

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 37

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

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

TOURISMUS

Neuauftritt von Saas Fee 4

Die Konzeption des Neuauftritts von Saas Fee, gemeinsam mit dem exzentrischen Berater Jürgen Kleiber-Wurm, ist abgeschlossen. Jetzt steht die schwierige Umsetzung an.

Frankfurter Buchmesse 4

Die Kooperation zwischen den Verlegerverbänden und dem Tourismus habe sich deutlich verbessert, konstatiert erfährt Peter Michel, der Chef von Schweiz Tourismus in Deutschland.

HOTELLERIE

Lexington weltweit Nr. 2 5

In der Hitparade der Hotel-Reservationsysteme ist Lexington zur Nr. 2 aufgestiegen, nachdem sich die bisherigen Leader Utell und Anasazi zu «Rezolutions» zusammengeschlossen haben.

Expansion von Basel aus 9

Das Radisson SAS in Basel wird Expansionsbasis der Hotelkette in der Schweiz. Während Präsident Kurt Ritter das Haus in Basel eröffnete, schweifen seine Gedanken schon nach Genf und Zürich.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Möve im Sinkflug 13

Die Umsatz- und Ertragsentwicklung der Mövenpick-Holding im ersten Halbjahr 1998 ist rückläufig. Der Gesamtumsatz ging um 5,5% zurück. Am stärksten ist die Hotel-Sparte betroffen.

Wenn der Gast ausbleibt 16

Der Gast reserviert einen Tisch, der Gastronom bereitet sich vor, und der Gast kommt dann doch nicht: Bei den Wirten herrscht Ratlosigkeit, wie mit diesem «No-Show» umzugehen ist.

HOTEL · TOURISME

Tourisme vert 20

Le tourisme vert, c'est parfois de l'or. Toural, l'association valaisanne pour le tourisme rural, a vu son effectif doubler et compte désormais une trentaine de membres.

Hôtel Bella-Tola 21

En mettant l'accent sur un accueil personnalisé, Anne-Françoise et Claude Buchs-Favre ont permis aux nuitées hôtelières de St-Luc (VS) de faire un grand bond en avant.

Hotellerie und Gesundheit



Wellness: Gefragt sind klare Konzepte

Wellness im Hotel wird in Zukunft weit mehr umfassen als Schwimmbad, Sauna und ein paar wenige Fitnessgeräte: Die Angebote müssen professioneller und klarer auf die jeweiligen Zielgruppen ausgerichtet werden. Wer im Wellness-Business längerfristig bestehen will,

muss voll dahinterstehen, sich weiterbilden, Profil zeigen und für die Gäste jederzeit ein kompetenter Gesprächspartner sein – oder Profis anstellen. Dazu kommt, dass die Konkurrenz in den benachbarten Ländern nicht rastet. Beispielsweise im Tirol: Dort haben

sich mehrere 4-Stern-Hotels zur neuen Vereinigung «Tirol Vital» zusammengeschlossen. Ärzte und nach strengen Kriterien ausgewählte Trainerinnen und Trainer stellen eine professionelle Betreuung der Wellness-Gäste sicher. (Foto: zvg) Seiten 11 und 18

InnoTour

Finanzspritze für erste Projekte

Fünf von 61 Gesuchstellern für eine Finanzspritze können aufatmen: Der Bund unterstützt ihr Projekt im Rahmen des Bundesbeschlusses zur Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus (InnoTour). Alle jedoch müssen sich mit weniger Mitteln zufriedengeben, als sie beantragt hatten.

CHRISTINE KÜNZLER

«Die erste Serie enthält bekannte, richtungweisende Projekte von nationaler Bedeutung und mit einer Ausstrahlung auf den ganzen Tourismus», fasst Peter Keller, Chef Dienst für Tourismus am Bundesamt für Wirtschaft und Arbeit, zusammen. Diese fünf Organisationen bekommen staatliche Förderungsbeiträge: Switzerland Destination Management AG (SDM), Thunersee Tourismus (STS) für ihr Pilotprojekt Desklina, der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) für

sein Qualitätsengagement, die Trägergesellschaft Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus und die Stiftung «Veloland Schweiz». «Die Projekte dieser Organisationen liegen im Schlüsselbereich des Gesetzeserlasses – dort, wo im Schweizer Tourismus Schwächen behoben werden müssen», erklärt Keller.

Marktposition stärken

SDM als gesamtschweizerische touristische Vertriebsorganisation ist für Keller ein solches Schlüsselgeschäft, weil es den Anschluss an die weltweiten Märkte sicherstellt. «Dadurch haben die KMUs auf Märkte Zugriff, auf die sie bis anhin keinen hatten.» Weil sich viele Verkehrsvereine schwer tun, bei Desklina und somit bei SDM mitzumachen, fördert der Bundesrat zudem die Organisation Thunersee Tourismus, die als Pilotregion Desklina anwendet. «Wir haben im Rahmen der allgemeinen Technologieförderung des Bundes ein Gesuch eingereicht um weitere Unterstützung», sagt Keller. «Der Bedarf an Finanzen ist in diesem Bereich gross.» Die elektronische Ver-

netzung wertet er als «eine Art touristische Infrastruktur.»

Startkapital

Auch die Qualität ist aus Bundessicht für Keller förderungswürdig. Die Trägergesellschaft Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus, will einerseits das Qualitätsbewusstsein und andererseits die Service- und Führungsqualität fördern. Das neue Hotelklassifikationssystem des SHV bezieht erstmals die funktionale Qualität und die «staff performance» mit ein und soll bei 2700 KMUs eingeführt werden. «Die Schweiz ist bezüglich Qualität innovativ», urteilt Keller. «Wir verstehen den Förderungsbeitrag als Startkapital, so dass die Durchführung der Projekte sichergestellt ist.» «Die Radwanderwege entsprechen einem neuen Produkt, das zieht», begründet Keller den Entscheid zugunsten von Veloland Schweiz. Bis anhin seien die Schweizer Velowege einzelne Inselösungen gewesen. Das neue Projekt habe nun die Basis für ein gesamtschweizerisches Netzwerk geschaffen. Seite 3

Spielcasinos

Via Gerichtsweg zur Eröffnung

Die fünf von der Spielautomaten-Verfügung betroffenen Casinos Bellinzona, Pfäffikon, Chur, Lenzerheide und Sarnen scheinen schlechte Karten zu haben. Denn eine Eröffnung der Casinos kann, wenn überhaupt, nur auf dem Verfahrensweg erwirkt werden. Gelingt dies nicht, müssen die Betreiber warten, bis die Revision des Gesetzes abgeschlossen ist. Sarnen hat gegen die Schliessung beim Bundesgericht interveniert. Seite 2

3. Forum der Hotellerie

Der Euro dringt in die Alpen vor

Die Schweizer Hotellerie erwirtschaftet die Hälfte ihrer Logiernächte mit ausländischen Gästen. Die Schweizer, in Geldsachen führend, haben sich aber dem Euro nur zögernd angenähert. Denn die europäische Währung wirft die schwierige politische Frage der Unabhängigkeit auf: Wann dringt der Euro in die Alpen vor? Am 3. Forum der Hotellerie und des Tourismus in Montreux Ende September ist das Thema. Seite 5

Lebensmittelrecht

Kantönliche Vollzug beim Vollzug

Willkür beim Vollzug und Unmut bei den Gastro-Verbänden: Sie fordern, der Bund solle die Umsetzung der Hygieneverordnung stärker koordinieren, statt die Interpretation den Kantonen zu überlassen. Ein Beispiel aus der Praxis: 3000 Franken Busse hätte ein Wirt im Kanton Bern wegen einer Toleranzwert-Überschreitung zahlen sollen. Ein Zürcher Wirt bezahlte in einem ähnlichen Fall gerade mal 450 Franken. Seite 13

Forfaits touristiques

Répondre à une demande bien réelle

Il n'y a pas si longtemps, des voix s'élevaient pour reprocher aux prestataires touristiques suisses le faible nombre, voire même l'absence totale de forfaits comprenant l'hébergement et différentes activités touristiques. Cette lacune est sur le point d'être comblée aujourd'hui. La mise sur pied de ces forfaits, qui répondent à une demande bien réelle, est cependant difficile et leur constitution laisse parfois à désirer. Page 11

Miele
Wäscherei-Leasing
3.75 %

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

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

Rosenthal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:

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

Adecco
HOTEL & EVENT

Personalberatung
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus

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

REBAG
DATA
AG ...

Industriefring 38
8134 Adliswil
Tel. 01-711 74 10
Fax 01-710 11 47
internet www.rebag.ch

Hotel-
Informatik
Beratung
Organisation



keys



Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

Incoming

Krise stoppt Russen nicht

In der Schweizer Tourismusbranche gilt Russland als zukunftsträchtiges Land. Allfällige Befürchtungen, die gegenwärtige Krise könnte Russinnen und Russen von Ferien in der Schweiz abhalten, haben sich bisher nicht bestätigt.

Bei den meisten russischen Gästen handelt es sich in der Regel um sehr wohlhabende Leute, denen die Krise vermutlich nicht viel anhaben könne, war in verschiedenen Schweizer Tourismusregionen zu vernehmen. So sieht man auch in Graubünden, wo sich die Russen vorwiegend um Weihnachten und Neujahr aufhalten, keinen Grund zur Beunruhigung. Ein Touristenrückgang könne sich diesen Winter allenfalls in St. Moritz bemerkbar machen, erklärte *Gieri Spescha*, Direktor vom Verkehrsverein Graubünden.

Russland als Zukunftsmarkt

In Zürich ist laut Zürich Tourismus momentan kein auffallender Rückgang an russischen Touristen bemerkbar. Vielmehr bestehen Hoffnungen für die kommenden Jahre: Russland gelte als Zukunftsmarkt, erklärte *Helene Meyer* von Zürich Tourismus. Für die Messebesucher seien beispielsweise die verschiedenen Broschüren ins Russische übersetzt worden. Auch von der Zentralschweiz aus wird der russische Markt mit zunehmender Intensität bearbeitet. «Wir signalisieren Interesse», sagte Zentralschweiz-Direktor *Rolf-Peter Pfaff*. Die Zentralschweiz biete russischen Touristen eine Besonderheit: In Andermatt im Kanton Uri steht die Suworoff-Gedenkstätte, ein Denkmal, das an den russischen Feldmarschall Alexander Suworoff erinnert. Dieser wollte im Herbst 1799 mit einem Heer von 21 000 Russen und 4500 Österreichern die Franzosen aus der Schweiz vertreiben.

Bisher ist der Anteil der russischen Touristen in der Zentralschweiz jedoch sehr gering. Wegen der Wirtschaftskrise könnte die Zahl der russischen Gäste zusätzlich schrumpfen. «Ich gehe von negativen Auswirkungen aus - wenn auch auf kleinem Niveau», erklärte Pfaff. Allgemein machten nicht nur die unsten politischen und wirtschaftlichen Verhältnisse in Russland den Werbern zu schaffen, sondern auch die Sprachbarriere.

Die Reichen kommen

Auch in Genf hat sich die Krise in Russland laut *Igor Zatravkin* von Genf Tourismus bisher kaum auf die Anzahl der russischen Touristen ausgewirkt. «Die Reichen kommen nach wie vor», sagte Zatravkin. Für die Monate September, Oktober und November seien bisher nur wenige Annullationen eingegangen. Die reichen russischen Familien schicken auch weiterhin ihre Kinder zur Ausbildung in die Schweiz. Die gegenwärtige Krise könnte dieses Phänomen laut Zatravkin sogar noch verstärken. Russische Familien seien sicher daran interessiert, dass ihre Kinder die Ausbildung in ruhiger Umgebung absolvieren. *sda*

Spielcasinos



Von Spielverhältnissen wie im Davoser Casino können die fünf geplanten Schweizer Spielcasinos nur träumen. Sie dürfen wegen der bundesrätlichen Verfügung ihre Automaten nicht in Betrieb nehmen. *Foto: ztv*

Champagner bleibt im Kühlschrank

Fünf Schweizer Casinos mit Spielautomaten dürfen ihren Betrieb nicht aufnehmen und müssen auf die Revision des Spielbankengesetzes warten. Das wollen einige der Betreiber nicht; sie versuchen auf rechtem Weg eine Eröffnung zu erzwingen.

FELIX MAURHOFER

«Wir wollen nicht straffällig werden und versuchen deshalb auf dem Verhandlungs- oder allfälligen Gerichtsweg, den Spielbetrieb in unseren Casino zu erwirken», sagt *Reto Küng*, Pressesprecher der Kursaal- und Casino Chur AG sowie Direktor von Chur Tourismus. Mit Hilfe von Anwalt *Toni Russi* versucht nun die AG auf rechtem Weg zum Erfolg zu kommen. In einem Brief an Bundesamt für Polizeiwesen fragt Chur an, ob die

Geschicklichkeitsautomaten in Betrieb genommen werden dürfen. Antwortet nun das Bundesamt negativ, kann Chur versuchen, dagegen beim Bundesgericht aufschiebende Wirkung zu erreichen. Würde dieser juristische Weg zum Erfolg führen, dann könnten in Chur die Spielautomaten so lange mit Geld gefüttert werden, bis das Bundesgericht über die Verfügung des Bundes entschieden hat. Das höchste Gericht braucht für einen solchen Entscheid genau zwei Jahre, genau so lang wird es ungefähr dauern, bis das neue Spielbankengesetz in Kraft ist. Laut Küng hat das Casino Chur gute Argumente, um beim Bundesgericht zum Erfolg zu kommen. Denn in Chur entsteht ja nicht nur ein Spielcasino, sondern ein Kursaal mit Restaurant sowie Seminar- und Tagungsräumen.

Sarnen lässt nicht locker

Die Sache scheint verworrener als ein Irrgarten zu sein: In den fünf teils fertig-

gebauten Spielcasinos Chur, Sarnen, Lenzerheide, Bellinzona und Pfäffikon kloppt seit der bundesrätlichen Verordnung vom 22. April keine Münze mehr. Wie es renitenten Casinos ergeht, zeigte die illegale Eröffnung des Casinos Sarnen, dessen Spielautomaten der Bund versiegelt und beschlagnahmt hat. Gegen die Beschlagnahme der Geldspielautomaten haben die Sarnen beim Bundesgericht eine Beschwerde eingereicht. In den Streit haben sich inzwischen auch die betroffenen Kantone eingemischt. Jetzt hat sich sogar noch der Kanton Obwalden eingeschaltet und beim Bundesgericht eine staatsrechtliche Beschwerde deponiert, worin der Kanton dem Bund Kompetenzüberschreitung anlastet.

Andere Spielautomaten

In Chur und Sarnen hat die bundesrätliche Verfügung auch finanzielle Auswirkungen. Die Zinskosten laufen auf, und so lange durch den Spielbetrieb keine

Einnahmen fliessen, können sie auch nur teilweise bezahlt werden. Nun machen sich die Betreiber und Gemeinden Gedanken über Schadenersatzforderungen. Da sieht *Folco Galli*, Pressesprecher beim Bundesamt für Polizeiwesen, keine grossen Chancen. «Der Bundesrat hat bereits 1996 vor der voreiligen Eröffnung von Automatencasinos gewarnt, die Betreiber sind also von der Verfügung nicht überrumpelt worden.» Als Alternative schlägt Galli den Casinos vor, die zugelassenen Geschicklichkeitsautomaten oder Unterhaltungsautomaten zu installieren. Vom bundesrätlichen Moratorium seien ja nur die nichthomologierten Glücksspielautomaten betroffen. Nicht auf die Äste hinauswagen will sich *Ueli Feusi* vom geplanten Spielcasino in Pfäffikon. «Wir haben alles gestoppt und warten nun die Revision des Spielbankengesetzes ab», sagt Feusi. Bis punkto Spielbanken Klarheit herrsche, habe er alle Verträge sistiert.

FORUM

Tourismuslobby: Auch Ihr Hobby?



Reto Küng, Direktor Chur Tourismus

Haben Sie auch bereits etliche Male in Ihrem Bekanntenkreis erklären müssen, wieso die «innovationslose, zu teure und staatlich subventionierte» Schweizer Tourismuswirtschaft einen Mehrwertsteuer-Sondersatz beansprucht? Wieso der Tourismus denn nicht attraktive, grosse Spielbanken anstatt «reiner Automatencasinos» baut? Wieso der

Schweizer Tourismusverband für die leistungsabhängige Schwerverkehrsabgabe (LSVA), kantonale Pendants aber wie die Interessengemeinschaft Tourismuszu-kunft Graubünden (ITG) gegen die LSVA sind? Was die drei Beispiele miteinander zu tun haben? Ganz einfach: die Tourismuslobby in der Schweiz ist für Politiker und Touristiker bloss ein Hobby. Eine Erfolgskontrolle fällt denn auch nicht gerade rosig aus. Das Bundesparlament denkt ernsthaft über eine zeitliche Beschränkung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes nach, währenddem die Industrie für Ihre Exporte einen Sondersatz von null Prozent beansprucht und sich ihre Risiken auch noch staatlich absichern lässt. Der Tourismus hatte gutgläubig allen Versprechungen geglaubt und dem sinnvollen Systemwechsel in der

Umsatzbesteuerung zugestimmt, wird jetzt aber in der Umsetzung laufend zur Kasse gebeten. Das Spielbankengesetz kommt nach der positiven Volksabstimmung 1993 (72% Ja, alle Stände) frühestens im Jahr 2000, und dies auch noch mit der «Fussangel» der maximalen 80prozentigen Besteuerung, die im Bundesbeschluss beziehungsweise der Verfassung festgelegt und damit nicht änderbar ist. Bis dahin verhindert Bundesrat Koller entgegen der Meinung der Rechtskommission des Nationalrates Casinos wie dasjenige in Chur, das explizit kein Automatencasino sein will. Dafür toleriert er weiterhin ausgerechnet z.B. im Kanton Bern den bereits bestehenden Wildwuchs von Automaten in Restaurants und Spielsalons. Auch hier unterstützte der Tourismus 1993 die sinnvolle Aufhebung des Spiel-

bankenverbots, wartet nun aber mindestens sieben Jahre auf das entsprechende Gesetz. Inzwischen darf neidisch nach Bregenz, Konstanz, Campione usw. geblickt werden, die durch bundesrätlichen Schutz ihre wichtige Schweizer Klientel konkurrenzlos exportiert bekommen. Und was passiert mit der LSVA, die von der grundsätzlichen Konstruktion her schlecht nicht tourismusfeindlich ist? Der Tourismus traut den Versprechungen nicht mehr, droht in das momentane Schweizer Einheitsmein abzurufen, befürchtet u.a. auch einen Freipass für künftige PW-Steuern. Eine Mehrwertsteuer für seine Exporte, bis zu 80 Steuerprozent für privatwirtschaftliche Casinoeinnahmen und freie Fahrt für 40-Töner in unseren Alpen: das kann wirklich nur uns Hobby-Lobbyisten im Tourismus passieren!

REKLAME

Tou-
Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

rism-
Lassen Sie sich nicht die Tour vermässeln.

us
Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigeweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns - Ihre Anzeigewerkschaftsspezialisten.
iva
Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlbachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

SWISSORAMA

Das World Economic Forum (WEF) weiterhin in Davos. WEF-Gründer *Klaus Schwab* hat Vertretern des Kantons Graubünden und der Gemeinde Davos allerdings zu verstehen gegeben, dass die Rahmenbedingungen für den Wirtschaftsgipfel verbessert werden müssen. Das Bekenntnis zum Standort Davos verpflichtete alle Parteien zu einer verstärkten Zusammenarbeit, teilten Davos Tourismus mit. Die WEF-Organisation hat zur Bedingung gemacht, dass eine quantitative Verminderung des Hotelzimmerangebotes nicht hingenommen werde. Zudem müsse das bestehende Angebot den Ansprüchen dauernd angepasst werden. Den Forderungen wollen der Kanton Graubünden sowie die Standortgemeinde Davos begegnen. Das letzte WEF fand 1998 zum 28. Mal in Davos statt und brachte einen Umsatz von schätzungsweise 10 Mio. Franken. *sda*

LESERBRIEFE

LSVA-Abgabe trifft die meisten Hoteliers zuerst

«hr» Nr. 36 vom 3. September 1998
«Abgabe könnte Bustourismus bremsen»

Die LSVA ist eine ungerechte, einseitig erhobene Steuer, welche ganz besonders Car-Incoming-Betriebe, die meisten Hoteliers und Transportunternehmungen, Busreiseagenturen usw. treffen soll. Vom Fahrradfahrer, der mit seinen Abgaben nicht einmal Teile der Velowege mitzufinanzieren vermag, bis zum Sonntagfahrer und dem notorischen Faulpelz; keiner von allen wird je helfen, eine «Neat» via LSVA mit direkten Abgaben mitzutragen! Kaum eine Organisation hat bisher vorgebracht, welche wichtige volkswirtschaftliche Position beispielsweise der

Bus-Tourismus in der Schweiz innehat. Die zunehmende Überalterung der europäischen Bevölkerung bewegt immer mehr Senioren, Ferien- und Reiseziele mit dem Autobus anzufahren. Die aktuellen Buchungs-Prognosen für 1999 aus der BRD (für die Schweiz wichtigstes Tourismus-Exportland in Europa) sind im Moment rückläufig. Die Reiseveranstalter warten den Volksentscheid vom 27. September ab. In früheren Jahren betrug der Reservationseingang für das kommende Jahr bereits im August (Zeitpunkt der Veröffentlichung der Reisekataloge) mindestens 40%. Die LSVA, eine neue Steuer mit sicheren Konsequenzen auf allen Sektoren der Preisgestaltung, vom Yoghurtbecher bis zum neuen Auto? Die Befürworter der LSAV lieben den Gebrauch von Vergleichenden ausländischer Gebührenordnungen, und vergessen, dass die Kon-

sumgüter umliegender Länder mit MwSt-Belastungen zwischen 15% und 22% immer noch rund 30% tiefer liegen, als unsere Preise gleicher Konsumgüter! Sie denken nicht an die Sonderstellung unseres Landes betreffend Lohn- und Leistungsstrukturen. Somit lässt sich kaum eine Schwerverkehrsabgabe im Ausland mit den schweizerischen Absichten vergleichen, wenn man die Gesamtkonstellation der Konsumpreise zur Rechenschaft zieht. Ungerecht ist, dass sämtliche, im Transportwesen engagierte Unternehmer, Hoteliers, Touristikoperatoren, Anbieter und Dienstleistungs-Erbringer getroffen werden und keine Vorschläge bestehen, womit Mitbürger und Mitbürgerinnen eingeladen werden, auch persönlichen Steuerbeiträgen zur Finanzierung der NEAT zuzustimmen.
*U. Geiger
Hotel Vitalago*

Bundesbeschluss zur Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus (InnoTour)

Die Regionalen kommen auch zum Zug

61 InnoTour-Gesuche in der Höhe von gesamthaft 28 Mio. Franken sind bis anhin eingereicht worden. Der Bund hat jedoch nur 18 Mio. zu vergeben. In der ersten Phase fördert der Bund grosse Projekte, in der zweiten sollen jedoch regionale Projekte zum Zug kommen.

CHRISTINE KÜNZLER

«Ich will für weitere innovative Projekte eine Reserve haben», sagt Peter Keller, Chef Dienst für Tourismus. Gute Projekte können also nach wie vor eingereicht werden. «Unser Bestreben ist eine harte Selektion, um die guten Projekte fördern zu können. Projekte, die dem Tourismus volkswirtschaftlich etwas bringen.» Nachdem jetzt fünf grössere Projekte eine bundesrätliche Finanzspritze bekommen haben (siehe Frontseite), kommen in der zweiten Phase regionale Projekte zum Zug, versichert Keller. Die grösseren Projekte beurteilt die beratende Kommission für Tourismus, die kleineren bekommen die Kantone vorgelegt. Erst aber prüft der Dienst für Tourismus die Gesuche auf Vollständigkeit und klärt ab, ob der Gesuchsteller das Projekt zur Hälfte selbstfinanzieren kann. Anschliessend erstellt der Dienst für Tourismus einen provisorischen Prüfungsbericht.

61 Projekte sind bis jetzt eingereicht worden; fünf davon werden in einer ersten Phase gefördert. Die Gesuchsteller beantragen insgesamt 28 Mio. Franken, zu vergeben sind jedoch nur 18 Mio. Der Bund schüttet die InnoTour-Gelder innerhalb fünf Jahren aus: Je 5 Mio. Franken dieses und nächstes Jahr, die restlichen 8 Mio. Franken in den Jahren 2000 und 2001. Die Gesuchsteller erhalten ihre Förderungsgelder gestaffelt: Kleinere Beträge meist innerhalb von zwei Jahren, grössere innerhalb von drei Jahren.

Zukunftsweisendes Instrument
Die Zahl der eingereichten Projekte übertrifft die Erwartungen, sagt Peter



Peter Keller, Chef des Dienstes für Tourismus im Bundesamt für Wirtschaft und Arbeit, informiert über die ersten fünf Projekte, die Finanzmittel aus dem InnoTour-Fonds erhalten.

Foto: Christine Künzler

Keller. Einige jedoch entsprechen den InnoTour-Zielsetzungen nicht, obwohl sie interessant seien. Die Projekte müssen den rechtlichen Anforderungen genügen. Modellcharakter haben und kooperativ umgesetzt werden können. «Wir unterstützen beispielsweise keine Mar-

keting- und auch keine Berufsbildungsprojekte.» Oft aber gebe es dafür andere Finanzierungsmöglichkeiten. So können über das Investitionshilfe-Gesetz (IHG) Mittel für touristische Infrastrukturprojekte locker gemacht werden. RegioPlus unterstützt beispielsweise kulturelle Projekte im ländlichen Raum. Für Keller sind solche Förderungsprogramme wie InnoTour «zukunftsweisende Instrumente: Der Staat gibt Starthilfe auf Projektbasis.» InnoTour solle die

Leute anregen, innovativ zu sein. Die fünf geförderten Projektträger SDM, Deskline TST, Qualitätsgütesiegel, Klassifizierung SHV und Veloland Schweiz hätten von Anbeginn an mit InnoTour-Geldern gerechnet, sagt Keller. «Hätten wir nicht aufzeigen können, dass die Bundesgelder wirklich gebraucht werden, hätte das Parlament der Förderung nicht zugestimmt.» Die Chance, dass solche Projekte auch ohne Bundesgelder erfolgreich sein könnten, sei klein.

Kommentar

Chance nutzen

Die fünf ersten InnoTour-Vergaben überraschen nicht. Es sind Projekte, die zu fördern Sinn macht. So ganz neu und innovativ allerdings sind sie auch wieder nicht. Das mag auch der Grund dafür sein, dass Peter Keller «für weitere innovative Projekte eine Reserve» schaffen will. Bis jetzt stehen solche Projekte wohl noch aus. Touristikerinnen und Touristiker sind also zu weiteren Visionen aufgefordert. InnoTour hat unter anderem zum Ziel, die Tourismusfachleute zu neuen und innovativen Ideen zu motivieren. Die

fünf ausgewählten Projekte wären wohl auch ohne Inno-Tour-Ansporn entstanden – möglicherweise aber nicht deren Umsetzung. Um so schöner ist es, wenn sich Kreative wirklich von InnoTour inspirieren liessen und ver-rückte Ideen entwickeln würden. Das könnte gerade für kleine regionale Tourismusorganisationen eine Chance sein, einmal ungewöhnliche Projekte zu verwirklichen. Projekte, die über Erlebnis- und Schlittelwege hinausgehen. Es wäre schade, wenn der Bund mangels Ideen nur die grossen Organisationen unterstützen könnte.

Christine Künzler

Pontresina

150 Fachleute sind dabei

Vom 16. bis 18. September treffen sich an die 150 Fachleute aus zehn Ländern im Oberrandin, um am ersten Architektur-Symposium Pontresina (ASP) gedanklich an der Zukunft zu bauen. Trägerin des Architektursymposiums Pontresina ist eine letztes Jahr gegründete Stiftung. Sie steht unter dem Präsidium des einheimischen Hoteliers Christian Walther und hat namentlich zum Ziel, das Ende 1997 eröffnete Kongresszentrum und das Gastgewerbe von Pontresina mit einem regelmässig wiederkehrenden, qualitativ hochstehenden Anlass zu fördern.

Während dreier Tage widmen sich weltbekannte Architekten, Urbanisten, Philosophen, Soziologen, Ökonomen, Ökologen und Kulturschaffende bedeutenden Fragen der Zukunft. «Das generelle Thema, die Auswahl der Referenten und die unterschiedlichen Ansätze haben über die Grenzen der Schweiz hinaus Neugierde ausgelöst», so die Organisatoren. Für den geistigen Vater des Symposiums, den Zürcher Kommunikationsfachmann Frank Joss, haben das Konzept und der Pioniergeist breite Anerkennung gefunden.

Vielversprechend für den Präsidenten des Organisationskomitees, Kurdirektor Markus Lergier, ist besonders das Interesse der Medien. «Fachblätter und grosse Publikumsmedien nutzen die Chance für ein direktes Treffen mit Grössen wie Norman Foster und Daniel Libeskind.» Schon heute ist gemäss Lergier die Anwesenheit von rund 30 Presseleuten sicher.

SC

SWISSORAMA

Landverkauf im Freilichtmuseum Ballenberg ist gut angefallen. Nicht allfälliger Besuch dürfte die Geschäftsleitung des Freilichtmuseums Ballenberg kürzlich empfangen. Die Leitung des Schweizer Nationalcircus Knie überbrachte einen Check in der Höhe von 20 000 Franken zugunsten des Landkaufs. Laut Angaben von Walter Trauffer, Vorsitzender der Geschäftsleitung ist der Verkauf von Ballenberg-Land gut angefallen. Für rund 750 000 Franken hat die Schweizer Bevölkerung bereits Land auf dem Ballenberg erstanden. Trauffer ist überzeugt, dass die Solidaritätsaktion bis Ende Jahr rund 1 Mio. Franken bringen wird.

SM

Neue Dachmarke: «Gesundheit in Österreich». Die neue Corporate Identity soll zu einer Qualitäts- und Kommunikationsverbesserung führen. Die neue Marke und das neu geschaffene Logo – eine Ying/Yang-Kugel auf einer Wasserfontäne – wurden auf der Weltausstellung in Lissabon präsentiert. Um die neue Marke zu stärken, bedürfe es der Ausrichtung aller Angebote auf die fünf zentralen Kernelemente Qualität, Natürlichkeit, Lebensfreude, Gesundheitsbewusstsein und Ganzheitlichkeit.

HP

REKLAME

HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG

Ihr Partner für Hotel EDV

euro

Sind Sie bereit?

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

DRUCKFRISCH

Wanderbroschüre «Gipfelstürmer 98»



Die Gratisbroschüre «Gipfelstürmer 98» der Schweizer Seilbahnen bietet für Wanderer und Ausflügler Anregungen zu den Themen Höhenwege, Erlebnispfade, historische Wege und rollstuhlgängige Wanderwege. 66 Routen werden in der Liste der schönsten Höhenwege aufgeführt, das Verzeichnis der Lehr- und Erlebnispfade umfasst 55 Wege, das Kapitel historische Wege listet 21 Wanderungen auf. Schliesslich enthält die Broschüre eine Liste von 30 Wegen, die mit Rollstühlen und Kinderwagen befahren werden können. Die Broschüre enthält auch pfiffige Ausflugsvorschläge. FM

Die Broschüre kann bezogen werden bei: SVS, Gipfelstürmer, Postfach, 3000 Bern 6.

Graubünden: Alpinen Wanderbuch



Unter dem Titel «Alpin wandern Graubünden. Weitwanderungen in 65 Etappen» hat der Schweizer Alpen-Club-Verlag einen neuen Wanderführer herausgegeben. Die Auswahl der 65 Routen reicht vom dreistündigen Hütenzuzug bis zur achtstündigen alpinen Überschreitung. Der Führer verbindet viele der schönsten Bergregionen Graubündens. Entstanden ist eine «Bündner Haute Route», ein Weitwanderweg, der Tag für Tag Naturgenuss vom Feinsten bietet. Im Führer erwähnt sind auch leichte Gipfelbesteigungen entlang der Routen. Texte zu Land und Leuten erweitern den Horizont. FM

Verlag des Schweizer Alpen-Club, Fenchernweg 41, 3252 Worb.

MEINE MEINUNG

Hut ab vor der Swissair

In den letzten sieben Tagen ist fast alles gesagt worden, was zum tragi-schen Absturz der MD 11 am 3. September überhaupt gesagt werden kann. So bleibt uns nur, den Angehörigen aller verunglückten Passagiere und Crewmitglieder unser tiefes Mitgefühl auszudrücken. Wir verzichten heute ausdrücklich auf Spekulationen über eventuelle Auswirkungen auf Aktienkurse und Passagier-Nachfrage der Swissair. Wir verzichten hier auch auf alles, was nach Sensations-mache riechen könnte.

*

Hingegen sprechen wir der Swissair unsere Bewunderung aus für die Art und Weise, wie sie diese Krise meistert. Gerade in Krisensituationen zeigt sich, wie es um die Unternehmenskultur einer Firma bestellt ist. Swissair hat in ihren Verlautbarungen und durch ihre

Handlungen bewiesen, dass sie eine gut geführte Firma ist, dass Sicherheit oberstes Anliegen ist, dass ihre Kunden im Zentrum aller Anstrengungen stehen. Swissair steht da als glaubwürdige company, der man sich als Reisender auch in Zukunft anvertrauen darf.

*

Swissair war bestens vorbereitet auf den – nie auszuschliessenden – grösstmöglichen Unfall. Swissair-Mitarbeiter – allen voran der Chef der Konzernleitung Philippe Bruggisser – haben spontan, kompetent und von Herzen gehandelt. Damit hat Swissair nicht nur alles getan, um den Schaden auf dem Markt zu begrenzen. Swissair hat auch das Bild einer zaudernden, kleinlichen und eigennütigen Schweiz korrigiert. Ein Bild, das leider in den letzten Jahren entstanden war.

Peter Kühler

Ein Regendach für den regenarmen Ort

Seit zwei Jahren setzt Saas-Fee auf eine neue Kommunikationslinie von Jürgen Kleiber-Wurm. Mit einer luxuriösen – aber wenig nachgefragten – Imagebrochure will sich das Dorf im Hochpreissegment positionieren. Jetzt geht es an die konkrete Umsetzung: «Ein Regendach und eine Waterworld» möchte Kleiber-Wurm im Dorf haben.

CHRISTINE KÜNZLER

«Super, Super, Super, Super»: So begrüsst Jürgen Kleiber-Wurm die Saaser am Workshop «Saas-Fee – Zukunft und Erfolg». Der deutsche Hochschulprofes-



«Der dramatischste Fehler im Tourismus ist die Altmode», sagt «Dirigent» Kleiber-Wurm und führt deshalb, laut eigenen Aussagen «Saas-Fee aus der Welt des Vergleichbaren in die Welt der Mode».

Foto: Christine Künzler

Geflügelte Worte

Kleiber-Wurms geflügelte Worte – am Workshop herausgepickt – und aus dem Zusammenhang gerissen:

- «Qualität ist abgeleitet von Qual.»
- «Ich mache mit eurer Hilfe Saas-Fee zum BMW.»
- «Ich habe die Aufgabe, Saas-Fee in dieser Welt zu stabilisieren.»
- «Wir können morgen ein kleines St. Moritz sein, wir müssen es uns nur denken.»
- «Arbeiten Sie chaotisch aber gleichzeitig mit Struktur.»
- «Der Preis spielt nur dann eine Rolle, wenn ich meine, dass er eine Rolle spielt.»
- «Hollywood und Saas-Fee – das würde mir gefallen.»
- «Je erotischer wir am Markt agieren, desto besser: Ein Kommen und Gehen in unseren Betten, heute Sex, morgen hopp.»
- «Ich kann das Wort Hallenbad nicht mehr hören – dieses hygienische Selbstzerstörungslager.»
- «Saas-Fee ist geil, die Berge sind geil – ihr seid jetzt kompatibel mit den Welten.»
- «Machen Sie nur Sachen, die Ordnung, Regeln und Sitten widersprechen.»
- «Beleuchten Sie Ihre Häuser, soviel und so wirbelig wie es geht.»
- «Schaffen Sie Love-Affaires. Das funktioniert gut. Auch gerade für ältere Leute, die Lust haben, in diese Öligkeit der Liebe einzugleiten.» CK

sor und Marketingunternehmer Kleiber-Wurm hat die neue Kommunikationslinie für Saas-Fee gestaltet (siehe *htr* Nr. 4/98). «Ich liebe diesen Ort – ich liebe auch Sie.» Das werden in drei Stunden seine Abschiedsworte sein. Was der Marketingguru zwischen diesen beiden Sätzen mitzuteilen hat, ist ein Gemisch von Zukunftsvisionen, Marketinggrundsätzen, Lebensgesetzmässigkeiten und Nonsens. Seit zwei Jahren arbeitet der Münchner Marketingmann Kleiber-Wurm mit Saas-Fee. Im Januar dieses Jahres gab die Tourismusorganisation Saas-Fee die Imagebrochure heraus. Ursprünglich wollte die Tourismusorganisation die Brochure für 7 Franken verkaufen, doch sie fand schwer Absatz. Jetzt steht es den Gästen frei, sie zu bezahlen oder nicht. Die Hoteliers – das zeigte sich am Workshop – verkauften keine oder nur ein paar wenige Exemplare, die Tourismusorganisation immerhin zwischen 900 und 1100.

Regendach und Waterworld

Dieser Tage erscheint der neuste und vorläufig letzte Katalog: Der Betriebskatalog namens Nightingale, die Hotels und Ferienwohnungs-Liste. Die Hotels prä-

sentieren sich auf unterschiedlich grossem Raum. «Wir haben die Felder inseratemässig verkauft», erklärt Bumann. Das Minimalfeld war kostenlos. Nebst den beiden Broschüren kreierte Kleiber-Wurm die Surpricelist (Preisliste Hotels/Ferienwohnungen) und die Winter- und Sommer-Guidelines – zwei Infobroschüren mit buchbaren Angeboten. Konkretes brachte der Workshop nicht. Ausser der Waterworld und dem segelartigen Regendach, das Kleiber-Wurm mitten ins Dorf stellen möchte für die «jungen Manager aus Florida». Auch wenn's, wie eine Frau aus dem Publikum bemerkte, «in Saas-Fee nie regnet.» 300 Mio. Schweizer Franken Umsatz aus 1 Mio. Übernachtungen, können die Saas-Feer generieren. Vorausgesetzt: Sie lassen ihr Produkt entwickeln. Am besten von Kleiber-Wurm.

Klassisches Marketing

Was sagen die Saas-Feer Leistungsträger zu Kleiber-Wurms Neupositionierung? Gut finden die Befragten, dass Kleiber-Wurm etwas bewegt, die Bevölkerung aufruft, Schritte zu machen. «Der neue Weg ist gut – ich bin froh, dass wir das so machen», sagt ein junger Hotelier, der dank dieser Neupositionierung erfolg-

reich ist. Eine andere Befragte sieht Schwierigkeiten, ein ganzes Dorf für eine gemeinsame Sache zu begeistern. «Euphorisch, unrealistisch, einen Predi-

ger», nennt eine Befragte Kleiber-Wurm. Und so neu sei an Kleiber-Wurm nicht alles – erscheine er doch immer im gleich biederem Anzug. Auch seine Argumente seien nicht tauftrisch – «auf Emotionen setzte die Werbung schon vor 20 Jahren», sagte ein Werber.

Nun, ob Kleiber-Wurm für Saas-Fee der richtige Mann ist, wird sich in einigen Jahren zeigen. Die Logiernächte erhöht sich laut Tourismusdirektor Frank Bumann im letzten Jahr um rund 12% in der Hotellerie und um 2% in der Parahotellerie. Die minimalen Übernachtungspreise hat Saas Fee um 5% angehoben. Nebst der neuartigen Kommunikationslinie setzt die Tourismusorganisation Saas-Fee auf klassisches Marketing. «Im Ausland und Übersee verfolgen wir die «Strategie der höheren Auslastung und arbeiten mit TOs und Reisebüros» sagt Bumann. Den Individualgast suchte er sich in der Schweiz, in Italien und in Süddeutschland. Mit üblichen Aktionen wie Plakaten und Tischsets. Oder aber mit Direct-Mail. An Messen treten Saas-Fee nur in Kooperationen auf. «Ungewöhnliche Wege gehen wir in der Distribution: 330 Rado-Verkaufsstellen werden unsere Imagebrochure verkaufen.» Auch Inserate will Saas-Fee zunehmend mehr in geeigneten Zeitungen und Zeitschriften publizieren. «Wir wollen die Mittel- bis Oberschicht ansprechen.»

Kommentar

Visualisiert bitte Menschliches

Kleiber-Wurms Auftritt ähnelt jenem eines Sektengurus. Offenbar gelingt es ihm, die Saas-Feer in Schach zu halten: Jedenfalls gaben sich die befragten Leistungsträger am Workshop sehr zurückhaltend und betonten, sich nicht negativ äussern zu wollen. Solches dürften sich nur Auswärtige leisten... Der Ausspruch eines Werbers aus dem Publikum soll hier trotz allem wiederholt sein: «Der Mut der Saas-Feer zu einem solchen Auftritt ist höher zu werten als jede Kritik.» Kleiber-Wurm ist ein Mann der vielen Worte. Hinterfragt man sie – entpuppt sich deren Gehalt oft als warme Luft. Mit konkretem jedenfalls brillierte er nicht. Auch auf das Publikum einzugehen, ist nicht seine Stärke. Auf die Fra-

ge, ob die luxuriöse Imagebrochure nicht doch allzuviel verspreche, antwortete Kleiber-Wurm: «Wir müssen das Produkt entwickeln.» Das ist vielsagend: Der Marketingguru entwirft eine Welt, die, weil es sie nicht gibt, entwickelt werden muss. So kommt es denn, dass das regenarme Saas-Fee ein Regendach bekommen soll. Auf Emotionen setzen – ist Kleiber-Wurms Devise. «Wehe wir zeigen den Gästen die Realität», sagt er. Aber eigentlich ist Saas-Fee eine Realität, die sich zeigen lassen darf. Auch noch – oder erst recht – nach dem Jahr 2000. Visualisiert, liebe Saas-Feer, auch für die Zukunft menschliche Menschen und keine virtuellen Plastikmenschen, wie sie Kleiber-Wurm prophezeit. Christine Künzler

Spartenfernsehen

Endgültiges Aus für TopTV

Die Suche nach Kooperations-Partnern verlief ergebnislos, was nun zur endgültigen Einstellung des Schweizer Tourismus-Spartenfernsehens TopTV führte. Das Aus zeichnete sich bereits Ende Juli dieses Jahres ab. Nach nur viermonatigem Betrieb stellte TopTV seine Sendungen ein. Damals bestand aber noch Hoffnung auf einen potentiellen Käufer. Die Betreiber sehen im grossen Konkurrenzumfeld in der Schweizer TV-Szene einer der Gründe für die Schliessung. Weil derzeit fünf nationale Vollprogramm-Sender auf den Markt drängen würden, sei es TopTV nicht möglich gewesen, innert nützlicher Frist einen kostendeckenden Betrieb zu realisieren, schreibt TopTV in einer Mitteilung. TopTV war der Tourismuskanal der Wiga. Der Sender erreichte eine tägliche Zuschauerfrequenz von 100.000. Allerdings konnte die Wiga die nötigen Werbeeinnahmen nicht erreichen. Das trotzdem die Migros Spots gebucht hatte. Nicht erworben worden sind die Schweizer Tourismusorte. FM

REKLAME

Deutsches Reiseverhalten

Die Deutschen wollen an die Sonne

Für die Deutschen ist Deutschland die beliebteste aller Feriendestinationen. Aber: Im Vergleich der In- und Auslandsreisen sinkt der Marktanteil Deutschlands. Grund dafür sind das attraktive weltweite Ferienangebot und die Sonne, mit der südliche Länder nördliche Zeitgenossen locken.

Deutschland ist der Deutschen beliebtestes Feriendziel: Gut 31% aller Reisen unternahmen sie im eigenen Land. 16,8 Mio. DM geben sie während ihrem Feriendahl dort aus und generieren 218 Mio. Übernachtungen in privaten oder gewerblichen Unterkünften. Von den gängigen südlichen Ländern steht Spanien (14,3%) an erster Stelle. Gefolgt von Italien (9,1%), Türkei (4,1%), Frankreich (3,9%) und Griechenland (3,6%). Von den nördlichen Ländern steht Österreich am höchsten in der Gunst der Deutschen (6,7%). Die Schweiz steht mit (1,5%) hinten an. Mehr als 60 Mio. Ständige oder längere Ferien verbringen die Deutschen gesamthaft jährlich.

Marktanteile sinken

Doch trotz des beliebten Ferienlands Deutschland fahren immer mehr Deutsche ins Ausland (1997: 42,7 Mio.). 19,5 Mio. blieben letztes Jahr im eigenen Land. Der Marktanteil Deutschlands sinkt. 1976 unternahm die Deutschen noch 47% aller Urlaubsreisen im Inland; 16% mehr als letztes Jahr. Das zeigt eine Studie zum Inlandurlaub, erstellt auf der Basis der Reiseanalyse der Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen. Fast

8000 Personen wurden zu ihrem Reiseverhalten befragt. Obwohl Deutschlands Marktanteil seit Jahrzehnten sinkt, wirkte sich der Rückgang auf die eigentlichen Gästezahlen nur gering aus: Die gesamten Urlaubsreisen stiegen in dieser Zeit von 29 auf 62 Mio. an. Das hat sich aber wieder geändert: Der Boom, den die Wiedervereinigung Deutschlands ausgelöst hatte, flaute ab. Besonders betroffen sind die Ferienregionen abseits der Küste. Laut Studie sinken die Marktanteile für Deutschland weiter. Die Urlaubsnachfrage werde künftig stagnieren.

Die Reiseanalyse untersuchte die Gründe, weshalb die Befragten nicht mehr Ferien im eigenen Land verbringen. Grösster Konkurrent ist nach wie vor das Neue, das Andere, das Unbekannte: Für 39% der Befragten sind andere Länder schlicht und einfach interessanter als das eigene. Auch gegen das zweitgenannte Argument ist schwer anzukommen: den fehlenden Sonnenschein (38%). 31% gaben an, im Ausland günstiger Ferien machen zu können. Ein Viertel aller Befragten hat «gar nicht daran gedacht», das eigene Land bereisen zu können. Fazit der Studie: «Die Reisenden entscheiden sich meist nicht gegen Deutschland, sondern für ein ausländisches Ziel.» So sehen die Forscher denn die Gründe im globalen Konkurrenzangebot. Dagegen anzukämpfen sei schwierig: Es reiche nicht, offensichtliche Mängel des Produkts Deutschland zu beseitigen. Die Forscher empfehlen ihrem Auftraggeber, dem Deutschen Fremdenverkehrsverband, sich der Herausforderung des globalen Tourismuswettbewerbs mit schlagkräftigen Organisationsstrukturen und konzentriertem Marketing zu stellen. CK

Frankfurter Buchmesse 1998

Schweiz feilt an den Details

Bei Schweiz Tourismus in Deutschland laufen die Vorbereitungen zum Auftritt des Gastlandes Schweiz bei der 50. Frankfurter Buchmesse auf Hochtouren. Noch müssen aber kleine Details geklärt werden.

«Es verzahnt sich immer besser, wir freuen uns auf die Buchmesse», sagt Peter Michel, Direktor von von Schweiz Tourismus in Deutschland. Manche Klippe gilt es noch zu nehmen. So steht der Frankfurter Hauptbahnhof (nach dem Grossbrand auf dem Düsseldorfer Flughafen) «voll im Düsseldorfer-Syndrom», wie Peter Michel es nennt. Das geplante Holz-Chalet als Schweiz-Info-Stand darf daher nicht im Hauptbahnhof aufgestellt werden. Selbst der Vorschlag der Schweizer, das Häuschen mit Anti-Brand-Spray zu imprägnieren, wurde abgelehnt. Auf dem Bahnhof präsentieren sich den Reisenden die Regionen Basel, Berner Oberland, Tessin, Zentralschweiz und Wallis – dazu die DB und Swiss Travel System. Sichergestellt sei inzwischen auch, dass die Marke Schweiz auf der Buchmesse gute Präsenz erhalten werde. Die Kooperation zwischen den Verlegerverbänden und dem Tourismus habe sich deutlich verbessert. Die «Schweizer Kultur-Nacht» als Höhepunkt zur Halbzeit der Buchmesse wird nun aber nicht in der Festhalle auf dem Messegelände, sondern im «Bockenheimer Depot» am Rande der Frankfurter City veranstaltet.

Feilen an Details

Noch sind viele Details nicht endgültig geklärt, so sollte ursprünglich das Ticket

so gestaltet werden, dass nach dem Abreisen von Coupons ein Schweizer Kreuz zur Erinnerung zurückbleibt. «Da müssen wir noch Fragen der Perforation klären», heisst es jetzt bei den Verantwortlichen. Auf jeden Fall wird es den geplanten «Vier-Regionen-Gourmet-Auftritt» geben mit kulinarischen Spezialitäten aus den Regionen Tessin, Graubünden, Deutschschweiz und Welschschweiz.

«Anfang September werden sich alle Aktivitäten noch mal beschleunigen und konkretisieren», ist Peter Michel sicher. Für den Hauptbahnhof gibt es eventuell noch ein zusätzliches Highlight – doch darüber wollen die Zuständigen vorläufig nicht reden.

Fürs Publikum offen

Erstmals in der 50jährigen Geschichte der Frankfurter Buchmesse ist die Sonderausstellung des Schwerpunkt- oder Gastlandes auch fürs Publikum geöffnet. Da die Schweiz sich in der am Messerand gelegenen Halle 7 präsentiert, kann durch einen separaten Eingang an allen Messetagen die Schweizer-Schau besichtigt werden. In dieser Halle finden die Besucher ein Schweizer Restaurant, eine Handbibliothek mit Schweizer Literatur aus allen vier Landesteilen, die Ausstellung «Henry von der Weids Lesemaschine» sowie ein TV- und Radiostudio. Durch die «Schweizer Nacht» im Bockenheimer Depot wird Schauspieler Ueli Jaeggi die Gäste führen. Auftreten sollen Michel Bühler, Corin Curschellas, Stephan Eicher, Michael von der Heide, Mytha, Roots of Communication, Stiller Has, Stimmhorn und Marco Zappa. Die Frankfurter Buchmesse findet vom 7. bis 12. Oktober statt. GU

FORUM

Rat suchen bei HEDNA



Daniela Balmelli, Marketing, Schweizerhof Zürich, Schweizer HEDNA* Komitee

Ein ganz durchschnittlicher Morgen in unserem Verkaufsbüro beginnt. Das Telefon klingelt schrill. Unsere Reservationsleiterin lässt wissen, dass das Londoner Reisebüro X für unsere Stammkundenfirma Y schon wieder einen falschen Preis bestätigt hat. Kein Problem. Ich nehme alle Details auf, wie den Namen des Reisebüros, die Telefonnummer, den Namen der Person, die gebucht hat, und rufe sofort an. Tausend Fragen gehen mir durch den Kopf: Habe ich den «Negotiated Rate», den ausgehandelten Preis der Firma Y weitergeleitet, damit er ins «GDS» (Globale Distributionssystem) geladen wird? Hat etwa unsere Repräsentationsfirma den falschen Preis geladen, oder gar keinen? Haben wir unsere ganze «Availability» geschlossen (Kapazitäten)? Mit Jenny, der Reiseagentin aus London, gehe ich Schritt für Schritt alles durch. Schnell stellt sich heraus, dass der gesuchte Preis tatsächlich nicht geladen ist.

Danach gehe ich meine Unterlagen durch und sehe, dass der Preis im «GDS» korrekt geladen, die Adresse des Reisebüros die gleiche ist, aber – der Name des Reisebüros hat sich geändert. Ist nun das neue Reisebüro berechtigt, zu diesem Preis zu buchen? Hat die Firma Y einen neuen «Onsite» Partner ausgewählt? Wer wäre verantwortlich gewesen, diese Veränderung unserem Hotel mitzuteilen? Hätte die Repräsentationsfirma das Hotel informieren sollen? Unsere Stammkundenfirma Y bestätigt mir den Wechsel, ich informiere daraufhin per E-Mail unsere Repräsentationsfirma. Es dauert wahrscheinlich wieder 2 Tage, bis alles korrekt funktioniert. Alltag im Verkaufsbüro vieler Hotels. Die elektronische Distribution hält täglich neue Überraschungen bereit, mit denen man fertig werden muss. Die HEDNA* ist ein weltweites Netzwerk, das dem Hotelier hilft, zwischen den Vertriebsystemen, dem Laden der Preise und dem Marketing am Bildschirm den Überblick nicht zu verlieren. Auch die Schweiz hat nun ihr HEDNA-Komitee, regionale Workshops folgen. Der erste schon am 23. September.

* Hotel Electronic Distribution Network Association (HEDNA). Der erste Workshop des Schweizer HEDNA-Komitees findet am 23. September in Swisshotel Zürich statt. Thema: Globale und alternative Distributionssysteme, das «Laden» der Preise. Anmeldungen bei Daniela Balmelli, Fax 01 218 81 81, E-Mail: Welcome@Hedna.ch.

3. Forum der Hotellerie und des Tourismus

Der Euro dringt in die Alpen vor

Die Schweizer sind in Geldsachen immer führend gewesen: Deshalb ist der Euro in der Wirtschaft längst ein Thema, obwohl er politisch lange keines war. Die Hotellerie nimmt mehr als die Hälfte ihrer Logiernächte in Fremdwährungen ein. Aber der Euro ist mehr als eine weitere Devisen, wie man am 3. Forum der Hotellerie und des Tourismus in Montreux* erfährt. Wird der Euro schnell oder allmählich in die Alpen vordringen?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Auswirkungen der europäischen Einheitswährung Euro wird in der Schweiz kaum jemand so stark spüren wie die Hotellerie und der Tourismus. Andere Dienstleistungssektoren setzen sich, zumindest juristisch, nach Europa ab, und regeln so auch das Währungs-«Problem»: sie haben bereits mit dem Portemonnaie abgestimmt, um sich dem Stimmvolk zu entziehen. Der standortgebundene Schweizer Tourismus hingegen kommt nicht umhin, für sich neue Regeln für sämtliche finanzielle Transaktionen zu erfinden: Die Tourismusbranche befindet sich ab 1999 nicht nur im Clinch zwischen dem Franken, dem Euro und den anderen Währungen, sondern auch zwischen wirtschaftlichen Erfordernissen und politischen Zwängen.

Fast 12 Mia. Franken Inkasso

1997 nahm die Tourismusindustrie von ausländischen Gästen 11,5 Mia. Franken

* Forum der Hotellerie und des Tourismus, organisiert vom Schweizer Hotelier-Verein. Freitag 25. September ab 11 Uhr in Montreux. Weitere Auskünfte: Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

«Madame Euro»: Brigitte Zaugg

In ihrer auch über die Hotellerie hinaus vielbeachteten Publikation hat Brigitte Zaugg, Geschäftsleitungsmitglied des Schweizer Hotelier-Vereins, schon letzten März die wichtigsten Aspekte der Auswirkung der Währungsunion auf die Schweizer Hotellerie beschrieben: «Der Euro und die Schweizer Hotellerie. Ein Zwischenbericht». Kurz vor der Publikation steht nun die Fortsetzung «Der Euro und die Schweizer Hotellerie. Ergänzende Informationen». Vorbereitungsstand, Marketing, Incoming, Destination Management, Transaktionen, Informatik und weiteres werden ausführlich erklärt. **APK**

Weitere Infos: Brigitte Zaugg, Telefon 031 370 42 04.



Neben dem wirtschaftlichen ist viel politischer Zündstoff im Verhältnis Euro-Schweiz enthalten. Am Forum in Montreux werden zahlreiche «Big Shots» als Euro-Referenten erwartet, unter anderem Bundesrat Pascal Couchepin (links oben), Paul Reutlinger von Sabena (unten), Bruno Schöpfer von Mövenpick (rechts oben) und Helmut Roland von TUI (unten).

Fotos: Alexander P. Künzle/zvg

ein, davon entfällt der Grossteil auf Währungen, die ab 1999 langsam im Euro aufgehen. Ein Grossteil, nämlich 70% dieser Einnahmen, fällt beim Inkasso in Form von übernehmendem Reiseverkehr in der Hotellerie an. Das Euro-Problem ist daher vor allem spezifisch für die Hotellerie. Insgesamt zählt die Schweizer Tourismusbranche mit einem Umsatz von rund 30 Mia. Franken und 300 000 Arbeitsplätzen zu den Big Playern unter den Wirtschaftsbranchen.

Relativierter Standort Schweiz

Das eigentliche Euro-Problem besteht allerdings nicht nur im Inkasso, meint die Euro-Expertin Brigitte Zaugg vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV), sondern auf der Aufwandsseite der Unternehmensrechnungen: Wieviel Euro müssen gar nie in Franken gewechselt werden?

«Eine der wichtigen Fragen, die sicher am Forum gestellt werden, dürfte sein, ob der Schweizer Hotelier seine Mitarbeiter in Euro bezahlen kann», meint Brigitte Zaugg. Damit wäre der erste Schritt zur Parallelwährungs-Situation gemacht: Kein angenehmes Szenario für die Währungshüterin, die Schweizerische Nationalbank (SNB). Sie müsste zuschauen, wie ein Teil der Transaktionen im eigenen Land in einer Währung erfolgt, über die sie keine Kontrolle mehr hat: Wie stünde es da mit der Weiterverrechnung der Mehrwertsteuer? (Vorsteuerabzug für ausländische Geschäftsleute nur zugelassen, wenn die MwSt in Franken abgerechnet wird.)

Auch politisch wäre es peinlich, dass so gar jene Stimmbürger, die sich politisch 1991 gegen den EWR wehrten, nun auf den Euro als Zahlungsmittel im eigenen Land umschwenken, weil es sie billiger

käme. Dass der Standort Schweiz zumindest währungsmässig etwas relativiert wird, zeigt auch die Vermutung, dass sich die Zimmerpreiskurve innerhalb Europas angleichen wird, weil sich auch die Qualitätsabstufungen und die Transparenz der Produkte vereinheitlichen.

Weiter dürfte es den Hotelier auch interessieren, ob der Schweizer Gast seine Rechnung nicht ebenfalls in Euro bezahlen kann.

Euro-Referenten: Viele «Big Shots»

Erich Gysling wird als Moderator durch das Programm des Euro-Forums von Montreux führen. Alfred E. Ufer, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, eröffnet das Forum. Die Referate und die Podiumsdiskussion werden bestritten von Bundesrat Pascal Couchepin (als Wirtschaftsminister), Ruedi Lubbers, früherer Premierminister der Niederlande (als einer der Väter des Euro), Ivan Pictet, Genfer Privatbankier, Paul Reutlinger, Präsident & CEO Sabena (Airlines-Präsidentenentwicklung), Bruno Schöpfer, Mövenpick-Konzernleiter (Gastro-Branchenvertreter). Zum Schluss der Veranstalter wird Nadia Magne-nat Thalman, Genfer Professorin und Spezialistin für Computergrafik, eine virtuelle Weltpremiere präsentieren, um zum 4. Forum im Jahr 1999 überzuleiten. **APK**

«Euro-Dok» in der hotel + tourismus revue

- htr Nr. 25/96: Weicher Euro oder kein Franken mehr?
- htr Nr. 3/97: Software-Änderungen wegen Euro/Jahr 2000 Italien als Konkurrenzdestination und der Euro.
- htr Nr. 6/97: Schweizer Hoteliers auf den Euro vorbereiten
- htr Nr. 14/97: Dank Euro mehr Finanzquellen für die Hotellerie?
- htr Nr. 33/97: Hotelfrequenzen und Euro-Schwäche
- htr Nr. 41/97: Währungseinflüsse auf den Franken durch die Euro-Einführung
- htr Nr. 47/97: Euro als Parallelwährung zum Franken
- htr Nr. 1/98: Minotel Schweiz: Alle Hotels bald mit parallelem Euro-Konto
- htr Nr. 4/98: Wie reagiert die Schweizer Hotellerie auf den Euro?
- htr Nr. 5/98: Schweizer Hoteliers fürchten die Einführung des Euro
- htr Nr. 13/98: Euro: Wird der Schweizer diskriminiert?
- htr Nr. 23/98: Euro: Unterschiede Österreich-Schweiz

Merlischachen SZ

Neues Hotel aus alter Scheune

Im Kanton Schwyz am Vierwaldstättersee, in Merlischachen, will der Hotelier Ruedi Scherrer für 5 Mio. Franken aus einer bestehenden Scheune ein neues Hotel-Restaurant einrichten. Was die Übernachtungskapazitäten betrifft, plant Ruedi Scherrer dabei eine Grösse von rund 15 Doppelzimmern der gehobenen Klasse. Der «Expatriot» Scherrer aus Meggen lebte lange Zeit in Südamerika. Deshalb will er in seinem «Scheunenprojekt» auch eine Restauration mit südamerikanischer Küche und einem besonderen exotischen Einschlag betreiben. Eine Seebar am Ufer des Vierwaldstättersee rundet das Ganze ab. Zum Hotel-Gelände gehört schliesslich noch eine Anlage für Boote. Der Baubeginn verzögert sich leicht, weil der Schweizer Regierungsrat wegen dem Projekt über eine Zonenplanänderung entscheiden muss. **SM**

Hotel-Reservierungssysteme

Lexington wird Nummer zwei

Mit einem Hotel-Portfolio von 3000 Betrieben und der Repräsentation von rund 450 000 Zimmern figuriert das zentrale Reservierungssystem Lexington Services Corp. neuerdings weltweit als Nr. 2 in der Hitparade des US-Magazins «Hotels». Schweizer Präsenz: Supranational (Welcome Swiss) als Nr. 3, Minotel (Lausanne) als Nr. 15 und Swiss International Hotels als Nr. 25.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die letzten drei Jahre rangierte das damals noch im Privatbesitz gemanagte Central Reservation System Lexington Services Corp. aus Texas als Nr. 3 in der Rangliste des US-Branchenmagazins «Hotels». Dank des Riesenmergers der beiden gar. Grossen, Utell (London) und

Anasazi (Phoenix AZ), die jetzt unter «Rezolutions» (Phoenix AZ) figurieren, ist Lexington für 1997 auf Platz 2 vorgeht. Rezolutions umfasst 7700 Hotels oder 1,5 Mio. Zimmer. Mit dieser Grösse nimmt Rezolutions rund die Hälfte des gesamten Consortia Markts in Anspruch. Damit ist die nicht in Ketten organisierte Hotellerie gemeint, die aber ihre elektronische Distribution und Marketing über CRS (oder Konsortien) organisiert hat.

Minotel und Welcome Swiss

Minotel ist 1998 vom Besitzer für 37,5 Mio. Dollar an Travel Services International TSI verkauft worden. TSI ist ein kotiertes Unternehmen, das die Distribution von Urlaub- und Freizeitprodukten betreibt. Auf diese Weise neu eingebettet, dürften sich Lexingtons Wachstumschancen vergrössert haben. Auch in der Schweiz hat sich Lexington, vor zwei Jahren noch ein Newcomer, in der Zwischenzeit eine beachtliche Präsenz in der

Hotellerie aufgebaut. Die Schweiz ist übrigens Sitz zweier weiterer Konsortien, die in der «Hotels»-Liste figurieren: Als Nr. 15 wird Minotel genannt, die europäische Organisation mit Sitz in Lausanne, von Pierre Goy gegründet, und als Nr. 25 Swiss International Hotels (SIH) von Dominik Betschart. Minotel figuriert mit 709 Hotels (davon etwas über 100 in der Schweiz) und 30 220 Zimmern in der Aufstellung; SIH mit weltweit 66 Betrieben oder fast 10 000 Zimmern.

Ein weiteres Konsortium, Supranational Hotels (London), war bisher ebenfalls Schweiz-bezogen, mit Pierre Hugentobler als Vizepräsidenten, der seine Gruppe Welcome Swiss Hotels vertrat. Mit dem Zusammengehen von WSH mit Top Hotels International und der Katag-Hotelgruppe könnten sich hier Änderungen ergeben. Supranational figuriert mit 747 Properties respektive über 110 000 Zimmern weit vorn auf Platz 4.

REKLAME

CHECK IN DATA

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

Darum Fidello 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



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

**Marketing:
Vom «Dienen»
zum professionellen Kundenkontakt**

Datum/Kursort: Dienstag, 20. Oktober 1998, Hotel Ascot, Zürich
Referent: Fritz Sterchi, eidg. dipl. PR-Berater, Qualitätsbeauftragter SHV, Bern
Kursziele: Sie stehen im täglichen Kundenkontakt und wollen diese Kontakte professioneller gestalten. Sie wollen den Erfolg dieser Kontakte nicht dem Zufall überlassen und auch aus kritischen Situationen das Beste machen.
Kursinhalte:
- Freundlichkeit, das unbekannte Wesen oder eine Standortbestimmung
- Wie bin ich als Gast?
- Der Zusammenhang zwischen Freundlichkeit und erfolgreichem Verkauf
- Das optimale Verhalten in verschiedenen Kundensituationen (am Beispiel Telefon) definieren
- Wer keine Fragen stellt, wird nichts erfahren!
- Eine Reklamation!
Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 325.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 380.- (inkl. MwSt)

**Führung:
Verkaufsförderung intensiv**

Datum/Kursort: Donnerstag, 22. Oktober 1998, Stadtcasino, Baden
Referent: Dr. Peter Kühler, MarkeTeam, Chefredaktor hotel + tourismus revue, Bern
Kursziele: Mehr Umsatz – mehr Freude am Beruf! An diesem Seminar gehen wir auf die Bedürfnisse Ihres Betriebes ein. Nach dem Kurs können die TeilnehmerInnen:
- besser mit dem Käufer (Gast) umgehen
- eine grössere persönliche Wirkung entfalten
- ein besseres Verkaufsgespräch führen (am Verkaufspunkt, auf Verkaufsreisen)
- aus einer Vielzahl von Anregungen Ideen umsetzen
- attraktive Verkaufshilfen einsetzen
Kursmethode: Mit Präsentationen und Diskussionen praktischer Beispiele, mit Rollenspielen und Brainstorming erreichen Sie aktiv die Ziele dieses Seminars.
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

Sprachausbildung

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

**REISELEITER/INNEN
AUSBILDUNG
im November 1998**

Sind Sie interessiert, Schweizer Gäste im nahen und fernen Ausland zu betreuen und für reibungslose Ferien zu sorgen?
Verlangen Sie unsere Ausbildungsunterlagen. Wir helfen, Ihren Traum zu verwirklichen.
ABM Touristik, Marcel Furer
Hubelweg, 3812 Wilderswil
Telefon/Fax: 033 823 08 61/62
E-Mail: m.furer@tcnet.ch

ENGLISH SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH 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 Gümliigen

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Unsere nächsten Kurse
Réceptionskurse
Intensivkurs mit FIDELIO Software
12. Oktober - 6. November 1998
12. April - 7. Mai 1999
Mitarbeiter-Management
von A - Z mit MIRUS Software
16. November - 20. November 1998
Servicekurse
Das ABC des gepflegten Speiseservice
18. Oktober - 24. Oktober 1998
25. Oktober - 31. Oktober 1998
Kursprogramm 98/99 anfordern bei:
Hotelschule Lötscher
Färbstrasse 1 b, 7270 Davos Platz
Tel. 081 420 65 26 Fax. 081 420 65 27
E-Mail loetscher@gr-net.ch



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

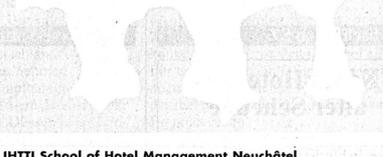
Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

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

Weiterbildung SHV Formation permanente SSH	
• Bern	031 370 41 11
• Lausanne	021 320 03 32
Schulhotels SHV Hôtel-écoles SSH Albergo-scuola SSA	
• Deutsche Schweiz	031 370 41 11
• Suisse Romande	021 320 03 32
• Tessin	091 826 20 38
Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG	
• Schulzentrum Weggis	041 392 77 77

Hotel-Handelsschulen SHV Ecole de secrétariat hôtelier SSH Scuola cantonale di segretariato d'albergo SSA	
• Bern	031 370 41 11
• Spiez (NOSS)	033 655 50 30
• Zürich (AKAD/Minerva)	01 368 40 20
• Engelberg (SSSE)	041 639 63 24
• Lausanne	021 323 28 95
• Bellinzona (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



IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel, Neuchâtel, Switzerland

**Hotel Management
STUDY 3 YEARS ONLY!**

- 3-Year internationally recognised University Degree & Higher Diploma recognised by 24 Cantons
- 2½-Year Diploma in Hotel Management
- 1-Year Post-Graduate Diploma
- 1-Year Certificate Courses

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



BAZAR

Geider

- Unsere Occasionen:
- Einzel-Rührmaschine Artotef
 - Planetwerk Artotef 40 l
 - Gipfelroller, Cim, Seewer, div.
 - Teigteiler div.
 - 2-Armknetter 40 kg
 - Kombinationen div. Grössen
 - Bäckerboy Stephan BB-50
 - Spiralknetter div.
 - Wandhängeschränke
 - Blechrechen
 - Elro Steamer PM 01 mit ausfahrbarem Rechen
 - Wirkmaschinen
 - usw., usw.

E. Geider AG
Bäckereimaschinen
5033 Buchs
Telefon 062 824 93 15

**Sprudelbad
für 8 Personen**

inklusive allem Zubehör
Kaufpreis: Fr. 5000.- in WIR
Auskunft unter 033 222 38 80

Last Minute CH
IHR ANGEBOT UNTER
TELEFON 031 370 41 11
FRAU SUSANNE RUFENACHT

Lieber kuren als taxen!
hotel + tourismus revue Abonnenten: 031 370 42 22.

Italienisch in Italien

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



FRANZÖSISCH
CCIEL, Negressauve
F-79370 CELLES/BELLE
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/Degustation (Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
- * Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
- * Partnerschule für Spanisch in Mexico

**Firma verkauft
innovatives Projekt**

Ideal für Angebotserweiterung eines Vertreters mit Hotelkontakten, neues Produkt, realistische Gewinnaussichten, keine Investitionen mehr.

Dalcher Merxs Pratteln
Telefon 061 821 69 94

**Spende Blut.
Rette Leben.**



**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 ✓

Mehrwertsteuer

Erhöhung des Satzes per Januar 1999

Was vom Schweizer Hotelier-Verein vehement gefordert wurde und seit der Frühjahrssession der eigenössischen Räte beschlossen ist, wird per 1. Januar 1999 Tatsache: Die zur Sicherung der AHV-Gelder vorgenommene Erhöhung der Mehrwertsteuer steigt für die Hotellerie lediglich proportional. Nachdem die Referendumsfrist am 9. Juli dieses Jahres unbenutzt verstrichen war, werden die Sätze für die Hotellerie per 1999 von 3 auf neu 3,5% erhöht. Der Normalsatz steigt von 6,5 auf 7,5% und der Satz für Güter des täglichen Bedarfs von 2 auf 2,3%. Eine spezielle Regelung gilt es bei jenen Gästen zu beachten, die über die Weihnachts- und Silvestertage buchen. *Brigitte Zaugg* vom SHV schlägt vor, jeweils zwei getrennte Rechnungen auszustellen, wie damals bei der Einführung der Mehrwertsteuer.

Derweil wird im Bundesrat im Zuge der 11. AHV-Revision bereits von einer weiteren, diesmal aber linearen Mehrwertsteuer-Erhöpfung gesprochen, die auch die Tourismusbranche stärker belasten wird. So soll sich der reduzierte Satz für die Hotellerie ab dem Jahr 2003 von 3,5 auf 5% erhöhen und ab 2007 sogar auf 6% klettern. Dass es dannzumal nicht zu einer erneuten proportionalen Erhöhung kommen soll, begünstigt der Bundesrat mit einer steigenden Wettbewerbsverzerrung aufgrund der immer grösser werdenden Unterschiede der Sätze. *Christian Hodler*, stellvertretender Direktor des SHV: «Der SHV wünscht sich, wenn überhaupt, dann natürlich lieber eine proportionale Erhöhung. Doch wir begrüssen den Umstand, dass der Bundesrat für die Jahre 2003 bis 2007 von einem Sondersatz für die Hotellerie ausgeht.» Die Diskussionen über eine Verlängerung der Sondersatzlösung, die 2001 ausläuft, sind zur Zeit in Gange. *YY*

Hotelier-Reaktionen auf die SHV-Road Show

«Das war mehr als nur ein Happening»

Der Schweizer Hotelier-Verein brachte eine Road Show auf die Achsen und bot in acht Städten ein Event für Gäste und Gastgeber. Wie reagierten die Hoteliers vor Ort? – «Ein gut organisierter, sehr professioneller Auftritt», so das überwiegende Urteil.

KARL JOSEF VERDING

Die Zensur «sehr gut» wird der Road Show von *Philip C. Brunner*, dem Direktor des Parkhotels Zug verliehen. Allenfalls die Zeitwahl in der «Business time» zwischen spätem Vormittag und frühem Nachmittag und die Wahl des Landgemeindeplatzes am Zugersee mit wenig Business in der Nachbarschaft könne man beim nächsten Mal korrigieren. Auf jeden Fall sei dem Schweizer Hotelier-Verein dafür zu danken, dass er auch eine kleinere Destination wie Zug in den Kranz der acht Road-Show-Städte aufgenommen habe. Es sei gut, als Hotelier in diesem lockeren Rahmen den Kontakt mit der Spitze des Verbandes auffrischen zu können.

Offenheit gezeigt

Als «sehr gute Idee» bezeichnet *Raeto Steiger* vom Hotel Basel SIH die Road Show, die «mehr als nur ein sympathisches Happening» sei. Basels Barfüsserplatz war in dieser Stadt der publikumsstarke Spielort. Die Road Show, betont Steiger, gebe ein gutes Bild von der Offenheit der Hoteliers sowohl gegenüber ihren Gästen als auch gegenüber der heimischen Bevölkerung. Allerdings sei eine Vertiefung dieser Anstrengung notwendig, damit die neuen Kontakte zu den



Die Road Show auf dem Barfüsserplatz in Basel.

Foto: Stefan Senn

offiziellen politischen und den wirtschaftlichen Partnern der Hotellerie mehr Kooperation und Synergie hervorbringen. Jedenfalls sei ein Anfang gemacht, auf dem man aufbauen könne.

Gute Ausstrahlung bewiesen

Ein wieder zum Besseren hin korrigiertes Bild der Hotellerie erwartet *Georges Fassbind*, der die Road Show in Lausanne sah. Vor ein paar Jahren noch sei in der Öffentlichkeit viel über die angeblich nachlässige und trockene Ausstrahlung des «accueil en Suisse» geredet worden. Nun könne man auf dem Weg dieser Veranstaltung durch die ganze Schweiz beweisen, dass die Branche ihr Lächeln ganz und gar nicht verloren habe.

Fredy Hug vom Hotel De la Paix in Genf lobt den «gut organisierten, sehr professionellen Auftritt» der Road Show. Er sei hilfreich, um der Hotellerie einen höheren Stellenwert in der Öffentlichkeit zu verschaffen. Diese Veränderung sei wichtig, um mehr politische Unterstützung in problematischen Bereichen zu erhalten. Schliesslich sei die Branche ja «in Bern untervertreten». Die Road Show sei auch sehr branchenwirksam und führe allen in der Gastronomie die ausstrahlende «Power» des Schweizer Hotelier-Vereins vor Augen.

«Schön und interessant»

Renzo Zanon, Direktor des «Century» in Genf und Vizepräsident des kantonalen

Hotelier-Vereins, konnte Nationalrat *Tschopp* sowie die Honoratioren der Stadt Genf an der Road Show begrüssen und freute sich vor allem über die gute Reaktion in der sonst bei kulturellen und gesellschaftlichen Anlässen gern beisend kritischen Genfer Presse. Allen Besuchern sei «etwas Schönes und Interessantes» geboten worden, resümiert *Renzo Zanon*, der sich über die Begegnung mit dem Präsidenten und dem Direktor des SHV besonders freute.

Nähe zum Nachwuchs

«Technisch hervorragend organisiert und auf die Minute geplant» – lobt *Gerald Dörfler* vom Solothurner Hotel Krone, der selber das Catering für die Road Show in Solothurn machte. Die Nähe des gewählten Platzes zur Gewerblichen Berufsschule brachte den Nachwuchsaspekt gut ins Spiel. Die Präsentation des «Last Minute»-Bereichs empfand *Dörfler* als zu schwach. Aber die Road Show sei ja «eine lebende Sache, die sich natürlich ändert».

Impuls gegen Ressentiments

Als einen notwendigen Impuls für eine trotz ihrer weltbekannten Kulturgüter «zu wenig tourismusfreundlichen Stadt» wertet *Roland Studer* vom Hotel Walhalla in St. Gallen die Road Show. Der Fremdenverkehr werde noch viel zu oft als Belastung und eben nur als abzuwehrender Verkehrs-Input angesehen. Tourismusförderung brauche mehr als nur ein «Welcome». Um so willkommener sei für den Hotelier die Publikumswirksamkeit der SHV-Veranstaltung. Nun gelte es, nachzufassen. Der Erfolg der Road Show in der Öffentlichkeit müsse auch in der alltäglichen Zusammenarbeit mit allen Partnern nachwirken.

ANZEIGE

Visual®

Front-Office

The easiest
Windows solution
for all your daily
challenges

S.H.S. s.à.r.l.

Avenue de Provence 4, 1007 Lausanne – CH
Téléphone 021 624 56 22, Fax 021 624 81 21

S.H.S. GmbH

Wülflingerstrasse 12, 8400 Winterthur – CH
Telefon 052 269 01 89, Fax 052 269 01 81

Die Musterverträge zum L-GAV 98 sind da!

Nützen Sie die grössere Flexibilität des neuen L-GAV mit den gemeinsamen Vertragsmustern, SHV, AGAB, UH

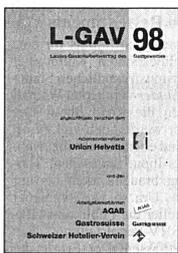
In der Folge des neuen L-GAVs mussten auch die Musterverträge neu gestaltet werden. Der L-GAV 1998 ist kürzer, prägnanter und flexibler als die früheren L-GAVs. Der Unternehmer ist herausgefordert, die vorhandenen Spielräumen zum Wohle seines Betriebes und der Mitarbeiter zu nutzen. Diesem Umstand tragen unsere Musterverträge Rechnung. Sie sind einfach auszufüllen, schaffen Klarheit in allen entscheidenden Fragen und zeigen die Wege zu individuellen Gestaltungsmöglichkeiten auf.

Die Idee der neuen Verträge war, einerseits bewährtes fortzuführen und andererseits die grössere Offenheit des L-GAV 1998 zu berücksichtigen, ohne unklare Situationen entstehen zu lassen. Vertragsmuster stehen immer im Spannungsfeld zwischen Vollständigkeit und Allgemeingültigkeit. Musterverträge sind neutrale Vorlagen, sie vertreten nicht einseitig Arbeitgeber- oder Mitarbeiterinteressen.

Im Resultat entstanden Musterverträge, wie wir sie bereits von früher kennen: Im Normalfall kann alles, was ausgefüllt werden muss, auf einer Seite festgehalten werden; die Verträge werden wie gewohnt im Set mit zwei Durchschlägen geliefert. Neu befinden sich auf der Rückseite Hinweise auf die wichtigsten Bestimmungen des L-GAV und des Gesetzes, welche im Zusammenhang mit dem Ausfüllen der Verträge von Bedeutung sind. Hingewiesen wird auch auf die Abänderungsmöglichkeiten und die Spielräume.

Zusammen liegen fünf Musterverträge in drei Sprachen vor: Deutsch, Französisch und Italienisch. Es sind dies der befristete Arbeitsvertrag (Saisonvertrag), der unbefristete Arbeitsvertrag und der Aushilfevertrag sowie die nur wenig veränderten Neuauflagen der Verträge für die Verpflegung und die Beherbergung der Mitarbeiter.

Diskette mit sämtlichen Arbeitsverträgen in 3 Sprachen (D/F/I) Fr. 25.-



L-GAV 98
Der neue Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes liegt in einer praktischen Broschüre vor.

CCNT 98
La nouvelle Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés est disponible sous forme d'une brochure pratique.

Format/format: 14,8 x 21,0 cm
Umfang/volume: 32 Seiten Inhalt/32 pages
Preis pro Ex./prix par ex.: Fr. 3.00



Befristeter Arbeitsvertrag
(Saisonvertrag)
Contrat de travail de durée déterminée
(contrat saisonnier)

Contratto di lavoro a tempo determinato
(contratto di lavoro stagionale)

Fr. 1.00 per Ex. Mindestbezug 10 Ex.
par ex. commande minimale 10 ex.
Fr. 0.80 per Ex. ab 50 Ex.
par ex. à partir de 50 ex.



Unbefristeter Arbeitsvertrag
Contrat de travail de durée indéterminée
Contratto di lavoro a tempo indeterminato

Fr. 1.00 per Ex. Mindestbezug 10 Ex.
par ex. commande minimale 10 ex.
Fr. 0.80 per Ex. ab 50 Ex.
par ex. à partir de 50 ex.

Les contrats-types de la CCNT 98 sont là!

Profitez de la plus grande souplesse qu'offre la nouvelle CCNT avec les contrats-types élaborés collectivement par la SSH, l'AGAB et l'UH

La conclusion de la nouvelle CCNT a nécessité l'élaboration de nouveaux contrats-types. La CCNT 1998 est plus succincte, plus simple et plus souple que toutes celles qui l'ont précédée. Le chef d'entreprise est invité à exploiter les marges de manoeuvre dont il dispose désormais, et ce tant pour la prospérité de son établissement que pour le bien de ses collaborateurs. Nos contrats-types tiennent compte de ce fait. Ils sont simples à remplir, ils clarifient toutes les questions décisives et montrent les possibilités d'adaptation individuelle.

L'idée des nouveaux contrats était d'une part de maintenir une prestation qui a fait ses preuves et d'autre part de prendre en considération la plus grande transparence qu'offre la CCNT 1998, sans pour autant laisser se développer des situations confuses. Les contrats-types se situent toujours entre l'exhaustivité et l'applicabilité générale. Ce sont des modèles neutres qui défendent aussi bien les intérêts des employeurs que ceux des collaborateurs.

A l'instar des anciens contrats, toutes les rubriques qui doivent être complétées peuvent être normalement contenues sur une page dans les nouveaux contrats-types; ces derniers comprennent comme d'habitude deux doubles. Ils se distinguent toutefois des anciens contrats par le fait qu'ils comportent au verso des références aux principales dispositions de la CCNT et de la loi. Ces informations sont une aide précieuse pour remplir le contrat. Il est également fait mention des possibilités d'adaptation et des marges de manoeuvre.

Cinq contrats-types en trois langues distinctes sont disponibles: allemand, français et italien. Trois contrats de travail de durée indéterminée, de durée déterminée (contrat saisonnier) et pour le personnel auxiliaire, ainsi que de nouveaux modèles peu modifiés pour le rapport de pension (accord sur la fourniture de repas et contrat de logement).

Disquette avec tous les contrats-types en 3 langues (A/F/I) Fr. 25.-



Aushilfevertrag
Contrat de travail pour le personnel auxiliaire
Contratto di lavoro per il personale ausiliario

Fr. 1.00 per Ex. Mindestbezug 10 Ex.
par ex. commande minimale 10 ex.
Fr. 0.80 per Ex. ab 50 Ex.
par ex. à partir de 50 ex.



Verpflegungsvertrag
Contrat de nourriture
Contratto di vitto

Fr. 1.00 per Ex. Mindestbezug 10 Ex.
par ex. commande minimale 10 ex.
Fr. 0.80 per Ex. ab 50 Ex.
par ex. à partir de 50 ex.



Beherbergungsvertrag
Contrat de logement
Contratto di alloggio

Fr. 1.00 per Ex. Mindestbezug 10 Ex.
par ex. commande minimale 10 ex.
Fr. 0.80 per Ex. ab 50 Ex.
par ex. à partir de 50 ex.

Bestellung/Commande

- ___ Ex. L-GAV 98 Landes-Gesamtarbeitsvertrag des Gastgewerbes à Fr. 3.-
- ___ Ex. CCNT 98 Convention collective nationale de travail pour les hôtels, restaurants et cafés à Fr. 3.-
- ___ Ex. CCNT 98 Contratto collettivo nazionale di lavoro dell'industria alberghiera e della ristorazione a Fr. 3.-
- ___ Ex. Befristeter Arbeitsvertrag (Saisonvertrag)
- ___ Ex. Contrat de travail de durée déterminée (contrat saisonnier)
- ___ Ex. Contratto di lavoro a tempo determinato (contratto di lavoro stagionale)

___ Ex. Diskette mit sämtlichen Arbeitsverträgen in 3 Sprachen (D/F/I) à Fr. 25.-

- ___ Ex. Unbefristeter Arbeitsvertrag
- ___ Ex. Contrat de travail de durée indéterminée
- ___ Ex. Contratto di lavoro a tempo indeterminato
- ___ Ex. Aushilfevertrag
- ___ Ex. Contrat de travail pour le personnel auxiliaire
- ___ Ex. Contratto di lavoro per il personale ausiliario
- ___ Ex. Verpflegungsvertrag
- ___ Ex. Contrat de nourriture
- ___ Ex. Contratto di vitto
- ___ Ex. Beherbergungsvertrag
- ___ Ex. Contrat de logement
- ___ Ex. Contratto di alloggio

Betrieb/Etablissement

Name/Nom

Vorname/Prénom

Strasse/Rue

PLZ/NPA

Ort/Lieu

Telefon/Téléphone

Unterschrift/Signature

Konditionen:
exkl. MwSt, 30 Tage netto, Verpackung und Porto werden separat verrechnet.

Conditions:
TVA non comprise, 30 jours net, les frais de port et d'emballage seront facturés à part.



Bitte Bestellcoupon faxen oder einsenden an:
Nous vous prions d'envoyer votre commande par fax ou par courrier à l'adresse suivante:

Hotel-Boutique, c/o Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern,
Fax 031 370 42 99, Telefon/téléphone 031 370 41 11

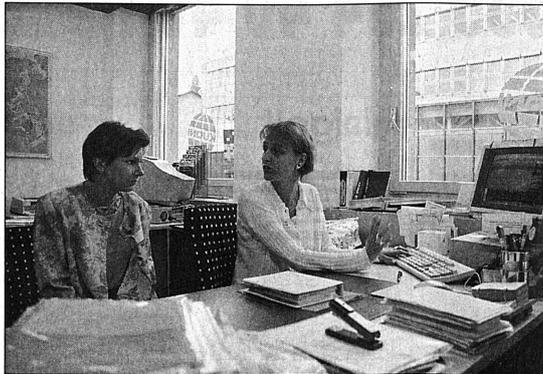
Ein Intensivkurs für Quereinsteiger

Ein Kurs für Quereinsteiger in das Hotelfach hatte Premiere. Die Teilnehmer wollen sich vor allem für die Assistenz im Frontbereich von Saisonbetrieben qualifizieren.

KARL JOSEF VERDING

Erstmals führte Gastrosuisse einen zweiwöchigen Intensivkurs im Bereich Réception durch. Kursort war das 4-Stern-Hotel Aarauerhof in unmittelbarer Nähe des Aarauer Bahnhofs. Ziel dieser Weiterbildung ist es, einer Teilnehmerschaft ohne Hotel-Fachausbildung gleichwohl die notwendige Kompetenz für eine Assistenz im Frontbereich zu vermitteln. Die Kursteilnahme soll durch ein Praktikum ergänzt werden. Im «Aarauerhof» wurde gezeigt, wie viele Fäden des Hotels an der Front zusammenlaufen. Man sass auch im Backoffice mit der Direktorin zusammen, liess sich die korrekte Arbeit auf der Etage vorführen und ging noch hinüber ins grosse Reisebüro, um die elektronische Abwicklung von Buchungen, Bestätigungen, Abrechnungen vorgeführt zu bekommen. Vor allem der Bedarf an fachlicher Assistenz in Saisonbetrieben der mittleren Kategorie soll über diese neue Art der Weiterbildung befriedigt werden.

Die Teilnehmerzahl dieses ersten Kurses war 12, davon 11 Frauen. Sie zahlten 2100 Franken für die Kurskosten, inklusive Mittagessen, aber ohne Übernachtung. Der Kursort, vorzugsweise in unmittelbarer Nähe des Bahnhofs, ist mit der Bahn aus allen Richtungen möglichst gut erreichbar, damit die Teilnehmer da-



Zum Kurs gehört auch der Besuch des Back office eines Reisebüros. Die moderne Art von Buchung und Abrechnung wird erklärt. Fotos: Karl Josef Verding

heim übernachten können. Vom 19. bis 29. April 1999 wird der nächste Kurs stattfinden.

Der Kurs als Startblock

Zum Beispiel *Claudia Hurni*: Sie arbeitet bereits seit zwei Jahren in einem Grindelwaldner 3-Stern-Hotel, an der Réception und im Service. Die Handelsschule hat sie mit dem Diplom abgeschlossen, eine spezifische Hotelausbildung besitzt sie nicht. Sie will über den zweiten Bildungsweg hin zur Hotel-Berufsprüfung gelangen. Der Réceptionskurs ist für sie der Startblock auf diesem Weg. Eine andere Teilnehmerin, *Juliane Berthold*, ist bisher im Service und an der Bar eines

Hotels in Bern aktiv. Sie will den Quereinstieg ins Hotelfach oder auch in die Reiseleitung über diesen Kurs und ein anschliessendes Praktikum schaffen, weil sie sich die Hotelfachschule nicht leisten kann.

Über die Schultern der Profis

Gastgeberin der Kurs-Premiere war die Direktorin des Aarauerhofs, *Claudia Rüttimann*. In ihrem Haus fanden die Seminare des Kurses statt, und zugleich ging es hier um die Praxis an der Front, die über die Schultern der versierten Profis dieses renommierten Konferenzhotels angeschaut wurde. Die Teilnehmerinnen waren möglichst nahe dran am

Betrieb und seiner alltäglichen Praxis: das Telefon zu bedienen oder die Gäste zu empfangen, die Reservationskontrolle vorzunehmen, die Gästebuchhaltung auf aktuellem Stand zu halten, mit den Reisebüros abzurechnen, Lieferantenrechnungen zu kontrollieren und zu begleichen. Ausserdem wurde die exakte Arbeit auf der Etage anschaulich vorgeführt sowie die Vorbereitung des Service im Restaurant und im Bereich der Seminarräume. Aber es wurden auch kleinere Hotelbetriebe in der Umgebung Aarau besucht. Ausserdem wurde im grossen Reisebüro gegenüber dem «Aarauerhof» der Zusammenhang zwischen Distribution und Hotellerie erklärt und die Abwicklung der Buchung und der Abrechnung über das System der Hotelreservation am Computer demonstriert. Das Front-Office-Programm «Fidelio» lernte man bereits an einem vorangegangenen Kurstag bei der Softwarefirma Check-in-Data in Schlieren kennen.

Kursleiterin mit Fronterfahrung

Geleitet wurde der Kurs wurde von *Gerda Hirter*, die seit Anfang Juli 1998 zum Team der Managementberatung und des Mitarbeitertrainings bei der Gastrosuisse gehört. «Der Kurs», so erklärt sie, «soll den Teilnehmerinnen die ganzheitliche und vernetzte Arbeit an der Front von Grund auf näherbringen.» Die Kursleiterin bringt eine fundierte Schulungs- und Hotelerfahrung mit. Die erste Wegstrecke, mit Start in Lenzburg, hatte Gerda Hirter im Aargau zurückgelegt. Nach Abschluss des Lehrerseminars Aarau war sie acht Jahre lang Lehrerin. Das Interesse an Unternehmensführung und Personalwesen sowie das Wissen um

ihre kreativen und organisatorischen Fähigkeiten brachten sie dazu, den Weg in die Hotellerie zu beginnen und die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich zu besuchen. Als Schulungsleiterin und Personalchefin stieg sie in das Hotelfach ein. Danach kamen die Etappen Direktionsassistentin, Vizedirektorin (beides im Frontbereich) und Abteilungsleiterin/-Fachlehrerin an der Hotel-Handelsschule NOSS in Spiez. So gewann sie die Voraussetzungen einer Managementberaterin und Mitarbeitertrainerin, mit denen sie nun den neuen Kurs lancierte.



Vorbereitung und Koordination des Service sind Punkte im Programm.

Radisson SAS Hotel Basel

Von Basel aus wird expandiert

Vor knapp fünf Monaten hat Radisson SAS Hotels Worldwide in der Schweiz Fuss gefasst: Das ehemalige Basler 5-Stern-Hotel International mutierte daraufhin über eine Renovation zum Radisson SAS Hotel Basel. Die Eröffnung steht im Zeichen der Expansion.

ISO AMBÜHL

Als der Schweizer *René M. Singeisen* (39) nach einer erfolgreichen Zeit bei Radisson SAS (Düsseldorf, Helsinki) aus familiären Gründen wieder in die Heimat zurückkehrte, übernahm er 1996 die Direktion des Basler 5-Stern-Hotels International, das damals mehreren privaten Aktionären gehörte. An einer Medienkonferenz von letzter Woche gab der Schweizer *Kurt Ritter* (51), Präsident und CEO von Radisson SAS Hotels Worldwide (Brüssel), zu, dass man sich schon vor fünf Jahren für das Basler Hotel interessiert hatte. Die Verhandlungen seien damals aber an den Preisvorstellungen der Besitzer gescheitert.

Skandinavische Besitzer

Das Basler Hotel gehört jetzt der Nordisk Renting AB (Stockholm). Radisson besitzt lediglich einen Managementvertrag mit Singeisen als General Manager. Die Nordisk Renting AB ist eine grosse,

skandinavische Immobiliengesellschaft, die der MeritaNordbanken, der Investmentgesellschaft Atle AB und dem National Swedish Pension Fund gehört. Die Nordisk Renting AB besitzt derzeit neben anderen Immobilien 24 Hotels in sieben Ländern, sagte ihr Managing Director *Göte Dahlin* in Basel. Sechs dieser Hotels mit insgesamt 2100 Zimmern würden von Radisson SAS betrieben.

3 Mio. Franken für Renovation

Seit der Übernahme des Managements durch Radisson SAS hat Singeisen bereits mächtig Dampf aufgesetzt. Seit April dieses Jahres wurden bereits über 3 Mio. Franken für Renovationsarbeiten ausgegeben: In einer ersten Phase wurden 75 Zimmer samt Badezimmer komplett neu gestaltet und eingerichtet. Damit sind bereits über 70% der insgesamt 200 Zimmer umgebaut und entsprechen nun dem Standard eines internationalen Business-Hotels. Ritter betonte allerdings, dass noch viel mehr erneuert werden müsse. So sollen die technischen Anlagen, die Flure, ein Teil der Tagungsräumlichkeiten sowie die Hard- und Software des Hotels auf den neuesten Stand gebracht werden. In einem nächsten Schritt sollen der Eingangsbereich, die Hotelhalle und das gesamte Angebot im Bereich Gastronomie und Bankett umgebaut werden.

Erfolgreich angelaufen hat sich für das Basler Hotel bereits die Anbindung an das Reservierungssystem «Curtis C» des

Radisson-Mutterkonzerns Carlson Companies Inc. (Minneapolis): Diese Zimmerreservierungen konnten auf 20% des gesamten Volumens gesteigert werden. Mittelfristig will Singeisen die durchschnittliche Jahresbelegung von derzeit 61% auf über 70% erhöhen. Als unmittelbare Konkurrenten bezeichnet er das Basler Hilton und das Swissôtel Basel Hotel Le Plaza.

Bereits denkt Ritter an weitere Betriebe in der Schweiz. In Genf sei man derzeit in konkreten Verhandlungen über die Übernahme eines bestehenden Betriebs,

erklärte er. In Zürich sei man wegen zwei Objekten in losen Gesprächen. Rund 250 Gäste aus Politik, Wirtschaft und Kultur feierten letzte Woche jetzt erst einmal die offizielle Eröffnung des Basler Radisson SAS: darunter Basels Tourismusdirektor *Hans Peter Rihyner*, Regierungsrat *Hans Martin Tschudi*, Hilton-Direktor *Urs Hiltz*, Europe-Direktor *Marc Haubensak*, *Albert Geyer*, Präsident des Basler Hotelier-Vereins sowie der Schweizer *Hans Peter Dürr*, seit diesem Jahr CEO von Radisson SAS Hotels Worldwide in Brüssel.



(v.l.n.r.): Kurt Ritter, Präsident und CEO von Radisson SAS Hotels Worldwide; René M. Singeisen, General Manager Radisson SAS Hotel Basel; Göte Dahlin, Managing Director der Nordisk Rentin AB. Foto: zvg

Radisson weltweit auf Expansionskurs

Radisson SAS Hotels Worldwide ist derzeit mit 100 Hotels in 29 Ländern vertreten. Sie ist zu 100% eine Tochtergesellschaft der in Stockholm domizilierten Fluggesellschaft SAS, welche neben Privaten den Staaten Norwegen, Schweden und Dänemark gehört. Das erste SAS Hotel wurde 1960 in Kopenhagen erworben. Nach einer Reorganisation entstand 1984 die SAS International Hotels (SIH), die 1994 ein auf 30 Jahre befristetes Marketingabkommen mit Radisson Hotels Worldwide, das den amerikanischen Carlson Companies gehört, abschloss. 1997 war für Radisson SAS das bisher erfolgreichste Jahr: Der Gesamtumsatz

der Gruppe stieg mit 800 Mio. US-Dollar um 20% gegenüber dem Vorjahr. Der Betriebsumsatz der Hotels erzielte mit einem Plus von 19% auf 300 Mio. US-Dollar ebenfalls eine Steigerung. Der Gewinn vor Steuern verdoppelte sich auf 21 Mio. US-Dollar. Die durchschnittliche Belegung der Hotels ergab mit 74% ein Rekordergebnis. Drei Jahre früher als geplant wurde das Ziel für 2000 mit hundert Hotels (total 25 000 Zimmer) erreicht. In den letzten zwölf Monaten kamen 20 neue Geschäfts- und Urlaubshotels hinzu. Ritter erklärte, dass die Expansion weitergehen solle: In Europa sei ein grosser Nachholbedarf vorhanden, weil im Ge-

gensatz zum Trend in den USA (70-80% aller Betriebe) lediglich rund 30% der Hotels über den Schirmnamen einer internationalen Hotelkette verfügten. Mit einem solchen Brand im Namen könne sich das Hotel beispielsweise in Katalogen oder auch die Destination aber ausgezeichnete exponieren. Vom Kuchen in Europa, wo gegen hunderttausend interessante Betriebe über keinen Kettennamen verfügen, will sich Ritter ein grosses Stück abschneiden. Alles in allem will er im Jahr 2010 über 540 Radisson SAS Hotels verfügen - «sonst haben wir etwas verpasst». Als wichtigste neue Märkte bezeichnet er vor allem Deutschland, das neben Skan-

dinavien neu als Heimmarkt definiert wird und dadurch eine besondere Expansion erfahren soll. Ebenso interessant sei Frankreich. In England investiert Radisson SAS derzeit 35 Mio. Pfund in ein Luxushotel beim Flughafen Manchester. Ab Oktober wird Radisson SAS per Managementvertrag ein 350-Zimmer-Hotel im neuen Oslo International Airport führen. Und in Amsterdam befindet sich das Radisson SAS Hotel Amsterdam Airport Schiphol mit 278 Zimmern derzeit im Bau. Nächstes Jahr werden unter anderem ein Hotel in Oman sowie zwei Resorts in Tabu und Hurghada (Ägypten) eröffnet. IA

Quartalsbilanz

Bern: Ausländerminus

Im 2. Quartal 1998 nahmen in den 31 Stadtberner Hotels die Übernachtungen von Schweizer Gästen um 2% zu, die von Ausländern um 7% ab. Die Zimmerbelegung sank von 69,7 auf 66,7%. Die Deutschen führen mit 59,9% der Ausländer-Logiernächte (16 955), gefolgt von Japanern (5226) und Franzosen (4081). Im 1. Halbjahr ergab sich ein Arrival-Plus von 1,6%, für Logiernächte ein Minus von 2,5% (auslandbedingt). Die Auslastung betrug 62,9%. APK

Marketing

«Was hat Basel?»

Kritische Töne von *Albert Geyer*, Präsident des Basler Hotelier-Vereins, in einem Interview mit «Das Basler Gewerbe». Im touristischen Marketing von Basel könnte man noch viel bewegen: «Luzern, Gstaad und Ascona haben Musik-Festivals, Locarno und Solothurn haben ein Filmfestival. Was hat Basel?» Die bestehende Marketingstruktur mit Verkehrsverein, Kongresszentrum und Hotelreservation der Messe Baselweise einige Doppelpurigkeiten auf, «die man bereinigen sollte». IA

REKLAME

Die bessere Lösung!



Hogatex Starlight HMS Hotel Management System

Die Hogatex-Windows-Version mit integrierter Textverarbeitung Winword von Microsoft

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

Standard-Lösungen unter Windows/95 oder Windows/NT

hoga^{tex} Tel. 01/743 47 50
fenner^{oj} Fax 01/741 11 12
HOTEL COMPUTER SYSTEM

EINRICHTEN A LA CARTE

Hoogstraal Gastroeinrichtungskonzepte sind Ihrem Geschäftserfolg verpflichtet und überzeugen durch Kreativität und Qualität. Rufen Sie uns an, am besten noch heute.

Tel. 055 254 40 40



Die Spezialisten für Gastro-Einrichtungen
HOOGSTRAALAG, 8634 Hombrechtikon
 Telefon 055 254 40 40, Telefax 055 254 40 50

Kapital

Liquiditäts- und Finanzprobleme?
 Schnelle Hilfe durch Sanierungs-Konzept, Neufinanzierungen, Umfinanzierungen, Hypothek.

Telefon 031 720 30 50
 Fax 031 720 30 59

HOTEL BOUTIQUE

Wussten Sie schon

- dass die SHV Hotel-Boutique über ein umfassendes Materialsortiment verfügt?
- dass wir Sie im Bereich der administrativen Hilfsmittel gerne beraten?
- dass unsere Verkaufspreise sehr günstig sind?

Wir freuen uns, wenn Sie anrufen oder faxen.
Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 42 99

minigolf plant und baut

BESAG

6130 Willisau Tälebach 4
 Telefon 041 970 08 08

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
 Alle Systeme (unverbindliche Beratung)

Gut gewürkt

Hotel- + Bar/Restaurantservice
 Abonnements ab 991 970 42 42.

Hotel-Rest.-Bar-Disco

Professionelle Einrichtungen von A bis Z

DIREKT AB FABRIK

Konkurrenzlose Preise.
 Sämtliches Mobiliar für Küche, Restaurant, Bar und Hotel

Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

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

■ D/F/I → English ■
KREATIVE TEXTE, KORREKTUREN, UEBERSETZUNGEN
Ian Kelly (INTERTALK) Bülach
 Tel: 01 860 52 72 Fax: 01 814 03 28

Spende Blut. Rette Leben.

ESTERMANN

Hotelerichtungen + Bedarf
 Postfach - 6005 Luzern 14, Hasliroin 1 St. Niklausen

Tischwäsche Glaswaren
 Frotteewäsche Maschinen
 Bettwäsche Bestuhlung
 Uniformen Gartenbestuhlung
 Küchenutensilien Schirme + Grossschirme
 Porzellan + Bestecke Hotelmöbel

Wir Estermänner sind aus der Gastronomie
 Von Profis für Profis
 1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!
 Wir nähern Ihren Traum! Rufen Sie uns an!
 Stoff-Kollektion mit über 1000 Muster!
 Unser eigenes Möbelfabrikat bereit Sie unverbindlich und misst bei Ihnen aus.
Tel. 041-361 10 77 - Fax 041-361 10 70
 PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchartikeln. WIR nach Absprache

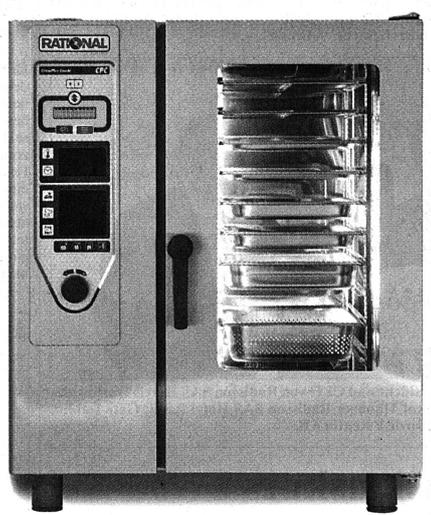


...denn der Unterschied liegt im Detail

heer hat's! -

für jeden Bedarf
 den Original

RATIONAL Combidämpfer



heer ag h
 Gastronomie-Einrichtungen

4153 Reinach/BL, Nenzlingerweg 6
 Telefon 061 711 01 00, Fax 061 711 18 87

2540 Grenchen, Arnold Baumgartnerstrasse 9
 Telefon 032 653 07 08, Fax 032 652 04 17

3608 Thun-Allmendingen, Zelglstrasse 10
 Telefon 033 336 66 08, Fax 033 336 66 05

SCHÄTZUNGSABTEILUNG

Gastroconsult AG · Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich
 Tel. 01/ 377 54 08 · Fax. 01/ 372 06 64

Wir empfehlen uns als kompetenter und zuverlässiger Partner für:

**Aufnahmen - Inventar - Übergaben
 Objektanahmen - Liquidationen**
 für alle Hotel- und Gastgewerbebetriebe
 im In- und Ausland

GASTROCONSULT

Votre partenaire compétent, neutre et fiable en cas

**Remises ou Reprises d'inventaires
 Liquidations**
 pour tous les hôtels, cafés et restaurants
 en Suisse et à l'étranger

Tél. 021/ 721 08 09 · Fax. 021/ 721 08 21
 Gastroconsult SA · Av. Général Guisan 42 · 1009 Pully

SERVICE ROMAND D'ESTIMATION

Que nous mijote demain?

BAULIEU LAUSANNE
 14-18 NOVEMBRE
 10.00 - 18.00

Gastronomia '98

SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION, DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE

Judy Singer, Health Fitness Dynamics, Pompano Beach, Florida

Kommt das «hybride Kurbad-Hotel» als Marke?

Als internationale Kur- und Heilbad-Spezialistin hat Judy Singer* eine Vision: Sie sieht eine Art global akzeptiertes «hybrides Welt-Kurbad-Konzept» auf die Hotellerie zukommen. Dieses könnte auch zur Marke erhoben und dann multipliziert werden. Der Begriff Kurbad, «Spa», soll auch in der Schweiz neu ausgelegt werden.



Amerika geht wieder mal aufs Ganze: Weshalb nicht aus einem Kurhotel-Konzept gleich eine Hotelmärke kreieren und weltweit eine «Gesundheitskette» aufziehen? Judy Singer aus Florida arbeitet bereits an der Konzeption.

Foto: Alexander P. Künzle

Wer kurt eigentlich in den USA?
 Natürlich kennen wir unser Segment in den USA gut. Haushalte mit einem Familieneinkommen von über 150 000 Dollar jährlich sind für uns die Basis. Das entspricht etwa 20% der US-Bevölkerung. Als Beraterin offeriere ich allen Kurbädern in Amerika die Resultate aus meiner Marktforschung, falls ich von ihnen ihre betrieblichen Daten erhalte. Ich

verkaufe die Resultate deshalb nicht, und die Spa-Betriebe trauen mir.

Und wie steht es mit den Kosten eines Spa?

In den USA haben wir wirtschaftliche Vorgaben, wieviel ein Kurbad kosten darf, um zu rentieren. Die Entwicklungskosten belaufen sich, grob gesagt, bis auf die Höhe von 400 Dollar

pro Square Foot, das heisst rund 900 Quadratmeter (etwas grösser als ein A4-Blatt). Das wissen die Investoren.

Wo liegen ausserdem die Unterschiede zu Europa?

Das klassische medizinische Kurbad Europas gibt es nicht in den USA. Dafür geht man in den «Health Club». Das Marketing läuft in den USA auch viel glaubwürdiger über die Urlaubsschiene als hierzulande. Darum ist es einfacher, die Elemente Life Style und Leisure ins Spa-Konzept zu integrieren. Dem europäischen Spa haftet eben trotz aller Neuerungen immer noch ein leicht klinischer Geruch nach. Das ist mir an der letzten Immobilienmesse in Cannes aufgefallen.

«Gerade die Deutschen spüren, dass ihre Kurbäder noch etwas zu klinisch sind.»

Was tut eine Hotelberaterin wie Sie an einer Immobilienmesse?

Sie verkauft Kurkonzepte an Immobilieninvestoren... Ich spürte sehr viel Interesse aus Deutschland. Gerade die Deutschen haben offenbar das Gefühl, ihre Kurbäder seien etwas aus der Mode geraten, weil das klinische Element es dem Gast erschwert, sich an einem Ferienernt zu fühlen. Solche Kurkonzepte erscheinen auch uns Amerikanern zu seriös, sie sind nicht soft genug. Amerikaner gehen kuren, um sich gut zu fühlen

(«feel good...»), nicht unbedingt, um sich heilen zu lassen. Auch offerieren die europäischen Spas viel mehr sogenannte Ego-medizinische Angebote wie zum Beispiel Kosmetik als die amerikanischen.

«Das Kurbad-Design sollte künftig noch etwas wärmer und «cosy» werden.»

Aber wenn die Unterschiede so gross sind, weshalb suchen Sie dann ein weltweites ähnliches Kurkonzept?

Auch beim Investment sind die Unterschiede gross! In Amerika jedenfalls finden Sie leichter Geldgeber im Kurbereich als in Europa. Und die Unterschiede im bestehenden Angebot beweisen noch lange nicht, dass die Nachfrage von US- und von europäischen Gästen nicht doch ähnlich ist.

Das Spa-Design sollte meiner Meinung nach künftig noch wärmer, «cosy» werden. Schliesslich wollen wir doch, dass noch mehr Kunden aus den Reihen jener, die bisher nie in ein Kurbad gingen, gewonnen werden. Mit etwas amerikanischer Expertise liesse sich für diese Leute eine Art global akzeptiertes, hybrides Kurkonzept erarbeiten. Möglicherweise sogar mit einem eigenen Markennamen, ähnlich wie es Sheraton mit seiner «Luxury Collection» getan hat, die nach der Übernahme sogar ausgebaut wird. Mit gleicher Qualität und Konsistenz, eventuell sogar in Franchise abzugeben.

Interview
 ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Schweizer Hotellerie hat in Sachen Heilbäder, Kurbäder und Wellness seit rund einem Jahrzehnt stark aufgerüstet. Die Zielgruppen sind ausgemacht, das Geschäft läuft bereits. Und doch haftet diesem Segment noch zu viel Eindimensionalität an. In den USA beginnt sich das Kurgeschäft mit Design, Life Style, Leisure-Elementen und ähnlichem zu mischen: Wie wird man im Bädergeschäft mehrdimensional?

In den Vereinigten Staaten unterscheiden der Markt und die Marketingleute drei Arten von «Spa», also von Kurbädern: Das normale, sehr populäre Bad ohne viel Auswahl, das etwas gehobenerer für die sinnvolle Freizeitgestaltung («purposeful leisure») sowie das schwer vermarktbare Konzept eines Spa, wo man hinget, weil man sein Leben wirklich verändern will. Die Dimensionen, die zum üblichen Begriff stossen, sind über den Life Style hinaus die Synergien, die sich mit dem Rest der Hotelindustrie ergeben.

«Das Kurbad: Auch ein Marketinginstrument, um Zimmer zu füllen.»

Was wären das für Synergien, die sich mit dem Rest der Hotellerie ergeben?
 Etwas krude gesagt, ist das Spa-Konzept ein zusätzliches Marketinginstrument, um Hotelzimmer zu füllen! So wie Golf, Reiten, Conventions und anderes. Das ist auch für den Investor wichtig. Mit dem Kurkonzept lassen sich tendenziell auch die Preise erhöhen, oder zumindest die Volumen. Zum Beispiel wenn die Ehefrau ihren Mann begleitet. Er nimmt an einem Kongress teil, sie kurt in dieser Zeit...

* Judy Singer ist Vizepräsidentin im Direktorenrat der International Society of Hospitality Consultants. Sie berät vor allem in den Bereichen Spa, Hotels, Resorts, Clubs und Time-Share. Zu ihren Referenzen gehört das Disney Institut in Orlando, Florida.

International Society of Hospitality Consultants

Die Zukunft der Hotellerie neu gestalten

Wird die heutige Hotelinfrastruktur im Bereich Informationstechnologie obsolet, weil die Hoteldistributions-Kanäle in den Besitz der mächtigen Softwarehäuser übergehen? Die International Society of Hospitality Consultants geht solchen Fragen nach, die zu stellen sich mancher Hotelier gar nicht mehr wagt. Andere Kräfte sind ebenfalls daran, die Hotelzukunft neu zu gestalten. Dabei geht es um Reiserisiken, Ökologie, Konfetti-Konsumismus und Kapitalknappheit.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Wie sich die Machtstrukturen im globalen Wirtschaftsbereich auf die Hotellerie auswirken und wie Ökologie mit dem Kundenbedürfnis nach Sicherheit verknüpft werden kann, hört man an Anlässen, wie sie von der International Society of Hospitality Consultants (ISHC) zweimal jährlich durchgeführt werden. Kürzlich wurden in Dublin an einem solchen Meeting sechs globale Kräfte ausgemacht, die schon heute, aber künftig

noch stärker, das Schicksal der Hotellerie mitbestimmen werden. *Evout Cassee*, Direktor der Hotel School in Den Hague, und *Stephen Wheatcroft*, Wirtschaftsberater des World Travel and Tourism Council (WTTTC), beide von der ISHC eingeladen, benannten am Meeting in Dublin diese sechs globalen Kräfte folgendermassen: Technologie/Kommunikation, Inventar-Kontrollvermögen, Führungs- und Managementfragen, Performance von Aktiven und vom Kapital, Sicherheit und Ökologie («Safety & Security») sowie das Konfetti-Konsumententum.

Zimmerkontingente

Die Technologie werde, so Cassee, von der Hotellerie zunehmend zur wichtigsten Wettbewerbsmethodik gemacht. Ob als sogenannte Smart Rooms, wo der Gast mit seiner Kreditkarte eincheckt, ob als Management-Informationssystem, das den betrieblichen Überblick ermöglicht: Dank Technologie werden künftig viele Wünsche von Gästen und Hoteliers wahr. Doch hat das auch seine negativen Seiten. Die Hotellerie begibt sich in neue Abhängigkeiten, die ihr Kontrollvermögen über das Zimmerinventar schmälert (siehe Kasten). Als dritte globale Kraft wurden in Dub-

lin die ständig wechselnden Führungs- und Managementansätze angeführt, als vierte die neuen Erwartungen bezüglich der Performance von Unternehmensaktiven und Kapital. Cassee sagte eine Ära zunehmender Kapitalknappheit voraus. Mit anderen Worten: Der Hotelier sollte sich nicht mehr allzusehr auf die Banken abstützen, sondern zunehmend Partner und Eigenkapital suchen. Naheliegender wäre dabei der Blick auf das Portemonnaie des Endkonsumenten selbst: Das Time-Sharing als Finanzierungsalternative zur Bank.

«Safety & Security»

Sicherheit sei, so hörte man am ISHC-Meeting, in seiner «Safety & Security»-Form vorläufig noch eher ein amerikanisches Anliegen. *Stephen Wheatcroft* als Engländer jedoch zeigte den Link zum europäischen Markt auf: Öko-Tourismus. Er zeigte auf, dass für das Gedeihen der Hotellerie einer Destination die Perzeption der Quellmärkte ausschlaggebend ist: Hat der Amerikaner das Gefühl, die Schweiz sei «safe», steht es auch um sein «Security»-Bedürfnis gut, egal, wie sicher die Schweiz wirklich ist. Hat der Europäer das Gefühl, eine Destination sei ökologisch sauber, vermutet er auch weniger Kriminalität vor Ort.

Dennoch: Das Risiko beim Reisen steige langfristig, und zwar gleichermassen auf Mikro- wie auf Makroebene. Die Makroebene reicht vom zunehmenden Terrorismus über das Wiederauftauchen von Krankheiten bis zur politischen Instabilität an sich schöner Destinationen. Die Mikroebene dreht sich um die persönliche Sicherheit wie zum Beispiel die Gefahr von Diebstahl. Cassee hält es für sicher, dass die Hotelbetriebe früher oder später eigene Sicherheitskräfte anstellen werden müssen.

Konfetti-Konsumismus

Als sechste globale Kraft, mit welcher der Hotelier fertig werden muss, wurde in Dublin der Konfetti-Konsumismus genannt. Ähnlich wie beim Safety-Problem ergeben sich für den Hotelier beim «heterogenen Verbraucher» zusätzliche Unsicherheitsmomente: Morgens Fast-Food, abends Luxus-Dinner. Der Konfetti-Konsument sei «vorhersagbar unvorhersagbar», so Cassee. Das Hotel sei für ihn nicht mehr das Heim weit weg von zuhause, sondern eine «Problemlösungsanstalt» weit weg von zuhause. Gleichzeitig treten solche Gäste auch viel reisegewandter auf, weil sie reisereifer sind.



Die Kurbad-Hotellerie hat in Zentraleuropa in den letzten Jahren stark investiert und ausgebaut. Trotz ambientaler Öffnung und Faszination haften aber dem Kurbad oft noch etwas Klinisches an. Im Bild: Vital Hotel Royal, Aktivarium. Foto: zvg

REKLAME

Darf es etwas mehr sein?

Tischwäsche

Vergessen Sie herkömmliche Jacquardmuster. Unsere High-Tech-Weberei kann mehr: ein einziges Motiv bis zur ganzen Staffeltelle, in allen wünschbaren Farben.

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

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

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

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

Schwab
 SCHWAB'SCHE KOLLEKTION

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

Weltweiter Test Jugendherbergen

Schweizer Jugis sehr helvetisch bewertet

Eine internationale Befragung zeigt, dass die Schweizer Jugendherbergen in allen Wertungspunkten überdurchschnittlich beurteilt werden, ausser – sehr helvetisch – beim Preis.

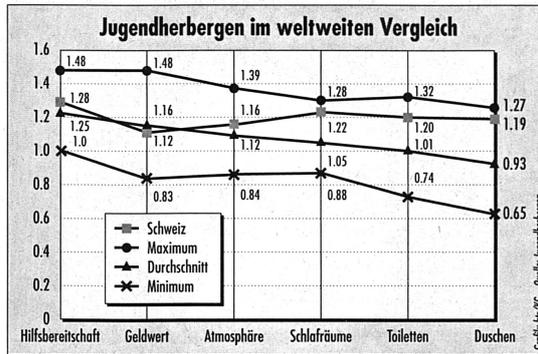
KARL JOSEF VERDING

Die Schweizer Jugendherbergen sind trotz ihrer internationalen Verbundenheit eben doch sehr schweizerisch: Eine weltweite Bewertung hat für die hiesigen Jugis das bestätigt, was man eigentlich von gut unterhaltenen Beherbergungshäusern erwartet: Sehr überdurchschnittlich im Bereich Hardware, nur leicht überdurchschnittlich bei der Hilfsbereitschaft des Personals und leicht unter dem Durchschnitt in Sachen Preis. Doch ist

ihnen der 2. Rang sicher. Im Rahmen einer internationalen wissenschaftlichen Untersuchung in elf Ländern wurden 38 000 Personen zu den Jugendherbergen befragt. Es ging darum, Gästebefürfnisse rechtzeitig in Erfahrung zu bringen, um Anpassungen vornehmen zu können. Ziel der Umfrage waren genauere Kenntnisse in den Bereichen Mitgliederstruktur, Ferien-/Freizeit- und Konsumverhalten, eine Bewertung von Mitbewerbern sowie ein internationaler Vergleich. Allein in der Schweiz wurden 2400 repräsentativ ausgewählte Mitglieder mit einem achtseitigen Fragebogen befragt. Es wurde ein Rücklauf von 56% erreicht.

Nummer 1 ist Neuseeland

In der Rangliste dieser international erstellten Beurteilung von Jugendherber-



gen liegen die Schweizer hinter Neuseeland auf Platz 2. Die Untersuchung wurde in folgenden Ländern durchgeführt: Australien, Brasilien, Deutschland, England und Wales, Frankreich, Japan, Neuseeland, Österreich, Schottland und den USA.

Interessante Daten ergaben sich bezüglich der Transportmittel: 29% gaben das Auto als wichtigstes Reisetransportmittel an, knapp gefolgt von der Eisenbahn auf Platz zwei mit 28%, gefolgt vom Flugzeug mit 12%.

Argumente für die Jugis

Das Preis-Leistungs-Verhältnis wird bei den meisten Jugendherberge-Benutzern als Hauptargument für Ferien in der Jugis genannt (32%). Den Jugendherberge-Geist geben 17% aller Nennungen als Hauptgrund an, weitere 9% die Internationalität.

ANZEIGE

Freixenet wird eben oft verlangt.

Er hat Leidenschaft. Und er hat Charme. Dies allein könnte schon erklären, warum Freixenet so begehrt ist. Tatsächlich ist der spanische Cava in der Schweiz schon seit einigen Jahren stolzer Marktleader unter den Schaumweinen. Vielleicht liegt der Erfolg aber

genauso darin, dass Freixenet ein Genuss ist, den man sich gerne leistet. Und auch öfters. Doch bilden Sie sich selber eine Meinung. Unter Tel. 01/481 90 11 können Sie noch heute Ihre Bestellung aufgeben. Freixenet wird bestimmt auch Sie überzeugen.

J. CARRERAS AG
Weinkellerei seit 1899



Schweizer Jugis im 1. Halbjahr 1998

Erfolgreiche Monate kennzeichnen die erste Jahreshälfte 1998 der Schweizer Jugendherbergen. Es wurden insgesamt 389 837 Logiernächte verbucht (+7,3%). Die Schweizer Hotellerie verzeichnete im gleichen Zeitraum eine Steigerung von 5,1%. Der Gesamtumsatz konnte um 3,8% auf rund 12 Mio. Franken gesteigert werden. Der Betriebsertrag der 50 vom Verein Schweizer Jugendherbergen geführten Betriebe erhöhte sich um 0,5 Mio. auf 9 Mio. Franken. Weitere 18 Betriebe stehen in einem Franchiseverhältnis. Während bei den Übernachtungszahlen alle 68 Betriebe berücksichtigt sind, beziehen sich die Umsatzzahlen auf die 50 auf eigene Rechnung geführten Jugendherbergen. KJV

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag: Monbijoustrasse 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

Verlag: Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23, e-mail: verlag@htr.ch

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

Redaktion / Rédaction:

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

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

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

Druck / Impression:

Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern. WEMF-belegte Exemplare 1997: 14 760 Gedruckte Exemplare: 22 000

Lebensmittelrecht

Willkür beim Vollzug des Lebensmittelgesetzes

Unmut bei den Gastro-Verbänden: Sie fordern, der Bund solle die Anforderungen an die Betriebshygiene stärker koordinieren und harmonisieren, statt wie heute die Interpretation den Kantonen zu überlassen. Das Bundesamt für Gesundheit sieht das Dilemma, warnt aber vor einem «bürokratischen Leerlauf».

PIETER POLDERVAART

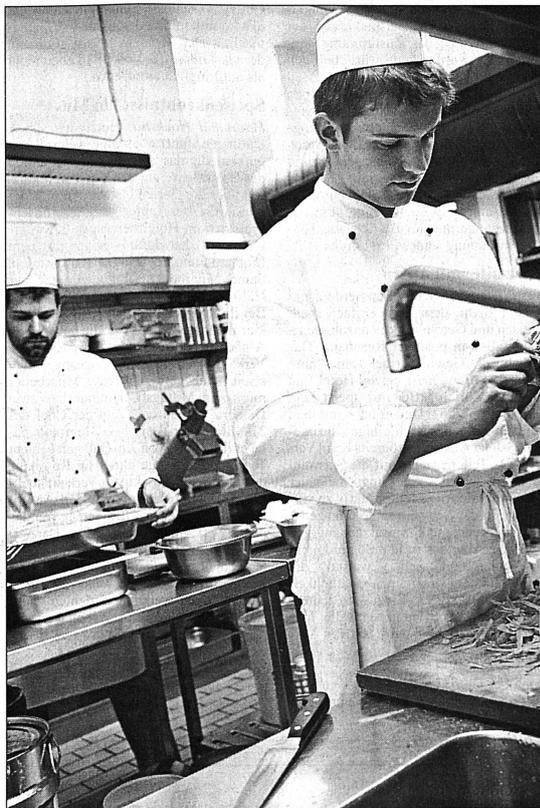
3000 Franken Busse hätte ein Wirt im Kanton Bern zahlen sollen, weil in seinem Betrieb das Überschreiten der Toleranzwerte einer Keimgruppe nachgewiesen wurde. Mit einem blauen Auge hingegen kam ein Zürcher Restaurateur davon: Hier kostete ein vergleichbarer Fall gerade 450 Franken. Der Berner zog den Fall erfolgreich weiter, doch die Kritik bleibt bestehen: Bei der Interpretation und dem Vollzug der Lebensmittelverordnung haben die Kantonschemiker sehr freie Hand. Um mit einer Stimme zu sprechen, hatte sich deshalb vor Jahresfrist die IG-Gastro «Sinnvolles Lebensmittelrecht» konstituiert, der sämtliche einschlägige Verbände angehören, unter ihnen auch der Schweizer Hotelier-Verein. Neben Verbesserungen auf Gesetzesebene will die IG für einen einheitlicheren Vollzug

sorgen. Doch die Bilanz ist ernüchternd, räumt **Bernard Cloëtta**, Vizepräsident Gastrosuisse und Sekretär der IG, ein: «Noch immer herrscht ein völliger Wildwuchs, die Lebensmittelinspektoren schalten und walten, wie sie wollen.»

Selbstkontrolle noch unklar

Die Meinung sei nicht, die Anforderungen nach unten zu nivellieren und schwarzen Schafen das Leben zu erleichtern, betont Cloëtta. Man fordere aber, etwa das Prinzip der Strafpunkte zu überdenken oder zumindest weniger scharf anzuwenden, «denn wenn man in einem Betrieb lange genug sucht, findet man immer etwas.» Viel Unklarheit herrsche schliesslich über die Anforderungen der Hygiene-Selbstkontrolle. Zu Umfang und Ausgestaltung stehe im Gesetz wenig, besonders Kleinbetriebe stünden hilflos da. Ärgerlich sei schliesslich, wenn sich mehr oder weniger kompetente Beratungsbüros an der Hygieneüberwachung eine goldene Nase verdienen.

Eine Sitzung im Frühling, an der neben der IG auch Vertreter der Kantonschemiker und des Bundesamts für Gesundheit (BAG) teilnahmen, hat zwar in einigen Fragen Klärung gebracht. So soll ein einheitlicher Gebührentarif für die amtliche Lebensmittelkontrolle zur Anwendung kommen; weiter wurde festgehalten, dass für Mitarbeiter keine Liste von mel-



Kantönligest in Schweizer Küchen: Beim Vollzug der Lebensmittelverordnung haben die Kantonschemiker sehr freie Hand. Foto: Valérie Jaquet

depflichtigen Krankheiten existiert. Doch die Alleingänge hätten seither nicht aufgehört, so Cloëtta's Erfahrung. Rückmeldungen von Einzelbetrieben haben gezeigt, dass die Inspektoren nach eigenem Gutdünken Zensuren verteilen.

Kantönligest beim Vollzug

Vor allem multikantonal aktive Gastro-Ketten hätten mit der unterschiedlichen Interpretation Mühe, sagt **Gabor Kiss**, Chemiker bei den Wissenschaftlichen Diensten des Migros-Genossenschaftsbundes. Nützlich seien zwar die Interpretationshilfen, die die Kantonschemiker erlassen. Doch so lange nicht einmal die Taxpunkte pro Analyse einheitlich er-

hoben würden, lege sich auch der Unmut der Branche nicht. «Das BAG nimmt die im Paragraph 36 des Lebensmittelgesetzes vorgesehene Möglichkeit, den Kantonen Massnahmen für einen einheitlichen Vollzug vorzuschreiben, nicht wahr», kritisiert Kiss.

Das BAG relativiert diesen Vorwurf und zählt verschiedene Anstrengungen auf, um einen praxisnäheren Vollzug zu erreichen (siehe Kasten). Weniger dramatisch empfindet der SV-Service die Situation. Der Leiter Qualitätsmanagement, **Christian Keller-Hoehl**, verweist auf die Strategie, firmenintern eine einheitliche Richtlinie zu erlassen. «Gibt es Probleme mit einer Lebensmittelinspek-

tion, wird dies an uns weitergeleitet und wir verhandeln mit der entsprechenden kantonalen Stelle.»

Doch Keller-Hoehl übt auch Kritik: Seitens der Kantonschemiker würden verbindliche Weisungen fehlen. Es bleibe meist bei allgemeinen Tips, ob generell eine Kopfbedeckung zu tragen sei, ob die Kühltemperaturen täglich oder wöchentlich zu überprüfen seien oder wie lange die abgelesenen Daten aufbewahrt werden müssten. «Vielleicht wäre es aber sinnvoll, einen praktischen Leitfaden für Einzelbetriebe zu publizieren», meint Keller-Hoehl, «so etwas fehlt heute immer noch».

Kontrollen unbezahlbar

Nicht nur die Systemgastronomie, auch mittelständische Betriebe sind noch auf der Suche nach der angepassten Selbstkontrolle. **Andreas Hubler** etwa vom Restaurant Kultur Quelle Krone in Bätterkinden verweist darauf, das Gesetz sei in erster Linie für industrielle Lebensmittelverarbeiter konzipiert worden.

«Für gewerbliche Häuser ist es fast unbezahlbar, alle Kontrollen ehrlich und lückenlos auszuführen», so Hubler. Den Aufwand für ein optimale Hygienesicherung – Datierung, Überwachung, Administration – schätzt er in Übereinstimmung mit verschiedenen Kollegen auf 15 bis 20% der Arbeitszeit ein. Hubler: «Die Kunst liegt wohl darin, für seinen Betrieb einen spezifischen Mittelweg zu finden.»

Auch BAG will mehr Harmonisierung

Beim Bundesamt für Gesundheit (BAG) hat man das Dilemma der Gastro-Branche erkannt. «Gemeinsam mit den Kantonen sind wir bestrebt, in Gesprächsrunden wie mit der IG Gastro die verschiedenen Seiten zusammenzubringen und offene Fragen aus der Praxis zu beantworten», erklärt BAG-Vizedirektor **Urs Klemm**. Ferner ist man daran, gemeinsam mit dem Verband der Kantonschemiker eine Methodik zu erarbeiten, die zu Händen des Vollzugs eine einheitliche Risikoabschätzung in den Lebensmittelbetrieben erlauben soll. Schliesslich befasst sich ein «Strategieausschuss Hygiene» mit einer mittelfristigen Totalrevision der Hygieneverordnung: «Untersucht wird, wo künftig die Selbstkontrolle beginnen und aufhören soll», präzisiert Klemm. Denkbar sei etwa, bereits die Hygiene bei der Personalschulung ins Konzept zu integrieren, wie dies im Codex Alimentarius vorgesehen ist. **PLD**

Mehrkosten für den Betrieb

Die 1995 in Kraft getretene Hygieneverordnung hat zu bedeutenden Anpassungen in der Betriebsführung geführt, so das Fazit einer an der Höheren Fachschule für Tourismus verfassten Diplomarbeit. Die 34 kontaktierten Gastrosomen empfinden das revidierte Lebensmittelrecht als starken Eingriff in ihre Betriebsführung. Gemäss dem Autor, **Gérard Carigiet**, nahmen 92% der im Kanton Graubünden befragten Betriebe Investitionen vor. Knapp ein Drittel konnte diese aus eigenen Mitteln finanzieren. 81% der Betriebe verzeichnen zudem höhere Betriebskosten aufgrund der Hygieneverordnung. In Kleinbetrieben steht allerdings besonders der höhere Personalaufwand im Vordergrund. Die persönliche Gästebetreuung leidet gleichzeitig in denselben Betrieben aufgrund des stärkeren Engagements des Wirtes für die Selbstkontrolle. So wird beispielsweise der Arbeitsaufwand für die Erstellung des Selbstkontroll-Konzeptes in mittleren Betrieben auf drei Tage geschätzt – wobei das Studium von unterstützen-

den Unterlagen noch nicht einberechnet ist. Weitere Kosten entstehen den Betrieben bei Kontrollen durch die Kantonalen Lebensmittelinspektoren: Die Höhe der Taxen soll zwischen Fr. 1.90 und 150 Franken pro Betrieb und Kontrolle liegen. Die Ausgaben sind für die meisten Betriebe deshalb auch so von Bedeutung, weil diesen kein gleichwertiger Nutzen gegenübergestellt werden kann. Die befragten Wirte beurteilen Kosten und Nutzen in einem Verhältnis von 3 zu 2.

Starke Auswirkungen scheint das neue Lebensmittelrecht auch auf den Speiseplan zu haben. Fast drei Viertel der befragten Wirte gaben an, «Änderungen beim Einkauf vorgenommen zu haben.» Die Befürchtung, dass die Hygieneverordnung den Küchenchef verleitet, häufiger beim Einkauf zu Convenience-Food zu greifen, konnte die Untersuchung allerdings nicht bestätigen. Es konnte sogar ein vermehrter Einkauf von Bio-Produkten in über einem Drittel der Betriebe festgestellt werden. **GSG**

Catering

Vegetarische Kost an Bord der Crossair

Im September dieses Jahres servieren die Flight-Attendants an Bord der Crossair-Flüge – welche in Zürich, Basel und Genf starten und landen – vegetarische Kost. 50 bis 60% der Hauptmahlzeiten werden in den Küchen der Crossair gegenwärtig zubereitet gemäss Rezepten des Restaurants Vegi Hiltl, Zürich – das dieses Jahr sein 100jähriges Jubiläum als ältestes vegetarisches Restaurant Europas feiert. Von Gerichten wie Pilz-Stroganoff bis Nepal-Linsen-Salat reicht die Palette. Obwohl der Fluggast keine Wahl zwischen fleischlicher und fleischloser Kost hat, sei das Echo positiv, teilt der Food&Beverage-Manager der Crossair, **Kai Frhm**, mit. Die Kosten des Caterings ohne Fleisch seien jedoch für die Crossair nicht kleiner. Die euro-asiatische Spezialküche – gemäss dem Kochbuch des Vegi-Hiltls – läge auch bei den Warenkosten vergleichsweise hoch. Den Anteil Personalaufwand bei der vegetarischen Linie beziffert Frhm zwischen 60 und 70%. Den Warenaufwand schätzt er auf unter 30%. Der Probemonat hat für den F&B-Verantwortlichen der Crossair primär Event-Charakter. Ob auch in Zukunft vegetarische Kost in die Flugverpflegung Einzug hält, ist offen. Denkbar sei, dass beispielsweise eines der vier Rotationsmenüs fleischlos ist. **GSG**

Mövenpick, 1. Halbjahr 1998

Möve weiter im Sinkflug

Die Umsatz- und Ertragsentwicklung der Mövenpickholding im ersten Halbjahr 1998 ist weiter rückläufig. Der Gesamtertrag ging um 5,5% zurück.

Der seit Anfang Jahr amtierende Konzernchef **Bruno Schöpfer** muss harten Tatsachen in die Augen schauen. Statt im angestrebten kontinuierlichen Aufwärtstrend, befindet sich die «Möve» weiter im Sinkflug. Die Division Restaurant unter **Günther Wöss** erlitt einen nominalen Umsatzrückgang von 4,6%. Stark betroffen sind vor allem die deutschen Marché-Restaurants. Noch stärker traf es das Segment Hotels&Resorts infolge der Ereignisse in Ägypten: Der Ertragsrückgang liegt sogar bei 12,5%. Auf Erfolgskurs befinden sich nur die Premium Products von Mövenpick mit 5% Umsatzzuwachs. Trotzdem kann die Holding grundsätzlich ein positives Betriebsergebnis von 10,9 Mio. Franken (1997: 12,3 Mio. Fr.) angeben. Aufgeführt ist in der Konzernrechnung selbst jedoch ein negatives Betriebsergebnis von minus 19,1 Mio. Franken. Dies aufgrund not-

wendiger Sonderrückstellungen: Mit einer Investitionssumme von 30 Mio. Franken will der Konzern den Zustand seiner traditionellen und der Marché Restaurants erneuern.

Auf Wachstumskurs

Auffällig das Konzernergebnis: Der mehrheitliche Verkauf der Autogrill-Aktien im ersten Halbjahr dieses Jahres brachte der Holding Finanzerträge von 282 Mio. Franken und ein Konzernergebnis von 240,4 Mio. Franken. Wohin diese Gelder fliessen sollen, darüber will sich die Holding noch nicht äussern. Der mögliche Zuschlag für die deutsche Gastro-Gruppe «Tank&Rast» steht noch aus. Zusätzlich entstehen der Holding flüssiges Kapital durch die Veräusserung einer Wandelanleihe sowie durch den Verkauf von vier Hotel-liegenschaften. Diese Liquidität belief sich zu Jahresmitte auf 647 Mio. Franken. In seiner Pressemitteilung spricht der Konzern von Ziel, mit den flüssigen Mitteln «Akkquisitionschancen wahrzunehmen.» Das könne – gemäss Pressesprecher **Emil Egger** – sowohl das Ressort Hotellerie als auch eine Zusammenarbeit mit anderen Nahrungsmittelproduzenten betreffen. **GSG**

MIXED-PICKLES

Die Knorr AG kauft die Oswald Holding auf. Die Knorr-Nahrungsmittel AG, Thayingen, hat zu 100% die Familienholding Oswald AG, Steinhausen/Zug, aufgekauft. Sowohl über den Kaufpreis als auch über die Ertragslage der Oswald AG haben beide Vertragspartner Stillschweigen vereinbart. Die neue Aktionärin will das Unternehmen mit den rund 300 Mitarbeitern als eigenständige Gesellschaft im bisherigen Rahmen weiterführen. Die zur Oswald Holding gehörende Risi AG beschäftigt 25 Mitarbeiter und ist für den Absatz von Oswald-Bouillon, -Würzmischnungen, -Kaffee, -Ice Tea usw. über Grosshandel und an Grossverbraucher zuständig. **GSG**

*

«Planet Maxx» hat ausgedreht. Die Toni AG hat dem Erfinder und Hauptaktionär des Winterhurer Planet Maxx per Ende August gekündigt. Nach Angaben des Milchverbands erfolgte die Kündigung, da Hauptaktionär **Yves Sauter** erhebliche Mietzinsausstände habe. Dem erst 1992 eröffneten Unterhaltungszentrum scheint ähnliches zu widerfahren wie so vielen anderen Trendlokalen auch. Mehrere Versuche, dem Planeten ein neues Erscheinungsbild zu verpassen, sind kläglich gescheitert. Weil Sauter gegen die Kündigung Rechtsmittel eingelegt hat, bleibt «Planet Maxx» vorerst jedoch noch offen. **HU**

REKLAME

Der Schweizerhof in Bern

Das Palace in Gstaad

Das Mont Cervin in Zermatt

Generalunternehmung für Hotel- & Restauranteinrichtungen Neu- und Umbauten

Fabio Guglielmi
Seftigenstrasse 346
3084 Wabern
Telefon 031 961 78 71
Telefax 031 961 78 72

Auch für diese renommierten Betriebe hatten wir die richtigen Einrichtungen!

«Service that sells»

«Moralische Hemmschwelle hindert Mitarbeiter am aktiven Verkauf»

Fünf Gastronomen gewannen bei einer Verlosung der hotel+tourismus revue den Bestseller «Service that sells». Die htr sprach mit ihnen über ihre Erfahrungen: Das Buch der profitablen Gastlichkeit beurteilten die Wirte durchwegs positiv. Doch Umsatzsteigerungen konnte keiner angeben.

GUDRUN SCHLENCZEK

Die *hotel+tourismus revue* verlorste in der Nummer 16 dieses Jahres 5 Exemplare des Bestsellers «Service that sells» von *Jim Sullivan*. Der Autor beschreibt in seinem Buch, wie der Servicemitarbeiter aktiv mehr verkaufen kann. Das Motto: «Wir alle waren schon einmal aus und hatten zuviel zu essen und zu trinken. Doch wann hatten wir das letzte Mal zu guten Service?» Denn gerade der Service ist es, welcher den Kunden zum Wiederkommen verleitet – oder vielleicht noch ein Dessert obendrein zu geniessen. Buch und Video erschienen im April – neben der englischen Originalfassung und einer französischen Übersetzung – erstmals auch in deutscher Sprache. Doch gerade die Sprache setzt dem Einsatz im Gastgewerbe klare Grenzen.

Immer wieder Sprachbarrieren

Für *Liselotte Schmid*, Betriebsassistentin vom Hotel Derby in Grindelwald, ist die Verwendung des Verkaufsbestsellers aufgrund der zum grossen Teil fremdsprachigen Mitarbeiter schwierig. Eine deutsche Ausgabe nütze bei einem portugiesischen Angestellten eben nichts.

Einzigste Rettung sei dabei das Video, das Lernen über Bilder. Beispielsweise der «Sullivan-Nod», das Zustimmung suggerierende Kopfnicken, wäre bei den Mitarbeitern auf grosses Echo gestossen – und auch bei den Gästen. «Wir haben das ausprobiert und tatsächlich mehr verkauft.» Konkrete Zahlen allerdings konnte Schmid, so wie auch die anderen vier Mitgewinner des Buches, nach rund vier Monaten Erfahrung mit «Service that sells», nicht geben. Sullivan prophezeit in seinem Bestseller eine jährliche Umsatzsteigerung im Betrieb von 10% bei Anwendung seines Programms.

Aber bitte mit Apéro

Ausprobiert hat Schmid ausserdem mit seinem Team, dem Gast einfach mehr Speisen und Getränke aktiv anzubieten – gleichfalls mit positiver Resonanz. Das ist auch die Gewinnformel vom Maitre d'Hotel *Walter Christ*, Savoy Hotel Bau en Ville, Zürich. «Bei mir speist kein Gast ohne Apéro». Und er habe mit dem Sullivan-Ratgeber noch einiges dazugelernt: «Jetzt weisen wir bereits beim Verkauf des Tellergerichts auf die Auswahl an Desserts hin.» Allerdings habe der Anreiz für die Angestellten, aktiv zu verkaufen, in der Schweiz seine Grenzen – aufgrund der nicht umsatzabhängigen Fixlöhne. Aber das ist laut Schmid nicht die einzige Ursache, warum die Grundsätze der profitablen Gastlichkeit es so schwer haben, Einzug zu halten. «Eine moralische Hemmschwelle hindert die Mitarbeiter beim aktiven Verkauf.» Diese gelte es erst einmal zu überwinden.

Doch bei aller Theorie des aktiven Verkaufs, ist die Praxis des Anbietens – so

Christ – schlussendlich entscheidend. «Es kommt immer darauf an, wie man es macht.» Der Moment müsse stimmen, der Gast dürfe das Verkaufen eben nicht als aufdringlich empfinden.

Speisenkenntnisse ein Muss

Ferdinand Hoekstra, Hotel des Alpes, Düdingen, führt noch ein weiteres Argument für das erfolgreiche Verkaufen der Speisekarte an: «Mit den Kenntnissen über die Gerichte steht und fällt der Verkauf.» Der Leiter des Arbeitslosenprojektes im Hotel des Alpes (siehe *htr* Nr. 32/98) hat dafür weniger mit dem Problem Fremdsprachigkeit zu kämpfen. Seine Mitarbeiter sind zumindest zur Hälfte Schweizer.

Bei ihm müssen die Serviceangestellten klar mehr leisten, als nur die «Ware von A nach B zu bringen». Gastronomische Verkäufer statt blosse Serviceangestellte seien heute gefragt. «Jeder Mitarbeiter muss beim Mittagstisch mindestens zwei Desserts verkaufen», sagt der Chef des 21-Mitarbeiter-Betriebes. Mehrmals habe er das Video von *Jim Sullivan* seinem Team bereits vorgeführt. Die Resonanz der Gäste auf die aktiven Verkaufstechniken sei durchwegs positiv. Und was unterscheidet «Service that sells» von anderen Verkaufstechniken? «Die Darstellung ist sehr einprägsam – und originell», lautet die Antwort von *Walter Christ*. Der Maitre d'Hotel hat deswegen klar vor, das Buch auch weiterzuempfehlen – zum Beispiel dem Schweizerischen Servicepersonalverband oder Gastrosuisse.

«Service that sells»; Buch 39 Franken; Video 299 Franken; zu beziehen bei: Pencom Deutschland, Goethestr. 25, D-60313 Frankfurt.

Weinjahr 97/98

Wein weniger gefragt

Im Weinjahr 1997/98 führten die Schweizer Importeure insgesamt 176 Mio. Liter Wein ein. Davon entfallen 150 Mio. Liter auf Rotwein und 26 Mio. Liter auf Weisswein (davon zirka 15 Mio. Liter Kontingent). Rund 10 Mio. Liter überquerten als Verarbeitungsweine die Schweizer Grenze, teilt das Bundesamt für Landwirtschaft mit. Die Weinvorräte haben um 12 Mio. Liter abgenommen. Dieser Rückgang wurde durch die inländische Ernte verursacht. Die Vorräte beim inländischen Rotwein reduzierten sich um 4,4 Mio. Liter und beim Weisswein sogar um 8,7 Mio. Liter. Auf das Preisgefüge hat das kleinere inländische Angebot jedoch keine Wirkung: «Das Preisniveau bleibt praktisch konstant», so *Frédéric Rothen* vom Bundesamt für Landwirtschaft. Aber auch der Weinkonsum ging im zurückliegenden Weinjahr gegenüber dem Vorjahr um 1,6 Mio. Liter leicht zurück. Dieser Rückgang betrifft ausschliesslich Schweizer Weine: Während die Schweizer 3,2 Mio. Liter weniger vom eigenen Wein kredenzt, tranken sie dafür gerne mal einen ausländischen Tropfen (plus 1,2 Mio. Liter). 60% des im Inland konsumierten Weines gelang laut *Rothen* über die Grossverteiler zum Endverbraucher. Die verbleibenden 40% kommen über den Direktverkauf, die Weinhändler und die Gastronomie an den Konsumenten. GSG

Gourmesse 1998

Neuer Messename

Die Zürcher Messe für Geniesser zum vierten: Vom 9. bis 12. Oktober 1998 organisiert die Redaktion «Salz&Pfeffer» im Zürcher Kongresshaus die 4. Gourmet-Messe. Unter neuem Namen: Statt mit «Gourmet» locken die Veranstalter dieses Jahr mit der Bezeichnung «Gourmesse». Und das Zürcher Gourmet-Festival scheint sich zu etablieren. Während im vergangenen Jahr die Veranstalter an der Messe 60 Aussteller zählten, sind im diesjährigen Festivalmagazin sogar an die 100 Firmen notiert. Damit ist dem Initiator *Daniel E. Eggli* mit der Gourmesse das gelungen, was ihm bei der Biermesse Bex vergrünnt war. Dafür hält das Bier dieses Jahr Einzug an der Gourmesse: «Bier-Gourmesse» nennen die Veranstalter den täglich stattfindenden Frühschoppen plus nachmittäglichem Bierseminar sowie allabendlichem Brauseminar mit Braumeister *Karsten Hoffmann* von Wädi-Bräu. Wie im vergangenen Jahr bilden auch bei der diesjährigen Gourmet-Messe vier kulinarische Höhepunkte den Rahmen. Wieder mit dabei ist *Rolf Beeler* mit seinem Programmabend Käse & Wein. Einen Engadiner Abend inszeniert *Adrian Stalder* vom Hotel Saratz in Pontresina. Auch fehlt nicht Hotelier *Hans Leu* mit seinem Koch *Armin Röttele* vom Hotel Giardino in Ascona. Der vierte im Bunde ist der Vorarlberger Star *Heino Huber* vom Restaurant Deuring Schlössle. GSG

KULINARIUM

04.09. bis 18.09.	Waadtländer Spezialitäten	Restaurant Innere Enge, Bern
01.09. bis 20.09.	Piemonteser Spezialitäten	Restaurant Arcadia, Ittigen
03.09. bis 24.09.	Piemonteser Spezialitäten	Restaurant Landhaus, Liebfeld
03.07. bis 30.09.	Viva Mexico	Restaurant Gotthard, Luzern
07.09. bis 28.11.	Indonesische Reistafel	Restaurant Au Premier, Bahnhofbuffet, Zürich
22.09. bis 29.11.	Wildspezialitäten	Landgasthof Hirschen, Ramsen

ANZEIGE



QuickNet
Internet by cable-TV

Kabelfernsehen Bodeli AG
www.quicknet.ch

QuickNet surf-point @ Yeti's Belvédère-Bar Höhweg, Interlaken

LESEBAR

Pilzküche: Von der Vorspeise bis zum Dessert



Rechtzeitig zur Pilzzeit 1998 stellte der Verein für Pilzkunde Interlaken und Umgebung am Freitag sein neuestes Werk «Öppis mit Schwämm» vor. Vier Pilzkenner aus der Umgebung von Interlaken haben in dem neuen Heft 40 aussergewöhnliche Rezepte mit Pilzen zusammengestellt und mit vielen nützlichen Tipps versehen.

Die Autoren verwenden durchwegs einfache Zutaten, die Rezepte sind ebenfalls einfach beschrieben. Statt geläufige Grundrezepte – wie sie in jedem Kochbuch zu finden sind – zu wiederholen, beschränken sich die Autoren auf individuelle Kreationen. Die Spannweite der kulinarischen Genüsse reicht von Pilz- und Thonsalat über einen Chili con funghi bis zu Dessertkreationen. Die Autoren *Walter Matter, Godi Kolb, Werner Meyer* und *Hans Zurbuchen* zeigen in «Öppis mit Schwämm» die Vielfalt der Pilzküche. Die Rezepte wurden während eines Jahres im Restaurant Troja in Untersseen von den Autoren geprüft und ausprobiert.

Grundkenntnisse im Sammeln und Verarbeiten von Pilzen werden allerdings vorausgesetzt: Beispielsweise, dass eben Pilze beim Sammeln nicht in den Plastiksack gehören usw. Nachzulesen sind dafür die besten Konservierungsverfahren. Auch die «Meistgestellten Fragen» werden beantwortet: So sollten die Röhren und Lamellen nur verwendet werden, wenn die Pilze noch jung und frisch erscheinen. Das Büchlein ist zum Preis von 9 Franken erhältlich bei: Verein für Pilzkunde Interlaken und Umgebung, Präsident *Walter Steffen*, 3800 Matten. GSG

Curry & Chai, Scuol

Exotik im Bergkanton verführt Gäste

Die Feriengäste wissen Abwechslung bei kulinarischen Genüssen zu schätzen, die Einheimischen auch. Ihrem indischen Restaurant Curry & Chai hat *Tehiya Nydegger* den Stempel der Authentizität aufgedrückt und eine kleine exotische Insel im Tourismusort Scuol geschaffen.

KARIN HUBER

Die Liebe zum Detail, die harmonische, warme Atmosphäre mit geschichtsträchtiger Ausstrahlung verbinden sich im Curry & Chai wohltuend mit der typi-



Vom Take away zum Spezialitätenrestaurant: Das Curry&Chai hat sich zu einem echten Geheimtip entwickelt. Foto: zvg

Fakten und Zahlen

Eröffnet wurde das Curry & Chai in Scuol am 6. Dezember 1997. Die in der Schweiz verheiratete und in Bombay geborene *Tehiya Nydegger* hat ihr indisches Spezialitätenrestaurant in wenigen Monaten zu einem beliebten Treffpunkt für Feriengäste und Einheimische gemacht. Ihrem Ziel, einen Jahresumsatz von 150 000 bis 200 000 Franken zu erwirtschaften, ist sie bereits schon sehr nahe gerückt. In das gepachtete Restaurant ohne langfristigen Vertrag hat *Tehiya Nydegger* rund 30 000 Franken investiert, finanziert aus Eigenkapital. Das kleine Mitarbeiterteam besteht aus *Tehiya Nydegger*, einem Koch und einer Hilfskraft. Eine eigene Homepage unter www.india.ch liefert viele Informationen zum Restaurant, zur Küche, zu Indien und gibt sogar Einblick in das Privatleben von *Tehiya* und *Martin Nydegger*. KHR

schen schmackhaften indischen Küche. Im Curry & Chai, was ganz simpel mit Sauce und Tee übersetzt werden kann, sind die Stühle im 25plätzigen Restaurant meist schnell besetzt. Weitere 25 Plätze bietet die Gartenterrasse. *Tehiya Nydegger*, die gebürtige Inderin mit einem Studienabschluss in Soziologie, hat einen Teil der asiatischen Welt vor rund neun Monaten nach Scuol gebracht. Weil sie ausgesprochen gerne und gut kocht, entstand die Idee, im Ferientort ein Take-Away-Restaurant im Haus Chasa Paradis zu eröffnen.

Ein Fünftel Take-Away

Gestartet hatte *Tehiya Nydegger* aber letztendlich mit einer Zwischenlösung, indem sie während der ersten Wintersaison zusätzlich zum Take-Away-Angebot im Restaurant ein vegetarisches und ein

nicht-vegetarisches Gericht anbot. Aufgrund der grossen Nachfrage jedoch baute sie das Speiseangebot – zubereitet von einem indischen Koch – weiter aus. Gleichzeitig reduzierte sich der anfänglich hohe Take-Away-Anteil auf heute rund ein Fünftel des Gesamtangebotes. Mit den fünf Sinnen die fünf Elemente erleben, mit dieser Philosophie hat *Tehiya Nydegger* ihr kleines Restaurant eingerichtet. «Das sind», erklären ihr Mann *Martin* und sie, «doch zehn gute Gründe für einen Besuch bei uns». *Tehiya Nydegger* hat sämtliches Mobiliar aus Indien einfliegen lassen. Es sind ausgesuchte Stücke, jedes einzelne mit einer eigenen Geschichte, welche dem Restaurant seine Authentizität verleihen. So stehen heute etwa zwei alte aus einem Maharaja-Palast stammende Fenster als Tische im Curry & Chai.

MIXED-PICKLES

Energiebilanz für Fertiggerichte. Was braucht mehr Energie: Selber 200 Gramm Kartoffeln, 125 Gramm Fleisch und 150 Gramm Rübli zu einer Mahlzeit zu verarbeiten, oder eine gleichwertige tiefgekühlte Fertigmahlzeit in die Mikrowelle zu legen? Die deutsche Verbraucher-Initiative hat gerechnet und ist zu folgendem Resultat gekommen: Für einen Single-Haushalt liegen beide Zubereitungsarten praktisch gleichauf. Sobald aber für mehrere Personen gekocht wird, sackt der Verbrauch für die frische Zubereitung nach unten, weil das Kochen pro Einheit weniger Energie verschlingt. Bei der Tiefkühlkost hingegen entfällt auf die Zubereitung beim Konsumenten nur ein kleiner Teil des Energiebedarfs; hier fallen Verarbeitung, Kühlung und Verpackung stärker ins Gewicht – und die bleiben sich auch bei der gleichzeitigen Zubereitung mehrerer Menus gleich. PLD

*

Journal für Hauswirtschaftsleiterinnen. Als neues «Fachjournal für Hauswirtschaftsleiterinnen und Hausdamen» will sich das «Hausdamen-Journal» jetzt für ein besseres Image der Hauswirtschaft in der Hotellerie, für mehr Weiterbildung und für verstärkte Einbindung der Hausdamen in das Management einsetzen. Heft Nr. 2 des Journals, das im Oktober dieses Jahres erscheinen wird, soll auch an Hausdamen in der Schweiz verschickt werden. Die erste Ausgabe ist an etwa 6000 Hotels in Deutschland verschickt worden. Herausgegeben wird die neue Fachzeitschrift von den beiden Fachfrauen *Julia Volland* und *Martina Klimaschefski* in Frankfurt. Beide sind 34jährig und haben weltweite Hotellerie-Erfahrung. Die Zeitschrift wird kostenlos versandt, vorerst viermal pro Jahr. Die Kosten werden über Anzeigen und PR-Artikel getragen. GU

ANZEIGE

Half Pipe. Full Power.

Elmer Citro

The Real Swiss Drink.

No-Show

Wenn der Gast den Wirt im Stich lässt

Der Gast reserviert einen Tisch, der Gastronom bereitet sich vor, und der Gast kommt dann doch nicht: «No-Show» heisst dieses Ärgernis, bei dem der Gastronom vor leeren Tischen stehenbleibt, obwohl sie eigentlich gebucht wären.

REGULA STUCKI

«Gewisse Gäste können sich einfach nicht vorstellen, was es heisst, einen Tisch zu reservieren und dann wegzubleiben», seufzt *Manuela Zuber*, mit Ehemann *Helmut* Pächterin des neu eröffneten Restaurant *Arte* im Hotel *Tivoli-Carlton* in Luzern und *Gault-Millau-Entdeckung* des Jahres. «Für unser kleines Lokal mit 15 bis 20 Plätzen ist das sehr schlimm.» Phasenweise bleiben dem «*Arte*» bis zu 20% der Gäste weg. Die «*Financial Times*» berichtete kürzlich von einer wahren «No-Show-Epidemie», die in führenden Restaurants in London, New York und San Francisco grassieren soll. Jetzt hat die *hotel + tourismus revue* in Schweizer Gourmetrestaurants nachgefragt, ob No-Shows auch bei uns ein Thema sind. Die Antwort lautet ja.

Reservations-Poker

Grosse Ratlosigkeit, wie damit umzugehen sei, war etwa herauszuhören bei *Gérard Perriard* vom Restaurant *Cenario* in Muralto bei Locarno. Weil es den Gästen nie an Ausreden fehle, weshalb sie weggeblieben seien, helfe es



Ärgerlich für den Gastronomen: Eigentlich wäre das Lokal ausgebucht, aber weil Gäste reservieren und dann nicht kommen, bleiben Tische dennoch leer. Foto: Stefan Renggli

nicht viel, nach der Telefonnummer zu fragen, wenn sie reservieren wollen, sagt *Gérard Perriard*.

Bei *Ernst Ruch-Fukuoka* vom «*Sala of Tokyo*» in Zürich reservieren häufig Hotels im Namen ihrer Gäste. In einem solchen Fall könne er erst recht nicht nach einer Telefonnummer fragen, sagt *Ernst Ruch*. No-Shows machten in seinem Restaurant (80 Plätze) durchschnittlich 5% aus. Unliebsame Erfahrungen macht er zudem mit Gästen, die Geschäftsfreunden die Wahl überlassen, beispielsweise thailändisch, japanisch oder schweizerisch zu essen. «In einem solchen Fall werden dann in drei Lokalen Tische reserviert.» Von vornherein stehe fest, dass zwei davon leer ausgingen.

Eher gelassen nimmt *Nik Gygay* vom Landgasthof *Löwen* in Thörigen die Unsitte seiner Gäste. Auch er kennt zwar das Problem, «nicht aber im grossen Stil». Die Gäste, die er grossteils persönlich kennt, nach ihrer Telefonnummer zu fragen, würde sie verärgern. Jeden Gast persönlich zu kennen, ist für *Hotelier Peter Glanzmann* vom Hotel *Château Gütsch* in Luzern unmöglich. Hier werden jährlich 90 000 Plätze in

zwei Restaurants und 4 Sälen reserviert. Die 50 daraus resultierenden No-Shows führt *Glanzmann* meist auf ein Missverständnis zurück. «Wir haben das Problem ziemlich im Griff, seit wir die Gäste nach ihrer Telefonnummer fragen», erklärt er.

Schlechte Scherze

Im *Les Quatre Saisons* im Hotel *Europe* in Basel treten No-Shows vorwiegend während der Messen auf. «Dagegen sind wir gewappnet», sagt *Marc Haubensak*. «Wir verlangen bei der Reservation Namen, Stand- und Telefonnummer.» Der Gast wisse, dass er nicht einfach anonym einen Tisch buchen könne. Viel ärgerlicher sei, dass etwa ein Tisch für 10 Personen reserviert werde und dann nur vier Besucher erschienen. Es hänge deshalb viel vom ersten, telefonischen Kontakt ab. Im Hotel *Europe* ist dafür eine professionelle Empfangsdame zuständig. Eine andere Geschichte erzählt *Maitre d'hôtel Fritz Niklaus* vom Restaurant

Schultheissenstube im Hotel *Schweizerhof* in Bern: «Es gibt Leute, die sich einen schlechten Scherz erlauben. Sie reservieren einen Tisch und bleiben weg. Wir rufen zurück, die Telefonnummer stimmt, nur weiss die angerufene Person nichts von einem reservierten Tisch.» Grössere Buchungen lässt er nun immer am Tag der Reservation telefonisch rückbestätigen. Zweiertische werden 30 bis 45 Minuten nach Nichterscheinen der Gäste weitergegeben. In der *Schultheissenstube* erscheinen im Schnitt 8% der Gäste nicht, obwohl sie reserviert haben. *Manuela Zuber* vom Restaurant *Arte* in Luzern erwägt, No-Show in die Preise einzukalkulieren: «Wir werden künftig kaum mehr umhin kommen.» Bei grossen Tischen rufe sie an, wenn der Gast nicht erschienen sei und bitte darum, künftig informiert zu werden, wenn er verhindert sein sollte. «Wir merken uns natürlich die Namen und führen mittlerweile eine schwarze Liste. Wer zweimal nicht erscheint, erhält keinen Tisch mehr.»

Spielregeln gefragt

Christine und *Beat Beveler* vom «*Spycher*» in Kirchdorf kochen jeden Tag 8gängig. «Bei kurzfristigen Annullierungen sollten mindestens die Warenkosten verrechnet werden.» Sie hoffen, dass sich ein Berufsverband zum Thema äussert und Spielregeln erstellen wird, wonach sich Wirt und Gäste richten können. *André Jaeger* im *Rheinhotel Fischerzunft* in Schaffhausen hat seine eigenen Spielregeln aufgestellt, die zu funktionieren scheinen. Seine Gäste würden schon bei der telefonischen Reservierung in einen Dialog einbezogen. «Wir fragen nach bestimmten Essenswünschen und bitten dann noch einmal ausdrücklich um Benachrichtigung, falls es was dazwischen kommen sollte.» Das Notieren von Telefonnummer, Adresse und Kreditkartennummer helfe, potentielle No-Shows einzudämmen. «Der Gast fühlt, dass eine Tisch- oder Zimmerreservierung verbindlich ist.» Die guten Beziehungen zum Gast haben bei *André Jaeger* an erster Stelle: «Wenn ich bei einer No-Show am nächsten Tag zurückrufe, heisst es in den meisten Fällen: Wir haben doch angerufen und abgesagt.» Es helfe nichts, darüber zu diskutieren und den Gast damit zu verärgern. «Keiner hat je einen Krieg gegen den Gast gewonnen.» Dabei unterstelle *Jaeger* seinen Gästen keine bösen Absichten. Er sucht Fehler deshalb zuerst im eigenen Betrieb. «Schliesslich ist der Gast alles, was wir haben.»

No-Show: Eine Vertragsverletzung

Wenn Gäste reservieren und nicht erscheinen, ist das, rechtlich gesehen, eine «klare Vertragsverletzung», heisst es beim Rechtsdienst von *Gastrosuisse*. Allerdings gibt es keine einheitlichen Richtlinien, wie sich ein Gastwirt in einem solchen Fall verhalten soll. *Gastrosuisse* beantwortet entsprechende Anfragen individuell. Denn das Problem bei dieser Art der Vertragsverletzung ist, dass der Geschädigte seinen Schaden beweisen muss, um Ansprüche geltend machen zu können. Wie aber soll ein Wirt abschätzen, ob seine Gäste ein ganzes Menü oder nur eine einfache Mahlzeit gewählt hätten, wenn sie gekommen wären? Ausserdem stelle sich die Frage nach der Ver-

hältnismässigkeit, heisst es beim Rechtsdienst weiter. Immerhin sei die Gefahr gross, dass sich ein Wirt seine Gäste mit derartigen Streitigkeiten vergräue. Deshalb empfiehlt *Gastrosuisse*, im voraus alles möglichst genau zu vereinbaren. Dazu gehört:
– Namen und Telefonnummer des Gastes aufschreiben;
– den Telefonkontakt bei der Reservation möglichst professionell gestalten, sich schon bei der Reservation nach Essenswünschen erkundigen und ausdrücklich um eine Absage bitten, wenn etwa grössere Buchungen rückbestätigen;
– No-Show-Verluste (mind. Warenkosten) in die Preise einkalkulieren. AF

MIXED-PICKLES

Starbucks: Zukaufen? Wie die meisten Aktien in New York, musste auch der «shooting star» der Gastronomieszene, Starbucks Coffee, beim jüngsten Börsenrückgang einen Kursverlust von rund 20% hinnehmen. Doch muss der Titel gemäss amerikanischen Analysten im Auge behalten werden: Die an der Nasdaq kotierte Starbucks soll in den nächsten Jahren ein durchschnittliches Gewinnwachstum von 30% p.a. aufweisen. Die nach dem Vorbild von italienischen Café-Stehbars operierende Restaurantkette erzielte im letzten Jahr einen Umsatz von 967 Mio. Dollar. Im laufenden Jahr sind 1,315 Mia Dollar budgetiert (+36%) und für 1999 gar 1,65 Mia. Dollar (+25,5%). CM

lung des Konzepts. In Basel, so Firmenchef *Peter Oppiger*, habe sich gezeigt, dass die Gäste mehr als nur Häagen-Dazs-Eis wünschten. Man sei oft darauf angesprochen worden. Darum wolle man umbauen und ab Ende September den Häagen-Dazs-Take-Away-Stand draussen vor dem Lokal einrichten und drinnen neben dem Speiseeis-Angebot neu eine Bar mit einem Angebot von Sandwiches und Salaten einbauen. *Oppiger* betonte, dass der Umbau ein reines Eingehen auf Kundenwünsche und keineswegs mit einem schlechten Geschäftsgang zu tun habe: «Wir sind sehr zufrieden – letztes Jahr zählten wir 250 000 Gäste». LA

Umbau bei Häagen-Dazs in Basel. Zwei Jahre nach Eröffnung des Speiseeis-Salons Häagen-Dazs an Basels Flaniermeile Steinenvorstadt plant die Sygama AG, Lizenznehmerin für Häagen-Dazs in der Schweiz, bereits eine Ände-

Loiseau geht an Börse. Nach *Bocuse*, *Savoy*, und *Ducas*, baut sich nun auch 3-Stern-Koch *Bernard Loiseau* aus dem burgundischen Saulieu ein zweites Standbein auf. Er hat das bekannte *Pariser Lokal «Tante Louise»* in der rue *Boissy d'Anglas* (8ème Arrond.) übernommen und zwei ehemalige Mitarbeiter seines Etablissements *Côte d'Or* mit der Leitung betraut: *Patrice Gilbert* und *Arnaud Magnier* als Chef. Damit bestätigt sich der Trend, demzufolge sterngekrönte Küchenchefs inzwischen für mehrere Restaurants gleichzeitig verantwortlich sind – die Zeiten, da man erwartete, den Chef persönlich am Herd stehen zu sehen, scheinen endgültig zu Ende zu gehen. Heute ist auch der Koch in erster Linie Unternehmer, wie die Bemühungen *Loiseau*s bezeugen, der sein Unternehmen (45 Mio. FF Jahresumsatz) an der Börse zu lancieren gedenkt. HAS

PRODINDEX 7.9. bis 12.9.1998

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

Artikelbezeichnung	1998		1997	Index		Index-Jahresübersicht ¹
	Woche 37	Woche 36	Woche 37	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				-1,0%	-5,4%	
Rindschulft	32.50	32.50	35.90			
Entrecôte	38.90	38.90	38.90			
Stedfleisch ²	7.80 A	9.80	10.80			
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb				+1,4%	+8,5%	
Kalbsnuss ²	33.20	32.90	29.80 A			
Kalbssteak ²	41.00	39.90	36.50			
Kalbsbrust ²	15.30	14.90	12.90			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				-3,2%	-16,9%	
Nierstück mit Haut ²	17.40	17.90	22.50			
Hals ²	14.90	15.90	17.40			
Schulterbraten ²	11.90	12.90	12.90			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				+4,0%	+0,1%	
Nüssli-Salat, Gitter 1 kg ²	15.40	15.40	17.20			
Chinakohl, Gitter ca. 8 kg ²	1.65	1.55	1.65			
Lauch grün, Bund ca. 1,5 kg ²	1.75	2.70	1.83			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				+0,3%	+2,3%	
Äpfel Primerorange Kl. II ²	0.89	0.89	1.70			
Birnen Conférence Kl. I ²	1.98	2.15	2.40			
Trauben gem. bl./w. Kl. 4 kg ²	2.86	3.54	2.95			

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

REKLAME

rex-royal
KAFFEE MASCHINEN

Telefon 01/844 50 50
Telefax 01/844 52 70

Sommeliers machen auch international Karriere

Während der Sommelier international einen hohen Stellenwert genießt, ist dieser Berufsstand in der Schweiz eher selten. Doch das Interesse an der Ausbildung wächst auch hierzulande, denn Wein wird weltweit zum Kultobjekt.

BRUNO-THOMAS ELTSCHINGER

«Das Bundesamt für Berufsbildung betreibt Etikettenschwindel, indem es in der Schweiz den Beruf Servicefachangestellte(r) als Sommelier ins Französische übersetzt», behauptet Miriam Broggi, die Präsidentin der Association Suisse des Sommeliers Professionnels (ASSP). Und so ganz unrecht hat sie damit nicht, denn ein Kellner ist noch lange kein Sommelier. Allerdings haben sich heute auch die Aufgaben eines Sommeliers geändert. Früher nannte man ihn «Mundschinken», womit gemeint war, dass er für alle Getränke der Gäste verantwortlich war. Und wenn früher vor allem das Probieren und Einschenken von Weinen im Vordergrund standen, verlangt dieser Beruf heute eine viel differenziertere Haltung. Sommeliers sind nicht mehr nur dafür zuständig, dem Gast weiszumachen, dass zu Fisch ein Weisswein passt oder zu Rindfleisch ein schwerer Roter.

Nase, Augen, Gaumen...

Professionelle Sommeliers sind fähig, dank ihren Kenntnissen und ihren psychologischen Fähigkeiten, mit dem Gast ein Vertrauensverhältnis einzugehen, das es ermöglicht, Stammgäste zu gewinnen, die mit Treue, Liebe und Lust Wein trinken und nicht nur, weil sie Durst haben.

Ein Sommelier hat weltweit grosse Chancen, Karriere zu machen. Was er dazu braucht, sind eine gute Nase, Augen, Gaumen und viel Gefühl. Neben ständiger Lernbereitschaft und breiter Weinerfahrung braucht es vor allem viel Menschenkenntnis, um erfolgreich zu sein. Der japanische Sommelier *Shinya Tasaki*, der vor drei Jahren Weltmeister wurde, reist inzwischen für seine Hotelkette wie ein Botschafter rund um die Welt. Der amerikanische Weltmeisterschaftskandidat *Andrea Immer* arbeitet im weltberühmten «Windows of the World» in New York. Die Chancen stehen auch deshalb gut, als Sommelier eine Topstelle rund um den Erdball zu bekommen, weil Wein zum Kultobjekt geworden ist. Heute zählt Wein wie Malerei, Musik und Literatur zur Kultur. Der Sommelier-Beruf ist eine Verbindung von Hobby, Faszination, Arbeit und Leidenschaft. Diese grenzenlose Begeisterung für ihren Beruf zeichnet alle erfolgreichen Sommeliers von Tokyo bis Dublin aus.

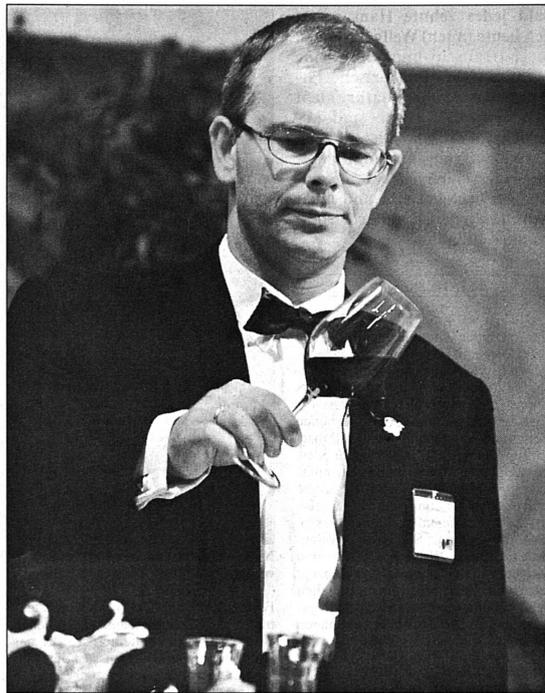
Regelrechter Boom

Auch in Österreich hat in den letzten zehn Jahren ein eigentlicher Sommelier-Boom eingesetzt. Heute sind in den neun regionalen österreichischen Sommelier-Verbänden über 1000 Mitglieder eingeschrieben. Österreicher wie *Norbert Waldnig* (Bronze in Wien 1998) belegen regelmässig Spitzenplätze bei den Weltmeisterschaften. Zur Ausbildung zum dipl. Sommelier ist zugelassen, wer eine Berufslehre und fünf Jahren Gastronomiepraxis oder zehn Jahren reiner Berufspraxis vorweisen kann. Die Ausbildung erfolgt in Blockkursen und im Selbststudium. Die Abschlussprüfung wird vor der Österreichischen Handelskammer abgelegt.

In Frankreich zählt der Sommelier seit Jahrzehnten zu den angesehenen Berufen. Dort gibt es rund 15 Hotelfachschulen, die Sommeliers ausbilden. Nach der Grundausbildung als Kellner kann das Sommelier-Diplom auch noch in einer Zusatzlehre von einem Jahr erworben werden. In Italien gibt es schon seit 30 Jahren eine Ausbildung zum Sommelier. Sie wird in rund 70 Lektionen, verteilt über 2 bis 3 Jahre absolviert und muss zum grössten Teil im Selbststudium erarbeitet werden. Seit drei Jahren gibt es an der Hotelfachschule in Mailand weitere Möglichkeiten. Bei unserem nördlichen Nachbarn Deutschland gibt es bisher zwei Ausbildungsstätten. An der Hotelfachschule Heidelberg wird seit 1990 zum staatlich geprüften Sommelier ausgebildet. Einen weiteren Lehrgang zum Sommelier wird im gastronomischen Bildungszentrum der Industrie- und Handelskammer Koblenz angeboten.

Master of Wine

Die höchste Stufe in Weinwissenschaften wird aber in England erreicht. Erstaunlich, weil dort keine grossen Weine wachsen, andererseits die höchste Butler-Kultur gelebt wird. Die Verbindung von Dienstbereitschaft, Hingabe und Wissen prädestiniert London wohl auch zur Vergabe der Auszeichnung «Master of Wine». Nur ein sehr kleiner Teil der Aspiranten schliessen diese Prüfung, notabene in Englisch, erfolgreich ab. In der Schweiz hat es bisher nur *Philipp Schwander* geschafft, die sehr anspruchsvolle Prüfung zu bestehen. In Zürich wurde in diesem Jahr die Sommelier-Fachschule SFS gegründet, (die hier berichtete). Sie wird im 1999 einen Ausbildungslehrgang zum diplomierten Sommelier anbieten.



Dank ihren Kenntnissen und ihren psychologischen Fähigkeiten sind professionelle Sommeliers fähig, mit dem Gast ein Vertrauensverhältnis einzugehen.
Foto: Bruno-Thomas Eltschinger

ANZEIGE

WIRTSCHAFTSMELDUNGEN

Freundliche Übernahme der Hochstrasser Tiefkühl-Handels AG durch Romer's Hausbäckerei AG, Benken SG.

(kfs) Nach einer langjährigen, partnerschaftlichen Zusammenarbeit der beiden Unternehmen hat Romer's Hausbäckerei AG, Benken SG, die Hochstrasser Tiefkühl-Handels AG zu 100 Prozent übernommen.

Die Hochstrasser Tiefkühl-Handels AG beschäftigt zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und ist seit 15 Jahren für den Vertrieb von Romer-Produkten zuständig. Das Unternehmen wird auch

nach der Übernahme mit dem bestehenden Personalbestand weiterarbeiten. Es ist sogar mittelfristig eher mit einer Erhöhung des Mitarbeiterbestandes zu rechnen.

Feines aus Romer's Hausbäckerei: Halle 1, Stand 119

Die auf tiefgekühlte Feinbackwaren spezialisierte Romer's Hausbäckerei AG ist erstmals an der ZAGG. Zusammen mit ihrem langjährigen Distributionspartner Hochstrasser Tiefkühl-Handels AG präsentiert sie ihr süsses und gesalzenes Angebot: leckere Backwaren, köstliche Torten, Apérogebäck, Brote, Gipfeli und vieles mehr.

Seit Anfang 1998 ist Hochstrasser ein Tochterunternehmen der Romer's Hausbäckerei AG. Und bis Ende dieses Jahres wird der Kundenstamm sukzessive in die Grossbäckerei integriert. Für die Kundschaft ändert sich wenig. Denn die feinen Hochstrasser Produkte werden seit eh und je von Romer's Hausbäckerei gebacken.

ZAGG

Zentralschweizerische Ausstellung für das Gastgewerbe und die Gemeinschaftspflege
Ausstellungshallen Allmend, Luzern
27. September bis 1. Oktober 1998,
jeweils 10 - 18 Uhr



ROMER'S HAUSBÄCKEREI AG

Neubruchstrasse CH-8717 Benken/SG Telefon 055 293 36 36 Fax 055 293 36 37
Email romers-hausbaeckerei@spectraweb.ch Internet www.romers-hausbaeckerei.ch

GUTSCHEIN

Gegen Abgabe dieses Gutscheins erhalten Sie am Stand der Romer's Hausbäckerei

EIN SÜSSES ÜBERRASCHUNGSPRÄSENT.

Einlösbar an der ZAGG '98. Pro Person ist ein Gutschein gültig.

Wellness im Hotel: Was die Gäste erwarten

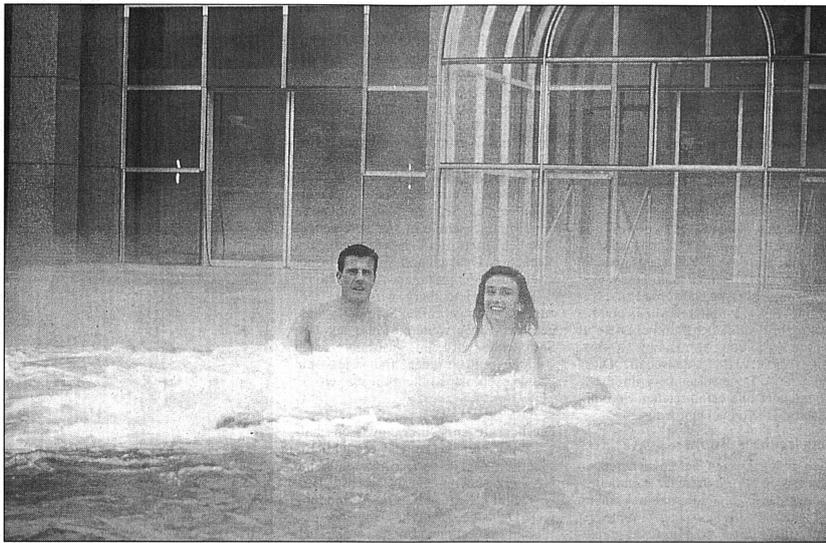
Bald jedes zehnte Haus nennt sich heute (auch) Wellness-Hotel, aber: Uraltschwimmbad, kleine Sauna und zwei historische Fitnessgeräte reichen dafür nicht mehr aus. Die Gäste sind anspruchsvoller geworden, haben klare Erwartungshaltungen, wollen professionell betreut und einfühlsam begleitet sein und nicht mehr für jeden Kräutertee fünf Franken bezahlen.

ELIANE MEYER

Weil Wellness «in» ist und zudem ein strapazierbarer Gummibegriff, werben auch Hotels mit veralteten oder ungenügenden Einrichtungen und fehlender Betreuung damit. Wer aber heute Wellness anpreist, muss etwas bieten. Mindestvoraussetzungen sind eine ansprechende Wasserwelt mit Sauna und Dampfbad, ein Fitnessraum mit Tageslicht, modernen Geräten und Betreuung, ein gutes Beauty- und Massageangebot, begleitete Aktivprogramme und gesundes, also fett- und kalorienkontrolliertes Essen. Diese Hard- und Software erwarten Gäste in einem Wellness-Hotel – und Gastgeber, die voll hinter ihrem Konzept stehen und nicht einfach einem aktuellen Trend hinterherrennen oder das Erfolgsrezept des Konkurrenten kopieren wollen.

Kuranden kontra Kongressisten

Zu oft werden auch die verschiedensten Angebote miteinander vermengt – nur um ja keinen potentiellen Gast zu verlieren. So wollen sich klassische Kurhäuser mit ärztlichen Behandlungs- und Rehabilitationsangebot jetzt auch als Wellness-Hotels profilieren, was zu Konflikten führt: Erstens wünschen sich (die gesunden) Wellness-Gäste eine lustvolle Verwöhnatmosphäre und kein Spitalambiente, zweitens wirkt es auf aktive Schwimmerinnen nicht gerade einladend, wenn am Rande des Schwimmbads ein einsames künstliches Bein liegt... Auch die Kombination von Wellness mit Tagungshotel ist oft nicht ideal, vor allem in kleineren Häusern, wo sich Entspannung suchende Bademantelgäste im



Nicht nur Wasserwelten hinklotzen: Wellness-Konzept und Begleitmassnahmen müssen auf die Gästewünsche abgestimmt werden.

Foyer ständig mit hektischen Krawatten-trägern kreuzen. Bietet ein Hotel neben Wellness auch Familienferien oder gar Kinderprogramme an, muss es dies klar sagen: Viele Interessenten suchen neben Wellness auch Ruhe und Erholung und sind verärgert über ständiges Kinder-geschrei.

Profis gefragt

Hoteliere sind zwar Allrounder, doch das heutige Wellness-Angebot ist so riesig, dass sich darin nur noch Spezialisten zurechtfinden. Das betrifft nicht nur die Wahl der Installationen und Angebote, sondern auch die Betreuung der Wellness-Gäste. Es reicht nicht mehr, wenn der Hoteliere zweimal wöchentlich mit den Gästen wandert, die Hoteliere im Kosmetiksalon ihre Lieblingsmarke anbietet, der Küchenchef einen Salat- oder Gemüseteller als Diät verkauft. Wer sich für Wellness entscheidet, muss entweder

selbst voll dahinterstehen, sich weiterbilden, profilieren und für die Gäste ein kompetenter Gesprächspartner sein – oder Profis anstellen.

Zudem muss er sein Haus in der einen oder anderen Wellness-Richtung profilieren, je nach Standort, Neigung, Grösse, Finanzkraft. Es bringt nichts, einfach die beim Konkurrenten gesehene luxuriöse Badewelt auch zu bauen, wenn Konzept, Begleitmassnahmen und das Gästepotential fehlen. Oder Schlankheitsdiät anzupreisen, wenn der Küchenchef sie nicht mit Freude und Phantasie zubereitet. Hände weg auch von Therapien und Behandlungen, die nicht in der Komplementär-Medizinzone anerkannt sind und von gefährlichen Fachleuten durchgeführt werden.

Im Kommen: «All inclusive»

Wellness-Gäste sind so individuell wie das Hotelangebot. Die einen mögen es à

la carte, genau auf ihre Bedürfnisse zugeschnitten, und wollen nicht für Leistungen bezahlen, die sie nie in Anspruch nehmen. Immer mehr Gäste allerdings schätzen Packages, die ihnen erlauben, ihr Ferienbudget im Griff zu haben. In solchen Arrangements können nicht nur Badewelten, Beauty- und Wellness-Behandlungen inbegriffen sein, sondern auch Essen und Getränke. Denn Wellness-Gäste sollten, ihrer Gesundheit zuliebe, sehr viel trinken und mehrmals täglich (wenig) essen, und sich nicht nach Halbpensionsmanier am Frühstücksbuffet vollstopfen und abends soviel verschlingen, dass ihr voller Bauch nachts rebelliert.

Deshalb stösst die von den «Wellness Austria Hotels» lancierte «Wellness-Verwöhnspension» (siehe unten) auf so grosse Gästeresonanz. Im «All inclusive»-Pensionspreis sind auch leichte Mittags- und Nachmittagssnacks vom

Buffet inbegriffen sowie den ganzen Tag über Obst und alkoholfreie Getränke. Überall stehen Mineralwasserflaschen und Gläser, im Restaurant und/oder Wellness-Bereich dazu Kräutertee im Thermoskrug. Und, ideal für Familienferien: Kinder werden nicht für jedes Cola, jedes Glas Milch zur Kasse gebeten...

MEINE MEINUNG

Thalassotherapie gehört ans Meer!

Die Wellness-Szene ist in Bewegung: fast täglich lese oder höre ich von neuen Angeboten – oftmals handelt es sich allerdings um alten Wein in neuen Schläuchen. Derzeit offenbar ganz oben auf der Wunsch- und Hitliste der mit Kosmetikinstituten ausgestatteten Ferienhotels steht die Thalassotherapie. Diese an der französischen Atlantikküste entwickelte Meerwasserkur gehorcht aber einigermaßen strengen Regeln, soll sie wirklich wirken. Die wichtigste lautet: Es braucht dafür echtes, täglich frisch aus dem benachbarten Meer gepumptes Meerwasser!

Was die Kosmetikerinnen in den Schweizer Bergen und an den Schweizer Seen hingegen anbieten, sind Bäder in aufgelösten Meersalzkristallen und Packungen mit pulverisierten Algen. Es fehlen die für die wirkliche Thalassotherapie nötigen, lebendigen Mikroorganismen aus dem Meer, es fehlen die berühmten «Jets» zum Abspritzen, das ausgeklügelte Behandlungsritual. Zudem: Was soll eine Meerwasserkur (so könnte man sie allenfalls nennen) in der Schweiz?

Die hiesigen Wellness-Hoteliere wären besser beraten, sich auf ihre Stärken zu besinnen: die intakte Natur, die Wiesen, Wanderwege und Berge vor der Haustüre, das sportliche Image, die Bäderkultur im Thermalwasser. Aktive Outdoor-Wellness ist angesagt – die Tiroler machen es uns mit ihrem Vital Training vor. **Eliane Meyer**

Tirol Vital, Österreich

Vitales Training in 24 Tiroler Hotels

Ein neues, ab diesem Spätsommer in 24 ausgewählten 4-Stern-Hotels aufgelegtes (Wochen-)Programm soll das Tirol als fortschrittlichste Fitness-Ferienland Österreichs profilieren: das «Tirol Vital Training». Den Gästen wird ein auf sie massgeschneidertes und von diplomierten «Coachs» betreutes Fitnessprogramm angeboten.

ELIANE MEYER

Zur Wahl stehen zwei Varianten, beide zu einem attraktiven Einführungspreis: Das Wochenprogramm «Basic» (ÖS 1500 / Fr. 190.-) ist geeignet für Fitnessmuffel und (Wieder-)Einsteiger, «Professional» (ÖS 2000 / Fr. 250.-, plus sportmedizinischer Fitness-Check-up etwa Fr. 240.-) für Fortgeschrittene und Anspruchsvolle. Betreut werden beide Programme von speziell ausgebildeten Tirol-Vital-Trainerinnen und -Trainern, denen ein (Sport-)Arzt zur Seite steht. 24 ausgewählte Tiroler 4-Stern-Ferienhotels stehen zur Wahl, dazu das auf chinesische und Komplementärmedizin spezialisierte 5-Stern-Hotel Vital Royal in Seefeld.

Analyse des Körperfettes

So läuft das Vital Training im «Wellness-Resort Hotel Schwarz» von Franz und Martha Pirkl in Mieming ab: Am Anfang steht eine Körperfettanalyse (auf einer speziellen Waage) beim hauseigenen Sportarzt. Für die «Basics» folgt ein Walking-Test mit Pulsfrequenzmessgerät – diese «Fitwatch» darf man fürs Heimtraining in den meisten Hotels gra-

tis mitnehmen! Die «Professionals» werden von Hotelarzt Günther Kapp mit Lactatmessung, sportmedizinischem Fitnesstest und kleinem Blutbild durchgecheckt. Aufschluss geben individuelle Trainingspläne erstellt. Dann geht's los mit Wassergymnastik im Pool, zum pulskontrollierten Ausdauertraining, morgens zum Outdoor-Aktivprogramm, zweimal pro Woche zur mentalen Entspannung. An den leckeren Buffets wird man zielstrebig zu gesunden Vollwert- und Bio-Gerichten gesteuert... Gemeinsame Wanderungen und Mountaintain durch die imposante Tiroler Bergwelt runden das Vital-Programm ab – es lässt sich zudem in nahezu allen Hotels individuell mit Wellness- und Beauty-Behandlungen und anderen Sportarten ergänzen oder mit Familienferien kombinieren.

«Etwas für die Männer tun»

Geartet stand dem neuen Projekt die Tirol Werbung (die auch finanzielle Schützenhilfe leistet); aufgezo-gen hat es Tourismus-, Hotel- und Unternehmensberater Reinhard Schrott, in dessen Kufsteiner Büro sich auch die Geschäftsstelle befindet. Die sportmedizinische Seite betreut(e) Professor Elmar Kornel vom Institut für Sportwissenschaften der Universität Innsbruck. «Wir wollten auch einmal etwas für die Männer tun, für die Frauen bieten die Hotels in Sachen Beauty und Wellness ja schon vieles», verortet Werner Ultsch, verantwortlich für Produktentwicklung und Vertrieb. Deshalb steht körperliche Aktivität – natürlich für Männer und Frauen – im Zentrum des innovativen, für Europa in dieser Kombination und Breite einmaligen Tirol Vital Trainings.

Das Interesse seitens der Hoteliere sei gross gewesen, erzählt Werner Ultsch. 40 Betriebe hätten sich angemeldet; doch aufgrund der strengen Kriterien seien vorläufig nur 24 zertifiziert worden. Mindestanforderungen an die Hotels waren: das Vorhandensein eines ausgebildeten Vital Trainers, ein Gymnastikraum mit zumindest zwei modernen Herz-Kreislauf-Trainingsgeräten, Sauna oder Dampfbad mit Frischluft- und Ruhe-raum, tägliches Massageangebot, Küchenchefs mit Diätausbildung für vitalstoffreiche Ernährung sowie Nichtraucherbereiche in den öffentlichen Räumen.

Geforderte Vitalstoff-Trainer

Zusammen mit Daniel Blank von den auf Wellness-Ferien spezialisierten Münchner ikd-Reisen habe Werner Ultsch diesen Frühling alle interessierten Hotels besucht und sie aufgrund einer Checkliste auf Herz und Nieren geprüft. «Vielen Interessenten fehlte der geforderte Gymnastikraum, etwa ein Drittel musste sich entschliessen, einen Vital Trainer einzustellen. Denn bloss «Animatoure» genügen uns nicht: Voraussetzung für die Absolvierung des speziellen Lehrgangs ist ein abgeschlossenes Studium der Sportwissenschaften oder der Physiotherapie. In Frage kommen auch ausgebildete Fitnesstrainer oder Skilehrer mit guten Ortskenntnissen. Denn der Bezug zur Tiroler Landschaft ist uns ganz wichtig; die Vital-Gäste sollen unsere Heimat auf neue, hautnahe Art kennenlernen können.» Am Schluss der von Spitzensportler-Coach Toni Mathis geleiteten Vital-Trainer-Ausbildung stand eine Prüfung, bei der einige durchgefallen seien... Das Unternehmen sei aber auf gutem Weg:

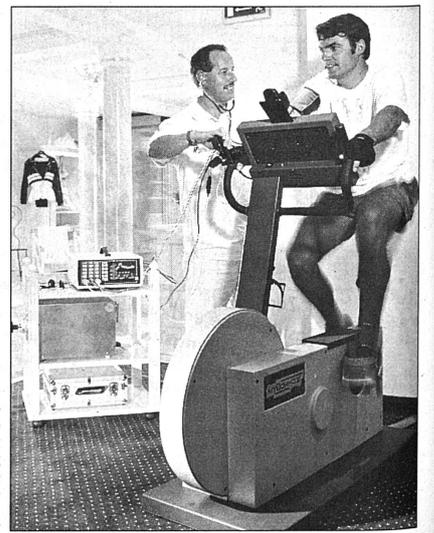
«1999, im nächsten Katalog, werden wir weitere 12 bis 15 Mitgliedshotels haben.»

Ziel: Umsatzplus von 30%

Eine gute Sache, vor allem auch für die Zwischen- und (nicht mehr überall schneesichere) Wintersaison, findet Hoteliere Franz Pirkl das Tirol Vital Training. «Der Puls hat keine Saison, laufen, sich bewegen und meditieren kann man immer!» In seinem 92-Zimmer-Hotel

bietet er schon seit einiger Zeit vom hauseigenen Arzt kontrollierte Fitnessprogramme an, schätzt nun aber den gemeinsamen «vitalen» Marktauftritt, die Werbe- und Verkaufsmassnahmen. «Ich schätze, dass ich dank des neuen Programms meine Auslastung zu gewissen Zeiten bis 30% steigern kann.»

Informationen: Tirol Vital, A-6330 Kufstein, Telefon 0043 5372 721 78 55, Fax 721 78 60.



Der sportmedizinische Fitnesstest steht am Anfang des Tirol-Vital-«Professional»-Trainings: Foto: zvg

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Innotour: les cinq premiers bénéficiaires sont connus

Il y a du nouveau auprès d'Innotour, le fonds national que la Confédération a mis sur pied pour soutenir des projets particulièrement innovatifs dans le domaine du tourisme. Cinq des 61 projets qui ont demandé un tel soutien peuvent désormais respirer. La Confédération vient en effet d'accepter de soutenir leurs projets. Les sommes qui leur seront allouées seront toutefois inférieures à celles escomptées. Les heureux bénéficiaires sont le SDM, Thunersee Tourismus pour son expérience-pilote Deskline, la SSH pour son engagement en faveur de la qualité, la fondation «La Suisse, pays du vélo» et le programme «Label de qualité». Pages 1 et 3

Le professionnalisme de Swissair a été apprécié

On a déjà pu lire beaucoup de choses sur la catastrophe dont ont été victime le 3 septembre dernier les passagers du vol SR111 qui aurait dû relier New-York au Genève et qui est tombé au large de Halifax au Canada. Sans vouloir entrer dans des spéculations au sujet d'une future baisse des passagers ou de la perte de valeur du titre boursier, notre hebdomadaire tient à saluer le professionnalisme et la compétence avec lesquels Swissair, ses employés et surtout son directeur Philippe Brugisser, ont géré l'«après-accident». C'est parfois dans de tels moments, très pénibles, que l'on reconnaît la véritable valeur d'une compagnie aérienne. Page 3

Le «Service qui vend», premier bilan positif

Notre hebdomadaire avait offert ce printemps cinq exemplaires de la traduction en allemand de la méthode de vente américaine «Service that sells» à cinq hôteliers et restaurateurs. Le premier bilan de cette méthode, qui a déjà connu un grand succès en France sous l'appellation «Le service qui vend», peut être qualifié de positif. «Nous avons essayé cette méthode et nous avons effectivement augmenté nos ventes», explique un des cinq gagnants de notre offre. Un autre relève que tous ses clients prennent désormais un apéritif avant de manger. Les concepteurs de cette méthode promettent, eux, une augmentation annuelle du chiffre d'affaires de l'ordre de 10%. Page 14

Le «no-show» touche aussi les restaurateurs

Le phénomène du «no-show», terme anglais que l'on peut traduire par «ne pas apparaître», ne touche pas seulement les compagnies aériennes, il touche aussi les restaurants. La panacée n'existe pas pour se prémunir contre un tel comportement des clients. Si ces derniers réservent une table dans un établissement, la correction la plus élémentaire voudrait qu'ils avertissent le restaurateur si, à la dernière minute, ils changent d'avis. Le fait de demander le nom, le prénom et le numéro de téléphone, voire même le numéro de la carte de crédit, permet parfois aux restaurateurs d'éviter de se retrouver Grosjean comme devant. Page 16

Quid du «wellness» dans l'hôtellerie?

Le secteur du bien-être, soit le «wellness» pour reprendre un anglicisme cher à Suisse Tourisme, prend de plus en plus d'importance sous nos latitudes. Comme il s'agit d'un secteur particulièrement porteur, le «wellness» a également attiré un certain nombre d'hôteliers. Tous n'ont malheureusement pas investi de la même manière et le meilleur côtoie parfois le pire. Presque un établissement sur dix s'intitule aujourd'hui «wellness-hôtel». Force est toutefois de constater qu'une vieille piscine, un sauna étriqué, deux appareils de fitness «préhistoriques» et une petite salade en guise de menu «light» ne suffisent plus à combler les désirs d'une clientèle toujours plus exigeante. Page 18

Forfaits touristiques

Répondre à une demande bien réelle

Il n'y a pas si longtemps, des voix s'élevaient pour reprocher aux prestataires touristiques helvétiques le faible nombre, voire même l'absence totale de forfaits comprenant l'hébergement et différentes activités touristiques. Cette lacune est sur le point d'être comblée aujourd'hui. La mise sur pied de ces forfaits touristiques – qui répondent à une demande bien réelle – est cependant difficile et leur constitution laisse parfois à désirer.

LAURENT MISSBAUER

Sous l'impulsion de Suisse Tourisme, vingt villes suisses ont proposé cet été des forfaits «attractifs» et «faciles à réserver». Cela, «à des prix irrésistibles». Chaque hôte qui a profité de cette offre spéciale a reçu un carnet de bons permettant d'obtenir des réductions pour une valeur d'au moins 44 francs. Pour une réservation d'une ou de plusieurs nuits d'hôtel, chaque hôte a pu ainsi bénéficier de boissons gratuites, de prix réduits pour des musées et «bien d'autres choses encore», peut-on lire dans la brochure de Suisse Tourisme «A la rencontre des villes».

Bienne, Fribourg, Genève, La Chaux-de-Fonds, Lausanne, Montreux-Vevy, Neuchâtel et Sion ont été les villes romandes qui ont fait partie de cette opération «forfaitophile». D'autres régions romandes n'ont cependant pas attendu l'impulsion donnée cet été par Suisse Tourisme pour passer à l'offensive. Lausanne Tourisme, avec ses «forfaits olympiques», Tourisme neuchâtelois, avec ses séjours forfaitaires «Jack London» l'hiver et «Découvertes à la carte» l'été, offrent également un certain nombre de prestations gratuites, des prestations qui ont bien entendu pour but d'inciter le touriste à rester sur place plusieurs nuits.

A partir de 35 francs par jour

Le canton de Fribourg n'est pas en reste non plus. Gruyère Tourisme, par exemple, propose jusqu'au 30 avril 1999 une offre à 35 francs par jour sur un forfait valable à partir de deux nuits. Cela, grâce au «Passport Gruyère», un passeport qui, selon le département promotion de Gruyère Tourisme, «vaut de l'or». Le texte qui accompagne le «Passport Gruyère» se veut ainsi particulièrement accrocheur: «Economisez en passant vos vacances en Gruyère! Ce n'est pas un rêve, mais une réalité que vous offre notre passeport; un accueil de qualité,



Quelques-unes des offres forfaitaires proposées en Suisse romande sont très intéressantes pour les touristes qui se déplacent avec leurs enfants. Photo: Laurent Missbauer

des prix fous, des rabais et de nombreux cadeaux vous attendent». La constitution de ces forfaits n'est toutefois pas toujours facile à réaliser. Il faut en effet contacter les hôtels, les musées, les centres de remise en forme et certains de ces différents prestataires ne manquent pas de se faire tirer l'oreille pour accepter de participer à telle ou telle autre offre forfaitaire. D'autres refusent carrément de jouer le jeu.

Un «joli» succès

«C'est la première fois que nous disposons d'un tel produit touristique commercialisable et 19 hôtels ont accepté de participer aux forfaits valables à partir de deux nuits de notre «Passport Gruyère». C'est déjà bien, mais il y a en tout une quarantaine d'hôtels en Gruyère», explique Nathalie Festa, assistante de la directrice de Gruyère Tourisme, Nicole Mettraux. Il faut préciser que la participation au «Passport Gruyère» impliquait pour les hôteliers de servir le petit-déjeuner gruérien, une spécialité qui n'est pas proposée dans tous les établissements.

Ce petit bémol mis à part, le «Passport Gruyère», lancé le 1er mai 1998 et valable jusqu'au 30 avril 1999, a répondu à une demande bien réelle: «On peut parler d'un joli succès», relève Nathalie Festa.

«Nous avons reçu 542 demandes en retour, 230 de Suisse romande et 312 de Suisse allemande. 31 réservations fixes sont en outre passées par notre office. Nous ferons un premier pointage à la fin du mois de septembre pour savoir combien de «Passports Gruyère» ont été directement vendus par les hôteliers».

Faire découvrir une région

Chez Gruyère Tourisme, on reconnaît que le but de ces offres forfaitaires est de faire découvrir une région et, corollaire direct, faire dormir les hôtes sur place. Les touristes potentiels, bien souvent, ne font que passer et ne s'arrêtent pas. C'est pour cette raison que le «Passport Gruyère» comprend une carte qui donne droit à des réductions de 10 à 50% sur des prestations telles que: entrée dans les musées et au château, centre de remise en forme, remontées mécaniques été-hiver, achat de meringues ou fromages, rafting, piscine, tennis ou golf.

C'est la même démarche qui a prévalu dans le canton de Neuchâtel, non seulement pour les forfaits «Jack London» et «Découverte à la carte», mais également pour les forfaits «Familles bienvenues». Ces derniers offrent d'innombrables prestations gratuites aux enfants sur la simple présentation d'une fiche dûment remplie par l'hôtelier. «Ce qui nous inté-

resse, c'est que les touristes restent sur place et passent leurs nuits à l'hôtel. Le canton de Neuchâtel y est gagnant, tout comme le touriste qui bénéficie généralement d'un rabais entre 30 et 50 francs par nuit avec nos forfaits», explique Ina Bernasconi, du département marketing de Tourisme neuchâtelois.

Une préparation minutieuse

Pour que tout le monde y soit gagnant, il faut cependant que la constitution des forfaits soit préparée minutieusement et fasse l'objet d'une planification préliminaire. C'est peut-être ce qui a manqué à quelques-uns des offices du tourisme contactés par Suisse Tourisme pour proposer des réductions d'au moins 44 francs dans la brochure «A la rencontre des villes».

«Nous avons été pris un peu de court et nous avons proposé pour cette offre forfaitaire de Suisse Tourisme notre passeport habituel de réductions que les clients des hôtels reçoivent de toute façon. Suisse Tourisme ne se rend pas compte du temps qu'il faut pour concocter des offres forfaitaires. On ne va pas passer trois jours à contacter les hôteliers, les restaurateurs et les musées pour vendre trois offres forfaitaires», nous a-t-on rétorqué dans un important office du tourisme de Suisse romande.

Fête des Vignerons

30 000 billets pour les «pros» du tourisme

Près de 6000 personnes ont profité de la billetterie de la Fête des Vignerons 1999, avant même son ouverture au public, le 7 septembre dernier. Pour un total de 90 000 billets, sur 240 000. Vevey Tourisme bénéficie d'un contingent de 30 000 places pour satisfaire les «pros» du tourisme.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Qu'on se rassure le reste des billets», tempère Daniel Willi, responsable de la billetterie de la Fête des Vignerons, pour couper court aux rumeurs qui vont bon train. Mais d'ores et déjà, à l'ouverture de la vente au public, certaines catégories de place, pour les nocturnes notamment, n'étaient plus disponibles. Et plus du tiers des places pour la journée de l'éclipse de soleil (le 11 août) avaient trouvé preneur.

Parmi ces premiers servis, les acteurs-fidélités, les membres de la Confrérie des Vignerons, les vignerons et les propriétaires des parcelles inspectées en vue de la cérémonie du Couronnement du meilleur vigneron-tâcheron, mais aussi grands et petits sponsors et une centaine d'entreprises de la région. En revanche, et contrairement à la Fête de 1977, aucun

spectacle complet n'a été vendu à une entreprise.

Avec le concours de 72 hôtels

De son côté, Vevey Tourisme bénéficie d'un contingent de 30 000 places (3000 par spectacle) pour satisfaire, dans et



72 hôtels proposeront des forfaits pour la Fête des Vignerons. Photo: htr

hors les frontières, les professionnels du tourisme. Patrick Henry, directeur de Vevey Tourisme, a également dressé la liste des établissements qui proposeront des forfaits pour la manifestation, 72 hôtels, dans la région et jusqu'à Lausanne, en font partie. La gestion de ce contingent de billets se fera par Vevey Tourisme (021 922 20 20) qui ouvrira encore dès le 21 septembre sa centrale de réservation hôtelière (021 922 19 99).

Pour sa part, le grand public pourra notamment réserver ses places via le call center de «Ticket4you» de Swisscom (40 lignes sont en service au 0800 80 1999), ainsi que sur le site Internet <http://www.fetedesvignerons.ch>. Par ailleurs, pour la durée de la Fête (du 29 juillet au 15 août), Vevey sera déclarée ville piétonne dans le périmètre compris entre le chemin de fer et le lac. Seuls les résidents au bénéfice de macarons – sous certaines conditions – les transports publics et les bus-charters dûment accrédités auront accès au centre.

Tout le reste du trafic sera détourné et les spectateurs seront dirigés vers les parkings de la périphérie, aux sorties de l'autoroute (20 francs par voiture). De là, des bus-navettes les amèneront sur les lieux de la Fête. Aménagée pour l'occasion, c'est la place de la Gare qui fera office de «Porte» de la Fête.

Gastro Suisse

Gastroforum féminin à La Chaux-de-Fonds

Du 9 au 12 novembre prochains, se tiendra sur les hauteurs de La Chaux-de-Fonds, au Grand Hôtel Les Endroits, la 8e édition du Gastroforum féminin. Organisées par Gastro Suisse, ces 8es rencontres féminines ont pour but de permettre aux femmes qui exercent des responsabilités dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration de se retrouver entre elles pour échanger idées et expériences, mais aussi pour approfondir leurs connaissances sur des sujets d'actualité liés à leur profession.

Pendant quatre jours, elles pourront assister à des exposés présentés par des spécialistes sur des thèmes aussi divers que «L'employeur sans droit... mais pas sans défense?», «Problèmes d'argent?», «La mort annoncée du banquier de proximité», «Décor de tables, décors de fêtes», «Le marketing du bon sens ou comment développer ses idées» et «Les Impôts, un mal incontournable?». Invitées d'honneur, Christiane Langenberger, conseillère nationale, entamera les réflexions autour du thème de l'accueil au féminin, un des atouts de l'hôtellerie-restauration, alors que Jacqueline Fendl, évoquera son engagement personnel à la tête de l'Expo.01. LM

Renseignements et inscriptions: Pierre Stämpfli, Formation professionnelle Gastro Suisse, 1009 Pully. Tél.: 021 721 08 30.

Valais

Le tourisme vert gagne du terrain

Touruval, l'association valaisanne pour le tourisme rural, a vu son effectif doubler et compte, quatre ans après sa fondation, une trentaine de membres. Pour Gabriel Gex-Fabry, le président de cette association, le Valais n'est pas en retard, même s'il reste encore beaucoup à faire dans le domaine du tourisme à la campagne. Le canton dispose par ailleurs d'une loi permettant de soutenir la création de gîtes ruraux.

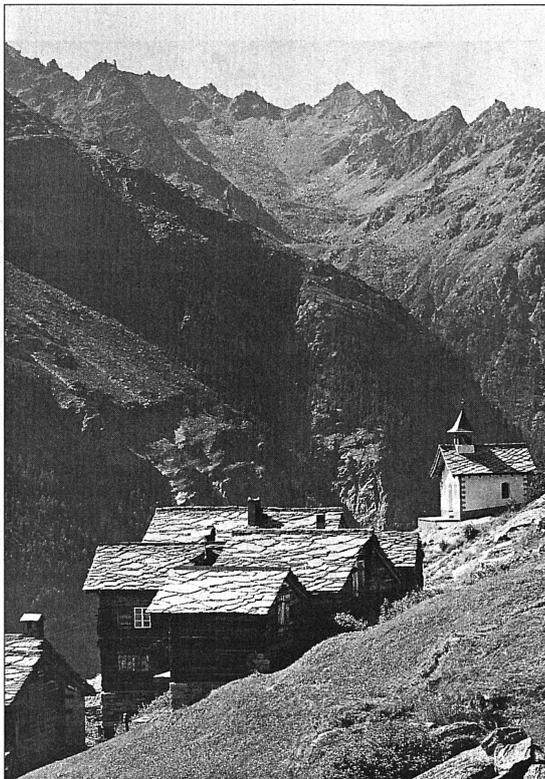
DANIELLE EMERY MAYOR

Les possibilités de vacances à la ferme ont commencé à exister en Suisse vers la fin des années soixante. En Valais – mais également en Suisse – on n'utilise pas encore pleinement le potentiel qu'offre le tourisme vert. Au contraire de nos voisins français. «Aujourd'hui», peut-on lire dans *Terre & Nature*, «des campagnes helvétiques offrent au maximum 10 000 lits ou places sur la paille pour 800 logements. Contre 60 000 gîtes (250 000 lits) en France, générant un chiffre d'affaires de 10 milliards de francs suisses.»

Le canton du Valais est prêt à encourager cette forme de tourisme, puisque la nouvelle loi entrée en vigueur en 1996 prévoit l'octroi de prêts à des conditions favorables à la construction et à la rénovation d'établissements pour en faire des gîtes ruraux. «Il y a des montants à disposition», confirme *Antoine Fardel* du Bureau du Tourisme à l'Etat du Valais. «Mais nous recevons pour le moment surtout des demandes d'informations.»

Le touriste sur la paille

Ce sont les difficultés économiques qui incitent les agriculteurs à ouvrir leur exploitation au tourisme. Accueillir dans son domaine des hôtes de passage – qu'ils logent sur la paille ou dans des chambres à l'alpage ou à la ferme – c'est l'occasion de faire connaître les produits locaux d'inciter les touristes à découvrir une région autrement, tout en encaissant un peu d'argent pour le logement. Mais c'est aussi se lancer dans une profession



Le Valais dispose d'une loi permettant de soutenir la création de gîtes ruraux. Touruval, l'association valaisanne pour le tourisme rural, a par ailleurs vu son effectif doubler au cours de ces quatre dernières années. Photo: Suisse Tourisme

qui n'est pas celle à laquelle on se destinait au départ! «C'est vrai», confirme Gabriel Gex-Fabry, «ce n'est pas évident. C'est beaucoup de travail. Mais c'est faisable si on en a vraiment envie. Le point principal, c'est l'accueil. Et ce n'est pas forcément parce que les agriculteurs n'ont pas de diplôme dans le tourisme qu'ils ne seront

pas bons dans la branche: au contraire, c'est peut-être un défi que nous relevons en montrant de quoi nous sommes capables.»

Et le président de Touruval sait de quoi il parle puisqu'il s'est lui-même lancé voilà maintenant plusieurs années dans le tourisme rural, à Champoussin, sur l'alpage. Son restaurant a pris petit à

petit le dessus sur l'élevage du bétail; les balades à cheval connaissent un bon essor. «Mais j'ai un peu trop lâché l'agriculture: je sens que si les gens viennent à la montagne, c'est pour la proximité de la nature, des animaux. Je vais donc créer, au printemps prochain, une chèvreserie, à une cinquantaine de mètres du restaurant.»

Un surcroît de travail

Il ne suffit pas toujours d'étendre un peu de paille dans une grange où viendront coucher les hôtes de passage et d'encaisser dix-huit francs (c'est le tarif officiel pour une nuit avec petit-déjeuner dans les fermes qui proposent l'«Aventure sur la Paille») pour contenter le touriste en quête de vacances vertes. Le visiteur veut aussi un contact, veut partir à la découverte du paysan de montagne, à la découverte des animaux, de la nature en général. Et cela nécessite, de la part de l'agriculteur, une mise à disposition de son temps, du temps qui manque parfois quand ont été effectués tous les travaux de la ferme.

C'est peut-être pour cela aussi que l'agritourisme, en Valais, semble se développer lentement. «C'est vrai, c'est pour nous un surcroît de travail. Je regrette souvent de n'avoir pas plus de temps à consacrer aux touristes qui viennent passer une nuit chez nous», confirme *Mme Vuissoz*, à la Ferme des Maragnènes à Sion où se trouve un des deux seuls gîtes du canton (le deuxième étant dans le

Haut-Valais) offrant aux touristes la possibilité de dormir sur la paille.

Mais Mme Vuissoz reste convaincue qu'il est nécessaire de développer ce créneau en Valais: «Nous recevons des hôtes qui changent de ferme tous les soirs. L'offre d'Aventure sur la Paille est trop restreinte dans ce canton pour le moment pour pouvoir aller d'une ferme à l'autre en un jour.» D'un autre côté, la grange de la ferme de Maragnènes n'affiche jamais complet. Le développement de ce type de tourisme ne peut aller sans une promotion auprès des clients potentiels.

Un quart à la campagne

Mais si l'offre en agritourisme (qui concerne uniquement les exploitations agricoles) reste encore mince en Valais, elle est complétée par différentes possibilités de logement de vacances en milieu rural, allant de la nuit à l'alpage à l'hébergement collectif à la campagne, du gîte équestre ou au «Bed & Breakfast» chez l'habitant. Le tout formant un réseau en développement pour répondre à la demande croissante des touristes.

«Selon une étude de l'Union européenne», confiait le directeur de la Fédération du tourisme rural de Suisse romande, *Jean-Paul Schulé*, à Terre & Nature, «notre continent totalisera 500 millions de touristes virtuels en l'an 2000. Et un quart d'entre eux aspirent à la tranquillité des campagnes. A la Suisse de gagner sa part du gâteau!»

Les chevaux, un bon créneau!

Dans un canton où le mulet a longtemps été roi, apparaissent de plus en plus de chevaux. Le Valais offre une multitude de possibilités de randonnées équestres. On en trouve notamment à la ferme des *Vuissoz* à Sion, chez *Gabriel Gex-Fabry*, le président de Touruval, l'association valaisanne pour le tourisme rural, à Champoussin, et, depuis décembre dernier, au ranch «El Capio», à Martigny.

Là aussi, on privilégie tourisme et nature, tourisme et produits locaux, même si c'est parfois sur des airs de musique country (comme ce sera le cas le dernier week-end de septembre lors d'un week-end western). «Les gens

viennent pour la tranquillité, pour la proximité avec les animaux et aussi pour manger une nourriture certes simple, mais faite avec de produits du terroir», confie *Monique Menoud* qui tient la ferme équestre «El Capio». Chez elle, on se balade à cheval, on loge dans un tipi, dans une yourte mongole ou dans un dortoir. Jeunes et plus âgés se côtoient, seuls, en couple ou en famille, pour un jour ou une quinzaine, venus de Suisse ou d'ailleurs. «Tous les mois j'annule mon chiffre d'affaires. C'est très dur, mais on s'accroche. Les gens ont besoin de revenir vers la terre. Je suis convaincue que le tourisme rural a de l'avenir», conclut-elle. DEM

MÉLI-MÉLO

Sion: forfaits «Semaines blanches». Sion, ville candidate aux Jeux olympiques d'hiver de 2006, est plus que jamais décidée à se donner une image de station de sports d'hiver. En attendant «avec espoir» le 19 juin 1999, date à laquelle le Comité international olympique (CIO) dévoilera le nom de la ville organisatrice des JO d'hiver de 2006, Sion Tourisme a indiqué dans un communiqué de presse qu'il avait d'ores et déjà préparé des programmes particuliers pour la prochaine saison d'hiver. Des «Semaines blanches» seront ainsi proposées. Elles comprendront une formule forfaitaire offrant le logement (6 nuits) avec petit-déjeuner et un abonnement de ski. Sion possède par ailleurs sa propre école de ski. Au niveau des nouvelles infrastructures, Sion Tourisme annonce le Jardin des neiges et la Patinoire de Tourbillon. LM

Villeneuve sur écran. L'Office du Tourisme de Villeneuve a mis en service, dans sa vitrine, un écran informatique qui diffuse, chaque jour, de 8 à 22 heures, à l'attention des touristes, des images de la région, ainsi que des messages publicitaires des commerçants locaux. Le programme des prises de vues est changé tous les lundis. A noter également la mise en place, pour la première fois, d'un service de promenades en calèches. Une des calèches est adaptée aux personnes en chaise roulante. MH

Rougemont: enneigement artificiel assuré. Les pistes de la Videmanette et la station de Rougemont (entre Gstaad et Château-d'Ex) seront dès ce prochain hiver reliées telles que soient les conditions météorologiques. Les travaux permettant l'enneigement artificiel des derniers 1700 mètres de piste ont débuté le 1er septembre. Devisés à 1,7 millions, ils devraient être terminés fin novembre et

les canons à neige seront opérationnels dès le début de la saison. Directeur des remontées mécaniques de la station, *Jean-Pierre Urweider* démontre estime qu'au cours des 10 dernières années, il a été impossible de skier jusqu'à la station pour 30%, au moins, de la durée de la saison de ski. JJE

L'OT de Fribourg bientôt centenaire. L'Office du tourisme de Fribourg fêtera en 1999 ses cent ans, c'est en 1899 en effet qu'a été fondée la Société de développement de Fribourg devenue, il y a quelques semaines, Fribourg Tourisme. «Un tel anniversaire ne doit pas consister en un seul rappel historique des événements qui ont marqué la vie de la société, mais, bien au contraire, servir de plate-forme pour faire prendre conscience de l'importance du tourisme pour le Fribourg d'aujourd'hui et de demain», explique *Albert Bugnon*, directeur de l'OT de Fribourg. Un groupe de travail élaboré actuellement le programme d'événements et de publications qui marqueront ce centenaire. Un concours de photographies, ouvert aux professionnels comme aux amateurs, s'est d'ores et déjà prévu; il devrait permettre la création d'une nouvelle affiche promotionnelle pour Fribourg Tourisme et l'illustration d'une plaquette commémorative. Les chasseurs d'images qui désirent en savoir plus peuvent demander le règlement du concours auprès de l'OT de Fribourg. JS

Casinos: Divonne-les-Bains n'est plus seul en tête. Le casino de Divonne-les-Bains, situé à proximité de la frontière suisse, n'est plus seul à la tête du classement du produit brut des jeux. Une statistique, établie à l'issue de la saison 1996/97 et dont quelques chiffres sont parus dans le bulletin d'information mensuel de la Maison de la France,

montre que le casino de Divonne-les-Bains et celui de La Tour de Salvagny, dans le département du Rhône, ont tous deux enregistré un produit brut dépassant les 300 millions de francs français (environ 75 millions de francs suisses). Cinq établissements ont annoncé un produit brut supérieur à 200 millions de francs et 14, dont celui d'Evian, un produit supérieur à 100 millions de francs. Le produit total des 159 casinos français recensés a atteint 8 milliards de francs durant l'exercice 1996/97, soit une hausse de 13% par rapport à la saison précédente. A noter que les machines à sous, autorisées dans 150 établissements, ont généré, à elles seules, 87,6% du produit brut des jeux. MH

Prolongement de la ligne Aigle-Leysin: préavis cantonal défavorable. Le Département vaudois des Infrastructures du conseiller d'Etat écologiste *Philippe Biéler* a transmis à l'Office fédéral des transports un préavis défavorable au prolongement de la ligne de chemin de fer Aigle-Leysin jusqu'au sommet de La Berneuse. Dans ses considérations, il juge, en effet, que l'étude d'impact a mis en évidence de nombreuses atteintes à l'environnement, surtout dans la zone sommitale et la beauté du site contribuent autant à la promotion d'une station que le prolongement d'une ligne de chemin de fer et que l'intérêt public n'est pas jugé suffisant. » Après consultation de diverses commissions et bureaux de la Confédération, c'est l'Office fédéral des transports (OFT) qui aura à prendre la décision définitive sur le sujet. Celle-ci n'est pas attendue avant six mois, voire une année. Directeur des Remontées mécaniques de Leysin, *René Vaudroz*, l'un des principaux partisans du projet reste pour sa part «optimiste quant à l'objectivité des fonctionnaires fédéraux.» JJE

FORUM

«Sion et le Valais ont déjà gagné!»



Dario Robbiani, consultant du comité de candidature de Sion 2006

Les espoirs de Sion, du Valais et de la Suisse d'organiser les Jeux olympiques d'hiver de 2006 sont contenus dans un dossier de plus de 446 pages, dossier qui a été remis officiellement le 31 août dernier à Lausanne, au Comité International Olympique (CIO).

Dans ce livre, épais comme un annuaire téléphonique, il y a une réponse à tous les problèmes que pose l'organisation d'un tel événement sportif d'importance planétaire. Du 10 au 14 octobre, la Commission d'évaluation du CIO se rendra en Valais pour contrôler si la description contenue dans le dossier correspond véritablement à la réalité. Le choix du pays, théâtre des Jeux olympiques d'hiver 2006, s'effectuera quant à lui le 19 juin 1999, à Séoul. Mais, indépendamment du résultat des délibérations du CIO, Sion et le Valais ont déjà gagné!

Sion 2006 est en effet un projet gagnant car, au-delà du choix du CIO, il s'agit d'un défi à dimension internationale, un projet capable de rassembler tous les Suisses. Sion et le Valais ont déjà gagné, car cette candidature est une magnifique campagne de promotion touristique. Depuis que le sport est devenu un formidable spectacle médiatique,

grâce notamment aux retransmissions télévisées en direct, les Jeux olympiques constituent le meilleur véhicule pour faire passer une image de marque, notamment touristique. Sion 2006 démontre en outre nos capacités organisatrices et montre le portrait d'un peuple convivial, entreprenant et ouvert au monde.

Le climat favorable, l'enneigement pratiquement assuré, les conditions climatiques excellentes, l'équipement sportif de qualité, une capacité hôtelière au point, la culture et l'art, qu'il soit ancien ou moderne, sont les différents atouts du dossier de candidature et aussi les valeurs ajoutées dans les comptes-rendus des médias sur les villes candidates.

Le 90% de la population suisse connaît la candidature, le 80% l'approuve; le message a passé, il ne s'agit pas d'un petit groupe de sportifs, de politiciens et d'entrepreneurs. Les jeunes, en particulier, se réjouissent d'ores et déjà de la perspective d'accueillir les Jeux olympiques d'hiver en 2006.

Seuls certains milieux, composés essentiellement de journalistes et d'intellectuels des bords de la Limmat, restent sceptiques, voir même critiques. Hélas, l'autoflagellation, la critique facile et le négativisme sont encore très répandus. Il est plus facile de démanteler que de créer, et la candidature, la promotion de cette candidature et l'organisation des Jeux olympiques d'hiver sont une preuve de créativité, une attitude qui n'entre pas toujours dans le «Konzept» de ceux qui se prévalent de «sachlich» simplement par manque de fantaisie et de courage. On ne peut que le déplorer.

COUP DE FIL À...



Eric Liechti

Directeur de l'Office du tourisme des Diablerets

Vous êtes directeur de l'Office du tourisme des Diablerets depuis le 1er septembre. Quel est l'état général du tourisme aux Diablerets et quels vont être vos priorités?

Je dois déjà m'atteler à un travail d'organisation puisque, outre celui de Jean-François Morard, l'office a enregistré deux autres départs, fin juillet et début septembre. Comme nous sommes maintenant libérés des tâches de vente et de promotion extérieure, une première étude portera donc sur les besoins en personnel sachant que nous axerons nos activités uniquement sur l'animation de la station. Une fois le nouveau cahier des charges établi, je pourrai faire mes propositions au comité, tenant compte d'un budget qui aura la priorité. Parallèlement, j'ai déjà commencé à rencontrer les partenaires touristiques de la station, une tâche qui m'est facilitée puisque je les connais déjà pratiquement tous. Que veulent ces différents partenaires touristiques? Quel soutien peuvent-ils nous apporter? Quelles sont leurs contributions à la marche de l'office du tourisme? Car on ne peut pas tout exiger, l'Office du tourisme des Diablerets ne peut fonctionner qu'à la mesure de moyens qui sont limités.

Quant à l'animation pour ce premier hiver, nous allons travailler dans la continuité. Nous assurons le travail administratif du Festival du film alpin et nous ferons tout pour soutenir les autres manifestations existantes, le Festival country, le Festival Musique et Neige. Mais, dès l'an prochain, je compte bien dédoubler «Aventura», ce week-end estival sport et aventure à portée de tous, en créant une édition hivernale qui se déroulerait sur le même principe et avec les mêmes partenaires. Enfin, à plus long terme, j'aimerais créer dans la région une manifestation d'envergure internationale dont j'étudie déjà le concept, un événement qui devrait se dérouler en juillet.

Prospas recueillis par Jean-Jacques Ethnoz

MÉLI-MÉLO

3e Forum sur l'hôtellerie et le tourisme à Montreux. Organisé par la Société suisse des hôteliers (SSH), le 3e Forum sur l'hôtellerie se tiendra à Montreux, le vendredi 25 septembre prochain. Il sera placé sous le signe de l'Europe et donnera l'occasion à des intervenants de renommée mondiale, en provenance de la Suisse et de l'Union européenne, de répondre à des questions en rapport avec la place économique suisse et le tourisme suisse face à l'Union européenne. Le banquier genevois **Yvan Pictet**, le directeur de Sabena et ex-président de Suisse Tourisme **Paul Reutlinger**, l'économiste et ancien premier ministre des Pays-Bas **Raad Lubbers**, le nouveau directeur du groupe Mövenpick **Bruno Schöpfer** et **Helmut Roland**, membre du directoire de TUI, le plus grand voyageur allemand, figureront parmi les différents orateurs invités. Un des points culminants de ce 3e Forum auquel devraient participer 1500 personnalités du tourisme, de l'hôtellerie, ainsi que des milieux économiques et politiques, devrait être le discours prononcé par le conseiller fédéral **Pascal Couchepin**. LM

Le Beau-Rivage Palace de Lausanne, hôtel historique de l'année. Le prochain 16 septembre, le Beau-Rivage Palace de Lausanne-Ouchy se verra décerner le diplôme de «plus bel hôtel historique» de l'année. Cette récompense décernée par la section suisse de l'Icomos, une commission créée sous l'égide de l'Unesco, récompense chaque année un établissement qui appartient au patrimoine suisse et qui a su préserver son cadre historique, voire le mettre en valeur à la faveur de travaux de rénovation. JJE

Claude et Anne-Françoise Buchs, Hôtel Bella-Tola à St-Luc (VS)

Le bonheur est dans l'accueil

S'il est parfois dans le pré, le bonheur réside également dans l'accueil. Tel est du moins l'avis de Claude et Anne-Françoise Buchs, un jeune couple d'hôteliers valaisans qui, grâce à leur accueil personnalisé, ont permis aux nuitées hôtelières de la station de St-Luc de faire un grand bond en avant. Et cela, en l'espace seulement d'un peu plus de deux ans, puisqu'il n'y a que 26 mois qu'ils ont repris l'Hôtel Bella-Tola, un établissement de charme construit en 1883.

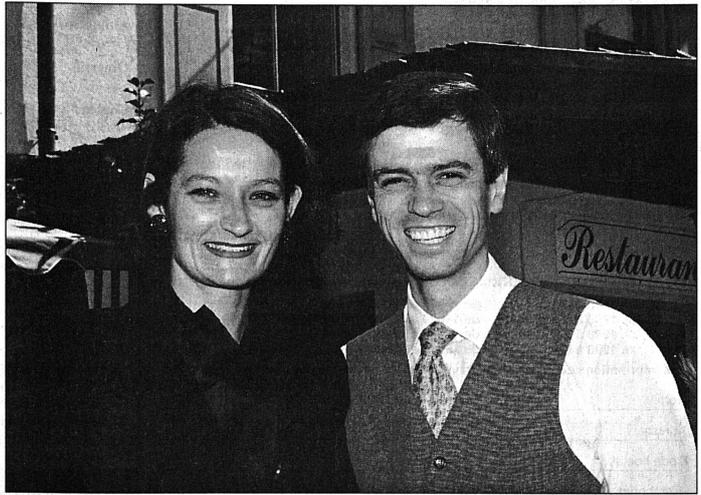
LAURENT MISSBAUER

«Je pars avec regret, avec pour seule idée de revenir...» Tel est le texte que l'actrice française **Carole Bouquet** a inscrit au mois de juillet sur le livre d'or de l'Hôtel Bella-Tola à St-Luc, en Valais. Cet hommage n'est qu'un des très nombreux avis positifs que Claude et Anne-Françoise Buchs, respectivement âgés de 34 et de 35 ans, ont recueilli depuis qu'ils ont repris, il y a un peu plus de deux ans, le plus ancien établissement de St-Luc. En 26 mois, ces jeunes hôteliers ont permis aux statistiques hôtelières de St-Luc de faire un grand bond en avant. C'est également sous leur direction que leur hôtel 3 étoiles a fait son apparition dans le guide Michelin, ainsi que dans différents guides d'hôtels de charme anglais et hollandais.

Un accueil individualisé

Claude Buchs tire un excellent bilan de ces deux premières années passées dans le Val d'Anniviers après avoir dirigé pendant six ans le Golf Hôtel Villa Magliassina à Magliasso, près de Lugano: «Le bilan de ces deux premières années peut être qualifié d'excellent, tant au niveau du chiffre d'affaires, qu'au niveau du taux d'occupation. Entre la première et la deuxième année, le taux d'occupation a par exemple augmenté de plus de 50%», explique-t-il. Claude Buchs et son épouse Anne-Françoise, tous deux diplômés de l'École hôtelière de Lausanne, expliquent une partie de l'augmentation du taux d'occupation par le soin tout particulier qu'ils accordent à l'accueil de leurs hôtes: «Notre philosophie, c'est faire revivre l'hôtellerie du début du siècle, la véritable tradi-

Anne-Françoise et Claude Buchs accordent un soin tout particulier à l'accueil de leurs hôtes. Photo: Laurent Missbauer



tion de l'accueil et de l'hospitalité où l'hôtelier, de par sa personnalité, joue un rôle primordial. Nous ne travaillons pas avec des groupes ou des autocaristes et nous faisons très peu de publicité. Nous préférons miser sur le bouche à oreille et nous mettons ainsi un point d'honneur à offrir beaucoup de choses pendant le séjour de nos hôtes. Cela va de l'apéritif de bienvenue au cadeau de départ en passant par un programme d'animation et toute une série d'attentions», explique Claude

Buchs. Anne-Françoise Buchs, passionnée de calligraphie et de décoration florale, précise pour sa part qu'elle essaie, avec son mari, de faire vivre aux clients de leur hôtel un séjour si ce n'est exceptionnel, du moins inoubliable.

«Nous choisissons littéralement nos hôtes. Dès qu'ils arrivent dans leur chambre, ils trouvent une corbeille de fruits et une carte de bienvenue à leur nom, écrite à la main. Une fois par semaine, nous organisons un apéritif avec tous les clients de

l'hôtel, apéritif durant lequel nous leur présentons le programme de la semaine» note-t-elle. Les nombreuses soirées spéciales proposées (spectacle de claquette présenté par un champion du monde de la spécialité, concerts, conférences, cuisine à thème, cours de décoration florale...) remplissent la double fonction d'animer l'hôtel et de faire de la publicité pour l'établissement.

Pic-nic sur l'Alpe à la mode 1900

«Notre hôtel doit être un lieu de rencontre, de manifestations culturelles sous forme de tables d'hôte. Nos clients en parlent ensuite autour d'eux et le but recherché est atteint. Un Belge, qui a passé au mois de juillet une semaine de vacances chez nous, est revenu pour une semaine supplémentaire au mois d'août avec son frère. Le bouche à oreille, dans ce cas, a parfaitement marché», remarque Claude Buchs qui a déjà en tête une nouvelle activité pour rendre inoubliable, l'été prochain, le séjour de ses hôtes: «Nous comptons organiser un pic-nic sur l'Alpe, tel que le faisaient, au siècle dernier, les premiers clients de l'hôtel: soit avec des costumes d'époque, une vieille malle, d'anciens couverts et une couverture d'époque», conclut Claude Buchs, jamais à court d'idées.

Mobiliers d'époque dans toutes les chambres

C'est en 1883 que **Pierre Pont** a fait construire le «Grand Hôtel & Pension Bella-Tola», à l'extrémité nord du village de St-Luc, sur les fondations d'une villa romaine. Le nom de Bella-Tola provient de la montagne du même nom qui domine St-Luc et qui culmine à 3025 mètres d'altitude. Exploité de 1883 à 1994 par quatre générations de Pont, l'Hôtel Bella-Tola est racheté en 1995 par une société anonyme fondée par **Jean-Claude Zufferey** et d'autres partenaires de St-Luc intéressés à relancer l'établissement. En mai 1996, **Anne-Françoise et Claude Buchs** ra-

chèrent à **Jean-Claude Zufferey** la majorité du capital-actions. L'hôtel, classé trois étoiles selon les normes de la SSH, dispose aujourd'hui de 33 chambres. Tous les meubles des chambres et des salons sont d'époque. Ils comprennent notamment un armoire étroite en arolle, une commode et des tables de nuit anciennes. Dans beaucoup de chambres, les lavabos sont d'origine. Une robinetterie ancienne est peu à peu réinstallée dans toutes les chambres. Le mobilier d'une des chambres est exposé au Musée suisse de l'hôtellerie et du tourisme à Zurich. LM

«Roadshow» de la Société suisse des hôteliers (SSH)

Un effort de communication qualifié de payant

Les étapes de Genève et de Lausanne ont clôturé la semaine dernière le tour de Suisse des dirigeants de la SSH. But de cette opération estivale: sensibiliser élus et public locaux aux problèmes de l'hôtellerie. Un objectif atteint en Suisse romande, comme dans les six autres étapes alémaniques de la tournée.

JEAN-JACQUES ETHNOZ

«Le message est simple, nous voulons simplement que nos invités, et pourquoi pas les passants, puissent dire: «Les hôteliers existent, je les ai rencontrés». Président de la SSH, **Alfred E. Urfer**, a répété ces mots à de nombreuses reprises au

12 000 emplois à Genève

A l'occasion de l'étape genevoise du «roadshow» de la SSH, **Christian Rey**, président de la Société des hôteliers de Genève, a rappelé l'importance de «notre branche qui, avec la restauration, a une capacité de 12 000 emplois à Genève et déverse environ 1 milliard de salaires par année dans le canton». Il a également relevé que les nuitées ont augmenté de 2,1% pendant le premier semestre de 1998 et a encouragé les jeunes à embrasser un apprentissage dans l'hôtellerie, une «branche dynamique dans laquelle la routine n'existe pas». LM



Alfred E. Urfer, ici entre **Christian Rey** (à g.), président des hôteliers genevois, et **Jean-Michel Illi** (à dr.), responsable du bureau romand de la SSH, a rappelé l'importance de l'hôtellerie pour l'économie nationale. Photo: Laurent Missbauer

cours des huit étapes (Bâle, Saint-Gall, Zoug, Interlaken, Soleure, Lucerne, Genève et Lausanne) du «roadshow» de la Société suisse des hôteliers. Et s'il avoue une certaine fatigue au terme du périple, il ne cache pas sa satisfaction: partout, auprès de personnalités locales, souvent auprès du public, cet effort de sensibilisation a été payant.

Une SSH «plus agressive»

Mise sur pied en collaboration avec les associations cantonales, les sections locales et Hotela, la tournée a permis d'informer, et de rencontrer le public. Car

l'information au grand public, aux commerçants voisins, aux élus communaux ne va malheureusement pas toujours de soi pour l'hôtelier, le plus souvent petit entrepreneur tout accaparé par son établissement et sa promotion. A Lausanne, c'est **Jacques Pernet**, président des hôteliers de Lausanne et environs qui l'a rappelé aux journalistes en introduction à la manifestation: «Il faut le faire savoir et les études des meilleurs spécialistes le démontrent: pour un franc de chiffre d'affaires, l'hôtellerie et le tourisme en génèrent deux pour les autres secteurs d'activité.»

Les moyens? Pour **Heinz Probst**, «grâce à Stratégie 98, une SSH plus dynamique, plus présente, plus agressive devrait les fournir.»

Notamment avec la mise sur pied, sous une forme à définir, d'une association des prestataires de services touristiques, pour ne pas parler d'une association de lobbying, un terme peu helvétiquement correct.

C'est peu dire, en effet, même si c'est explicable par les exigences du métier, que l'hôtellerie est trop souvent sous-représentée dans les milieux législatifs. La situation devrait changer. Quand la Société suisse des hôteliers fait son show, c'est justement pour qu'elle change. Et que, les chiffres du premier semestre aidant, le public puisse peut-être pour un prochain périple suisse, dire: «J'ai même rencontré des hôteliers heureux.»

Record du monde en vue

La tournée suisse de la SSH est aussi l'occasion d'une tentative de record du monde susceptible d'être enregistré dans le Livre des records. Depuis l'an dernier, les visiteurs et les invités sont, en effet, conviés à apporter leur touche à ce qui devrait devenir la plus grande toile du monde. Une voie symbolique de l'hospitalité qui, au terme de l'étape lausannoise, atteignait 470 mètres de long. La réalisation devrait se terminer en 2001. En principe, la toile devrait être présentée en premier lors de l'Expo.01. JJE



INSTITUT SUISSE POUR LA FORMATION
DES CHEFS D'ENTREPRISE
DANS LES ARTS ET METIERS

**COURS DE GESTION
POUR RESTAURATEURS ET HOTELIERS**

354 périodes de cours + examens
Cours intensif: 3 jours par semaine
prochain cours: du 2.9. / 18.12.1998
ou 1 soir par semaine et samedi matin
prochain cours: du 16.9.1998 / fin 1999

Matières traitées:

Gestion d'entreprise, ressources humaines,
production, marketing, administration et
informatique, comptabilité, analyse financière
questions économiques et juridiques



IFCAM, Petit-Chêne 38, Lausanne, Téléphone 021 319 79 79, Fax 021 319 79 05

Séance d'information: Je participerai à la séance d'information du:

- 25.08.1998 à Nyon de 15h30 à 17h30
- 01.09.1998 à Neuchâtel de 14h30 à 16h30
- 15.09.1998 à Yverdon de 15h30 à 17h30
- 17.09.1998 à Fribourg de 15h30 à 17h30

Les informations complémentaires vous seront envoyées par courrier.

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse: _____

Code postal: _____ Ville: _____

Téléphone: _____

Inscription par fax ou par courrier au minimum 3 jours avant la date choisie.

P 105490/391583

Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **Telefax**.
24 heures sur 24. Au numéro **031 370 42 23**.



COURS DE PERFECTIONNEMENT

La nouvelle CCNT'98

- Animateur** Stéphane Barbey, juriste, responsable ligne droit du travail de GASTRO SUISSE en Romandie
- Objectifs** Appliquer la CCNT'98 dans les situations habituelles de la gestion du personnel
- Contenu**
- ✓ Conclure et résilier un contrat de travail
 - ✓ Lettre de mise en demeure
 - ✓ Fixation des salaires (salaires minimaux, 13ème, indemnités)
 - ✓ Temps de travail, vacances, jours fériés
 - ✓ Technique de passage à la nouvelle CCNT

Date/Lieu 28 septembre 1998, Pully

Durée/Horaire 1 après-midi/14:00-17:00

Prix Fr. 150.- par personne
Fr. 120.- membre GASTRO SUISSE / SSH

Pour les inscriptions et renseignements complémentaires, veuillez vous adresser à:

GASTRO SUISSE

Formation professionnelle
1009 Pully, Av. Général-Guisan 42a
Téléphone 021 721 08 30

106198/385403

**ICH POCHTE AUF
MEHR BEWEGUNG.
IHR HERZ.**

Machen Sie mit beim IMPULS-Bewegungsprogramm.
Gratis-Broschüre bei der Schweizerischen Herzstiftung,
Postfach 176, 3000 Bern 15.

**A louer ou à vendre
dans le Jura vaudois**

Hôtel de vacances et séminaires

en situation calme au centre du village.

- 28 chambres (62 lits) modernes
- 2 resp. 3 salles de séminaires de 60, 20 et 35 places
- restaurant à 40 places
- bistrot à 60 places
- 10 places de parc
- 1 bureau locatif

PV Fr. 3 500 000.-
PL Fr. 1 900 000.-

Pour tout renseignements
ZIVAG S.A. centrale de gérance immobilière
Weltpoststrasse 20, 3000 Bern 15
Téléphone 031 350 22 70, Fax 031 350 22 44

105917/160407

A vendre ou à louer en Valais

**café-restaurant du
Prilet à Saint-Luc,
val d'Annivers**

à l'arrivée de la piste de ski du Prilet,
altitude 1700 m. Reprise d'exploitation pour
la saison d'hiver 1998-1999.
Comprenant: café-restaurant 45 places,
terrasse avec barbecue 130 places, apparte-
ment, chambres pour le personnel, dortoir
7 lits, chalet décoratif, grange et cave, 5 postes
de pétanque, 2 garages, 12 places de parc.
1500 m² au total à proximité du tennis et
de la palinourie.

Possibilité d'acquérir ou de louer en contigu
11 000 m² pour camping.
Prix demandé: Fr. 620 000.-

Faire offres et demandes de visites à:
case postale 75, 3961 Saint-Luc
Téléphone 027 451 22 51, Fax 027 451 22 55,
Jean-Louis Favre.

P 105985/396261

We must sell - Nous devons vendre

Verbier

Café-Bar - Restaurant

Très bien équipé, terrasse, parking,
situation exceptionnelle

faire offre

Case postale 1121, 1936 Verbier
Téléphone 027 711 67 22

106208/305120



Deutsch und
en français
hotel + tourismus revue, Abonnements: 031 370 42 23

LIEGENSCHAFTEN

**Zu verkaufen
Hotel/Restaurant**

30 Zimmer, Top-Lage in Zürich.
VP Fr. 6 500 000.-
Renoviert vor 10 Jahren, Klimaanlage
im ganzen Haus.

Anfragen unter Chiffre 106195, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

106195/40525

KATAG

L U Z E R N

Zu vermieten in Olten

HOTEL

Das Hotel befindet sich an bester
Zentrums- und Lage in Olten/SO und
verfügt über ca. 30 moderne
Hotelzimmer mit Dusche/WC
bzw. Bad/WC. Zum Hotel gehört
ein Restaurant mit 200 Plätzen
sowie verschiedene Seminar-
räume.

Die Mietbedingungen sind
äusserst attraktiv!

Sie lieben es, im Gastgewerbe zu
arbeiten und träumen schon
lange vom «eigenen» Betrieb.
Wir suchen Sie, den erfahrenen,
initiativen und kreativen Hotelier/
Restaurateur.

Fachlich ausgewiesene Miet-
interessenten 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

© 106289/172723

**Wunderschönes
Stadtrestaurant
mit Aussicht
auf Altstadt und See**

zu verpachten auf den 1. Januar 1999

Das Restaurant ist unterteilt in ver-
schiedene Stuben mit total 90 Plätzen.
Die Gartenterrasse hat 70 Sitzplätze.
Im Obergeschoss befinden sich eine
gemütliche 4½-Zimmer-Wirtswohnung
sowie 4 Personalzimmer. Die Küche
und die Restaurationsräumlichkeiten
entsprechen allen Anforderungen
eines neuzeitlichen Restaurants.
Dieser sehr schöne Betrieb eignet
sich für ein dynamisches Ehepaar
mit hoher fachlicher Ausbildung.
Das Kapital für Inventar und Warenlager
beläuft sich auf ca. Fr. 450 000.-.

Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre 106400, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

106400/41645

Zu vermieten evtl. zu verkaufen

Restaurant Balm

in Meiringen (10 Autominuten vom
Brienzersee) 40 Sitzplätze, grosse
Sonnenterrasse und grosser Parkplatz,
viel Umschwung, 2000 m² voll
erschlossenes Bauland W2.

Interessenten telefonieren unter
027 456 59 68 oder 079 676 73 40
oder schreiben an Familie Nyfeiler,
Route de Rawry 1, 3960 Sierre.

106398/396140

**Restaurant/Bar
an Toplage am Thunersee**

(Faulensee bei Spiez)
ab sofort zu verpachten.

Offerten unter Chiffre 106193, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

106193/395116

Südlicher Schwarzwald

Hotel Garni

in exzellenter Lage, wegen
Auswanderung zu verkaufen.
DM 959 000.-

Offerten unter Chiffre 105919, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

105919/295095

Wir verkaufen in Ponte Tresa

**Wohnhaus
mit Bäckerei und Pub**

im Dorzentrum, Tea Room mit Bäckerei
und Pub im EG, Backstube und 2½-Zimmer-
Wohnung im 1. OG. Grosse Maisonette-
Wohnung (250 m²) mit Studio im 2. OG.

VP: Fr. 1 450 000.-

... und weitere über 250 Objekte im Verkauf

B+E Immobilie SA, Minusio
Tel. 091 744 64 46, Fax 743 20 40

P 106290/396565



**Anzeigenschluss für
Liegenchafts-Inserate
Donnerstag 17 Uhr**

CHUR-Stadtzentrum

Zu verkaufen gutgehendes

Café/Restaurant

mit ca. 45 Sitzplätzen.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne:

Ladner

ImmoVerTreu GmbH 7214 Grösch
Telefon 081 325 36 36, Fax 081 325 36 35

Mallorca

Hotel

mit 30 Betten im Zentrum von
El Arenal zu verkaufen.
DM 880 000.-

Nähere Auskünfte erteilt
UBB AG, 5200 Brugg
056 461 75 79 (Huwylor)

P 106256/396423

Traditions-Restaurant

An zentraler Lage an der Hauptstrasse
in Augst/BL verkaufen wir eine

**Wohnliegenschaft
mit Restaurant**

10 Wohnungen
5 Autoabstellplätze
Saniert 1990

Preisvorstellung: Fr. 1 500 000.-

Auskunft erteilt gerne:
Herr A. Schneider, Telefon 061 295 59 47



GÖHNER MERKUR AG
Generalunternehmung und Immobilien

Dufourstrasse 21 · 4010 Basel
Internet: http://www.goehnermerkur.ch

105515/396038

In Beatenberg im Berner Oberland
verkaufen wir das

**HOTEL SILBERHORN
mit Gästehaus**

- traumhafte Aussichtslage
- Zweisaisonbetrieb
- 22 Einzel-, 12 Doppelzimmer
- Parzelle 4868 m²
- sehr attraktiver Kaufpreis

Zwahlen Immobilien AG, 3800 Interlaken
Tel. 033 828 30 30, Fax 033 828 30 35

© 106191/215538

Zu verkaufen

Im Zentrum eines schönen Dorfes
im Berner Seeland gut ausgebauter

Gasthof

bestehend aus: Grillraum mit 82 Plätzen,
Gaststube mit 75 Plätzen,
Terrasse und grosser Parkplatz
VP Fr. 1 450 000.-

Weitere Auskunft erteilt gerne:

G.M. SPAHR IMMOBILIEN - TREUHAND
BADHAUSSTRASSE 24 2500 BIENNE
TEL. 032 323 73 43 FAX 032 323 73 93

P 103894/395157

Suche Alp oder Hütte

mit Pisten-, Loipen- oder Spazierweg-
anschluss für kleinen Restaurations-
betrieb. Ganze Schweiz.

01 747 04 23 (Telefonbeantworter)

106292/396467

Zu verkaufen

Hotel/Restaurant

in Ascona.
34 Betten, 30 Restaurantplätze,
Schwimmbad, 2 Sonnenterrassen und
Tiefgarage.

Ernsthafte Interessenten erbitten wir
um schriftliche Nachfrage unter
Chiffre 106118, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

106118/191930

CHUR-ARASCHGEN

Zu günstigen Ertragswertbedingungen
verkaufen wir umständehalber
modernst eingerichtetes

**Restaurant
mit 4-Zimmer-Wohnung**

Eigentumsantritt jederzeit möglich.
Ernsthafte Interessenten melden sich
unter Chiffre 513-141487

GrischAnnoncen, Postfach, 7001 Chur.

P 106047/116254

**Zukunftsträchtige einmalige
Gelegenheit auf den Balearen**

Kaufen Sie einen der schönsten
Gastronomie-Betriebe in einem alten
Patrizierhaus. Top-Geschäft mit grosser
Stammkundenschaft.

Ausführliche Unterlagen erhalten Sie
unter Chiffre 106063, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.

106063/150770

CHURWALDEN

(Hotel-Pension mit Bauland)

Zu günstigen Ertragswertbedingungen
verkaufen wir umständehalber

Hotel/Pension mit Bauland

Eigentumsantritt jederzeit möglich.
Ernsthafte Interessenten melden sich
unter Chiffre 513-141485

GrischAnnoncen, Postfach, 7001 Chur.

P 106046/116254

031 370 42 16

PEOPLE

031 370 42 24

Luzern

Tourismus

Dominik Honegger ist der neue Geschäftsführer des Verkehrsbiros Flumserberg. Er ersetzt die bisherige Leiterin **Monika Manhart**. Honegger amtierte als Skilehrer und besuchte ab 1995 die Internationale Schule für Touristik in Zürich. Nach dem zweijährigen Lehrgang absolvierte er sein Praktikumsjahr bei Scuol Tourismus, vorwiegend im Bereich Marketing. Im Sommer dieses Jahres nahm er seine Auszeichnung zum eidgenössisch diplomierten Tourismusfachmann entgegen. **CK**

*

Jürg Krattiger tritt am 1. Oktober 1998 die Nachfolge von **Edebert Kummer** an, der nach 26 Jahren als Kurdirktor des Verkehrsvereins Riederalp in Pension geht. Krattiger stiess nach der Absolvierung der Schweizerischen Tourismusfachschule in Siders 1991 zum Verkehrsverein Riederalp. Hier arbeitete er sich kontinuierlich hoch. Zuletzt war er als Stellvertreter des Kurdirektors tätig. Im Herbst 1997 schloss er seine Ausbildung zum eidgenössischen Tourismusexperten ab. **GER**

*



Nun seien beide erwachsen und quasi flügge. Zeit, sich neu zu orientieren und an ihrer eigenen Zukunft weiterzubauen. Beide Firmen hätten ihre eigenen Interessen, teilweise ihre eigenen Märkte, ihre eigenen Produkte, sicher ihre eigene Mentalität und auch ein eigenes Auftreten. **Daniel Tschudy** meinte damit die MCI Travel in Genf unter **Roger Tondeur** und seine gleichnamige in Zürich. So fanden sich denn am 1. September 1998 rund 100 Gäste im Zürcher Grand Hotel Dolder ein, um auf die Gründung der neuen, vom Genfer Unternehmen vollkommen unabhängigen MCI Spectrum AG anzustossen. Wie Ge-

neraldirektor Tschudy den Anwesenden erläuterte, stehen in seiner neu formierten Firma die fünf Werte Events, Corporate Hospitality, Congresses, Incentives und Destination Management im Vordergrund. Nebst der neuen Corporate Identity stellte VR-Präsident Daniel Tschudy (2.v.l.) auch seinen neu zusammengesetzten Verwaltungsrat mit **Hansjörg Jenny**, Sport-Toto-Gesellschaft (l.); **Norbert Bolinger**, Kongresshaus Zürich (2.v.r.) und **René L. Stein**, Response & Tourism Marketing (r.) vor. **HU**

Hotellerie



Jürg Reinshagen, Mitbesitzer und langjähriger Direktor des 5-Stern-Hauses «Palace» Luzern, wurde letzte Woche zum Präsidenten der Internationalen Musikfestwochen in Luzern (IMF) gewählt.

Reinshagen tritt Anfang 1999 die Nachfolge von **Georges Bucher** an. Mit der Eröffnung des Kultur- und Kongresszentrums (KKL) in Luzern und dem Auftakt der IMF im neuen Nouvel-Konzertsaal ging für Bucher, der die IMF seit 1988 leitet, ein Traum in Erfüllung. Jürg Reinshagen ist Mitglied des Verwaltungsrates der Management AG, die das KKL betreibt, und verfügt als langjähriges Führungsmittglied bei Leading Hotels of the World über gute internationale Kontakte. **VY**

*



Daniel Werner heisst der neue Director of Sales im Radisson SAS Hotel Basel. Das 5-Stern-Haus (früher International Basel) gehört seit diesem Jahr zur Radisson-Gruppe und wird von **René M. Singeisen** geführt. Daniel Werner arbeitete zuvor als Sales & Key Account Manager für Norddeutschland im Radisson SAS Hotel in Berlin. Seine beruflichen Erfahrungen sammelte er unter

anderem im «Holiday Inn» in Heidelberg und Wiesbaden, bei Maritim sowie in der französischen Privathotellerie. **VY**

*



Seit Anfang August ist die Baslerin **Cornelia Brugger** (38) Mitglied der Geschäftsleitung der Personal-Managementfirma Schaefer & Partner GmbH in Wallisellen ZH. Bruggers Bereich sind die Geschäftsfelder Banken, Handel und Industrie sowie die Kaderselektion und Suche von Fachspezialisten für die Gastronomie und Hotellerie. Brugger verfügt über eine pädagogische Ausbildung und absolvierte die Hotelfachschule in Gfion. Sie arbeitete im Radisson SAS Basel, bei Mövenpick Schweiz, Hilton International London sowie sieben Jahre als Hoteldirektorin und Geschäftsführerin von Betrieben in Deutschland und der Schweiz. **VY**

*



Seit dem Frühjahr 1998 leitet **Kurt E. Schmid** als General Manager die im Aufbau befindliche «Palazzo» Arzaga Hotel & Golf & Saurina Spa-Gruppe in der Nähe von Brescia. Besitzer ist der italienische Privatunternehmer Baron Lando Lanni della Quaea mit seiner Fingemi S.p.A. Er hatte Ende 1997 das Reid's Palace auf Madeira verlassen, das er als General Manager 1992 übernommen und zu neuer Blüte geführt hatte. Was nun in den Hügeln am südlichen Gardasee entsteht, ist zum Teil bereits fertig: der Arzaga Golf Club mit den ersten 18 Loch Arzaga I, designed by Jack Nicklaus II. Bis spätestens im März 1999 sollen fertig sein: ein Palazzo-Hotel der obersten Klasse, die Saurina Spa, die ersten 9 Loch eines weiteren 18-Loch-Platzes Arzaga II, designed by Gary Player, und weitere Elemente der Anlage. **KJV**

Gastronomie & Technik

Vorschlag für einen neuen Verwaltungsverwaltungsratspräsidenten der Bon Appétit Holding AG: Der seit 1997 amtierende Präsident des Verwaltungsrats, **Hans W. Lüthi**, sowie der Delegierte des Verwaltungsrates (CEO), **Toni Cipolat**, treten in ihren Funktionen zurück. **Mario Fontana** ist bereits im kommenden Jahr als vollamtlicher Präsident vorgesehen. Seine Tätigkeit in der Bon-Appétit-Gruppe nimmt er am 1.1.1999 auf. An der kommenden Generalversammlung im Mai 1999 entscheiden die Delegierten über seine Wahl zum Verwaltungsratspräsidenten. **Mario Fontana** (51) übte in den vergangenen 15 Jahren als General Manager bei der Hewlett-Packard Company verschiedene Führungsfunktionen aus. Während den ersten 11 Jahren hat er als Delegierter des Verwaltungsrats die Hewlett-Packard Schweiz AG zu einem führenden Unternehmen entwickelt. Fontana hat an der ETH Zürich und am Georgia Institute of Technology als Ingenieur gearbeitet. Sowohl Lüthi als auch Cipolat werden dem Verwaltungsrat der Bon Appétit als Mitglieder erhalten bleiben. Toni Cipolat übernimmt im kommenden Jahr die Sparte Gastro-service Frankreich (Ewoco CC) der Gruppe. **GSG**

Carrousel steht still – jetzt kommt «People»

Ereignisse, die im Zusammenhang mit Personen stehen, machen eine Zeitung erst interessant. Deshalb heisst diese Rubrik in der *hotel+tourismus revue* fortan «People». Das Gefäss steht allen Personen und Firmen in den Branchen Tourismus, Hotellerie und Gastronomie offen. Bitte melden Sie uns nicht nur wie bisher die Beförderungen von Mitarbeitern und Neubesetzungen von Kaderstellen in Ihrem Betrieb, sondern auch andere aussergewöhnliche Ereignisse rund um Menschen im Tourismus. Telefon Redaktion: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, e-mail: redaktion@htr.ch. Wir danken Ihnen für Ihre Mitarbeit. **Die Redaktion**

Wer findet neuen Namen?

Die Abkürzung KKL wirkt blutleer. Verkauft sich das neue Wunderwerk Luzerns, das Kultur- und Kongresszentrum, unter seinem Wert? Die *hotel+tourismus revue* hatte zu einem Namenwettbewerb aufgerufen. Nun kommt Bewegung in die Sache.

Seit vier Jahren ist der Arbeits- und Projektitel KKL (Kultur- und Kongresszentrum Luzern) unumstößlich. Nun wollen die Trägerstiftung in Absprache mit der Stadt, der Management AG (Betreiberin) und dem Verkehrsverein Luzern Alternativen prüfen. In einem Kommentar Ende August nach der Eröffnungsfeier stellte die *hotel+tourismus revue* die Abkürzung in Frage, nachdem Bundespräsident Flavio Cotti in typischem Tessiner Akzent von «Ca-Ca-El» gesprochen hatte. Letzte Woche verwies auch die «Neue Luzerner Zeitung» (Neue LZ) auf den Wettbewerb in der *htr* und zitierte **Ruth Pedrazzini**, Präsidentin des Hotelier-Vereins Luzern, die für Bezeichnungen wie «Nouvel-Bau», «Nouvel-Haus» oder «Nouvel-Zentrum» plädiert. «Ca-Ca-El, Archel, Louvel?» titelt die «Neue LZ» dann Tage später auf der Titelseite ihrer Ausgabe vom 8. September. Weitere Vorschläge seien eingetroffen wie Arche Nouvel, Lucerne oder Noah, Archel oder Louvel, Luzerner Seecenter, Franz-Kurzmeier-Halle (ehemaliger Stadtpräsident und Vater des KKL, Anm. d. Red.) oder schlicht «Haus am See». Architekt Jean Nouvel bezeichnet sein Werk «L'Aile du Lac».

Erneuter Aufruf

Ein allfälliger neuer Name muss allerdings schon bald in die Marketingpipeline einzuschleusen werden, denn die Aktivitäten auf dem internationalen Kongressmarkt werden immer umfangreicher. Die *htr* fordert deshalb die Leserinnen und Leser erneut auf, weiterhin am Namenswettbewerb teilzunehmen und ihre Ideen mitzuteilen. Neue und bereits eingegangene Vorschläge publizieren wir zu einem späteren Zeitpunkt: *hotel+tourismus revue*, «Ca-Ca-El», Postfach, 3001 Bern, Fax 031 370 42 24 oder e-mail redaktion@htr.ch. **VY**

Wasser lösen um 5.45 Uhr

Wir wissen es: Tourismusdirektor ist ein harter Job. Seinen Ort, seine Region bekannt zu machen und möglichst viele Gäste anzulocken, das ist die kräftezerrende Hauptaufgabe des Promoters. Die Medien, das wissen wir auch, nützen dabei erheblich. Das Fernsehen besonders. Zwei Schweizer Tourismusdirektoren haben für dieses Medium ein ausserordentliches Flair: Um ihren Ort und sich selber ins Schweinwerferlicht zu rücken, ist ihnen jedes Mittel recht.

*

Letzten Sonntag abend, in der Sendung «Sprechstunde», dem Gesundheitsmagazin des Schweizer Fernsehens SF2, haben zwei der direktoralen Spezies wieder einmal tief in die Trickkiste gelangt. Neben einigen Schweizer-Regenbogen-Promis wie Mäni Weber, Fritz Künzle und Co. outeten sich die Tourismusmanager vor ganz spezielle Weise: Zum Thema Übergewicht meinte der Luzerner Tourismusdirektor Kurt H. Illi: «Meine Frau sagt, dass ich 20 Kilo zuviel auf die Waage bringe.» Den Zuschauern wäre nicht aufgefallen, dass es nur gerade 20 Kilo sind. Der 98 Kilo leichte Tourismusmanager vertraute uns an, dass er Luzerner Kügeli Pastetli halt besonders lieb und diese auch öfters und mit seinen Gästen verspeise.

*

Bei seinem Bündner Kollegen, nicht minder vertraut im virtuellen Umgang mit den Medien, wird's dann echt intim. Seine Prostata wird zum medialen Ereignis. Von den Bündner Bergen nach Zürich in die Hirslanden-Klinik ist er gereist. Auf Anraten seiner Frau

und ganz speziell für die Fernsehkamera. (Zwischenruf: Steckt hinter jedem medienverliebten Tourismusdirektor etwa eine Frau?) Allen modischen Gepflogenheiten zum Trotz ausgestattet mit der St. Moritz Montur. Und jetzt wissen es die Fernsehzuschauer.

Der speziell auf ein Körperteil ausgerichtete Gesundheits-Check in Zürich hat ergeben: Hans-Peter Danusers Prostata ist völlig intakt. Keine schlaflosen Nächte plagen ihn. Wasser lösen zum Beispiel, lässt er uns Zuschauer wissen, muss er erst, wenn der Morgen schon dämmert, so um 5.45 Uhr. Er habe keine Probleme mit seiner Gesundheit – ganz im Gegenteil. Und dann der unvermeidliche Werbespot: «St. Moritz hat eine erotisierende Wirkung», sagt Danuser der Nation via Flimmerkiste. Bevor er morgens zu wichtigeren Taten schreite, mache er einen Kopfstand. Um seinen harten Job gerechtfertigt zu machen, müsse er wie ein «Ackergaul» arbeiten. Wenig Alkohol, viel Bewegung und ein paar Takte Alphonblasen täglich sind sein Rezept.

*

Und was können wir daraus lernen? Etwa: All jene mit 20 Kilo Übergewicht solidarisieren sich mit Kurdirktor Illi in Luzern. Und alle, die täglich früh um 5.45 Uhr Wasser lösen müssen, verbündeln sich mit Danuser in St. Moritz. Statistisches gesehen ein ansehnliches Gästepotential für beide Orte. Stellen Sie sich einmal die dazu passenden Werbekampagnen vor...

Und stellen Sie sich vor, mit was für Intimitäten sich die Tourismusdirektorin von Bümpliz-les-Bains und der Tourismusdirektor von Meierskappel unter werden, wenn die Serie im zweiten Schweizer Fernsehen weitergeführt wird... **Silvia Mettler**

Restaurant Mars 2112, N.Y.

Gäste in die Zukunft «beamen»

Eatertainment-süchtige New Yorker haben seit letzter Woche ein neues Vergnügen: Einen virtuellen Ausflug in das 22. Jahrhundert verspricht das soeben am Broadway eröffnete Restaurant «Mars 2112», wie die Fachzeitschrift «Nation's Restaurant News» berichtet.

«Wir bieten Fun, Innovation und eine Mars-Atmosphäre, ohne dass die Besucher 60 Mio. Meilen reisen müssen», rechtfertigt Mars-CEO **Steven Micheletti** sein futuristisches Konzept. Tatsächlich erwartet den Besucher bereits am Restaurant-Eingang ein intergalaktischer Spaceport. Von dort aus gelangen die Gäste in die mit Science-Fiction-Elementen ausgestatteten Räume, wie den Cyberstreet Game Room, die Mars Bar, das Crater Café und in verschiedene Restaurants. Die Erlebnis-Eatery mit insgesamt rund 1000 Plätzen bietet Gerichte wie «Lunar Lamb Shank», «Terraforming Tuna Tostada» und «Plutonium Pizza» an. Micheletti budgetiert einen Durchschnittsbetrag von 20 bis 25 Dollar. In der Branche ist er alles andere als ein Unbekannter, er ist ein Kenner der Eatertainment-Szene. Zuvor war er zwei Jahre Vizepräsident der Rainforest Café Inc. Umgeben wird er von erfahrenen Leuten wie **Michael Hocter** (ex Planet Hollywood) und **Steven Goodwin** (früher The Californian Café Group). Bezüglich der Investitionskosten für das Mars 2112 hüllt sich Micheletti in Schweigen. Gerücheweise wurde die Investitionssumme von über 10 Mio. Dollar genannt. Greift das Konzept, wird Micheletti in London, Paris, Boston, Washington DC, Minneapolis und Orlando aktiv werden. **CM**

Tellspiele Altdorf

Eintrittsticket: Eine Büchse Apfelsmus

Seit Samstag, 29. August, steht der Urner Hauptort Altdorf im Banne der Tellspiele 1998. Das von **Barbara Schlumpf** inszenierte Stück «Gasthof Wilhelm Tell» spielt in einem Gasthof und bricht mit etlichen Tabus und Traditionen rund um den Mythos Tell.

Unkonventionell ist auch das Eintrittsticket: Wer sich an einer der Aufführungen bis zum 4. Oktober einen Platz

ergattern möchte, muss als Eintrittsticket eine 250 Gramm schwere Büchse Apfelsmus vorweisen können, schreibt die «Neue Urner Zeitung». 14 000 Büchsen mit dem Schriftzug «Gasthof Wilhelm Tell» stehen seit Beginn in Altdorf bereit. Fehlt nur noch, dass Wilhelm Tell seinem Sohn während des Stücks die Büchse statt den Apfel vom Kopf schiesst... **VY**

Ticketbestellungen: Tellspielbüro, 6460 Altdorf, Telefon 041 870 22 80, Fax 041 871 22 80, Internet: www.tell.ch.

Molésou-sur-Gruyères (FR)



Mise en service du funiculaire

Nouvelle page d'histoire pour le tourisme fribourgeois avec la mise en service, le 5 septembre, du nouveau funiculaire reliant Molésou-sur-Gruyères à Plan Francey. Il s'agit de l'installation de ce type la plus moderne et la plus originale de Suisse, en mesure d'accroître l'attractivité de la station gruyérienne. Sa vitesse est de 10 mètres/seconde, son débit horaire de 1200 personnes et

son coût d'environ 13 millions de francs. La saison d'été sera prolongée jusqu'au 30 octobre 1998, avec des ouvertures nocturnes tous les vendredis et samedis, jusqu'à 23 heures. Par la suite, la nouvelle remontée mécanique – qui remplace une télécabine de plus de 35 ans – sera prête à affronter la neige de l'hiver 1998/1999... **JS**

FRONT/KADER

St. Gallen's «fascinating» Restaurant & Bar

Hier ist echt was los: Grosse Beliebtheit beim vorwiegend jung-dynamischen Publikum, stimmungsvolles Ambiente und ein kreatives F&B-Angebot von erlebnisgastronomischen US-Highlights bis zu neuzeitlichen CH-Produkten. Entsprechend professionell und zugleich unkonventionell ist das Management. Das In-Lokal befindet sich an allerbesten Lage. Was noch fehlt sind «Sie», die engagierte Persönlichkeit für die

Kompetente Leitung der Küche

mit einem 4köpfigen Team, das sorgfältig intern ausgebildet wurde. Einem jungen Profikoch, Chef de partie, oder Sous-chef bietet sich die Chance, als Küchenchef oder -chefin einen Karrieresprung zu machen. Selbstbewusstes Auftreten, Kreativität & Ausstrahlung sind gefragt. Der Wille Aussergewöhnliches zu leisten ist sozusagen Ihr Markenzeichen. Mehr dazu und welche Vorteile diese ausbaubare Position mit sich bringt, erfahren Sie von Ihrer Gastroberaterin Cornelia Brugger, Direktwahl **01 831 31 89**
*Und wenn Sie jetzt schon das Gefühl haben, Sie sind die richtige Frau oder der ideale Mann für diese Aufgabe: Lebenslauf & Foto abschicken, damit wir uns «ein Bild» von Ihnen machen können!

Führendes Zunfthaus in Zürich mit neuer, zeitgemässer Philosophie

Wenn Sie ein echtes gastronomisches Highlight suchen, dann sind Sie hier genau richtig: Dieses grössere, renommierte Zunfthaus gehört zu den Sehenswürdigkeiten der Zürcher Altstadt – der Zunftsaal zählt gar zu den eindrucksvollsten Raritäten einheimischer Gastroarchitektur. Ziel ist: Ein Ambiente zu schaffen in dem die Elemente von Exklusivität, Tradition und Lifestyle sich harmonisch verbinden. Dazu braucht es einfach «Topleute mit Drive» wie Sie: Eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

Küchenchef/in mit Verkaufsflair

Diese Position beinhaltet alle Vorteile einer modernen Managementtätigkeit:
1. Sie gestalten das völlig neu geplante Angebot einer kreativen, richtungsweisenden und innovativen Schweizer Küche auf Stufe «gehobenes à la carte». 2. Aktive Einsätze im Bereich Verkauf professionell organisierter Bankette und spezieller Anlässe von denen man spricht. 3. Sie haben die Chance, Ihre zukünftige «Crew» persönlich mit auszusuchen.
Haben Sie «Drive»? Dann nichts wie los. Lassen Sie sich von uns unverbindlich informieren. Die Anstellungsbedingungen sind attraktiv! Ihr Ansprechpartner: Ansgar Schäfer, Direktwahl: **01 877 41 99**

human resources
management

EXECUTIVE SEARCH
ASSESSMENTS
FACH- UND
FÜHRUNGSKRÄFTE

hotel
staff

E-Mail Kurt.Oehri@hotelstaff.ch

Personalienleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Catering und Events

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

Adecco

HOTEL & EVENT

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7
031/310 10 10

Für ein exklusives und traditionelles
Speiserestaurant im Herzen von Bern
suchen wir per sofort oder nach
Vereinbarung den begeisterten

KÜCHENCHEF ALLEINKOCH

Sie haben ein fundiertes Fachwissen
sowie Berufs- und Führungserfahrung
in einer ähnlichen Position
und möchten Ideen und Kreativität
in einem Betrieb einsetzen,
wo marktfrische und saisonale Küche
noch an erster Stelle stehen.
Ihr höchstes Ziel ist, die Gäste jeden
Tag von Neuem zu verzaubern.
Spricht Sie diese anspruchsvolle
Herausforderung mit interessanten
Arbeitszeiten und Freitagen an?
Dann senden Sie Ihre Bewerbungs-
unterlagen an Herrn Alex Trinker.

www.adecco.ch

Adecco

HOTEL & EVENT

Waaghausgasse 5
3000 Bern 7
031/310 10 10

Dieser legendäre, einzigartige
und landesweit sehr bekannte Gastronomiebetrieb,
der zur

GASTROKULTUR in der STADT BERN

gehört, wird durch die aussergewöhnliche Architektur
und die vielfältige gastronomische Palette auch mit neuem
Konzept zum eindrucksvollen Highlight werden.

Für die Neueröffnung Ende Oktober suchen wir:

**SERVICEFACHGESTELLTE
BARMITARBEITER/INNEN
OFFICEMITARBEITER/INNEN
BUFFETMITARBEITER/INNEN**

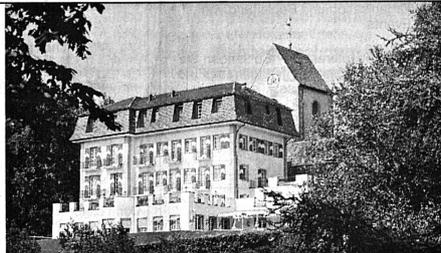
Motivierten und jungen Berufsleuten, die Gäste gern ver-
wöhnen, bietet sich hier die einmalige Gelegenheit mit dabei
zu sein, wenn Berner Gastrogeschichte geschrieben wird.

Rufen Sie noch heute Herrn Andreas Schenk an.

www.adecco.ch

Klick Dich ein

<http://www.htr.ch>



Hotel-Restaurant Schloss★★★, Romanshorn, wird mit attraktivem Sommer-Restaurant erweitert

Das Schloss★★★ Romanshorn, einst die Vogtei der Äbte von St. Gallen, mit
einmaligem Blick auf den nahen Bodensee, ist heute ein regional bekanntes
Restaurant und (Seminar-)Hotel mit 20 Zimmern. Es bietet sehr vielfältige Mög-
lichkeiten: 80 stimmungsvolle Restaurant-Plätze, 110 Plätze im Garten, 3 Säle
für 15-70 Gäste und ab Frühjahr 1999 das neue Sommer-Restaurant und der
Garten für nochmals 120 Personen. – Die Führung des Schloss★★★ ist eine

Chance für Gastronomen bzw. für ein Direktions-Ehepaar

Wir erwarten eine fundierte Fach- und Führungsausbildung mit Praxis in ein-
nem grösseren Restaurant. Als talentierter Organisator führen Sie den Ganz-
jahresbetrieb mit lebhaften Sommermonaten ideenreich und flexibel. Sie ha-
ben Sinn für saisongerechte Aktionen und generell für Werbung und Verkauf.
Und vor allem gelingt es Ihnen, kontaktfreudig eine angenehme gastliche
Atmosphäre zu schaffen.

Der Stellenantritt sollte im 1. Quartal 1999 erfolgen. Die Vorgängerin in der
Direktion des Hauses möchte sich entlasten. Sie steht aber bei Bedarf für
Ferien- und Freitage-Ablösung sowie bei Hochbetrieb weiterhin gerne zur Ver-
fügung.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an: Hotel Schloss
AG, Dr. Roland Bensch, VR-Präsident, Postfach 180, Romanshorn (Telefon
071 466 66 66).

P.106432/984225

Geschäftsführer für Restaurant mit Bar – Zentralschweiz

Seit 28 Jahren wird dieses Restaurant
mit Bar mit Erfolg geführt. Diese Person
möchte etwas kürzertreten. Aus diesem
Grund wird ein Geschäftsführer ge-
sucht. Wir stellen uns einen dynamischen,
arbeitsgewohnten, flexiblen und
kämpferischen Geschäftsführer vor. Er
sollte Erfahrungen auf diesem Gebiet
mitbringen als gelernter Koch und mit
kaufmännischer Weiterbildung.

Zukunft: Übernahme des Betriebes,
inkl. Kauf der Liegenschaft.

Falls Sie an diesem Angebot Interesse
haben, stehen wir Ihnen gerne bei einem
persönlichen Gespräch zur Verfügung.

ALLFINANZ Beratung & Planung,
Andreas Gauch, Gottli-Strasse 62,
6438 Ibach, Telefon 041 8117570
(Bürozeiten).

0106278/996427

Restaurant Rössli am See, Zug

Für unser Stadrestaurant an schönster
Lage, mit 70 Plätzen, vor 5 Jahren neu
erstellt, suchen wir auf 1. Oktober oder
nach Übereinkunft eine/n flexible/n und
kreative/n

Köchin oder Koch

Auf Ihren Anruf oder Zuschrift freuen sich
A. + W. Jenni
Vorstadt 8
6300 Zug
Telefon 041 710 96 36
Montag und Dienstag geschlossen.

10593141637

Inhalt

Sommaire

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2-6
Hotellerie/Tourismus	7-23
Stellengesuche	26

Marché de l'emploi	Page
Marché de l'emploi	24-25
Marché international de l'emploi	25
Demandes d'emploi	26

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco

HOTEL & EVENT

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9

hotel staff

human resources management

Zürich

PersonalleiterIn · Front Office Manager · ReceptionistIn
Director of Sales · DirektionssekretärIn · F&B Manager
Catering Shift-Leader Production · Küchenchef
Sous-chef · Chef Pâtissier · Chefs de partie
Jungköche · LeiterIn Restauration · Chef de service
Servicefachangestellte · Hostess · Barmaid

St. Gallen

Sous-chef · Chefs de partie · Jungköche
BetriebsassistentIn · Servicefachangestellte

Graubünden

DirektionsassistentIn · ReceptionistIn
LeiterIn Restauration · Küchenchef · Chefs de partie
Pâtissier · Servicefachangestellte

Luzern

Director of Sales · ReceptionistIn · Küchenchef
Sous-chef · Chefs de partie · DirektionsassistentIn
LeiterIn Restauration · Concierge · Maître d'hôtel
Servicefachangestellte

Bern

SachbearbeiterIn Marketing und Verkauf
ReservationssekretärIn · ReceptionistIn
LeiterIn Restauration · Küchenchef · Chefs de partie
Jungköche · Hostess

Genève

Assistant de la direction · Secrétaire administration
Receptioniste · Téléphoniste · Chef de cuisine

Ganze Schweiz

Management Consultant

Projektmanagement, Sales, Marketing, EDV,
Finanzwesen, D,E,F,I.

Area Sales ManagerIn

Erfahrung und Ausbildung in Hotelfach, Dienstleistung
oder Kundenbetreuung, Verkaufspersönlichkeit, D,E,I.

Sales ManagerIn

Inter Europe Hotels, Hotelfachschulabsolvent, Erfahrung
in Verkauf, Koordination, Aufbau, Organisation von
Strukturen, Internationale Kunden, Führung,
Motivation, D,E,F.

Direktions AssistentIn

Erfahrung und fundierte Ausbildung im Hotelfach,
Dienstleistung, unternehmerisches Denken und Handeln,
Immobilien-Verwaltung, Personal, Administration,
Lohnbuchhaltung, EDV, gästeporientiert, engagiert, D,F.

BuchhalterIn

Fachausweis, Erfahrung, Führung, Team-Verantwortung,
Internationales Management, D,E.

Generalgouvernante

Abschluss Hauswirtschaftsschule, Persönlichkeit,
gästeporientiert, Erfahrung, Führung, Planung,
Organisation, Motivation, D,F,E.

Restaurant LeiterIn

Berufserfahrung, Weinkenntnisse, Verkauf, Beratung,
Koordination, Führung, Teampayer, F,D.

Marketing AssistentIn

Koordination, Kommunikation, Administration, Erfahrung
mit Word, Excel, Internet, D,E,F.

VerkaufsleiterIn

Betriebswirtschaftliche Ausbildung, gewinnbringende
und kommunikationsstarke Persönlichkeit mit Erfahrung,
hohe Identifikation, Akquisition, Koordination,
Motivation, Führung, D,E,F.

Chef de Réception w/m

Berufserfahrung, engagiert, unternehmerisches Denken,
Organisation, Führungseigenschaften, Fidello,
Access, Word, Excel, D,F,E.

ReceptionistIn

Erfahrung, Verantwortung, Teamfähigkeit, Flexibilität,
Fidello, Word, Excel, sprachgewandt.

Sous-chef

Erfahrung mit vegetarischer Küche, kreativ, kleine
Brigade, erstklassige Frischprodukte,
neu renovierter Betrieb.

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

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



Wir suchen für unser junges
Pub-Restaurant nach Vereinbarung im
Raume Basel eine/n

Geschäftsführer/in

Sind Sie eine junge, aufgestellte
Persönlichkeit mit neuen Ideen,
motiviert, voller Power und bringen
Führungserfahrung im Gastgewerbe
(Wirtepatent) mit?

Suchen Sie nach einer Möglichkeit zur
Entfaltung Ihrer Kreativität, um «Ihren
Laden» mit Schwung – und unserer
Unterstützung – zu führen?

Dann müssen wir uns unbedingt
kennenlernen!

ALREST Verwaltungs AG

Herr Roland Pellet
Thannerstrasse 30
4054 Basel

Telefon 061 301 32 32

0 106427/191566

Hardy's

Fin unlimited



STÄTZERHORN
BERGBAHNEN

CHURWALDEN · PARPAN · LENZERHEIDE-VALBELLA

Sind Sie jung und dynamisch?
Können Sie organisieren?
Bewahren Sie auch in hektischen
Situationen einen kühlen Kopf?

Wir suchen per 15. November 1998
oder nach Vereinbarung eine
Persönlichkeit als

StellvertreterIn oder Stellvertreter
des Restaurationsleiters

für unser Bergrestaurant Alp Stätz
in der Ferienregion Lenzerheide-
Valbella-Parpan-Churwalden.

Zu Ihrem Aufgabenbereich gehört
die Führung und die Koordination
des Frontpersonals, die
Gästebetreuung und die
Organisation und Begleitung von
Events.

Sind Sie interessiert? So senden Sie
Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto
an folgende Adresse:

Stätzerhorn Ski- und Sessellift AG
Hauptstrasse, 7075 Churwalden
Telefon 081 382 22 22

P 106239/183490

NOSOTROS BUSCAMOS

Camateros

Wir freuen uns auf Ihren Anruf von Mont-
tag bis Freitag, 9.00 bis 17.00 Uhr.

Restaurante tipico:
BODEGA ESPAÑOLA
Münstergasse 15, 8001 Zürich
Telefon 01 251 23 10

106213/39977

hoteljob

Kanton Graubünden

3*-Hotels PANORAMA an der Toplage in Davos und in Arosal
Für beide Betriebe suchen wir per Herbst/Winter eine/n

DIREKTORIN/DIREKTOR

Davos: 120 Betten und 2 Restaurants und einer Terrasse.
Arosal: 70 Betten, Rölliserie, rustikale Bündnerstube und Bar.

Gesucht sind Gastgeberpersönlichkeiten mit einer soliden Aus-
und Weiterbildung und sehr guten kaufmännischen Kenntnissen. Weitere
Anforderungen sind: ein gutes Allgemeinwissen, Ideenreichtum, Krea-
tivität, etwas Marketing-Erfahrung und Gewandtheit im Umgang
mit modernen elektronischen Hilfsmitteln.

Die Unternehmenskultur der Panorma-Hotels stellt hohe Anforderungen
an Kommunikationsfähigkeit und Führungsqualitäten. Durch anspruchsvolle
Zielsetzungen sind Sie gefordert, haben aber auch Entwicklungs-
möglichkeiten und eine weitgehende Mitentscheidung mit Erfolgsteil-
nahme.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Be-
werbungsunterlagen an untenstehende Adresse, z. H. Herrn Walter Roh-
ner.



Schweizer Hotelier-Verein

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

P.B.&P.

Im Auftrag einer führenden internationalen Hotelorganisation mit einer grossen
Anzahl qualitativ hochstehender Hotels in allen Landesteilen der Schweiz suchen
wir für die Gesamtorganisation eine/n

Geschäftsführer/in

Wir erwarten:

- HWV-/Universitätsabschluss in Richtung Betriebswirtschaft/Marketing, mehrjäh-
rige Erfahrung im Tourismus bzw. entsprechende Weiterbildung von Vorteil
- Alter: etwa 35 bis 45 Jahre
- Mehrjährige Führungserfahrung
- Breite Erfahrung in Marketing und Tourismus
- Unternehmerisches und strategisches Denken
- Sprachen: Muttersprache Deutsch, gute Englisch- und Französischkenntnisse,
Italienischkenntnisse von Vorteil

Die Hauptaufgaben sind:

- Marktbeobachtung und -bearbeitung inkl. Erarbeitung von Marketingkonzepten,
Planung und Durchführung sämtlicher Marketing- und Verkaufsaktivitäten, Öffent-
lichkeitsarbeit, Beziehungspflege zu Mitgliedern und Tourismus-Organisationen
- Durchsetzen der Geschäftspolitik und Durchführung der Beschlüsse der General-
versammlung und des Vorstandes sowie Erarbeitung und Umsetzung der
jährlichen Zielsetzungen, des Aktivitätenplanes und des Budgets
- Finanz- und Rechnungswesen, Erstellung von Abschlüssen, administrative Aufgaben

Herausforderung:

- Diese Stelle ermöglicht dem zukünftigen Stelleninhaber eine sehr selbständige
unternehmerische Tätigkeit
- Übernahme einer bestens eingeführten Marketing-Organisation. Führung der Mit-
arbeiterInnen der Geschäftsstelle
- Direkt dem Vorstand der Gruppe unterstellt

Wir bitten Interessentinnen und Interessenten, die sich von diesen Stichworten ange-
sprochen fühlen, ihre Unterlagen an P.B.&P., zuhänden Peter Buser, zu schicken oder
telefonischen Kontakt mit Markus Hopperger oder Christin Buser aufzunehmen.

PETER BUSER & PARTNER UNTERNEHMENSBERATUNG AG
ZÜRCHERSTRASSE 94, 8102 OBERENGSTRINGEN (ZÜRICH),
TEL. 01 751 88 88, FAX 01 751 10 20, E-Mail: info@pbp.ch



GRAND HOTEL PARK

GSTAAD

★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel
mit 186 Betten,
an bester Lage in Gstaad.

Wir suchen nach Vereinbarung
in Jahresstelle eine

Personalsekretärin

Sie bringen eine fundierte Ausbildung
mit, verfügen über Berufserfahrung und
gute Sprachkenntnisse in D/F/E.
Ausserdem prägen Verhandlungs-
geschick, unternehmerisches Denken
sowie Führungseigenschaften Ihre
gewinnende Persönlichkeit.

Dann bieten wir Ihnen eine vielseitige und
verantwortungsvolle Position.

Grand Hotel Park
Nicole Hermetjat
3780 Gstaad
Telefon 033 748 98 00



106429/5075



Zämä am SCHÄRME

Für unsere frischerrichtet geführtes Betaglenzentrum, welches
180 Pensionären ein Dahsein bietet, suchen wir nach Verein-
barung für ein 15köpfiges Team eine qualifizierte, initiative
Persönlichkeit als

Teamleiterin Hausdienst

Für diese anspruchsvolle Aufgabe stellen wir uns eine Per-
sönlichkeit mit Berufs- (Grundausbildung HOFA) und mehr-
jähriger Führungserfahrung vor. Sind Sie zudem belastbar,
flexibel und haben Organisationstalent? Dann sind Sie die
richtige Person für uns.

Es erwartet Sie eine interessante, vielseitige Tätigkeit.

Rufen Sie uns an. Frau U. Madera, Hauswirtschaftliche
Betriebsleiterin, gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an Frau A.
Schroder, Personalabteilung.

Betagenheim "am Schärme"
6060 Sarnen 041/666 10 01



MARCON GASTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

Für unsere bekannten Betriebe in Luzern sowie
Zürich suchen wir eine junge, attraktive Mitarbeite-
rin, die nebst fundierten Berufskennntnissen, guten
Führungseigenschaften ein gepflegtes, sicheres
und freundliches Auftreten hat. Denn die Betreuung
unserer Gäste ist unser Hauptanliegen. Wenn Sie
Berufspraxis im Service mitbringen und diese Ka-
derposition neu besetzen möchten, dann bewer-
ben Sie sich bitte noch heute als unsere neue

Teamleiterin – Restaurant

für unseren originellen Betrieb. Wir bieten Ihnen
nebst guten Arbeitsbedingungen eine äusserst
selbständige Tätigkeit an. Fühlen Sie sich ange-
sprochen, dann senden Sie uns bitte die üblichen
Unterlagen z. H. Frau Marianne Marcon. Ich freue
mich auf Ihre Bewerbung.

85848/340251

SONNENPLATZ 6020 EMMENBRÜCKE
TELEFON 041 260 8100



Inseratenschluss Freitag, 10. September 1998



Im Auftrage der **Bürgenstock-Hotels AG** suchen wir Kontakt zu einer **Persönlichkeit** für die **operative Führung** der Traditionshotels auf dem Bürgenstock.

Die **Bürgenstock Resort** ist eine Hotel-Gross-Unternehmung mit verschiedenen touristischen Ergänzungsbetrieben zu den eigentlichen Kerngeschäften Hotellerie und Restauration. Es geht dabei um die Weiterführung eines **laufenden Betriebes**, der den **Leading Hotels of the World** angehört und an das Management entsprechend hohe Anforderungen stellt. Je nach künftiger Ausrichtung der Unternehmung handelt es sich um eine zeitlich begrenzte oder eine längerfristige Verpflichtung.

Wir stellen uns eine führungsstarke **Einzelpersönlichkeit/Direktionshepaar** vor. Neben unternehmerischen Qualitäten im allgemeinen erwarten wir insbesondere auch die Fähigkeit, auf das in Bewegung geratene Umfeld flexibel und innovativ zu reagieren.

Auch an Kontakten zu **Management-Organisationen** mit ausgewiesenem Know-how und Akquisitionspotential sind wir interessiert.

Die Honorierung entspricht den hohen Erwartungen, welche mit dieser echten Herausforderung für einen erfahrenen Hotelmanager verbunden sind.

Für Ihre ausführliche, schriftliche Bewerbung oder einen ersten telefonischen Kontakt wenden Sie sich an die

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit – SGH
(H. Nanzer)
Gartenstrasse 25, Postfach, 8039 Zürich
Telefon 01 209 16 16 / Fax 01 209 16 17

106262/91558

Restaurant- manager

*Unsere Gäste zu verwöhnen
ist mehr, als nur Essen
zu servieren.*

Radisson SAS
HOTEL BASEL
The difference is genuine.™

Wir sind ein Geschäfts- und Kongress-Hotel mit 200 Gästezimmern, zwei Restaurants mit über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Catering-Service. Unser Hotel gehört zu Europas schnellwachsender Hotelgruppe mit gegenwärtig 98 Hotels in 29 Ländern.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n Restaurantmanager (m/w) mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung und/oder Hotelfachschule. Sie sind deutscher Muttersprache, besitzen gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in englischer und französischer Sprache und verfügen über Word- und Excel-Kenntnisse.

Wenn Sie sich von dieser Tätigkeit angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Hansjörg von Rohr, Executive Assistant Manager.

RADISSON SAS HOTEL BASEL
STEINENTORSTRASSE 25, CH-4001 BASEL, SCHWEIZ
TELEFON +41 61 227 27 27 FAX +41 61 227 28 28

FEEL THE DIFFERENCE...



Unsere Häuser sind allesamt lebhaft, zentral gelegene Stadtbetriebe mit anspruchsvoller Kundschaft aus der internationalen Geschäftswelt.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

F&B-Manager
F&B-Assistent
Oberkellner
Front-office-Manager
(mit Hogatex-Erfahrung)
Betriebsassistent/in
Administrationsassistent/in
(mit Erfahrung im Personalwesen und in der Buchhaltung)
Réceptionist/in
Barman oder Barmaid
Köche und
Servicemitarbeiter/innen

Wir erwarten Hotelerefahrung, gute Sprachkenntnisse (D, E, F) und gepflegtes Auftreten.

Wir bieten interessante Anstellungsbedingungen und Aufstiegsmöglichkeiten inmitten der schönsten Städte der Schweiz.

Herr Klaus Eisele, Direktor, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

MANZ PRIVACY HOTELS & GASTRONOMIE
Lintheschergasse 21
8023 Zürich
Telefon 01 227 77 44
http://manzprivacyhotels.ch
E-Mail: manzprivacyhotels@bluewin.ch

St. Gotthard Zürich • Euler Basel
Central Basel • De la Paix Genève
Continental Lausanne

106281/51225

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

DIGICOMP®

COMPUTERSCHULE

Wir sind eines der bedeutendsten Informatik-Schulungs-Institute der Schweiz und betreiben Informatik-Schulungs-Zentren in der City und in Schlieren. Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams eine

Schul-Sekretärin

Wir bieten:

- abwechslungsreiche, selbständige Tätigkeit mit persönlichem und telefonischem Kundenkontakt
- Arbeitsort Zürich-City.

Wir erwarten:

- Grundausbildung im kaufm. Bereich, Hotelfach oder Matura
- Berufspraxis mit Kundenkontakt
- sehr gute Allgemeinbildung
- gute PC-Anwenderkenntnisse
- gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen
- Bereitschaft, gelegentlich auch samstags zu arbeiten.

DIGICOMP AG, Limmatstrasse 50, 8005 Zürich
(Frau T. Frangi, Telefon 01 447 21 21).

106234/363359



Berner Oberland - Thunersee

Unser persönlich geführtes 4-★ Solbad-Hotel mit 75 Zimmern, diversen Restaurationen sowie einem Bankett- und Seminarbereich bietet ein nicht ganz alltägliches Angebot. Der Wellness-Park mit Hallenbad, Erlebnis-Frei-Solbad, Saunalandschaft und Wassersport ist einmalig an der Riviera des Thunersees.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir unsere/n neue/n

Chef de réception

Nach drei Jahren Zusammenarbeit sieht unser Chef de réception auf Ende Jahr Mutterfreude entgegen. Sie sind eine frontorientierte, motivierte, freundliche und belastbare Führungskraft. Sie lieben den Kontakt mit Gästen, haben bereits mehrere Jahre Réceptionserfahrung, bringen Organisationsqualitäten mit und beherrschen die französische und englische Sprache in Wort und Schrift.

Wenn Sie zwischen 25- bis 40jährig sind und den Qualifikationen entsprechen, dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an folgende Adresse:

SOLBAD-HOTEL BEATUS MERLIGEN
Gábor Szalá, Vizedirektor
CH-3658 Merligen-Interlaken
Telefon 033 252 81 81
Fax 033 251 36 76

106289/24230



3658 Merligen - Interlaken ☎ 033 252 81 81

Wir suchen zur Ergänzung des Leitungsteams für unsere Restauration eine/einen

Leiter/in Personalrestaurant

für die tägliche Verpflegung von ca. 250 Mitarbeitenden im Personalrestaurant und in der Cafeteria.

Im wesentlichen sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Serviceablauf (total 200 Sitzplätze), das Durchführen von Banketten und Apéros, Einsatzplanung, Mitarbeiterschulung und das Durchsetzen der Hygienevorschriften gehören ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

Wir stellen uns für das Team von fünf Mitarbeitenden eine initiative Persönlichkeit vor, die eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe (Höhere Hausw. Fachschule HHF/Hotelfachschule oder ähnlich), gute PC-Kenntnisse (Winword/Excel) und Führungserfahrung mitbringt.

Wenn Sie eine vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe in enger Zusammenarbeit mit dem Leiter Restaurants wahrnehmen möchten und bereit sind, 1-2 Mal pro Monat Samstag oder Sonntagsdienst zu leisten, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Eintritt nach Vereinbarung. Ihre Bewerbung richten Sie bitte an die Psychiatrische Universitätsklinik Zürich, Personaldienst, Postfach 68, 8029 Zürich 8.

**Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich**



0104754/383888



Für unser komfortables 4-Sterne-Ferien- und Seminarhotel mit 140 Betten inkl. Gästehaus im autofreien Winter- und Sommerferiort Stoons, oberhalb von Brunnen über dem Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir auf Mitte Dezember bis Mitte/Ende März einen

Chef de service

Wir wünschen einen jungen und engagierten Fachmann mit Freude am Umgang mit internationalen Gästen und Verkaufslust. Voraussetzungen sind Sprachgewandtheit, Flexibilität und Führungserfahrung.

Setzen Sie Ihr Talent für Organisation und Verkauf zum Wohl unserer Ferien- und Seminar Gäste ein!

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch näher über unseren Betrieb und freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.



Sporthotel Stoons, 6433 Stoons
Marc-André und Carola Peter, Direktion
Telefon 041 810 45 15,
Fax 041 811 70 93



swissôtel BASEL

Zur Verstärkung unserer Salesabteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

SALES MANAGER/IN

Unser Angebot: Verantwortungsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe, selbständiges Arbeiten, internationale Reisetätigkeit, komplett renoviertes Produkt mit aussergewöhnlicher Infrastruktur, angemessenes Salär mit Erfolgsbeteiligung, gezielte Schulung und Weiterbildung sowie äusserst attraktive Flugvergünstigungen im Rahmen der SAirGroup Mitarbeiter-Benefits.

Die Aufgabe: Akquisition von Neukunden und Betreuung von Stammkunden.

Ihr Profil: Ausbildung nach Möglichkeit in Hotellerie oder Tourismus, Erfahrung im Verkauf, sicheres Auftreten, gute Umgangsformen, Kontaktfreudigkeit, Sprachkenntnisse in D, E, F, Kontakte zur Industrie und Reisebranche, dynamische Persönlichkeit.

Unser Profil: *****Hotel, 238 Zimmer, 2 Restaurants, 1 Bar, Health Club, Dancing, Messerestauration, Catering, Veranstaltungsräume von 10 bis 3000 Personen, Offizielles Hotel und exklusiver Caterer im Musical Theater Messe Basel, Mitglied von swissôtel (der internationalen Hotelgruppe der Swissair), unter einem Dach mit dem Kongresszentrum Messe Basel.

Bitte senden Sie eine aussagekräftige **Bewerbung mit Foto** oder nehmen Sie telefonischen Kontakt auf mit **Herrn Thomas Bastian +41 +61 690 37 37, swissôtel Basel, Messeplatz 25, CH - 4021 Basel.**

106327/3387

DOMINO GASTRO

Bern und Solothurn

Ein goldener Hirsch wartet auf Sie...

im Auftrag einer Kundin suche ich per 1. November 1998 oder nach Vereinbarung:

Pächterpaar

in renommierten Landgasthof, 10 km ausserhalb von Bern, an bester Lage in Wanderggebiet, erreichbar mit Bahn und Auto.

Sie verwöhnen Ihre Gäste in der Gaststube, 2 Säli, 1 Saal und der Bar mit total 160 Plätzen und im Sommer im Gartenrestaurant mit 60 Plätzen. Sehr viele Parkplätze.

Umsatz ca. Fr. 550 000.- (kann gesteigert werden) Kaufinventar Fr. 110 000.-, Betriebskapital Fr. 85 000.-, Günstiger Einstieg, 3-Zimmer-Wirte-Wohnung vorhanden. Eventuell späterer Kauf möglich.

So eine Gelegenheit gibt es nicht jeden Tag, rufen Sie mich unbedingt an:

Telefon 062 923 98 54, Fax 062 923 98 55
DOMINO GASTRO BERN – SOLOTHURN
Frau Therese Brändli
Jurastrasse 46, 4900 Langenthal

106329/91619

Parco San Marco

VIP-Club Sport- und Ferienpark AG
Casella Postale 2030
CH-6901 Lugano 1
Telefon +41 91 923 40 86
Telefax +41 91 924 21 41
http://www.parco-san-marco.com
e-mail: info@parco-san-marco.com

Ich suche mein/n Vizedirektorin/Vizedirektor

Für die Eröffnung unseres neuen Ferienparks suche ich meine neue Gastgeberin/Vizedirektorin oder meinen neuen Gastgeber/Vizedirektor in Jahresstelle. Parco San Marco ist ein 4-Sterne Suiresort mit 111 Suiten und einer breiten Palette an Sport- und Freizeitangeboten direkt am Luganensee. Die Eröffnung ist auf Mitte März 1999 geplant, der Stellenantritt auf ca. 1. Januar 1999.

Die höchst herausfordernde Aufgabe beinhaltet die Ausgestaltung, Umsetzung, Organisation und Realisierung der Mitarbeiter- und Leistungskonzepte, die Führung der Frontmitarbeiter, viel direkten Gästekontakt und meine Stellvertretung: Qualität ist für uns das Lachen und die Fröhlichkeit unserer Gäste.

Unsere neue Vizedirektorin, oder unser neuer Vizedirektor ist eine Dienstleistungspersonlichkeit, für die das Wohlbefinden unserer Gäste oberste Priorität hat. Sie oder er hat riesige Energierveserven, optimale Organisations- und Koordinationsfähigkeiten, einen guten Schuss Coolness auch im Dauerstress und stets ein fröhliches Lächeln für unsere Gäste und Mitarbeiter übrig. Meine Stellvertreterin oder mein Stellvertreter ist hart im Nehmen, kann die Mitarbeiter in jeder Situation unterstützen und aufbauen und lässt im Bereich Qualität keine Kompromisse zu.

Wenn Sie EU-Bürger sind, gute Italienischkenntnisse, den Power und die Ausdauer haben, mit mir und unserem Team zusammen diesen neuen Ferienpark zum ersten Ferienresort am Luganensee aufzubauen, freue ich mich auf Ihre starke Bewerbung.

Bitte schicken Sie Ihre Unterlagen an
René A. Probst, Parco San Marco, VIP-Club,
Postfach 2030 in 6901 Lugano.



Langenthal United Table Ware

Ein Unternehmen der Porzellan Langenthal Gruppe

Be connected!

Als in Europa führendes Unternehmen im Tabel-Top-Bereich beliefern wir unsere Kunden in der ganzen Welt mit Geschir- und Porzellan und anderen Table-Ware-Produkten. Wir beraten unsere Abnehmer bei der Erstellung neuer Konzepte, unterstützen sie in logistischen Belangen und erarbeiten serviceorientierte Problemlösungen.

Die Kombination von Produzent und Dienstleistungserbringer macht uns zu einem in der Schweiz einzigartigen Table-Top-Anbieter, welcher schnell, flexibel und kompetent die Kundenwünsche erfüllen kann.

Für die aktive Kundenpflege und Betreuung unseres Ideenpools suchen wir eine/n

EXPORTSACHBEARBEITER/IN Innendienst

Als unser neuer Team-Player sind Sie ein selbständiges Organisationstalent mit Erfahrung in der Verkaufsadministration Export. Sie haben Freude am «gedeckten Tisch» und möchten aktiv unsere Kunden sowohl am Telefon als auch Face-to-Face beraten. Dabei können Sie Ihre ausgezeichneten Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch täglich anwenden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Langenthal United Table Ware
Porzellanfabrik Langenthal AG
Frau I. Bützberger
Bleienbachstrasse 12
4900 Langenthal
Telefon 062 919 04 20
e-mail: ilse.buetzberger@porcelain.ch

106238/44270

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



FRANCHICE AG

IDEAS CONCEPTS ENGINEERING

Chef de Service & Bankette (m/f)

...sind Sie mit Leib und Seele. Wir sind ein überregionales, neues und innovatives Bankett- und Unterhaltungszentrum mit 450 Bankettsitzplätzen, 2 Restaurants, Bar, einer Freiluft-Arena und Seminar-räumlichkeiten im Grossraum Zürich.

Zu Ihnen: Sie sind ein Profi und Führungspersönlichkeit in dem was Sie tun. Sie agieren lösungsorientiert und kostenbewusst. Sie sind verkaufstark und auch in anspruchsvollen Situationen gewandt. Sie kennen den Markt und können ihn erfolgreich bearbeiten. Eine gekonnte Menschenführung gehört zu Ihren Hauptstärken. Diese Anzeige richtet sich an alle, die Ihre erfolgreiche Karriere weiterführen und ausbauen können und vor allem wollen.

Wenn Sie nun also Spass haben an modernster Gastronomie und Unterhaltung, dann freue ich mich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Walter Willmann - Franch-ICE AG - Heinrichstr. 255 - 8005 Zürich

Schreiben Sie uns noch heute!

WALDHOTEL NATIONAL Arosa

Das Waldhotel National als modernes, unkompliziertes und unkonventionelles Ferien-Erlebnis-Hotel sucht für die kommende Wintersaison (5. 12. 98-11. 4. 99) folgende Teammitglieder:

-  selbständiger **Sous-chef** (m/w)
-  flexible **Chefs de partie** (m/w)
-  kreativer **Demi-Pâtissier** (m/w)
-  ambitionierte **3. Hausdame** (m/w)
-  interessierte **Chef de rang** **Thomas Mann** (m/w)
-  aufstrebende **Commis de rang** **Thomas Mann** (m/w)
-  kompetenter **Chef de rang** **à la carte** (m/w)
-  freundlicher **Commis de rang** **à la carte** (m/w)
-  zuvorkommender **Commis de bar** (m/w)
-  erfahrene **Masseurin** (w)

Denken Sie an berufliche Spitzenleistungen und fachliche Weiterbildung, verbunden mit Skifahren, Snowboarden, Eishockey spielen und internationalem High-Life, so sollten Sie sich sofort bei uns melden.

Waldhotel National
z. H. Christoph Junker
Leiter Teamwesen
7050 Arosa
Tel. 081 377 13 51



106230/1740

Gemeinsam sind wir noch stärker!
Gesucht wird mangels Gelegenheit und Zeit ein Partner (evtl. Lebenspartner) für eines der schönsten Restaurants mit aussergewöhnlichem Ambiente in Süddeutschland.

Um dieser Aufgabe weiterhin gerecht zu werden, gleichzeitig eine positive Weiterentwicklung des Betriebes anzustreben, suche ich den

Küchenchef (+/- 45 J.)

Sind Sie ein exzellenter Fachmann (Erfahrung in Top Gastronomie) mit sehr hohen, menschlichen Qualitäten.

Kaufmännisches Denken und Handeln sollte Ihnen Spass machen, genauso modernes Küchenmanagement.

Fühlen Sie sich angesprochen und sehen Ihre Chance und berufliche (evtl. private) Erfüllung, würde ich mich, junge, attraktive und aussergewöhnliche Gastronomin, über Ihre Antwort freuen. Offerten unter Chiffre 106379 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

106379/096495

RESTAURANT ZIMMERMANIA

LE BISTRO

Wir sind ein typisches Bistro im Zentrum der Berner Altstadt, bekannt für seine Ambiance, seine Tradition und seine kreative französische Küche (14 Punkte Gault Millau).

Wir suchen auf
Mitte Oktober/1. November 1998

Chef de partie

als Stellvertreter des Küchenchefs

und per sofort einen erfahrenen, sprachgewandten

Kellner

in Jahresstelle.
Sonntag und Montag geschlossen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Restaurant Zimmermania - Le Bistro,
Hans Kunze, Brunnengasse 19,
3011 Bern
Telefon 031 311 1542
Fax 031 312 2822

106250/16496

Genève - Lausanne
Villars-sur-Glâne

Bern - Dietlikon
Visp - Hinwil

MANORA

Jedesmal ein Vergnügen

Unsere für Ihre Buffets bekannte Restaurant-Kette bietet eine neue Formel von Restaurationsbetrieb. Gestützt auf unsere Grundsätze von Qualität und Frische werden all unsere Gerichte direkt vor den Augen der Kunden zubereitet, in erster Linie mit sorgfältig ausgesuchten Frischprodukten. Um unser Team in Bern, Hinwil (ZH) und Villars-sur-Glâne (FR) zu ergänzen suchen wir:

Geschäftsführer Assistenten (innen) (mit Biss und Schmiss)

die den Plausch hätten, in unserem Team mitzumachen, um gemeinsam mit uns auf diesem neuen Weg weiterzukommen.

Wenn Ihnen Folgendes Spass macht (oder Sie bereit sind, es zu lernen):

- Ausstudieren, Rüsten und Zubereiten von kleinen, feinen Gerichten
- Empfang, Bedienung und Betreuung der Kunden
- Vorbereiten, Organisieren und Kontrollieren der Arbeit
- Bei Stress und Hektik ruhig Blut bewahren
- Einsatz auch sonntags und abends (natürlich nicht immer)
- Vielseitige und motivierende Arbeit

Und wenn Sie:

- Zwischen 18 und 25 Jahre alt sind und wenn möglich Branchenkenntnisse besitzen (einschlägige Berufslehre oder Diplom einer Hotelfachschule sind ein Vorteil, aber nicht Bedingung)
- Schweizer Bürger oder Inhaber einer Niederlassungsbewilligung sind

Dann

können wir Ihnen eine interessante, vielseitige und entwicklungsfähige Stelle anbieten, für die wir Sie am Arbeitsplatz direkt ausbilden. Unsere Sozialleistungen sind selbstverständlich die eines grossen, modernen Unternehmens und gehören zu den fortschrittlichsten der Branche.

Falls Sie interessiert sind, richten Sie bitte Ihre Bewerbung an Herrn RAPHAEL ODERMATT, Geschäftsführer, Restaurants MANORA SA, Postfach 1880, 1211 Genf 1, oder rufen Sie Nr. 022/908 66 38 an, um ausführlichere Auskünfte zu erhalten.

HE 97426/132012

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

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
1593	Souschef	26	CH	Nov.	D/F/E	4-5*Hotel, Ost/CH	
1594	Pâtissier	19	CH	Okt.	I/D/F	Deutsch/CH	
1595	Koch	42	CH	Dez.	D/F/E	Engadin/Tessin	
1596	Küchenchef	37	CH	sofort	D/F	Interlaken-Umgeb.	
1597	Küchenchef	31	A	B Nov.	D/F/E	SZ/ZH	
1598	Chef de partie	26	CH	sofort	D/E/F	Bern	
1599	Koch	49	CH	sofort	E/F/I	ZH	
1600	Koch	37	CH	sofort	D/E/F	Tagesbetrieb, Bern	
1601	Küchenchef	37	F	A sofort	F/E/D	3-4*Hotel, Zermatt/VS	
1602	Koch	25	F	A Dez.	D/F	Bergrestaurant, BE-Oberl.	
1603	Souschef	26	CH	sofort	D/E	Restaurant, SZ/LU/ZG	
1604	Küchenchef	36	CH	Nov.	D	Restaurant, AG	
1605	Koch	33	F	A Dez.	F/E	3-4*Hotel, VS/GE/FR	
1606	Chef de partie	26	F	A Nov.	F/D	3*Hotel	
1607	Souschef	33	F	A sofort	F/D	West-CH	
1608	Chef pâtissier	32	CH	n. Ver.	D	Spital/Heim, BE/SO	
1609	Souschef	28	F	B Dez.	D/F/E	4*-5*Hotel, Deutsch-CH	
1610	Souschef	31	CH	n. Ver.	D	Wtl/Wetzikon	
1611	Chef pâtissier	26	F	A Dez.	F/E/D		

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2100	Sefa	30	F	A Dez.	F/D/E	ZH/GR/BE-Oberl.	
2101	Chef de service	59	CH	C sofort	D/E/F	Ost/CH	
2102	Sefa	31	CH	n. Ver.	F/D	Chaufourrest., ZH/SZ	
2103	Anfangssefa	18	CH	sofort	D	Kleinbetrieb, AG	

2104	Sefa	24	NL	B n. Ver.	D/E	ZH-Unterl.	
2105	Kellnerin	18	F	A sofort	F/D/E	Biel+Umgeb.	
2106	Chief de service	37	I	C sofort	F/E/D	4*Hotel, Bern	
2107	Sefa	28	D	A Okt.	D/E/E	TG/ZH	
2108	Sefa	19	CH	Nov.	D/E/E	West-CH	
2109	Bardame	35	T	B sofort	E/D	Bar, BS/BL/SG/AG	
2110	Sefa	30	CH	Nov.	D/E/F	BE-Oberl.	
2111	Bardame	26	D	A Dez.	D/E/F	VS/GR	
2112	Chief de rang/w.	25	F	A Nov.	F/D	3*Hotel	
2113	Sefa/hilfsgouv.	21	CH	Dez.	D/F	Tagesbetrieb	
2114	Sefa	23	F	A n. Ver.	F/E/I	Café, VS	
2115	Chief de service/w.	26	F	A Dez.	F/E/D	4*-5*Hotel	
2116	Kellner	25	F	A Okt.	F/D/E	Basel+Umgeb.	
2117	Sefa	49	SF	C sofort	D/E/I	Skigebiet	

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
3124	Réceptionsprakt./w.	30	CH	Nov.	F/E/D	Deutsch-CH/Skigebiet	
3125	Geschäftsführer	44	CH	sofort	D/E/E	Bar/Dancing, BS/BL/SG/AG	
3126	Gérantin	32	A	B Dez.	D/E	Café/Bar, zus. m. 3127	
3127	Chief de réception	38	D	C Dez.	D/E/E	zus. m. 3126	
3128	Réceptionist/in	26	CH	Dez.	D/E/E	Wintersportort	
3129	F&B-Praktikantin	26	D	A Dez.	D/E		
3130	Gesch.führeress.	31	CH	Okt.	D/E/F	Rest./Bar, Zürich+Umgeb.	
3131	Gérant	35	CH	Nov.	D/I/E	Kantine, TG/ZH	
3132	Réceptionist/in	23	CH	sofort	F/D/E	3*-4*Hotel, VS/VD	
3133	Gérant	29	F	C sofort	F/I/E	Brasserie, VD	
3134	Réceptionist/in	39	CH	n. Ver.	F/D/I	VS/VD	
3135	Réceptionist/in	23	F	A Okt.	D/F/E	Deutsch-CH	

3136	Betriebsass./w.	37	CH	n. Ver.	D/E/F	Ost-CH	
3137	Betriebsass./w.	41	CH	sofort	D/F/E	1*-4*Hotel, Bergregion	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4477	Etagenportier	37	D	A Dez.	D/E	BE/Zentral-CH	
4478	Zimmerfrau	48	F	C Dez.	D/F/E	Bern	
4479	Kosmetikerin	19	I	A Dez.	D/I	Hotel, Engadin	
4480	Stv. Gouvernante	23	KRO	C Nov.	D/F/E	ZH/LU/BS	
4481	Hofa	20	CH	Dez.	D/E/E	3*-5*Hotel	
4482	Hofa/Gouvernante	18	CH	sofort	D/E/F	BS+Umgeb.	
4483	Zimmerfrau	49	SF	A n. Ver.	E		
4484	Hofa	23	PE	B sofort	D	Halm, ZH+Umgeb.	
4485	Zimmerfrau	22	CH	n. Ver.	D/E	kleines Hotel, Biel/SO	
4486	Massieurin	25	CH	Dez.	D/F/E	Deutsch-CH	
4487	Zimmer/Buttel/w.	45	CH	Nov.	D/E	3*-5*Hotel, BE-Oberl./ZH	
4488	Küchenhilfe	17	CH	Dez.	E	Deutsch-CH	

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 315.- pro Halbjahr exklusive Mehrwertsteuer oder Fr. 550.- pro Jahr exklusive Mehrwertsteuer können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 315.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 550.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Hoteljob leitet Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns sofort, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben.

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

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

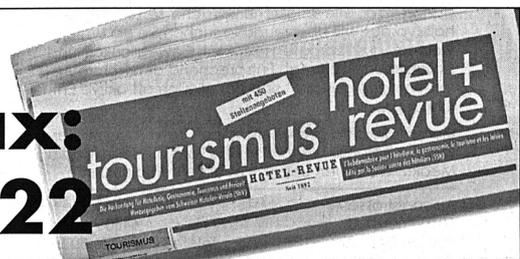
Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Datum: Unterschrift:

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!)

000000/84735

Inserieren mit Telefax: Telefon 031 370 42 22



Das ist Ihre und unsere Chance!

Für unser anspruchsvolles Personalrestaurant der Schweizerischen Mobiliar Versicherungsgesellschaft in Bern suchen wir per 1. Dezember 1998 oder nach Vereinbarung einen

Sous-chef (Dame/Herr)

mit Berufserfahrung im Bereich Grossbetrieb.

Als Vertretung des Küchenchefs wechseln Sie sich ab bei der Angebotsplanung und im Einkauf. Sie planen für das Selbstbedienungsrestaurant, die Cafeteria und das Direktionsrestaurant. Wenn Sie von Pâtisserie auch noch etwas verstehen, zählen Sie vielleicht schon bald zu unserem jungen Team.

Neben einer verantwortungsvollen und selbständigen Tätigkeit halten wir einen modern eingerichteten Arbeitsplatz mit regelmässigen Tagesarbeitszeiten von Montag bis Freitag und sonst alle Vorzüge eines Grossunternehmens für Sie bereit!

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an folgende Adresse: SV-Service, Verena Bitterli, Personalrestaurant, Schweizerische Mobiliar Versicherungsgesellschaft, Bundesgasse 35, 3001 Bern.

Offene Stellen des SV-Service finden Sie auch im Internet (<http://www.sv-service.com>)



106270/118098

Für unser Mövenpick Caveau Börse in Zürich, Treffpunkt für Weinliebhaber aus der Stadt und Region suchen wir Verstärkung. Als



managen Sie die kleine Caveau-Küche, gestalten das täglich wechselnde Angebot und sind für den Einkauf zuständig.

Sie bringen Berufserfahrung als Koch mit oder haben bereits in einer ähnlichen Position gearbeitet, sind selbständig und sprechen fließend Deutsch.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit Sa/So frei, fünf Wochen Ferien sowie Mitarbeitervergünstigungen.

Für Fragen steht Ihnen Otmar Muggler Tel. 01 / 201 28 55 zur Verfügung oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Stellenvermittlung der MP Unternehmung Manuela Dörnberger Seestrasse 160 8027 Zürich



PM 106349/361

HOTEL SARAZENA

CH-3920 ZERMATT

Für die kommende Wintersaison ab zirka 20. Dezember suchen wir zur Ergänzung unseres kleinen Teams noch folgende, freundliche, selbständige und sprachkundige Mitarbeiterinnen:

1 HOFA/TOURNANTE

für die Ablösungen auf der Etage/Lingerie und Frühstücksservice

1 RÉCEPTIONISTIN

(auch Ablösung Frühstücksservice)

Falls Sie an einer abwechslungsreichen Arbeit in einem lebhaften Kleinbetrieb mit internationaler Kundschaft interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel garni Sarazena
Catherine Wyrsch
Postfach 119, 3920 Zermatt

106405/118284

HOTEL ISLA

Für die Wintersaison 1998/99 suchen wir noch tüchtige und motivierte Mitarbeiter

Réceptionssekretärin, CH

mit Hotel- und EDV-Erfahrung

Service-Mitarbeiter/in

(deutschspr.) für Speisesaal, Hotelbar

Turnante (Buffet/Lingerie/Etage)

Wir bieten ein freundliches Betriebsklima und gut eingerichtete Arbeitsplätze nebst zeitgemässer Entlohnung. Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich:

Hotel Isla, Th. & F. Müller, Direktion
1050 Arosa
Tel. 081 377 12 13/Fax 081 377 44 42

106076/1392

**Restaurant de l'Aigle Noir**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser gepflegtes Speiserestaurant per sofort oder per 1. Oktober 1998

Servicefachangestellte/n

Sonntag und Montag frei.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

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

102082/95460

Medici & Sprecher AG

Unternehmens- und Personalberatung

Mit einem faszinierenden und in der Schweiz einmaligen Angebotsmix positioniert sich unsere Zentral-schweizer Mandantin auf touristischem Spitzenniveau. Der ganzheitliche Approach umfasst die Bereiche Hotel & Kongress-Center, Ferienapartements sowie eine imposante Indoor-Sport- und Freizeitanlage. Internationale Kooperationen eröffnen neue Marktperspektiven. Als

Leiter(in) Finanz- und Rechnungswesen

gestalten Sie die Zukunft dieses Unternehmens aktiv mit. Die Facetten Teamführung, FIBU, BEBU, Forecasts, Erfolgsrechnung, Bilanz, Controlling, Cash-Management und Versicherungswesen geben dieser Aufgabe den Touch einer Generalistenposition. Da ferner die EDV-Koordination zu Ihren Tätigkeiten gehört, nennen Sie sich eine(n)

Allrounder(in) mit Drive

und hoher Sozial- wie Fachkompetenz. Ihre erfolgreiche Laufbahn basiert auf einem HWV-Studium oder absolvierter Diplombausbildung als Buchhalter(in)/Controller(in). Sie erbringen den Nachweis eines **internationalen Wirkens**, vorzugsweise im Dienstleistungssektor. Die englische Sprache setzen wir deshalb voraus. Mit Überzeugung suchen Sie ein Umfeld, welches ausgeprägte Flexibilität, Beweglichkeit und Einsatzfreude verlangt. Entsprechend den hohen Anforderungen gestaltet sich das wirklich attraktive Entlohnungspaket.

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

Arsenalstrasse 40
6010 Kriens/LU
Telefon 041 / 871 30 88

Schmiedgasse 9
6460 Altdorf
Telefax 041 / 871 30 89

**Restaurant Chez-Max Julien**

Wir suchen für die kommende Wintersaison (Eintritt Anfang Dezember) für unser gepflegtes Speiserestaurant mit A-la-carte-Service eine

Servicefachangestellte (mit Erfahrung)

sowie

Chef de partie oder Koch (mit Erfahrung)

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen, entsprechende Entlohnung sowie geregelte Arbeitszeit.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie doch einfach an.

Restaurant Chez-Max Julien, CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 40 44 oder 027 967 18 84

106294/99643

schweizer jugend- und bildungs-zentrum

Für unser Bildungszentrum im Herzen der Schweiz suchen wir per November 1998 oder nach Übereinkunft

Chef/Chefin Reception

Sind Sie kontaktfreudig, flexibel und eine fröhliche Persönlichkeit? Sind Sie sprachgewandt D/F mit Englischkenntnissen und kennen Sie das Front-office-System «Fidello»? Haben Sie eine kaufmännische Ausbildung oder eine Tourismusfachschule absolviert?

Es erwartet Sie eine interessante, selbständige und vielseitige Tätigkeit im Front- und Backoffice.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und heissen Sie bei uns herzlich willkommen!

Telefonische Auskunft gibt Ihnen gerne unsere Frau Elisabeth Tognazza, Tel. 055/412 91 74.

Senden Sie Ihre Unterlagen bitte an:
Schweizer Jugend- und Bildungszentrum,
Frau Elisabeth Tognazza, Lincolnweg 23, 8840 Einsiedeln

0102326/290009

hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!

Name	1/4 Jahr	1/2 Jahr	1 Jahr
Vorname	Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 138.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 82.-*
Beruf/Position	Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 172.-	<input type="checkbox"/> Fr. 101.-
Strasse/Nr.	Europa (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-
PLZ/Ort	Übersee (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-
Telefon	<input type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen		*inkl. 2% MwSt

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern

swissôtel BASEL

Wer möchte die Chance nutzen, als

Front-Office-Manager

auf einer äusserst vielfältigen und herausfordernden Plattform den Puls der führenden Firstclass-Business-Hotellerie mitzugestalten?

Das swissôtel in der Messestadt Basel gehört zur SAir-Group und sucht per sofort einen engagierten, gästeorientierten Mitarbeiter für diese anspruchsvolle Vakanz, welche die Möglichkeit bietet, nach sorgfältiger Einarbeitung Mitglied der Geschäftsleitung zu werden.

Um diese Funktion rasch und kompetent ausführen zu können, sind folgende Voraussetzungen gefragt: gutes Kommunikationsvermögen in den Sprachen D/E/F sowie ausgeprägte Berufserfahrung im Front-Office-Bereich der gehobenen Hotellerie. Zudem sollten Sie einen angenehmen, offenen Charakter aufweisen, gepaart von Pflichtbewusstsein und Belastbarkeit.

Wir bieten einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz, äusserst attraktive Flugvergünstigungen im Rahmen der SAirGroup Mitarbeiter-Benefits und ein aufgestelltes, dynamisches Team.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann senden Sie uns bitte Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

swissôtel Basel, Personalbüro,
Messeplatz 25, 4058 Basel

A PASSION FOR PERFECTION

VERKAUF**sola**

Hotelbedarf

Sola Hotelbedarf AG • Seetalstrasse 39 • CH-6032 Emmen
Tel. 041 268 83 80 • Fax 041 268 83 89

Das ist die Chance für verkaufsorientierte Fachleute aus dem Gastronomiebereich, die in ihrem Berufsalltag Abwechslung, kreative Freiheit und umfassende Mitbestimmung wünschen! Die Sola Besteckfabrik AG baut einen neuen Feinwerzweig, die Sola Hotelbedarf AG auf, und Sie sollen als «Selfmade Man oder Frau» den

Verkauf-Innendienst Hotelbedarf

übernehmen. Sie müssen nicht ganz von vorne beginnen, denn ein attraktives und breites Sortiment an Produkten für die Küche und den «Top Table»-Bereich steht zu Ihrer Verfügung. Mit Ihren fundierten Kenntnissen aus dem Gastronomiebereich verstehen Sie es, eine wertvolle Kundschaft effizient zu beraten. Es macht Ihnen Freude, enge telefonische und schriftliche Kontakte zu Ihren Kunden zu pflegen sowie in der Ausstellung die Hotelbedarf AG ins rechte Licht zu rücken. Mit Ihrem Organisationsstolz und Ihrer Aufgeschlossenheit gegenüber dem Einsatz von modernen Hilfsmitteln in der Informatik verstehen Sie es, Ihre Kundschaft zum Staunen zu bringen.

Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung im Gastronomiebereich oder eine gleichwertige Praxis nach einer abgeschlossenen Ausbildung (KV mit Hotelpraxis/Küche, Hotelfachschule usw.). Sie haben ein verkaufsorientiertes Auftreten und wenn möglich Verkaufserfahrung. Falls Sie zudem gute Informatikkenntnisse als Benutzer mitbringen und das Talent haben, eine effiziente Ablauforganisation zu betreiben, dann rufen Sie jetzt sofort Herrn Thomas Gerritsen an (041 268 83 83).

106303/173517

HOTELLERIE

HOTEL
MONT CERVIN****

ZERMATT

In einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegt das bekannte **Hotel Mont Cervin****** und die neue **Residence**, die mit dem Hotel verbunden ist. Als Mitglied der «Leading Hotels of the World» zählt es zu den führenden und ist mit über 140 Zimmern und Suiten das grösste Haus am Platz. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir auf die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

- Receptionsekretär/in** (D/E/F) mit Berufserfahrung und EDV-Kenntnissen (w. m. Hogatex) schriftlich/mündlich
- Oberkellner** (D/E/F)
- Sommelier-Chef de vins** (D/E/F)
- 2. Barman (m/w)** (D/E/F) mit Berufserfahrung
- Chef de rang** (D/E/F)
- Servicefachangestellte/r** (D/E/F) für unser A-la-carte-Restaurant
- Commis de rang** (D/E/F)
- Hofa tournante** (D/E/F) mit Berufserfahrung
- Chef de partie tournant** (D/E/F)
- 2. Kaffeeköchin** mit Buffeterfahrung
- Nachtportier tournant** (D/E/F) für den Einsatz in allen Seiler Hotels
- Chasseur** (D/E/F)

Als Mitarbeiter/in der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen innerhalb unserer Betriebe sowie die ganze Palette der Sportaktivitäten. Wollen Sie auch dabei sein? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Anja Bumann-Arnold
Personalassistentin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54

The Leading Hotels of the World

Swiss Deluxe Hotels
Hotels ***** of Switzerland

SEILER HOTELS
ZERMATT

106374/39250

Kranken- und Altersheim
8472 SeuzachTel. 052 320 11 11
Fax 052 320 11 99

In unserem modern eingerichteten Heim werden rund 130 Heimbewohner/innen nach neuesten Erkenntnissen betreut und gepflegt. Wir legen Wert auf eine ausgewogene, bekömmliche und gesunde Ernährung. Auch das Cafeteria-Angebot wird vom Küchenteam vorbereitet. Per 1. Januar 1999 oder nach Übereinkunft suchen wir in Vollzeitstellung

Küchenchef/in

Auf Wunsch Wohnmöglichkeit im schönen und nahegelegenen Personalhaus.

Möchten Sie mehr über diese verantwortungsvolle Stelle erfahren? Herr Ventura, Verwalter, oder Frau Angst, Leiterin Hotelbetrieb, geben Ihnen gerne weitere Auskünfte und senden Ihnen auf Wunsch das Stellenbewerbungsformular zu. **Telefon 052 320 11 11.**

Die Bewerbung ist an folgende Adresse zu richten:

Kranken- und Altersheim Seuzach
Personaldienst
Kirchhügelstrasse 5
8472 Seuzach ZH

Anrufe von anderen Zeitungen unerwünscht

P 106277/396428



SCHLOSS WARTEGG

erholung · seminare · musik · kinder

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

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen verantwortungsvollen

Küchenleiter-Stellvertreter

sowie einen

Koch (w/m)

der neben praktischer Erfahrung vor allem auch Engagement und Freude am Beruf mitbringt. Sie schätzen die vegetarische Küche, sowie den Umgang mit natürlichen und biologischen Produkten. Sie arbeiten kreativ und es macht Ihnen Spass, neue Ideen in einem kleinen Team in die Tat umzusetzen.

Wir bieten ein aussergewöhnliches Arbeitsumfeld mit guten Anstellungsbedingungen. Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Unterlagen mit Foto.

SCHLOSS WARTEGG

Hans-Jakob Würsch, Hotelier, 9404 Rorschacherberg, Telefon 071/858 62 62

HOTEL
WEISSES KREUZ
MURTEN

Wir sind ein modernes ****-Hotel an wunderbarer Aussichtslage in der historischen Altstadt und suchen per sofort bis 31. Oktober 1998

Hotelsekretärin D/F/E

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

A. und D. Bischoff, **Hotel Weisses Kreuz**, 3280 Murten,
Rathausgasse 31, **Telefon 026 670 26 41.**

106397/26255



****HOTEL SEEPARK THUN

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet,
Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir suchen ab sofort in Jahresstelle

Servicefachangestellte

Dame oder Herr, CH oder B-Bewilligung.

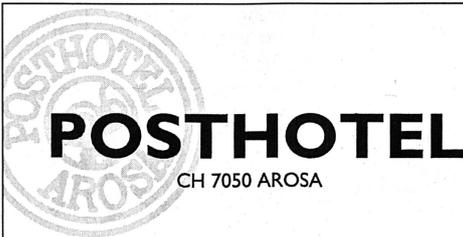
Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und gepflegte Gastronomie, ein angenehmes Arbeitsklima in einem gut eingespielten Team und einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit mit Berufserfahrung, freundlichem Auftreten und mündlichen Sprachkenntnissen in F und E.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Frau Margreth Burkhardt
Hotel Seepark, Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

105493/29521



POSTHOTEL

CH 7050 AROSA

SEEPROMENADE - TELEFON 081 377 01 21 - FAX 081 377 40 43

Wir sind ein renommiertes Ferienhotel mit internationaler Kundschaft. Für unseren lebhaften Betrieb mit 100 Betten und diversen Restaurants suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

- Reception** **Receptionistin** mit Hotelpraxis Windows-, Word-, Excel-Kenntnisse, D/E/F und von Herzen Gastgeberin
- Restaurant «Post»** **Service-Fachangestellte** für gehobenen A-la-carte-Service
- Trattoria/Pizzeria «Da Giacomo»** **Service-Fachangestellte Pizzaiolo/Koch**
- Küche** **Chef de partie**
- Hauswirtschaft** **Hotelfachassistentin Mitarbeiterinnen für Etage, Lingerie und Office**

Haben Sie den Ehrgeiz, die gesteckten Ziele mit uns zu erreichen und sind auch Sie gerne für unsere bekannte Gastfreundschaft mitverantwortlich, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

105945/1538

Hotel SILBERHORN Wengen

Berner Oberland – Jungfrauojoch
LAUBERHORNRENNEN

Für unser lebhaftes 4-Stern-Hotel im Dorfzentrum von Wengen suchen wir für die kommende Wintersaison:

- **Servicefachangestellte** (für den Speisesaal und das A-la-carte-Restaurant)
- **Barmitarbeiter**
- **Receptionistin**

Mehrjährige Berufserfahrung und gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch sind erforderlich.

Wir bieten Ihnen einen sehr selbständigen, interessanten Arbeitsbereich in guter Atmosphäre.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Frau Gabriela Alder, Direktion
Hotel Silberhorn, 3823 Wengen, Tel. 033/856 51 31

DA 106250/7860

CREDIT SUISSE

Communication Center

Bockenweg 4,

8810 Horgen/Zürich

Telefon 01 727 55 55

Fax 01 727 55 66

Steht ein neuer Schritt in Ihrer Karriereplanung bevor? Soll es ein vielseitiger, interessanter und anspruchsvoller Job sein?

Den können wir Ihnen bieten! Denn zur Umsetzung unserer Visionen suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de service

mit F&B-Aufgaben
(Dame/Herr)

der sich am liebsten mit mehreren Aufgaben gleichzeitig beschäftigt und dabei den Überblick nicht verliert.

Sie unterstützen unsere Maître d'hôtel und gewährleisten einen reibungslosen Ablauf bei ihrer Abwesenheit.

Sie sind die Drehscheibe zwischen Service, Küche, Réception und Anlasskoordination.

Sie betreuen zusammen mit der Réception das Verkaufsekretariat und beraten unsere Kunden kompetent in der Durchführung ihrer Anlässe.

Kurz: Wir suchen einen gästeorientierten Serviceprofi, der flexibel und teamorientiert ist, über Verkaufs- und Organisationstalent sowie gute PC-Kenntnisse und administratives Flair verfügt. Idealerweise haben Sie zudem eine Servicelehre sowie eine Hotelfachschule absolviert und sind zwischen 25 und 35 Jahre alt.

Ihr nächster Schritt? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. So erfahren Sie mehr über diese vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe.

Carola Scotoni, Betriebsleitung, **Telefon 01 727 55 33**
Andrea Blättler, Betriebsassistentin, **Telefon 01 727 55 32.**
www.sv-service.com

SV

service

106100/178098

TRATTORIA
CASINO

ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

BRUGG

Für unser beliebtes und schönes Ristorante (95 Plätze) mit Giardino (50 Plätze) suchen wir

per 1. Dezember 1998 oder nach Übereinkunft

Koch oder Küchenchef

Sie lieben die unverfälschte italienische Küche und beherrschen mit Freude deren traditionelle Zubereitung? Gerne lassen wir uns von Ihrer Kreativität und Ihren neuen Ideen überraschen!

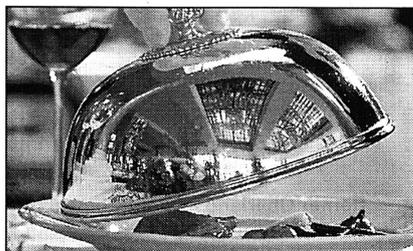
Ein Küchenteam von 6 Mitarbeitern freut sich auf Ihren Anruf.

E. + K. Wildberger

Privat: Morgens 9.00–10.00 Uhr **056 288 22 91**

Geschäft: Hrn. Wildberger verlangen **056 441 10 07**

0 106229/285927



Willkommen

Auf zu einer neuen

HERAUSFORDERUNG!

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!
Verstärken SIE unser Team:

Ab sofort oder nach Vereinbarung
Restaurant Jungfrautube/Racket-Club:

SERVICEMITARBEITER

Ab November/Dezember

Restaurant La Terrasse/Room-Service:

COMMIS DE RANG

Küche:

CHEF DE PARTIE COMMIS PÂTISSIER

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Frau A. Krummenacher, Personalchef, erwartet
gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.



Victoria Jungfrau



VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80
victoria@bluewin.ch http://www.victoria-jungfrau.ch

EIN AUSSERGEWÖHNLICHES HOTEL IM GLEICHEN BESITZ: PALACE LUZERN

Sunstar

Hotels

... wo sich nicht nur Gäste aus aller Welt,
sondern auch die Mitarbeiter wohlfühlen

suchen

auf Wintersaison 1998/99 für ihre Betriebe in

DAVOS

Sunstar Hotels
7270 Davos Platz
Franz + Eveline Meier
Tel. 081 / 413 14 14
Fax 081 / 413 15 79

- 3. Gouvernante
- Zimmermädchen CH-Erf.
- Chef Gardemanger

Flims

Sunstar Hotel Surselva
7018 Flims-Waldhaus
Frau Sonja Amstutz
Tel. 081 / 911 11 21
Fax 081 / 911 36 09

- Chef de Service
- Zimmermädchen
- Chef de Partie

Lenzerheide

Sunstar Hotel
7078 Lenzerheide
Orlando und Rösli Federspiel
Tel. 081 / 384 01 21
Fax 081 / 384 24 92

- Receptionist/in
- Chef de Partie
- Pâtissier
- Commis de Cuisine
- Servicemitarbeiter/in
- Barmaid/Barman
- Nachtportier

Grindelwald

Sunstar Hotel
3818 Grindelwald
Bernhard und Erika Müller
Tel. 033 / 854 77 77
Fax 033 / 854 77 70

- Chef de Reception
- Night Auditor
- Sous Chef
- Chef Pâtissier/e
- Commis Pâtissier/e
- Servicemitarbeiter/in
- Hausdame (Lager + Einkauf)
- 2 Hausdame/ Gouvernante
- Commis de Bar
- Portier / Zimmermädchen

Wengen

Sunstar Hotel
3823 Wengen
Jürg und Marietta Zürcher
Tel. 033 / 856 51 11
Fax 033 / 855 32 72

- Chef de Rang (f/m)
- Zimmermädchen
- Etagen- & Hallenportier
- Réceptionistin

Villars

Hotel Elite
1884 Villars-sur-Ollon
Frau Sonja Amstutz
Tel. 024 / 496 39 00
Fax 024 / 496 39 01

- Chef de Reception
- Alleinkoch

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen
oder rufen Sie uns an!
Wir freuen uns auf Sie.

Parkhotel Arosa

EIN BETRIEB DER SUNSTAR HOTELS

Das Parkhotel ist ein Haus ersten Ranges und verfügt über
190 Betten, einen grossen Sportbereich wie Hallenbad, Whirl-
Pool, Sauna, Fitnessraum, Tennishalle, Squashcourt und
Kegelbahn, Massageabteilung und Solarium sowie
Kindergarten mit Betreuung.

Die Restauration besteht aus dem Speisesaal/Restaurant «Le
coq d'or», einem Kinderrestaurant und dem Emmentaler
Stübli und einer Hausbar mit Live-Musik.

VERTRAUEN, TRANSPARENZ und KOOPERATION
sind bei uns gross geschrieben.

Für Sie ist es selbstverständlich und eine Freude, die
Verantwortung Ihres Departements zu übernehmen und in
harmonischer Zusammenarbeit mit Ihren Kollegen und
Kolleginnen zu einem guten Betriebsklima beizutragen und
unseren Gästen unvergesslich schöne und beeindruckende
Ferien zu bieten.

SIE fühlen sich angesprochen
und haben bereits Erfahrung
als

Küchenchef und

1. Gouvernante

dann freuen wir uns auf Ihre
Bewerbungsunterlagen.

Parkhotel Arosa
z. H. Frau Margrit Marthy
7050 Arosa

Arosa

106187/1520

HOTEL KRONECHURWALDEN



Churwalden, nur 15 Autominuten von Chur entfernt, ist der
erste Ferienort der Region Lenzerheide-Valbella.
Unser Hotel bietet 90 Betten in Zimmern und Appartements mit
Hotelservice, A-la-carte-Restaurant «Alphütta», Hotelbar mit
Live-Musik.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende
Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Bar: **Barmaid**
Service: **Chef de service
Servicefachangestellte
Saal-Tochter/Kellner**
Küche: **Commis de cuisine**
Réception: **Réceptionistin
Praktikantin (Service und Réception)**
Etage: **Zimmermädchen
Allrounder/Hausbursche
Office- und Küchenbursche**

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto.

Hotel Krone, Familie K. Feller, 7075 Churwalden
Telefon 081 382 13 93, Fax 081 382 21 04

106261/7951



Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb mit
südländischen Spezialitäten suchen wir per sofort oder
nach Vereinbarung einen jungen

Aide du patron m/w

der seine Erfahrungen aus Küche und Service bei uns
einsetzen möchte. Wenn Sie zudem bereit sind,
Verantwortung zu tragen und gerne in einem kleinen
Team arbeiten, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann warten Sie nicht,
rufen Sie an und verlangen Stefano Pitarch.

Restaurant - Pizzeria Los Latinos
und Wirtschaft zur Schwemmi

Telefon 041 910 64 24 und Fax 041 910 35 24
Hauptstrasse 23 a, CH - 6281 Hochdorf

106236/396416

HOTEL SALAZTRAIN ST. MORITZ

HOTEL ROSEGGLETSCHER

BEI PONTRESINA



G. TESTA + CO.
7504 PONTRESINA

Für die traditionsreichen Berghotels Salatrains und Roseggletscher
suchen wir auf die Wintersaison 1998/99 folgende, qualifizierte Mit-
arbeiter:

Küche: **Chef de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine
Office-Küchenbursche**

Service: **Restaurationskellner
Servicefachmitarbeiterinnen**

Verwaltung: **Betriebsassistentin**
mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen

Kassierin für Self-Service-Kassa

Falls Sie Ihr berufliches Wissen in unserem Betrieb einbringen möch-
ten und Sie an einer anspruchsvollen Aufgabe Freude finden, dann er-
warten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Herrn Plinio Testa
Hotel Roseggletscher, 7504 Pontresina
Tel. 081 842 64 45, Fax 081 842 68 86

105890/357030

DAVOS

Parsenn Sporthotel
7260 Davos Dorf

vis-à-vis Parsenn-Bahn und Pisch-Bus-Terminal sucht
für lange Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **2. Sekretärin D, F, E**
Winword- und Fidelity-kundig
Restaurant: **Restaurationsstochter**
Saal: **Saaltochter**
Etage: **Portier
Zimmermädchen**
(wenn möglich Ehepaar)
Küche: **Commis de cuisine**

Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen an:

Jakob Fopp, Hotel Parsenn, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 416 32 32

105998/9040

Hotel - Restaurant KREUZ CH - 3715 Adelboden

Lust auf eine Arbeit im Berner Oberland? - Wir brau-
chen Unterstützung und haben offene Stellen!

Das aufgestellte und junge Team vom Hotel-Restaurant
Kreuz sucht Kolleginnen, die bereit sind, die Wintersai-
son 1998/99 gemeinsam und mit vollem Elan in Angriff
zu nehmen:

Aide du patron

Sie sollten mich im Restaurant und Hotel als charmante
Gastgeberin in den Bereichen Gästebetreuung und Ad-
ministration voll unterstützen können und Freude an die-
ser abwechslungsreichen und verantwortungsvollen
Aufgabe mitbringen.

Servicemitarbeiterinnen

mit A-la-carte-Erfahrung.

Stellenantritt Anfang Dezember 1998 oder nach Verein-
barung.

Interessiert? Dann rufen Sie uns an oder schreiben Sie
uns - wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Albert Gempeler und Mitarbeiter/innen
Hotel Kreuz
3715 Adelboden
Telefon 033 673 21 21, Fax 033 673 21 52

105492/256

A member of
The
Leading Hotels
of the World



Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekanntesten Wintersportort St. Moritz
sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

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/Hall (sprachkundig)

Grill/Rôtisserie: **Commis de rang** (sprachkundig)

Etage: **Hausdamenassistentin**
Zimmermädchen (mit Berufserfahrung)

Fitness/Spa: **Empfangsdame**
Sportlehrer/in

Economat: **2. Economat-Gouvernante** (Hofa)

Chesa al Parc:
gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Eis- und Curlingplatz
Servicemitarbeiterin (sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

105906/03812

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

***HOTEL



COLLINA
CAFE RESTAURANT
7078 LENZERHEIDE

Pfiffige Kulinarik
Persönliches Ambiente

Für die Wintersaison ab Dezember suchen wir

Chef de partie m/w
Servicemitarbeiter m/w

der/die gerne mithilft, in unserem motivierten Team unsere Gäste zu verwöhnen.

HOTEL COLLINA
Familie St. Bergamin-Meyer
7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 18 17

106345/19470

Arosa
Hotel Cristallo
«Le Bistro»

Familiär geführtes Erstklasshaus mit 70 Betten, im Zentrum von Arosa, sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Bar
Barmaid
Küche
Entremetier
Garde-manger
Speisesaal
Kellner
Serviertochter

Sehr guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Wenn Sie Interesse haben, in einem jungen und dynamischen Team mitzuwirken, bitten wir Sie, sich mit den üblichen Unterlagen zu bewerben.

Hotel Cristallo, 7050 Arosa
Telefon 081 377 22 61

106396/1236

HOTEL ASCOT

★★★★

Gastronomie mit nicht alltäglicher Restauration auf sehr gehobenem Niveau bereitet uns viel Freude. Darum sind wir so erfolgreich. Wir suchen ab Oktober 1998 oder nach Vereinbarung einen

Food & Beverage Assistenten/-in

Wir, das sind ein schönes 4*-Hotel mit 73 Zimmern, «Lawrence», das erste kolonial-mediterrane Restaurant Zürich, «Fujiya of Japan», das einzige japanische Teppanyaki-Restaurant der Stadt, «Turf-Bar», der elegante Treffpunkt mit speziellem Ambiente, einem ausgesuchten Wein- und Getränkeangebot und allabendlicher Pianounterhaltung, Bankettmöglichkeiten und unsere motivierten Mitarbeiter.

Das Aufgabengebiet unseres Food & Beverage Assistenten/-in umfasst:

- Einkauf und Lagerverwaltung
- erstellen aller Speise- und Getränkekarten
- organisieren von Special events
- Unterhalt und Koordination der technischen Anlagen
- Unterstützung des Food & Beverage Assistenten

Ein Aufgabenbereich, der einem/r initiative/n, kontaktfreudige/n und belastbare/n Kadermitarbeiter/in mit Organisationstalent viel Freude macht.

Frau Christine Schnetzer freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet erste Fragen auch gerne telefonisch.

Tessinerplatz 9, 8002 Zürich
Telefon 01 208 14 14
oder
01 208 14 44

GOLDEN TULIP
SWITZERLAND

106313/0887

Es erwartet Sie ein Platz an der Sonne als

CHEF DE RÉCEPTION
(SIE ODER ER)

Sie sind der sonnige Mittelpunkt Ihres 10-köpfigen Teams und unternehmen alles, damit für das Wohl des Gastes bestens gesorgt ist. Sie verfügen über Organisationstalent, Top-Fachkenntnisse (Fidelio, Word/Excel, Windows 95), Sprachkenntnisse (d/e/f) und viel Erfahrung in der Mitarbeiterführung. Wollen Sie einen Arbeitsplatz mit sonnigen Aussichten? Thomas Kratzer oder Sandra Wimmer freuen sich auf Ihren Anruf: Tel. 01/914 18 18.

SUNNE

Seehotel Restaurant Sonne, Seestrasse 120, Küsnacht am Zürichsee

The pearl of the alps



Saas-Fee

Hast Du Interesse an einem etwas anderen Arbeitsplatz? Das höchstgelegene Drehrestaurant der Welt liegt auf 3500 m ü. M., und der Arbeitsweg führt per Luftseilbahn und Metro Alpin in eine atemberaubende Berg- und Gletscherwelt. Der **Tagesbetrieb** besteht aus dem Drehrestaurant mit Bedienung, Selbstbedienungs-Restaurant, Kiosk und Sonnenterrasse mit Schneebar.

Ab Mitte Dezember bis Ende Wintersaison 1998/99 braucht unser Team folgende aufgestellte und flexible Kollegen zur Verstärkung:

Servicfachangestellte/r
Tournant/e Self-Service/Kiosk/Schneebar

Haben wir Dein Interesse geweckt? Dann ruf einfach an oder sende Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

DER WELT HÖCHSTES DREHRESTAURANT

Drehrestaurant Allalin
Fabiola Andenmatten
Postfach 110, 3906 Saas-Fee
Telefon 027 957 17 71

106305/391172

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

GESCHÄFTSFÜHRER M/W

Im Auftrag eines seit Jahren erfolgreichen, gesamtschweizerisch expandierenden Gastronomieunternehmens mit klarem italienischen Konzept, suchen wir innovative, frontorientierte Gastgeber aus der italienischen Gastronomie. Wenn Sie spanischer, italienischer oder portugiesischer Herkunft und im Besitz des Fähigkeitsausweises A sind, zudem in ähnlichen Positionen bereits Führungserfahrungen gesammelt haben, dann sind Sie der richtige Kandidat. Rufen Sie mich sofort an.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

STV. BANKETTLEITER W/M

Im modernen Bankettsaal dieses bekannten Business-hotels in Zürich fehlen Sie, die kompetente und administrative starke Unterstützung für die Bankettabteilung. Mit fundierter Ausbildung (Servicelehre, eventuell Hotelfachschule) und guter Berufserfahrung im Administrationsbereich fehlt Ihnen jetzt das richtige Umfeld, um sich voll entfalten zu können. Rufen Sie mich an, und schon bald tanzen Sie auf vielen Hochzeiten.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

ALLEINKOCH W/M

Klein, aber fein ist dieser Restaurationsbetrieb im Kanton Zug, für den wir den leidenschaftlichen Alleinkoch suchen. Selbständiges, kreatives und exaktes Arbeiten ist für Sie eine Selbstverständlichkeit. Haben Sie ausserdem eine Vorliebe für die schweizerische und die italienische Küche, dann rufen Sie mich noch heute an.
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

CHEF DE PARTIE

In einem geschichtsträchtigen Viersterne-Hotel mit einer exklusiven, klassischen französischen Küche bietet sich einem ambitionierten Chef de partie die Möglichkeit, sein Können jeden Tag von Neuem unter Beweis zu stellen. Sie arbeiten hier im Herzen der Stadt Zürich und das bei ungewöhnlich attraktiven Arbeitszeiten (ohne Zimmerstunde). Rufen Sie mich noch heute an, und Ihre Karriere nimmt eine neue Richtung.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE

Für ein erfolgreiches, sympathisches Restaurant im Zürcher Oberland suchen wir eine versierte Persönlichkeit, die den Küchenchef an seinen Freitagen vertritt. Klein, fein, mit gutbürgerlichem, saisonalen Frischmarktangebot ist es ein beliebter Treffpunkt. Ein kühler Kopf, stets gute Übersicht und eine gesunde Portion Ehrgeiz zeichnen Sie aus. Um den nächsten Schritt in Ihrer Karriere zu planen, rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

RESTAURANT FONTANA in BAAR/Inwil

Gesucht wird ab zirka 20. September 1998 oder nach Übereinkunft in unseren lebhaften Betrieb ein/e geplante/r und einsatzfreudige/r

Servicfachangestellte/r

Die Person muss gewillt sein, unsere anspruchsvollen Kunden zu verwöhnen (keine Saisoniers).

Unser Betrieb bleibt an den Wochenenden und an allgemeinen Feiertagen, mit einigen Ausnahmen, geschlossen.

Haben Wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit den Lohnforderungen schriftlich an untenstehende Adresse:

Restaurant Fontana
Baarerstr. 3
CH-6340 Baar/Inwil
Telefon 041 709 39 39
Fax 041 709 39 40

105943/384487

Grindelwald



**HOTEL
KREUZ & POST**

★★★★

Wir bieten:
- junge, dynamische,
sportliche
Atmosphäre
- gutes Betriebsklima,
zeitgemässe Arbeits-
bedingungen

Wir suchen für die kommende Wintersaison folgende fachkundige und initiative Mitarbeiter:

- ★ **Serviceangestellte** (ab Oktober) für Speisesaal
- ★ **Servicefachangestellte** für à la carte in sehr gut frequentiertes Restaurant Serviceerfahrung, Freude am Verkaufen, an exaktes und sauberes Arbeiten gewohnt Schweizerin oder Bewilligung
- ★ **Stellvertretende/r Chef de service** der/die in enger Zusammenarbeit mit unserem Chef de service die Pflege echter Gastfreundschaft ausübt
- ★ **Snack-Bar-Mitarbeiterin** (ab sofort) frontbezogene Persönlichkeit
- ★ **Hofa**
Die gute Seele im Housekeeping
- ★ **Kindermädchen**
Für 7jähriges Mädchen und 10jährigen Jungen Deutschsprachig und zur Mithilfe im Hotel

• Zuschriften mit Foto und Zeugnissen sind zu richten an:
Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92
E-mail: kreuz-post@bluewin.ch

Parco San Marco

VIP-Club Sport- und Ferienpark AG
Casella Postale 2030
CH-6901 Lugano 1
Telefon +41 91 923 40 86
Telefax +41 91 924 21 41
http://www.parco-san-marco.com
e-mail: info@parco-san-marco.com

Ich suche meine/n Küchenchefin/Küchenchef

Für die Eröffnung unseres neuen Ferienparks suche ich meine neue Küchenchefin oder meinen neuen Küchenchef in Jahresstelle. Parco San Marco ist ein 4-Sterne Suitenresort mit 111 Suiten und einer breiten Palette an Sport- und Freizeitangeboten direkt am Luganensee. Die Eröffnung ist auf Mitte März 1999 geplant, der Stellenantritt auf ca. 1. Januar 1999.

Die höchst herausfordernde Aufgabe beinhaltet die Ausgestaltung, Umsetzung und Realisierung der Gastronomiekonzepte unserer anspruchsvollen Showküche mit Frontcooking, Catering und viel direktem Gästekontakt: Qualität ist für uns das Lachen und die Fröhlichkeit unserer Gäste.

Unsere neue Küchenchefin oder unser neuer Küchenchef ist eine Persönlichkeit, die viel Erfahrung in kreativer, qualitativ höchststehender mediterraner Küche und Live-, Show-, bzw. Frontcooking hat. Um unsere auf hohe Produktivität ausgelegte Küche beherrschen zu können braucht es ausserdem ausgereifte Organisations- und Planungsfähigkeiten und den Mut, die traditionellen Arbeitsabläufe zu hinterfragen und neue Wege in Produktions- und Fertigungstechnik zu beschreiben.

Wenn Sie EU-Bürger sind, gute Italienischkenntnisse, den Power und die Ausdauer haben, mit mir und unserem Team zusammen diesen neuen Ferienpark zum ersten Ferienresort am Luganensee aufzubauen, freue ich mich auf Ihre starke Bewerbung.

Bitte schicken Sie Ihre Unterlagen an
René A. Probst, Parco San Marco, VIP-Club,
Postfach 2030 in 6901 Lugano.



Die Culinarium AG ist ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie mit verschiedenen Betrieben in der ganzen Schweiz. Per 1. Dezember 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Betriebsassistent/in

Sie sind die frontorientierte Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Berufslehre im Gastgewerbe. Sie haben sich weitergebildet, sprechen und verstehen italienisch und etwas französisch und Sie verfügen über PC-Kenntnisse (Word und Excel). Ebenso sind Mitarbeiterführung und -motivation keine Fremdwörter für Sie!

Unser/e neue/r Mitarbeiter/in ist nach einer gründlichen Einarbeitung zuständig für die Unterstützung und Ablösung der Betriebsleiter und Assistenten an der Front wie auch im administrativen und organisatorischen Bereich. Nebst dem Haupteinsatzort Zürich sind auch periodische Einsätze in der übrigen Schweiz vorgesehen.

Das Idealalter für diese Position ist 25-35 Jahre. Gefordert werden nebst Fachwissen Einsatzbereitschaft und Flexibilität. Dafür bieten wir Ihnen eine Stelle mit geregelter Arbeitszeit von Montag bis Freitag, vorwiegend tagsüber. Nehmen Sie die Herausforderung an? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

CULINARIUM AG, Basil Wyrsch, Personalchef, Baslerstrasse 71,
8048 Zürich, Telefon 01 236 76 17

Culinarium

Restaurants & Catering

kurhotel bad ramsach

Ein stark frequentierter Hotel-, Seminar- und Restaurantsbetrieb im Baselbiet. Zur Ergänzung unseres Küchen-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch Pâtissier/Garde-manger

Sie bringen mit:
- Abgeschlossene Kochlehre evtl. Erfahrung in der Pâtisserie
- Ambitionen für Weiterbildung
- Freude und Motivation zur Mitarbeit in mittlerer Brigade.

Dafür bieten wir Ihnen:
- Einen modernen Arbeitsplatz in einem jungen Team
- Anstellungsbedingungen nach dem neuen LGA.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an unseren Küchenchef
Herrn A. Iff
Gastronomiekoch mit EFA
Bad Ramsach 4448 Läuflinggen
Tel. 062 299 23 23/Fax 299 18 39

Gasthaus zum Adler 8640 Hurdn/SZ

bei Rapperswil am Zürichsee

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir nach Übereinkunft in Jahres- oder Saisonstelle

Servicemitarbeiterin oder jungen Kellner

Ausländer bitte nur mit guten Deutschkenntnissen. Bewerber mit A-la-carte-Erfahrung finden bei uns eine gutbezahlte Stelle.

Nähere Auskunft bei Herrn H.G. Wolf.

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDEN (Rapperswil)
Telefon 055 410 45 45
Fax 055 410 11 20



Hotel «Post» Bivio ★★★

Bivio, die Perle am Julier

Wer hat Freude daran, den Winter in den Bündner Bergen zu verbringen und lebenswürdige Gäste zu betreuen?
Auf Anfang Dezember suchen wir noch Mitarbeiter/innen für:

- Büro
- Hofa/Praktikant oder Praktikantin**
Interessenten auch mit KV-Abschluss
- Saal
- Saalkellner oder Saalkellnerin**
A-la-carte-Restaurant
- versierte Kellnerin oder Kellner**
Küche (13 Punkte bei Gault Millau)
- Köchin oder Koch
Küchenbursche**
Etagé
- Zimmerrädchen**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung und freuen uns auf Ihren Besuch.

M. und A. Lanz, Hotel Post, 7457 Bivio
Telefon 081 659 10 00

Arosa

sucht für Wintersaison 1998/99 in Jahresstelle

Betriebsassistent/in (Aide du patron)

Für diese anspruchsvolle, vielseitige und selbständige Aufgabe suche ich Sie als vielseitige, gewandte Persönlichkeit mit Charme, verbunden mit gut fundierten Kenntnissen in Gastronomie, Sprachen und PC-Anwendungen.

Einfach gesagt, Sie sind der/die
Gastgeber/in und Stellvertreter/in

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und für eine längere Zeit einen vorwiegend mit Stammgästen besetzten Hotelbetrieb kennenlernen wollen, freue ich mich auf die Zustellung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Und sollten Sie einmal hier sein und gar nicht mehr weiterziehen wollen, können wir auch darüber sprechen.



HOTEL ALPINA
APPARTEMENTHAUS ALPINETTA
Hans Eberhard Tel. 081 377 16 58
CH-7050 Arosa Fax 081 377 37 52

La Margna

Hotel
since 1907

TOP OF THE WORLD

Willkommen im Engadin!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison Mitte Dezember bis Anfang April

- Night-auditor** (m)
D/F/E/I, EDV-Kenntnisse
- Servicefachangestellte/
Chef de rang** (m/w)
D, E, I,
Speisesaal
- Bardame**
sprachgewandt und mit Gastgeberflair
Hotelbar
- Lingère**
ab Sommersaison übernehmen Sie die Verantwortung für unsere Wäscherei
- Raumpflegerin/Zimmermädchen
Casserolier**
Sind Sie interessiert?
Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:
Familie R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz

Mein Ziel SAVOGNIN



Mehr Freude und Spass am Winter...

in der Skiregion Savognin bei vielseitiger Tagesarbeit in unserem Bergrestaurant.

Für ca. Mitte Dezember 1998
bis ca. Mitte April 1999 suchen wir

Koch / Leiter Mungga-Stuba

Selbständig,
flexibel, kreativ

Zimmer im Tal vorhanden.
Gratis-Benützung der Bergbahnen in der Skiregion Savognin.

Übliche Bewerbungsunterlagen bitte an
**Nandro-Bergrestaurants
Beat Lüscher
CH-7460 Savognin**

Flims Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende bestversierte, motivierte MitarbeiterInnen:

- Chef de partie**
- Sous-chef**
- Casserolier und Officemädchen**
- Servicemitarbeiter für Saalservice**
- Portier**

Für die **Pizzeria Veneziana, Flims**, suchen wir auf Anfang Oktober erfahrenen:

- Chef de partie/Pizzaiolo (Jahresstelle)** für Ablösung Servicemitarbeiter

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

ZÜRICH Marriott HOTEL

1 Nacht, 2 Nächte oder vielleicht sogar ein Wochenende?
Dies ist eine Frage, die Sie in der Reservation unseren Gästen häufig stellen werden. Doch wir fragen Sie heute, ob Sie als unsere neue/unsere neuer

Reservations Agent

ab sofort und für längere Zeit bei uns bleiben möchten?
Sie stehen in dieser Funktion täglich mit der ganzen Welt in telefonischem Kontakt und geben die Reservationen im Marsha-Reservations-System (eigenes System von Marriott) kompetent ein. Damit Sie sich mit möglichst vielen Gästen gut verständigen können, sollten Sie natürlich sehr gut Englisch sprechen, und mit Schweizerdeutsch als Muttersprache kommen Sie auch bei unseren lokalen Anrufern sehr gut an. Wenn Sie zudem die Hektik eines internationalen Hotells mögen und evtl. sogar schon Fidelity-Erfahrung mitbringen, dann sind Sie für uns ein idealer Kandidat oder eben eine ideale Kandidatin.

Mehr Informationen zu den Anstellungsbedingungen gibt Ihnen Frau Regula Müller-Stutz, Director of Human Resources, jederzeit gerne, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen umgehend zu. Wir würden uns freuen, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.

Zürich Marriott Hotel
Neumühlequai 42
8001 Zürich

Telefon 01 360 74 20/21/22/23
oder 01 360 73 03

10637/141432



Sie und Swisscom

Kunden gewinnen. Und sich täglich um sie kümmern.

Mitarbeiterin / Mitarbeiter Seminar- und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA, Pfäffikon SZ

Ihr Job: Sie stehen täglich in telefonischem Kontakt mit unseren zukünftigen Seminarkunden, beraten sie gewinnend und kompetent über unsere Dienstleistungspalette. Sie organisieren und führen Kongress- und Hotelbesichtigungen für diese Kunden durch und unterbreiten bedürfnisgerechte Angebote. Sie stellen die internen Abläufe sicher, empfangen Ihre Seminarkunden und betreuen sie während ihres Aufenthaltes.

Ihr Profil: Sie bringen eine kaufmännische Grundausbildung und Erfahrung in der Hotelbranche mit oder haben eine Hotelfachausbildung absolviert. Sie verfügen über gute Fremdsprachkenntnisse in Französisch und Englisch. Ihre besonderen Stärken sind Kundenorientierung, vernetztes Denken, Organisationstalent, Teamfähigkeit, Belastbarkeit und Flexibilität. Sie bewahren in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf und können bei Unvorhergesehenem kurzfristig improvisieren.

Ihr nächster Schritt: Interessentinnen und Interessenten, welche diese Herausforderung zu schätzen wissen und unser aufgestelltes Team tatkräftig unterstützen möchten, senden ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse. Frau Esther Studer, Tel. 055 221 23 82 steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

Swisscom hat sich auf der ganzen Linie dem Fortschritt in der Kommunikation verschrieben: digitale und intelligente Netze, Online-Dienste und Multimedia sind nur einige der faszinierenden Tätigkeitsbereiche in unserem Programm. Wir überwinden immer neue Grenzen, mit dem Ziel, Menschen mit Menschen zu verbinden. Das ist unser Job, das ist unsere Zukunft. Für Ihre Zukunft, besuchen Sie uns auf www.swisscom.com/jobs

Swisscom AG
Marketing und Produkte
Leiterin Personal Team
Frau E. Studer
Alte Jonastrasse 24
8640 Rapperswil



Im ehemaligen Viersternhotel – heute eine Ferienresidenz mit 170 Apartments und insgesamt 500 Betten – redimensionieren wir Restaurant und Küche. Zusammen mit der Bar stehen rund 60 Plätze zur Verfügung. Welches Initiative

Wirtepaar

hätte Lust, zu äusserst günstigen Bedingungen (ca. 12.000 Franken pro Jahr) und ohne Kapitaleinsatz einzusteigen und bei der Gestaltung von Restaurant und Küche mitzuwirken? Ev. als reiner Winterbetrieb (Weihnachten bis Ostern).

René Chatelain erwartet gerne Ihren Anruf auf nebenstehende Nummer oder – kommen Sie doch einfach mal vorbei!



Verwaltung • Vermietung • Verkauf
Postfach 14, CH-7031 Laax
Tel. 081 921 21 01
Fax 081 921 45 31

Hallenbad 16 m • Gemischte Sauna/
Damen- und Herrensauna • Solarium • Fitness-
Raum 45 m • Freibad 25 m (Juni bis
September) geteilt in grosser, gepflegter
Gartenanlage • 2 Tennisplätze (Sand/
Teppichbelag); Grabsbenutzung • Tisch-
tennis • Spielfeld für Volleyball und
Badminton • Pizzeria • Bar • Restau-
rant • 1 Min. zur Bushaltestelle, zu Fuss
7 Minuten zu den Bergbahnen.

P 106246/17892

Das traditionsreiche Hotel in der Stadt Zug

Ochsen Zug

**** City-Hotel

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per 1. Oktober 1998 oder nach Vereinbarung

KOCH oder KONDITOR

für unser Restaurant "au premier" für den Garde-Manger- und Patisserieposten.

Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.

Sind Sie an dieser Stelle interessiert? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Matthias Heggin
City-Hotel Ochsen
Kolinplatz 11
6301 Zug
Telefon 041 - 729 32 32

Für die Wintersaison 1998/99 wird für einen Sportclub (zirka 100 Personen) in CH Crans-Montana ein

Koch

gesucht. Sie arbeiten gerne mit jungen Menschen, organisieren die Küche selbstständig, haben auch mal Ausgefallen auf dem Speiseplan und scheuen nicht den Kontakt mit den Gästen, dann bewerben Sie sich bei uns. Deutsch und Französischkenntnisse erforderlich. Schriftliche Bewerbung an:

Frosch-Sportreisen
Personalabteilung
Rudolf-von-Langen-Strasse 2
D-48147 Münster

106184/8400

Kleines Landgasthaus sucht auf Ende September oder eher nach Übereinkunft einen

Alleinkoch

mit Freude und Liebe zum Beruf. Sind Sie bereit, talkräftig und mit Eigenverantwortung mitzuarbeiten, dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 106311 an hotel+tourismus@revue, Postfach, 3001 Bern. Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift.

106311/395633

HOTEL BERGSONNE

Wöchten Sie Höhenluft schnuppern?
In einem gepflegten, stilvollen
***-Hotel mit 35 Betten
und einem Restaurant mit gediegener
Atmosphäre.

Ab sofort suchen wir noch einen
Servicefachangestellte/n
und ab Mitte Dezember

Chef de partie
und
Servicefachangestellte/n

Es freuen sich auf Ihre Bewerbung,
per Post, per Telefax oder per Telefon:

Willy und Dorly Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad, 1500 m ü. M.
Telefon 041 399 80 10
Telefax 041 399 80 20
Internet: bergsonne.ch

Mitglied: Relais du Silence und
Schweizerische Gilde etablierter
Köche.

106868/28827

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Chef de partie/Saucier: Sie können mit modernen Technologien umgehen, neue Konzepte erschaffen Sie nicht ab. Eine Lehre, etwas Erfahrung, Kreativität und Freude am Beruf sind Ihre Trümpfe. Wenn Sie sich weiterentwickeln wollen und gerne Neues erleben, dann sollten Sie sich jetzt melden. **Zürich und Basel**

Sous-chef: Ob Sie Bankett-, A-la-carte- oder Tagesmenüs zubereiten, Sie tragen für das Gelingen gerne die Verantwortung. Cuisine soignée ist mehr als ein Wort für Sie. Die Brigade zu führen, wenn der Chef abwesend ist, spornen Sie an. Was ein anspruchsvolles Publikum erwartet, ist für Sie kein Geheimnis und Sie freuen sich jeden Tag von Neuem, die Herausforderung anzunehmen. Neugierig? Bewerben Sie sich jetzt! **Zürich und Basel**

Service-mitarbeiter/in: Ein gutes Publikum welches das Können und die Erfahrung anerkennt, ist die tägliche Bestätigung Ihres Könnens. Ein angenehmes Team in schönem Ambiente rundet das Ganze ab. Erfahrung sowie Freude am Beruf sollten Sie mitbringen. Informieren Sie sich über Ihre Möglichkeiten bei uns! **Zürich und Basel**

Betriebsassistent/in: Ohne Fleiss kein Preis! Dort wo Arbeit ist, fühlen Sie sich wohl. Als französische Mitarbeiterin mit HFS und/oder Erfahrung stellen Sie sich gerne jeden Tag von neuem dem Gast zur Verfügung. Zahlen sind für Sie kein Hindernis. Im Umgang mit Kollegen und Gästen sind Sie ein Profi, dementsprechend soll Ihre Leistung auch honoriert werden. **Zürich und Basel**

Réception: Ein/e Réceptionist/in mit Niveau darf ein Haus mit den entsprechenden Gästen erwarten. Sie haben Erfahrung, kennen Fidelio, beherrschen D/E/F. Ein gepflegter Umgang ist für Sie selbstverständlich. Sie sollen eine HFS oder KV besucht haben und wollen weiterkommen. Dann melden Sie sich jetzt bei uns! **Zürich und Basel**

Gouvernante: Struktur, Systematik und Ordnung sind Qualitäten, die Sie in ähnlicher Position bereits bewiesen haben. Ihre Führungsqualität zeigt sich im Umgang mit den Mitarbeitern. Sie haben eine Hotelfachschule besucht und bereits Ihre Frau gestellt? Dann sind Sie bei uns goldrichtig. **Zürich**

Im Internet unter <http://www.gastronet.ch> finden Sie den grössten Stellenmarkt für die Gastronomie. Über 100 freie Stellen! Auch Kurz- und Teilzeiteinsätze.

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>

Sporthotel Darlux **** Bergün

Unsere vier Sterne stehen für ungezwungenen Komfort, für eine ausgezeichnete Küche und für einen einmalig freundlichen Service.

Auf den 1. Dezember suchen wir in Jahresstelle unser/n neue/n

Küchenchef/in

Spürbare Begeisterung an Ihrem Beruf, die Freude an qualitativ einwandfreien, mit viel Liebe zubereiteten und schön präsentierten, originellen Gerichten, die Fähigkeit, Ihr Mitarbeiterteam ständig zu motivieren und kompetent zu führen sowie die Loyalität zum Hause sind die wichtigsten Punkte unserer Zusammenarbeit. Alles weitere erzählen wir Ihnen gerne bei einem Vorstellungsgespräch bei uns in Bergün – im Herzen Graubündens!

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an – wir freuen uns!

SPORTHOTEL DARLUX
Monika und Remo Fehlmann
CH-7482 Bergün

Telefon 081 407 51 51, Telefax 081 407 51 52
Internet www.darlux.ch E-mail: hotel@darlux.ch

106219/53686



Hotel Victoria Lauberhorn **** Wengen

Nach langjähriger Mitarbeit wechselt unsere Chef de réception die Berufsrichtung. Nun suchen wir für unser schönes Ferienhotel mit 120 Betten per Ende November oder nach Vereinbarung eine/n geeignete/n Nachfolger/in in Jahresstelle als

Chef de réception

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung (Hotelfachschule), Erfahrungen an der Réception sowie gute EDV- und Sprachkenntnisse (D, F, E, evtl. D). Der Umgang mit unserer internationalen Kundschaft bereitet Ihnen Freude, und Sie verstehen es, unser junges Team zu leiten und zu motivieren. Wenn Sie gerne viel Verantwortung tragen und eine interessante und anspruchsvolle Arbeit suchen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Victoria Lauberhorn
Maja + Ettore Nigro-Barnert, Direktion, 3823 Wengen
Telefon 033 856 51 51, Fax 033 855 33 77

106211/37826

eine neue herausforderung...

für unser erstklass-garni-
hotel suchen wir per
november oder nach
vereinbarung eine
aufgestellte, teamfähige
und einsatzfreudige
RECEPTIONISTIN.
wir erwarten hotel-
erfahrung, gute sprach-
kenntnisse (engl.) & ein
stilvolles auftreten. fidelio
und winword sollten Ihnen
keine fremdwörter sein.
herr kurt künzli freut sich
auf Ihre bewerbungsunter-
lagen mit foto.

★ ★ ★ ★

HOTEL

A · B · C

CHUR

BAHNHOFPLATZ
7000 CHUR
T 081 252 60 33

PANORAMA Hotels sind an den attraktivsten Orten in Graubünden.
Darum haben wir auch Gäste, die sich besonders verwöhnen lassen.



Ihr persönlicher Einsatz als Mitarbeiter bei uns ist dafür entscheidend.
Bei uns haben Sie Entwicklungsmöglichkeiten.

*Ab Mitte Dezember sind gute
Stellen offer:*

- Sous-Chef
- Chef de Partie
- Commis de Cuisine
- Küchenhilfen
- Servicefachangestellte
- Barmaid/man (nur für Arosa)
- Receptionist(in) mit Erfahrung
- Zimmermädchen
- Allrounder für den Hausdienst

PANORAMA

★ ★ ★ H O T E L S

PANORAMA ★★★ 7270 DAVOS Tel. 081 413 23 73 Fax 081 413 23 83	PANORAMA Raetia ★★★ 7050 AROSA Tel. 081 377 02 41 Fax 081 377 22 79	PANORAMA ★★★ 7077 VALBELLA Tel. 081 384 01 01 Fax 081 384 52 52	SPORTHOTEL LA RIVA ★★★ 7078 Lenzerheide-Valbella Tel. 081 384 01 34 Fax 081 384 53 25
--	---	---	---

<http://www.panoramahotels.com>



Berghotel Schatzalp

Das im Jugendstil erbaute Hotel liegt 300 Meter
oberhalb Davos, erreichbar mit der
Schatzalp-Standseilbahn, direkt im Strela/Parsenn-
Skigebiet gelegen.

Für die kommende Wintersaison 1998/99
sind noch folgende Stellen zu besetzen:

★★★

Réceptionist/in mit Erfahrung (D/F/E)

★★★

Telefonist/in (D/F/E)

★★★

Chef de rang/Commis de rang (D/F/E)

★★★

Nachtportier mit Erfahrung

(D/F/E)

★★★

Kinderbetreuer/in (D/F/E)

★★★

**Masseur/in mit Berufserfahrung
(D/F/E)**

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung
mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Berghotel Schatzalp
CH-7270 Davos Platz
Telefon 081 413 83 31, Fax 081 413 13 44

106276/9474

Your best holidays on top of St. Moritz



Restaurant Romanoff,
Tschindl, Carlton Bar,
Hallenschwimmbad,
Sauna, Massage,
Kindergarten,
Coiffeur und
Kosmetik

Hotel allerersten Ranges,
180 Betten

Carlton
Hotel

sucht für die Wintersaison 1998/99
(zirka 15. Dezember bis 6. April 1999)

Office-Gouvernante

als gelernte Hofa sind Sie für
den reibungslosen Ablauf der
Kaffee- und Spülküche verantwortlich
(Organisation/Überwachung/Mithilfe)

**Zimmermädchen tournante/
Hilfzimmermädchen**
(mit Erfahrung)

**Office-
Mitarbeiterin**
Kaffee- und Spülküche

**Commis de
bar (m)**
(Deutsch-
kenntnisse)

Gerne erwarten wir Ihre voll-
ständigen 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

106259/33625

Commis
de Cuisine

*Unsere Gäste zu verwöhnen
ist mehr, als nur Essen
zuzubereiten und zu servieren.*

Service-
MitarbeiterIn

Radisson SAS
HOTEL BASEL
The difference is genuine.™

Wir sind ein Geschäfts- und Kongress-Hotel mit 200 Gästezimmern, zwei Restaurants mit über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Catering-Service. Unser Hotel gehört zu Europas schnellwachsender Hotelgruppe mit gegenwärtig 98 Hotels in 29 Ländern.

Nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams unter Leitung eines neuen Küchenchefs eine/n Commis de Cuisine mit solider Ausbildung, Freude am Beruf und hohen Qualitätsansprüchen. Es erwartet Sie ein interessanter und abwechslungsreicher Aufgabenbereich.

Weiter suchen wir eine/n Service-MitarbeiterIn für unser gepflegtes À-la-carte Restaurant. Sie sprechen gut Deutsch, verfügen über mündliche Englischkenntnisse, haben gute Umgangsformen und einige Jahre Berufserfahrung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Claudia Ebling, Personal Manager.

RADISSON SAS HOTEL BASEL
STEINENTORSTRASSE 25, CH-4001 BASEL, SCHWEIZ
TELEFON +41 61 227 27 27 FAX +41 61 227 28 28

P 106335/995191



Restaurant Gambirino
Silvana Lombardo
Italienische Spezialitäten
8570 Weinfelden
Telefon 072 622 11 40

Servicefachangestellte/Kellner

Haben Sie eine Serviceausbildung
oder langjährige Erfahrung im Speise-
service?

Sind Sie selbständiges Arbeiten
gewohnt?

Arbeiten Sie gerne in einem kleinen
Team?

Sind Sie flexibel und verlieren Sie nicht
gleich die Nerven in hektischen Situa-
tionen.

Und ganz wichtig: Haben Sie Freude
an Ihrem Beruf?

Dann sind Sie die/der richtige für uns
und unsere anspruchsvollen Gäste.
Wir bieten Ihnen 42,5-Stunden-Woche,
So. + Mo. frei, gute Entlohnung und
neuzzeitliche Arbeitsbedingungen.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
(mit Foto).

106180/94595



STELLEN IN:

**Küche
Service/Bar
Réception
Betriebsleitung**
durch

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

**Point
DOMINO**

Für ganz besondere
Situations
und Positionen.

★★★★★

für 3 Hotel je 1 Macher
(evtl. mit Partnerin). Sie übernehmen
ein Haus in voller Eigenverantwortung.
Sie arbeiten hart, clever und erfolgreich.
Als zusätzlicher Lohn gehört das Haus
nach 10 Jahren Ihnen.

Den Treffer bestimmen Sie selbst.

Der Garant sind Sie – und ich. Also vertrauensvoll ran!

PDG Domino Point
Privat 334
8808 Pfäffikon

Restaurant/Trattoria zur Post - Uster

Nach mehrjähriger Betriebszugehörigkeit verlässt uns unser Küchenchef, um eine neue Herausforderung anzunehmen. Wir suchen deshalb per 1. Dezember 1998 für unseren lebhaften, anspruchsvollen und abwechslungsreichen Betrieb eine/n

Küchenchef/in

welchem oder welcher wir die Verantwortung unserer Küche sowie den dazugehörigen Nebenbereichen als Kadernmitglied übertragen möchten. Gerne würden wir eine/n jüngere/n, initiative/n Berufsmann - oder Berufsfrau - in unserem Team willkommen heissen, der/die uns unterstützt, unsere anspruchsvollen Ziele zu verwirklichen. Zudem sollten sie in Lage sein, die Küche zusammen mit entsprechenden Küchenmitarbeitern alleine zu bewältigen.

Einem Fachmann oder einer Fachfrau mit entsprechenden Qualifikationen und Erfahrung, im speziellen der Küche italienischer Ausrichtung, bieten wir zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie ein verantwortung entsprechendes Grundgehalt mit attraktiver Beteiligung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn R. Huber, Poststrasse 4, 8610 Uster, oder rufen Sie uns einfach über **Telefon 01 940 17 47** an.

0 106352/156558

Das Palace der Berge HOTEL Riffelberg

3920 Zermatt
2 600 m über Meer

Für kommende Wintersaison von zirka 15.12. 1998 bis 1.5. 1999 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Hotel: **Sekretärin
Hotelfachassistentin**

Service: **Serviertöchter
Kellner**

Küche: **Jungköche/-innen**

Selbstbedienungsrestaurant, nur Tagesbetrieb:

**Jungköche/-innen
Kassierinnen
Buffetköche
Kioskverkäuferin**

Wenn es Ihnen Freude bereitet, in luftiger Höhe zu arbeiten, mit Tagesstress und gemütlichen Abendstunden unter Gleichgesinnten, so erwarten wir Ihre detaillierte Offerte oder Ihren Telefonanruf.

Sporthotel Riffelberg
Dir. U. Meuter, 3920 Zermatt
Telefon 027 966 65 00
Fax 027 966 65 05

96104/39373

Posthotel BODENHAUS SPLÜGEN

Telefon 081 650 90 90, Fax 081 650 90 99

Lieben Sie Abwechslung?
Sind Sie belastbar und voller Tatendrang?

Für unser traditionsreiches ***Hotel im wunderschönen Tourismusort Splügen suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

- **Chef de réception (w)**
mit Aufstiegsmöglichkeit zur
- **Betriebsassistentin/Aide du patron**

Wir erwarten:

- bereits vorhandene Kenntnisse im Service
- Fremdsprachen D/I
- Freude an regem Gästekontakt
- Führungsqualitäten

Wir bieten:

- viel Mitspracherecht
- junges, dynamisches Team
- ausgezeichnetes, leistungsorientiertes Gehalt
- Top-Freizeitmöglichkeiten
- Wohnung oder Zimmer

Wollen Sie mit uns zusammen erfolgreich sein und Ihre Ideen verwirklichen, dann freuen wir uns auf Ihre **schriftliche** Bewerbung:

Direktion Posthotel Bodenhau AG
Personalbüro, 7435 Splügen

106176/32140

Hotel *** Restaurant GLARNERHOF

Bei uns ist, per sofort oder nach Übereinkunft,
folgende Stelle zu besetzen:

Jungkoch

Unser vielseitiger Restaurations- und Bankettbereich, mit regionalen und internationalen Gästen, bietet eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit. Das Hotel Glarnerhof - an zentraler Lage in der Stadt Glarus - ist ein traditionsreiches Haus mit moderner Infrastruktur.

Für gelernte Berufsleute aus dem Ausland haben wir noch eine Saisonbewilligung frei. Auf Wunsch steht Ihnen ein Personalzimmer zur Verfügung.

Weitere Auskünfte über diese Stelle erteilen wir Ihnen gerne telefonisch oder bei einem persönlichen Gespräch. Ihre Bewerbung erreicht uns an folgender Adresse.

Hotel Glarnerhof, F. und R. Leuenberger-Feldmann
8750 Glarus, Telefon 055 640 11 91.

106147/13501



Wir sind das führende Haus im aufstrebenden Badeort Leukerbad mit seiner einzigartigen Infrastruktur. Zur kommenden Wintersaison suchen wir per Mitte Dezember qualifizierte und motivierte Berufsleute für die folgenden Kaderstellen:

Direktionsassistent

(Administration und Front-office)

Chef de service

(Restaurant La Malvoisie)

Gleichzeitig suchen wir in Ergänzung unserer Brigaden erfahrene und einsatzbereite Mitarbeiter als

Chef de partie

Commis de partie

Chef de rang (d/f)

Commis de rang (d/f)

Bardame (d/f)

Réceptionniste (d/f/e)

Night-auditor (d/f/e)

Wir bieten Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen im einzigartigen Umfeld unseres Relais & Châteaux-Hotels in den Walliser Alpen.

Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte an Andreas Stumpf, Direktor.

Hotel Les Sources des Alpes
3954 Leukerbad
Telefon 027 470 51 51 / Fax 027 470 35 33



106284/20303

Hotel Restaurant Landhaus Emmenbrücke

Das ***Stern-Hotel mit ****Stern-Ausstattung
E. und P. Schriber-Rust, Telefon 041-280 17 37

Eine Arbeit und eine Stelle in Luzern,
die Ihnen Freude machen wird!

Wir suchen junge, aufgestellte,
frontbezogene

Aide du patron/ Chef de service

die in der Lage ist, den Besitzer
zu entlasten, für gepflegten Service
zu sorgen und die Hotelgäste
zu betreuen.

Wenn Sie etwas EDV-Kenntnisse
mitbringen, D/F/E sprechen,
evtl. die Hotelfachschule
besucht haben, erwarten wir gerne
Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

101959/10111

Lindenhof PASTERIA RESTAURANT

Noi La stiamo cercando!

Per **UN GIOVANE CUOCO ITALIANO** (max. 30 anni) con scuola alberghiera, motivato, dinamico e aperto a nuove esperienze abbiamo disponibile dal 1° settembre un permesso di lavoro per un impiego nel nostro rinomato ristorante nel cantone di Zugo.

È interessato? Per ulteriori informazioni telefoni o scriva a:

PASTERIA RESTAURANT LINDENHOF
Sinsenstr. 114, 6330 Cham
Telefon 041 780 16 70, Signore Albertella

105880/7021

Impressum

Verlag/Redaktion: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Fax 031 370 42 23

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Herausgeber-Ausschuss

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.22 (exkl. MwSt.)
Stellengesuche: Fr. 1.30 (inkl. MwSt.)
Last minute: Fr. 2.45 (exkl. MwSt.)

Anzeigenschluss

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr
Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr
Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber

Druck: Druckzentrum Bern

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Haben Sie eine Hotelfachschule oder eine vergleichbare Ausbildung abgeschlossen und suchen eine interessante und vielfältige Tätigkeit? Als

**Mitarbeiterin
Administration und
Rechnungswesen**

in unserer Zentrale in Basel können Sie Ihr Talent weiter entfalten. Gute PC-Kenntnisse für diese Position sind unbedingt erforderlich.

Über alles Weitere zu dieser nicht alltäglichen Aufgabe informieren wir Sie gerne persönlich.
Wir freuen uns auf Sie!

Berest AG
Johann Rudolf Meier

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

Restaurant Alpstubi
6375 Klewenalp
Innerschweiz

Wir suchen für Wintersaison, zirka
15. Dezember 1998 - 1999

2 Service m oder w
eventuell Kurzaufenthalter für zirka
4 Monate

**Koch oder Köchin, Hilfskoch,
Küchenbursche
Tochter für Büffet und allgemeine
Mithilfe im Service**

Bitte schriftlich melden oder **Telefon 041
620 31 44**,
Dir. E. Amstad, Restaurant Alpstubi,
6375 Klewenalp, Kt. Nidwalden

106219/71889

HOTEL ALBULA LA BAR LA PUNT, Engadin



Wir suchen per 1. November
oder nach Vereinbarung,
freundliche, selbständige

SERVICEMITARBEITERIN

zur selbständigen Führung
unserer heiligen BAR.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf!

Tel: 081 / 854 12 84
Fam. P. Hollatz, Hotel Albulas
7522 La Punt ENGADIN

DAVOS-RINERHORN

Legen Sie Wert auf eine
interessante Wintersaison?

Suchen Sie ab Anfang Dezember
1998 eine neue Herausforderung?

Das Bergrestaurant Jatzmeder/
Rinerhorn bieten Ihnen folgende
Saisonstellen an:

- **Küchenchef** (m/w)
- **Sous-chef** (m/w)
- **Chef de partie** (m/w)
- **Pâtissier** (m/w)
- **Jungköche/Hilfsköche** (m/w)
- **Buffet/Kasse** (m/w)
- **Hausangestellte/Office** (m/w)
- **Hilfskräfte** (m/w)

Nicht zuwarten!

Rufen Sie jetzt an!

Bergbahnen Rinerhorn AG
Herr Thomas Kulcsár, Gerant
Restaurationsbetriebe, oder
Herr Ruedi Bühmann, Dir.
2777 Davos Glaris
Telefon 081 401 12 52

DA 106343/392712

DG

DOMINO GASTRO
Luzern

Für die Zentralschweiz
suchen wir laufend Mitarbeiter
in Saison- und Jahresstellen.

**Küchenchef/Sous-chef
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 Burch.

Domino Gastro
Telefon 041 240 11 44
Hirschengraben 43, 6000 Luzern 7

106032/296810

Kinder HOTEL MUCHETTA

Im Muchetta – dem ersten Kinderhotel der Schweiz – fühlen sich junge Familien mit Kindern dank der entspannten Atmosphäre besonders wohl.

Damit dies auch in Zukunft so bleibt, suchen wir ab Mitte Dezember einen jungen und kreativen

Küchenchef m/w

Wenn Sie als initiative und engagierte Fachkraft mit viel Liebe zum Detail in einem kleinen Team Ihre eigenen Ideen verwirklichen möchten und unsere Gäste – ob gross oder klein – täglich mit einer frischen, leichten und abwechslungsreichen Küche neu begeistern können, fühlen auch Sie sich wohl bei uns.

In unserem einzigartigen Ferienhotel im idyllischen Wiesen – auf einer Sonnenterrasse zwischen Davos und Lenzerheide gelegen – bieten wir Ihnen das ideale Umfeld für persönliche Entfaltung.

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an. Sylvia und Philipp Bärtschi freuen sich, von Ihnen zu hören!

Kinderhotel Muchetta, 7494 Wiesen/Davos
Telefon 081 404 14 24, Fax 081 404 17 19
www.kinderhotel.ch, E-Mail: <muchetta@bluewin.ch>
106361/65030

hoteljob

Der nächste Winter kommt bestimmt!

Sie sind

**Koch/Köchin
Servicefachangestellte/r
Réceptionist/in**

und

Sie suchen eine Wintersaison-Stelle?

Wir helfen Ihnen gerne. Rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Die Vermittlung ist für Sie kostenlos!



Schweizer Hotelier-Verein

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



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
und
Jungkoch

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.

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir ab sofort in Jahresstelle eine selbständige

Réceptionistin

Sie bringen bereits Erfahrung als Hotelréceptionistin mit und sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Sowie

Réceptionistin-Praktikantin

Suchen Sie eine *schwungvolle, kreative und herzliche* Herausforderung, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS
HOTELS
OF SWITZERLAND
0 106978/4693

SWISS HOLIDAY PARK

VIERWALDSTÄTTERSEE

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

Eine Welt für sich – eine Welt für Sie!

SWISS HOLIDAY PARK – der neueste und grösste Begegnungsort für aktives und breitgefächertes Freizeitvergnügen und Business-activities, verbunden mit anspruchsvoller Gastronomie, sucht Sie

aufgestellt – hartnäckig – einsatzfreudig

Telefonieren ist Ihr Hobby? Auch lieben Sie es, anspruchsvolle Kundschaft zu überzeugen und zufriedenzustellen, schlagkräftige Offerten auszuarbeiten und Termine für Ihren «Boss» zu vereinbaren. Ausserdem fühlen Sie sich auf internationalem Parkett wohl – dementsprechend wissen Sie auch Ihre guten mündlichen Kenntnisse der englischen und französischen Sprache bestens einzusetzen. Sie verlieren auch in hektischen Phasen (fast) nie die Übersicht, bleiben freundlich und zuvorkommend. Dann sollten Sie sich als

Sales Agent-Telemarketing

bei uns bewerben. Eine abwechslungsreiche und herausfordernde Allrounder-Tätigkeit.

Sie sind gerne unterwegs? Verfügen über ein eigenes Auto und hätten das Interesse und den Power, als

Sales Agent-Ticketing

ein bereits bestehendes Projekt zu betreuen und weiter auszubauen.

Beide Positionen eignen sich für Damen oder Herren. Bei Eignung könnten auch Messeteilnahmen im In- und Ausland ein Thema werden.

Also: überlegen Sie nicht lange und senden Sie uns Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau Vicari oder Herr Wyss.

106377/384637

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

HOTEL RESTAURANT STERNEN OERLIKON

Für unseren lebhaften Restaurant- und Hotelbetrieb im Zentrum von Zürich Oerlikon suchen wir per sofort oder ab Mitte September 1998:

Réceptionisten/-in

Sie haben bereits Réceptionserfahrung, verfügen über gute Sprachkenntnisse (D, F, E), und Fidelo erleichtert Ihnen die Administration auf unserem Hotelcomputer...

...dann zögern Sie nicht, und schicken Sie Ihre Bewerbung bitte schriftlich an:

Hotel Sternen Oerlikon
Frau Nina Sollberger
Schaffhauserstrasse 335
8050 Zürich.

105071/41203

Hotel Restaurant Traube
CH- 9657 Unterwasser
Telefon 071 939 11 12
Telefax 071 939 34 44

TOGGENBURG
Das heimelige, persönlich geführte Hotel mit der

besonderen 

sucht auf Wintersaison 98/99 in tollem Wander und Skigebiet

freundliche und aufgestellte

Serviceangestellte
(auch Anfängerin)

Allrounder
für Küche, Keller, Unterhalt

Weitere tel. Infos gibt Ihnen gerne Fam. Rainer Hürliemann oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.
105928/87513

LUXUSHOTEL
Sommer- und Wintersaison
sucht ab sofort
oder nach Übereinkunft

**Zimmermädchen
Portier
Empfangssekretärin**

auch Verlängerung Sommersaison.
Offerten unter Chiffre 106178
an hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.
106178/16934



D'Beiz mit Reiz

sucht junge, aufgestellte

Serviceangestellte

deutschsprachig mit Serviceerfahrung

**Jungkoch/Köchin –
Entremetier**

der/die gerne ab Oktober in unserem jungen, leistungsorientierten Team mithilft,
unsere Gäste zu verwöhnen.

Gerne berichten wir Ihnen mehr darüber und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

SÜSSWINKEL Brasserie
Daniel Truniger & Inge Graiss
Süsswinkelgasse 1, 7000 Chur
Telefon 081 252 28 56

Sonntag/Montag und Feiertage frei
SÜSSWINKEL
Freiswitzer Brasserie-Küche mit Chorum

....bad kurhotel lenkerhof

Einzigartig...
Simmental im Berner Oberland
CH-3775 Lenk

The place to go!

Ab Mitte Dezember 1998 werden wir in folgenden Positionen Verstärkung benötigen:

Empfang: Réceptionistin
Küche: Commis de cuisine (w/m)
Service: Chef de rang (m) Praktikantin/in
Etage: Hofa
Zimmerfrau
Portier
(mit Erfahrung und Deutschkenntnissen)

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland und bieten unseren anspruchsvollen Gästen 81 Zimmer und Junioruiten an idyllischer Lage in eigenem Park, nahe modernster Bergbahn (Skiregion Adelboden-Lenk).

Hans Stäubli, unser Leiter Mitarbeiterwesen, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Kurhotel Lenkerhof • CH-3775 Lenk
Direktion: Familie Jörg Schweizer
Telefon 033 736 31 31 • Telefax 033 733 20 60
106360/19330

wanted

Wintersaison auf dem Crap Sogn Gion/Laax

Damit auch in der Wintersaison 1998/99 im **Berghotel Crap Sogn Gion** auf 2228 m ü. M. inmitten der Alpenarena wieder alles rund läuft, suchen wir folgende Mitarbeiter/innen in unser top-motiviertes Team:

Küche **Köche**
Pâtissier
Hilfs-Pizzaiolo
Mitarbeiter Essensausgabe SB (gute D-Kenntn.)
Kasse/Kiosk Selbstbedienung **Kassiererin**
Buffetmitarbeiterinnen (Deutschkenntn.)
Selbstbedienungsmitarbeiter/innen
Service/Bar **Serviceangestellte/innen**
Service-Praktikanten
Empfangsstell Restaurant
Hotelbarmaid
Mitarbeiter/innen Schneebar
Hotel/Keller **Keller/Hausbursche** (deutschsprechend)

Am besten schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen umgehend an:
Berghotel Crap Sogn Gion
Frau S. Wyss und Herr T. Hersche, CH-7032 Laax
Telefon 081 921 22 70
106390/17884

Wessearena 

HOTEL MONTE ROSA ****



Lockt Sie Zermatt?

Der Internationale Winter- und Sommersportort bietet Ihnen ideale Arbeits- und Freizeitbeschäftigung. Ist es auch Ihr Ziel, in einem Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren geschätzten Gästen ein echtes Erlebnis zu verschaffen?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatt suchen wir auf die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter/innen

Saalkellner/Demi-chef de rang
m/w, D/E/F

Commis de restaurant et bar
m/w, D/E/F

Commis de rang D/E

Commis de cuisine m/w

Hilfzimmermädchen

Nachtportier tournant D/E/F

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Personalbüro
Mireille Fux-Truffer
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 56



105995/251461

one of
The
Leading
Hotels
of the
World

METROPOL GRAND HOTEL ****

Ein Winter inmitten der höchsten Schweizer Berge? Das ist was für Sie!

Wir suchen

für gehobene **Metropol-Küche**:

– **Chef de partie (CH/D/A)**

– **Demi-chef de partie (CH/D/A)**

für den anspruchsvollen Gästeempfang:

– **Receptionistin** mit Hotelserfahrung (D/E/F/I) für Réception und Ablösung Hotelbar

für den gepflegten Speiseservice unserer Hausgäste: Damen oder Herren mit Berufserfahrung und Sprachkenntnissen als

– **Chef de rang**

– **Commis de rang**

– **Servicepraktikant**

Für unser lebhaftes **Metropol Night-life**:

– **Barman/Barmaid**

diese abwechslungsreichen Jobs im Metropol-Team sind ab Dezember 1998 für die Wintersaison und evtl. auch für die Sommersaison 1999 neu zu besetzen. Rufen Sie uns doch bitte an!

Ursula und Hans Hess-Zurbriggen
3906 Saas Fee, P.O. Box
Telefon 027 957 10 01,
Fax 027 957 20 85



Hotel EUROPE

For Pleasure And Business.

Wir sind das rundum renovierte, führende ****-Hotel in Basel, in unmittelbarer Nähe der Messe, mit 170 Zimmern, zwei Restaurants sowie einem Tagungs- und Bankettcenter. Per Ende 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir eine gästerorientierte, flexible Persönlichkeit als

Assistent Front-office-Manager (D/E/F)

Sie haben fundierte Réceptionserfahrung aus Mittel- oder Grossbetrieben der Stadthotellerie (Fidelio) und suchen die Herausforderung, bei der Sie Ihre persönliche Ausstrahlung, gepaart mit Know-how, in einer Dauerstellung einbringen können.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

BäleHotels
c/o Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, CH-4005 Basel
Telefon 0041 61 690 87 75 (Bürozeiten)



106282/3140

human resources management

hotelstaff

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.Oehrlji@hotelstaff.ch

Ich möchte meine eigene

tourismus hotels

Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 138.- inkl. MwSt.



Restaurant/Confiserie

Schuh

CH - 3800 Interlaken

In unser gediegenes Restaurant, direkt am berühmten Höhenweg im Herzen von Interlaken mit Blick auf die Jungfrau gelegen, suchen wir für kommendes Jahr, für Winter- und Sommersaison, noch folgende Mitarbeiter/innen:

Sous-chef/Chef saucier

ab 1. Dezember 1998

Sind Sie versiert, berufterfahren und belastbar? Haben Sie Freude an einer kreativen, vielseitigen Küche für eine internationale Kundschaft und scheuen sich nicht, Verantwortung zu übernehmen? Dann sind Sie unser gesuchter Sous-chef!

Chef de service m/w

ab zirka 1. März 1999

Sind Sie versiert, berufterfahren und belastbar? Haben Sie Freude, zusammen mit einer Restaurant-Leiterin und einem Chef de service ein Team von bis zu 16 Mitarbeitern/-innen zu führen und zu unterstützen? Dann sind Sie unser gesuchter Chef de service!

Kellner/Servicefachangestellte

ab 1. Dezember 1998

Haben Sie Freude an einer internationalen Kundschaft, sind sprachgewandt, verkaufsorientiert und teamfähig? Dann sind Sie unsere gesuchte Servicekraft!

Auf Wunsch bieten wir auch Logis im Haus. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto. Richten Sie diese bitte an:

Martin Socho, Direktor
Höheweg 56
3800 Interlaken

Telefon 033 822 94 41
Fax 033 822 94 27

106394/1551

DAVOS WALDHOTEL BELLEVUE

Suchen Sie für die kommende Wintersaison noch einen anspruchsvollen Job, der Ihnen dank Ihrer Ausbildung, Qualifikationen, Berufs- und Sprachkenntnissen auch Freude macht?

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt an schönster Panoramalage von Davos und mitten in einzigartiger Landschaft des Landwassertals, wo Sie zur Ergänzung unseres kreativen Teams Ihren verantwortungsbewussten Beruf ab ca. 16. Dezember 1998 bis 11. April 1999 als:

Reception/Sekretariat: **Nachtportier-Aushilfe**
2 Nächte wöchtl./sprachgewandt

Waldcafé, Magic Mountain und Speisesaal: **Serviceangestellte/r**
Commis de rang

Küche: **Chef entremetier**

Wellness-Pavillon: **Bademeister/in für Freitageablosung**
(4 Tage wöchentlich)

Dipl. med. Masseur/in
(in Raummiete und Selbstständigkeit)

verwirklichen können.

Sofern Sie an selbstständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem modernst eingerichteten und neu umgebauten **Zwei-Saison-4-Stern-Betrieb** legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:



Waldhotel Bellevue, 7270 Davos Platz
Joe F. Theiler-Zehnder, Dir.
Tel. 081 415 37 47, Fax 415 37 99

106304/199



HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

ZÜRICH

Ist ein idealer Arbeitsort für junge, junggebliebene und moderne Menschen. Mitten in der Stadt am Bahnhofplatz führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel. Die zentrale Lage schätzen unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet.

Wollen Sie in einem aufgestellten und frisch geführten Team Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Wir suchen per sofort einen

ETAGEN-PORTIER

(Ausländer benötigen eine Bew. B oder C).

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung an Vreni Gallmann.

Hotel Schweizerhof Zürich (vis-à-vis Hauptbahnhof),
Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich, Tel. 01 218 88 88

106296/41068

neiler

Flims

Hotel***
Prau da Monis
CH-7017 FLIMS-DORF

Wir sind ein modernes Dreisternhotel gegenüber der neuen Achtergondelbahn «Arena Express» mit 100 Betten und grosser Restauration. Ab September 1998 suchen wir in Saison- oder Jahresstellung

Réceptionist/in

- motivierte, engagierte Persönlichkeit mit Freude am Lernen
- gepflegte Umgangsformen und freundliches Auftreten
- kaufmännische Berufsausbildung
- praktische Erfahrung an der Réception
- Computerkennnisse in Word und Excel sind Voraussetzung zum Stellenantritt
- gute Sprachkenntnisse
- Fähigkeit zur Teamarbeit.
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit

Ab Dezember 1998 stellen wir folgende Teammitglieder mit Saison- oder Jahresvertrag ein:

Chef de partie

- verantwortlich für einen optimalen Betriebsablauf
- vertrauensvolle Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und den Küchenmitarbeitern
- arbeitet gemäss Qualitätsrichtlinien des Hauses
- gewährleistet jederzeit die Einhaltung der Vorschriften für den Küchenbereich.

Servicefachangestellte

- praktische Erfahrung im Service
- gute Warenkenntnisse und Fähigkeit zur Getränkeempfehlung
- gepflegte Erscheinung sowie freundliches Auftreten
- Deutsche Muttersprache
- Eigene Kassierstation

Barmails für Dancing und Huus-Bar

- freundliche und höfliche Bedienung unserer Bargäste
- praktische Erfahrung im Barservice, insbesondere beim Mixen von international bekannten und gängigen Cocktails
- fachgerechtes Bedienen der Gäste an der Bar und an den Tischen
- selbständiges, verantwortungsbewusstes und sauberes Arbeiten
- Heranziehen und Halten eines guten Gästekreises
- Alter ab 20 Jahre

In unserem schönen, lebhaften Unternehmen erwartet Sie eine sehr interessante und selbstständige Tätigkeit mit grosser Eigenverantwortung. Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und eine Fünftagewoche sowie auf Wunsch die Unterbringung in einem modernen, betriebszugehörigen Personalzimmer.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit handgeschriebener Lebenslauf, Foto, Zeugnisse, Lohnvorstellungen an Herrn Gaudenz Meiler, CH-7017 Flims Dorf.

Grächen/Wallis

HOTEL Désirée***

Für unser Drei-Stern-Hotel und A-la-carte-Restaurant auf der Sonnenterrasse Grächen (Mattertal) suchen wir ab 1. Oktober oder 10. Dezember 1998

Chef-Koch
Servicefachangestellte

mit A-la-carte-Erfahrung und Französischkenntnissen.

Bäckerei-Verkäuferin

Saison- oder Jahresstelle.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre

Bewerbung.

Hotel Désirée, 3925 Grächen

Telefon 027 956 22 55/Fax 027 956 20 70

P 106358/14001

HOTELS GRICHTING UND BADNERHOF
RESTAURANTS LA TERRASSE UND LE GRAND CRU
3954 LEUKERBAD

Zur Verstärkung unseres jungen, kreativen Teams suchen wir ab Dezember 1998

für den Speisesaal und unsere A-la-carte-Restaurants flexible

CHEF DE RANG (m/w)
(D/F in Wort)

für die Küchenbrigade

CHEF DE PARTIE

ab dem 1. Februar 1999 oder nach Vereinbarung

DIREKTIONSASSISTENTIN
CHEF DE RÉCEPTION

(D/F in WORT UND SCHRIFT)
mit guten Kenntnissen in
Fidelio/Microsoft Word 97/Excel 97

Möchten Sie mit uns unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTELS GRICHTING UND BADNERHOF

Fam. A. und K. Bauer-Grichting

CH-3954 Leukerbad

Telefon 027 472 77 11 – Fax 027 472 22 69

106362/20354

Resort Bad Ragaz

GRANDHOTELS

****GRANDHOTEL QUELENHOF
(LEADING HOTEL OF THE WORLD)
UND
****GRANDHOTEL HOFRAGAZ
SIND

Gault Millau
HOTELS 98
DES JAHRES

In unserem einmaligen Resort sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahresstellen neu zu besetzen:

Reservationssekretärin
(mit fundierten Fidelio-Kenntnissen)

Night-auditor
Servicefachangestellte/Kellner
Commis de bar
Jungkoch (per 1. 1. 1999)

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre oder Hotelfachschule und konnten eventuell bereits Erfahrungen in einem ähnlichen Betrieb sammeln.

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).

106391/2658



Berghotel Hahnenmoospass

Adelboden-Lenk

Wir sind im Zentrum
des schönsten Wintersportgebietes im Berner
Oberland.

Ab dem 11. Dezember 1998
brauchen wir Verstärkung:

Servicemitarbeiter/in
Koch
Buffetmitarbeiter/in

Wir bieten Ihnen eine Unterkunft im Haus,
ein Gratis-Skiabonnament und vor allem eine
erlebnisreiche Wintersaison.

Interessiert? Rufen Sie uns doch einfach an, und wir
erzählen Ihnen mehr über uns und unseren Betrieb.

Familie Bernhard und Marianne Spori-Beutter
3715 Adelboden
Telefon 033 673 21 41

P 106354/253421

St. Moritz

HOTEL RESTAURANT CORVATSCH
Wir leiten in St. Moritz-Bad den gut bekannten
***Hotel- und Restaurantsbetrieb **Corvatsch**
und suchen für die kommende Wintersaison (ab
zirka Anfang Dezember) noch eine

Réceptionsmitarbeiterin
(in Saison- oder Jahresstelle)

Mögen Sie den Umgang mit einer internationalen
Gästeschar, sind für Sie die anfallenden admini-
strativen Arbeiten nichts Neues? Haben Sie
zudem ein gewisses Flair für Sprachen (gute
Englisch- und Italienischkenntnisse sind
Bedingung)?
Sind Sie ausserdem charmant, selbständig und
kaufmännisch ausgebildet?
Dann sollten wir uns kennenlernen!

Haben wir Ihr Interesse geweckt, und möchten
Sie mehr über diese Stelle erfahren? Rufen Sie
uns an über **Telefon 081 833 74 75**, und verlan-
gen Sie Herrn oder Frau Aerni.

106179/33669

Das Stadtpital Triemli ist ein Akut- und
Ausbildungsspital mit über 550 Betten
und rund 13000 stationären Patienten
pro Jahr. Das oberste Ziel unserer
Hotellerie ist, dass sich die Patienten bei
uns auch als Gäste wohlfühlen.

Wir suchen per 1. Oktober 1998 oder
nach Vereinbarung ausgewiesene

Hotelfachassistentinnen
Hotelfachassistenten

welche uns beim Aufbau des Etagenservice
unterstützen. Wenn Sie sich vorstellen
können, unseren Patienten einen persön-
lichen Service zu bieten, sei es bei der Menü-
auswahl, der Zubereitung von Zwischenver-
pflegungen oder der Schaffung einer gas-
tischen Atmosphäre auf der Station, dann
bieten wir Ihnen das passende Umfeld.

Ihre Ausbildung und Erfahrung aus dem
Hotel- oder Spitalbereich sind bei uns gefragt.
Teilzeitanstellung möglich

Fühlen Sie sich angesprochen?

Frau Esther Bamert, Stv. Leiterin Etagen-
service, Tel. 01 / 466 11 11 (intern 81584)
gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie an:
Frau Esther Bamert
Stv. Leiterin Etagenservice
Stadtpital Triemli
8063 Zürich



Stadtpital Triemli Zürich



hotel restaurant bar

Unser «Schiff», mit Restaurant, Seerosen-Bar, 2 wun-
derschönen Terrassen, Stübl, Saal, 2 Kegelhöhlen und
18 Hotelzimmern liegt direkt am linken Seeufer des
Zürichsees.

Damit wir die meist vielen Gäste verschiedener Nationen
begeistern können, suche ich eine fröhliche und char-
mante

Betriebsassistentin

Sie sind Gastgewerblin aus Leidenschaft, etwa 24 bis
32 Jahre jung, haben Service-, vielleicht bereits etwas
Führungserfahrung und Hotelfachschulabschluss.
Sie lieben vielfältige, lebhaft und selbständige Arbeit.
Sie trauen sich zu, die Verantwortung zu übernehmen für
die tägliche Administration, das Hotel- und das Bestell-
wesen sowie für den Serviceablauf am Morgen und am
Nachmittag.

Eine spannende, anspruchsvolle Aufgabe, ein junges
Team und eine aussergewöhnliche Atmosphäre erwar-
ten Sie.

Ich freue mich darauf, Sie kennenzulernen!

Caesar Huber, **Hotel Restaurant Schiff**
8808 Pfäffikon SZ, **Telefon 055 410 49 50**

106320/74780



**** **HOTEL SEEPARK THUN**

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet,
Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir suchen ab sofort in Jahresstelle zur Unterstützung
unseres Restaurationsleiters

Chef de service, Gastgeberin

Dame oder Herr, CH oder B-Bewilligung

Wir bieten Ihnen

- ein guteingespieltes, motiviertes Team
- fachlich kompetente Unterstützung
- eine anspruchsvolle und gepflegte Gastronomie

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit

- die Berufserfahrung in gehobener Gastronomie hat
- die Sprachen D, F, E mindestens mündlich beherrscht
- die Führungserfahrung hat
- für die Freundlichkeit und gute Umgangsformen
keine Fremdwörter sind.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Frau Margreth Burkhardt
Hotel Seepark, Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

106209/249521



**Hotel
Alpenroyal**

CH-3920 Zermatt

Wir sind ein 3-★-Hotel mit 60 Betten und inter-
nationalen Gästen und suchen für die Wintersaison
noch Verstärkung für unser Team.

Servicefachangestellte/r

Sie verfügen über:

- Berufserfahrung im Service
- Sprachkenntnisse in D, F, E
- Spass am Beruf und am Umgang mit Gästen
- sind selbständiges Arbeiten gewöhnt
- sind flexibel, zuvorkommend und froher Natur.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Alpenroyal
Frau Judith Mayenzett
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 46 46

1063140/230315



**Hotel-Restaurant
Roter Turm**
4500 Solothurn

Das ***-Hotel **Roter Turm** liegt mitten in der Kultur-
stadt Solothurn, direkt neben dem bekannten zeit-
glockenturm.

Unser lebhafter Restaurations- und Hotelbetrieb verfügt
über 1 Gaststube mit 60 Sitzplätzen, 1 elegantes Dach-
restaurant mit der schönsten Aussicht über die Stadt mit
40 Sitzplätzen, 3 Säle von 15-80 Plätzen und 35 Hotel-
zimmer.

Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir
einen topmotivierten

Chef de service/Direktionsassistent (sie/er)

Sie sind die Fach- und Führungskraft im Restaurations-
bereich. Bei Abwesenheit der Direktion übernehmen Sie
deren Funktion. Ist es für Sie die erste Kaderstelle? Sind
Sie ehrgeizig und selbstbewusst, dann werden wir Sie
gerne für diesen Posten sorgfältig aufbauen.

Ausserdem suchen wir zur Verstärkung:

Servicefachangestellte
Chef de partie tournant

Réceptionist/in mit Erfahrung

Réceptionspraktikant/in für mindestens 1 Jahr

Für diese Stellen verfügen Sie über die Muttersprache
Deutsch sowie die nötigen Fachkenntnisse.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeug-
nissen, Lebenslauf und Foto.

Anita und Peter Basler-Boss
Hotel Roter Turm
Hauptstrasse 42
4500 Solothurn

106414/31879



Das ***-Hotel mit ****-Komfort

PONTRESINA
SPORT HOTEL

Unser Ferienhotel im sonnigen Engadin sucht per
Wintersaison 1998/99, Eintritt zirka 10. 12. 1998, evtl.
in Jahresstelle, einen

Oberkellner

Unser langjähriger Oberkellner geht in die wohlverdiente
Pension, daher suchen wir einen qualifizierten, versierten
und freundlichen Nachfolger, welcher unsere Gäste ver-
wöhnt, unsere Mitarbeiter im Speisesaal, Restaurant und
Bar kompetent und zeitgemäss führt und uns ein loyales
Kadermitglied ist.

Wir bieten Ihnen einen modernen und neuzeitlichen Ar-
beitsplatz sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne
Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Pontresina Sporthotel
Fam. H.-G. Pampel-Gross
CH-7504 Pontresina
Telefon 0041 81 842 63 31
Fax 0041 81 842 01 29
e-mail: pontresina-sport@bluewin.ch
Internet: www.pontresina-sport.ch

106196/27855

Réceptio-
nisten-
/innen

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

Wir eröffnen im Oktober, im Herzen der Stadt Bern, ein neuartiges Gastrokonzept, Bar und Take away. Für unsere „Trend-Bar“ suchen wir

junge/n kreative/n & motivierte/n
Bar- & Küche-
mitarbeiterInnen

Sie arbeiten gerne an der Front, haben Stillsicherheit gegenüber Gästen und Team und bringen Freude an Ihrem Job mit.

Jetzt sind wir gespannt auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und auf ein erstes Gespräch mit Ihnen.

Herrn Hans-Peter Misteli, Berner Tourismus Team
Jubiläumstrasse 73, 3005 Bern

Sehen Sie Ihre Zukunft im Rechnungswesen?

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für Treuhand- und Beratungsaufgaben eine/n zirka 25-35jährige/n

kaufm. Angestellte/n

als Stellvertreter/in für die Gruppenleiterin.

Ihr Aufgabengebiet beinhaltet die Übernahme von selbständigen Aufgaben und Verantwortung in allen Bereichen unserer Dienstleistungen, d. h. Kundenbuchhaltungen, Lohnbuchhaltungen, kurzfristige Zwischenabschlüsse, Jahresabschlüsse, Steuern, Budgets, Analysen, Beratung, Personalschulung usw.

Für die vielseitigen Aufgaben sind u. a. erforderlich: Führungsqualitäten, kaufmännische Ausbildung und/oder Hotelfachschule, Praxis im Rechnungswesen, gute Französisch-Kenntnisse, Freude am Umgang mit Zahlen und exakten Arbeiten, Interesse an der EDV (IBM AS/400 & Macintosh) und Evaluation neuer Anwendungen und Ambitionen für berufliche Weiterbildung.

Wir bieten leistungsbezogene Entlohnung und ausgebaute Sozialeinrichtungen. Wir sind in einem modernen Geschäftshaus mit neuzeitlich eingerichteten Büros, Bushaltestelle und Parkplätze sind vor dem Haus vorhanden.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

REBAG
Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG
z. H. von Herrn Mathias Wolf, persönlich
Lerzenstrasse 16/18, Postfach 316
8953 Dietikon 1

Telefon 01 744 91 91
Telefax 01 744 91 00

105676/46254

Saas-Fee

Hotel Burgener*** Rest. Skihütte
3906 Saas Fee

Für die Wintersaison suchen wir für unser rustikales Speiserestaurant mit grosser Sommerterrasse noch folgende Mitarbeiter:

eine erfahrene und freundliche
Servicemitarbeiterin
und einen
Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftlichen Unterlagen.

Familie Graziu-Burgener
Telefon 027 957 15 22
Fax 027 957 28 88

106383/29610

ALTE POST BONADUZ

Hotel-Restaurant, 7402 Bonaduz GR

Gesucht per Anfang November 1998 oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte

in gutgehendes Speiserestaurant, CH-Gilde-Betrieb mit gepflegter Küche.

Kost und Logis im Haus, Di. und Mi. frei, familiäres, dynamisches Team. Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie uns an:

Familie B. Theus-Wellinger,
CH-7402 Bonaduz bei Chur
Telefon 081 641 12 18
Fax 081 641 29 32

106296/5339

OCHSEN HOTEL RESTAURANT TAVERNE
8610 USTER / ZH

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

- einen Koch
- Jungkoch (m/w)

Wir sind ein interessanter Hotelbetrieb mit internationaler und regionaler Kundschaft. In Service und Küche bieten wir unseren Gästen einen aufmerksamen, guten Service. Eine abwechslungsreiche, modern eingerichtete Arbeitsstelle, mit netten Kollegen und guten Arbeitsbedingungen wartet auf Sie.

Für weitere Auskünfte rufen Sie bitte Herrn Jörg Badertscher an: Telefon 01 940 81 02.
Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

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

105778/47481

Arosa

Touring Hotel

Für die kommende Wintersaison (Dezember bis April) suchen wir in unseren gemütlichen Kleinbetrieb noch folgende Mitarbeiter:

Serviertochter (CH/D/A)

A la carte/Pensionsgäste

Réception/Service-Tourante (CH)

Serviceabläufe und Mitarbeit an der Réception

Jungkoch (CH/D/A/m/w)

Hilfskoch-Küchenbursche mit Erfahrung und evtl. Deutschkenntnissen

Küchen-Officemädchen

(evtl. Ehepaar Hilfskoch und Küchen-Officemädchen)

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich:

Touring Hotel
M. und U. Blumer
7050 Arosa
Telefon 081 377 31 21

106310/1660

Klosters

Al Berto RISTORANTE PIZZERIA

Für unsere lebhaftes Pizzeria in Klosters Dorf suchen wir nach Vereinbarung und auf Dezember 1998 noch folgende einsatzbereite und aufgestellte Mitarbeiter:

Pizzaiolo-Koch

(mit Erfahrung als Pizzaiolo und Koch)

Top-Serviertochter

guter Verdienst (für baldmöglichst)

Buffetangestellte (w/m)

(gute Deutschkenntnisse - mit Erfahrung)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Pizzeria Al Berto
Bert Weixler
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

106033/324612

P 106333/916504

Café-Tea room · Conditori · Bündnerstube



HOTEL SPESCHA

Hotel Spescha 7078 Lenzerheide
Tel. 081 384 62 63 Fax 081 384 51 40

Für die kommende Wintersaison evtl. Jahresstelle suchen wir eine

SERVICE-MITARBEITERIN

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Bewerbung





WALDHAUS ZÜRICH

Erfolg! Auch Ihr Ziel?

Für unser Erstklass-Hotel mit Ganzjahresbetrieb, welches sich auf der Sonnenseite von Zürich befindet, umgeben von viel Natur und mit herrlicher Aussicht über die Stadt und den Zürichsee, suchen wir nach Übereinkunft eine/n selbständige/n, verkaufsorientierte/n, mitdenkende/n, kommunikative/n und engagierte/n Kadermitarbeiter/in als

Chef de réception (w/m)

Sie sind eine junge und initiative Persönlichkeit, möglichst mit Hotelfachschulabschluss, haben Erfahrung im Réceptionsbereich und bringen zudem sehr fundierte PC-Kenntnisse (Fidelio/Word/Excel) mit. Sie führen und motivieren Ihre Mitarbeiter kompetent und verstehen es, mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft charmant und freundlich umzugehen. Gewandtheit im deutschen, englischen und französischen Ausdruck sowie Eigenmotivation und Spass an der Arbeit runden das Idealprofil ab.

Wenn Sie an diesem herausfordernden, dynamischen Job mit viel Eigenverantwortung Interesse haben, dann finden Sie in unserem ****-Hotel mit internationaler Geschäfts-, Ferien- und Residence-Kundschaft Ihre gewünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn Béat P. Zeller, Direktor.



KURHAUSSTRASSE 20 • POSTFACH • CH-8030 ZÜRICH
TEL. 01 269 10 00 • FAX 01 269 10 01
e-mail: reservations@dolderwaldhaus.ch

106344/41327



hotel des alpes
Mehr als nur Fassade

Sind Sie teamfähig, motiviert, belastbar...?
Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende berufserfahrene Mitarbeiter:

<p>Réceptionist/in</p> <p>Stiva Signina</p> <p>Hotelbar</p> <p>Küche</p> <p>Hofa</p>	<p>in Jahresstelle sprach- und EDV-gewandt verkaufsorientiert</p> <p>Servicefachangestellte Muttersprache Deutsch</p> <p>Barmaid/Barman Chef de partie Anfragen an M. Seiler, Küchenchef</p> <p>Anfangsgouvernante mit Ablösung an der Hausbar</p>
---	--

Gerne erwarten wir Ihre detaillierten Unterlagen oder Ihren Anruf für weitere Details.

Hotel des Alpes
R. Westermaier
7018 Flims-Waldhaus
Tel. 081 911 01 04
Fax 081 911 31 93

106323/1282

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unser Stadtrestaurant «7-Stube» suchen wir auf den 1. November 1998 oder nach Übereinkunft eine/n freundliche/n, gepflegte/n

Servicefachfrau/-mann

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Bitte rufen Sie unsere Frau S. Rohrer oder J. Hani (zwischen 18-20 Uhr) an, oder senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.




im Hotel Bern



Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47



O 105752/4693



ZERMATT MATTERHORN

Hotel Touring

Für kommende Wintersaison suchen wir noch selbständige und freundliche Mitarbeiterinnen:

für Gästebetreuung, Réception und Service
D/F/E erforderlich

für Zimmer, Service und Lingerie

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf!

Familie
Silvia und Wendelin Julen
Hotel Touring
3920 Zermatt

106302/39519



PETER PERSONAL

Wir bieten Ihnen als Hotel/Gastronomie-Profi **aufregende und interessante Stellen!** Wir suchen bestausgewiesene **Fachleute** in den Bereichen

- Küche, Bäckerei oder Patisserie**
Zürich & Umgebung und Graubünden
- Service oder Bar**
Zürich & Umgebung und Graubünden
- Reception**
Region Bodensee & Toggenburg
- Housekeeping**
Zürich & Umgebung und Graubünden

Von **trendigen & eleganten Restaurants** bis zu **sportlichen Alpenhotels** - Sie finden unter unseren Angeboten sicher eines, das **Ihnen** zusagt!

Nutzen Sie unsere **Kontakte!** Wir sind für Sie die richtigen **Ansprechpartner** für Ihren nächsten **Karriereschritt**. Wir informieren Sie **korrekt** und erledigen Ihre Anfrage **professionell, speditiv und kostenlos!**

Peter Personal-Bachweg 1-Postfach 57-CH-8133 Esslingen
Tel. +41(0)1/9947766-Fax +41(0)1/9947767
E-Mail: peterpersonal@swissonline.ch



DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Ihre Personalvermittlung für die Kantone SG, TG, AR, AI, FL.

Wir suchen aufgestellte:

Réceptionistin: 25-35 Jahre alt
Barmaid: 20-35 Jahre alt
Servicemitarbeiter/in
Jungköche - Chef de partie

Mit abgeschlossener Berufslehre oder mit entsprechender Erfahrung. Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Das Gastro-freundliche Team St. Gallen berät Sie gerne - diskret und kostenlos.

St. Leonardstrasse 31, 9000 St. Gallen
Marco Barra
Telefon 071 220 33 55, Fax 071 220 33 57

P 106342/96706



Höhwald RESTAURANT MONBIEL

Lebendige Legende
Tel. 081 422 30 45
Fax 081 422 44 71

Für die kommende Wintersaison – mit Eintritt per Mitte Dezember – suchen wir in ein junges Team für unser gemütliches Prättigauer Restaurant in Klosters-Monbiel noch folgende Mitarbeiter/innen:

**Chef entremetier w/m
Commis de cuisine (Jungkoch) w/m
Servicefachangestellte w/m
Küchenbursche
Buffetmädchen**

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an

Thomas und Susanne Schraemli,
Restaurant Höhwald, 7250 Klosters
Tel. 081 422 30 45



CHOCCOLINO

Mit Ihrer Begeisterung und Ihrer Aufmerksamkeit möchten Sie als aktive

**SERVIERTOCHTER
KELLNER**

Gäste strahlend empfangen, mit Flair und Feingefühl für ihr Wohl besorgt sein, Dienen, und das in einem Nichtraucherlokal mit kreativer Frischkostküche!
Und: Davos hat alles für Ihre Freizeit!

PER SOFORT

Rufen Sie jetzt an!

Choccolino
Café · Conditorei · Confiserie
Am Postplatz Promenade 45
CH-7270 Davos Platz
Tel. 081 413 68 61, Herr Josef Neff



Gesucht nach **Adelboden** ab sofort

**Küchenhilfe sowie
Serviceangestellte**

Für die Wintersaison benötigen wir noch:

**Koch
Ehepaar für Küche
Serviceangestellte
Buffettochter**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Restaurant Nebi

3715 Adelboden
Fam. P. + D. Oester-Walther
Telefon 033 673 13 56



**ZERMATT
MATTERHORN**

Pension, Restaurant BURGNER

Zur Ergänzung in unser aufgestelltes Team suchen wir auf die Wintersaison 1998/99 noch zwei junge **Servicefachangestellte** mit Sprachkenntnissen D, F, E und einen kreativen **Jungkoch** (evtl. in Jahresstelle).

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Restaurant Burgener, Schöbe Rico, 3920 Zermatt.

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



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

Le Mignon

2. CHEF DE SERVICE

Ihre Hauptaufgaben: Sie unterstützen einen erfahrenen Maître d'hôtel bei der Führung, Motivation und Schulung der Servicemitarbeiter, Lehrlinge und arbeiten selber aktiv mit.

Ihr Profil: Teamfähige, verkaufsorientierte und begeisterungsfähige Persönlichkeit, die einen Sinn für die Gästebetreuung im gehobenen Stil hat. Mit Charme und Talent verkaufen Sie im Team, was der Küchenchef täglich für Stamm- und internationale Gäste frisch produziert.

Ihre Perspektiven: Eine interessante Herausforderung in einem jungen Team sowie eine längerfristige, zukunftsorientierte Aufgabe.

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



**PALACE
LUZERN**

6002 LUZERN · TEL. 041 410 04 04 · FAX 041 410 15 04
http://www.palace-luzern.ch · palace-luzern@bluewin.ch

Aussergewöhnliche Hotels im gleichen Besitz:
Victoria Jungfrau Grand Hotel & SPA-Interlaken

Club-Hotel Valaisia mit Wellness-Zentrum und Solbad 3962 Montana Crans

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter/innen für die Wintersaison von zirka 15. Dezember 1998 bis zirka 15. April 1999

Küche:
– **Sous-chef** (evtl. in Jahresstelle)
– **Chef de partie**
– **Commis de cuisine**

Réception:
– **Réceptionistin CH**

Speiseaal/Cafeteria:
– **Servicefachangestellte w/m**

Bar:
– **junge Barmaid D/F**
– **Bartochter, evtl. Anfängerin**

Wellness-Zentrum:
– **Masseurin**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung. Telefon 027 481 26 12, Fax 027 481 26 60, Herr U. Häfliger, Dir.

106300/25054

Arosu

Gesucht flexible/r, selbständige/r und zuverlässige/r **kaufm. Angestellte/r**

mit KV-Abschluss oder gleichwertiger Ausbildung. Gute Sprachkenntnisse in Französisch und gute PC-Kenntnisse erforderlich. Sprachkenntnisse in Englisch und Italienisch erwünscht.

Zu Ihrem vielseitigen Aufgabenbereich gehören Sekretariats-, Verwaltungs- und Organisationsarbeiten und die Betreuung der Gäste.

Möchten Sie gerne in einem Sommer- und Wintersportort ganzjährig arbeiten und sind Sie fröhlich, kontaktfreudig und belastbar, freuen wir uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf.

Familie Bär, Ferienwohnungen,
Hr. K. Bär, Haus Bristol, 7050 Arosa
Telefon 081 377 50 60

Restaurant «Blüemli matt»
4622 Egerkingen
Telefon 062 398 14 68

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

**Koch
Serviceangestellte
und
Küchenhilfe**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Markus Studer

P 106279/396426

Berggasthaus Männlichen
2227 m ü. M., 3818 Grindelwald
sucht für kommende Wintersaison

**jungen Koch oder Köchin
tüchtige Serviertochter
Portugiesenehepaar**

Eintritt 22. Dezember 1998.

Bewerbungen an Familie Kaufmann,
Telefon 033 853 10 68.

Anrufe von anderen Zeitungen nicht erwünscht.

106008/14575



Gesucht für die Wintersaison folgende Mitarbeiter/innen

**Réceptionistin
Logentourant/Chauffeur
Hotelfachassistentin
Saalkellner/-tochter
Bartochter**

Gerne erhalten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel des Alpes
7050 Arosa



**hotel
viktoria**

Lieben Sie Schnee, Berge, Tage über dem Nebel und möchten das alles mit einer interessanten Arbeit verbinden, dann haben wir genau das Richtige für Sie!

Auf die Winter-/Sommersaison 1998/99 suchen wir in unser junges Team:

– **Serviceangestellte/n**
– **Stellvertreter Chef de service**
– **Koch/Köchin**
– **Réceptionsangestellte** mit Erfahrung oder kaufm. Ausbildung (d/e/f)
– **Zimmer/Lingerie/Hausdienst**

Möchten Sie mehr erfahren? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie!

Hotel Viktoria, 6068 Hasliberg Reuti
Telefon 033 971 11 21

Fax 033 971 54 57
P. Siegfried oder G. Nägeli verlangen.

106181/68276



Parkhotel Arosa

EIN BETRIEB DER SUNSTAR HOTELS

Das Parkhotel ist ein Haus ersten Ranges und verfügt über 190 Betten, einen grossen Sportbereich wie Hallenbad, Whirl-Pool, Sauna, Fitnessraum, Tennishalle, Squashcourt und Kegelbahn, Massageabteilung und Solarium sowie Kindergarten mit Betreuung.

Die Restauration besteht aus dem Speisesaal/Restaurant «Le Coq d'or», einem Kinderrestaurant und dem Emmentaler Stübli.

Für unser Winterteam 1998/99 fehlen uns noch Mitarbeiter in folgenden Positionen:

Service: **Commis de rang m/w
Commis de bar m/w
Barman/-dame**

Réception: **Réceptionist/innen**
Deutsche Muttersprache, mindestens eine Saison Berufserfahrung in Saisonhotellerie

Küche: **Saucier
Commis pâtissier**

Da der Grossteil unserer Gäste aus deutschsprachigem Raum kommt, sind Deutschkenntnisse unbedingt erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Parkhotel Arosa
z. H. Margrit Marthy
7050 Arosa



**Mehr Ziel
SAVOGNIN**

Mehr Freude und Spass am Winter ...

in der Skiregion Savognin bei vielseitiger Tagesarbeit in unseren Bergrestaurants.

Für ca. Mitte Dezember 1998
bis ca. Mitte April 1999 suchen wir

**Koch
Hilfs-Koch
Koch/Leiter Mungga-Stuba
Schnee-Bar
Office-MitarbeiterIn
Allrounder/in**

Zimmer im Tal vorhanden.
Gratis-Benützung der Bergbahnen in der Skiregion Savognin.

Übliche Bewerbungsunterlagen bitte an
**Nandro-Bergrestaurants
CH-7460 Savognin**



Gasthof Tell

Autobahnausfahrt Gisikon – Roof
6038 Gisikon, Tel. 041/450 12 61, Fax 041/450 89 90

Für unseren renommierten, direkt an der Reuss gelegenen Landgasthof mit regem à la carte- und Bankettbetrieb sowie Fischspezialitätenküche suchen wir nach Vereinbarung einen

KÜCHENCHEF

Wir stellen uns für diese Position eine kalkulations-sichere, kreative und motivierte Persönlichkeit vor, die es versteht, unsere Küchenbrigade kompetent mit Teamgeist zu führen und zu fordern.

Wenn Sie bereit sind, diese interessante Herausforderung mit Elan anzugehen, sind Sie bei uns herzlich willkommen!

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich
Herr Walter Sägesser, Gasthof Tell
Postfach 641, 6038 Gisikon



Hotel Victoria Lauberhorn ★★★★ Wengen

Wie wär's mit einer Arbeitsstelle im schönen, autofreien Wengen, einem der bekanntesten Skigebiete der Welt?

Für unser Erstklass-Ferienhotel suchen wir zur Ergänzung unserer jungen Brigade für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

- Küche:** **Demi-chef de partie
Commis de cuisine**
- Saal:** **Saalkellner/-tochter (D, E)**
- Restaurant:** **Stationskellner/in (D, E)**
- Bar Parasol +
Hotelbar:** **Bardame (D, E)**
- Etage:** **Portier
Zimmermädchen**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Victoria Lauberhorn
Maja + Ettore Nigro-Barnert, Direktion,
3823 Wengen
Telefon 033 856 51 51, Fax 033 855 33 77

106210/37826

HOTEL Arte

KONGRESSZENTRUM
OLTEN

Für unser modernes 3-★-Kongresshotel (79 Zimmer, 158 Betten) suchen wir zur Verstärkung unseres Teams per 15. September 1998 oder nach Vereinbarung

**jüngeren
Koch/Chef de partie (CH oder Bew. C)
Servicefachangestellte
(CH oder Bew. C)**

Ihre vollständigen, üblichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Herrn Roland Tegtmeyer, Direktor
Best Western Hotel Arte
4601 Olten
oder rufen Sie uns an:
Telefon 062 286 68 00



106210/381110

CARRIERE

Pick the Best. Pick Mövenpick – Willkommen in unserem Team!

Zur Unterstützung im Mövenpick Restaurant Seedamm Center in Pfäffikon/SZ suchen wir einen kompetenten und engagierten Kollegen. Als



übernehmen Sie die Leitung eines aufgestellten Teams. Qualitätsbewusstsein und Organisationstalent helfen Ihnen in Ihrer neuen Funktion.

Sie haben eine entsprechende Ausbildung und bereits Erfahrungen als Chef de Partie oder Sous Chef gesammelt und sind jetzt bereit für einen weiteren Schritt in Ihrer beruflichen Laufbahn.

Ebenfalls bieten wir einem jungen, ambitionierten

Koch

die Möglichkeit weitere Berufserfahrung zu sammeln. Wenn Sie eine abgeschlossene Kochlehre mitbringen und nun mehr Praxis sammeln möchten, dann finden Sie bei uns den richtigen Einstieg.

Interessiert? Dann rufen Sie noch heute Franz Gumpinger an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Mövenpick Rest. Seedamm-Center
Äusserer Gwatt
8808 Pfäffikon
Telefon 055 / 410 30 30

**MÖVENPICK
SEEDAMM-CENTER**
Pick the Best

106299/381110

Grand Hôtel de Luxe cherche un

Assistant du chef de réception

ayant:

- flexibilité et polyvalence dans le travail de réception
- sens des responsabilités et des relations humaines
- excellentes connaissances du français et de l'anglais
- maîtrise de l'informatique
- bonnes présentations
- nationalité suisse ou permis valable

Nous offrons:

- un travail fascinant et très varié, dans un domaine en constante évolution au sein d'une équipe jeune et dynamique
- possibilité d'évolution dans l'établissement
- bonnes prestations sociales.

Si vous vous reconnaissez dans ce profil:

Envoyez-nous votre dossier complet avec photo sous chiffre 106161, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



BÄREN OSTERMÜNDIGEN

Der Landgasthof, der dem Bundeshaus am nächsten liegt, ist ein vielseitiger und interessanter Hotel- und Restaurationsbetrieb am Stadtrand von Bern.

Zur Ergänzung unserer Servicebrigade suchen wir per 1. Oktober 1998 oder nach Übereinkunft

**Servicefachangestellte/
Servicefachangestellten**

sowie

**Verantwortliche/
Verantwortlichen für unsere Bar**

(Wir können nur Schweizer sowie Ausländer mit Bewilligung C berücksichtigen).

Gerne würden wir Ihnen den Bären ganz unverbindlich zeigen und Sie näher über Ihre neue Aufgabe informieren.

Melden Sie sich bei Pierre Hartmann

BÄREN OSTERMÜNDIGEN
Bernstrasse 25, Postfach 1044
3072 Ostermündigen 1
Telefon 031 939 10 10

P 106337/27413

DAVOS-RINERHORN

Super, Sie bald bei uns zu wissen!

Die Hubelhütte/Rinerhorn, 2281 m ü. M., mit phantastischer Rund-sicht, bietet Ihnen folgende interessante Saisonstellen an:

- Teamleiter Hubelhütte
- Küchenchef
- Office
- Barmaid für Schneebar und Ablösung Hubelteam

Das Touristen-Lager «RinerLodge» bei der Talstation in Davos Glaris sucht genau Sie:

- Leitung RinerLodge
- Koch
- Kasse/Bufet/Service

Nicht zuwarten!

Rufen Sie jetzt an!

Bergbahnen Rinerhorn AG
Herr Thomas Kulcsár, Gerant
Restaurationsbetriebe, oder
Herr Ruedi Bühlmann, Dir.
7277 Davos Glaris
Telefon 081 401 12 52

DA 106346/392712

Wir suchen für die Wintersaison 1998/99 auf der Riederalp am Aletsch-gletscher:

ein/e ausgewiesene/r
Betriebsassistent/in

Wir wünschen:
– Hotelfachschulabschluss
– gewisse Belastbarkeit
– EDV-Kenntnisse
– fähig, sich in ein eingespieltes Team sofort einzuarbeiten!

Wir bieten:
– gute Entlohnung
– auf Wunsch möblierte Studios
– Bewilligung vorhanden
sowie eine versierte

Koch/Köchin

und

Saaltöchter

für unsere Hotelgäste

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Bergdohle, Nanzer Roger
3987 Riederalp am Aletschgletscher
Tel. 027 927 13 37, Fax 027 927 40 61

Hotel-Restaurant Bergdohle
3987 Riederalp am Aletschgletscher

Hotel * Restaurant Walliserhof**
H. Peter Zenhäusern
3944 Unterbach

Wir suchen eine selbständige und verantwortungsbewusste

Hotelfachassistentin

in Saison oder Jahresstellung

Service/Bufet/Zimmer und Lingerie

Wir bieten geregelte Arbeitszeit, gute Entlohnung usw.

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns von 8.00 bis 14.00 Uhr auf Telefon 027 934 28 28 an. Herrn Peter Zenhäusern verlangen.

106299/78480



Levenhede-Valbella mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 1998/99 (zirka Mitte Dezember '98 bis zirka Mitte April '99) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Reception:

– **Receptionssekretärin**
interessanter Aufgabenbereich
Eintritt per 1. Oktober '98

Service:

– **Servicefachangestellte/
Kellner** à-la-carte-kundig

Küche:

– **Sous-chef/Saucier**

– **Chef de partie**

– **Commis de cuisine**

Vieleitiges Angebot mit Einblick in die Vollverküche

Hauswirtschaft:

– **Hotelfachassistentin**

– **Tourant für Etage, Buffet,
Service**

Kinderland:

– **Kindergärtnerin/
Kleinkinderzieherin**

– **Praktikantin**

zur Unterstützung der Leiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herr E. Frauchiger, persönlich



Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Levenhede
Telefon 081 384 36 36, Telefax 081 384 40 04
Familie E. und R. Frauchiger

105475/95521

★★★ SCHILLER HOTEL LUZERN

Wir sind ein lebhaftes ★★★★★-Hotel im Herzen der Stadt Luzern mit 82 Zimmern, Mex-Text Restaurant «La Cucaracha», Grand Café und Casablanca-Bar.

Als Verstärkung und engagierte Führungskraft suchen wir

die **Chef de réception,**

welche vielseitige Aufgaben schätzt.

Als erfahrene Réceptionniste erwarten Sie eine spannende Tätigkeit in einem jungen, innovativen Team mit internationaler Kundschaft. Neben dem gesamten Logementbetrieb sind Sie auch für die täglichen Abrechnungsarbeiten des Betriebes zuständig. Herr Peter Durrer freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf. Eintritt nach Vereinbarung.

Mexican-Restaurant Cucaracha,

Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten

PILATUSSTRASSE 15, 6003 LUZERN/SCHWEIZ

TELEFON 041 210 55 77

FAX 041 210 34 04

106409/23299

ZERMATT

Für die kommende Wintersaison 1998/99 suchen wir für unseren stark besuchten Tagesbetrieb eine freundliche

Servicertochter

Unterlagen sind zu richten an:
H. Humborg
Hotel Schwarzwald, 3920 Zermatt
Telefon 027 967 22 63
Fax 027 967 11 21

106160/38403

DOMINO GASTRO

Leitende Person gesucht

Personal-Vermittlung

Fl. Leiter/in (Raum Rapperswil), Person mit Flair und erfahrungsentwicklungsfähiger Position mit sehr guter Dotation.

DOMINO GASTRO AG
Postfach 334, 8808 Pfäffikon

HOTEL KRONE LENZBURG

☆☆☆☆

Lenzburg, die Kleinstadt im Zentrum der Schweiz.

Unser lebendiger Hotel-, Restaurations- und Bankettbetrieb sucht zur Ergänzung der Küchenbrigade

Chef de partie Commis pâtissier

Ein Team von aufgestellten Leuten zählt auf Ihre Mitarbeit.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Otto Gerber
Best Western Hotel Krone
Kronenplatz 20
5600 Lenzburg 2
Telefon 062 886 65 65



106111/19429

CARRIERE

SEEHOTEL MEIERHOF HORGEN - ZÜRICH

Sie fahren mit der S-Bahn direkt vor die Tür unseres ****-Hotels mit 113 Zimmern am Zürichsee.

Per Anfang Oktober suchen wir für unseren Empfangsbereich, der, wie unsere Zimmer, letzten Winter einer sanften Renovation unterzogen wurde, einen erfahrenen

Réceptionisten

mit guten Fremdsprachkenntnissen (D/E/F).

Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team und bewahren auch in hektischen Zeiten Freundlichkeit und Ruhe?

Dann sind Sie bei uns genau richtig! Personalzimmer verfügbar.

Interessiert?

Melden Sie sich noch heute bei Frau S. Christen, Personalabteilung.

Seehotel Meierhof
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen
Telefon 01 728 91 91, Fax 01 728 92 92

106071/15792



Café Conditori Hotel
Appenzell
am Landsgemeindeplatz
CH-9050 Appenzell
Tel. 071 787 42 11
Fax 071 787 42 84

HERZLICH WILLKOMMEN
IM APPENZELL!

Als Betriebsassistentin /-assistent...

...mit Ihrer sonnigen Frische sind Sie auch fremdsprachig um keine Antwort verlegen. Verantwortung übernehmen Sie mit Heiterkeit und Ihr wolkenloses Know-how in Service, Rezeption und Gästebetreuung ist begehrt. Strahlen Sie für das schmucke Hotel mit der ganz besonderen, stilvollen Ambiance!

RUFEN SIE NOCH HEUTE AN!
Tel. 071 787 42 11, Margrit und Leo Sutter

HÔTEL DE COMMUNE
Frieder et Ursula Sambale
CH - 1838 Rougemont
Téléphone 026 925 81 42
Téléfax 026 925 86 58

Wir suchen auf 1. November oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte

Zu Ihrem Aufgabenbereich zählen selbständiges Arbeiten im Restaurant und Café unseres Hotels und Lehrlingsausbildung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf, damit wir uns bald kennenlernen.

Familie Sambale, Hotel Commune, Rougemont, zwischen Gstaad und Châteaud'Oex.

106411/18322

SEILER HOTELS ZERMATT

Um einen Zahlensalat zu verhindern, ist per sofort oder nach Vereinbarung folgende interessante Jahresstelle im Zentralbüro der Seiler Hotels Zermatt AG zu besetzen:

F&B Cost Controller/ F&B Assistent (m/w)

Möchten Sie in einem motivierten Team Ihre Karriere weiter ausbauen? Haben Sie eine gastgewerbliche Lehre oder eine Hotelfachschule besucht? Gut gelegen kommen Ihnen auch Ihre guten mündlichen und schriftlichen Sprachkenntnisse in D und F.

Sie sind teamfähig, verantwortungsbewusst, initiativ und arbeiten gerne selbständig. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, an intern organisierten Weiterbildungen teilzunehmen.

Interessiert? Dann sind Sie das neue Mitglied im freiwilligen Club der Zahlengenie! Die üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Personalbüro
Barbara Lauber
3920 Zermatt

Prima Hotels



106098/251461



TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT

Wir sind ein führendes ****-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumlichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort.

Teamgeist, Motivation, Freundlichkeit sind für uns keine Schlagwörter, sondern einfach unsere Art, einen tollen Betrieb zu führen. Lust mitzumachen? Mit Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch...

...zur Unterstützung unserer kreativen Küchenbrigade

Demi-chef de partie (w/m) Chef garde-manger (w/m) Chef entremetier (w/m)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Roland Odermatt, Direktor



CHOCOLINO

Sie lieben Dynamik in einer gesundheitsbewussten und kreativen Frischkostküche. Als aktiver

KOCH/JUNGKOCHE

sind Sie voller Begeisterung und packen die Arbeit mit Frische und Elan, zusammen mit unserem Chefkoch. Sie geniessen ein Nichtraucherlokal und geregelte Arbeitszeit! Und: Davos hat alles für Ihre Freizeit!

PER SOFORT

Rufen Sie jetzt an!

Chocolino
Café · Conditori · Confiserie
Am Postplatz Promenade 45
CH-7270 Davos Platz
Tel. 081 413 68 61, Herr Josef Neff

Arosa

☆☆☆☆

Hotel-Restaurant Erzhorn

Was wäre unser liebevoll geführtes Familien-Hotel-Restaurant ohne aufgestellte und motivierte Mitarbeiter?

Für die Wintersaison 1998/99 suchen wir:

Service-Profis Büffet-Bar-Profis Büffet-Saal-Profis

fröhlich und zuvorkommend
(Muttersprache Deutsch)

Chef de partie Commis de cuisine

jung, kreativ und voller Ideen

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie R. Nau, Hotel Erzhorn, 7050 Arosa
Telefon 081 377 15 26, Fax 081 377 49 65

106215/1279



Arosa ****-Golf- und -Sporthotel

Auf zirka 10. Dezember 1998 suchen wir für unser 4-★-Hotel mit 110 Betten, Spezialitätenrestaurant und grosser Sonnenterrasse noch folgende Mitarbeiter/innen, welche Freundlichkeit ganz GROSS schreiben:

Réception: **1. Réceptionistin
Nachtportier/Night-auditor**

Küche: **Chef entremetier
Commis de cuisine
Commis pâtissier**

Service: **2. Chef de service
Servicemitarbeiter/in**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne auch telefonische Auskünfte über unseren vielseitigen Betrieb.

Golf- und Sporthotel Hof Maran
Simon Jenny, Direktion
7050 Arosa
Telefon 081 377 01 85
Fax 081 377 45 28



106418/1341

EX BAR



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Barkellner

Aufgestellt, flexibel, belastbar und verantwortungsbewusst. Sie sollten Nacharbeit gewöhnt sein und Erfahrung haben, Chefstelle zu vertreten.

Sowie

Jungkoch

kreativ, mit abgeschlossener Berufslehre zur Führung unseres kleinen Küchentams.

Sind Sie interessiert? Ein aufgestelltes Team freut sich auf Sie!

EX BAR, Promenade 63, 7270 Davos Platz,
Telefon 081 413 67 86, Frau P. Weller.

DA 106380/396497

GastroJob

Eine Dienstleistung der Union Helvetia

Lust auf Stellenwechsel?

Wir haben nichts dagegen. Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir offerieren Top-Stellen für Gastro-Profis in

Küche, Service und Réception

Postfach 4870 • CH-6002 Luzern • fon 041 418 23 33 • fax 041 418 23 40
www.GastroLine.ch • e-mail: info@gastrojob.ch

Die
Stellen
markt-
übersicht

tourismus revue

tourismus revue

tourismus revue

tourismus revue

tourismus revue

tourismus revue

Telefax
031
372 23 95
«hotel+tourismus
revue»

HOTEL ALBEINA

Klosters

Rustikal, gemütliches *****-Ferienhotel
120 Betten, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium,
Massage und grosse Sonnenterrasse!

Sie arbeiten gerne in einem einmalig schön und ruhig gelegenen Hotel – lieben den Kontakt zu Feriengästen aus aller Welt – und freuen sich, ab zirka **Mitte Dezember 1998** in einem aufgestellten und jungen Team tatkräftig und kreativ mitzuwirken, dann möchten wir sie gerne kennenlernen!

Servicefachmitarbeiterin

für heimeliges A-la-carte-Restaurant «Dorfstube» (mit viel Erfahrung und an selbständiges Arbeiten gewohnt)

Servicefachmitarbeiterin

für gepflegtes Hotel-Restaurant

Chef garde-manger

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro, 7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

106039/97971



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Mitte Dezember

Köche Servicemitarbeiter/innen

Das Restaurant Sunnegga befindet sich inmitten eines schönen Skigebietes oberhalb Zermatt und ist mit der Sunnegga-Express-Bahn in ca. 5 Minuten von Zermatt aus erreichbar.

Wir bieten eine Arbeit in einem jungen, dynamischen Team, geregelte Arbeitszeit und Sie haben am Abend frei.

Über Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto würden wir uns sehr freuen.

Restaurant Sunnegga
z.Hd. Herrn Pius Perren, 3920 Zermatt
Tel. 027 967 30 46 (tagstüber) – Tel. 027 967 20 91 (ab 19.00 Uhr)



HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE
DER THERMALQUELLE AG,
5330 BAD ZURZACH

Zur Komplettierung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

- Chef pâtissier w/m
- Koch w/m

Wir sind ein lebhaftes Unternehmen mit einem 4-★- und einem 3-★-Hotel und vielfältiger Restauration. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Kurt Hinder gerne zur Verfügung. Telefon 056 249 24 40.

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE
DER THERMALQUELLE AG, 5330 BAD ZURZACH

106221/41907

Wanted

THE IGLU-BAR FLIMS
an der Talstation des Arena Express in Flims

BARMAN

Du bist jung (zwischen 23 und 33 Jahre alt), temperamentvoll und anpassungsfähig und hast bereits mit Erfolg an einer Bar gearbeitet.

Weitere Infos über Telefon 081 911 58 68 – Guillermo oder Claudia.

Gerne erwarten wir Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto:
THE IGLU BAR FLIMS
G. Jimenez und C. Graf, 7017 Flims Dorf

106389/17884



christiania hotels

1920 ZERMATT

Sporthotel*****

Für die Wintersaison 1998/99 suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception
Réceptionist/in
Réceptionspraktikant/in
A-la-carte-Restaurant
Servicefachangestellte/r

Bar
Barmaid/Barman

Küche
Chef pâtissier
Chef de partie
Commis de cuisine

Etage
Gouvernante
Hotelfachassistentin
Zimmermädchen
Portier

Hallenbad
Masseur/in
Schwimmbadaufsicht mit Rettungsbrevet

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

Christiania Hotels
Familie Franzen
3920 Zermatt
Telefon 027 987 19 07



106414/3946



In unser idyllisches Familien-Hotel/Restaurant mitten im Skigebiet von Zermatt suchen wir für die kommende Wintersaison zur Ergänzung unseres jungen Teams 2 dynamische, zuverlässige und freundliche

– **Servicefachangestellte** (A-la-carte-Service, Speisesaal, Hotelbar) mit Berufserfahrung, die selbstständiges Arbeiten gewohnt sind. Muttersprache Deutsch.

– **Sowie eine Allrounderin** für Buffet, Zimmer und Küche.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnis und Foto.

Familie Biner, Hotel Silvana, 3920 Zermatt, Telefon 027 966 28 00.

P 106338/39438

club BAHNHOF café KERZERS

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine aufgestellte

Barmaid

(Schweizerin od. Bewilligung B od. C)

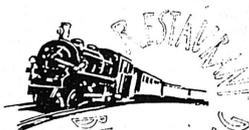
Wir bieten:
Sehr gute Entlohnung
5-Tage-Woche
Arbeitsbeginn täglich ab 16 Uhr
sowie
eine freundliche

Serviertochter

(Schweizerin od. Bewilligung B od. C.)

Ihren Anruf würde uns freuen
Tel. 031/755 53 16 ab 11 Uhr
Herr Berno verlangen

FR 105736/386372



Servicemitarbeiter sowie Jungkoch/Hilfskoch

Sind Sie bereit, Ihr Können, Ihr Lachen und Ihr Herz in einen aufzubauenden Betrieb zu investieren? Ihr Lachen und Ihre Flexibilität einzubringen? Unsere Stammkundschaft zu umsorgen und Neue dazugewinnen? Dann rufen Sie uns einfach an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Restaurant Bahnhof
Eveline Moser
Bahnhofstrasse 3
CH-2555 Brugg/BE

Telefon 032 373 11 37
Fax 032 373 64 52

105966/398237

SEEHOTEL RIGI-ROYAL, IMMENSEE AM ZUGERSEE



Gesucht per sofort in Jahresstelle:

AIDE DU PATRON (m)
mit Ausbildung

Fühlen Sie sich angesprochen?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Telefon 041 850 31 31, E. Ruckstuhl

106348/16039

ROTHORN ROSSWEID



Wir suchen für die kommende Wintersaison noch folgende junge, aufgestellte Mitarbeiter:

Serviceangestellte Kassier/in Küchenhilfe/Allrounder Office-/Hausangestellte

Wenn Sie auf 2350 m ü. M. arbeiten wollen, einen Tagesbetrieb suchen und das mitten im Skigebiet, dann melden Sie sich bitte bei uns.

Nebst fairem Lohn und guten Sozialleistungen bieten wir ausserdem einen Gratis-Skipass auf allen Bergbahnen und Skiliften Sörenbergs.

Stefan Oberli + Bea Lohse & Team
Gipfelrestaurant Rothorn,
6174 Sörenberg
Tel. 033 951 26 27

P 106030/150037



Berner Oberland - Thunersee

Unser persönlich geführtes 4-+ Solbad-Hotel mit 75 Zimmern, diversen Restaurationen sowie einem Bankett- und Seminarbereich bietet ein nicht ganz alltägliches Angebot. Der Wellness-Park mit Hallenbad, Erlebnis-Frei-Solbad, Saunalandschaft und Wassersport ist einmalig an der Riviera des Thunersees.

Ab sofort oder nach Vereinbarung bis 12. Januar 1999 suchen wir

Servicemitarbeiter/innen

für unsere Hotel-Gäste sowie A-la-carte-Restaurants.

Sind Sie motiviert und freuen sich auf eine Stelle in einem jungen Team, dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an folgende Adresse, oder rufen Sie uns einfach an:

SOLBAD-HOTEL BEATUS MERLIGEN
Gábor Szalai, Vizedirektor
CH-3658 Merligen-Interlaken
Telefon 033 252 81 81
Fax 033 251 36 76

106370/2420



BEATUS MERLIGEN

3658 Merligen - Interlaken ☎ 033 252 81 81

W. s. g. d. e. g. Koch.

Wir suchen ganz dringend einen guten Koch- oder eine gute Köchin. Und das heisst: mit abgeschlossener Lehre, Berufserfahrung und viel Biss in ein Restaurant, in dem alles ein bisschen anders ist. Nicht nur die Stelleninserate. Bitte rufen Sie Uns Bitterly an, Telefon 01-362 21 09. Auch für den Fall, dass Sie diese Stelle als Teilzeit-Arbeit interessiert.



TAVERNE ZUR LINDE
Universitätstrasse 91, 8033 Zürich

Gute Leute für gute Häuser

Personalekrutierung und -beratung seit 1990

Küchenchef

Mit Ambitionen zur Gourmetküche. Die Konzepte sehen eine marktfrische, saisonale, kreative Frischprodukte-Küche und eine Brigade von 6-10 Personen vor. GR/AG

Betriebsleiter-Paar

Küche/Front, Sie sind ideenreich, einsatzbereit und flexibel, suchen eine langfristige Anstellung, sind auf dem Sprung in eine Kaderfunktion oder haben bereits Erfahrung. Sie haben Freude am Skilaufen und lieben die Berge. SB-Restaurant auf zirka 2 000 m in Graubünden (Jahresstelle).

Chef/in de réception Stv. Chef/in de réception

Erfahrung in der 4- bis 5-Sterne-Hotellerie ist die Voraussetzung sowie fliessend in D/E/F. Sie sind führungsstark, ein Organisationstalent, kontaktfreudig, haben ein selbstbewusstes Auftreten. Verschiedene Stellen in Erstklasshäusern, ab Herbst oder ab Wintersaison in GR/BE/VS/NW/ZH (Jahresstellen)

Réceptionist/in

Hotelsekretär/in, verschiedene interessante Stellen in Jahres- oder Saisonbetrieben, in der ganzen CH

Gouvernante

sowie Stv. Gouvernante, führungsstarke Fachfrauen mit Durchsetzungsvermögen. Führen einer grossen Brigade bis zirka 20 Personen. GR

Chef/in de service Maître d'hôtel Restaurantleiter/in

Qualifizierte und engagierte Fachleute mit Führungserfahrung und Freude am Beruf. Verschiedene Stellen in 3- bis 5-Sterne-Häusern. Region LU/GR/ZH/BE sowie Süddeutschland

Küche/Service/Hofa

Wir haben laufend Top-Stellen in Top-Lagen mit Top-Konditionen für alle Berufe und Bereiche in der Hotellerie. Region: Ganze Schweiz und Süddeutschland. Ab sofort in Jahresstellung oder bereits für die Wintersaison 1998/99.

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



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

© 106262/2024

Gasthof Gulm «da Carlo» 6315 Oberägeri am See

Für unseren renommierten Gasthof mit marktfrischer, italienischer Küche (16 Gault Millau Punkte) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in ein gut eingespieltes Team

Koch mit Pâtissier-Erfahrung (w/m)

Lieben Sie die italienische Gastronomie und können Sie sich mit Herz und Seele an die «cucina italiana» verschreiben und Ihre Kreativität täglich neu unter Beweis stellen? Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Es sind keine Ausländerbewilligungen vorhanden.

Carlo Delmaestro, Gulmstrasse 62, 6315 Oberägeri
Telefon 041 750 12 48, Fax 041 750 42 99

106173/26905

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
240 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant
LA CUCINA, Restaurant

RESTAURANT LATINO

«Das Luzerner Astoria wächst und wächst, und Luzerns «beautiful people» drängt sich an seine Theken! «Sehen und gesehen werden», ist an der Bar und an den langen Holztischen das grosse Thema.»
*(Ausschnitte aus dem Gault Millau 1998)

Wir suchen nach Übereinkunft eine top-motivierte Hauptakteurin als

Barmaid

mit geregelten Arbeitszeiten von 17.00 bis 03.00 Uhr, sonntags frei und garantiertem Spitzenverdienst

sowie

Servicemitarbeiter/in

Rufen Sie uns einfach an oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z. H. Herrn Adrian Flückiger. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Hotel Astoria Luzern
Piltasstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 226 88 04

106419/26267

Als stetig wachsender Spezialist für die Planung und Organisation von Firmenanlässen und Kongressen aller Art benötigen wir zusätzliches Personal. Folgende Positionen sind neu zu besetzen:

Projektleiter/in Firmenanlässe

Mindestens 3 Jahre Erfahrung im Operating hat die gesuchte Person hinter sich. Sie kennt die «Nitty-Gritty's» der detaillierten Event-Planung und kann sich englisch und deutsch perfekt unterhalten. Logisches und schnelles Denken, Flair für Verkauf, Führung eines kleinen Teams und etwas Kreativität sind wichtig. Idealerweise etwa ab 28/30 Jahre.

Direktionsassistentin

Wir suchen eine Persönlichkeit als Unterstützung unseres Generaldirektors. Sie kommunizieren gegen innen und aussen, betreuen diverse internationale Vereinigungen und haben Erfahrung in Personalführung und -planung. Stilsicheres Englisch und Deutsch sind notwendig. Französisch von Vorteil, ebenso wie grundsätzliche Tourismus-Kenntnisse. Idealerweise etwa 30-40.

Mitarbeiter/in Buchhaltung (50 %)

Eine Mitarbeiterin mit Zahlenflair wird für die Finanzabteilung gesucht. Englisch-Kenntnisse von Vorteil. Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (mit Foto und Handschrift) an Frau Heidi Moser, SPEC-TRUM AG, Weinbergstrasse 11, 8002 Zürich.

MCI SPECTRUM

Events • Corporate Hospitality • Congresses • Incentives • Destination Management
106175/384179



Wir sind eines der grössten Unterhaltungs- und Kongresszentren der Zentralschweiz und suchen zur Ergänzung unserer jungen Küchenbrigade eine/n einsatzfreudige/n und flexible/n

Chef de partie per sofort

Wenn Sie flexiblen Arbeitszeiten positiv gegenüberstehen und bereits Erfahrung in ähnlicher Position aufweisen können, freut sich unser Küchenchef, J. Künzli, auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Kursaal-Casino AG Luzern, Personalbüro
Haldenstrasse 6, Postfach, 6002 Luzern
Telefon 041 418 56 56

106309/22748

SAAS FEE

Wir suchen in kleines Bergrestaurant zur Mithilfe in Küche und Service

Mitarbeiterin CH

15. Dezember 1998 bis zirka Mitte April 1999.
Studio vorhanden.

Familie J. Arnhed-Hartmann
Telefon 027 957 31 21 oder 027 957 31 63

106412/299570

FLORALPINA

ist ein lebhaftes, unkompliziertes Seminar- und Ferienhotel in Vitznau am Vierwaldstättersee.

Wir suchen aufgestellte Gastroprofis!

- **Commis de cuisine**

- **Pâtissier (w/m)**

die in einer grosszügigen Küche ihre Kreativität einbringen wollen.

- **Hotelfachangestellte**

die einen Karriereschritt weiter will

- **Servicefachangestellte/r**

welche die Gäste mit Charme verwöhnen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Roland Scherrer gibt Ihnen gerne weitere Informationen.
Telefon 041 397 13 86

106388/36846



Hotel Excelsior ****
Arosa

Winter-Saison-Hotel (Dezember bis April) mit 125 Betten sucht noch folgende Mitarbeiter/innen:

Hotelsekretärin/Receptionistin
(Fidelio/MS Office 95/97 mit Stellenantritt 1. 10. 98)
Chauffeur/Conducteur
Gouvernante für Economatbereich
Gouvernante für Etagen/Hotelbereich
Ehepaar für Office/Lingerie

Chef saucier
Chef garde-manger
Chef entremetier
Chef pâtissier
Commis de cuisine/Jungkoch
• es werden ausschliesslich Frischprodukte (keine Convenience Food) verwendet, welche von Grund auf im Hause zubereitet werden.

Jungkellner/in für Hotelbar
Commis de rang/Jungkellnerin für Speisesaal

Ausführliche Offerten mit Bild erbeten an:
Oscar E. Rederer, Direktion, Hotel Excelsior, 7050 Arosa
106250/1287

Vous avez le goût des relations humaines et recherchez un nouveau défi, aussi serez-vous peut-être notre prochaine:

SECRETAIRE-ASSISTANTE du chef du personnel

Nous souhaiterions nous entourer d'une personne flexible dynamique, ayant de l'entregent, dotée d'un esprit d'initiative, maîtrisant l'anglais et possédant de bonnes notions d'informatique. Diplômée d'une Ecole Hôtelière avec quelques années d'expérience dans l'hôtellerie. Des connaissances dans la gestion du personnel serait un atout.

Nous offrons un poste stable au travail très intéressant et varié avec des possibilités d'avancement dans un cadre de travail agréable.

Si vous correspondez à ce profil, veuillez adresser vos offres sous chiffre 106219, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

HOTEL BERGHOF ****
ZERMATT

hat für die kommende Wintersaison, mit Verlängerungsmöglichkeit für den Sommer 1999, noch folgende Positionen zu besetzen:

Chef de service (Jahresstellung)
Chef de rang
Commis de rang
Baristin ****
Sous-chef
Chef entremetier
Commis de cuisine ****

erfahrene, sprachgewandte Réceptionistin
(ab Oktober)

Wir bieten eine gute Entlohnung in einem familiären Betriebsklima.
Es würde uns freuen, Sie als einsatzbereite/n und freundliche/n Mitarbeiter/in mit Liebe zum Beruf, zu unserem Team zählen zu dürfen.
Bewerbungen mit Lichtbild richten Sie bitte an:
Fam. Regina und Franz Lerjen-Perren
Hotel Berghof/CH-3920 Zermatt
Tel. 0041 27 967 54 00, Fax 0041 27 967 54 52

106306/33873

WILLKOMMEN IM MINERALREICHSTEN THERMALWASSER.

Thermalbäder im Herzen der Schweiz. Kostbare Tage der Entspannung und Erholung in romantischer Ambiance.

COMMIS TOURNANT

Sie verfügen über eine abgeschlossene Berufslehre als Koch/Köchin und möchten sich verändern.

Wir sind das führende 4-★-Hotel mit dazugehörigem Thermalschwimmbad und bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz mit abwechslungsreichen Aufgaben. Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto z. H. Herrn Daniel Cassani.

HOTEL VERENAHOFF

Kurplatz 1
CH-5400 Baden
Telefon 056 203 93 93
Fax 056 203 93 94

106382/2983

Eden ****

Gepflegtes und persönlich geführtes ****-Hotel mit traumhafter Badelandschaft, Indoor-Golfanlage, an exklusiver Lage im Herzen von Zermatt. Das Hotel für den Individualreisenden.

In unser junges und aufgestelltes Team suchen wir ab Dezember 1998 eine kompetente und erfahrene

Hotelsekretärin/Masseurin

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder auf Ihren Anruf.
Familie Karin und Christian Lutz-Aufdenblatten
Hotel Eden, 3920 Zermatt, Telefon 027 9672655
106404/33012

GOTSCHNAGRAT

BERGRESTAURANT, BERGGASTHAUS

Fahren Sie Ski? Schätzen Sie Bergluft?

Dann bieten wir Ihnen ab Dezember 1998 einen idealen Arbeitsort. Unser Bergrestaurant, bequem mit der Bahn erreichbar, liegt in der schneesicheren, beliebten Skiregion Davos-Klosters.

In der Arvenstube, dem Self-Service, auf der Terrasse und an der Schneekar verwöhnen wir Gäste aus aller Welt. Im Touristenlager wird übernachtet und am Kiosk und im Sportshop eingekauft. Sie sehen, bei uns auf 2300 m ü. M. herrscht viel Betrieb...

... **darum suchen wir Sie** als echte Mitarbeiter, Mitdenker und Mit-Gastgeber. Hier und da ist es bei uns ruhiger – dafür anderntags um so hektischer. Dass es da ohne Team-Work nicht geht ist klar. Mit Ihrer Berufsfreude und Ihrer ausgeprägten Freundlichkeit prägen auch Sie unseren Betrieb als:

schneller, erfahrener, erprobter **Koch**
sprachgewandte **Serviceangestellte** (à la carte)
umsichtige/r **Self-Service-Mitarbeiter/in**
coole/r **Schneekar-Mitarbeiter/in**

Wir verlangen nicht wenig – bieten Ihnen aber auch viel: Der Leistung entsprechender Lohn, geregelte Arbeitszeit, tolles Team, „fun and action“, kein Abenddienst, Skiabo vom Parsenn-Skigebiet, schöne Personalzimmer, reine Bergluft – und noch viel mehr...!

Ich freue mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf für weitere Auskünfte.
Hansjörg Hegnauer, Bergrestaurant Gotschnagrat
CH-7250 Klosters, Telefon 081 422 22 15
106407/51578

DANIS

Boarder/Carver

Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams suchen wir für die Wintersaison 1998/99 (Anfang Dezember bis Ende April) eine/n aufgestellte/n:

Receptionist/in

Wenn Sie

- kontaktfreudig
- sprachgewandt
- (wenn möglich) +E-Kenntnisse
- initiativ und selbstständig sind
- eine abgeschlossene kaufm. Lehre oder eine gleichwertige Ausbildung vorweisen

bieten wir Ihnen

- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit
- eine angemessene Entlohnung
- Saisonkarte für die Skiregion

Bewerbungen bitte schriftlich an:
Sportbahnen Danis AG
Voia Principala 47
7078 Lenzerheide

106334/102784

Direktorenstellen

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue!*
Tel. 031 370 42 22

Hotel Bünda



Ihr neuer Arbeitsplatz in den Bündner Bergen

Für unser lebhaftes ***-Hotel mit 65 Betten und grosser Terrasse suchen wir auf die kommende Wintersaison Sie, den jungen Fachmann, die junge Fachfrau, mit viel Motivation, sich einer neuen Herausforderung zu stellen:

kreativen Chef de partie und Commis de cuisine
für unsere internationale Küche

Servicemitarbeiter/innen
nach Möglichkeit in Jahresstellung, für den gepflegten Speiseservice und die lebhaftige Terrasse

Hilfspersonal
für Etage und Lingerie, Küche, Office und Umgebungsdienst

Rufen Sie uns an,
wir zeigen Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.

Eintritt November/Dezember 1998.

Herrn Hansjörg Caven
Hotel Bünda
7260 Davos Dorf
Telefon 0041 (0)81 416 37 57

106214/8907

GOLF-HOTEL DES ALPES

Im Herzen des Oberengadins



Für die kommende Wintersaison, ab Mitte Dezember 1998, sind in unserem Hause die folgenden Stellen neu zu besetzen:

1 Küchenbursche mit Erfahrung

1 Office-Mädchen für allg. Office-Arbeiten

2 Saaltöchter mit Erfahrung im Speisesaal-Service gute Deutschkenntnisse sind Voraussetzung

1 Serviceangestellte für unser Restaurant mit Erfahrung im A-la-carte-Service sehr gut deutsch sprechend



Flugplatz-Restaurant «Kerosin-Stübli»

ab 20. Dezember 1998 suchen wir:

1 freundliche Serviceangestellte

Wir stellen uns eine fröhliche, belastbare, selbständig arbeitende Mitarbeiterin vor.

Ihre Bewerbung senden Sie uns bitte an:
Fam. A. Tarnuzzer
Golf-Hotel des Alpes
7503 Samedan, Tel. 081 852 52 62

106373/00244

Z&G Hotels ****

Z&G Hotel Management AG Bern

Für unsere zwei ****-Hotels in der Stadt Bern (Hotel Innere Enge und Hotel Savoy) suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Mitarbeiterstabes per November 1998:

Chef de réception / Assistent/in der Direktion

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL SAVOY BERN
M. von Weissenfluh
Neuengasse 26
3011 Bern
Telefon 031 311 44 05

106364/4553

Für unser bekanntes und gediegenes Gourmet-Restaurant in der Südwest-Schweiz, auf gehobenem Gault-Millau-Niveau, suchen wir auf 1. Dezember 1998 einen ausgewiesenen, fachlich versierten und ideenreichen

Küchenchef

in Jahresstelle. Idealerweise haben Sie bereits einige Berufserfahrung in qualitativ hochstehenden Betrieben gesammelt und sind bereit, diese Herausforderung mit einer Brigade von 8 motivierten Mitarbeitern anzunehmen. Wir stellen uns vor, dass Sie sich durch eine abwechslungsreiche, marktfrische und leichte Küche auszeichnen und unsere internationalen Gäste täglich neu zu überraschen wissen.

Es erwartet Sie eine entwicklungsfähige, Ihren Leistungen entsprechend dotierte Position in einem gepflegten und komfortablen Betrieb einer attraktiven Ferienregion. Ihre vollständigen Unterlagen erreichen uns unter Chiffre 106283, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

106283/20303

Romantik-Hotel/Restaurant

Chesa Grischuna

7250 Klosters

Für unser originelles Bündner Kleinhotel mit A-la-carte-Restaurant, marktorientierter Küche und internationalen Gästen suchen wir ab Dezember 1998 bis April, evtl. Mai 1999 folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Restaurant: **Chef de rang (m/w) Servicemitarbeiter/in/ Ablösung Réception** mit guten Sprachkenntnissen

Küche: **Chef de partie Commis de cuisine**

Chesa-Bar: **Stellvertreter/in Barman**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen an:

Romantik-Hotel Chesa Grischuna
Familie Guler,
7250 Klosters



106365/17434

z'Eggwiler Hirsche-Team



Landgasthof zum Hirschen ***

Dora und Urs Liechti-Schafroth
3537 Eggwil Tel 035 491 10 91 Fax 035 491 17 08

Ihr Ziel-
mit einem harmonischen 5er Küchenteam höchsten Ansprüchen zu genügen, kreativ zu arbeiten, eigene Ideen umzusetzen, können Sie als **Küchenchef/in** im Emmental erreichen.

Wir sind ein bekanntes emmentaler Seminarhotel mit 62 Betten, Banketträumen und à la carte Restaurant. Ihre neue Herausforderung beginnt nach Übereinkunft. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung.

Das junge, aufgestellte Hirschen-Team wartet auf Sie!

Bis bald im **Emmental**

106363/19378

Mach mal Halt im... **Hotel Scheuble** ☆☆☆

Gesucht:

1. Réceptionistin

Wen: Eintritt nach Vereinbarung

Wann: Hotel Scheuble (Brief an M. Meyer, c/o Hotel...) Mühlelgasse 17, 8001 Zürich

Wo: Eine junge Frau, die es versteht, unsere Gäste mit Charme zu betreuen Sprachkenntnisse D/E/F, Fidelio-Vorkenntnisse erwünscht.

Wer: Interessiert: Schreiben Sie an oben erwähnte Adresse mit den üblichen Unterlagen oder informieren Sie sich über Telefon 01 251 87 95 bei Martin Meyer.

Hotel garni zentral gelegen Nähe Hauptbahnhof Zürich

Ein Inserat in der htr bringt Erfolg!

"Take me to the Hilton"

Wir gehören zu den führenden ****-Hotels in Basel und suchen nach Vereinbarung für unsere Finanzbuchhaltung

Chief Clerk (Stellvertreter/in der Chefbuchhalterin/Controller)

Aufgabengebiet: Zuständig für die gesamte Finanzbuchhaltung, Erstellen des Monats-/Jahresabschlusses, zuständig für die Bank, Führen eines kleinen Teams, Vorbereiten der Abgrenzungen, späterer Transfer in anderes Hilton möglich.

Anforderung: Kaufm. Ausbildung, Buchhaltungserfahrung mit Weiterbildung, v. Vt. Hotelfachabschluss, Zahlenflair, gute Sprachkenntnisse D/E/F, Excel, v. Vt. Oracle, Winword, Teamfähigkeit.
Alter: ca. 25 bis 30 Jahre.

Debitorenbuchhalter/in

Aufgabengebiet: Erfassen und Betreuen der Debitoren, Mahnwesen, telefonischer Kundenkontakt.

Anforderung: Kaufm. Grundausbildung und evtl. Weiterbildung Hotelfachschule, Buchhaltungserfahrung (v. Vt. Oracle), Muttersprache: Deutsch, gute E/F-Kenntnisse, Excel/Winword, Teamfähigkeit.
Alter ca. 23 bis 30 Jahre.

Bei Fragen steht Ihnen Frau R. Sprig gerne zur Verfügung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

BASEL



Frau M. Fringeli • Postfach • CH-4002 Basel

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung für ein 3-★-Seminar- und Businesshotel mit 4-★-Komfort im Raum St. Gallen einen jungen, kreativen, ehrgeizigen und belastbaren

Küchenchef

Anforderungen:

- mehrjährige Erfahrungen in guten Restaurants
- selbständige Persönlichkeit, die bereit ist, Verantwortung zu tragen
- Delegations- und Organisationsstalent
- der Gault et Millau ist eine Herausforderung

Wir bieten:

- eine verantwortungsvolle Position
- weitreichende Kompetenzen
- leistungsbezogenes Salär
- 13. Monatslohn (100 % ab 1. Tag)
- moderne Infrastruktur

Wenn Sie überdurchschnittliches leisten und dabei sein wollen, wie ein junges Unternehmen an die Spitze marschiert, sind Sie unser Mann. Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 106174 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

106174/163724

BODENHAUS Posthotel
SPÜGEN

Für die kommende Wintersaison, spätestens jedoch per 20. 12. 1998 sucht unser junges Team noch Verstärkung in den Bereichen:

Küche

- Tournant als künftiger Sous-chef
- Casserollier/Hausbursche

Etage

- Portier/Zimmermädchen

Service

- Barmaid-/Barman-Aushilfe

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Direktion Posthotel Bodenhäus AG
Personalbüro, 7435 Spügen

106177/32140

Berghotel

GLOGGHUIS

Restaurants • Hallenbad • Tennis • Squash

Junge Leute möchten wieder Neues erleben! Bei uns werden für diese Wintersaison einige Arbeitsplätze frei in

Küche
Service
Reception



Mit über 80 % (!) Stammgästen sind wir unserem Top-Image besonders verpflichtet. Sind Sie dabei? Verlangen Sie nach Susanne oder Franz Furling: 041/669 14 67. www.glogghuis.ch E-mail: hotel@glogghuis.ch

MELCHSEE-FRUTT

MARCHÉ DE L'EMPLOI



PALACE HOTEL GSTAAD SUISSE

Nous recherchons pour entrée immédiate ou à convenir notre nouvelle

SECRÉTAIRE DÉPARTEMENT MARKETING & VENTES

- Vous** êtes jeune, dynamique, et vous êtes en possession d'un certificat de capacité en secrétariat ou en commerce.
- Votre** présentation est irréprochable et vous bénéficiez d'une excellente éducation.
- Vous** avez d'excellentes connaissances orales et écrites dans les langues allemande, anglaise et française.
- Vous** avez une expérience certaine de l'informatique, et notamment des logiciels Windows 95 et Microsoft Office.
- Vous** êtes ordonnée et méthodique dans votre travail, et vous êtes flexible dans vos horaires.
- Vous** êtes finalement une personne agréable, souriante et aimant les contacts humains.

APPELEZ-NOUS!

Nous vous offrons un travail passionnant et varié au sein d'une petite équipe commerciale sympathique et très dynamique, dans le cadre prestigieux de l'un des plus beaux hôtels de Suisse.

Contactez-nous en appelant:

Pascal Rey
Directeur Marketing & Ventes
Tél. 033 748 54 01

Ou envoyez-nous votre dossier.

CH -3780 GSTAAD
Téléphone +41 33 748 50 00
Fax +41 33 748 50 01

Internet: <http://www.palace.ch>
E-mail: palace@gstaad.ch

106372/15067

LAUSANNE PALACE & SPA

Le Lausanne-Palace renforce ses équipes de service et engage:

**chef de rang
barman ou barmaid
commis de rang
serveur ou serveuse**
(pour sa Brasserie)

Faire offre détaillée avec photo.



"The Leading Hotels of the World"

GRAND CHÊNE 7-9 1003 LAUSANNE

TEL +021 331 31 31 FAX +021 323 25 71 BUREAU DU PERSONNEL, MADAME GERBER

10629018724

TOURISMUS

Verkehrsverein



Per 1. Oktober 1998 oder nach Übereinkunft suchen wir

eine/n Geschäftsführer/in
(Idealalter ab zirka 30 Jahren)

Wir stellen uns eine mehrsprachige (D/E/F), verkauforientierte und leistungsbereite Persönlichkeit vor, die das Tourismusbüro mit drei Mitarbeiter(inne)n zielorientiert und eigenverantwortlich führt.

Ihre Haupttätigkeiten sind die Förderung des Tourismus im Ferienort Brunnen, Betreuung der Gäste, Verkauf von Schweizer Tourismusangeboten sowie die Mitarbeit an verschiedenen Tourismusprojekten.

Wenn Sie auf eine fundierte kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung zurückblicken können, mehrjährige Berufserfahrung in leitender Position besitzen und zudem Absolvent der Touristikfachschule waren oder sich als Tourismusexperte ausgebildet haben, wartet eine anspruchsvolle, entwicklungsfähige Position auf Sie.

Ihre vollständige Bewerbung mit Gehaltsvorstellung richten Sie an:

Daniel Montandon, Präsident Verkehrsverein Brunnen
Grossmatt 30, 6440 Brunnen (Kt. SZ).

105336/95821

MCI Group SA

MEETINGS CONVENTIONS & INCENTIVES

Nous sommes Leader Suisse de la création et de l'organisation de manifestations événementielles.

Afin d'accompagner notre forte croissance (57 % en 1997) nous recrutons pour étoffer notre département MARKETING ET DEVELOPPEMENT basé à Genève, un(e)

CHARGÉ(E) DE COMMUNICATION EXTERNE

Votre mission: sous la responsabilité du Directeur Marketing vous participez à l'établissement du plan de communication et le mettez en œuvre. Vous êtes donc capable d'animer et de coordonner de nombreux partenaires externes. Professionnel(le) de la communication vous savez gérer un budget. Pour ce poste très opérationnel votre connaissance des techniques rédactionnelles et graphiques vous permettent de traiter en interne de nombreux besoins (communiqués, lettres d'entreprise...).

Votre profil: disponible immédiatement, agé(e) de 30 ans environ et de formation marketing et communication vous bénéficiez de 5 ans d'expérience dans le métier. Autonome et organisé(e) vous êtes également doté(e) d'une excellente présentation et bien sur de qualités de communication vous permettant de vous intégrer dans une équipe jeune et dynamique. Vous êtes bilingues français/Suisse allemand et maîtrisez (écrit et parlé) l'anglais. Vous maîtrisez les outils informatiques.

Merci d'adresser lettre de motivation manuscrite, c.v. photo et prétention à:

MCI Group SA MARKETING 9/98, à l'att. de Joëlle Zumwald,
rue de Lyon 75, 1211 Genève 13

106223/382949

Nous sommes Leader Suisse de la création et de l'organisation de manifestations événementielles.

Afin de poursuivre notre forte croissance nous recrutons pour étoffer notre département CONGRES basé à Genève, un(e)

PROJECT MANAGER CONFIRME(E)

Votre mission: sous la responsabilité du chef de département vous prenez en charge l'organisation simultanée de plusieurs Congrès et donc le management de plusieurs équipes internes ou externes. Professionnel(le) de l'organisation de congrès vous maîtrisez la gestion de budget. Pour ce poste très opérationnel, votre polyvalence vous permet d'intervenir ponctuellement à tous les postes d'opération.

Votre profil: disponible immédiatement, agé(e) de 30 ans environ et vous bénéficiez de 5 ans d'expérience dans le métier. Rigoureux(se) et structuré(e) vous êtes également doté(e) d'excellentes qualités de communications vous permettant d'assurer la relation client et de vous intégrer dans une équipe jeune et dynamique.

Vous maîtrisez, en plus du français, l'anglais, l'allemand et les outils informatiques.

Merci d'adresser lettre de motivation manuscrite, c.v. photo et prétention à:

MCI Group, à l'att. de Joëlle Zumwald, PM PCO/09/98 rue de Lyon 75, 1211 Genève 13

106224/382949

MCI TRAVEL

MEETINGS, CONVENTIONS & INCENTIVES



RELAIS & CHATEAUX

ROLAND PIERROZ
HOTEL ROSALP
RELAIS GOURMAND
19/20 POINTS GAULT ET MILLAU
CH-1936 VERBIER

Téléphone 027 771 63 23

cherche pour la saison d'hiver 1998/99
entrée début décembre

CUISINE

**chef de partie
demi-chef de partie
commis de cuisine
pâtissier**

RESTAURANT

**chef sommelier
sommelier
chef de rang
demi-chef de rang
commis de rang**

BAR

barman - barmaid

RÉCEPTION

**réceptionniste bilingue
portier de nuit** (min.)

HOUSEKEEPING

**femme de chambre
garçon d'office
garçon de cuisine
garçon de buffet**

Faire offre avec photo, curriculum vitae et copies de certificats.
(Tout dossier incomplet ne sera pas pris en considération).

106417/55904

Pizzeria La Ciociara, 1562 Corcelles
entre Lausanne et Berne

026 660 23 49

Cherchons de suite ou à convenir

CUISINIER

sachant travailler seul

SOMMELIÈRE

avec expérience.

Possibilité de logement.
Congés dimanche et lundi.
Demandez M. et M^{me} De Parasis

P 106267/23910



Restaurant de l'Aigle Noir

Pour compléter notre brigade nous cherchons pour le 1^{er} octobre 1998

**commis de cuisine
sommelière ou sommelier
qualifié**

Nous offrons une place stable dans une équipe jeune et dynamique.
Fermé: dimanche et lundi.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaire d'un permis valable, sont priés d'envoyer leurs offres.

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

105631/95460

**annonces par
Téléfax
031 372 23 95**



ETHNIC
Pitta-Resto

COCKTAIL-BAR / TERRAZZA

Cherche de suite ou à convenir

ASSISTANT DIRECTEUR (27-35 ans)

Profil souhaité:

- dynamique, débrouillard, persévérant
- organisateur, capable de diriger une équipe de 15 personnes
- flexible sur l'horaire de travail et ayant le sens de l'initiative.

Le candidat aura une parfaite connaissance de la langue italienne. Une bonne familiarité avec les outils de l'informatique sera bienvenue.

Nous offrons un poste de responsabilité à un candidat réellement motivé. Mais aussi nous lui donnons la possibilité de grandir avec une équipe jeune et dynamique dans le cadre d'une nouvelle idée pour la restauration en Suisse.

Envoyer votre candidature par fax au n° 0041 91 943 64 56. Courrier: M. Kass, Sarone, 6955 Gagliolo, Ticino. Tél. 0041 91 943 64 56.

1061188/396291



RESTAURANT • FROMAGERIE

CH-1865 LES DIABLERETS

Le restaurant d'altitude LES MAZOTS, situé au cœur du domaine skiable Diablerets-Villars, au Meilleret, sur la route du Col de la Croix, à 1700 m d'altitude, cherche

COUPLE DE DIRECTION GÉRANT LIBRE OU LOCATAIRE

un self service de 150 places - un restaurant de 50 places un carnotzet de 50 places - une terrasse ensoleillée de 150 places sont exploitées été comme hiver dans un panorama exceptionnel.

Construit en 1995, il va boucler son 3^e exercice d'exploitation avec un chiffre d'affaires de 1,2 millions

Les conditions de location seront conformes au normes usuelles

Préférence sera donnée à des professionnels maîtrisant parfaitement les problèmes de la restauration et de l'accueil

Si vous êtes intéressé, veuillez envoyer votre offre avec tous les documents usuels et photographie à: REAT S.A., Société d'exploitation et d'activités touristiques, Direction générale, Les Aroles, 1854 Leysin

P 106268/383862

Hotel****, région lémanique

engage

jeune maître d'hôtel

au bénéfice d'une expérience confirmée dans fonction similaire.

Connaissances linguistiques exigées: français, allemand, anglais.

Faire offre détaillée avec photo sous chiffre 105788, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

105788/18724



depuis 1914



ECOLE SUPÉRIEURE
RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION

ISO 9002

Nous cherchons pour compléter notre équipe:

1 PROFESSEUR

GESTION & TECHNIQUE HÔTELIÈRE
(diplômé d'une école hôtelière)

Vous aimez communiquer et partager vos expériences: le contact avec la jeune génération vous passionne et le défi de former de nouveaux cadres vous motive.

Vous êtes un(e) professionnel(le) de 35 à 45 ans, au bénéfice d'une formation supérieure et d'une expérience internationale de 10 ans.

Nous vous offrons de travailler dans l'ambiance d'une école personnalisée, au sein d'une petite équipe proche des meilleurs professionnels, et dans un cadre agréable.

Entrée en fonction à convenir.

Merci d'adresser vos offres à O. R. Sykora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève - ES -
Avenue de la Paix 12, CH-1202 Genève

106016/92207

Nous sommes Leader Suisse de la création et de l'organisation de manifestations événementielles.

Afin de poursuivre notre forte croissance nous recrutons pour étoffer notre département CONGRES basé à Genève, un(e)

OPERATION MANAGER (H/F)

Votre mission: pour ce poste très opérationnel, vous intervenez à tous les stades de l'organisation de Congrès et donc vous êtes capable de gérer les expos, les conférences, les transports, l'hébergement... (liste des tâches).

Au delà de votre maîtrise des aspects logistiques liés à cette fonction, vous avez prouvé votre aptitude au management d'équipes d'assistants et de stagiaires.

Votre profil: disponible immédiatement, agé(e) de 28 ans au minimum et vous bénéficiez de 5 ans d'expérience en PCO/hôtel ou en hôtellerie et tourisme. Votre sens du contact prononcé vous permet d'intégrer une équipe jeune et dynamiques.

Vous maîtrisez, en plus du français, l'anglais, l'allemand et les outils informatiques.

Merci d'adresser lettre de motivation manuscrite, c.v. photo et prétention à:

MCI Group SA, à l'att. de Joëlle Zumwald, OM PCO/09/98
rue de Lyon 75, 1211 Genève 13

106225/382949



Cabane Mt. Fort

pour la saison d'hiver 1998/99

commis de cuisine cuisinier

Nous cherchons des personnes dynamiques et enthousiastes pour notre restaurant sur les pistes de ski à Verbier VS.

Envoyez votre c.v. accompagné d'une photo à:

La Cabane Mt. Fort
Case postale 105
1936 Verbier

106237/396415

Hôtel NATIONAL***

Champéry VS
Porte du Soleil-Suisse

Nous recherchons pour la saison d'hiver 1998/99, éventuellement à l'année

cuisinier serveuse stagiaire réception

Envoyez dossier complet à
Hôtel National, CH-1874 Champéry,
Attn. direction.

106317/344494

Au Parc Hotel
Fribourg

Hôtel 4*, 136 lits, comprend
2 restaurants, 2 bars, 11 salles de
conférence, boutiques, etc.

cherche

un assistant de direction

- Profil souhaité:
- personne possédant une formation hôtelière
 - connaissances approfondies des langues française, anglaise et allemande
 - bonnes connaissances de l'informatique
 - aisance de la vente et du dialogue avec la clientèle
 - aptitude à la gestion du personnel
 - connaissance dans le service et la cuisine
 - âge idéal entre 28 et 35 ans
 - état d'esprit, créatif, dynamique, prêt à relever des défis
 - disponible à convenir

Nous offrons:

- pose de travail à développer et évolutif
- ambiance de travail jeune et motivée.

Nous attendons vos offres détaillées, accompagnées d'une photographie:

AU PARC HOTEL
A l'att. de la Direction
37, rue de Villars, 1700 Fribourg
Tél. 026 429 56 56



106292/243841

CARRIERE



SWISS INTERNATIONAL HOTELS

+ Resorts

HOTEL INTERNATIONAL ALGER

ETABLISSEMENT DE 410 UNITÉS

Cherche

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

qui se sent en mesure d'apporter son expérience professionnelle pour prendre en charge la responsabilité de notre Restauration.

Elle consiste à un Restaurant-Buffer et à la carte, un Restaurant Français Gastronomique, Room Service, Salon de Thé, Bistrot-Bar, banquets et séminaires.

Dans nos efforts d'améliorer notre service et la qualité de nos prestations, nous avons besoin d'un professionnel qui a une formation de base de cuisine ou service, plus école hôtelière, suivi d'une expérience pratique.

Les candidats intéressés sont invités à envoyer leurs dossiers complets, c.v. plus photo à:

M. Dominik Betschart
Swiss International Hotels
Seestrasse 441
CH-8038 Zürich

10106403/387252



Annonces par Téléfax
031 372 23 95

HOTEL DES BAINS DE SAILLON

Hôtel 4* dans la vallée du Rhône VS

cherche pour tout de suite collaborateurs ayant déjà de l'expérience

réceptionniste

parlant bien allemand
connaissant si possible Fidélio

cuisinier

sommelier/-ère

parlant allemand

Faites vos offres à
Hôtel des Bains de Saillon
M. J. M. Rupp, 1913 Saillon
Téléphone 027 743 11 12

106055/136913

Hôtel** en Suisse romande**

cherche pour compléter son équipe en réception

un(e) Shift-leader

Diplômé(e) d'une Ecole hôtelière
Expérience de quelques années
Disponibilité et polyvalence
Bonnes connaissances informatiques
Français - Anglais - Allemand

Si vous rêvez d'un poste à responsabilités au sein d'une équipe dynamique, adressez-nous vos offres sous chiffre 106220, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 95 lits, 2 restaurants gastronomiques (15 points au Gault & Millau 1998), bar, terrasse et centre de fitness, situé dans les alpes Valaisannes à 1500 mètres d'altitude, cherche pour la saison d'hiver prochaine (env. 10. 12. 1998-15. 4. 1999)

Réception/Loge: 1 secrétaire de réception
1 stagiaire de réception
1 portier de nuit
1 portier d'étages

Cuisine: 2 chefs de partie
2 commis de cuisine
1 casseroier/garçon de maison

Restaurant: 2 serveurs/serveuses

Veuillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier
Jürg Brupbacher, 1936 Verbier VS
Fax 027 771 46 89

106428/243906



L'Hôtel Bernina à Genève

en face de la Gare

recherche

téléphoniste-réceptionniste confirmée

français, anglais, allemand,
1 an de pratique Fidélio-front-office

Si vous êtes intéressé(e) par le poste, nous vous remercions d'y répondre votre c.v. documenté à l'adresse suivante:

Hôtel Bernina
22, place Cornavin
case postale 2168
1211 Genève 2 COR

106273/12289

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

**Tamarind Beach Hotel + Yacht Club
Canouan Island
St. Vicent + The Grenadines**

**Director of F&B
Executive Chef
Pastry Chef
F&B Purchasing Manager**

**Asst. Director of F&B
Executive Sous-chef
Beverage Manager
Fine Dining Manager**

Interested applicants are requested to send c.v.'s in English by fax to the attention of Mr. Wayne Merlano Resort Operations Manager +1-784 458.8885

106385/396496

Zur Verstärkung unserer Servicebrigade suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Sommelier/-ère

Unser Haus (Restaurant mit 50 Plätzen, ein Michelin-Stern, 17 Punkte Gault Millau, modern-klassische Küche) liegt 40 km südlich von Würzburg und 50 km östlich von Heidelberg an der Romantischen Strasse. Wir bieten leistungsgerechte Bezahlung, gutes Betriebsklima, eine junge Brigade und Aufstiegsmöglichkeiten. Bitte schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse oder rufen Sie uns an:

Hotel Victoria, Herrn Boesch, Poststrasse 2, D-97980 Bad Mergentheim
Telefon +49-7931-593 0, Telefax +49-7931-593 500
106347/396493

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)52 22.76 563, Fax .82134, A-6800 Feldkirch, Bahnbrückenw. 6, Postf. 588



REMBRANDT HOTEL
BANGKOK

The Rembrandt Hotel in Bangkok, Thailand, a 4 star, 407 room-hotel, has a vacancy as from 1st November 1998 onwards for an experienced

assistant manager, in charge of rooms division

The applicant should be single, fluent in English and if possible with overseas experience. Age not under 28 years. Please send complete application to:

Heinrich Stocker, General Manager
Rembrandt Hotel and Towers

19 Soi 18, Sukhumvit Road, Bangkok 10110, Thailand
Interviews will be held in Switzerland end of September.

106386/397074

Live and Work in the U.S.A.

Win a Green Card and all related benefits, including the right to live and work in the U.S.A. permanently. U.S. citizenship possible, if desired. Applications for the new upcoming official government lottery accepted now. Free info. FAX: 0049 - 40 - 229 84 10 • TEL: 0049 - 40 - 22 71 56 7 - 9(English) or - 7(Deutsch) DIPL.-KFM. M. MEYER / HT • P.O.BOX 76 32 02 • D-22071 HAMBURG • GERMANY

**Inserieren mit Telefax:
Telefon 031 370 42 22**



Mike Wiegele Helicopter Skiing

Canada

4-Sterne-Resort mit internationaler Klientele sucht für die kommende Winter- und Sommersaison 1998/99

Chef de partie Pâtissier Sous-chef

Bewerbungen bitte an:

Mike Wiegele Helicopter Skiing
z. H. Herrn Andy Aufschneider, Box 159
Blue River, BC V0E 1J0 Kanada
Telefon: 250-873 8381
Fax: 250-873 8464
E-mail: mail@wiegele.com



WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

Please call us or send your application if you are a

SOUS CHEF CHEF DE PARTIE ITALIAN COOK

BUTCHER

looking for a new challenge anywhere in the world and not afraid to work hard or under difficult conditions. We have certainly a suitable opening for you.

WIPS Eggfluhstrasse 17, CH-4054 Basel
☎ 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56
e-mail: wips@access.ch / web page: www.access.ch/wips
106393/304913



WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

If you are a

SOUS CHEF

single, with international experience, used to work in restaurants rated with Michelin stars or Gault Millau points and interested to run the kitchen of the gastronomic restaurant in a large 5-★ hotel in

JAPAN

you should contact us now to know about this unique opportunity to work in this fascinating country.

WIPS Eggfluhstrasse 17, CH-4054 Basel
☎ 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56
e-mail: wips@access.ch / web page: www.access.ch/wips
106393/304913

Schweizerisch geführtes Erstklassshotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf 1. Dezember 1998 Mithilfe in den Positionen

Chef de partie und Réception

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, senden Sie bitte Ihre Bewerbung (inkl. Ihre Telefonnummer) an

Relais & Châteaux
Post Hotel
Box 69
Lake Louise, AB
T0L 1E0
Telefon 001 403 522 3989
Fax 001 403 522 3966
Z. H. von André Schwarz

106422/38256

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

LAST MINUTE

Textil-Fachfrau

nimmt Wäscherei-Aufträge entgegen und empfiehlt sich für Textil-Reparatur von Bäckereien/Konditoreien, Tearooms, Restaurants, Hotellerie, Raum Bern und Umgebung.
Anfragen über Telefon/Fax 031 829 18 78

106204/396372

Jeune femme, 29 ans, CH, cherche emploi dans l'hotellerie (standardiste-service). Je parle correctement français - allemand - anglais, italien. Connaissances du portugais.
A partir du 1. 1. 1999.

Offres sous chiffre 106285 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Bern.

106285/396454

4sprachiges Organisationstalent (w/30), mit Hotelfachschulabschluss SHL sucht neue, spannende Herausforderung im Bereich - Sport- oder Seminarhotel - Verkehrsbüro - Tourismuszentrale

Offerten unter Chiffre 106368 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

106368/391334

Unternehmerisch denkender sowie erfolgsorientierter Küchenchef, 41jährig, aus Österreich mit B-Bewilligung, sucht neuen, verantwortungsvollen Wirkungskreis.

Sollten Sie der Betrieb sein, bin ich gerne bereit, mit Ihnen und einem kleinen Team umsichtig und motivierend das Optimum an einer Küchenrendite zu erwirtschaften. Wäre an längerfristiger Zusammenarbeit interessiert.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 513-142195, Grischannonnen AG, Postfach, 7001 Chur.

P 106287/396453

27jährig, F mit B-Bewilligung, sprachgewandt (F, D, E) GK mit EFA sucht neue Herausforderung als

Sous-chef

in mittel bis grosse Küchenbrigade.

Offerten unter Chiffre 106203 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

106203/396371

Qualifizierter

Koch/Küchenchef

mit In- und Ausländerfahrung in Erstklassbetrieben, ab sofort frei für Temporäreinsätze wie Ferien/Unfall/Militär.

Anfragen über Telefon 079 232 51 64, ab 14.00 Uhr.

104819/386657

Hallo Wirte

Wer braucht noch für die Wintersaison 1998/99 gelerntes

Servicepersonal m/w sowie Köche

Bevorzugt grosse Hotels, gute Bezahlung. Wenn möglich Zermatt.

Info:
Telefon 0043 557 675 560 Gerti Dold
Fax 0043 557 675 560

106304/383872

Küchenchef (Ü. 31j.)

mit Bewilligung B und mehrjähriger Erfahrung in Top-Restaurants (13-19 GM) sucht Jahresstelle in mittelgrossen Betrieb, für den Aufbau einer kreativen, leichten und marktfrischen Küche mit regionalen Produkten. Eintrittstermin 1. 12. 98 oder nach Vereinbarung, ganze Schweiz.

Interessenten melden sich mit Infomaterial an Chiffre 106049, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

106049/384812

MARKETING & KOMMUNIKATION

m/37jährig, sucht den Einstieg in den Tourismus. Breite Erfahrung in leitender Funktion im Bereich Medien/DL sind da, der Wunsch, in den Tourismus umzuweichen, ebenso. Weltweite Reiseerfahrung und hohe Affinität zum Tourismus sind Ihnen ebenso sicher wie Begeisterungsfähigkeit und Teamplyerqualitäten. Sprachen: D/E/F. Kanton BE oder angrenzend. Tourismusorganisationen oder Leistungsanbieter.
Geben Sie einem ambitionierten Quereinsteiger eine Chance?

Kontakt via Chiffre 106258 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

106258/396424

Chef de cuisine qualifiziert, 41 ans, CH, sérieuses références, cherche place en Suisse romande dans hôtel, chaîne hôtelière-restauration.

Faire offre à: Poma Olivier Emile, 6715 Dongio, Tessin, téléphone 091 871 14 21.

106353/396494

Konzertpianist spielt für Ihre Gäste leichte Klassik (Mozart, Chopin, Liszt), im Hintergrund oder als Solist. Beste Referenzen vorhanden.
Tel./Fax: 01 950 07 74
Natal: 079 417 44 70 (J. Hrabek)

104676/395511

Schweizerin, 21jährig, sucht per 1. 1. 1999 eine Arbeitsstelle im Hotel als Allrounderin (nur im Osterhout, wenn möglich bei Matildastraat) und Umgebung.
Bitte schreibt schnell an: Carisch Sonja, Hotel Gregory, Schöneeggstrasse 6, 8004 Zürich.

105781/65404

Are you looking for an expert chef specializing in

vegetarian/diet cook

I'm a 46 year old Italian male with a wide international experience. I have proved management capacity and excellent references. I would like to change my actual position for an interesting proposal in Thun-area. (D-Kenntnisse)

Chiffre 106155, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

106155/396501

Qualifizierte, organisationsstarke, entscheidungsfreudige

Generalgouvernante

Mitte Vierzig, D, I, E, mit langjähriger Erfahrung in gehobener Hotellerie, sucht interessante und verantwortungsvolle Herausforderung. Bevorzugt Süd-, Ost- und Zentral-schweiz.

Zuschriften unter Chiffre 106421 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

106421/389503

Cameriere I/18 con solida esperienza ristorante a-la-carte, scuola alberghiera, cerca lavoro in Svizzera.

Andrea Camastra, via martiri resistenza 6, I-70043 Monopoli (BA), Tel. 0039-080-8872990.

106322/15792

Druckvorlagen, Logos, Signete



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

Geeignete Vorlagen:

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

Verwendeter Raster:

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

Weniger geeignete Vorlagen:

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

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

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

hotel + tourismus revue
Verlag

HOTELLERIE

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
per sofort
bestens ausgewiesene/n

Chef/in de réception D/E/F
Gute Fidelio-Kenntnisse von Vorteil

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich
J. Inderbitzin, Direktor

SEEHOTEL
REFUGIUM VITZNAUERHOF



CH-6354 VITZNAU - VIERWALDSTÄTTERSEE
TEL. 041-399 7777 - FAX 041 - 399 7 666





Die meisten Gäste
genossen ihre Ferien aus
vollen Zügen.



marktplatz

Produkte, Portraits und Konzepte

Nr. 17 10. Sept. 1998



Herbstzeit - Wildzeit

Wenn die Tage merklich kürzer und kühler werden, wenn die Nebel langsam aber sicher jeden Morgen eine Wiese mehr bedecken, hat der Herbst bereits seinen Einzug gehalten. Das Jagen des Wildes ist ein Bestandteil dieser Zeit. Seite 3



Edito

Heute mit Captain Hook

Wilde und harte, aber schöne Zeiten waren es um das 14. Jahrhundert, als ich als Seeräuber mein Wesen trieb. Mein Gott, was haben wir alles angestellt. Welche Schrecken haben wir den Seefahrern eingejagt. Gezittert wie die Hasen haben, sie jeweils. Gebettelt um Hab und Gut, und wenn das nicht mehr war, nur noch um ihr Leben. Mann, war das eine tolle Zeit. Sicher haben wir das eine oder andere Mal übertrieben, doch wenn Sie es damals zu etwas bringen wollten, so mussten Sie zu etwas unkonventionellen Methoden greifen. Wobei ich sagen muss, dass Piraten bis in die heutige Zeit nicht ausgestorben sind. Sie haben sich einfach der Zeit angepasst. Viele Unternehmer in der Hotellerie und Gastronomie nehmen den Gast als Geschenk und Geldbringer. Andere nur als Weihnachtsgans und lästigen Geldboten mit ungerechtfertigten Ansprüchen. Seien es Zimmerpreise, die so hoch sind, dass selbst die weichsten Betten keinen angenehmen Schlaf bringen. Oder Getränkepreise, die mehr den Gedanken an 200jährigen Cognac wecken als an handelsübliche Sprudelwasser und Weine. Doch jenen Zeitgenossen geht es wie uns Piraten von damals. Ein Schiff, das einmal überfallen worden war, warnte die anderen Seefahrer in diesem Gebiet. In solchen Fällen habe ich einfach die Rechnung gemacht und Einsatz und Gewinn abgewogen. Wäre doch toll, wenn dies heute auch an erster Stelle stehen würde, bevor die Kanonen geladen werden.

Christof Ramseier

vendomat Unser System erkennt sofort, was für Flaschen Sie im Betrieb haben

Ausschank-Management
Gewerbestrasse 10
3065 Bolligen-Station
Telefon 031 921 82 22
Telefax 031 921 39 07

Eine Serviceleistung der besonderen Art - die Conference-Bar für alle Ansprüche



**minibar®
Systems**

Ruessenstrasse 5a, 6340 Baar
Tel 041 767 23 40 Fax 041 767 23 55
<http://www.minibar.ch>

WELCOME
Hotel Front Office für Windows

Der Anfang einer wunderbaren Freundschaft

Computerfuchs AG für Informatik
Strandbadstrasse 3 - 3800 Interlaken
Tel: 033 - 826 15 18 Fax: 033 - 826 15 16
email: welcome@computerfuchs.ch

Das wichtigste
und grösste
Schweizer
Adress- und
Informations-
nachschlagewerk
für Hotellerie,
Gastronomie
und
Zulieferbranche

SHV DOC Nachschlagewerk 1999

 Schweizer Hotelier-Verein
BERATUNG

Endlich ein
Verzeichnis, in
dem nicht nur alle
Lieferanten im
Non-Food-Bereich
aufgeführt sind,
sondern auch die
wichtigsten
Adressen und
Informationen
rund um
Hotellerie und
Gastronomie.

Angebote

Basis-Paket: Fr. 350.-
Aufnahme in das Adressverzeichnis in **2 Rubriken**.
Einträge in jede weitere Rubrik kosten bei dieser und
allen nachfolgenden Varianten jeweils Fr. 50.-.

Special-Paket: Fr. 850.-
Aufnahme in das Adressverzeichnis in **2 Rubriken**.
Dazu ein **Inserategutschein im Wert von 1000 Franken**
für eine Anzeige in der hotel + tourismus revue
oder im marktplatz.

Medium-Paket: Fr. 2650.-
Aufnahme in das Adressverzeichnis in **4 Rubriken**.
Dazu **2 x 1/2 Seite Publireportage** im marktplatz der
hotel + tourismus revue.

Maximum-Paket: Fr. 3700.-
Aufnahme in das Adressverzeichnis in **6 Rubriken**.
Dazu **2 A4-Seiten Portrait 4farbig**.

DeLuxe-Paket: Fr. 5600.-
Aufnahme in das Adressverzeichnis in **8 Rubriken**.
Dazu **2 A4-Seiten Portrait 4farbig**.
Zusätzlich **1 x 1/1 Seite und 1 x 1/2 Seite
Publireportage** im marktplatz der hotel + tourismus
revue sowie die **Weitergabe der Adressen von
Anfragenden an Ihre Firma**.

Beispiel Portrait-Seiten Die Möglichkeit, Ihre
gesamten Produkte und
Dienstleistungen attraktiv und
zielgerecht zu präsentieren.



 Schweizer Hotelier-Verein
BERATUNG

Sandra Saurer
Monbijoustrasse 130
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 41 11
Telefax 031 370 43 44

Bestellschein

Ja, wir bestellen:

Gewünschtes Paket bitte ankreuzen.

	Betrag
<input type="checkbox"/> Basis-Paket (inkl. 2 Rubriken) Fr. 350.-*	Fr
<input type="checkbox"/> Special-Paket (inkl. 2 Rubriken) Fr. 850.-*	Fr.
<input type="checkbox"/> Medium-Paket (inkl. 4 Rubriken) Fr. 2650.-*	Fr.
<input type="checkbox"/> Maximum-Paket (inkl. 6 Rubriken) Fr. 3700.-*	Fr.
<input type="checkbox"/> DeLuxe-Paket (inkl. 8 Rubriken) Fr. 5600.-*	Fr.
<input type="checkbox"/> Zusatz-Rubriken à Fr. 50.-*	

*Totalbetrag exkl. MWSt.

Internet:

Ihre Einträge werden kostenlos auf dem Internet www.swisshotels.ch
abrufbar sein. Ein Link verweist auf Ihre Homepage.

Firma: _____

Branche: _____

Name, Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon: _____ Telefax: _____

Internet: _____ E-Mail: _____

Unterschrift: _____ Datum: _____

Einsenden mit Rubrikenangabe bis 30. September 1998
an obendstehende Adresse.

Herbstjagd – Ein Blick in Wälder und Wiesen

Für viele ist der Herbst die schönste Jahreszeit. Für andere wieder gehört das Jagen des Wildes im farbenfrohen Herbstwald zum Erlebnis ohnegleichen. Auch in diesem Jahr werden wieder unzählige Gäste ihre Stammlokale aufsuchen, um sich dem Genuss feiner Wildspezialitäten hinzugeben.

Waren es früher vor allem die einheimischen Jäger, die einen grossen Teil des aufgetischten Wildes erlegten, so ist es heute ein strukturierter und kalkulierter Einkauf, der über den endgültigen und massgebenden Preis entscheidet. Eine schöne Karte, verziert mit Horn, Preiselbeeren, einem Geweih und einem Gewehr, zeigt den Gästen klar, die Wildsaison hat begonnen. Zur Freude vieler Gäste gibt es aber auch eine Trendwende, weil immer wieder mehr Klein- und Mittelbetriebe zurück zu heimischen Jägern finden. Weil die benötigten Mengen für eine Saison aber nie abgedeckt werden können, werden die meisten Betriebe auch weiterhin auf ein vielfältiges und abwechslungsreiches Wildangebot bei den verschiedensten Lieferanten zugreifen.

Der Jäger als Naturmensch

Wie ist es aber, wenn ein Jäger alleine mit der Natur und sich selbst, am frühen Morgen durch die Wälder streift, auf der Suche nach dem ge-



wünschten Wild. Eine Einheit, die zwar mit dem natürlichen Kampf von Mensch gegen Tier nicht viel zu tun hat, aber dennoch muss sich der Jäger einiges einfallen lassen, um die gewünschte Beute zu erlegen. Ob Reh, Gemse oder Hirsch, das Haarwild gehört in der Schweiz immer noch zu den beliebtesten Wildarten. Aber auch das Wildschwein, der Hase und der Fasan haben sich ihren festen Platz auf der Spezialitätenkarte gesichert.

Gedanken zur Herbstzeit

«Die uralte Leidenschaft nach der Jagdbeute in die leidenschaftliche Hingabe an ein Leben im Einklang mit der Natur umzuleiten, das ist vielleicht das Wertvollste, was uns die Jagd in dieser Spätzeit ihrer Entwicklung geben kann.»

«Es ist keine grosse Kunst, Forstwirtschaft zu betreiben, wenn man den Faktor Wild ausschalten würde, und es ist nicht schwer, Jagdwirtschaft zu betreiben, wenn man auf den Wald keine Rücksicht zu nehmen braucht. Eine Kunst ist es aber, beide so zu betreiben, dass Wald und Wild zu ihrem Recht kommen...»

Doch nur die richtigen Zutaten machen schlussendlich eine Wildspeise zur echten Wildspezialität.

Die Geschichte der Rehe

Als vor 2000 Jahren die Römer begannen, ihr Imperium auf Mitteleuropa auszuweiten, fanden sie dicht bewaldetes Land, in den Flussniederungen Sümpfe und Moore. Tausend Jahre später, als die Nachfolger sich daran machten, die Schweiz landschaftlich zu kultivieren, zeigte die Landschaft unserer Heimat bereits ein ähnliches Bild wie zu Beginn des 20. Jahrhunderts: Eine Kulturlandschaft, die geschlossenen Wälder zurückgedrängt auf die unwirklicheren Gegenden: das fruchtbare Tiefland und die sonnigen Hügel zur Feldflur gerodet.

Der Ackerbau formte auf weiten Flächen neue Lebensräume und Lebensbedingungen. Aus den Jägern waren Bauern geworden. Sie jagten nicht mehr nur für den hungrigen Magen, sondern auch zum Schutz ihrer Äcker und Herden. Aber die letzten 150 Jahre unseres technischen Zeitalters, die maschinengerecht industrialisierte Landwirtschaft in den letzten 50 Jahren haben den Lebensraum Feldflur tiefgreifender verändert als das Jahrtausend davor. Doch ein Wildtier profitierte davon, dass der Mensch die grossen geschlossenen Wälder auflockerte, dass sich Wald

und Flur in vielfältigem Wechsel verzahnten, dass Feldgehölze und Hecken auf den gerodeten Nutzflächen Bindeglieder zu den Wäldern blieben und dass der Druck der grossen Beutegreifer geschwunden war: Das Reh erlebte seine grosse Zeit...

Eine Weisheit zur Jagd und der Natur

Ein junger Rothirsch braucht rund acht bis zehn Jahre, bis er als reifer Ernteirsch erlegt wird und seinen Erleger mit einem starken Geweih erfreut. Die verkrüppelte Weisstan-



ne am Waldrand ist vielleicht schon zwanzig Jahre alt und noch kaum kniehoch. Ihr wirtschaftliches Erntealter von 120 Jahren oder ihre natürliche Lebensdauer von 300 bis 400 Jahren wird sie vermutlich nie erleben, weil sie Jahr für Jahr verbissen wird. Das Problem heisst aber nicht «Wild und Wald» – beide sind seit Tausenden von Jahren gemeinsamer Entwicklung aneinander angepasst. Das Problem heisst «Mensch» – nach zweitausend Jahren abendländischer Kulturgeschichte, nach zweihundert Jahren technischer Zivilisation steht er vor der Frage, die zwanzigtausendjährige Gemeinsamkeit von Hirsch und Weisstanne wieder herzustellen. Von der Antwort auf diese Frage – einer von vielen ähnlichen – kann sein eigenes Überleben abhängen. Wir haben es weit gebracht.

Doch wie sagt der Jäger doch so schön: «O könnte es Herbst im ganzen Jahre bleiben, so hätte ich alles, was mein Herz begehrt...». Herbst – Erntezeit für den Jäger. Fast alle Wildarten haben jetzt Jagdzeit. Die sachliche Funktion und die vernünftige Aufgabe der Jagd für Natur und die Gesellschaft stehen dabei klar im Vordergrund. Die persönliche Freude, der sportliche Aspekt, der Freizeit- und Erholungswert der Jagd lassen sich ebenfalls nicht verneinen. Das Leben mit der Natur ist eine der grössten Aufgaben unseres Jahrhunderts. Hoffen wir auf einen schönen, farbenprächtigen und seinem Namen alle Ehre machenden Herbst für Jäger und die Liebhaber der kreativen und abwechslungsreichen Wildgerichte.

Quellen: Walter Helemann: Das Jahr der Wildbahn 1996, BLV, München



WILDE WOCHE N .

Die grosse Wild-Aktion für den Herbst.



Hallali!
Gehen Sie
jetzt auf
die Jagd
nach mehr Gästen.
Mit den 'Wilden

Wochen' von Hero Gastronomie. Erstklassige Wildprodukte, passende Beilagen und nicht zuletzt attraktive Werbeunterstützung machen den Erfolg zur leichten Beute.

Holen
Sie sich
genauere Informationen – am
besten noch heute!



Tel. 062/885 54 50
Fax 062/885 55 44

Hero
GASTRONOMIQUE
SERVICES

Kreatives Wildangebot von Hero Gastronomie Services

Das Wild-Aktionspaket von Hero Gastronomie Services macht Ihnen den Erfolg zur leichten Beute.



Um den Anwendern und Fachleuten in der Gastronomie noch bessere und qualitativ hochstehendere Produkte anbieten zu können, wurde speziell auf die diesjährige Herbstsaison eine abwechslungsreiche

bei gleichbleibender Temperatur (zwischen 70–95 °C) gegart. Diese schonende Kochart hat zur Folge, dass die Produkte sich organoleptisch nicht verändern. Im Anschluss an die Garung werden die bereits verpackten Produkte im Wasser schockgekühlt. Die Qualität erleidet auf diese Weise keinerlei Einbussen.

Einfache Zubereitung
Die anschließende Zubereitung im Betrieb ist einfach und rationell. Sie können die verschiedenen Produkte auf zwei Arten servierbereit machen. Sie erhitzen den Beutel im siedenden Wasser rund 10–15 Minuten oder geben den Inhalt des Beutels auf einen Teller und erhitzen diesen während 2–3 Minuten im Mikrowellenherd. Anschliessend garnieren Sie die verschiedenen Speisen ganz nach Ihrer Kreativität. Dazu erhalten Sie bei uns halbierte knackige Äpfel genauso wie die dazugehörige Preiselbeersauce oder unsere sämige Wildrahmsauce, die Sie ganz nach Belieben noch verfeinern oder abschmecken können. Ihrer Phantasie sind dabei keine Grenzen gesetzt.

Alles mit Frischegarantie
Bei sämtlichen Produkten erhalten Sie unsere Frischegarantie, die für die Produkte des Wild-Aktionspakets 10 Tage beträgt. Voraussetzung ist eine kühle Lagerung bei höchstens 5 °C. Bei der Preiselbeersauce in der Spritzflasche beträgt die Frischegarantie sogar 6 Wochen, wenn diese ebenfalls beim höchstens 5 °C gelagert wird.

Hohe Qualität der Produkte
Damit Ihre Kunden die angebotenen Spezialitäten auch geniessen

WICHTIG

Das gesamte Wild-Aktionspaket erhalten Sie ab der Kalenderwoche 34 bis 46, 1998. Das Paket ist sofort lieferbar. Die Mindestbestellmenge beträgt 1 Einheit.

können, garantieren wir Ihnen beste Qualität unserer Produkte. Der Rehpeffer, Qualitätsstufe 1A stammt aus Deutschland. Der Hirschpeffer, ebenfalls Qualitätsstufe 1A, stammt genauso aus Neuseeland wie unser Hirsch-

geschnetzeltes, dass auch die Qualitätsstufe 1A erfüllt.

Kombinierbare Produkte

Um das Wild-Aktionspaket der Hero Divida AG zu erweitern und den Gastronomen die Möglichkeit zu geben, alles aus einer Hand zu beziehen, bieten wir Ihnen folgende langhaltbaren Produkte zur Wildsaison 1998 an:
Preiselbeeren, 1/1 und 3/1 Dose
Williamsbrinen halbe, 1/1 und 3/1 Dose
Apfelmus, 3/1 Dose
Rotkraut, 3/1 Dose
Eierschwämme mittlere, 1/1 Dose
Pilzmischung naturell, 1/1 Dose



Auswahl von den Foodspezialisten der Hero Gastronomie Services zusammengestellt. Die gesamte Produktpalette mit Ausnahme der Preiselbeersauce wird nach dem Sous Vide Verfahren hergestellt. Dass heisst, die Produkte werden

- Die Produkte aus dem Wild-Aktionspaket wurden speziell für die Wildsaison entwickelt und sind ausschliesslich während dieser Zeit erhältlich:
- Rehpfeffer, 1000 g/250 g
 - Hirshpfeffer, 1000 g/250 g
 - Hirschgeschnetzeltes, 1000 g/180 g
 - Spätzli, 1000 g
 - Rotkraut, 1000 g/150 g
 - fein abgeschmeckt mit Äpfeln
 - Marroni glasiert, 400g
 - Halbe knackige Äpfel, 200g
 - Berner Platte, 360g
 - Wildrahmsauce, Preiselbeersauce in der Spritzflasche, 1000g
 - hygienisch, gute Dosierbarkeit



Stockschwämmchen, 1/1 Dose
Maronenpurée in Stangen, 800 g
Maronenpurée im Beutel, 1 kg und 2,5kg

Wenn Sie sich nun entschlossen haben, das eine oder andere Angebot zu bestellen, so wenden Sie sich an die beiden nachfolgenden Adressen. Sie werden gerne beraten und für Ihr Anliegen werden auch entsprechende Lösungen angeboten.

Bestelladresse Wild-Aktionspaket
Hero Divida AG
Seengerstrasse 293
5704 Eggliswil
Tel: 062 769 72 72
Fax: 062 775 35 18

Bestelladresse langhaltbare Produkte
Hero
Postfach
5600 Lenzburg 1
Tel: 062 885 54 50
Fax: 062 885 55 01

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Hero Gastronomie Services
Postfach
5600 Lenzburg 1
Tel: 062 885 54 50
Fax: 062 885 55 01



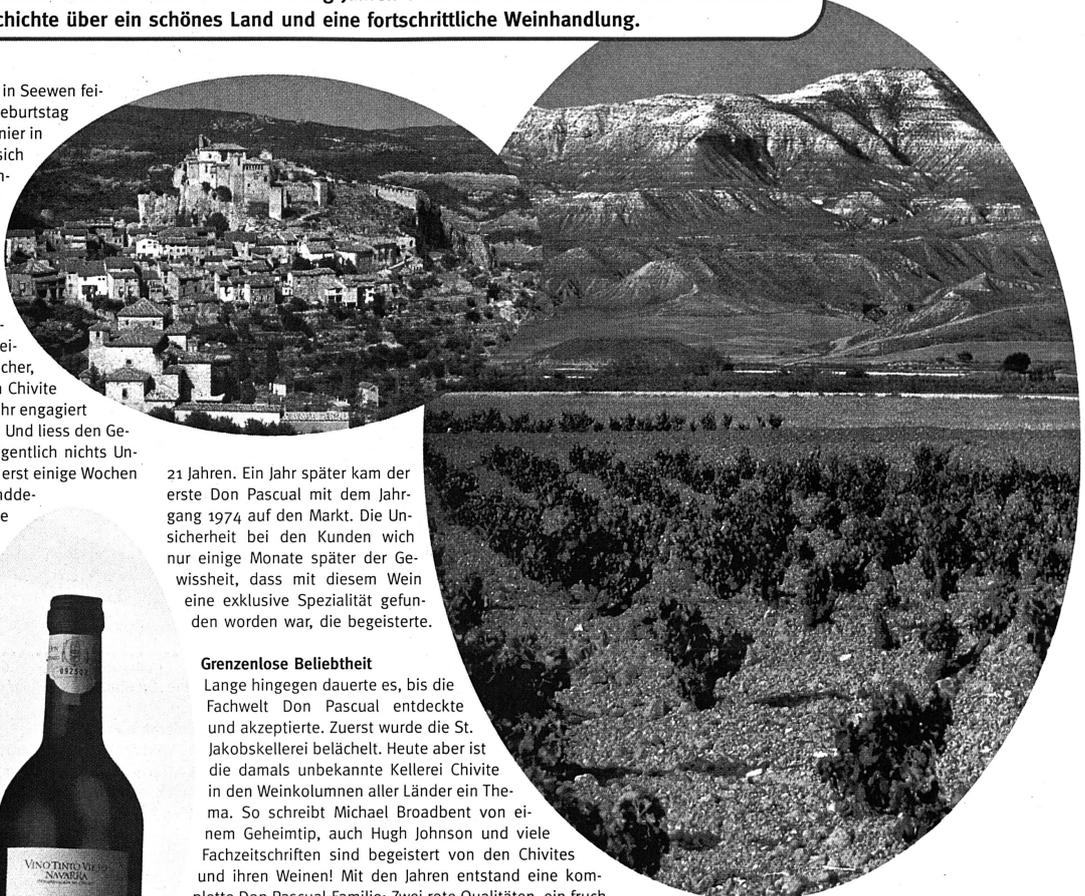
Zwanzig erfolgreiche Jahre mit Don Pascual

Kaum ein spanischer Wein hat solche Wellen geworfen wie der Don Pascual, der von der St. Jakobskellerei in Seewen vor zwanzig Jahren erstmals verkauft wurde. Eine interessante Geschichte über ein schönes Land und eine fortschrittliche Weinhandlung.

Auf dem Firmengelände von Schuler-Weine in Seewen feierten gegen 4000 Weinfreunde den 20. Geburtstag von Don Pascual, dem spanischen Weinpionier in der Schweiz. Während zwanzig Jahren hat sich Don Pascual von der unbekanntesten Wein-Neuheit zu einem der beliebtesten spanischen Rotweine in der Schweiz hochgearbeitet.

Ein Besuch mit Folgen

Alles begann damals mit einem Besuch im Hause Schuler. Ein Weinproduzent aus Spanien war angemeldet. Er wollte sich und seine Weine vorstellen. Es erschien ein stattlicher, gewandter, intelligenter, älterer Herr: Julian Chivite aus Cintruenigo in Navarra. Er berichtete sehr engagiert von seinen Weinbergen und seiner Kellerei. Und liess den Gebrüdern Schuler Musterflaschen zurück. Eigentlich nichts Ungewöhnliches. Das Ungewöhnliche begann erst einige Wochen später, als diese Wein-Muster in eine Blinddegustation eingereicht wurden. Drei Weine stachen aus allen anderen hervor, es waren die Weine aus Spanien. Das war vor



21 Jahren. Ein Jahr später kam der erste Don Pascual mit dem Jahrgang 1974 auf den Markt. Die Unsicherheit bei den Kunden wich nur einige Monate später der Gewissheit, dass mit diesem Wein eine exklusive Spezialität gefunden worden war, die begeisterte.

Grenzenlose Beliebtheit

Lange hingegen dauerte es, bis die Fachwelt Don Pascual entdeckte und akzeptierte. Zuerst wurde die St. Jakobskellerei belächelt. Heute aber ist die damals unbekannteste Kellerei Chivite in den Weinkolumnen aller Länder ein Thema. So schreibt Michael Broadbent von einem Geheimtip, auch Hugh Johnson und viele Fachzeitschriften sind begeistert von den Chivites und ihren Weinen! Mit den Jahren entstand eine komplette Don Pascual-Familie: Zwei rote Qualitäten, ein fruchtiger Rosé, ein spritziger Weissler, ein prickelnder Schaumwein sowie eine Brandy-Spezialität.

Ein Weingut mit Klasse

Die Familie Chivite ist eine Ausnahmerecheinung in der Weirwelt. Die drei Brüder Julián, Fernando, Carlos und ihre Schwester Mercedes führen heute das Werk von Vater Julián kraftvoll weiter. Der Keller von Chivite in Cintruenigo ist in den letzten beiden Jahrzehnten kontinuierlich ausgebaut und vor allem verbessert worden. Die Traubenannahme, Kelter- und Gärkeller sind in blitzblankem, rostfreiem Stahl gehalten und mit modernster Klimatechnologie ausgerüstet. So wird die Gärung optimal geführt und aus dem gesunden Traubengut die volle Geruchs- und Geschmacksvielfalt gewonnen. Die grossen Gewölbekeller mit mehreren Tausend Barriken sichern eine langsame, harmonische Ausreifung und verleihen den Gewächsen den unvergleichlichen und zarten Hauch von Eiche. So entstehen grosse Rotweine.

Geschichtsrreiche Reben

Das alte Königreich Navarra liegt im Norden Spaniens, am Abhang der Pyrenäen. Ein traditionsreiches, vielfältiges und abwechslungsreiches Land. Durchzogen vom überall sicht- und spürbaren St. Jakobsweg nach Santiago de Compostela, auf dem das ganze Mittelalter hindurch wohl Hunderttausende von Pilgern gewandert sind, und den in jüngster Zeit wieder viele moderne Menschen unter die Füsse nehmen. Markante Bauwerke, Kirchen und Hospize säumen den Weg.

Lassen Sie die Geschichte Spaniens wieder aufleben. Geniessen Sie diese hervorragenden Weine einmal in aller Ruhe und lassen Sie sich mitreissen. Unter der nebenstehenden Adresse erhalten Sie weitere Auskünfte über Liefermenge und Preise. Nach einem Schluck Don Pascual wird Spanien auch Sie nie mehr loslassen.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Schuler-Weine
St. Jakobskellerei
Schuler + Cie AG
Franzosenstrasse 14
6423 Seewen SZ
Tel: 041 819 31 31
Fax: 041 819 32 12

Die Don Pascual Weine

Don Pascual 1997

Vino Blanco de Navarra D.O.

Knackig, fruchtig und erfrischend. Der Don Pascual Blanco 1997 bringt den spanischen Sommer direkt ins Haus. Im Geschmack zeigt er sich lebendig und süffig.

Don Pascual 1994

Gran Tinto Viejo

Er gehört zu den grossen Wein-Entdeckungen dieses Jahrhunderts: Don Pascual 1994 Gran Tinto Viejo. Sein intensives Bouquet hinterlässt auf der Zunge einen unvergesslichen Eindruck.

Don Pascual 1997

Vino Rosado de Navarra D.O.

Sein wundervoller aromatischer Duft nach frischen Waldbeeren und seine Frische begeistern jeden Rosé-Geniesser.

Don Pascual 1991

El Dorado

Der Don Pascual El Dorado 1991 ist ein Tropfen für besondere Gelegenheiten. Seine klassische dunkelrote Farbe lassen das charakterreiche Bouquet erraten. Er besitzt einen geschmeidigen Körper.



Wilde Zeiten auf Schloss Landshut

Eine aussergewöhnliche Präsentation der neuen Wildspezialitäten liess sich die Firma Giger Cuisine aus Gümligen einfallen. Mit verschiedenen Lieferanten präsentierte sie im bernischen Utzensdorf, im Schloss Landshut, die verschiedensten Produkte für die kommende Wildsaison.

Der Empfang war persönlich und herzlich. Der anschliessende Rundgang durch den Schlosspark sehr aufschlussreich und interessant. Nebst den verschiedensten Wildspezialitäten, die von Fachleuten erklärt und präsentiert wurden, sah man auch eine grosse Auswahl an Gemüsen, konnte selber Kabis hobeln usw. Nach dem Gang durch den Park konnte man sich über die heruntergelassene Zugbrücke Eintritt zu der Schlossterrasse verschaffen. Bei einer kühlen Erfrischung stärkte man sich für den zweiten Teil. Im Innern des Schlosses ging es auf drei weiteren Etagen weiter mit der Vorstellung von Wildspezialitäten und natürlich auch vielen Sehenswürdigkeiten und Wissenswerten vom Schloss Landshut selbst.

Grosse Nachfrage

Nach soviel Information sass man gerne im Schlosshof und liess sich von den freundlichen Mitarbeitern der Giger Cuisine bewirten. Über 400 Personen besuchten diesen Anlass, der als voller Erfolg gewertet wurde. Es soll auf jeden Fall nicht einfach gewesen sein, die einen oder anderen Besucher nach dem Anlass zur Heimreise zu bewegen.

Partner von Giger Cuisine im Schloss Landshut

- Verein für Pilzkunde Bern
- Küng und Steiner AG
- Früchte und Gemüse en gros, Bern
- Beck und Cie AG
- Mühle Landshut, Utzensdorf
- Le Patron/Regina AG, Böckten
- Jagdhornbläser vom Sägeverein, Schwarzenburg

Fast wie bei der Jagd

Bei jedem Stand lagen entsprechende Informa-

tionen über das Präsentationsgut vor und wer detailliertere Fragen hatte, konnte sich an die kompetenten Berater wenden. Die ebenfalls im Schlosspark anwesenden Jagdhornbläser versetzten die Besucher in einen sonnigen Herbstsonntag, wo im Schloss bereits die Pferde zur Jagd gesattelt standen, und die Jäger noch beim Bügeltrunk weilten.



Vielseitiges Angebot

Mitnehmen konnten die Besucher noch einen kleinen Ratgeber, der mehr als zwanzig Rezepte rund um Wildspezialitäten enthält. Das Angebot der Giger Cuisine zur kommenden Wildsaison ist denn auch wieder sehr reichhaltig und einfallsreich. Von Reh, Hirsch, Gemse über Wildschwein, Hase, Wildgeflügel zu Wildpfeffer bis zu Wild-Ravioloni gibt es alles, was das Herz eines Wild-Liebhabers höherschlagen lässt.



Sollten auch Sie nach etwas Besonderem oder Speziellem für Ihre Wildkarte suchen, so fordern Sie doch unter der nachstehenden Adresse die ausführliche Broschüre und Preisliste der Giger Cuisine an. Ein Mitarbeiter des Aussendienst-Teams wird Sie gerne beraten

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Giger Cuisine AG
Tannackerstrasse 7
Postfach 224
3073 Gümligen
Tel: 031 958 41 41
Fax: 031 958 41 91

Marroni

Herbstzeit – Glanzzeit für Marroni

Wer liebt es nicht, Vermicelles natur, sei es mit Meringue oder Glace. Kaum ein Gast, der diese Spezialität im Herbst nicht auf der Dessertkarte eines jeden Restaurants erwartet. Wie und wo das Püree herstellt wird, wissen aber die wenigsten.

Das Vermicelles ist heute von unseren Dessertkarten kaum mehr wegzudenken. Woher aber stammt die dafür benötigte Edelkastanie eigentlich? Die gewöhnliche europäische Kastanie ist die *Castanea sativa*, doch werden in Nordamerika, China und Japan viele andere Arten kultiviert. Rosskastanien sind in Europa weit verbreitet, die Edelkastanie ist jedoch hauptsächlich in den warmen Ländern Südeuropas zu Hause. Nur die wenigsten wissen, dass es einige hundert Varietäten gibt. Sie unterscheiden sich hinsichtlich Geschmack, Süsse und Haltbarkeit.



Wie wird Vermicelles hergestellt?

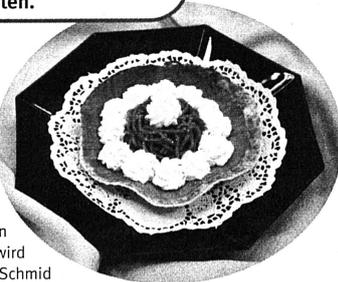
Die ganzen Marroni werden mit der Schale dampfgeschält, damit sich die Schale und die innere Haut gut vom

Fruchtkern trennt. Die Früchte werden weichgekocht und mit den Ingredienzen wie Feinzucker, Pflan-

zenöl, echtem Kirschwasser und Butter vermischt. Anschliessend wird die Masse fein zerkleinert; gleichzeitig die verbleibenden Schalentteile aussortiert. Im letzten Verarbeitungsgang wird das Lüchinger + Schmid Vermicelles in Rollen à 1kg abgefüllt und pasteurisiert, damit keine Konservierungsstoffe beigemischt werden müssen. Die Natürlichkeit ist einer der grossen Vorteile, die dieses hervorragende Vermicelles besitzt und in der ganzen Schweiz einen sehr guten Ruf genießt.

Vielfältige Möglichkeiten

Am bekanntesten ist das Marronipüree sicher als Vermicelles. Doch auch als Beigabe zu Saucen, als Beilage gespritzt, als Dekoration kann das Püree sehr gut verwendet werden. Die ganzen Kastanien hingegen eignen



sich für Eintöpfe, als Gemüsebeilage, für Suppen oder wie in Deutschland auch zur Füllung von Geflügel. Der Phantasie sind also keine Grenzen gesetzt.

Grosses Angebot

Das Angebot der Lüchinger + Schmid AG umfasst natürlich nicht nur das Marronipüree, sondern noch eine grosse Palette von anderen Produkten. So zu Beispiel gefrorene Früchte, gefrorenes Gemüse, Kartoffelprodukte, Pilze, Geflügelprodukte und vieles mehr. Das wichtigste Sortiment ist aber das Eiersortiment. Praktisch alles ist hier erhältlich und kann in den verschiedensten Variationen bezogen werden.

Hier ein Auszug aus dem riesigen Angebot:

- Schweizer Eier
- Bio Eier
- Fünfkorn Eier
- Picknick Eier
- Oster Eier
- Wachtel Eier
- Pasteurisierte Ei Produkte
- Ei Pulver
- Marken Eier
- Traiteur Ei
- Quick Ei
- L+S Importei (Hygienekonzept)
- Party Ei usw.

Versuchen Sie doch einmal, eine besondere Spezialität auf Ihrer Dessertkarte mit Marronipüree anzubieten. Die Spezialisten von Lüchinger + Schmid beraten Sie gerne. Unter der angeführten Adresse erhalten Sie alle nötigen Informationen.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Lüchinger + Schmid AG
Steinackerstrasse 35
8302 Kloten
Tel: 01 800 88 14
Fax: 01 800 88 12

Das Inserat der Woche mit



WARSTEINER®

Diese Woche gewinnt:

Unsere Gäste empfehlen uns
nur selten weiter.



Die wirklich guten Tipps
behält man bekanntlich für sich.

Was: Unsere Gäste empfehlen uns nur selten weiter.

Wer: Park Restaurant Meilen
Herr Jean-Luc Bourgeois
Dorfstrasse 16
8706 Meilen
Tel. 01 925 06 57

Wo: Zürichsee-Zeitung

Wieviel: ca. 700 Franken

Grösse: 141 x 178 mm



l'art de vivre.

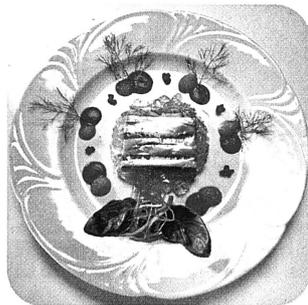
DORFSTRASSE 16 • 8706 MEILEN • TELEFON 01 925 06 57 • TELEFAX 01 925 06 48

Warum: Als Altersresidenz mussten wir zu Beginn mit vielen Vorurteilen kämpfen. Da unser Standort praktisch mitten im Dorf liegt, suchten wir nach Möglichkeiten, um in das Dorfleben integriert zu werden. Mit unseren beiden Restaurants haben wir eine gute Lösung gefunden. Die Bewohner der Residenz können in Ruhe ihre Mahlzeiten einnehmen und für unsere auswärtigen Gäste gibt es ein eigenes «à la carte»-Restaurant. Für dieses machen wir eine ausgefallene und zum Teil provokative Werbung, die immer wieder Reaktionen extern wie intern auslöst. Der Erfolg im «à la carte»-Restaurant gibt uns aber recht.

Spezielles: Werbung, das beweist diese Anzeige, muss zum Denken und Reden bewegen. Auch das Sprichwort «Weniger ist mehr» kommt bei dieser Kampagne voll zum Tragen. Auch wenn hier eine Agentur dahintersteht, so wird es kaum jemanden geben, der nicht schon selber diese beiden Aussprüche gesagt hat. Die Kombination und die Veröffentlichung geben diesen beiden Aussagen aber die nötige Brisanz und das Amüsement. Schade, dass solche Werbung viel zu selten zu sehen ist. Ein Kompliment an die Verantwortlichen des Park Restaurants in Meilen.

Als Preis erhält Herr Jean-Luc Bourgeois ein Jahresabonnement der *hotel + tourismus revue* im Wert von 138 Franken.

Marktnotizen



Kadi AG
Thunstettenstrasse 27
4900 Langenthal
Tel: 062 916 05 00
Fax: 062 916 06 80

Hilcona mit neuem Nudelsortiment. Mit einem revolutionären Herstellungsverfahren ist es der Hilcona in Schaan gelungen, gefüllte, kombidämpfer-geeignete TK-Teigwaren zu produzieren, die sich hervorragend für den Einsatz in Gastronomie und Grossküchen eignen. Das original italienische Pastasortiment Pasta fina di Hilcona mit vier exklusiven Premiumfüllungen garantiert nicht nur geschmacklichen Genuss, sondern bietet auch ein optimales Teig/Füllungsverhältnis von 1:1. Die Füllungen entsprechen den Anforderungen der innovativen Küche von heute. Die Geschmacksvarianten sind «Tortelli provenzale» mit ei-

ner sahnigen Käse-Kräuter-Füllung, ergänzt mit Schnittlauch und Knoblauch, «Tortelli 5 fromaggi» mit fünf milden und pikanten Käsesorten, «Tortelli brasato» gefüllt mit qualitativ hochwertigem Schmorbraten, verfeinert mit Rotwein und Kräutern und «Tortelli pomodoro e mozzarella» eine frische Kombination aus Tomaten und Mozzarella, angereichert mit Basilikum und Kräutern. Die Teigwaren sind lose gefroren und können dem Beutel auch portionenweise entnommen werden. Die vier Geschmacksvariationen gibt es jeweils im praktischen 4-kg-



Karton mit zweimal 2-kg-Beuteln. Die neuen Pasta sind ab November erhältlich.

Hilcona AG
FL-9494 Schaan
Tel: 075 235 95 95
Fax: 075 232 02 85

Veltins mit Brauerei Party. Mit einem einzigartigen Programm rund um die Formel-1 hatte die Premium-Brauerei aus dem Hochsauerland am Sonntag dem 16. August, die heimische Bevölkerung auf das Brauereigelände nach Meschede-Grevenstein eingeladen. Hauptattraktionen der Formel-1-Party: eine Kartbahn, die im neuen Logistikzentrum aufgebaut war, ein Pit Stop Challenge-Wettbewerb, bei dem Besucherteams wie in einer Boxengasse Reifen wechselten und natürlich die Live-Übertragung des Grand Prix von Ungarn auf einem Grossbildschirm. Ehrengast

Hans-Joachim Stuck und DSF-Moderator Jan Stecker führten im Festzelt durch das spannende Programm. Nach einem packenden Rennen konnten die Rennsportfans mit frischem Veltins den grandiosen Sieg von Michael Schuhmacher feiern. Zu feiern gaben auch die Plätze drei von Jacques Villeneuve und Platz fünf von Heinz Harald Frentzen. Beide sind Piloten des von Veltins gesponserten britischen Williams-Rennstall.



Brauerei Veltins
D-59872 Meschede-Grevenstein
Tel: 0049 2934 9590
Fax: 0049 2934 959 493

Der goldene Koch von Kadi in der fünften Runde. Für aussergewöhnliche Kochphilosophien oder überhaupt theoretische Gespräche über das Kochen als Kunst ist man beim Hotelier und Küchenchef des Hôtel du Midi in Delémont an der falschen Adresse. Er versteht unter seinem Beruf einfach die Aufgaben, um die es dabei schon immer ging: hervorragende Lebensmittel finden und beschaffen, sie gut miteinander kombinieren und verarbeiten und den Gästen schön und wohl-schmeckend präsentieren. In Tat und Wahrheit schmeckt es schlicht grandios, wenn Ghislain Pissenem kocht. Was der gebürtige Franzose einfach eine «gepflegte Saisonküche mit marktfrischen Produkten» nennt, entpuppt sich als eigenwillige Spielart der Haute cuisine française. Sein Wettbewerbsmenu präsentierte sich wie folgt: Geschichtete Avocado-Mousse mit rotem Peperoni-Coulis, Zandefilet mit Randen, Lammkarree mit Kräuterkruste und konfiertem Knoblauch; Gemüse-Frühlingsrolle, Schokolade- und Passionsfrucht-Traum «Caribbes». Für den goldenen Koch von Kadi hat Ghislain Pissenem auch mit Kadi-Produkten gekocht und als 47. Teilnehmer in diesem Wettbewerb wieder einmal gezeigt, welch delikate Ergebnisse nach dem Motto «Von Kadi die Qualität, vom Koch die Kunst» entstehen können.

Mit freundlicher Unterstützung von

