

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 107 (1999)  
**Heft:** 9

## 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>**

# hotel+ tourismus revue

Verlag: Inzerate, Abonnemente  
Telefon: 031 370 42 22  
Fax: 031 370 42 23  
Redaktion:  
Telefon: 031 370 42 16  
Fax: 031 370 42 24  
http://www.htr.ch  
Herausgegeben vom  
Schweizer Hotelier-Verein (SHV)  
Édité par la  
Société suisse des hôteliers (SSH)

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

## TOURISMUS

**Marktbearbeitung 3**  
Die Regionaldirektoren sind grundsätzlich einverstanden mit den Marketingstrategien, nach denen Schweiz Tourismus die Märkte bearbeitet. Wünsche bringen sie aber trotzdem an.

**Substanzperle JB 5**  
Im Interview erklärt Walter Steuri, Direktor der Jungfraubahnen (JB), weshalb sein Unternehmen Erfolg hat. Als Erfolgsrezept nennt er sinnvolle Investitionen und gutes Marketing.

## HOTELLERIE

**Neue Schweizer «Leading» 7**  
1999 stiessen zwei St. Moritzer Betriebe zu den «Leading Hotels of the World». Das Schweizer Portfeuille beträgt jetzt 25 Hotels. Leading brachte 1998 3366 Logiernächte in die Schweiz.

**Deutschlands Hotels 9**  
1998 hat Deutschlands Hotellerie gerade mal aus dem tiefen Konjunkturtal herausgefunden. Doch die Belegung und vor allem die Zimmerpreise sind noch unbefriedigend tief.

## GASTRONOMIE · TECHNIK

**Tege: Bigger bleibt 11**  
Die Tege SA demotiert den Rücktritt ihres VR-Delegierten Patrick Bigger. Doch die bereits mit mancherlei Problemen kämpfende Fritten-Automatenfirma muss mit mehr Gegenwind rechnen.

**Fahrzeuge für den Hotelier 12**  
Vom 11. bis 23. März findet der jährliche Autosalon im Genfer Palexpo statt. Eine Übersicht über die wichtigsten Neuerungen bei den Grossraumlimousinen und leichten Nutzfahrzeugen.

## HOTEL · TOURISME

**Strauss en vedette 18**  
Avec Strauss, cette année, le tourisme autrichien donne un nouvel exemple de l'exploitation touristique des personnalités célèbres. Le budget promotionnel est impressionnant.

**SDM: premiers chiffres 19**  
Le système d'information et de réservation SDM fonctionne. Les premiers chiffres sont disponibles. Ainsi, chaque jour, quelque 500 appels parviennent au central téléphonique de Zurich.

## Schweiz



## Müssen Ferienregionen den Sprung wagen?

Obwohl ihr Image immer jünger und dynamischer wird, zählt die Schweiz nicht mehr zu den zehn stärksten Tourismationsnationen. War sie 1990 noch auf Rang 8, steht sie heute auf Platz 13. Wachstumsdestinationen wie China,

Australien, Polen und die Türkei haben sie verdrängt. Jetzt stellt sich die Frage, wie sie an Terrain zulegen könnte. Möglicherweise müssen sich die alpinen Regionen dem Grundsatzentscheid stellen, künftig weiter selber zu agieren oder als

Ort grosse Hotelbrands anzuwerben. Der Trend, die Ferienregion aufgrund einer Hotelkette auszusuchen, nimmt zu. Gerade jetzt, während der ITB in Berlin, wäre die Zeit günstig, solche Fragen zu erörtern. (Foto: ST) **Seiten 2 und 3**

## Schneechaos

## ST hilft aus Lawinenkrise

Die akute Lawinenkrise scheint ausgestanden, nun droht für die Tourismusbranche eine Annullierungslawine einzusetzen. Auf Druck der Tourismusregionen, des Hotelier-Vereins und diverser Politiker werden nun zusammen mit Schweiz Tourismus Massnahmen ergriffen.

Woche waren beispielsweise in Adelsboden nur rund 50% der Hotelbetten belegt. Trotz des kulanten Verhaltens der touristischen Leistungsträger erwartet die Branche vielerorts wegen der

Verunsicherung weitere massive Einbussen.

Die Tourismusverantwortlichen der betroffenen Regionen haben Anfang dieser Woche von Schweiz Tourismus (ST) verlangt, dass Gegensteuer gegeben wird. Selbst Dument Columberg, Präsident der Parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr, verlangte, eine nationale Kampagne «Skifahren im Frühling» zu starten. Auf diese Forderungen ist nun ST eingegangen. ST wird in Zusammenarbeit mit den Regionen mit gezielten Inseratekampagnen und verstärkter Medienbearbeitung in den wichtigsten Herkunftsmärkten wie Deutschland und Benelux versuchen, die Falten auszubügeln.

Auch das Tirol, wo sich im Paznauntal ein tragisches Lawinenunglück ereignete, hat gegen einen Imageverlust zu kämpfen. So setzt Tirol Werbung in erster Linie auf eine objektive Berichterstattung, welche in die Medienkanäle eingespielen wird. Wie die Schweiz hat auch das Tirol das Problem, den Ferien Gästen klar zu machen, dass die Leistungsträger alles für sichere Winterferien tun. *Siehe auch Seiten 4 und 17*

### Améliorer l'information

Les avalanches de ces derniers jours ont eu des répercussions très fâcheuses pour un grand nombre de prestataires touristiques, même pour ceux qui ne se trouvaient pas dans des zones à risques. Plusieurs stations qui ont été épargnées par les récentes catastrophes ont en effet été victimes de la méconnaissance de la géographie de la Suisse de la part de la presse internationale. De toute évidence, un des principaux enseignements de cette méconnaissance consisterait à améliorer l'information. Que ce soit à court terme, sur Internet ou par le biais de communiqués de presse de l'office du tourisme, qu'à plus ou moins long terme, sur un futur prospectus ou sur la liste des prix de l'année prochaine. **Page 17**

FELIX MAURHOFFER

Die Einbussen der Tourismusbranche infolge der intensiven Schneefälle und der Lawinensituation dürften über 100 Mio. Franken ausmachen. Stark betroffen sind die Regionen Wallis, Berner Oberland und Graubünden. Allein die Walliser Bergbahnen müssen Einbussen in der Höhe von 35 Mio. Franken hinnehmen. Aber auch die Hoteliers, die sich kulant zeigten, müssen mit hohen Verlusten rechnen. Durch teilweise tendenziöse TV-Berichterstattungen wurden die Ferien Gäste verunsichert, was unzählige Annullierungen zur Folge hatte. Diese

## EDITORIAL

### Den Winter retten!

Noch unter dem Schock der Schnee- und Lawinenniedergänge stellt sich der Schweizer Tourismus einer neuen Herausforderung: Der Rettung der Winterferien! Denn die massiven Lawinenniedergänge haben nun schon eine andere Lawine mitausgelöst, nämlich jene der Annullierungen. Zahlreiche, vor allem ausländische Touristen, sind, auch wegen der oft emotionell gehaltenen Berichte in den Medien, zu stark verunsichert worden.

Doch der Ferien-Winter hält noch einige Wochen an. Und die Tourismusbranche muss ihn als Saison weiterrutzen können, um nicht in ein wirtschaftliches Desaster zu laufen. Also muss man wissen, und man muss es vor allem mitteilen, dass sich die Situation in den betroffenen Ferienregionen und -orten normalisiert. Und: Viele weitere Ferienorte weisen einen Winter- und Sportbetrieb auf, der die ganze Zeit hindurch normal verlief, und wo auch jetzt nichts von der Katastrophe zu spüren ist.

Der Schweizer Hotelier-Verein ist sich der Folgen dieser Negativmeldungen bewusst und hat Schweiz Tourismus gebeten, rasch Imagemassnahmen einzuleiten, um das Bild zu korrigieren, das sich in vielen Köpfen festgesetzt hat.

Solidarisch mit der Branche, will auch die htr nahe am Tourismus bleiben, die Situation und die Hoffnungen der Betroffenen einfangen. Wir gehen besonders auf die Hotellerie ein, die, so scheint uns, doch bemerkenswert professionell auf die Ereignisse reagiert hat. Hat sie sich doch als Gastgeberin oft weit über das von ihr Verlangte engagiert. Was die Gäste sicher nicht so schnell vergessen werden. Auch in den kommenden Wochen wollen wir die Entwicklung rund um die Folgen der Schneekatastrophe im Auge behalten. Damit vermögen wir, auf unsere Weise, unseren Beitrag an unsere Tourismusbranche zu leisten. Wir kümmern uns um die Kommunikation und hoffen, dass es allen Beteiligten und vor allem den Betroffenen nützt.

Miroslaw Halaba  
stv. Chefredaktor

## Swica/Wellness-Hotels

### Prosit Santé-Bonus

Die Krankenversicherung «Swica Gesundheitsorganisation» schützt zum ersten Mal ihren Gesundheitsbonus aus. Die Begünstigten, also Zusatzversicherte, die keine Leistungen bezogen haben, können diese «Santé-Bonus» für Wellness-Aufenthalte in 39 Hotels benutzen. Als Partner von Swica fungiert «Schweiz Tourismus» sowie die Hotels aus dem ST-Wellness-Katalog. **Seite 10**

**Miele**  
Wäscherei-Leasing  
3.75 %  
Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.  
Miele Professional  
Tel. 056 / 417 24 62

**Cafitesse**  
das Kaffeesystem  
Bankett- und Pausen-Kaffee soviele Sie wollen wann Sie wollen  
repa AG  
GETRÄNKESYSTEME  
Repa AG  
Talstrasse 29  
3703 Seon  
Tel. 062 775 07 07, Fax 062 775 06 06  
www.repa.ch, info@repa.ch

**Rosen Thal**  
für die Gastronomie  
CH und FL exklusiv bei:  
Sternegg AG  
Silberwarenfabrik  
8201 Schaffhausen  
Tel. 052 625 12 91  
Fax 052 624 80 94

**REBAG DATA . AG . . .**  
Hotel- Informatik Beratung Organisation  
keys  
Innovative Lösungen seit über 10 Jahren  
Soeding 36  
8134 Adliswil  
Tel. 01-7111 74 10  
Fax 01-710 11 47  
internet www.rebag.ch

Klaus Brandmeyer, Institut für Markentechnik, Genf

# Hotels: «Betrieblich begründeter Einheitsbrei»

Den reisenden Geschäftsleuten werde eine gleichförmige Markenhöflichkeit aufgedrängt, behauptet Klaus Brandmeyer, Markenspezialist aus Genf. Dies setze eine dem Massentourismus ähnliche Nur-Preis-Konkurrenz auch im Business-Segment frei. Und die Hotels verlieren ihren Charakter immer mehr.

Interview:  
MARIA PÜTZ-WILLEMS

## Warum verändern Hotelgruppen ihre Marken?

Es handelt sich dabei um nichts anderes, als um den Umstand, den sich auch VW-Chef Piech zunutze macht. Er ist stolz darauf, vier verschiedene Automarken und Fahrzeuge auf einer Plattform mit möglichst vielen gleichen Teilen zu bauen. So dass sich danach viele Verbraucher fragen, warum eigentlich ein Audi A4 Avant 10 000 DM teurer ist als der weitgehend baugleiche Oktavia Kombi.

## «Man denaturiert das Hotel zu einer Übernachtungsmaschine.»

Eigentlich gehören spezifische Unternehmensleistungen, bestimmte Fertigungsweisen und Mentalitäten zum «genetischen Code» einer Marke einfach dazu. Was passiert aber in der Hotellerie? Man denaturiert das Hotel zu einer Übernachtungsmaschine. Man schafft – auf höherem Niveau – die bereits bekannte Gleichförmigkeit des Massentourismus noch einmal. Am Ende weiss nicht nur der Tourist, sondern auch der Geschäftsreisende nicht mehr, in welchem Hotel er sich eigentlich aufhält. Konsequenz: Für den Gast rückt auf Anhieb der Preisvergleich nach vorne. Je gleicher die Produkte, desto automatischer achten Menschen auf die Preise.

Was motiviert die Hotelinvestoren, solche negativen Effekte zu provozieren? Das Motiv der Synergie-Nutzung, worunter sie Kostenvorteile durch Kollekti-

vierung verstehen. Die Wertschöpfungskraft einer Marke hängt aber auch vom Grad ihrer Individualität ab. Und damit auch davon, wie stark ein Gast sie gegenüber anderen Marken zu differenzieren vermag.

## «Individuelle Hotelmarken haben enorme Bedeutung.»

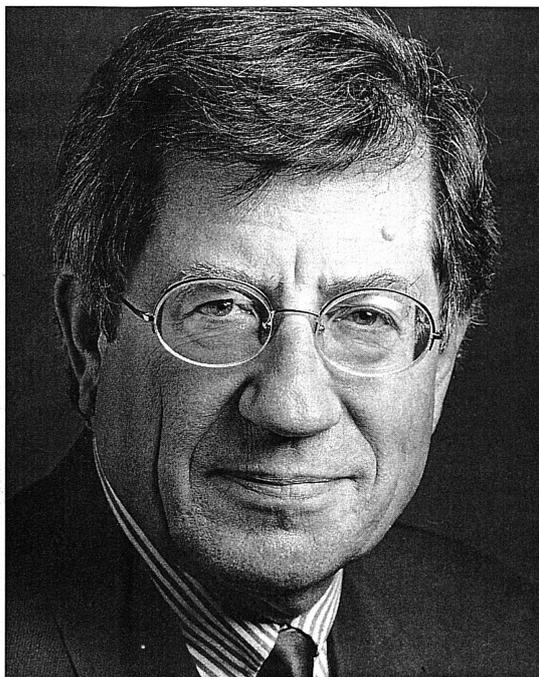
Und nicht umsonst ist das von externen Reisestellen durchgeführte Travel Management bei Firmenmitarbeitern so unbeliebt, weil der Reisende und seine Sekretärin das Hotel nicht mehr selbst aussuchen dürfen. Diese Widerstände zeigen klar auf, dass individuellen Hotelmarken eine enorme Bedeutung zukommt. Trotzdem läuft es langsam darauf hinaus, dass Travel-Management-Firmen zusammen mit den Controllern und den Fusionisten eine gleichförmige, niedrigpreisige Hotelkultur etablieren.

## Heisst das letztlich, dass die Hotelketten sich mit diesen Marken(konfusionen) selbst demontieren?

Ja, wenn sie nicht ein ganz anderes, weniger kostenbezogenes Verständnis von Fusion zu entwickeln beginnen: ein Fusionsverständnis, das den Besitz verschiedener Angebote anstrebt und damit eine möglichst hohe Marktausschöpfung aufweist. Also das kleine, grosse, gelbe, rote, das Grossstadt-, das Kleinstadt-Hotel usw. Die Ketten müssen sich gestalthaft – durch Stil – differenzieren und dadurch möglichst unterschiedliche Kundengruppen ansprechen.

## Ich sehe diese Stil-Differenzierungen nicht bei jeder Kette...

Das ist eine ganz schwierige Aufgabe, weil diese grossen Unternehmungen die Sprache der Marke nicht sprechen und selbst intern die ökonomischen Vorzüge solcher differenzierter Markenstrategien nicht verständlich machen. Fusionisten wünschen, dass sie sich jeweils gleich nach Vertragsunterschrift mit einheitlichen Seifenstücken und Duschhauben im Badezimmer durchsetzen. Und schon jauchzen sie, weil sie ihren Aktionen sagen können, die Fusion hätte sofort «Kostenwirksamkeit gezeigt». Bald darauf



Der Marken- und Brand-Spezialist Klaus Brandmeyer seziert mit scharfem Blick die Folgen der heutigen Fusionisten auf den Charakter der einst so differenzierten Hotel-Kettennamen: Alles mündet in einen betriebswirtschaftlich begründeten Einheitsbrei. Damit stürzt sich die Hotellerie erst recht in einen Konkurrenzkampf, der nur noch über den Preis ausgetoht wird.

Fotos: Maria Pütz-Willems

wird auch alles andere einheitlich. Der Zahlenmanager obsiegt, obwohl in der Hotellerie eigentlich der Gestaltmanager die Oberherrschaft haben sollte. Denn das frische Geld kommt nur von den Gästen. Und die reagieren auf die Gestalt eines Hotels, nicht auf dessen Bilanz.

## «Die Gäste reagieren auf die Gestalt eines Hotels, nicht auf die Bilanz.»

Was spielt sich im Kopf eines Gastes ab, wenn er im Renaissance Hotel München vorfährt, das bis vor kurzem noch Ramada hiess?

Im ersten Moment ist er vielleicht irritiert, vielleicht wird er sich auch erkundigen. Aber er wird seine Entscheidung nicht abrupt ändern, sondern sich sagen, okay, das ist halt so... Langfristig werden durch solche Mutationen/Fusionen die Namen für die Menschen immer unbedeutender. Sie verbinden damit nicht mehr irgendeinen positiven Eindruck, weil am Ende «alles dasselbe» ist. Alles wird gleicher. Und damit katapultieren sich diese Hotel-Maschinen selbst in den Preiskampf. Da sagt sich der Gast: «Ich kann doch auch in das andere Hotel gehen, das ist doch gleich.» Ein anderer

sagt: «Ich glaube, das gehört auch zu denen, ist aber um 40 DM billiger. Und da haben wir ja noch die Firmenrate.»

## Wer wird dann überhaupt noch wahrnehmen, dass es noch andere Hotels, Häuser mit persönlichem Stil, gibt?

Die gehobeneren Schichten, also das oberste Management und die führenden Fraktionen der Gesellschaft zuzusagen. Sie werden realisieren, dass es da noch Hotels gibt, die ihren Namen und ihren Stil wahren. Sie nehmen die Differenz wahr und versichern sich, auf diese Weise zuzusagen, unter ihresgleichen zu sein.

## Das bedeutet, die Hotellerie entwickelt sich parallel zu den bereits sichtbaren Strömungen im Tourismus?

Für die Entstehung von Billiglagern gibt es in allen Branchen immer die gleichen Indizien. So auch in der Hotellerie: Managementwechsel, Namenswechsel, Vereinheitlichung, Standardisierungen, Abbau von Serviceleistungen, Automatisierung. Das sind ganz simple, auf Kostenreduktion und nachfolgenden Preisnachlass abzielende Massnahmen. Demgegenüber wird das Qualitätslager eine entsprechende Wertschöpfung präsentieren. Die im Billiglager werden an Wertschöpfung verlieren, ihre Aktionäre aber dadurch hinhalten, indem sie

immer weiter zukaufen und in den absoluten Zahlen immer noch irgendwelche Zuwächse verweisen.

Arabella hat sich auch mit Sheraton zusammengesetzt, Dorint hängt seinen Namen hinter Intercontinental und kämpft auf der anderen Seite mit Regner Hotels darum, welcher Name zuerst genannt werden darf. Holiday Inn schneidet sich selbst von den Crown Plaza ab, Maritim oder Sorat ernennen neuerdings «Partner of...» Halten Sie all das für glückliche Lösungen?

Darunter können sich die Menschen am Ende nichts mehr vorstellen. Es ist wie «Kraft Jacobs Suchard» – da wissen sie nicht mehr, ob das Unternehmen Käse, Kaffee oder Milka ist. So entstehen am Ende Chiffren und letztlich nur Indizien für ein unbewältigtes Problem: Niemand traut sich, dem Menschen eindeutig zu sagen, wer er ist. Die Ketten sagen frank und frei: «Sie können sich jetzt aussuchen, ob Sie sich bei Dorint oder Interconti wohl fühlen.» Und schon ist der «Gute Name» weg. Die Marke ist ein Name, unter dem sich ja geschichtliche Leistungen und aktuelle Performance verbinden.

## Der Gast soll binnen kürzester Zeit die von den Markenmanagern veranlassten Veränderungen verinnerlichen. Kann man das voraussetzen?

Nein, auf gar keinen Fall. Der Mensch ist im Hotel zum Beispiel viel stilempfindlicher als zuhause. Er ist auch empfindlich gegen das Publikum. Deswegen ist das Hotel Elysée in Hamburg ja so erfolgreich. Weil es keine Rabatte gibt, taucht im Frühstücksraum niemand mit kurzen Hosen und Sandalen auf. Andernfalls würde ich mich fragen, ob ich wirklich 270 DM für mein Zimmer bezahlen soll – nicht weil dieser Kerl weniger dafür bezahlt hat, sondern weil mir seine kurze Hosen den Appetit verderben.

## Tragen die Hotels der Zukunft künstliche Namen?

Mit ziemlicher Sicherheit. Computer werden Namen entwerfen, die dann vielleicht mit einem X anfangen. Da sind noch viele Namenskonstruktionen frei. «Xonos» und «Xar» zum Beispiel. Trotzdem bleibt ein «Vier Jahreszeiten» das bessere Hotel.

## Wie kann man diese Trends aufhalten?

Als Trend gar nicht. Eine Branche kann nicht durch ihre «Brands» vor dem Weg in diesen schrecklichen Zustand gerettet werden. Nur jeder einzelne kann für sich entscheiden, ob er den Weg in den Untergang mitgehen oder seinen eigenen spezifischen Weg einschlagen will.

Klaus Brandmeyer vom Institut für Markentechnik in Genf berät Unternehmen aller Art in Markten neben dem Kommunikationsfachmann Brandmeyer, Mitbegründer und Direktoriumsmitglied des Instituts für Markentechnik, der Markensoziologie Prof. Alexander Deichsel und der ehemalige Industriemanager Manfred Schmid. Das Trio verkörpert zuzusagen die Bedeutung der Marke als soziales System, als Management- und als Gestaltsystem. Die Experten agieren schwerpunktmässig in der Schweiz, Deutschland und Österreich.



Zweimal in einer Kette: Marriott plus Renaissance, München.

## MEINE MEINUNG

### Marketing mit dem Brand: Ort oder Bett?



Viele Schweizerinnen und Schweizer fürchten sich unbenommen vor dem Grossen, Mächtigen, Globalen. Aber sie können ihre Furcht aber oft nicht richtig ausdrücken. Intuitiv werden sie dann zu «Neinsagern»: Das mag gute Gründe haben, ist aber als Methode zur Entscheidungsfindung nicht gerade optimal! Ein Beispiel, wo weitere «Neins» in der Luft liegen, die dann eh nichts (mehr) nützen, zeigt sich rund um die laufende Fusionisten in der Branche, mit der sich die Ferien-Hotellerie und der Urlaubs-Tourismus gerade in diesen Tagen vor der ITB etwas mehr auseinandersetzen sollte. Die Fusionen bewirken

nämlich, dass die sogenannte Marken, «Brands» oder «Labels» an Gewicht zulegen. Meist handelt es sich um Hotel-Brands. Egal ob «Top Welcome Swiss» im kleinen oder «Starwoods» im grossen, der Effekt ist ähnlich. Dieses Hotel- oder gar Dach-Marken stehen als Alternative den Destinationen als Marken gegenüber. Zielgebiete als Marken sind in gewissen kompakten Regionen wie Florida oder Mallorca sehr stark, in der Schweiz aber seit Jahren abgeschwächt, obwohl immer darum herumgeredet wird. Mögen die Schweiz oder das Bernese Oberland noch bekannte Destinationen sein, «Adelboden» und «Grindelwald» sind es nicht mehr. Und vor allem lassen sie sich eben nicht so leicht fusionieren wie «Sheraton» und «Hilton». Die zu «federative» Urlaubsdestination Schweiz verliert seit Jahren im Ferien-

bereich relative Anteile am internationalen Tourismuswachs. Weshalb? Entweder, weil sie keinen eigenen «Alpin Brand» aufbauen konnte, weil «Switzerland Destination Management» (SDM) erst spät lanciert wurde oder etwa weil sie keine Unterstützung durch kräftige internationale Ferienhotell-Brands hat, die die Leute in die Alpen holen? Diese Huhn-Ei-Problematik muss von den Ferienregionen bald thematisiert werden, denn die Zeit zur Entscheidung drängt. Und: Einfach nur «Neinsagen» nützt nichts, denn die Hotelbrands kommen eh, nur später. Wie die EU, der Euro... Wenn es sich weltweit abzeichnet, dass der ausländische Gast bald nur noch deshalb eine Ferienregion aussucht, weil er sich dort in einem Hilton- oder ein Sheraton-Resort gut aufgehoben weiss, muss es dann ausgerechnet nur in

der Schweiz anders sein? Wenn Sheraton Qualität verspricht, glaubt es der Gast; wenn es einzelne weniger bekannte Orte tun, glaubt er es dann auch, oder kriegt es schon gar nicht zu hören? Das Image «Alpen», «Berge», «Landschaft» usw. mag noch so stimmen und fest verankert sein. Doch bringt das intakte Image allein mehr Buchungen? Die alpinen Ferienorte der Schweiz werden sich früher oder später dem Grundsatzentscheid stellen müssen: Sollen wir aktiv als Ort grosse Hotel-Brands anwerben, die uns eine Basis an Buchungen mitbringen, oder sollen wir weiter jeder für sich agieren? Je schneller die Marken-Fusionisten weiterdrehen und die Hotelbrands zum «Staat im Staat» werden, desto problematischer erscheint es mir, solche Entscheide weiterhin aufzuschieben. Alexander P. Künzle

## Micros-Fidelio mit WizCom

### Interface zu Global Distribution Systemen

WizCom International Ltd. und Micros Systems haben die Fertigstellung eines Interface zwischen WizComs Wzidom Global Distribution System (GDS) und dem Micros-Fidelio Central Reservation System (CRS) bekanntgegeben. Das WizCom-Interface wird es Micros ermöglichen, seinen Hotellerie-Kunden eine neue Qualität von Switch-Optionen oder GDS-Verbindungstypen zu offerieren. Hotelketten werden ausserdem einen leichteren Einstieg in die nahtlosen WizCom-Verbindungen und ihre Automatismen bekommen. «Das neue Interface ist ein gutes Geschäft, sowohl für WizCom wie für Micros», betont WizCom-Präsidentin Flo Lugli: «Dadurch hat WizCom die Gelegenheit, ein grösseres Potential von neuen Kunden zu erreichen. Micros wird in die Lage gesetzt, seine Kunden mit einer vollen Bandbreite von alternativen GDS-Verbindungen zu versorgen.» KJV

## Swiss Travel System

## Swiss-Cards für TOs in Übersee

1999 wollen die SBB den Verkauf der «konfektionierten» Swiss-Travel-System-Fahrausweise Swiss-Card und Swiss Transfer Ticket für Reiseveranstalter auch auf die Überseemärkte ausdehnen. Diese Fahrkarten sind bisher erfolgreich in Grossbritannien und Deutschland verkauft worden.

SUSANNE RICHARD

«Damit können diese Bahnpässe bei Veranstalterprogrammen einfacher mit Pauschalangeboten kombiniert werden», sagt Hugo Furrer, Direktor Marketing International Department von den SBB. In den meisten Märkten könnten mit attraktiven Packages mit vorgeschlagener Reiseroute neue Kunden gewonnen werden, glaubt er. Gerade in Überseemärkten wie Japan würden zudem Gruppenreisen vermehrt durch Packages für Individualgäste (Flug, Hotel, individuelle Rundreise mit Zug usw.) abgelöst.

Die SBB können im internationalen Verkehr «Incoming» für 1998 ein leichtes Plus verbuchen. Sehr gut sei das Veranstaltergeschäft in Grossbritannien gelaufen. Ebenfalls erfreulich entwickelten sich Deutschland und die Niederlande. Zwar war der Verkauf der Schweiz-Pässe rückläufig, dafür boomten, so Furrer, die neu eingeführten Sparpreise und Familien-Sparpreis-Angebote in die Schweiz.

## Verkauf gesteigert

In Nordamerika konnte der Verkauf von Schweiz-Pässen gar um 9%, derjenige von Eurail/Europass um 6% gesteigert werden. Trotz Asienkrise konnten in Japan und Indien die Verkäufe gesteigert werden. Einbussen von 30% mussten dagegen beim Verkauf von Eurail/Europass in Asien hingenommen werden, weil der Markt Korea fast gänzlich eingebrochen war. Im kommenden Jahr möchten die SBB ihre Präsenz im Mittleren Osten (UAE, Saudiarabien) ausbauen. Für den Sommer hofft Furrer auf eine Steigerung der internationalen Verkäufe um rund 5%.

## PANORAMA

Reisemarkt Schweiz vorläufig gerettet. Die Finanzierung der nächsten Untersuchung «Reisemarkt Schweiz» stand lange auf wackeligen Füßen. Dank grossen Anstrengungen des Instituts für Tourismus & Verkehrswirtschaft der Universität St. Gallen und Mitfinanzierern wie Schweiz Tourismus, Aontes Vereinigung offizieller Verkehrsverbände in der Schweiz sowie einiger Tourismusregionen kann die Befragung 1999 wieder durchgeführt werden.

Die Partner, die sich finanziell engagiert haben, erhalten die Resultate im Voraus auf Diskette in einer für sie weiter auswertbaren Form. Damit haben sie einen zeitlichen Vorsprung. «Diese Art von Marktforschung ist nur noch realisierbar, wenn den finanziell beteiligten Partnern exklusive Produkte verkauft werden können, die ihnen einen echten Marktvorteil verschaffen», sagt Thomas Bieger, Professor am Institut für Tourismus & Verkehrswirtschaft an der Universität St. Gallen. Der Bereich Ausland-Reisen der Schweizer wird bis bisher von der Reisebranche finanziert. Die Befragungen werden in den Monaten Februar und März durchgeführt. Im Juni sollen die Resultate für die Kunden vorliegen. SR

\*

Europäische Union setzt bei Technologie und Tourismus auf die österreichische TIS GmbH. Gemeinsam mit sechs weiteren europäischen Partnern hat sich die TIS GmbH am Projekt «Archatour» im Rahmen des Esprit-Programms der Europäischen Kommission beteiligt. Ziel dieser Kooperation war die Umsetzung von 3D-Technologien für multimediale Anwendungen. Endresultat des Projekts war eine CD-Rom, die eine neue Art von Tourismuswerbung mit Animation präsentiert. Ein nächster Schritt soll laut TIS-Geschäftsleiter Arno Ebner die Koppelung von Offline-Animation via CD-Rom und Online-Information via TISCover sein. SR

## Marktbearbeitung

## Die Regionaldirektoren sind zufrieden

Die touristischen Partner sollen mehr in die Marketingstrategie von Schweiz Tourismus integriert werden. Am Schweizer Ferientag in Fribourg sind sie aufgefordert, mitzubestimmen. Ein Vorgehen, das im Sinne der Tourismusdirektoren ist. Mit den Marketingaktivitäten an sich sind sie grundsätzlich einverstanden. Das zeigt eine Umfrage.

CHRISTINE KÜNZLER

Schweiz Tourismus (ST) will ihre Marketingaktivitäten mit ihren Schweizer Partnern besser absprechen. «Die Key Partner sollen gezielt für bestimmte Märkte und Aktionen in den Entscheidungsprozessen mitwirken», bestätigt Federico Sommaruga, Manager Emerging Markets bei ST. Noch bis Ende Monat treffen sich die ST-Länderverantwortlichen mit Schlüsselpartnern aus den Regionen, Destinationen, der Hotellerie, aus Bahnunternehmen und anderen touristischen Betrieben. «Diese Gruppen erörtern Richtlinien und die globale Ausrichtung der Marketingstrategien», erklärt Sommaruga. Am Schweizer Ferientag, der am 9. und 10. April in Fribourg stattfindet, wollen sich die Fachgruppen mit Touristikern treffen und mit ihnen Prioritäten in der Stossrichtung der Marketingstrategien setzen.

Die Marketingaktivitäten 1999 unterscheiden sich nicht gross von den letzten Jahren (siehe Kasten). Verstärkt konzentriert sich ST auf das Key Account Management und hat mehr Businesspläne abgeschlossen. «Wir haben zudem die Auswahl der Key Medien verbessert», so Sommaruga.

## Die Basis will gehört werden

Grundsätzlich sind die Direktoren der regionalen Tourismusorganisationen mit der ST-Marktbearbeitung zufrieden. Wichtig ist den Befragten, dass sie mehr als bisher mitentscheiden können. Denn mit koordinierten Marketingmassnahmen lassen sich nach Ansicht von Hannes Imboden, Direktor Berner Oberland Tourismus, mehr Synergien erzielen und zielgerichteter vorgehen. «Wir müssen die Nahtstellen zwischen ST und den Regionen genau definieren und die Aufträge besser koordinieren», sagt Eugenio Foglia, Direktor von Ticino Turismo. Die Wünsche an ST, die die Befragten anbringen, sind unterschiedlich. So plädiert Imboden beispielsweise für «mehr Konstanz» in den Zukunftsmärkten. «Diese Märkte müssten nach dem Swiss Travel Experience im gleichen Jahr mit einer Nachfassaktion bearbeitet werden», findet er. Rolf-Peter Pfaff, Direktor Zentralschweiz Tourismus, wünscht sich ein intensiveres Marketing in der Schweiz und in Deutschland. «Eine Unterstützung von ST bezüglich Kooperation mit der Deutschen Bahn wäre für uns wichtig», sagt er. Gefragt ist im deut-



Die Regionaldirektoren sind grundsätzlich mit den Marketingaktivitäten einverstanden, mit denen Schweiz Tourismus mehr Gäste in das Ferienland Schweiz holt. Wichtig ist den Touristikern jedoch, dass sie bei der Marketingplanung mehr als bis anhin mitreden können. Foto: express

schon Markt aus seiner Sicht vor allem zielgruppenspezifische Werbung. Mit «Auftritten in Shopping Centers» könnten beispielsweise mehr Individualreisende erreicht werden.

Die Marketingstrategien in Nordeuropa und Spanien verstärken und den Städte- und Tourismus fördern: das sind die Anliegen von Raymond Gersichen, Direktor Schweizer Mittelland. Ein heikler Punkt für ihn ist das Key Account Management. Gerade kleinere Orte oder Destinationen, die nur gegen Bezahlung in die Kataloge der Touroperatoren aufgenommen werden, hätten das Nachsehen. Be-

sonders ärgerlich sei das, wenn Partner, mit denen er schon im Geschäft ist, plötzlich Geld verlangen.

## Aufgaben klar abgrenzen

Das Key Account Management hat auch für Oliver Federspiel, Direktor Graubünden Ferien, «nicht Priorität.» Wichtig ist ihm, die Bedürfnisse der einzelnen Regionen zu koordinieren und abzustimmen sowie das Call-Center zu optimieren. «Graubünden Ferien richtet sich im Gegensatz zu ST mehr auf Angebot, Zielgruppe und Zielmarkt aus.»

Für die Ostschweiz wirke sich die Konzentration auf das Key Account Management eher negativ aus, zieht Direktor Alberto Vonaesch Bilanz. Diese Verschiebung weg vom Individualmarkt schlage sich in den Medien nieder. «In den deutschen Zeitungen ist das Ferienland Schweiz weniger präsent», sagt Vonaesch. «Somit fehlen uns dann letztlich wertvolle Kontaktpersonen.» Hans-Peter Ryhiner, Direktor Basel Tourismus, ist «zu drei Vierteln mit den bisherigen Marketingaktivitäten von ST zufrieden.» Mühe bereite ihm nach wie vor die «Ferienlastigkeit» der Werbung und der «ungeklärte Grundauftrag von ST.» Erst wenn die Aufgaben von ST klar abgegrenzt seien, zeige sich, ob die Regionen und Städte zu Recht immer mehr zur Kasse gebeten würden.

Wunschlos glücklich in den Marketingaktivitäten von ST scheint Eugenio Foglia: «Sie sind zukunftsgerichtet und professionell», urteilt er. «Auch wenn das Tessin von den Marketingaktivitäten in Japan nicht viel profitiert, finde ich diese Massnahmen sinnvoll.» Er hoffe jedoch seinerseits auf Verständnis jener Regionen, denen beispielsweise der italienische Markt weniger bringe.

Zur ST-Marketingstrategie gar nicht äussern will sich der Direktor von Wallis Tourismus, Melchior Kalbermatter. «Wir haben mit ST eine Aussprache gehabt und vereinbart, eventuelle Kritik direkt dort zu deponieren.»

## ST-Marketingaktivitäten 1999

Schweiz Tourismus setzt die Schweiz und Deutschland auch im Marketingprogramm 1999 in die Pool-Position. In diesen beiden Ländern sowie in Frankreich, Italien, Niederlande, Belgien und Österreich – den europäischen Direktbucheurländern – wirbt ST länderübergreifend für den Sommer und Winter, für Städtereisen, Wellness, Jugend und Business. Städtereisen vermarktet ST neben den Pool-Position-Ländern auch in Italien und Frankreich, Business europaweit. Die Länder Deutschland, Benelux, Niederlande, Frankreich, Italien und Österreich werden über das ganze Jahr auch länder-spezifisch bearbeitet. Stark beworben wird

der Indirektbucher Grossbritannien/Irland: Die Schweiz präsentiert sich als ideale Destination für Familien im Sommer (sicher, preiswert, erlebnisreich), Alleinstehende und Paare im Sommer und Winter (Altersgruppe 35 bis 55), über 55-jährige im Sommer (Kurzaufenthalte) und Junge im Winter (Trendy Switzerland), Tschechien, Ungarn/Polen, die nordischen Länder, Spanien USA/Kanada/Mexico, Japan, China/Hongkong/Taiwan, Russland, Indien, Australien Mittlerer Osten, Israel, Brasilien und die Zukunftsmärkte sind weitere Länder, in denen ST mit unterschiedlichen Schwerpunkten für das Ferienland Schweiz wirbt. CK

## World Tourism Organisation

## Der Tourismus scheint langsamer zu wachsen

Weltweit hat 1998 die Zahl der Ankünfte um 2,4% zugenommen. Dieser Wachstumswert ist gegenüber dem Vorjahr – trotz Asienkrise – unverändert geblieben. Die touristischen Einnahmen verbesserten sich gegenüber 1997 sogar leicht. Über die letzten 10 Jahre hinweg betrachtet, scheint sich allerdings das touristische Wachstum zu verlangsamen.

STEFAN RENGLI

625 Millionen Touristen haben nach aktuellen Schätzungen der World Tourism Organisation (WTO) eine Auslandsreise unternommen. Dafür wurden insgesamt 707 Milliarden Franken ausgegeben (ohne Flugkosten). Einbussen mussten die asiatischen Destinationen hinnehmen (insgesamt -4,5 Mrd. Franken), wogegen Europa 12,8 Milliarden Franken Mehreinnahmen erzielen konnte. «Die 1998er-Resultate zeigen zwei wichtige Eigenschaften

des Tourismus: Seine Empfindlichkeit auf wirtschaftliche und politische Einflüsse sowie seine hohe Elastizität angesichts ungünstiger Umstände», kommentiert WTO-Generalsekretär Francesco Frangilli die Ergebnisse. Trotz der grundsätzlich positiven Wachstumswerte zeigt sich ein Rückgang der Spätküsten sowie eine Tendenz zu günstigeren, oft kürzeren Ferien. Die steigende Zahl der Ankünfte zeige aber, so Frangilli, dass selbst in wirtschaftlich erschwerten Zeiten nicht auf das Reisen verzichtet werde.

## Parallel zur übrigen Wirtschaft

Die Tourismusentwicklung in Europa sei im vergangenen Jahr, so die WTO-Untersuchungen, weitgehend parallel zur wirtschaftlichen Gesamtentwicklung

in Europa verlaufen. Das erzielte Einnahmewachstum von 3,6% ist identisch mit dem Wachstum der europäischen Wirtschaft. Einnahmenseitig erzielt Europa damit fast genau die Hälfte aller Tourismuseinnahmen weltweit. Und etwas mehr als die Hälfte aller weltweit 610 Millionen Ankünfte, nämlich 361,5 Millionen (59%), entfallen auf Europa.

Ein besonders gutes Jahr verzeichnete der spanische Tourismus, dessen Ankünfte um 10% und dessen Einnahmen um 11% zugenommen haben. Erstmals positioniert sich Spanien damit weltweit auf Rang 2 der Tourismusankünfte, gemessen an den Ankünften. Spanien hat mit beinahe 48 Millionen Ankünften die USA vom zweiten Platz hinter Frankreich (70 Mio. Ankünfte) verdrängt. Mit 11 Millionen Ankünften rangiert die Schweiz auf Position 17, nahezu gleich wie Portugal. Bei den Einnahmen nimmt die Schweiz Platz 13 ein und ist damit nicht im Feld der zehn einnahmestärksten Tourismusanationen vertreten, wozu die Schweiz jahrelang zählte (1990:

Rang 8). Wachstumsdestinationen wie China (1990 noch auf Rang 25, heute Rang 7), Australien (1990: 15, 1998: 10), Polen (1990: 65, 1998: 11) und die Türkei (1990: 21, 1998: 12) haben die Schweiz verdrängt.

## Deutsche kürzen Ferien

Die Urlaubsdauer der Deutschen – wichtigstes ausländisches Gäste-segment in der Schweiz – ist im Sinken begriffen. Dies ergibt eine Umfrage bei 5000 Deutschen des B.A.T.-Freizeitforschungsinstituts in Hamburg. 1980 hat die jährliche Feriendauer der Deutschen noch 18,2 Tage betragen, 1990 lag sie bei 16,3 Tagen und 1998 noch bei 15,1 Tagen. Am meisten davon betroffen ist der innerdeutsche Tourismus, der sich noch mit durchschnittlich 12,9 Aufenthaltstagen begnügen muss. 15,7 Tage beträgt der analoge Wert für Europa und 20,9 Tage über ausser-europäische Destinationen. STR



Walter Steuri, Direktor der Jungfraubahnen

# «Wir haben immer sinnvoll investiert»

Die Jungfraubahn Holding AG gilt als Substanzperle und agiert seit Jahren erfolgreich auf dem Markt. Jungfraubahn-Direktor Walter Steuri erklärt im Interview, weshalb das auch in Zukunft so bleiben wird.

INTERVIEW:  
FELIX MAURHOFFER

Die Jungfraubahn (JB) mussten im letzten Jahr einen Rückgang im Verkehrsertrag von rund 2 Mio. Franken hinnehmen. Das, unter anderem, weil die Astaten ausblieben. Haben Sie sich zu stark auf diesen Markt fixiert?

Nein, dieser Markt hat immer noch sehr grosses Potential. Rückgänge hatten wir nur in den Tigerstaaten, doch nicht in Japan. Wir sind in bezug auf Japan aber vorsichtig, denn dort wird sich die Asienkrise erst dieses Jahr auswirken.

Sie haben während der letzten zehn Jahren rund 130 Mio. Franken in den Ausbau des Jungfraujochs investiert, was steht in den nächsten Jahren an?

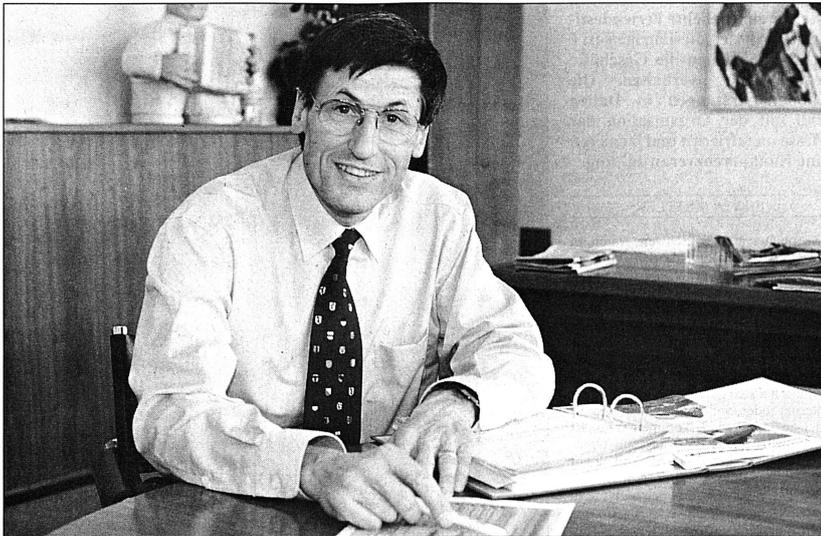
Wir wollen für 3 bis 4 Mio. Franken eine neue Lift- und Treppenverbindung vom Eispalast aufs Jochplateau bauen sowie die Hauptbahnhalle neu gestalten. Ferner prüfen wir eine neue Verbindung von Grindelwald Grund auf die Kleine Scheidegg. Gegenwärtig laufen Gästebefragungen, die wir als eine der Entscheidungshilfen beiziehen. Im Gespräch ist dort eine Gondelbahn als möglicher Ersatz für die Zahnradbahn.

Welche Zukunftsmärkte nehmen die JB ins Visier?

In den Herkunftsländern Europas sowie den USA wollen wir unsere Präsenz verstärken. Auch die Oststaaten bearbeiten wir verstärkt, doch steht dort nicht das Jungfraujoch, sondern Ausflugsberge wie die Schynige Platte im Vordergrund. Das hat mit der Kaufkraft dieser Feriengäste zu tun.

## Zur Person

Walter Steuri ist seit 1994 Direktor der Jungfraubahnen. Nach der Schulzeit in Grindelwald absolvierte Steuri eine Banklehre in Interlaken. Bevor Walter Steuri zu den Jungfraubahnen stiess, arbeitete er sechs Jahre bei der Neutra Treuhand AG in Bern. Beruflich bildete er sich zum eidg. dipl. Buchhalter/Controller weiter. Ab 1975 begann seine Karriere beim Oberländer Bahnunternehmen. Steuri war bis 1993 Finanzchef des Unternehmens, ab 1986 Vizedirektor und sieben Jahre später stellvertretender Direktor der Jungfraubahnen. Der 1945 geborene Steuri wohnt derzeit in Grindelwald, ist verheiratet und Vater von vier Kindern. FM



«Der Erfolg der Jungfraubahn Holding AG basiert auf sinnvollen Investitionen und einem aktiven Marketing», erklärt Walter Steuri, Direktor des Berner Oberländer Bahnunternehmens. Foto: Felix Maurhofer

Was muss die JB in Zukunft den Kunden bieten, um wachsen zu können?

Basis unseres Erfolgs ist die überwältigende Natur, die wir unseren Gästen mit modernen Transportmitteln und gutem Service näherbringen wollen. Neu im Programm haben wir Aktivitäten für ein junges Publikum auf dem Jungfraujoch. Zusammen mit dem Bergsteigerzentrum Grindelwald und Adventure World bieten wir diverse Aktivitäten an.

«Wir wollen unsere intakte Natur erhalten.»

Die JB-Holding beinhaltet diverse Unternehmen, gibt's auch Sorgenkinder?

Die Wintersportanlagen wie Ski- und Sessellifte arbeiten seit den hohen Investitionen in technische Erneuerungen mit Verlust. Da sie aber Teile eines Gesamtsystems sind und auch Deckungsbeiträge an die Fixkosten liefern, macht deren Weiterbetrieb auch betriebswirtschaftlich Sinn. Die Ertragslage aus dem Wintersportbereich ist aber gesamthaft unbefriedigend.

Mit der Sanierung von Lifanlagen werden oft die Kapazitäten erhöht, nun nimmt aber die Zahl der Wintersportler ab. Rechnen sich diese Überkapazitäten überhaup?

Jeden Luxusausbau machen wir nicht mit, wir wägen genau ab, welche Massnahmen dem Gast etwas bringen. Doch wer im Konkurrenzkampf mithalten will,

muss zwangsläufig Modernisierungen wie den Bau von kuppelbaren Sesselliften tätigen.

«Jeden Luxus machen wir nicht mit.»

Gerade bei Wintersportanlagen steht oft statt dem Renditedenken der volkswirtschaftliche Nutzen im Vordergrund. Eine bedenkliche Entwicklung?

Grundsätzlich muss sich eine Investition auch betriebswirtschaftlich rechtfertigen. Wenn 1998 allein im Berner Oberland in einen stagnierenden Wintersportmarkt 60 Mio. Franken investiert werden sollten, so frage ich mich, ob überall unternehmerisch richtig entschieden wurde. Anstatt einer Strukturberichtigung erfolgt eine Strukturverhaltung und Verzerrung des Marktes. Und die öffentliche Hand finanziert kräftig mit.

Die JB-Holding hat die Sportbahnen Wixi AG übernommen. Streben Sie die Kontrolle über alle Skiflanlagen im Gebiet an?

Im Gebiet der Kleinen Scheidegg ist das unser Wunsch. Wir wollten auch den Lauberhorn-Lift kaufen, doch wurde unser Kaufgesuch abgelehnt. Für die Vermarktung des Gebiets wäre von Vorteil, wenn alle Betriebe unter einem Dach wären.

Kooperationen und Zusammenschlüsse liegen im Trend, wäre eine Bahnen-

holding fürs ganze Jungfraugebiet denkbar?

Das ist vielleicht eine Vision, sicher aber nicht Strategie der Jungfraubahn Holding AG. Für die touristische Vermarktung wäre ein Zusammenschluss von Vorteil. Die effizienteste Zusammenarbeit erfolgt innerhalb einer wirtschaftlichen Einheit. Zusammenschlüsse erfolgen oft unter Leidensdruck. Wir haben verschiedene starke Unternehmen in unserer Region. Der Leidensdruck fehlt aber.

«Eine Bahnenholding fürs ganze Jungfraugebiet wäre vielleicht eine Vision.»

Zwar ist dieser Winter bisher sehr schneereich, doch die letzten Jahre bewiesen das Gegenteil. Ausbauprojekte in hohen Lagen und auf Gletschern werden da und dort erwogen. Baut die JB bald Anlagen auf dem Jungfraujoch?

Das Jungfraujoch bietet viel für den Ausflugsverkehr, es gehört zu den Keyplayern auf dem Weltmarkt, daher wollen wir dort oben nicht in ein Sommerskigebiet diversifizieren und unser Hauptgeschäft beeinträchtigen. Aus diversen anderen Gründen macht der Bau eines Gletscherskigebiets keinen Sinn: Einerseits sind solche Anlagen sehr kostenintensiv, andererseits kann vom Joch hinunter ins Tal keine Pistenverbindung realisiert werden. Die relativ

lange An- und Abreise wäre ein weiterer Nachteil.

Wäre denkbar, dass sich die JB auch am Rosenhorn-Projekt engagiert?

Aus meiner persönlichen Sicht nein. Wir sind aber auch nie angefragt worden. Ich gebe aber dem Projekt aus betriebswirtschaftlicher Sicht keine Chance.

Die amerikanische Beteiligungsgesellschaft Pico Holding hat 70 000 Aktien gekauft und hält nun einen Anteil von 17% an Ihrem Kapital. Werden in Zukunft ausländische Aktionäre das Geschehen Ihres Unternehmens bestimmen?

Wer mit seinen Aktien an die Börse geht, setzt sich diesem Risiko aus. Doch das Engagement der Pico Holding ist von der Geschäftsleitung und dem Verwaltungsrat der JB-Holding AG abgesegnet worden. Ich bin der Meinung, dass keine Gefahr von Fremdbestimmung besteht. Neue Aktionäre bringen Schwung ins Unternehmen. Seit dem Engagement der Pico Holding stieg der JB-Aktienwert von 200 auf 240 Franken.

«Die Gefahr einer Fremdbestimmung besteht nicht.»

Unfreundliche Take Overs befürchten Sie nicht?

Kaum, denn wir haben stabile bernische Grossaktionäre. Zudem sind unsere 8000 Kleinaktionäre sehr treu. Durch die Aktienverteilung ist eine ausländische Dominanz nicht denkbar.

Generell befinden sich Bergbahn-Aktionäre auf Talfahrt, weshalb investierte die Pico Holding in die JB?

Wer eine JB-Aktie kauft, bezahlt einen Preis, der auf dem heutigen Resultat basiert. Der Börsenkurs beträgt 235 Franken, das Eigenkapital pro Aktie macht 431 Franken aus. Die direkte Dividendenrendite beträgt 3,4%. Unser Unternehmen wird im Jahr 2000 schuldenfrei sein, was unsere Stabilität untermauert und uns auch interessant macht. Bei vielen Aktien werden Preise bezahlt, die auf erst noch zu realisierenden zukünftigen Gewinnsteigerungen basieren.

Ihre Ausschüttungsquote betrug in den letzten Jahren 30%, wird sich die ändern?

Nein, nach wie vor wird ein Drittel des Gewinns ausgeschüttet.

Seit Jahren wirtschaftet die JB äusserst erfolgreich und gilt als Substanzperle. Was sind die Hauptgründe dafür?

Wir haben ein einmaliges Angebot, das ständig durch sinnvolle Investitionen und Serviceleistungen verbessert wird. Zudem betreiben wir seit Jahren ein äusserst aktives und erfolgreiches Marketing.

## DRUCKFRISCH

### Skigebiete im Test

Der ADAC-Ski-Atlas Alpen 1999 mit seinem 5-Stern-Bewertungssystem ist bereits erschienen. Jährlich neu recherchierte Fakten geben den Wintersportlern Antwort auf alle Fragen. Interessierte finden im Ski-Atlas aktuelle Informationen über mehr als 200 Skigebiete in Österreich, Italien, Frankreich, Deutschland und der Schweiz. Das Werk umfasst 744 Seiten, 250 Panoramakarten sowie 240 Fotos. Der Atlas ist für 47 Franken beim Hallwag Verlag Bern, Nordring 4, 3001 Bern erhältlich. FM

### Downhill

«...über alle Berge»



Die Schweiz ist ein Paradies für Mountainbiker. Auch die Seilbahnen haben für Biker viele attraktive Angebote bereit. Ein neuer Prospekt des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmen (SVS) fasst diese Angebote zusammen. Rund 90 Seil-

bahnen befördern Velos bergwärts. Im neuen Prospekt «...über alle Berge» werden diese Bahnen mit Informationen über Ausgangspunkt, Zielstation und Bahntyp aufgeführt. Ferner finden die Biker Angaben über Bike-Routen ab den Bergstationen. Für Downhill-Freunde bietet der neue Führer 40 Routen mit einer Gesamtlänge von rund 300 Kilometern an. Im neuen Imprimat aufgeführt sind auch die 17 Bahnen, welche bei den Tal- und Bergstationen Velos vermieten. Der Gratisprospekt kann beim SVS, «Bike-Prospekt», Postfach, 3000 Bern 6, bestellt werden. FM

### Bündner fördern Wandersport

Dass Wandern als Breitensport fördern wollen die Bündner Wanderwege zusammen mit der Graubündner Kantonalbank. Nun ist der erste von insgesamt 15 Rundwanderwegen mit speziellen Wegweisern und Informationstafeln ausgeschrieben worden. Dieser Weg führt von Porcils über Lag la Cresta zurück nach Porcils. Die Rundwanderungen werden in einem Wanderbuch beschrieben. Das Buch ist bei allen Bankfilialen der Graubündner Kantonalbank erhältlich. FM

## Schweizer Reisekasse

### Reka und SBB schaffen Mobilitätscheck

Die Schweizer Reisekasse will neben dem traditionellen Reka-Check im Oktober gemeinsam mit der SBB einen Mobilitätscheck lancieren. Im gleichen Zug soll der herkömmliche Reka-Check popularisiert werden.

SUSANNE RICHARD

Der Reka-Check wurde vor Jahrzehnten als Feriencheck lanciert. Heute werden rund 45% der Reka-Checks bei Verkehrsunternehmen, weitere 15% an Tankstellen eingelöst. Obwohl die Einlösung im Bereich Hotel, Ferienwohnungen und Gaststätten nach längerer Stagnation 1998 um 5% gesteigert werden konnte, werden zurzeit nur 9% aller Checks für Übernachtung und Verpflegung eingesetzt.

Um den Check wieder verstärkt als Ferien- und Freizeitcheck zu positionieren, lanciert der Finanzierungsspezialist Reka gemeinsam mit der SBB und den Transportmitteln des Öffentlichen Verkehrs im kommenden Oktober einen neuen automatenfähigen Mobilitäts-

check mit analogem Umlauf wie der Reka-Check. Die Initiative nach einem solchen Check kam unter anderem von nationalen Grossunternehmen, die ein Instrument wollten, mit dem schweizerweit für alle Mitarbeiter die gleichen Lohnnebenleistungen für die ÖV-Benützung bereitgestellt werden können. Bei der SBB selber löst der ÖV-Check den eigenen Bahngutschein ab. Der neue Check wird von SBB und Reka gemeinsam vertrieben. Am Bahnschalter wird der Check ohne Verbilligung abgegeben.

### Zuwachs dank Coop

Auch der «alte» Check wird erfolgreich über neue Kanäle verkauft. Gut angefallen ist der Verkauf über den Grossverleiher Coop, der die Checks für Coop-Card-Inhaber um 4% verbilligt. Coop hat den Check-Verkauf 1998 um 8,5 Mio. Franken auf 65 Mio. Franken (1997: 57 Mio. Franken) gesteigert. Um das Finanzvolumen auszuweiten, soll der als Lohnnebenleistung eingeführte Reka-Check popularisiert und zusätzlich als Kundenbindungsinstrument positioniert werden. Zentral dabei ist die Partnerschaft mit dem Gross-

verleiher Coop. Coop gibt die Checks mit 4% Verbilligung gegen Vorweisung der Coop-Profit-Card ab. 18% der Reka-Checks oder 65 Mio. Franken (1997: 57 Mio. Franken). Neue Partner von Reka sind der Key Club der UBS und Swisscom. Damit wird der Reka-Check zusätzlich als Kundenbindungsinstrument positioniert.

Das Verzeichnis der Einlösestellen des Reka-Checks wird ab April auf dem Internet abrufbar sein.

### Positiv zu SDM

Auch Reka möchte ihre Angebote bei Switzerland Destination Management platzieren, obwohl die eigenen Distributionskanäle gut funktionieren. «Wir machen auch aus Sympathie für die Schweizer Tourismusbranche mit», bestätigt Werner Berner, Reka-Direktor. Eine erste Kontaktnahme endete mit einer einvernehmlichen Regelung. Was noch fehlt, ist die Schnittstelle. Nach acht Monaten Funkstille, ist der Kontakt kürzlich wieder aufgenommen worden. Die Reka unterhält eigene Fiesencenter mit total 1910 Wohnungen. Diese sollen künftig über SDM angeboten und vermittelt werden.

Österreich Werbung

## Wandern und Gesundheit

Der für Österreich interessante Markt Schweiz wächst wieder leicht. Wandern und Gesundheit sind Hauptthemen für die Sommersaison.

SUSANNE RICHARD

1998 konnte Österreich 2,8 Mio. Logiernächte aus der Schweiz verbuchen. Damit konnte die Logiernächtezahl nach einem Rückgang wieder um 0,9% gesteigert werden. Nur im Bundesland Wien, das zurzeit einen Boom erlebt, ist die Trendwende noch nicht geschäft. Mit insgesamt 111 Mio. Logiernächten und 22,8 Mia. Franken Einnahmen aus dem Tourismus hat man in Österreich einen neuen Rekord erzielt. Carmen Breuss von der Österreich Werbung Schweiz glaubt, dass die guten Zahlen den besser gebündelten Marketingmitteln innerhalb der Österreich Werbung zu verdanken sind. Die neue Area 1, zu der neben der Schweiz das Marketing für Deutschland und Österreich gehören, liefert 84 Mio. Logiernächte; drei Viertel davon werden in Österreich generiert.

In Zukunft will sich die Österreich Werbung marketingmässig auf die Kernthemen Berge/Seen, Stadt/Kultur, Vielfalt im Winter, Qualität/Kulinarik sowie Angebotsqualität und Sicherheit konzentrieren. Wandern soll neu als Ganzjahresschwerpunkt behandelt werden. Zusätzlich zu den gut eingeführten Angeboten Wellness sowie Schlank und Schön soll das Thema Gesundheit stärker ins Zentrum gerückt werden. Österreich möchte sich zudem als «das» Familienland Europas positionieren.

### Ausbau der All-Inclusive-Cards

Vorarlberg will die gut akzeptierten All-Inclusive-Cards auf die Sommersaison weiter verbessern. 1998 wurden insgesamt 117 000 Cards verkauft. Die Karten sind ein- oder mehrere Tage gültig. Als erste Feriendestination schliesst der Bregenzwerd die Nutzung der Freizeitinfrastruktur in den Übernachtungspreis ein, wenn der Gast länger als drei Tage bleibt. Zudem können Montafoner Gäste mit ihrer Sommer-Spess-Card die Freizeiteinrichtungen im benachbarten Tiroler Paznauntal nutzen und umgekehrt. Das Bundesland Tirol lanciert mit einem neuen Trekking Guide zehn ein- bis viertägigen Touren. Mit dem Produkt «Tirol ohne Handicap» will Tirol behinderte Gäste ansprechen. Niederösterreich legt für 1999 zum zweiten Mal einen Katalog mit buchbaren Angeboten vor.

### Wenig Konkretes für Silvester

Noch sind auch in Österreich nur sehr wenig konkrete Programme für die Jahrtausendwende bekannt. Wien wird sich jedenfalls als grösster Ballsaal Europas präsentieren. Salzburg will ein Fest des Friedens mit Beteiligung aller Nationen organisieren. Die Dachstein-Taurn-Region plant eine Sternfahrt von Oldtimern. Ein Trend immerhin: Laut Breuss soll der Run auf Berghütten für diesen Silvester enorm gross sein.

## SWISSORAMA

**Punktspielautomaten: Rekurs ohne aufschiebende Wirkung.** Das Bundesgericht hat es abgelehnt, zwei Rekursen aus dem Tessin gegen das Verbot von Punktspielautomaten eine aufschiebende Wirkung anzuerkennen. Am 1. April müssen deshalb die Automaten aus öffentlichen Lokalen im Tessin verschwinden sein. Bereits im vergangenen Dezember verweigerte das Bundesgericht in Lausanne einem Rekurs die aufschiebende Wirkung. Im nun behandelten Fall hatten die zwei Rekurrenten argumentiert, die Übergangsfrist, innert der sie die Apparate entfernen müssten, sei zu kurz. Das Bundesgericht teilte diese Auffassung nicht. *sd*

\*

**25 000 besuchten die St. Galler Ferienmesse.** Die 10. Ferienmesse in St. Gallen hat damit die Erwartungen der Organisatoren erfüllt. 516 Aussteller aus der Schweiz und dem Ausland waren von Freitag bis Sonntag auf dem Olma-Areal präsent. Die Ferienmesse werde auch als Testmarkt für neue Angebote und Dienstleistungen geschätzt, schrieb die Veranstalter. *sd*

Borsa Internazionale del Turismo (BIT), Mailand

# Die Tourismusmesse erhält Konkurrenz

Für Italiener ist die Schweiz nach wie vor eine beliebte Feriendestination. An der diesjährigen BIT in Mailand liefen die Geschäfte jedoch eher verhalten. Die Ländervertretungen in Italien sind mit der Organisation der Messe unzufrieden und lancieren eine Konkurrenzveranstaltung.

SILVIA METTLER

12 Anbieter aus der Schweiz waren an der Borsa Internazionale del Turismo (BIT) in Mailand anwesend. Noch vor fünf Jahren waren es etwa doppelt so viele. «Die Zeiten sind vorbei, wo man als Hotelier mit definitiven Buchungen nach Hause kommt», zieht Hans Kübler vom Hotel National in Interlaken Bilanz. «Das Buchungsverhalten bei den Veranstaltern hat sich geändert. Viel läuft über Internet oder andere Kanäle.» Ob er nächstes Jahr wiederkommen wird, ist noch unsicher. Für die Tourismusorganisation Interlaken (TOI), die mit einem eigenen Stand anwesend war, stellt sich diese Frage vorderhand noch nicht. «Ich betrachte unsere Teilnahme als Imageauftritt und finde es wichtig, dass wir im italienischen Markt und an der wichtigsten italienischen Fachmesse anwesend sind», sagt Sabine Egli. Die Tatsache, dass Interlaken im letzten Jahr rund 20% mehr Übernachtungen aus Italien verzeichnete, bestärke ihren Entscheid. Gute Reaktionen auch von Paolo Sterli, Rätische Bahn: «Wir hatten gute Kontakte, die durchaus Positives versprechen. Die Anfragen bewegen sich etwa im gleichen Masse wie im vergangenen Jahr.» Doch Sterli hat festgestellt, dass weniger Fachbesucher gekommen sind.

### «Nicht zufrieden»

Dino Dulio, Italiens ST-Landesvertreter, spricht Klartext (siehe Interview): «Ich bin mit der Organisation der BIT überhaupt nicht zufrieden.» Interventionen der Vereinigung der Landesvertretungen in Italien beim BIT-Management haben kaum etwas bewirkt, zeigt er sich ent-



Für das Interlakner Team bedeutet der Auftritt an der BIT Imagewerbung (von links Sabine Egli, Interlaken Tourismus, Hans Kübler, Hotel National, Interlaken, Kathrin Linder, Freilichtmuseum Ballenberg, Brienz, Loris del Grasso, Hotel Toscana, Interlaken). *Foto: Silvia Mettler*

täuscht. Einige Landesvertretungen haben nun kurzerhand zusammen eine ähnliche Veranstaltung auf die Beine gestellt: Das «Meeting Internazionale del Turismo», ein Workshop, der am 26. April in Mailand und am 27. April in Rom stattfinden wird. 21 Landesvertretungen laden Reiseveranstalter sowie auch Ski- und Sportklubs ein, die eine wichtige Rolle bei der Freizeitgestaltung der Italiener einnehmen. Erwartet werden 76 Aussteller. Aus der Schweiz haben sich acht Anbieter angemeldet.

## Graubünden macht nicht mehr mit

Mit einem Bündner Abend machte die Ferienecke der Schweiz ein letztes Mal an der BIT auf sich aufmerksam. Graubünden Feriendul rund 50 italienische Journalisten ein und stellte kommende Highlights der Bündner Feriendorte vor. Infolge der Neuorientierung und aufgrund einer Marktstudie der

Academia Engiadina hat sich Graubünden Ferien nun entschieden, den italienischen Markt in Zukunft nicht mehr selber zu bearbeiten. «Das Volumen von 2 bis 3% der Gäste ist für uns zu klein», begründet Gieri Spescha, PR/Medien Leiter von Graubünden Ferien, diesen Entscheid. *SM*

Ticino Turismo

## «Fröhlich, offen und dynamisch» gibt sich das Tessin in Basel

**Ticino Turismo fährt mit massivem Eventmarketing ein: Ab morgen Freitag präsentiert sich die Destination Tessin während dreier Monate in einer fast 900 000 Franken teuren Promotionsaktion in Basel.**

JÜRIG STEINER

Der Erfolg von «Zurigo Ticino», der Promotionswoche, die das Tessiner Tourismusmarketing im Frühjahr 1997 in Zürich veranstaltete, hat Appetit auf mehr gemacht. Die diesjährige Marketingaktion «Ciao Basilea Ticino» übernimmt die Idee der Zürcher Veranstaltung, dauert aber den ganzen Frühling, vom 5. März bis zum 6. Juni. In dieser Zeit soll mit einer Serie von Anlässen in Basel das Image eines «fröhlichen, offenen und dynamischen Tessins» vermittelt werden, wie Rocco Cattaneo, Präsident des Organisationskomitees, ausführt. Cattaneo, Spross einer der wichtigsten Tessiner Unternehmerfamilien, hat 1996 die Rad-Weltmeisterschaften im Tessin organisiert. Er hat den Kern des damaligen OK auch für «Ciao Basilea Ticino» motivieren können.

### Nebenaspekt Sonnenstube

Die Aktion in Basel ist explizit nicht auf touristische Aspekte beschränkt: Man will eine globale Sicht des Tessins vorstellen, die Kultur, Wirtschaft und Politik einbezieht. Der Hintergrund liegt auf der Hand: Zeigt man das Tessin als modernen Kanton, in dem kompetitive High-Tech-Firmen, schlaue Unternehmer und international rezipierte Musiker (wie der Jazz-Trompeter Franco Ambrosetti) leben, treten die Sonnenstuben- und Dolce-far-niente-Klischees in den Hintergrund. Das frische Image eines dynamischen Kantons, das die Tessiner

mit ihrem Auftritt in Basel verankern wollen, soll eher jüngeren Touristen neue Reize bieten, ins Tessin zu reisen. Die Tatsache, dass im Tessin die Sonne mehr scheint als anderswo, wird zur angenehmen Nebenerscheinung degradiert. Lanciert wird der Tessiner Auftritt in Basel mit der Muba (5. bis 14. März), an der das Tessin Gastkanton ist. In den Wochen danach sind eine Reihe von kulturellen Anlässen geplant. Abgeschlossen wird «Ciao Basilea Ticino» Anfang Juni mit einem Volksfest in Basel. Begleitet wird die Marketingaktion von Gastro-Wochen und einem speziellen Tessin-Package von Railtour. Die Verkaufszahlen dieser Pauschalarrangements werden gemäss Eugenio Foglia, Direktor von Ticino Turismo, herangezogen, um den Erfolg des Tessiner Auftritts in Basel quantitativ zu messen. Die Tessiner hoffen, in Basel auch Klientel aus dem Elsass und dem badischen Raum gewinnen zu können.

### Private Finanzbeteiligung

Kosten soll «Ciao Basilea Ticino» gemäss Rocco Cattaneo 870 000 Franken. 320 000 Franken steuert Ticino Turismo bei, 436 000 Franken zahlen private Sponsoren – das sind diejenigen Firmen, die sich am grossen Tessin-Stand an der Muba präsentieren. Für die restlichen 114 000 Franken kommen Kanton und die lokalen Verkehrsvereine auf. Wichtig ist «Ciao Basilea Ticino» nicht für die Vermarktung der Destination Tessin, sondern auch für die innerkantonale Bewusstseinsbildung: Obschon im Tessiner Tourismus gemäss der Basler Konjunkturforschungsstelle 15% der Beschäftigten arbeiten und 12% des kantonalen Bruttosozialprodukts generiert werden, wird dieser Sektor oft wenig beachtet. Es sei deshalb wichtig, sagt Eugenio Foglia, dass gerade der Tourismus die Initiative ergriffen habe, eine Aktion zu starten, die das Image der ganzen Tessiner Wirtschaft aufpoliere.

## INTERVIEW

### «Mehr in Italien investieren»



Dino Dulio  
Schweiz  
Tourismus  
Landesvertreter  
in Italien

**Dino Dulio ist seit viereinhalb Jahren Landesvertreter in Italien. Anfangs Juni wird er die Vertretung in Grossbritannien/Irland übernehmen. Er empfiehlt den Schweizer Touristikern, vermehrt in den italienischen Markt zu investieren.**

### Wie präsentiert sich der italienische Markt?

Im letzten Jahr konnten wir 13% zulegen. Das macht rund 959 000 Hotelübernachtungen. Und die Schweiz ist bei den Italienern nach wie vor beliebt.

### Ihre Prognosen?

Unter der Voraussetzung einer gleichbleibenden stabilen politischen und wirtschaftlichen Lage, ist eine weitere Steigerung der Nachfrage zu erwarten. Ich schätze eine Zunahme in den nächsten zwei Jahren von zirka 20%. So können wir wieder an die Resultate von 1988/89 heran. Der italienische Markt hat ein grosses Potential, und ich empfinde den Schweizer Anbietern, vermehrt in diesen Markt zu investieren.

### Wie haben sich der starke Schneefall und die damit verbundenen Negativschlagzeilen ausgewirkt?

Die Informationen wurden in Italien schon wahrgenommen. Für das ganze

Alpengebiet ist dies natürlich schlecht. Vor allem die kurzfristigen Spontanbuchungen werden uns fehlen.

### Graubünden Ferien hat entschieden, Italien nicht mehr selber zu bearbeiten. Was halten Sie davon?

Ja, ich habe davon gehört und kann diesen Entscheid überhaupt nicht verstehen. Graubünden, und zwar nicht nur das Engadin, ist in Italien gefragt und steht neben dem Tessin an 2. Stelle.

### Gibt's besondere Erlebnisse, die Ihre Italien-Zeit prägen?

Die ersten zwei Jahre waren sehr hart. Da hatten wir die Probleme mit der Abwertung der Lira. Die Neuorganisation von Schweiz Tourismus und die damit verbundenen Umstrukturierung und Adaption auf unseren Markt waren eine besondere Herausforderung.

### Meinen Sie damit auch die neue Werbekampagne? Ist sie in Italien gut angekommen?

Ja, man fand sie originell, doch wird der Begriff «Tourismus» anders wahrgenommen. So wurde die eigentliche Botschaft nicht richtig verstanden. Wir setzen jetzt viel mehr auf Angebotswerbung.

### Mit welchem Gefühl verlassen Sie Italien, und was erwartet Sie in London?

Ich gehe mit einem lachenden und einem weinenden Auge. Ich freue mich natürlich auf die neue Herausforderung in England. Der Markt verhält sich dort ganz anders. Während Italien ein Direktbucher-Markt ist, wird in England – wie in Übersee – ein grosser Teil übers Reisebüro gebucht. Da ich lange in Nordamerika tätig war, ist mir diese Aufgabe nicht fremd. Mein Vorgänger in London hat hervorragende Arbeit geleistet – ich werde versuchen, so weiterzufahren. *Silvia Mettler*

## MEINE MEINUNG

### ITB: Die Masse täuscht

Die Internationale Tourismusbörse in Berlin hat immer schon durch ihre Grösse bestochen. Zahllose Hallen mit endlosen Korridoren: Leistungsträger an Leistungsträger, kilometerweise. Und dann die vielen Nachfrager, die sich dort drängeln... Doch das Bild täuscht. Der Schweizer Hotelier lernt seinen Blick nicht durch ein Grossvolumen trüben lassen: Die Anzahl ausstellender Länder und die Anzahl ausstellender Unternehmen darf nicht darüber hinwegtäuschen, dass eine globale Konsolidierung im Gange ist, die längst noch keine Ende gefunden hat.



Kommt der Tag, an dem der Schweizer Hotelier in Berlin eigentlich nur noch vor einem einzigen Stand Schlange stehen muss, um seine Zimmerverträge fürs ganze Jahr aufzusetzen: Einem Stand, der beschriftet ist mit «Kuoni-Cook-Preussag usw.» für den Ferienteil beispielsweise, und mit «Wagonlit-BIT-Carlson usw.» für das Corporate-Geschäft? Die ganze Konzentrationsbewegung in Sachen Veranstalternachfrage, die sich 1998 in Deutschland und in Europa abgespielt, ist in Hotelierskreisen nie in diesem Masse thematisiert worden, wie es eigentlich der Relevanz entspräche. Gerade die deutsche Veranstaltermesse ist nicht ganz unwichtig für die Schweizer Anbieter. Je grösser die Marktmacht der Einkäufer, und je zersplitterter das Angebot durch viele Betriebe, desto tiefer die Preise. Das ist ein ökonomisches Gesetz. Auf globaler Ebene hat die Hotellerie bereits reagiert, aber was kann der KMU-Hotelier tun? Er hat die Möglichkeit, zweigleisig über seine Destination und über eine Hotelmarke zu vertrieben. Er kann die Informatik ausnützen, er kann ins Convention-Segment oder in Ferien-Pauschalen diversifizieren, er wird sich wohl bald auch einer Franchise anschliessen können... In Berlin lässt sich all das und noch viel mehr anhand bereits vorhandener Beispiele studieren. Alexander P. Künzle

## Mövenpick Konzern: Aktienrückkauf

# Betriebsschwach, aber finanzstark

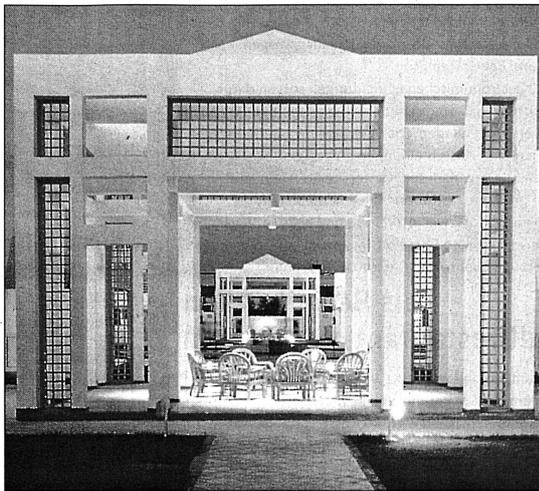
Was die Bank Pictet schon letzten Sommer vorausgesagt hatte, wird nun für diesen Frühling wahr: Mövenpick offeriert seinen Aktionären ein Rückkaufangebot. Diese «Reprivatisierung» von Mövenpick könnte weitere Folgen haben: Mövenpick wird als Ganzes oder in Teilen «verkaufbar».

ALEXANDER P. KÜNZLE

Während der «Normalhotelier» oft genug froh wäre, er könnte seine Schulden in Aktien umwandeln, sind es die Grossaktionäre von Mövenpick offensichtlich leid, sich mit Shareholder-Zwängen zu beschäftigen: Sie kaufen ihre eigenen Aktien an der Börse zurück. Für die erste Märzhälfte ist deshalb ein Rückkaufangebot bei allen drei Aktienkategorien vorgesehen, wie den Medien Mitte letzter Woche mitgeteilt wurde. Woher kommt das Geld, um das Eigenkapital um maximal 280 Mio. Franken zu vermindern? Per Jahresende verfügt das finanzstarke, wenn auch betriebsschwache Gastro-Hotelunternehmen Mövenpick über flüssige Mittel von über 600 Mio. Franken (der Autogrill-Verkauf allein brachte 282 Mio. vor Steuern!) und ein verwendbares Eigenkapital von 280 Mio. Franken.

### Keine Akquisitionen

Das Management schien, zumindest noch Mitte 1998, im Gegensatz zu den Besitzern eher der Meinung zu sein, mit dem Geld interessante Akquisitionen vorzunehmen. So ist das Unternehmen daran, den asiatisch-pazifischen Raum zu erschliessen, was wohl gegenüber früher heute zwar sehr günstig, aber nicht ganz risikofrei ist. Doch die Familie von Finck, die rund 70% der Stimmen kontrolliert, hat nun offenbar anders entschieden. Statt über Akquisitionen kann man auch über Managementverträge und Franchisen wachsen. Die Aktie kostete Mitte 1998 rund 830 Franken, der Rückkaufspreis beträgt je Inhaberaktie und Partizipationsschein 835 Franken. Denn die PS sollen in Inhaberaktien umgewandelt werden, was einer Vereinfachung der Kapitalstruktur gleichkommt. Das Grundkapital wird entsprechend um die Summe des rück-



Statt zu akquirieren, expandierte Mövenpick immer schon über Verträge und lokale Partner. Besonders im Mittleren Osten. Foto: Mövenpick

gekauften Titel reduziert. Der gehandelte Teil des Aktienkapitals wird kleiner, und die zurückgekauften Papiere landen im Safe.

### Geld von Al Walid

1998 war für Mövenpicks Geschäftsjahr kein gutes Jahr: Konsumschwäche in Deutschland (seit Jahren), und Rückschläge in Ägypten. Der nicht konsolidierte Gesamtumsatz verminderte sich um 3,7% auf 1,145 Mia. Franken; der konsolidierte Umsatz um 1,5% auf 853 Mio. Auch das operative Ergebnis dürfte unter dem Vorjahr liegen, was langfristig aber irrelevant ist, kurzfristig jedoch die Aktienpreise drückt. Mövenpick gibt sich jedoch beim Hotel-Portefeuille Mühe: Mövenpick H&R verfügt nun über 45 Hotels und Resorts respektive 8529 Betten in 15 Ländern, was fast wieder an die alten Zeiten erinnert... Auch bei Mövenpick H&R verbessert eine Finanztransaktion die Erlössituation: 1998 kaufte der bekannte Hotelmagnat und -investor Prinz Al Walid Bin Talal 30% von Mövenpick H&R, das er mit einem Wert von 20

Mio. Dollar ausweist. Auch dieses Geld dürfte in die Finanzerträge von Mövenpick einfließen. Al Walid gibt die Zahl seiner Hotelzimmer mit rund 37 000 an und figuriert als Nummer 13 unter den Reichsten der Welt... Der saudische Prinz ist bekannt dafür, eine Nase für Hotelmarken zu haben, die noch einiges Potential in sich bergen! Mit der Besitzerfamilie von Finck teilt der saudische strategische Investor/Partner

seine Sympathie für Privat- statt Börsenkapital. Das macht ihn unabhängig von hungrigen Aktionären und eröffnet ihm langfristige Perspektiven. Die Möpi-Restauration stagniert hingegen. (Siehe Studie Pictet & Cie Bankiers, Autor Thomas Della Putta, htr Nr. 35/98).

Die Hotelbranche hat andere Perspektiven als die Financiers: Es interessieren sie die Perspektiven des wichtigsten Schweizer Hotel/Gastro-Unternehmens, und weniger die Eigenkapital-Besitzfrage. Denn die globale Hotelwelt befindet sich in einem grossen Umbruch: Dachmarken-Bildung, Konsolidierungen und die Frage, ob ein Asienengagement Ja oder Nein, interessiert. Und in diesem Spiel der Global Player gilt Mövenpick als klein, denn sein Hotel-Label ist zwar hier sehr bekannt, den Amerikanern weniger. Ein Aktienrückkauf erscheint deshalb auf den ersten Blick recht defensiv, also unattraktiv, fast schon «schweizerisch besitzertreu». Wenn aber Mövenpicks Besitzer dennoch eine Expansion vorhaben, einfach mit anderen Finanzmitteln, sieht alles wieder anders aus. Schlimmstes Szenario: Man kauft die Aktien zurück, um später das ganze Unternehmen einfacher weiterverkaufen zu können, weil bei Fusionsgerüchten die vorausseilenden Aktienpreissprünge dann das Prozedere weniger stören... Es muss nur ein Finanzberater einem der Besitzer weismachen, die gegenwärtige Möpi-Kombination Gastronomie/Hotellerie/Nahrungsmittel weise zu wenig Synergie auf, und schon werden die einzelnen Sparten für Dritte interessant. Alexander P. Künzle

## Mövenpick-Hotels: 3- und 5-Stern-flexibel

Prinz Al Walid erachtet die Mövenpick Hotels & Resorts als ein flexibles Vehikel der Beherbergungsindustrie, um im Nahen/Mittleren Osten und Afrika in den 3- bis 5-Stern-Segmenten zu expandieren (siehe «Hotel» Investment Outlook, Frühling 1998). In den Gateway Cities, den Anflugstädten in Kuwait, Abu Dhabi, Ägypten und Jordanien, werden 4-Stern-Hotels geplant, denen dann Resorts in derselben Destina-

tion folgen. Rund 15 Möpi-Hotels will Al Walid auf diese Weise in der Region in den nächsten vier Jahren aufbauen. Sehr mutig erscheint auch Walids Engagement in Ostafrika, das er als touristisches Potential erachtet. Länder wie Eritrea würden möglicherweise kommende Feriendestinationen abgeben. Und ausser den südafrikanischen Hoteliers sei niemand an dieser Region interessiert. APK

## Leading-Showcase im Dolder Grand Hotel

# Zwei neue Schweizer Hotels stossen dazu

Zehn neue Hotels aus Europa sind 1999 zu den Leading Hotels of the World gestossen, davon zwei aus der Schweiz. Die Gruppe brachte den 25 Schweizer Hotels rund 3400 Buchungen 1998 (über das Frankfurter Büro). Weltweit umfasst das Portefeuille nun 315 Häuser. Im «Dolder Grand» präsentierte sich eine Auswahl der Hotels den Einkäufern.

KARL JOSEF VERDING

Die Leading Hotels of the World, mit dem Schweizer Hotelier Jean-Jacques Gauer als Präsidenten, zählen im neuen 99er Führer immerhin 25 Schweizer Betriebe als Mitglieder. Das sind mehr als in ganz Deutschland. Neu im Portefeuille figurieren das Suvretta House und das Kulm Hotel, beide St. Moritz. Im Dolder Grand Hotel fand letzten Donnerstag der zweite Showcase dieser Gruppierung in der Schweiz statt. Mit den Showcases sollen Hoteliers und Kunden der Tourismusbranche die Möglichkeit erhalten, Kontakte zu knüpfen.

### Über 21 000 Roomnights

Aus der Schweiz waren neben den beiden neuen das Grand Hotel Quellenhof, Bad Ragaz, das Gstaad Palace Hotel, Gstaad, Le Mirador, Mont-Pèlerin vertreten. Neben den zahlreichen Einzelhotels stellten unter der Beinahe-Dachmarke Leading auch zahlreiche Ketten aus, wie Kempinski, Mandarin Oriental, Ori-

ent Express, Sun International, Peninsula, The Savoy Group of Hotels usw. Alf Beyer, Regional Manager, bezifferte am Zürcher Anlass den Zuwachs im Logiernächtevolumen, das die Schweiz für die Leading-Hotels (über das Frankfurter Büro) 1998 aufbrachte, auf rund 5%. Mit einer Performance von 21 367 Roomnights für die weltweiten Leading-Hotels wird die Schweiz als guter Aufkommensmarkt eingestuft. Die Roomnights können mit dem Leading-Durchschnittspreis von 350 Dollar multipliziert werden, was einen grob geschätzten Umsatz

von knapp 7,5 Mio. Dollar oder 5,3 Mio. Franken ergibt. Die Schweiz-Incoming-Zahlen lauten: 3366 Roomnights über die Frankfurter Zentrale, respektive 1,2 Mio. Dollar (840 000 Franken) Umsatz. 1997 kamen noch 3050 Roomnights in die 23 Schweizer Hotels.

### Europazahlen negativ

Dieses Schweizer Incoming-Resultat ist nicht besonders bestechend, erhält doch Deutschland mit weniger Hotels ein Incoming-Resultat von 17 387 Roomnights, also fast fünfmal mehr. Als Grund

gibt das Leading-Büro in Frankfurt den Umstand an, dass die Leading-Hotels in Deutschland stark in den Städten und Messeorten konzentriert sind. Dennoch hat die Schweiz im Gegensatz zu Europa ein positives Roomnight-Resultat erhalten: Die Zahlen für das Europa-Incoming lauten 52 628 Roomnights, 3170 weniger als 1997.

### Auf den deutschen Markt

Beyer, sehr erfreut über dieses Schweizer Plus im Outgoing und Incoming, legte seinen Schweizer Leading-Hoteliers je-

doch nahe, vermehrt gemeinsam unter dem Dach von Leading den vermeintlich sicheren deutschen Markt intensiver zu bearbeiten: «Die Schweizer lassen sich in Deutschland zuwenig sehen», befand er. Auch die deutschen Commercial Accounts könnten vermehrt besucht werden. Mitreißer: Alexander P. Künzle

## Gauer-Zurbrugg: Schlussstrich

Jean-Jacques Gauer als Chairman der Leading Hotels agiert nicht nur auf globaler Ebene, auch im höchst lokalen Bereich hat er nach 9 Jahren Streit mit seinem Schwager Hans Zurbrugg gewonnen: Zurbrugg unterlag, wie der «Bund» vom 24. Februar meldete, in all seinen Klagepunkten auch vor dem Bundesgericht. Zurbrugg war damals Gauers Compagnon, und warf Gauer vor, die gemeinsame Hotelgruppe ausgehöhlt zu haben. Doch 1992 hatte man in einer Vereinbarung über die Trennung einen Schlussstrich gezogen. Auch in einem anderen Verfahren rund um Honorare im Zusammenhang mit dem Hotel Euler in Basel habe Gauer ein von Zurbrugg angestregtes Verfahren gewonnen. r.



Alf Beyer, Regional Manager Leading Hotels of the World, Frankfurt; Daryl N. Kornelsen, Verkaufsdirektor; Christian Badenhop, Sales Manager (v.l.n.r.). Foto: Alexander P. Künzle

## REKLAME

### Die bessere Lösung!



### HogateX Starlight HMS

### Hotel Management System

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

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

Standard-Lösungen unter Windows 95 oder Windows NT

hogatex® Tel. 01/743 47 50  
fanner® Fax 01/741 11 12  
HOTEL-CONCEPT SYSTEM

## Gesucht werden die innovativsten Gastronomen der Schweiz

Die Schweizerische Landesausstellung Expo.01 findet vom 3. Mai bis 29. Oktober 2001 in Biel, Neuenburg, Murten und Yverdon statt. Die Gastronomie an der Expo.01 bietet eine ideale Plattform für die erfolgreiche Lancierung und Markteinführung neuer Gastronomieformen und wagt einen Blick in die gastronomische

**Bewerbungen:**  
Interessenten für den Betrieb von MRK können die detaillierten Ausschreibungsunterlagen (wie Pflichtenheft für den Betreiber eines MRK, Broschüre über die Gastronomie an der Expo.01, einzureichende Bewerbungsunterlagen etc.) gegen eine Gebühr von Fr. 200.- (inkl. MWST), ohne Rückerstattung, einzahlbar auf Konto Nr. 20-202001-2, Expo.01, Finanzdirektion Expo.01, Schosshaldenstrasse 1, 3000 Bern 32 und nach Zusendung des Zahlungsbelegs (per Fax an 01 812 98 49 oder Post) bei der Projektleitung Gastronomie Expo.01, QHE, 8058 Zürich-Flughafen beziehen. Die Bewerbungen sind bis spätestens 15. April 1999 schriftlich in deutscher oder französischer Sprache bei der Finanzdirektion Expo.01 in Bern einzureichen.

Weitere Ausschreibungen folgen. Gastronomische Einrichtungen (Bediente Kleinrestaurants, Bars, Cafés, Fingerfood/Take away-Einheiten, Mobile Einheiten, Schiffe etc.) werden zu einem späteren Zeitpunkt im 1999 ausgeschrieben.

Zukunft der Schweiz. Angestrebt wird ein ausgewogener Mix aus Neuem und Bewährtem. Die rund 100 gastronomischen Einrichtungen sorgen dafür, dass die über 10 Mio. erwarteten Besucher an der Expo.01 auch kulinarisch verwöhnt werden. Die verschiedenen Betriebstypen werden in mehreren Ausschreibungen an geeignete Gastronomen, die sogenannten Konzessionäre, vermittelt. Für die neun grössten gastronomischen Betriebe (je drei in Biel und Neuenburg, zwei in Yverdon und einer in Murten) suchen wir in einer ersten Phase professionelle und innovative Gastronomen und ebensolche Gastro-Unternehmen

### als Betreiber von Multirestaurant-Komplexen

Multirestaurant-Komplexe (MRK) werden grundsätzlich in Selbstbedienung (SB) geführt und bestehen aus verschiedenen Betriebsteilen wie SB-Grossrestaurant, Bar, Fingerfood/Take away, evtl. Personalrestaurant etc., welche einander unmittelbar «unter einem Dach» angegliedert sind. Im rückwärtigen Bereich entstehen durch Mehrfachnutzungen Synergien und Kostenvorteile. Die Grösse der einzelnen MRK beträgt je nach Konfiguration und Standort bis zu 700 Sitzplätze auf einer Gesamtfläche von knapp 2000 m<sup>2</sup>.

E P O . 0 1

## Holzkleiderbügel

in diversen Modellen.  
Mit Ihrem Logo bedruckt  
oder veredelt.

Anfragen: Tel. 056/284 25 25 Fax 056/284 25 26

**Wir lösen Ihnen  
sämtliche lufttechnischen Probleme.**

**Lüftung-Klima-Service**  
Biedermann Reparaturen  
Steinmattstrasse 18  
4552 Derendingen

**Haushaltsgeräte**  
Tel: 032 682 17 02  
Fax: 032 682 06 70  
Nacht: 077 32 53 29  
107930/397959

## BAZAR

### Neuwertiges Bar- und Dancingmobiliar

zu kaufen gesucht.  
Anfragen unter Telefon 079 422 66 57  
ab 14.00 Uhr bis 22.00 Uhr.

### Gesucht Per sofort 200 bis 300 Bankettstühle

stapelbar, in gutem Zustand, Preis günstig, auch Occasion, sowie weitere Gastronomieartikel gesucht.  
Angebote an  
Telefon 041 637 35 52  
Fax 041 637 35 53

**ESTERMANN**  
\*\*\*\*\*  
**SCHWERZMANN**  
GmbH  
Hoteleinrichtungen + Bedarf

Tischwäsche Glaswaren  
Wir Estermäner sind aus der Gastronomie  
Grottewäsche Maschinen  
Von Profis für Profis  
Bettwäsche Bestuhlung  
I-A Hotelqualität zu fairen Preisen!  
Uniformen Gartenbestuhlung  
Wir nähren Ihren Traum! Rufen Sie uns an!  
Küchenutensilien Schirme + Grossschirme  
Stoff-Kollektion mit über 1000 Mustern!  
Porzellan + Bestecke Hotelmöbel

Unser eigenes Möbelfabrikat berät Sie unverbindlich und meist bei Ihnen aus.  
Tel. 041-361 10 77 - Fax 041-361 10 70  
P.S. Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchsmaterialien. WIK nach Absprache

**ESTERMANN**  
\*\*\*\*\*  
**SCHWERZMANN**  
GmbH  
Hoteleinrichtungen + Bedarf

Tel. 041-361 10 77 - Fax 041-361 10 70

**Gästezimmer Modell Lucerne  
Zimmer komplett  
Fr. 3998.-**  
inkl. Transport + Montage, Garantie

Schrank-, Boxspringbett mit Matratze und Keilkissen,  
Nachtisch-, Wandverkleidung-, Schreibtisch-, Stuhl-,  
Couchtisch-, Armlehnsessel-, Spiegel-,  
Garderobenschrank

1999 Schweizer Hotelführer  
Guide suisse des hôtels  
Guide degli alberghi  
Swiss Hotel Guide

**Schweizer  
Hotelführer 1999**

**Schweizer  
Hotelführer 1999**

HOTEL A



Für Hotel und Gastgewerbe  
hotel + tourismus revue Abonnemente: 031 370 41 11

**Last  
Minute  
CH**

**IHR ANGEBOT UNTER  
TELEFON 031 370 41 11**

FRAU SUSANNE RÜFENACHT

**BESTELLCOUPON**

Ex. Hotelführer à Fr. 15.- (+ Porto)  Ex. CD à Fr. 20.- statt Fr. 30.- (+ Porto)

deutsch  französisch  englisch (4sprachig, IBM und MAC kompatibel)

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Straße \_\_\_\_\_

PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Einsenden an: SHV, Hotel Boutique, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

3. Messe für  
Produktion und  
Marketing  
landwirtschaftlicher  
Spezialitäten

**agrex**

12.-14. März 1999  
St.Gallen

Über 80 Aussteller  
Informatives Rahmenprogramm  
Samstag, 13. März 1999:  
- 1. Ostschweizer Holstein-Ausstellung  
- Agrex-Buurebrunch mit Spezialitätenmarkt  
Öffnungszeiten 9-18 Uhr  
www.olma-messen.ch

Eine Veranstaltung der  
Olma Messen St.Gallen

# Gerade erst aus dem tiefen Tal heraus

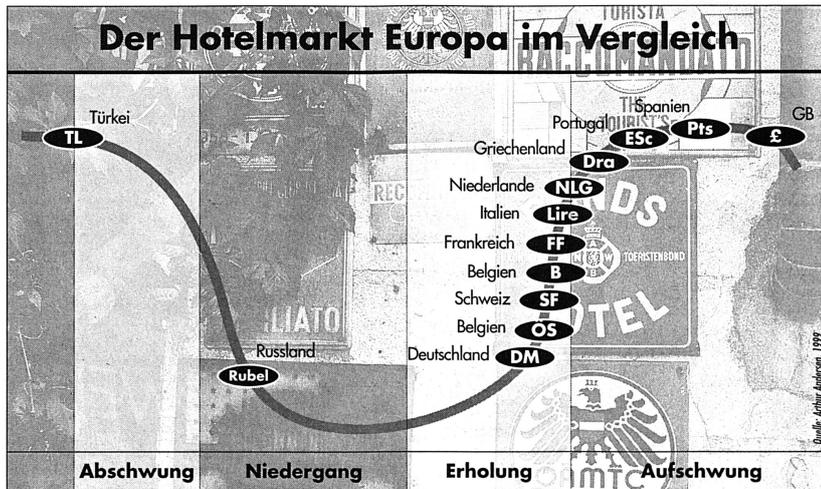
Im Berichtsjahr 1998 habe sich die Erholung in der deutschen Hotellerie auf bescheidenem Niveau stabilisiert, schreibt der Hotelverband Deutschland (IHA). Die Zimmerauslastung erhöhte sich auf 61,9%, wobei die teuren Zimmer mit über 200 DM pro Nacht die beste Auslastung aufwiesen. Konjunkturell findet die Hotellerie gerade erst ihren Weg aus dem tiefen Tal.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Deutschlands «zweiter» Hoteliervorband, der «IHA Hotelverband Deutschland», erarbeitet seit Jahren zusammen mit dem Beraterhaus Arthur Andersen einen Branchenjahresbericht – eine Publikation, die beim allumfassenden deutschen Hotel- und Gastrobereich, dem DEHOGA, fehlt. Der IHA Hotelverband interpretiert zwar die Grundstimmung am Hotelmarkt Deutschland als bleibend positiv. Doch im europäischen Vergleich sei dies immer noch schwach. Die seit Anfang 1997 zu erkennende Besserung der Hotelkonjunktur habe sich 1998 fortgesetzt und auf bescheidenem Niveau zu einem Trend verfestigt.

## Zürich kann sich nicht beklagen

Vergleicht man die Arthur-Andersen-Statistiken für Europa, so kommt die Hotellerie in Zürich sowohl 1997 als auch 1998 bestens weg: Die Auslastungsquote ist mit 83,6% fast gleich hoch wie in London, und die Preise erhöhten sich auf 1998 um satte 9,2% (auf 180 Franken): Solche Erhöhungen konnte ausser München keine deutsche Grossstadt durchsetzen (Frankfurt: +0,6%; Hamburg: 1,3%; München: +8,4%). Erstaunlich ist auch, dass Genf im Gegensatz zu Zürich von 1997 auf 1998 eine Nullrunde drehte, und die Belegung mit 68,7% um einiges tiefer figuriert. Dafür ist ein Genfer Zimmer mit rund 235 Franken um einiges teurer als ein Zürcher Zimmer. *APK*



Gemäss dieser Grafik von Arthur Andersen befindet sich der Hotelmarkt Deutschlands gerade erst zu Beginn des Aufschwungs. In Spanien und England ist er schon vorüber; in der Schweiz hat er ebenfalls erst begonnen. *Grafik: AA/ht*

Die befragten Hotels konnten 1998 ihre Zimmerauslastung von 60,2 auf 61,9% erhöhen; 67,4% verzeichneten die Hotels in den Grossstädten; sogar 69,5% erreichten die Flughafenhotels. Die Zimmerpreise konnten im mittleren und oberen Segment um 2,3% erhöht werden.

## Unbefriedigende Preise

Auch die Einschätzungen für 1999 sind überwiegend optimistisch. Immerhin 85% der befragten Hoteliers sehen für das laufende Jahr eine Verbesserung im Hotelmarkt. Was das Preisniveau betrifft, so befinden sich die Hoteliers Deutschlands in einem unbefriedigenden Zustand: Die Zimmerpreise bewegen sich in deutschen Grossstädten weit unterhalb des Niveaus, das in anderen europäischen Städten gängig sei, meint Dieter Bauer, Vorsitzender des IHA-Hotelverbandes. Deshalb sehe er, ähnlich wie die Schweizer Hoteliers, dem Euro mit Freuden entgegen. Der Euro wird im Vergleich zeigen, wie günstig Deutschlands Hotelzimmer sind. Ausserdem hat der Hotelverband den Euro als einmalige

Chance einer strategischen Neupositionierung begriffen.

## Im Erholungszyklus

Die meisten europäischen Länder befinden sich hotelleriemässig in der konjunkturellen Erholungsphase. Nur die Türkei stehe am Beginn eines Abschwungs. Während Spanien und England sich, gemäss Arthur Andersen, auf dem Höhepunkt der Aufschwungsphase befinden, hat sie in Deutschland eben erst begon-

nen. Auch die Schweiz befindet sich nahe bei Deutschland (siehe Grafik «Hotelmarkt Deutschland und Hotelmarkt Europa»). Der IHA-Hotelverband-Geschäftsführer, Bernd Geyer, befand bei der Präsentation der Zahlen vor den Medien, dass «ein grosser Nachholbedarf am deutschen Hotelmarkt herrscht, wenn man die Zimmerauslastung und die Hotelpreise in deutschen und europäischen Städten miteinander vergleicht».

## Wachstum im Incoming

Geyer sieht für 1999 eine weitere Erholung der Nachfrage, vor allem im gehobenen und im First-Class-Segment. Er hofft auch auf ein Plus im Incoming: Die Auslandsmärkte haben 1998 den deutschen Hotels ein Plus von 2,4% beschert, 1999 dürften es 3% sein (allein aus den USA wird mit einem Wachstum von über 11% gerechnet). Als Gründe für den Appeal Deutschlands nennt Geyer den Euro, Berlin als neue Hauptstadt, den nahenden Jahrtausendwechsel und schliesslich 1999 als Goethe-Jahr. Erstaunlich wirkt diese gute Prognose, obwohl man in Deutschland davon ausgeht, dass die Konjunktur sich 1999 abschwächen werde. Zur deutschen Steuerreform meint Geyer, dass die geplante Öko-Steuer die Hotellerie doppelt bestraft, weil das produzierende Gewerbe einseitig bevorzugt werde. Was die Mehrwertsteuer-Situation betrifft, so sei die Erhöhung des Satzes eine Frage der Zeit; gleichzeitig laufe eine Initiative, den Satz für die Hotellerie zu ermässigen.

## Hotelmarkt Deutschland: Auslastung und Preis

	Durchschnittliche Zimmerauslastung			Durchschnittlicher Zimmerpreis		
	1998 %	1997 %	Veränderung %	1998 DM	1997 DM	Veränderung %
IA-Destinationen	67,4	65,5	2,9	170,41	165,75	2,8
IB-Destinationen	53,9	53,1	1,5	124,45	124,43	0,0
Ferienggebiete und Kleinstädte	59,1	56,9	3,9	128,81	127,86	0,7
Flughafenhotels	69,5	66,6	4,4	169,12	166,08	1,8
Zimmerpreis über 200 DM	67,1	65,9	1,7	248,88	432,30	2,3
Zimmerpreis von 125 bis 200 DM	65,4	63,4	3,1	160,28	156,67	2,3
Zimmerpreis bis 125 DM	57,2	55,6	2,7	107,43	106,30	1,1

Alle Preise sind Nettopreise, d. h. ohne Frühstück und Mehrwertsteuer. *Quelle: Arthur Andersen, 1999*

Vor allem die Hotels in Deutschland in der Nähe von Flughäfen konnten ihre Belegung erhöhen (+4,4%). Aber auch sie hielten sich mit Preiserhöhungen zurück (+1,8%). *Grafik: IHA Deutschland/ht*

## IHA-Hotelverband: 7,9 Mia. DM Umsatz

Die 755 Mitgliederhotels des IHA-Hotelverbandes setzten 1998 rund 7,9 Mia DM um. Das entspricht rund der Hälfte des Umsatzes der gesamten deutschen Hotellerie. Pro IHA-Mitglied beträgt der Umsatz durchschnittlich 10,5 Mio. DM; mit anderen Worten, die IHA-Hotels repräsentieren das obere und mittlere Marktsegment. Der Hotelverband vertritt insgesamt 122 310 Zimmer. Durchschnittlich verfügt ein Hotel über 162 Zimmer und 77,5 Mitarbeiter. Beim IHA sind also auch 58 512 Beschäftigte dabei. *APK*

## Südtalians Hotellerie: Pregiotele, Valtur, Paladien

# Neue Hoffnung dank EU und Sviluppo Italia

Dank EU-Geldern und der Insud SpA, hinter der das Schatzamt steht, schöpft die Hotellerie im Süden Italiens wieder Hoffnung. Der Destination fehlt es bekanntlich weniger an Attraktionen als an beständigen Investoren. Pregiotele mit zehn Hotels in historischen Gebäuden, die vier Feriendörfer von Valtur/Itainvest-Italia und das Paladien von Nouvelles Frontières sind ein neuer Beginn.

ORNELLA GIOIA, MAILAND

Der Süden Italiens macht gegenwärtig mit grösseren Hotellerieprojekten von sich reden, um das Incoming in diese Destinationen wieder anzukurbeln und entsprechende Angebote für das Jahr 2000 bereit zu haben. Italien geht den Jahrhundert-Jahreswechsel weniger als kurzfristigen Event, sondern als Ganzjahres-Motto an, das «Giubileo del 2000» genannt wird.

So unterscheidet sich das neuerstandene Hotelkonsortium «Pregiotele» von anderen Gruppierungen weniger dadurch, dass bei Pregiotele alte historische Bauwerke als Hotels dienen, erklärt der Verkaufsdirektor der Gruppe, Giancarlo De Venuto, gegenüber der *ht*, sondern durch den Willen, hohe Standard-Dienstleistungsqualität anbieten zu wollen und auch kontrollieren zu lassen.

## Erstes apulisches 5-Stern-Hotel

Die Betriebe im 4- bis 5-Stern-Bereich, die sich von der Philosophie her an fran-



Kaum eine süd-europäische Destination ist investitions- und verkehrsmässig so problematisch wie Süditalien. Einmal mehr rafft sich das Schatzamt zu einer Restrukturierung in jener Region auf. Bild: Semiramis Pregiotele, Capri. *Foto: Pregiotele*

zösischen Beispielen wie Relais & Châteaux ausrichten, und ihr historisches Atout ausspielen. Beispielsweise das Patria Palace Hotel in Lecce: Es handelt sich um das erste 5-Stern-Hotel der Region Puglia (Apulien), und ist in einem Gebäude aus dem 18. Jahrhundert untergebracht. Ein anderes Hotel, die Certosa di San Giacomo, befindet sich 30 Kilometer ausserhalb Neapels in einer alten Kartause. Es umfasst 45 Zimmer und 3 Restaurants. Standortmässig will sich Pregiotele vor-

erst auf den Süden Italiens und das Zentrum beschränken; Destinationen im Rest des Landes sollen dazustossen, wenn die Orte im Süden im Markt eingeführt sind. Charakteristisch für Pregiotele sind die Öffnungszeiten übers ganze Jahr hinweg, die Kombination von Ambiente und Kultur, ein hoher Service und eine Küche, die sich am jeweils Regionalen inspiriert. Kreiert wurde kürzlich auch das Markenzeichen, ein stilisierter Turm; eine Website ist am Entstehen. In einigen Monaten soll es auch ein Ver-

zeichnis geben, das die einzelnen Hotels zusammen mit touristisch wertvollen Wegen präsentiert.

## Valtur mit Feriendörfern

Ein weiteres Projekt zur Bereicherung des Südens mit Infrastrukturen sind die Feriendörfer von Valtur, einem Tour Operator, der solche Dörfer bereits in Italien und im Ausland betreibt und vermarktet. Valtur hat sich mit der öffentlichen Finanzierungsgesellschaft Itainvest-Italia zu einem Joint Venture zusammenge-

schlossen, das Mediterraneo Village heisst (mit 70% ist die Sotim beteiligt, die die Mehrheit an Valtur hält). Geplant sind vier Feriendörfer, wovon drei in Sizilien und eines in Kampanien in der Nähe der sorrentinischen Halbinsel. Die Dörfer in Sizilien erhalten auch Golfanlagen. Das ganze soll rund 300 Mio. Lire oder rund 300 Mio. Franken kosten.

## Accor und Jolly Hotels

Eigentlich hätten die vier Feriendörfer fürs Jahr 2000 bereits operativ sein müssen. Doch wird mit Verspätungen gerechnet. Der Grund liegt in den Finanzierungsstrukturen, die das Geld für den Süden Italiens verwaltet. Itainvest, der Joint-Venture-Partner von Valtur, müsste in der Gesellschaft «Investire Italia» aufgehen. «Investire Italia» ist ein Zweig der neugegründeten Holding «Sviluppo Italia», verknüpft mit dem Schatzamt. In der Warteschlange befinden sich, wie Valturs Feriendörfer, auch weitere Verträge, die Insud (ebenfalls in der Reorganisation von «Sviluppo Italia» miteinbezogen) mit einigen Hotelketten abgeschlossen hat. Diese Ketten, unter ihnen Accor und Jolly Hotels, sollten 2- und 3-Stern-Hotels in Süditalien aufstellen.

Für die kommenden Saison erwartet man in Sizilien ausserdem das erste Hotel der Marke «Paladien», eine Clubhotel-Kette und Tochter von Nouvelles Frontières. Das erste italienische «Paladien» bei Ragusa mit 400 Zimmern soll, im Ghetto-Stil, sehr isoliert liegen. Das Gebäude wurde von vor 20 Jahren von einem deutschen Unternehmen gebaut und nie eröffnet...

Übersetzung: Alexander P. Künzle

Swica Gesundheitsorganisation und Schweiz Tourismus

## Wellness-Hotels stossen mit «Santé-Bonus» an

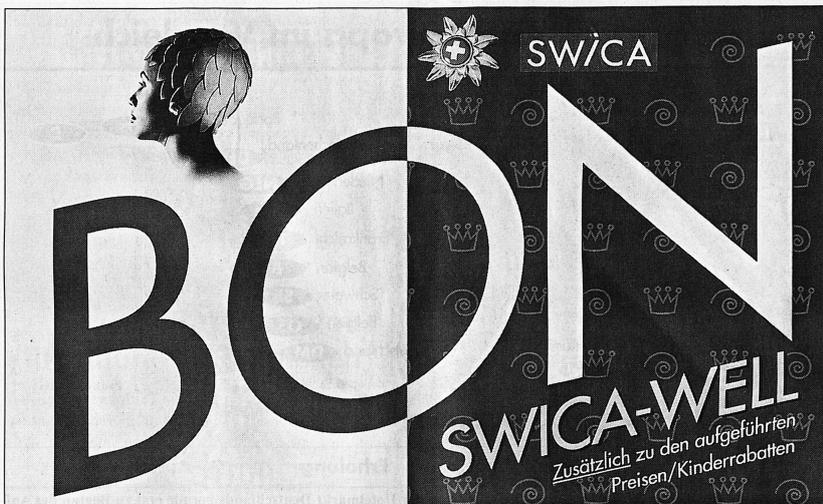
Ein Bonusprogramm für Gesundheitsbewusste: Damit reagierte die clevere «Swica Gesundheitsorganisation» vor drei Jahren auf das verbotene Krankenversicherungsgesetz. Jetzt verkündet sie im ganzseitigen Inserat die erste Bonusauschüttung. Und die Begünstigten können sich auch in 39 Schweizer Wellness-Hotels unter die Dusche stellen.

KARL JOSEF VERDING

Das neu lancierte «Swica-Well»-Projekt geht auf eine aktuelle Promotion von Schweiz Tourismus mit dem viergrössten Schweizer Kranken- und Unfallversicherer «Swica» zurück. Fast vierzig Wellness-Hotels profitieren davon, dass nun moderne Gesundheitsgutscheine anstelle der nicht mehr finanzierbaren Kuren eingeführt werden.

### Wellness-Bons statt Kuren

Die pfiffige Gesundheitsorganisation «Swica» reagierte auf das Krankenversicherungsgesetz mit einem Bonussystem in der Zusatzversicherung, so wie es die politische Mehrheit für die Grundversicherung abgelehnt hatte. Die «Swica» hat ihren Erfolg seit 1995 auf drei Faktoren gebaut, um über die Kostenfalle des neuen Gesetzes zu springen, in der unterdessen der berühmte Konkurrent «Vi-



600 000 Versicherte kennen ihn: den Ermässigungsbond der Wellness-Promotion von Schweiz Tourismus und «Swica».

san») sitzt. Es sind dies: prämiensenkende Variationen durch Gesundheitszentren und ein Hausarztssystem in der Grundversicherung; die Schaffung von möglichst viel Mehrwert für die Kunden in der Zusatzversicherung; und dabei vor allem die Förderung der Gesundheitsvorsorge durch Zuschüsse für Fitness, Ernährungsberatung, Massagen und Entspannungstraining. Hier nutzt das «Swica-Well»-Programm das Angebot der Wellness-Hotellerie.

### «Klassische Gewinnersituation»

Es ist eine Methode, von welcher sich Marco Hartmann, der Direktor von Schweiz Tourismus, im Jahr 1999 vorsichtig eine Zahl von etwa 20 000 zusätzlichen Logiernächten verspricht. Er stellt fest: «Die ersten Zeichen für die kommenden Monate sind bereits sehr positiv. Während die Swica in unserem Wellness-Programm, das ja im Umfang über diese Promotion hinausgeht, als beispielhafte Gesundheitsorganisation bekannt wird, können wir von unserer Seite die Wellness-Ferien bei den Schweizer Gästen verstärkt bekannt machen.» Die in deutscher, französischer und italienischer Sprache erscheinende Kunden-

zeitung «Swica aktuell» mit einer Gesamtauflage von 285 000 Exemplaren leitete in der Dezembernummer 1998 mit einer Doppelseite und eingeklinktem Ermässigungsbond (siehe Bild) die Kampagne für das Produkt «Swica-Well» und die präzisen Angebote der 39

### Hotel-Bons und «gesundes Essen»

Das «Swica-Well»-Angebot umfasst dieses Übernachten, Halbpension mit «gesundem Essen, auf Wunsch vegetarisch oder Vollwertprodukte», Benutzung der Wellness-Infrastruktur und eine Teilmassage. Die üblichen Kinderrabatte werden gewährt. Der allen Versicherten zugestellte «Swica-Well»-Bon bringt für ein bis zwei Erwachsene eine Ermässigung von 150 Franken je Person auf die Wochenpauschale, ihren Kindern 75 Franken pro Kopf auf das Kinderangebot. Santé-Bonus-Empfänger erhalten mehr: Ihre Wellness-Hotelvergünstigung beträgt 200 beziehungsweise 100 Franken pro Woche.

beteiligten Wellness-Hotels ein. Hier wurden alle 635 000 «Swica»-Versicherten angesprochen. Die Hotels tragen in der Hoffnung auf eine entsprechende Umsatzerhöhung die Kosten der Ermässigung, die Swica bringt in die partnerschaftlichen Promotion ihre grosszügige Werbung ein. «Swica-Well» wird auch in den Santé-Bonus-Mailings an die 317 471 Versicherten beworben, die jetzt Prämienrückzahlungen in Höhe von insgesamt 41 Mio. Franken empfangen, nachdem sie während drei Jahren keine Leistungen aus einem der Module der Zusatzversicherung bezogen haben. (Jedes Modul, ob es nun das Spital oder die Vorsorge betrifft, wird dabei separat abgerechnet.) Nach drei leistungsfreien Jahren beträgt der Santé-Bonus 10% der einbezählten Prämie, im vierten Jahr 15% und ab dem fünften 20%.

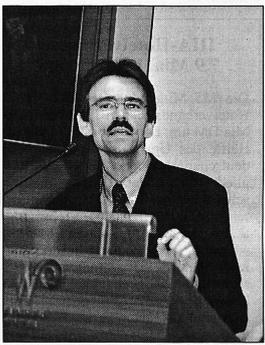
### Auch für Corporate-Wellness

Kein Wunder, dass «Swica»-Generaldirektor Hans-Ueli Regius die gesundheitspräventive und kundennahe «Swica-Well»-Promotion mit Schweiz Tourismus als «eine klassische Win-Win-Situation» für alle Seiten bezeichnet.

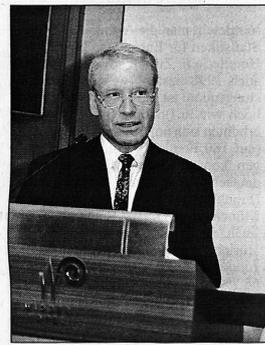
An der fürs erste bis zum 17. Dezember 1999 befristeten Aktion beteiligen sich 39 Wellness-Hotels der 3-, 4- und 5-Stern-Klassen. Zu ihnen gehören Bannerträger des Wellness-Erfolgs wie etwa das Hotel Therme Vals oder das Solbad-Hotel Ermitage Golf in Schönried. Den Kollektiv-Versicherten, zu denen die Belegschaften einiger renommierter Schweizer Grossunternehmungen gehören, werden Corporate-Wellness-Angebote für die gleichen Hotels unterbreitet.

### Vorsorge lohnt sich

Professor Peter Zweifel vom Sozialökonomischen Seminar der Universität Zürich hat soeben die Resultate einer Studie zum Santé-Bonus präsentiert. In den Spitalzusatzversicherungen der «Swica» kommen nicht weniger als 84,9% der Männer und 76,7% der Frauen in den Genuss einer Bonuszahlung. Mit dem Alter nimmt der Prozentsatz zwar ab, aber in der Altersklasse 66 bis 70 gehören interessanterweise immer noch zwei Drittel zu den Begünstigten. Dazu «Swica»-Generaldirektor Regius: «Die Untersuchung bestätigt die Annahmen, die wir bei der Entwicklung des Modells getroffen haben: Die Durchschnittskosten eines Versicherten sind nicht in erster Linie eine Frage des Alters, sondern insbesondere seines Gesundheitszustandes.» – Also: Vorsorge und Wellness lohnen sich. So einfach ist es noch nie definiert worden.



Er will mit cleverer Gesundheitsvorsorge die Kostenfalle überspringen: «Swica»-Generaldirektor Hans-Ueli Regius. Fotos: Karl Josef Verding



Professor Peter Zweifel ist Verfechter des Bonussystems, das jetzt massive Prämienrückzahlungen auslöst und Vorsorge wie Wellness fördert.

SHV-Kantonalverbands-Präsidenten

## Alte Probleme mit neuer Ausrichtung lösen

Drei grosse Probleme muss der Schweizer Hotellerie-Verein lösen: Die Finanzierung der Hotellerie, deren Anlagen einen Nachholbedarf rund 1,5 Mia. Franken aufweisen, die Organisation des Verkaufs (Vertriebs) über die neuen Kanäle und als Voraussetzung dafür, die Neuausrichtung des Verbands selbst. Die Voraussetzungen dafür kamen an der Kantonalverbands-Präsidentenversammlung letzte Woche zur Sprache.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Als sich letzte Woche die Kantonalverbands-Präsidenten des Schweizer Hotellerie-Vereins in Bern trafen, um über die Resultate der neutralen Untersuchungskommission in Sachen Präsidenten-Spesen informiert zu werden, kamen auch weitere Themen zur Sprache. Alfred E. Urfer führte sie nach seiner Bestätigung als Präsident durch die Verbandsleitung an: Neuausrichtung des Verbands, neue Orientierung bei den Finanzierungsformen der Hotellerie und Neuausrichtung beim Verkauf der Hotelbetten und -anlagen (Switzerland Destination Management, siehe htr Nr. 7/99). «Ob das Verkaufsinstrument nun SDM, Deskline oder anders heisst, ist weniger wichtig als der Umstand, dass im Verkauf überhaupt etwas läuft», so Urfer, «denn die anderen Angebote im internationalen

Tourismus konkurrieren die Schweiz ernsthaft». Das in SDM investierte Geld müsse an den Hoteller zurückfliessen – in Form von Buchungen.

Von diesen Themen hin zur Neuausrichtung des Verbands ist es nur ein kleiner Schritt: Es müssen die Voraussetzungen geschaffen werden, damit der SHV diese Aufgaben und noch viel mehr an die Hand nehmen kann. Ein Steuerungskomitee sei eingesetzt worden, so berichtete René Götz vom eingesetzten Beraterhaus Brugger, Hanser und Partner AG, das die «Business Units» wie die Beratung oder die Medien, die Verbandsaktivitäten (wie Hotelklassifizierung) finanziell abschätzt und auch die Statuten des Verbands im Sinne der Restrukturierung revidiert. Diese umfasst auch Bereiche wie die Mitgliedschaft, die Organe und die Rechtsform. Götz sprach von paketweiser Lösung, Vernehmlassung und einer Entscheidung zum Datum von Ende Juni 1999, der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotellerie-Vereins.

### Am Bahnhof buchen

«Da das alte HORIS-System des Incomings der Swissair nicht mehr millenniumtauglich ist», informierte SDM-Direktor Michel Ferla die SHV-Kantonalpräsidenten, «werden ab kommenden Herbst rund 500 diesem Swissair-System angeschlossene Hotels auch bei SDM dabei sein». Durch den neuen Ak-

tionär BSB gewinne SDM zusätzlich Flexibilität: Alle Hotels und auf den BSB-Internet-Seiten angeboten wird, kann bald auch an jedem Bahnhof buchbar sein. Bis Anfang April wünscht sich Ferla ein Portefeuille von 1000 Hotels bei SDM. Bei den Orten schätzt er die Anzahl auf 20.

Das Angebotsmanko an Hotels bei SDM ärgert Ferla, denn «so entfallen vom verkauften Umsatz beispielsweise in England heute noch 60% allein auf Transportleistungen, anstatt dass wir einen höheren Anteil Logementverkauf aufweisen». Auch das Pilotprojekt (Internet) der Tages-Anzeiger-Medien beginne Anfang April, in das SDM über die neuen Internet-Seiten von Schweiz Tourismus integriert sei. Ferla bestätigte, dass SDM zwar über die Grunddaten des SHV verfüge (Hotelführer), aber nicht die Verkaufsdaten (die Preise). Was die Kommissionsätze betrifft, sprach Ferla von 8%, die SDM von den Hotels verlangt. Mit gewissen Destinationen habe man sogar 5% für Pauschalen/Packages abgemacht, weil es sich hier um grössere Beträge pro Buchung handelt. Ausserdem bemühe sich SDM, bereits bestehende Verträge nicht zu konkurrieren oder diese auszuklammern.

### Positives zur Expo.01

Ferla konnte letzte Woche Positives zur Expo.01 melden: Für das Ticketing und die Beherbergung, sowie was Buchungen aus dem Ausland betrifft (auf Exklusivitätsbasis), seien vertragsreife Unterschriften vorhanden. Für den viel grösseren Inlandmarkt jedoch sei der Vertrag

ebenfalls unterschriftsreif, doch nicht exklusiv, sondern mit weiteren Partnern wie der SBB und dem UBS Ticketing Center. Ausserdem habe SDM bereits 800 Hotelzimmer in der Expo-Region unter Vertrag.

### Spesenbezüge des SHV-Präsidenten

Niklaus Studer, der die Kommission präsidiert, welche die Spesenbezüge des SHV-Präsidenten Alfred E. Urfer untersuchte, kritisierte vor den Kantonalpräsidenten das unpräzise formulierte Entschädigungsreglement des Verbands. Honorare und Spesen seien bis zum 3. Quartal 1998 von Urfer korrekt und reglementskonform verrechnet worden. Das 4. Quartal stehe noch aus. Zu präzisieren seien die verrechneten Sozialleistungen, die allerdings nicht übertrieben seien. Die direkt oder über eine Drittfirma verrechneten Sekretariatskosten seien lückenlos nachgewiesen. Diese Kosten sind im Reglement nicht erwähnt, weil sie keine Entschädigung an den Präsidenten darstellen. Wie bereits vermeldet, hat die Verbandsleitung daraufhin beschlossen, die Zusammenarbeit mit dem Präsidenten fortzusetzen. Eine erste Aussprache zwischen Urfer und Studer findet am 16. März statt. Ein neues Spesenreglement wird der SHV-Präsidentenkonferenz am 23. März vorgelegt. PK (Siehe htr Nr. 8/99 und www.htr.ch)

Die beiden neutralen Experten, die den kantonalen Verbandspräsidenten den Untersuchungsbericht in Sachen Spesen/Präsident vortrugen: (v.l. n.r.) Hans Peter Schwab, Bücherexperte, Niklaus Studer (Vizepräsident der Schweizerischen Anwaltskammer)

Foto: Alexander P. Künzle



Planet Hollywood

## Zeit der Eröffnungen ist vorbei

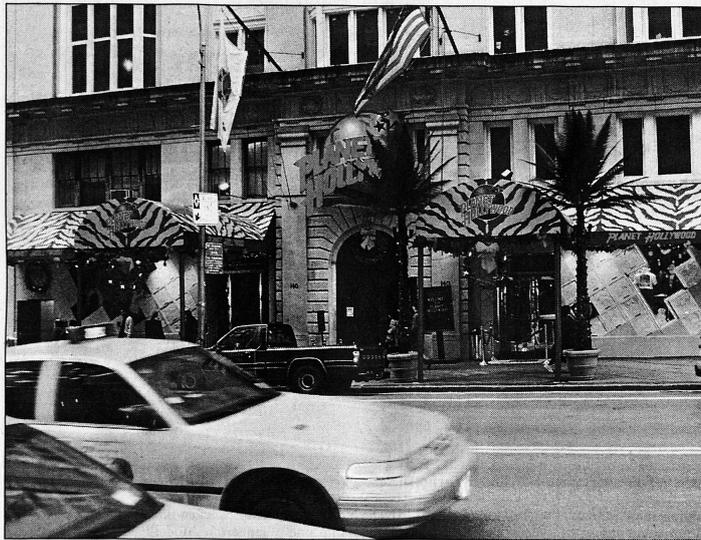
Die Finanzkrise von Planet Hollywood brachte es an den Tag: Seitdem künden immer mehr Schlagzeilen vom Untergang der Erlebnisgastronomie. Die Gruppe Planet Hollywood plant jetzt einen Relaunch: Bis 12 Mio. Dollar sollen in die Renovierung bestehender Restaurants und Retail-Shops fliessen. Mehr Qualität zu günstigeren Preisen ist ein Ziel.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Das Magazin «Facts» titelte jüngst «Aufgewärmtes aus der US-Küche» und meinte angesichts von «zähen Steaks mit fettigen Fritten», dass die unter den Aushängeschildern *Cindy Crawford* und *Claudia Schiffer* angebotenen Gerichte bei den Kunden regelmässig Würgereize auslösten. Die Schelte galt dem Fashion Café der Top-Models, sie trifft aber auch für das Konzept von Planet Hollywood zu. Letztere – mit 85 Restaurants rund um den Globus – ist derzeit die grösste Themenrestaurant-Kette. Denn ein «Muskel-Arm» aus Österreich alleine genügt eben nicht mehr. Deswegen steht bei der von Kinothemen und -helden geprägten Planet-Hollywood-Gruppe der Relaunch an. *Annette Zierer-Ludwig*, verantwortliche Marketingdirektorin für Zentral- und Osteuropa mit Sitz in München, sagt: «Die Zeit der Eröffnungen ist vorbei. Jetzt müssen wir Aktionen machen, damit wir das Publikum vor Ort halten.» Von Restaurant-Schliessungen sei jedoch noch keine Rede.

### Zu viele Themenrestaurants

Restaurant-Schliessungen allerdings wurden im Januar in amerikanischen



Planet Hollywood kämpft um Imageverlusten. Ein neuer Anstrich steht vor der Tür: Mehr Qualität zu tieferen Preisen und noch mehr Events sind geplant.  
Foto: Petras

Medien prophezeit, als Planet Hollywood USA sich zu einem «Overkill von Themenrestaurants» am Markt bekannte und 1999 zum Jahr des Turnarounds deklarierte. 1998 musste die Restaurantkette einen Verlust von ca. 15 Mio. Dollar hinnehmen, bei einem Umsatz von 365 Mio. Dollar. Mit schwarzen Zahlen rechnet das Management erst wieder im Jahr 2000.

Dafür ist ein Relaunch geplant: Man will investieren, in Qualität und Glaubwürdigkeit. *William H. Baumhauer*,

Präsident und CEO von Planet Hollywood, kündigte an: «Wir werden unseren Restaurants ein frischeres Aussehen geben und den Verkauf trendgemässer gestalten... Wir wollen, dass der Kunde die Spannung, die von unserer Marke ausgeht, wieder erlebt.» Sein Fazit: «Unser Ziel ist es, zu unseren Wurzeln zurückzukehren.» Allein zehn bis 12 Mio. US Dollar sollen in die Renovierung bestehender Restaurants und Retail-Shops fliessen. Zur Jahresmitte 99 soll bereits die Hälfte der Restaurants in moderner Optik erstrahlen. Mehr Qualität zu günstigeren Preisen verspricht Baumhauer auch bei den Menüs.

### Nationale VIPs statt Weltstars

Marketingdirektorin *Zierer-Ludwig* möchte hierzulande den aktuellen Trend zu Event-Parties weiter ausnutzen und beispielsweise eine «Super Bowl Party» oder eine «Oscar Night» initiieren. Der neue Kinofilm «Babe» verlockt zu Kinderparties mit Prämierungen, den jüngsten Bruce-Willis-Film – gedreht auf Hawaii – begleitet eine Verlosung mit einer Hawaii-Reise als Hauptgewinn, und zu den Filmfestspielen in Cannes könnten auch die Planet-Hollywood-Restaurants anderer europäischer Städte eine «französische Woche» ausrufen. «Natürlich können wir nicht jede Woche *Sylvester Stallone* oder *Arnold Schwarzenegger* in unseren Restaurants haben», sagt *Annette Zierer-Ludwig* nüchtern, «vielleicht aber nationale VIPs. Und Kinofans wissen ohnehin, dass sie bei uns immer zuerst die Trailer neuer Filme sehen können.»

Hinter den Restaurant-Kino-Kulissen setzt Präsident *Baumhauer* derweil

die Kostenschraube an. Um 35% will er die Overhead-Kosten reduzieren. Ferner wird alles, was nicht zur Corporate Identity passt, gestrichen. Ausserhalb der USA sollen zudem mehr Betriebe per Franchising betrieben werden.

### Gemeinsam mit Partnern

Der Erlös von Eventlokalen rekrutiert sich nämlich im Wesentlichen aus dem Merchandising. Eine neue Strategie soll mithin die Zahlen des Handels beleben. So plant man saisonal ausgerichtete Linien, für die auch Partner herangezogen werden: Kürzlich hat Planet Hollywood gerade eine Kooperation mit Fruit of the Loom beschlossen.

Im Januar eröffnet die Themenrestaurant-Kette zudem am Times ein Kino mit 150 Plätzen, im April eröffnet sie im gleichen Komplex ein 548 Zimmer-Hotel, das erste Planet-Hollywood-Hotel überhaupt.

### Bald 20 Ableger in Europa

In Amerika zählt die Gruppe derzeit 42 Restaurants des Typs Planet Hollywood sowie neun, vom Thema Sport getragene «Official All Stars Cafes», im asiatisch-pazifischen Raum sind es insgesamt 11 Betriebe (davon 1 Official All Star Cafe). In Europa zählt man 19 Planet-Hollywood-Filialen; als Nummer 20 kommt im Frühsommer Madrid hinzu. Das einzige Schweizer Restaurant steht in Zürich. Im Franchise geführt werden in Europa nur die Restaurants in Barcelona, Rom, Moskau und künftig Madrid. *MAP*

## MIXED PICKLES

Genug Champagner für Silvester 1999. Trotz eines Rekordverkaufs von 292,4 Millionen Flaschen Champagner 1998 wird das edle Getränk bei den Feiern zur Jahrtausendwende nicht knapp, teilte der französische Champagner-Verband mit. Silvester 1998 führte zu Rekordverkäufen: 1998 wurden 23 Millionen Flaschen mehr verkauft als 1997. Die Franzosen haben den weltweit grössten Champagner-Durst: 1998 kauften sie 179 Millionen Flaschen – in der Schweiz waren es 8,3 Millionen Flaschen. Trotz Finanzkrise stieg der Absatz in Japan weiter um 18,6% auf 2,9 Millionen Flaschen. *GSG*

«Bud» in der Schweiz verboten. Das Bundesgericht hat der US-Brauerei Anheuser-Busch untersagt, in der Schweiz ihr Bier unter dem Namen «Bud» zu verkaufen. Die Brauerei will aber das gleiche Bier nun unter neuem Namen in der Schweiz weiter anbieten. Grund für das Urteil ist der Streit mit der tschechischen Brauerei Budvar. Diese erhebt Anspruch auf die Marke, weil in Budvar erstmals «Budweiser Bier» gebraut wurde. Auswanderer hatten die Marke später in die USA gebracht. *sda*

Hero mit weniger Umsatz. Durch den Verkauf der Fruchtsäfte-Hersteller Klindworth, Rea und Lindavia, sank der Hero-Umsatz 1998 von 1,7 auf 1,3 Mia. Franken. Der Gewinn vor Steuern fiel von 101 Mio. Franken um 28,7% auf 72 Mio. Als weitere Massnahme erfolgte letztes Jahr das Management-Buyout von Traitafina. Auch 1999 trennt sich Hero mit Traitafina (160 Mio. Franken Umsatz) von einer weiteren, umsatzstarken Firma. Trotzdem strebt die Nahrungsmittelfirma 1999 ein organisches Wachstum von 8% an. *sda*

Kramer Restaurationsbetriebe übernehmen «Casino Zürichhorn». Nach 25 Jahren verlässt Pächter *Bruno Wolf* das «Casino Zürichhorn» im kommenden Herbst. Zur Debatte stand ein Spielcasino, die Rede war auch schon von einem Thermalbad oder sogar einem Kleinhotel. Nichts von alledem wird er Seelage verwirklicht. Aus zahlreichen Bewerbern hat die Liegenschaftsverwaltung der Stadt Zürich *Christian Kramer* (Zunfthaus, zur Zimmerleutern, Zic Zac Rock-Garden, Quaglinos, Albsriederhaus, Chuchischächli, Sushi und weitere) ausgewählt. Kramer wird das «Casino Zürichhorn» im Baurecht übernehmen und auf eigene Kosten renovieren. Das Konzept sieht ein Restaurant, Terrasse und Saal vor. *HU*

### REKLAME

Manchmal bedeutet mehr auch weniger



Investieren  
Sie etwas mehr in Ihre Wäsche. Und ärgern Sie sich weniger über mangelhafte Qualität, zusätzliche Kosten für vorzeitigen Ersatz und fehlende Nachbestellmöglichkeiten.

Freuen Sie sich dafür jeden Tag über Ihre gepflegte Wäsche und die Gewissheit, dass Ihr Geschäftspartner jederzeit erreichbar ist und in Ihrer kürzester Zeit liefert.

Führende Häuser auf der ganzen Welt vertrauen auf unsere Qualität Made in Switzerland. Weil sie wissen: Billiges kommt langfristig immer teurer zu stehen.

**Schwob**  
GASTROTEXTIL

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

Olten

### Kocht Mosimann bald in Olten?

Schon bald soll der Londoner Starkoch *Anton Mosimann* wieder in seinem Heimatland Schweiz Pfannen auf den Herd stellen. Die Bürgergemeinde Olten hat sich mit dem Koch über eine Verpachtung des Sali-Schlosses im Baurecht geeinigt. Damit hat der Starkoch endlich das gefunden, was er bereits seit langem suchte: Ein historisches Gebäude in der Schweiz zur Ergänzung seiner englischen Betriebe. In London betreibt Mosimann ein Gourmetlokal sowie eine Koch-Akademie. Nachdem sein Projekt einer Gastro-Schule in Nottwil 1997 nicht zustandekam, war es ruhig geworden um den Starkoch und seine Ambitionen im Heimatland. Jetzt herrscht Freude sowohl bei der Stadt Olten als auch bei Mosimann. Gibt auch die Bürgerversammlung von Olten am kommenden 9. März ihre Zustimmung, wird Mosimann bereits im März 2000 schweizerische Spezialitäten auffeischen. Die Küche soll die breite Öffentlichkeit bewirten. *GSG*

Automaten-Pommes

### Tege bald mit Konkurrenz

Dem Pommes-Automaten-Hersteller *Tege* droht neue Unbill. Während die weiterhin von *Patrick Bigger* geleitete *Tege* feierhaft versucht, die Maschinen in Gang zu bringen, drängt Konkurrent *Ore-Ida* /Visag auf den Markt.

Die Ziele seien nicht erreicht worden, erklärte der VR-Delegierte der *Tege SA, Patrick Bigger* kürzlich. Ging die in Blonay domizilierte *Tege SA* 1997 davon aus, dass in fünf Jahren Tausende Automaten europaweit Pommes ausspucken und fette Gewinne abliefern würden, droht jetzt möglicherweise das vorzeitige Aus. Der Testlauf bei Epa in Zürich zeigte Schwachstellen bei der Software, wie der Food-Verantwortliche bei Epa, *Reto Gruenemann*, bestätigt. Doch soll der Verkauf mit einer neuen Automaten-Generation fortgesetzt werden. Da beschreibt der US-amerikanische Her-

steller *Ore-Ida* den sichereren Weg. Wie jedermann weiss, lassen sich Pommes-Frites auch im Backofen aufbereiten.

### Aus dem Backofen

An dieses einfache Prinzip hält sich *Ore-Ida* mit seinem Typ Frittenautomat; Voraussetzung dazu ist freilich, dass die tiefgekühlten Pommes in einem speziellen Fach gelagert werden müssen. Wie *Martin Rohr*, Product Manager bei der Importfirma für die Schweiz, *Invest-Technik* in Regensdorf, bekanntgab, laufen die *Ore-Ida* Automaten problemlos, in den USA sollen bereits über 700 Maschinen ihren Dienst tun. Für die Deutschschweiz wird die Firma *Visag AG* die Distribution übernehmen, während der Partner für die Westschweiz noch nicht feststeht. Absatzziele will Invest-Technik keine nennen. *Tege SA* Blonay gab am vergangenen Montag per Pressemitteilung bekannt, dass der *Tege*-Direktor *Patrick Bigger* im Amt verbleibe. Zuvor hatten verschiedene Medien berichtet, *Bigger* sei zurückgetreten. *CM*

Bern

### Vatter plant trendiges Bio-Restaurant

Auf den «logischen» Supermarkt in Bern soll nun auch ein biologisches Restaurant folgen. In den eigenen Räumlichkeiten im ersten Stock plant der Betreiber *Thomas Vatter* ein Bio-Restaurant: «Wir werden konsequent mit Nahrungsmitteln aus biologischem Anbau kochen.» Dass ein Angebot in biologischer Qualität nicht mit einem alternativem «Körnli-Erscheinungsbild» verbunden sein muss, das beweist *Vatter* bereits mit seinem Einzelhandel. In lebendigen hellen Farben und moderner Einrichtung präsentiert sich der Naturkost-Supermarkt. Ähnliches kann der Gast dann auch im Bio-Restaurant erwarten: «Das Design soll trendig sein und auf der Speisekarte stehen auch Fleischgerichte.» Doch mehr will der Bio-Händler *Vatter* nicht verraten. Gegenwärtig sei man voll in der konzeptionellen Phase. Dennoch sind die Restaurationsmöglichkeiten im ersten Stock auch verpackt. Erst im Februar 2000 läuft der Mietvertrag mit dem Restaurant *Bäreck AG* aus. *GSG*

Vans/Leichte Nutzfahrzeuge

# Die Hochdruck-Dieselmotoren kommen

Die Absatzkurve von Fahrzeugen mit Common-Rail-Motoren zeigt steil nach oben. Nach ihren Erfolgen bei den Personwagen sind die neuen Aggregate jetzt auch für Nutzfahrzeuge verfügbar. Sparsamkeit und Laufruhe stellen die wichtigsten Vorteile dar.

CHRISTIAN MEYER

Das Hochdruckeinspritzverfahren für Dieselmotoren (Common Rail Direct Injection CDI, JTD oder HDI) tritt auch im Nutzfahrzeugbereich den Siegeszug an. Gleich mehrere Hersteller rüsten in diesem Jahr erstmals Grossraumlimousinen und Transporter mit den neuen Aggregaten aus. Unisono verweisen die Autobauer auf ein ganzes Bündel von Vorteilen der neuen Technologie. Zum einen preisen sie die agile Leistungsentfaltung durch gesteigertes Drehmoment bei niedrigen Drehzahlen, die akustischen Vorteile, die grössere Laufruhe und schliesslich die Leistungssteigerung bei gleichzeitiger Reduzierung des Kraftstoffverbrauches von gegen 15%. Wichtigste Neuerung der CDI-Aggregate: eine Hochdruckpumpe und eine gemeinsame Kraftstoffleitung.

### Mercedes Vito mit CDI

Auch Daimler-Chrysler rüstet sein vielseitiges Transportfahrzeug Mercedes Vito (bis max. 9 Plätze) ab sofort mit Common-Rail-Motoren aus. Nach Art des Hauses ist eine umfassende Zubehörliste des bereits über 150 000fach ausgelieferten Erfolgsmodells vor-



VW vertraut weiterhin auf die sparsamen 5-Zylinder-Turbo-Diesel-Aggregate. Im Bild der Multivan.

Fotos: zvg

handen. Wer den Aufpreis nicht scheut, der kann seinen Vito mit allem erdenklichen Luxus ausstatten. Die Liste reicht neben üblichem Zubehör wie Klimaanlage, Lederausstattung und Sonderlackierung von Luftfederung, elektrischem Schiebedach für Passagiere und Fahrer bis zur Standheizung. Den Treibstoffverbrauch des Modells 112 CDI (90kW) beziffert Mercedes mit 7,5 Li-

ter/100 km (EU 93/116). Die Preise bewegen sich, je nach Motorvariante und Ausstattung, zwischen rund 30 000 und 60 000 Franken.

### VW mit bewährtem TDI

Die VW-Entwickler verlassen sich nach wie vor auf ihre bewährte TDI-Motortechnik. Unter der Haube des beliebten Transporters arbeitet ein 5-Zylinder-Aggregat mit 2,5 Liter Hubraum und Turbolader mit Ladeluftkühlung. Der Gesamtverbrauch des TDI gibt VW mit rund 8 Liter/100 km an, laut Werbung ein konkurrenzloser Tiefwert, bezieht man die Motorleistung ein. Preis: ab rund 27 000 Franken.

### Peugeot 806 HDI

Peugeot rüstet seine Grossraumlimousine 806 neu ebenfalls mit der spritsparenden Common-Rail-Technologie aus. Wie bei den Modellen 306 und 406, heisst die Bezeichnung bei Peugeot HDI.

### Bulliger Voyager

Nichts ist durch Hubraum zu ersetzen, findet man bei Chrysler. Nach amerikanischer Manier mit fünf teils üppig mit Hubraum bemessenen Benzinmotoren ist der «Vater» aller Minivans, der Voyager, inzwischen in nicht weniger als 13 Ausstattungsvarianten lieferbar. Inte-

resse wecken die um 34 Zentimeter verlängerten Modelle Grand Voyager LE und LX mit sieben Sitzen, Gepäckabteil und reicher Ausstattung. Sparsam und luxuriös zugleich mit einem Verbrauch von etwas über 8 Liter (EU 93/116) gibt sich der Chrysler Grand Voyager 2,5 SE Turbodiesel. Die Grundmodelle kosten etwa 30 000, die Spitzenmodelle gegen 68 000 Franken. Für den Voyager steht die Common-Rail-Technologie vorderhand nicht zur Verfügung.

### Kompletter Starex

Wer weder auf Prestige bedacht ist, noch auf den Treibstoffverbrauch schaut, könnte am neu lancierten Hyundai Starex 4x4 mit 2,4-Liter-Benzinmotor (Verbrauch 13,5 l/ EU 93/116) Gefallen finden. Der Minivan aus Korea bietet sieben Personen Platz und verfügt über eine reiche Ausstattung, Klimaanlage inbegriffen. Preis: ab 33 000 Franken.

### Opel mit Brennstoffzelle

Opel schliesslich setzt in Zukunft gemeinsam mit General Motors auf den Brennstoffzellen-Antrieb. Das auf Methanolreformierung beruhende Brennstoffzellensystem im Concept Car Zafira soll hohe Transportleistungen bei deutlich reduzierten Emissionen garantieren.

Autosalon Genf

## Leistungsschau mit über 90 Premieren

Unter dem Motto «Genfer Autofrühling» kündigt sich der vom 11. bis zum 21. März stattfindende 69. Automobilsalon an. Rund 300 Aussteller aus 30 Ländern stellen gegen 1000 Modelle auf einer Fläche von 93 000 m<sup>2</sup> aus. Die Messeleitung verweist darauf, dass die Autoschau im Palexpo den einzigen jedes Jahr und auf «neutralem Boden» in Europa stattfindende Automobil-Salon darstellt. Die grossen Fahrzeugbauer stellen hier regelmässig in Anwesenheit ihrer Spitzenmanager Neuheiten vor. Das soll auch 1999 wieder der Fall sein. Über 90 Welt- oder Europapremieren und ebenso viele Schweizer Premieren sind bereits Ende Januar angekündigt worden.

### Vans immer beliebter

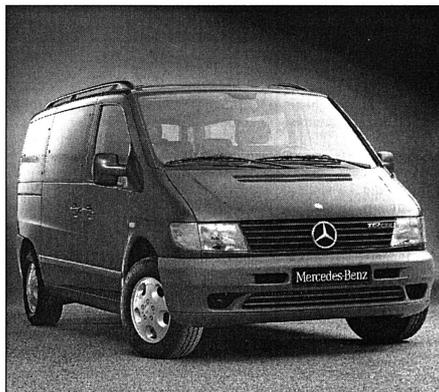
Immer unübersichtlicher und umfangreicher gestaltet sich das Angebot, besonders auch bei den Grossraumlimousinen, Kombis und Kleinbussen. Traditionell haben Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung – über 30 000 Betriebe – ein besonderes Interesse an diesen Fahrzeugen. Allein auf dem Sektor Grossraumlimousinen mit Allradantrieb kämpfen gegen zehn Marken um die Gunst der Käufer, entsprechend schwierig gestaltet sich die Evaluation. Auch für die Wahl eines Kleinbusses (Verkaufst Statistik 98, siehe Kasten) empfiehlt es sich, genügend Zeit zu investieren, zumal einzelne Marken interessante Sondermodelle und leichte Nutzfahrzeuge am Genfer Salon aus firmeninternen Gründen oder mangelnder Standfläche nicht ausstellen. Ein Augenschein bei Ford (Galaxy, Transit) Opel (Zafira), Fiat (Ducato, Multipia), Citroen (Evasion, Jumpy, Jumper), Peugeot (Boxer), Renault (Espace, Master) sowie bei Mitsubishi, (Space Wagon, Space Gear) Toyota (Previa) und Kia sollten in den Messebesuch eingeplant werden. CM

69. Autosalon Genf, Palexpo, Öffnungszeiten 11., 12., 13., 15., 17., 19. und 20. März: 9 h–19 h, Dienstag 16. und Freitag 19. März: 9 h–22 h, Sonntag 14. und 21. März 8 h–19 h.

### Verkäufe leichte Nutzfahrzeuge 98 (bis 3,5 t)

1.	Mercedes	3399
2.	Toyota	2781
3.	VW	2306
4.	Fiat	2226
5.	Iveco	1448
6.	Ford	1286
7.	Citroen	960
8.	Mazda	951
9.	Mitsubishi	903
10.	Peugeot	883

Quelle: www.vsa.ch CM



Mercedes lanciert den Vito 99 mit drei neuen Common-Rail-Motoren von 60 bis 90 kW und zahlreichen Detailverbesserungen.

Common Rail

## Common Rail: Sparsam und leise

Beim Personenwagenkauf war sparsamer Kraftstoffverbrauch schon immer ein wichtiges Verkaufsargument. Waren es in der Nachkriegszeit in erster Linie die knappen Mittel der Verbraucher, so spielt heute beim Kaufentscheid das Umweltbewusstsein eine wichtige Rolle. Common-Rail-Einspritztechnik bringt gemäss den Herstellern Fortschritte bei der Verringerung des Kraftstoffverbrauchs, der Abgas-Emissionen, des Drehmoments sowie bei den Fahrgeräuschen. Laut Werksangaben verbrauchen beispielsweise die drei neuen Common-Rail-Motoren des Mercedes Vito 10–15% weniger Kraftstoff als die bisherigen Saugdieselmotoren. Ähnliche Ergebnisse sind von Fiat, Peugeot und Citroen zu erfahren.

mischaubereitung in den Zylindern, was sich durch geringeren Kraftstoffverbrauch und niedrigere Abgas-Emissionen bemerkbar macht.

### Gegen das «Nageln»

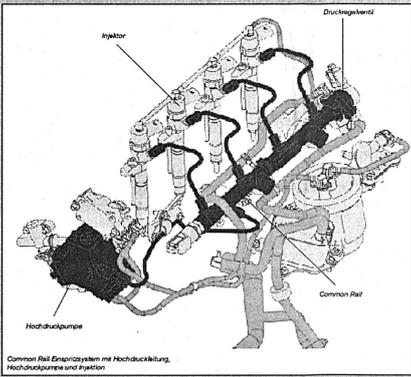
Einige Hersteller bieten die Common-Rails mit Pilotinspritzung an. Sie erfolgt wenige Sekundenbruchteile vor der eigentlichen Haupteinspritzung und sorgt für eine Vorwärmung des Brennraums. Dadurch entzündet sich der Kraftstoff schneller, so dass Druck und Temperatur langsamer ansteigen. Dies

wirkt sich günstig auf die Verbrennungsgeräusche aus.

### Nur Vorteile durch CDI/HDI?

Während der reduzierte Verbrauch der CDI-Motoren von manchen Schätzern mit Genugtuung aufgenommen wird, kritisieren andere deren Schadstoffausstoss. Die Russpartikel der modernen Aggregate seien viel kleiner als diejenigen herkömmlicher Dieselmotoren. Sie sollen selbst durch feinste Staubfilter dringen. Gelangen sie in die menschliche Lunge, können sie möglicherweise eine kanzerogene Wirkung entfalten. CM

Common-Rail-Dieselmotor. Gut sichtbar die zentrale Kraftstoffleitung (mitte). Grafik: zvg



Fiat Multipla



Bietet Platz für 2 bis 3 Personen: der kompakte Multipla Fiat mit 1,6-Liter-Benzinmotor oder 1,9-Liter-Common-Rail-Diesel. Foto: zvg

## Platz für 6 Personen mit Gepäck

Die Frontpartie des neuen «Multipla Fiat» erinnert ein wenig an einen Delphin, und das Heck hat eine gewisse Ähnlichkeit mit einer Kutsche. Der unkonventionelle, doch durchaus sympathische Nachfolger des legendären «600 Multipla» möchte an dessen Erfolge anknüpfen. Schon das Vorgängermodell tat während langer Zeit gleichzeitig als Kombi, als Van und Grossraumlimousine seine Dienste. Fiat verweist auf die kompakten Abmessungen als Stadtauto (Länge 3 m 99cm) bei gleichzeitig grosszügig bemessenem Innenraum: Beispielsweise sechs Personen finden auf Einzelsitzen (in zwei Reihen) Platz, wobei wegen

der «Kutschenform» des Multipla besonders der Kopfraum der Passagiere grosszügig bemessen ist. Je nach Anordnung der hinteren Sitze kann im Heckbereich ein Gepäckraum von bis 1,3 m<sup>3</sup> eingerichtet werden. In der Schweiz ist das neue Modell mit einem 1,6-Liter-Benzinmotor und einem 1,9-Liter-JTD verfügbar (Common Rail, Spitze ca. 170 km/h, Verbrauch nach EG-Richtlinie 93/116: 8,0/5,5/6,4 l/100 km) Lieferbar sind die Ausstattungsvarianten: SX und ELX; der Preis bewegt sich je nach Ausstattung zwischen 24 000 Franken und 32 000 Franken. Geplant ist ausserdem eine Version mit Elektro/Benzin-Hybridantrieb. CM

**PRODINDEX 1.3. bis 6.3.1999**

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

Artikelbezeichnung	1999		1998	Index		Index-Jahresübersicht <sup>2</sup>
	Woche 9	Woche 8	Woche 9	Vorwoche	Vorjahr	
<b>Frischfleisch</b>						
<b>Rindfleisch</b>						
<b>Gesamter Warenkorb</b>				<b>±0,0%</b>	<b>+3,4%</b>	
Rindshuft <sup>1</sup>	32.50	32.50	25.90 A			
Entrecôte <sup>1</sup>	34.90	34.90	35.90			
Siedfleisch <sup>1</sup>	10.90	10.90	11.50			
<b>Kalbfleisch</b>						
<b>Gesamter Warenkorb</b>				<b>±0,0%</b>	<b>-8,7%</b>	
Kalbsnuss <sup>1</sup>	31.50	31.50	38.40			
Kalbssteak <sup>1</sup>	41.40	41.40	37.90			
Kalbsbrust <sup>1</sup>	13.40	13.40	14.40			
<b>Schweinefleisch</b>						
<b>Gesamter Warenkorb</b>				<b>+3,7%</b>	<b>-12,4%</b>	
Nierstück mit Huf <sup>1</sup>	17.90	16.90	19.90			
Hals <sup>1</sup>	12.40	8.40 A	14.90			
Schulterbraten <sup>1</sup>	8.80 A	10.90	13.90			
<b>Gemüse</b>						
<b>Gesamter Warenkorb</b>				<b>-2,6%</b>	<b>+26,6%</b>	
Nüsslisalat, Gitter 1 kg <sup>1</sup>	16.95	20.20	8.80 A			
Broccoli, Gitter 5 kg <sup>1</sup>	1.93	2.15	2.00			
<b>Früchte</b>						
<b>Gesamter Warenkorb</b>				<b>-1,6%</b>	<b>-0,7%</b>	
Blutorangen Tarocco, Gitter ca. 6 kg <sup>1</sup>	1.55	1.75	1.48			
Ananas, Karton 6 Stk. <sup>1</sup>	2.97	3.40	3.20			

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

Der Rindfleischmarkt kämpft weiter mit Imageverlusten. Aufgrund von Modellrechnungen wird geschätzt, dass gegenwärtig in der Schweiz noch 50 bis 100 BSE-infizierte Tiere am Leben sind. Das Bundesamt für Veterinärwesen hat dafür gegen 1000 Kühe mit dem Schnelltest der Firma Prionics untersuchen lassen. Dabei wurden drei mit dem Rinderwahnsinn infizierte Kühe gefunden. Ein flächendeckender Einsatz des Tests zur Früherkennung des Rinderwahnsinns ist jedoch vorerst nicht geplant. Im laufenden Jahr sollen 13 500 wegen Gesundheitsproblemen getötete Kühe sowie 10 000 normal geschlachtete Kühe untersucht werden.

Mensa

**Komplette Bio-Menüs nicht mehr gefragt**

Ökologische Nahrungsmittel, insbesondere Fleisch aus tiergerechter Produktion, haben sich in Kantinen und Restaurants noch nicht definitiv etablieren können. Eine Gruppe von Agrarstudentinnen und -studenten der Universität Stuttgart-Hohenheim haben untersucht, wie gut ökologische Produkte in ihrer Mensa akzeptiert sind. Grundsätzlich würden neun von zehn Studierenden, Dozentinnen und Dozenten eine Ausdehnung des Speiseangebots mit biologischen Nahrungsmitteln begrüßen. Nach der Häufigkeit gefragt, wünschen sich 46% der Interviewten «mehrmals die Woche», etwa ein Drittel «gelegentlich» und 8% «einmal pro Woche» Bio-Produkte auf dem Teller.

Wichtigster Grund, weshalb nach einem Bio-Menü gegriffen wird, ist das Gesundheitsbewusstsein. So stuften knapp acht von zehn eine gesunde Ernährung als «sehr wichtig» oder «wichtig» ein. Mehr als zwei Drittel der Mensabesucher finden biologische Produkte geschmackvoller, und für drei Viertel ist auch Umweltschutz mit ein Grund, dem Bio-Menü den Vorzug zu geben.

Die beliebtesten Bio-Produkte sind Gemüse und Salat, knapp zwei Drittel der Befragten verlangen auch nach Bio-Fleischwaren. Nur noch 42% bevorzugen biologische Milchprodukte. In diesem Zusammenhang wären die Studienteilnehmenden auch eher bereit, mehr Geld für Gerichte auszugeben, die nur zu einem Teil ökologische Lebensmittel enthalten, als für komplette Bio-Menüs. So würden Dozierende umgerechnet bis zu 1 Franken mehr für ihr Mittagessen bezahlen, wenn das Menü teilweise mit Bio-Produkten zubereitet ist. Für die Mehrheit der Studierenden hingegen bedeutet bereits ein Preisaufschlag von umgerechnet 30 Rappen die Schwelle ihrer Zahlungsbereitschaft.

LESEBAR

**Gastlichkeit für Schnellrestaurants**

Was erwarten die Gäste von einem Schnellrestaurant? Vor allem eine schnelle Mahlzeit. Allerdings bekommen sie diese heutzutage überall. Was ein erfolgreiches Schnellrestaurant von den Mitbewerbern unterscheidet, zeigt «Quick service that sells» – die Kunst profitabler Gastlichkeit für Schnellrestaurants. «Quick service that sells» ist das dritte Buch von Pencorn Deutschland GmbH. Nach «Service that sells» und dem Arbeitshandbuch «Arbeite Smart! Nicht hart!» richtet sich das neue Buch an Manager von Fast-Food-Restaurants: Kaufhausrestaurants, Pizzastuben, das Restaurant mit Hamburger-, Fisch- oder Geflügelgerichten, den Brezel-Shop oder die Firmenkantine.

Insgesamt acht Gästewünsche müssen laut Ratgeber im Schnellrestaurant erfüllt werden: Geschwindigkeit, Genauigkeit, Qualität, Wert, Beständigkeit, Service, Atmosphäre und Aufmerksamkeit. Jedes Kapitel des Buches ist in drei Abschnitte unterteilt: Eine Geschichte aus der Praxis illustriert das Thema. Kurz und prägnant wird in der Folge erläutert, was beim jeweiligen Thema zu beachten ist. Im abschließenden Teil sind dann konkrete Anleitungen zu finden.

Zentrales Thema ist das Training der Mitarbeiter. Ausführlich wird beschrieben, wie die kurzen täglichen Meetings vor Beginn jeder Schicht effektiv gestaltet werden können: Integration der Mitarbeiter durch Dialog statt Monolog, Rollenspiele, Motivationsanreize für die täglichen Ziele und Lob für die gute Umsetzung des Neugelerten im nächsten Meeting.

«Quick service that sells» kann zum Preis von 39 Franken bestellt werden beim: Buchverlag der Union Helvetica Adligenswilerstrasse 22, 6002 Luzern, Telefon 041 418 22 22.

ANZEIGE

**NEU FELDSCHLÖSSCHEN QUINTO DAS NATURTRÜBE 5-KORN-BIER AUS**

**WEIZEN GERSTE ROGGEN DINKEL HAFER**

**DIE NATÜRLICHSTE SACHE DER WELT!**

**JETZT IN AUSGEWÄHLTEN GASTHÄUSERN UND IM GETRÄNKEHANDEL**

## HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN  
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

VERFÜGEN SIE ÜBER EIN NEUTRALES,  
AUSSAGEKRÄFTIGES GUTACHTEN/ SCHATZUNG?

BENÖTIGEN SIE EINE NEUE DIREKTION,  
GESCHÄFTSFÜHRUNG ODER EIN SORTEIT-  
MANAGEMENT?

SUCHEN SIE EINEN MARKETINGSPEZIALISTEN,  
WELCHER IN DER LAGE IST, FÜR SIE NEUE  
MÄRKTE ZU ERSCHELLEN?

BRUCHEN SIE EIN FUNDIERTES  
KONZEPT, ZB. FÜR EINE FINANZIERUNG,  
EINEN RECHTSFALL, EINE REORGANISATION  
ODER SANIERUNG, EIN BAUVORHABEN USW.?

MÖCHTEN SIE SICH BERUFLICH VER-  
ÄNDERN UND SUCHEN EINEN BETRIEB ZU  
KAUFEN - ZU MIETEN - ODER ZU FÜHREN?

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

POSTSTRASSE 5, 8808 PFÄFFIKON  
055/410'15'57 - 079/422'37'24  
ODER TEL./FAX 055/812'50'15

## Gelegenheit

Wegen Krankheit zu verkaufen per sofort oder nach  
Vereinbarung am Bodensee zwischen Hauptstrasse  
und See, in sehr schöner Ortschaft nahe Bootshafen

### Hotel mit Liegenschaft

20 Hotelzimmer mit Dusche/WC und TV  
Restaurant 70 Plätze  
Sali 30 Plätze  
Doppelte Kegelbahn 40 Plätze  
Gartenwirtschaft 70 Plätze  
Grosser Parkplatz und 6 x 4-Zimmer-Wohnung mit  
4 Garagen, 1 Hobbyraum und schönem Umschwung.  
Weitere Auskünfte unter Chiffre 101552,  
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
101552/267856

St. Imier / BE

### 3-Zimmer-Wohnung

gute Lage, Balkon Fr. 520.-  
Tel. 01 734 56 38 108417/28282

## Martha Ruf

Immobilientreuhand AG  
3800 Unterseen  
Telefon 033/822 69 55



## Verkauft

in 2-Saison-Kurort  
im Berner Oberland

### Hotel

mit 30 Betten, Restaurant  
Stübl, Aussichts-Terrasse  
Verkaufspreis Fr. 990 000.-



0 111374/87165

### Tessin

Im Zentrum von Locarno zu verkaufen

### Exklusive Disco-Bar

(geeignet auch als Piano-Bar  
oder Night-Club)

Öffnungszeiten: 22.00 Uhr bis 5.00 Uhr

Telefon 091 796 20 88  
Natal 079 294 56 17 111459/400681

### Zu verkaufen

an bester Lage im Skigebiet St. Moritz-Corviglia  
eine 1979 erstellte

**Hotel-Restaurant-  
Liegenschaft**  
Das Objekt kann nahtlos übernommen und weiter  
betrieben werden, da auch das gesamte Inventar etc.  
mitverkauft wird.  
Alle weiteren Auskünfte und Angaben erhalten Sie bei:  
Treuhand Riedi Berni Theus AG, St. Moritz,  
Telefon 081 833 42 76, Fax 081 833 19 17, 111370/391256

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

111422/400615

## GastroJob

Eine Dienstleistung der Union Helvetica

### Diese Chance kommt nicht oft.

Auf Frühjahr 1999 oder nach Vereinbarung  
suchen wir im Auftrag unseres Mandanten in  
bestens eingeführten und gepflegten Landgasthof  
im Raum Frauenfeld/Winterthur

### Pächterpaar

Der mit viel Liebe zum Detail und äusserst stilvoll  
ingerichtete und sehr idyllisch gelegene Betrieb  
verfügt über je 80 Innen- und Gartensitzplätze,  
genügend Parkplätze, Personalzimmer und eine  
4-Zimmer-Wohnung. Die Räumlichkeiten befinden  
sich in einwandfreiem Zustand.

Verlangt wird ausgewiesenes berufliches Können,  
hohe Einsatzbereitschaft, Flair im Umgang mit  
anspruchsvoller Kundschaft und die Fähigkeit,  
Kreativität erfolgreich umzusetzen. Geboten  
werden faire und vorteilhafte Bedingungen sowie  
langfristige Perspektiven.

Ernsthafte Interessenten senden uns bitte ihre  
vollständigen Bewerbungsunterlagen zu Händen  
von Herrn Urs Voney.

Postfach 4870 • CH-6002 Luzern • fon 041 418 23 33 • fax 041 418 23 40  
www.GastroLine.ch • e-mail: info@gastrojob.ch

## HOTEL GARNI

an bester zentraler Lage  
beim Teildenkmal Altdorf



Das Dorf mit Herz  
im Herzen  
der Schweiz

Das räumliche Angebot umfasst:

- ca. 40 Zimmer mit ca. 80 Gästebetten, davon  
2 Suiten und 2 Invalidenzimmer
- ca. 80 Plätze im Frühstücksraum/Dachrestaurant
- ca. 40 Plätze auf gedeckter Dachterrasse mit  
direkter Sicht auf das Teildenkmal
- ca. 40 Plätze in der Kaffeebar an bester Passantenlage
- Nutzung des 1. UG als Kellerrestaurant etc. möglich
- eigene Tiefgarage und grosse öffentliche Park-  
gelegenheiten

Dieser Betrieb ist in der Endprojektierungsphase und  
Anfangs 2001 bezugsbereit.

Wir bieten Ihnen eine

### Beteiligung

an diesem Hotel an (auch Mehrheitsbeteiligung oder  
Gesamtübernahme).

Interessenten melden sich bei

Otto Stalder-Adler  
Rathausplatz 3  
6460 Altdorf  
Telefon 041 870 10 31  
Fax 041 871 13 31

111422/400615

Für unseren

## kapitalkräftigen Klienten

suchen wir

### Hotel (120 bis 200 Betten) in Zürich / Bern / Basel

zu kaufen oder mieten.  
Wir freuen uns auf Ihre Offerte.

### EURO HOTEL IMMOBILIEN

Birmensdorferstrasse 55, 8004 Zürich  
Telefon 01 241 80 24, Fax 01 241 80 13  
111492/396451

Zu verkaufen in beliebtem Ferien- und  
Kurort Flumserberg

## Hotel Gauenpark

Logement: 28 Doppelzimmer, 3 Zweizimmer-  
Appartements, 4 1/2-Zimmer-Attikawohnung,  
Seminarräume.

Restauration: Café (34 Sitzplätze), Gauenstube  
(88 Sitzplätze), Saal (52 Sitzplätze), Terrasse  
(50 Sitzplätze), Bar (28 Sitzplätze), Dancing  
(114 Sitzplätze).

Infrastruktur: Fitnessraum mit Sauna, Whirlpool,  
Solarium, Kegelbahn, zwei separate Personalhäuser  
mit 13 Zimmern, 18 Garagen- und 20 Ausssen-  
parkplätze, Coiffeursalon, Einkaufsgeschäft.

Bausubstanz und Infrastruktur des 1979  
erbauten Hotels sind in hervorragendem Zustand.  
Dank dem grosszügigen Raumangebot und den  
vielen Freizeitmöglichkeiten eignet sich das Hotel  
ideal als Seminar- und Tagungsort. Der günstige  
Preis liegt weit unter dem Anlage- und Ertragswert.

Ernsthafte schriftliche Anfragen mit Kapitalnachweis  
richten sich an: Anwaltsbüro Bruno Dohner,  
Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich.

111492/396458



## FLORIDA

### Auf nach Amerika

Wir suchen Investoren,  
die bereit sind, beim Aufbau  
eines Gastrokonzeptes in Florida  
finanziell und/oder aktiv mitzuwirken.

- Investition ab Fr. 10 000.-  
bis Fr. 100 000.-
- Absolute Discretion garantiert

### Interessiert?

Wir unterbreiten Ihnen gerne  
unsere Idee.

Kontakt unter Chiffre 111136,  
hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

111136/384142

Immobilien:  
Immer am  
ersten Donnerstag  
im Monat.

Zu verkaufen in der Zentralschweiz wegen  
Geschäftsaufgabe grosse, moderne

### Discothek

langjähriger Mietvertrag, viele Parkplätze,  
ausbaufähig, für Schnellentschlössene sehr  
sehr günstig.

Info 079 448 35 70 P 111459/400627

### PONTE BROLLA/TESSIN

Seltene Gelegenheit

Zu vermieten: TOP eingeführtes

### Speiserestaurant/Bar

- Restaurant 40 Plätze
- gedeckte Terrasse 60 Plätze
- Terrasse mit Steintischen 80 Plätze
- Wirtswohnung (sehr gross)
- genügend Parkplätze vorhanden

Der Betrieb ist vor wenigen Jahren  
NEU umgebaut worden.  
Inventar und Maschinen neuwertig.  
Ideal für dynamisches Ehepaar.  
Sehr attraktiver Mietzins.  
Kleininventar und private Investitionen  
müssen übernommen werden.

Interessenten melden sich unter  
Chiffre 111418, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

111418/320480

Zu verkaufen  
im wunderschönen Sedona, Arizona

### gutgehendes Schweizer Restaurant und Schweizer Café

Ausgezeichnete Gelegenheit  
für dynamisches Ehepaar  
vom jeweiligen Fach.

Für Informationen bitte kontaktieren  
Sie Robert Ackermann unter  
Telefon oder Fax 001-520-204-1104  
(9 Stunden Zeitverschiebung) oder  
e-mailen Sie an robback@sedona.net.  
Webpage www.robback.com.

111624/400721

hotel +  
tourismus  
revue

Anzeigenschluss für  
Liegenschafts-Inserate:  
Donnerstag, 17 Uhr

### Objekt des Monats: Hotel Jungfraublick, Beatenberg

## Schnäppchen für initiative Fachleute

Beatenberg, die Sonnenterrasse des  
Berner Oberlandes, mit grossartigem  
Blick auf Eiger, Mönch, Jungfrau und den  
Thunersee liegt auf 1200 m über Meer.  
Der Ort ist bekannt für ein mildes  
Heilklima und gilt als der sonnenreichste im  
Berner Oberland. Beatenberg eignet sich  
hervorragend für ausgedehnte Wandertouren,  
sportliche Aktivitäten (Winter und Sommer)  
sowie zum Erholen und Geniessen. Das  
Hotel-Restaurant Jungfraublick (2 Sterne  
SHV) befindet sich im Zentrum von  
Beatenberg. Tennisplätze, Kongresssaal,  
Hallenbad, Skilifte, Eisbahn und Langlauf-  
loipen sind in unmittelbarer Nähe. Einem  
innovativen Erwerber bietet das Hotel eine  
sichere Existenzgrundlage. Der Verkaufs-  
preis beträgt 1 300 000 Franken.

\*

### Detailbeschreibung

Erdgeschoss: Entrée-Reception/Büro,  
Speiserestaurant mit 100 Sitzplätzen und  
Ofenbar, Gaststube mit 40 Sitzplätzen,  
Bar mit 50 Sitzplätzen.

1./2. Stock: Aufenthaltsraum, Sitzungsraum  
mit 15 Plätzen, Dachterrasse mit 50 Sitz-  
plätzen

2. Stock: 13 Zimmer/29 Betten.

3. Stock: 8 Personalzimmer

Diverses: Sämtliche Zimmer sind mit  
Fernseher/Kabelanschluss sowie Minibar  
ausgerüstet. Rund 20 eigene Parkplätze  
stehen zur Verfügung. Baulandreserve  
(Scheune und Schopf).  
Verkaufspreis: Fr. 1 300 000.-



Für weitere Fragen oder einen unverbindlichen  
Besichtigungstermin wenden Sie  
sich an den SHV.

Unterstützung bei Finanzierungs- und Ver-  
fahrensfragen bis hin zur Begleitung an die  
Verurkundung sind integrale Bestandteile  
der Dienstleistung «Immobilien SHV».  
Im weiteren bieten wir die Unterstützung  
bei Finanzierungshilfe, Verfahrensfragen

bis hin zur Begleitung an die Verurkun-  
dung.

Schweizer Hotelier-Verein  
Beratung SHV, Urs Feuz  
Immobilientreuhand SVIT  
Montbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 43 42  
Fax 031 370 43 44

111431/64735

## IMMOBILIER

A vendre  
pour raison de santé  
dans ville importante du Jura

### un hôtel/restaurant

de 30 chambres, 3 appartements et  
5 studios meublés.

Grande place de parcs.  
Prix intéressant, à discuter.

Offres sous chiffre F 014-27530  
à Publicitas S.A., case postale 832,  
2800 Delémont 1.

P 111454/44300

Exceptionnel!  
A remettre ou à louer

### dancing - night-club

bénéficiés d'une magnifique situation  
dans une station d'été et d'hiver  
dans le Valais central.  
Environ 80 places et parking,  
appartement 3 1/2 pièces.

Agences ou intermédiaires s'abstenir.  
Ecrire sous chiffre S 036-311087 à  
Publicitas S.A., case postale 1118, 1951 Sion.

P 111482/44300

hotel +  
tourismus  
revue

Annonces  
par fax  
031 370 42 23

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.

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

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction: Tourismus: Stefan Renggli (STR), Christine Künzler (CK), Felix Maurhofer (FM), Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Thomas Vaszary (VY), Dr. Karl Josef Verdine (KJV), Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Andrea Fiedler (AF), Gudrun Schlenzcek Gasser (GSG), Partie française: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat: Denise Colombi, Regina Frech.

Layout / Mise en page: Karin Guger, Brigitte Pauli, Gilbert Perrot.

Korrektor / Correcteur: Bernhard Zwahlen.

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

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

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

Verlag / Édition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: ad interim Toni Kaufmann.

Abonnements / Abonnements: Gérard Porta, Tel. 031 / 370 42 41.

Inserate / Annonces: Anna-Lisa Casaluci, Tel. 031 / 370 42 42, Dominik Chammartin, Tel. 031 / 370 42 43.

Geschäftsanzeigen / Publicité: Eva Bürgi (Verkaufsleitung), Erich Weber (Beratung), Marie Mosser (Beratung), Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23.

Belichtung / Reproduction: Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente: Einzelnummer Fr. 4.10\*, Jahresabonnement Fr. 138.-\*, \* inkl. MwSt

WEMF-beglaubigte Exemplare 1998: 14 760 Gedruckte Exemplare: 22 000

Für unverlangt zugesandte Sendungen und Manuskripte lehnen Redaktion und Verlag jede Haftung ab.

La rédaction et l'éditeur déclinent toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

Behindertengerechten Bauen und Umbauen

Barrieren für Behinderte abbauen

In den Schweizer Hotels und Restaurants wird beim Um- und Neubau zu wenig an behinderte Gäste gedacht. Dabei würden geeignete Massnahmen oft nur geringe Mehrkosten verursachen und kämen allen Gästen zugute.

RETO WESTERMANN

Wenn Joe A. Manser in Zürich ein Restaurant für sein Mittagessen sucht, hat er wenig Auswahl. Als Rollstuhlfahrer entpuppt sich für ihn der Zugang ins Wirtshaus zum Hindernisparcours. «Von 1200 Restaurants in der Stadt Zürich sind nur gerade 50 mit einem Rollstuhl-WC ausgestattet», sagt Manser. Als gelernter Architekt leitet er die Schweizerische Fachstelle für behindertengerechten Bauen in Zürich. Auch bei den Gastbetrieben in der übrigen Schweiz sieht es für Rollstuhlfahrer düster aus: Von den 27 000 Restaurants und 6500 Hotels gelten nur gerade 2% als rollstuhlgängig. Wenig, wenn man bedenkt, dass 1% der Bevölkerung körperlich behindert sind.

Gesetze oder Eigeninitiative

Wo Behinderte bequemen Zutritt zu Hotels und Restaurants haben, sind entweder die kantonalen Gesetze schärfer oder initiative Hoteliers und Restaurantbesitzer haben die Barrieren aus eigenem Antrieb abgebaut. Vorreiter bei den Gesetzen sind die Kantone Bern und Luzern. Dort überprüfen Beratungsstellen die Gesuche für Neu- und Umbauten von Hotels und Restaurants auf ihre Behindertentauglichkeit. Einen anderen Ansatz kennt man im Kanton Wallis. Als einziger unterstützt er die Beseitigung von Hindernissen an öffentlich zugänglichen Gebäuden. Bis zu 50%

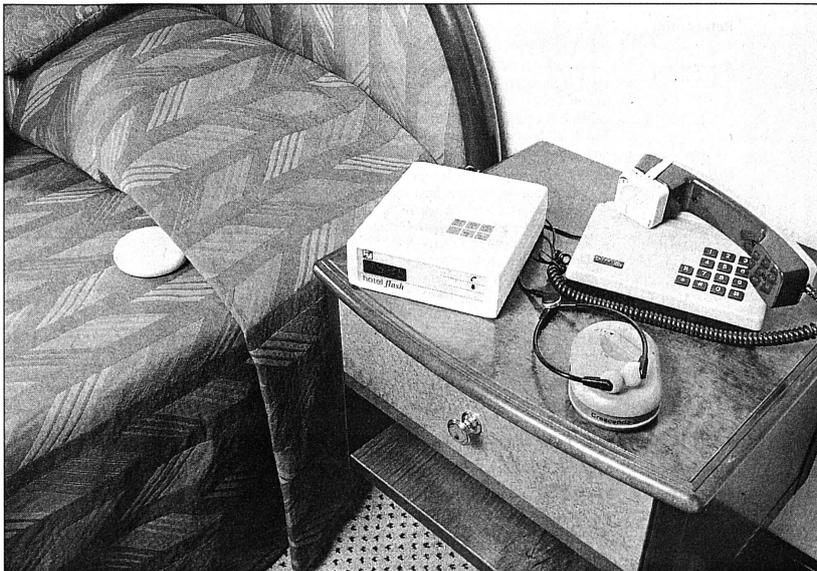


der Investitionen werden bezahlt, beispielsweise für den Ersatz von Treppen durch Rampen oder den Einbau einer Behinderten-Toilette. Das Engagement der Beratungsstellen zahlt sich für die Behinderten aus. «In Luzern etwa kann ich ohne vorherige Abklärungen jedes Restaurant besuchen, das nach 1992 um- oder neu gebaut wurde», weiss Manser aus Erfahrung.

Zu den initiativen Hotels zählt das «Hilton» in Basel. «Wir haben behinderte Gäste zu einer unserer Zielgruppen gemacht», sagt Otto Kipfer, technischer Assistent im «Hilton». Das Angebot im Basler Hotel liest sich denn auch wie eine Checkliste für behindertengerechten Bauen: Vier Zimmer sind speziell auf die Bedürfnisse körperbehinderter Gäste zugeschnitten, eines davon sogar mit einem Pflegebett. Der gesamte Weg vom Parking über die Réception bis hin zu den Zimmern wurde behindertengerechterlich umgestaltet. Dazu gehören eine niedrigere gebaute Réception für Rollstuhlfahrer, Taststreifen am Boden, die blinde Gäste leiten sowie Anpassungen in den Restaurant- und Frühstücksräumen. Auch im Restaurant Mr Wong am Zür-



Vorbildlich: Separate Réception für Rollstuhlfahrer, Taststreifen am Boden für Blinde bis in das Restaurant. Halle des Hotels Hilton Basel.



Speziell für Blinde und Hörbehinderte: Mobile Lichtsignalanlage, Blitzwecker, Verstärker für TV und Telefon im «Hilton» Basel. Fotos: zvg

cher Bahnhofplatz bleiben Rollstuhlfahrer nicht vor der Türe. «Unser Restaurant soll für alle zugänglich sein», erklärt Mike Becker, Assistent des Geschäftsführers. Beim Umbau vor fünf Jahren hat deshalb die Gastrag, die das Restaurant betreibt, auch an behinderte Gäste gedacht: Einer der Eingänge ist ebenerdig, ein ausreichend grosser Lift führt ins Obergeschoss, die Tische lassen sich mit einem Rollstuhl unterfahren und ein spezielles WC ist ebenfalls vorhanden.

Breites Angebot gewünscht

Das sind einige der Ausnahmen. Die anderen 80% der Hotels und Restaurants sind für behinderte Gäste schwer oder gar nicht zugänglich. Am schwierigsten sei die Situation in den Hotels der unteren Kategorien, sagt Manser von der Fachstelle. Das ärgert ihn, denn viele Behinderte seien als IV-Bezügler auf günstige Hotels angewiesen. Manser wünscht sich deshalb nicht nur einige wenige speziell ausgebauten Zimmer, wie etwa im Basler «Hilton», sondern ein breites Angebot an Hotels, die auch für behinderte Gäste ohne grosse Hindernisse nutzbar wären. Das sei oft nicht eine Frage des Geldes, denn bei normalen Umbauarbeiten liessen sich viele Problemstellen einfach und ohne grossen Finanzaufwand beseitigen, sagt Manser. «aber das Problem wird gerne verdrängt.»

Dabei hat ein behindertengerechtes Hotel für alle Gäste Vorteile, die sich auch auszahlen:

- Ebene Eingänge erleichtern auch den Zugang mit Gepäck- und Kinderwagen oder die Anlieferung von Waren.
- Ein grosser Lift wird von allen Gästen geschätzt.
- Gute Beleuchtung, Halteeinrichtungen und Rampen statt Stufen erleichtern auch älteren Leuten die Benutzung des Hotels.

Und ausserdem: Gerade die Gruppe der Älteren wird in Zukunft immer mehr Bedeutung erlangen. Heute schon sind 15% der Schweizer Bevölkerung mehr als 65 Jahre alt. 2010 Werden es bereits 18% sein. Genau diese Gruppe hat Geld und Zeit zum Reisen, ist aber auf angepasste Hotels und Restaurants an-

gewiesen. Denn Beweglichkeit, Seherstärke und Hörvermögen nehmen mit dem Alter ab.

Was tun?

Doch wie sollen Hoteliers und Restaurantbesitzer vorgehen, die ihren Betrieb behindertengerechter machen wollen? Mansers Fachstelle verteilt gratis eine illustrierte Broschüre mit wichtigen Hinweisen für Hoteliers und Restaurantbesitzer und führt eine Liste mit den Adressen der Beratungsstellen (siehe Kasten). In fast alle Kantonen bieten diese Stellen eine kostenlose Beratung an. Wo nötig, auch mit Besichtigungen vor Ort. Auch ohne Berater kann man seinen eigenen Betrieb einfach einer Probe unterziehen. Aus der Sicht eines Rollstuhlfahrers etwa sollte man sich überlegen, ob der Weg vom Parkplatz an die Réception und weiter ins Zimmer ohne Hilfe zu bewältigen ist. Stufen, Drehtüren oder Türen, die schmaler als 80 Zentimeter sind, stellen dabei unüberwindbare Hindernisse dar. Zimmer, Bad und Restaurant sind weitere Orte, die auf ihre Tauglichkeit überprüft werden müs-

sen. Auf ähnliche Weise kann ein Rundgang aus der Sicht von Hör- oder Sehbehinderten Menschen gemacht werden. «Augen zukneifen genügt, um sich in die Situation zu versetzen», sagt Manser. Doch nicht nur Hoteliers und Restaurantbesitzer sollten sich Gedanken machen, sagt Architekt Manser. Er ruft auch seine Berufskollegen dazu auf, ihre Bauherren entsprechend zu beraten: «Der Architekt hat es in der Hand zu zeigen, dass Massnahmen für Behinderte nicht mehr kosten müssen.»

Doch nicht für alle behinderten Gäste sind bauliche Massnahmen nötig. Manchmal genügt geschultes Personal, um ein Handicap auszugleichen. Bei Gehörlosen etwa sei es wichtig, die Gäste direkt anzusehen und hochdeutsch zu sprechen, damit das Ablesen von den Lippen möglich werde, sagt Werner Bütikofer, Generalsekretär des Bundes Schweizer Schwerhörigen-Verein. Im «Hilton» in Basel hat man die Schulung des Personals bereits in die Tat umgesetzt. Eine Massnahme, die auch dem Hotelier nütze, wie Bütikofer weiss: «Fühlen sich die behinderten Gäste

Einige wichtige Mindestanforderungen

Gehbehinderte und Rollstuhlfahrer

- Hotel
- Behindertenparkplatz
- Ebener Eingang oder Rampe mit max. 6% Gefälle, ausnahmsweise auch 12%
- Keine Drehtür oder eine separate Eingangstüre für Behinderte
- Hotelhalle ohne Stufen
- Réception mit abgesenktem Tresen für Rollstuhlfahrer
- Flacher Zugang zu Restaurant und Frühstücksraum
- Lift mindestens 1,4 x 1,1 Meter gross, Bedientableau auf 1,1 Meter Höhe
- Alle Türen mindestens 80 Zentimeter breit
- Zirkulationsfläche und Platz neben dem Bett mindestens 80 Zentimeter, Möbel zum Verschieben
- Niedere Duschwanne mit maximal 2,5 Zentimeter hohem Rand oder Duschbereich im Gefälle
- Vor Sanitärapparaten mindestens 80 Zentimeter Platz, besser 1,1 Meter.
- Zugang zum Balkon mit mindestens 80 Zentimeter breiter Türe

Sehbehinderte/Blinde

- Hotel/Restaurant
- Glastüren mit Markierung
- Keine Unfallgefahren, wie auskragende Elemente oder Stolperschwel-len
- Leitlinien am Boden zu Réception und Lift
- Helle Beleuchtung und gute Kontraste
- Schattenfreie Ausleuchtung von Treppentufen
- Bedientableau im Lift mit Brailleschrift
- Sämtliche Beschriftungen mindestens 1,5 Zentimeter gross

Hörbehinderte/Taube

- Hotel
- Spezielles optisches Alarmsystem im Zimmer (Brandfall)
- Telefon mit Lautstärkeregler

Restaurant

- Gute Raumakustik
- Gute Beleuchtung für das Ablesen von den Lippen

Restaurant

- Zugang wie Hotel
- Falls Zugang für Rollstühle via Separatingang: Klingel zum Rufen von Personal
- Generell: Stufenlose Zirkulation im Restaurant
- Möblierung verschiebbar, Tische unterfahrbar, mindestens 70 Zentimeter hoch
- Behinderten-WC eventuell kombiniert mit Wickeltisch

Informationen: Gratisbroschüre Richtlinien für behinderten- und betagtere Gestaltung in Hotels, Restaurants/Ferienwohnungen, von Eric Bertels und Joe A. Manser, zu beziehen bei SHV, Tel. 031 370 43 42, oder Fachstelle für behindertengerechten Bauen, Neugasse 136/8 8005 Zürich, Tel. 01 272 54 44, Fax. 01 272 54 45; Adressliste der kantonalen Beratungsstellen und für Hoteliers und Restaurateure/Koordinationsstelle für Betagte und Behinderte Kanton Wallis, 1950 Sitten, Tel. 027 606 48 71 (Beiträge an behindertengerechte Massnahmen beim Umbau öffentlich zugänglicher Gebäude)



**Ihr Auftritt bitte!**

**Datum/Kursort:** Montag, 26. April 1999, Stadtcasino, Baden  
**Referentin:** Praline E. Kubli, Spezialistin in Persönlichkeits- und Gesellschafts-schulung, Institut ADUNKA, Zürich  
**Kursziele:** Sie verstärken Ihr wirksames Auftreten durch gepflegte, moderne Umgangsformen, vereint mit harmonischer Körpersprache. Alle, die im Betrieb mit Gästen direkt zu tun haben, können Menschenkenntnis brauchen als Schlüssel für mehr Aufmerksamkeit, Interesse und somit besseres Marketing zum Nutzen des Gastes. Die Tipps und Anregungen dieses Kurses sind konkret und sofort umsetzbar.

**Kursinhalte:**  
 - Körpersignale aussenden und empfangen  
 - Was bedeuten die einzelnen Verhaltensweisen bei den Menschen?  
 - Reviervverhalten und Distanzen  
 - Körperhaltung beim Stehen, Gehen und Sitzen  
 - Körpersprache und Knigge  
 - Umgangsformen im Privat- und Geschäftsbereich  
 z.B. - verschiedene Begrüssungszeremonien  
 - Vorstellen - Bekanntmachen  
 - Das «Dus» in der Öffentlichkeit  
 - Ist «Kavalier» noch gefragt?  
 - Der gute Ton

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

**Der Businessplan als Führungsinstrument**

**Datum/Kursort:** Dienstag, 27. April 1999, Hotel Wartmann, Winterthur  
**Referent:** Thomas Bruppacher, lic.oec.HSG, Unternehmensberater, Herisau  
**Kursziele:** Sie erkennen Zweck und Inhalt eines Businessplans als Führungsinstrument. Sie lernen in diesem Kurs anhand von Arbeitsvorlagen die Instrumente für den logischen Aufbau des eigenen Businessplans einzusetzen.

**Kursinhalte:**  
 - notwendige Angaben zur Unternehmung und zur Organisation  
 - eigene Dienstleistungen und angestrebte Kundennutzen  
 - Absatzmärkte und Kundenstruktur  
 - Mitarbeiter  
 - Marketingschwerpunkte  
 - Analyse der finanziellen Situation  
 - mittelfristige Finanzplanung  
 - Präsentation und Dokumentation

**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



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares  
**FRANZÖSISCH**  
 CIEL, Négressaube  
 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/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austerlitz etc.)
- \* Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
- \* Kochkurse im Périgord - Gourmetreisen

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

**ENGLISH Top Jobs weltweit**  
 SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH  
 stehen Ihnen offen nach dem Englisch-Sprachkurs für **Hotellerie und Gastgewerbe.**  
 12. April bis 21. Mai 1999  
 1. November bis 10. Dezember 1999  
 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 Gümligen



**2-Tages-Seminare für Kaderleute**  
 (Hotel, Restaurant, Spitäler, Personalrestaurants usw.)  
 16 namhafte Firmen präsentieren spannend, kompetent und informativ die neuesten Tips und Trends aus den Bereichen:  
 Gästeflege; Innenarchitektur und Technik; Food und moderne Küchenplanung; Energieoptimierung und Hygiene.  
 1. Seminar vom 23. bis 24. März 1999  
 Treff Hotel in Engelberg  
 2. Seminar vom 5. bis 6. Mai 1999  
 Seedamm Plaza in Pfäffikon/SZ  
 3. Seminar vom 1. bis 2. Juni 1999  
 Kursaal Bern  
 4. Seminar vom 29. bis 30. Juni 1999  
 Bad Bubendorf/BL  
 5. Seminar vom 1. bis 2. September 1999  
 Raum Chur  
 6. Seminar vom 22. bis 23. September 1999  
 Raum Freiburg  
 Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 15 Personen beschränkt. Kurskosten inkl. Übernachtung und Essen Fr. 270.- pro Person.  
 Anmeldung und Unterlagen:  
 FBO, 5408 Ennetbaden  
 Telefon 056 221 58 52, Fax 056 221 57 17  
 108800/393331



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: \_\_\_\_\_

SC 109404/262955

**RÉCEPTION-KURS**  
 Erste Bausteine für den  
 Einstieg an die Front

**Ort:** Hotel Aarauerhof, Aarau  
**Datum:** 19. bis 29. April 1999  
**Kursziel:** Sie lernen die täglichen Arbeiten an der Réception kennen und haben die Möglichkeit am „Tutor“ des Geschehens Praxisluft zu „schnuppern“!  
**Themen:** Die Aufgaben der Réception  
 - Führen der Reservationskontrolle  
 - Empfang/Betreuung der Gäste  
 - Führen der Gästebuchhaltung  
 - Kassens, Zahlungsverkehr, Verhaltens- und Verkaufskunde  
 - Verkauf/Verkaufswege  
 - richtiges Telefonieren  
 - Umgang mit Reklamationen  
**Referentin:** Gerda Hirter, Fachlehrerin  
 GastroSuisse  
**Kosten:** Fr. 2100.- inkl. Kursunterlagen, Mittagessen, Getränke  
 Für weitere Auskünfte und/oder für Ihre Anmeldung wenden Sie sich an

**GASTRO SUISSE**  
 Weiterbildung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich,  
 Tel. 01/377 51 11 Fax 01/372 14 92  
 e-mail: weiterbildung@gastrosuisse.ch

**EFA International School**  
**ENGLISH IN ENGLAND**  
 Telefon Bern 031 921 97 54  
 Telefon Sion 027 395 48 48  
 http://www.efa.co.uk  
 P 110194/343404



**Weiterbildung SHV**  
**Ihre Schwäche – unsere Stärke**  
**031 370 41 11**

**hotel + tourismus revue**  
**Günstiger im Abonnement!**

Name \_\_\_\_\_  
 Vorname \_\_\_\_\_  
 Beruf/Position \_\_\_\_\_  
 Strasse/Nr. \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort \_\_\_\_\_  
 Telefon \_\_\_\_\_

	1/2 Jahr	1/2 Jahr	1/2 Jahr
<b>Inland</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 138.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 82.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-*
<b>Ausland (Landweg)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 172.-	<input type="checkbox"/> Fr. 101.-	<input type="checkbox"/> Fr. 61.-
<b>Europa (Luftpost)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
<b>übersee (Luftpost)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-

Zutreffendes bitte ankreuzen \* inkl. 2,3% MwSt

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

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis.  
 Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.10\*



## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Hôtellerie suisse

## L'importance des marques dans le tourisme

A quelques jours de l'ouverture, à Berlin, de l'ITB, la plus grande foire touristique au monde, notre hebdomadaire s'est penché sur la problématique des marques dans l'hôtellerie et le tourisme. A la fusion des chaînes hôtelières (Renaissance-Marriott, Club Med-Club Aquarius), s'ajoute la création de marques ou de destinations à même d'être commercialisées de façon globale, telle que «Switzerland» ou «Bernese Oberland», mais en tout cas pas «Adelboden» ou «Grindelwald», jugées trop petites par les gourous du marketing. La marque, ou plutôt l'image de marque, sera bientôt si importante que l'on choisira peut-être une destination pour la seule raison qu'elle abrite un Hilton-Resort, un Sheraton-Resort ou un Club Med. Page 2

## Les projets des chemins de fer de la Jungfrau

Walter Steuri, directeur des chemins de fer de la Jungfrau, passe en revue les différents points forts qui font que sa société est une de celles qui attirent le plus de touristes en Suisse. Les efforts promotionnels effectués en Corée n'ont certes pas apporté les résultats escomptés en raison de la crise asiatique, mais Walter Steuri croit encore dur comme fer dans ces nouveaux marchés d'Asie à fort potentiel de croissance. Les Etats-Unis et l'Europe, dont notamment les pays de l'Est pour lesquels a été élaboré un programme moins onéreux, feront cependant aussi l'objet d'une attention toute particulière à l'avenir. Page 5

## Swica: des bons à échanger dans 39 hôtels de wellness

L'assurance maladie Swica a lancé une campagne promotionnelle qui permet à ses 635 000 assurés d'échanger dans les hôtels différents bons de réduction. Ces bons, qui permettent d'économiser jusqu'à 200 francs par personne sur des arrangements forfaitaires d'une semaine, sont valables dans les 39 hôtels spécialisés dans les vacances de santé et dans le bien-être qui figurent dans le catalogue wellness de Suisse Tourisme. Marco Hartmann, le directeur de Suisse Tourisme, s'est réjoui de cette coopération avec la Swica. Selon lui, cette initiative devrait se traduire par quelque 20 000 nuitées supplémentaires en 1999. Page 10

## Légère correction d'image chez Planet Hollywood

Les restaurants à thème ne sont pas aussi rentables que prévu. Le créneau est cependant porteur et ne mérite pas d'être abandonné. En proie à une sérieuse crise financière, les restaurants Planet Hollywood vont néanmoins quelque peu revoir leur stratégie et investir plusieurs millions de dollars, notamment pour améliorer le rapport prix/qualité. Le vingtième Planet Hollywood européen ouvrira ses portes cet été à Madrid. A Zurich, où se trouve le seul Planet Hollywood de Suisse, on entend dorénavant attirer davantage la clientèle locale que les touristes de passage. Des menus «locaux» seront ainsi également proposés. Page 11

## Du nouveau dans le secteur des véhicules utilitaires

Les hôteliers qui entendent acheter un nouveau véhicule utilitaire ou remplacer une partie de leur flotte, feraient bien de se rendre à Genève, du 11 au 21 mars, pour le Salon de l'automobile. Plusieurs nouveautés y seront en effet présentées dans le domaine des monospaces. De nouveaux moteurs diesel à rampe d'injection commune y feront notamment leur apparition. Leur principal atout est une consommation de carburant très réduite par rapport aux moteurs diesel traditionnels. Relevons enfin que la Fiat Multipla monospace à six places, de même que la Citroën Berlingo, dotée d'une porte latérale coulissante, seront présentes pour la première fois à Genève. Page 12

## Les enseignements de la catastrophe

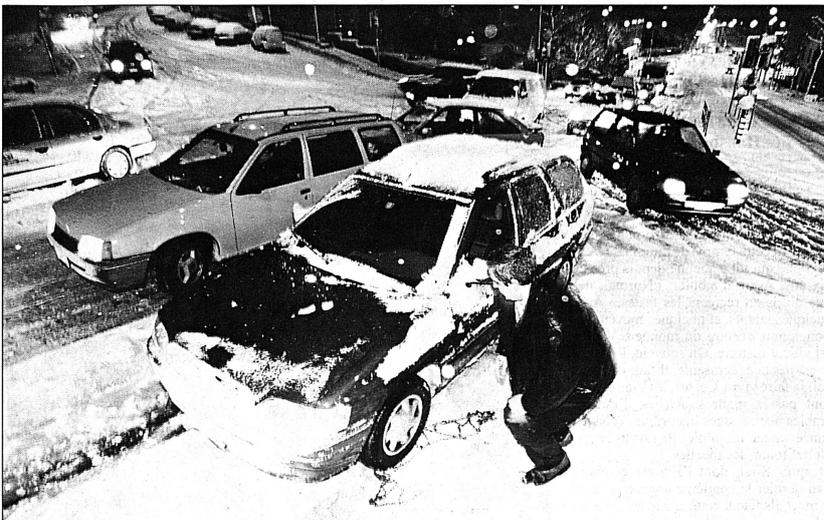
D'habitude synonymes de bonnes affaires, les vacances de février ont parfois tourné au cauchemar dans certaines régions de Suisse. La situation semble cependant s'être améliorée, notamment au niveau des avalanches, et le moment nous a semblé opportun pour tirer quelques enseignements qui devraient permettre aux hôteliers de mieux affronter de telles catastrophes si elles devaient à nouveau se produire.

LAURENT MISSBAUER

«Abondance de biens ne nuit pas», prétend un dicton populaire. Cela est peut-être souvent vrai, mais force est de constater que ce dicton ne convient guère à l'abondance de neige qui a déferlé ces derniers jours sur la Suisse. Le danger d'avalanches, la fermeture des routes et l'isolement de nombreuses localités ont eu parfois des répercussions particulièrement fâcheuses pour un grand nombre de prestataires touristiques. Cela, même pour ceux qui ne se trouvaient pas dans des zones à risques. Plusieurs stations qui ont été épargnées par les catastrophes naturelles de ces derniers jours ont en effet été victimes de la méconnaissance de la géographie de la Suisse de la part de la presse internationale.

«Vous avez beau dire par téléphone, à vos clients allemands, qu'ils ne courent aucun danger à venir à Crans-Montana, votre parole fera difficilement le poids face à la grosse artillerie déployée par le téléjournal de la première chaîne de télévision allemande qui claironnait que la situation était catastrophique dans tout le Valais», estime Joseph Bonvin, directeur de l'Hôtel Beau-Site à Crans-Montana, qui a dû composer avec plusieurs annulations de réservation dans son établissement. Même constat auprès de Patrick Grobety, président des hôteliers des Diablerets et directeur de l'Hôtel Les Diablotins: «J'ai reçu des téléphones de clients parisiens qui ont vu à la télévision que la localité d'Evolène, théâtre de l'avalanche qui a fait dix morts, était proche de Sion. Et comme Sion, dans leur esprit, n'est pas très loin des Diablerets, c'est tout juste s'ils ne m'ont pas demandé pas si j'avais vu l'avalanche».

Les médias terrorisent les clients «Cette crainte des avalanches», ajoute Patrick Grobety, «nous a fait perdre cinq pour cent de la clientèle qui avait déjà réservé aussi bien dans mon établis-



Les importantes chutes de neige de ces derniers jours n'ont pas seulement perturbé la circulation, elles ont également coupé du monde plusieurs stations touristiques. Photo: asl

sement que pour l'ensemble de la station». De toute évidence, un des principaux enseignements de cette méconnaissance de la géographie de notre pays consisterait à améliorer l'information. Que ce soit à court terme sur la liste des prix de l'année prochaine. «A Château-d'Ex, il n'y a aucun danger d'avalanches et nous allons baser notre publicité là-dessus», relève un hôtelier du Pays-d'Enhaut. Un de ses collègues des Diablerets peste en revanche sur ces «médias qui terrorisent les gens et qui les incitent à annuler leurs réservations».

Et dans ce dernier cas, l'hôtelier n'a bien souvent que les yeux pour pleurer devant le manque à gagner. Devant ce cas de figure, l'hôtelier a tout intérêt de travailler, à l'avenir et dans la mesure du possible, avec des clients qui possèdent une assurance contre les annulations, soit à titre individuel, soit parce qu'ils ont réservé leur séjour par l'intermédiaire d'une agence de voyages. «Comme nos hôtes se recrutent avant tout dans un cercle de clients fidèles, nous renonçons à appliquer le règlement de la Société suisse des hôteliers (SSH) qui nous permettrait d'encaisser le prix forfaitaire complet de

l'arrangement pour trois jours ou le prix pour cinq nuitées plus 50% du prix des repas», relève Joseph Bonvin.

## Chaque cas est différent

Interrogé par la presse allemande, Christian Hodler, vice-directeur de la SSH, estime que les touristes, en règle générale, ne sont pas dans l'obligation de payer leur hôtel s'il leur est impossible d'accéder à la station. Chaque cas doit cependant être considéré différemment. Il faut en effet prendre en compte le nombre de jours de retard avec lesquels le client se présente à l'hôtel, combien de temps il entend rester et, lors de forfaits, s'il est possible ou non d'utiliser les remontées mécaniques. Au niveau des autres enseignements des récentes catastrophes, figurent également les voies d'accès à la station: «C'est l'avalanche de 1984 qui avait coupé la route principale entre Vers-l'Eglise et les Diablerets, qui nous permet aujourd'hui de disposer d'un autre accès depuis les Aviolats. Ce n'était alors qu'un chemin forestier non asphalté. Aujourd'hui, il est goudronné et il permet à des véhicules d'approvisionner les Diablerets même lorsque la route principale est momentanément coupée comme cela a à nouveau été le cas cette année», ajoute Patrick Grobety. Lire aussi en pages 4 et 18

## Les questions que les hôteliers doivent se poser

- En cas de coupures de courant, l'hôtel dispose-t-il d'une génératrice pour fournir de l'électricité?
- Un chauffage d'appoint en bois peut-il être envisagé dans l'impossibilité d'utiliser l'électricité?
- Est-il possible d'utiliser le téléphone lors de pannes de courant?
- Pendant combien de temps les réserves d'aliments de première nécessité de l'hôtel ou du restaurant peuvent-elles durer?
- Le programme d'activités alternatives (excursions, visites de musée, jeux en quantité suffisante...) est-il suffisamment étoffé pour pallier à l'impossibilité de pratiquer les activités habituelles (ski, luge...)?
- La localité dans laquelle l'hôtel se trouve ne comporte aucun risque d'avalanche. Faut-il le mentionner dans les mailings et les publicités?
- Les clients disposent-ils d'une assurance contre les annulations?
- L'assurance contre les incendies couvre-t-elle aussi les dégâts causés par les intempéries et les avalanches? LM

## Commentaire

## Des hôtes très reconnaissants

Les avalanches de ces derniers jours ont certes considérablement perturbé la bonne marche des affaires de différents prestataires touristiques, mais ces considérations basement matérielles n'ont finalement aucune importance devant la détresse des personnes dont les proches ont été frappés de plein fouet par la mort blanche. Ce qui est beaucoup plus important en revanche, c'est la manière avec laquelle de nombreux hôteliers et professionnels du tourisme ont su affronter ces conditions difficiles afin que l'image touristique de la Suisse sorte grandie de cette pénible épreuve. Lorsque la mort vient frapper sous nos latitudes, il n'est en effet nullement question de commencer à encaisser les arrhes versées à la réservation ou d'appliquer à la lettre les directives concernant l'annulation des séjours. Tous les hôteliers que nous avons contactés l'ont parfaitement compris et, dans les régions plus particulièrement sinistrées, les avis ont été unanimes pour saluer le dévouement des hôteliers.

Ces derniers, pour reprendre les propos des chroniqueurs envoyés sur le front par «Le Nouvelliste» et par «Le Temps», «ont démontré que l'hospitalité et la générosité n'étaient pas de vains mots». A Arolla, les hôteliers

s'étaient notamment entendus pour proposer une facture réduite, soit de seulement 60 francs pour la nuit et la pension complète, alors même qu'ils devaient composer avec une importante baisse de leur chiffre d'affaires ces prochains jours. C'est en adoptant un tel comportement que la Suisse fait honneur à sa tradition de terre d'accueil et de tourisme. Les hôtes leur en sont très reconnaissants et bon nombre d'entre eux, conscients du caractère exceptionnel de ce déchaînement des éléments naturels, ont d'ores et déjà promis de revenir.

«Retourner dans le val d'Hérens? Mais bien sûr! Les événements dramatiques de cette dernière semaine sont tout à fait exceptionnels et nous ne perdons pas de vue que cette vallée est un endroit merveilleux que nous avons appris à mieux aimer encore, de par les liens plus étroits que nous avons liés à cette occasion avec les indigènes. Dans ces moments difficiles, l'élan de solidarité de la population, les efforts des responsables des secours et le dévouement des hôteliers ont en effet été exemplaires», relevait un touriste vaudois interrogé par le Nouvelliste. Pour le bien de notre économie touristique, il reste à espérer que cet avis constitue la règle et non pas l'exception. Laurent Missbauer

## Prévoyance et rapidité d'action

Un autre enseignement des récentes catastrophes concerne la mise en service de génératrices qui permettent de pallier dans les hôtels à l'éventuelle défection de l'éclairage ou du chauffage lors de coupures de courant comme cela s'est produit ces derniers jours dans plusieurs hôtels de la vallée de Conches dans le Haut-Valais. Ces génératrices sont obligatoires pour les cliniques et certains hôtels en sont aussi équipés. C'est notamment le cas de l'Hôtel Alamarenda à Grimentz: «J'ai investi il y a quelques années dans l'achat d'une génératrice à mazout à quelque 5000 francs», explique Dominique Briquet, directeur de l'Hôtel Alamarenda. «Cette génératrice peut se brancher directement sur le réseau et peut également être utilisée l'été pour des pique-niques. C'est un investissement que j'ai effectué après avoir été victime à l'hôtel d'une coupure de courant de deux heures, il y a dix ans.»

Avec un peu d'imagination, il est également possible de subvenir à une panne d'éclairage en improvisant un souper aux chandelles: «C'est ce que j'ai fait lors d'une panne de courant et les clients ont été enchantés. Ils ne se sont aperçus de la panne d'électricité qu'une fois de retour dans leurs chambres», ajoute Dominique Briquet qui précise également que la centrale téléphonique est couplée à l'onduleur de l'ordinateur, ce qui lui permet de té-

léphoner même lors d'une panne de courant. L'imagination, la prévoyance, mais également la rapidité d'action sont de mise lorsque les éléments naturels viennent perturber les vacances qui sont, ou qui devraient être, si l'on se fie à la définition qu'en donne le Club Med, les plus beaux jours de l'année. Et quand on parle de rapidité d'action, on ne peut s'empêcher de relever le communiqué de presse que les responsables touristiques du Haut-Plateau ont fait parvenir le vendredi 25 février à différentes rédactions. En voici la teneur: «Suite aux nouvelles alarmistes concernant la fermeture des routes, les remontées mécaniques et les avalanches, Crans-Montana Tourisme tient à communiquer que les routes d'accès à Crans-Montana ont toujours été ouvertes et le sont toujours actuellement. Notre domaine skiable offre d'excellentes conditions de neige et une grande partie des installations sont ouvertes. Une météo favorable jusqu'à dimanche 28 février a par ailleurs été annoncée pour notre région, le Valais central, et nous insistons pour que la presse transmette ces informations positives afin de rassurer les nombreux clients qui doivent rejoindre Crans-Montana». C'est signé Walter Loser, directeur de Crans-Montana Tourisme, et c'est en parfaite adéquation avec ce que l'on est en droit d'attendre d'un office du tourisme. LM

Vienne

# L'année 1999 sous le signe de Strauss

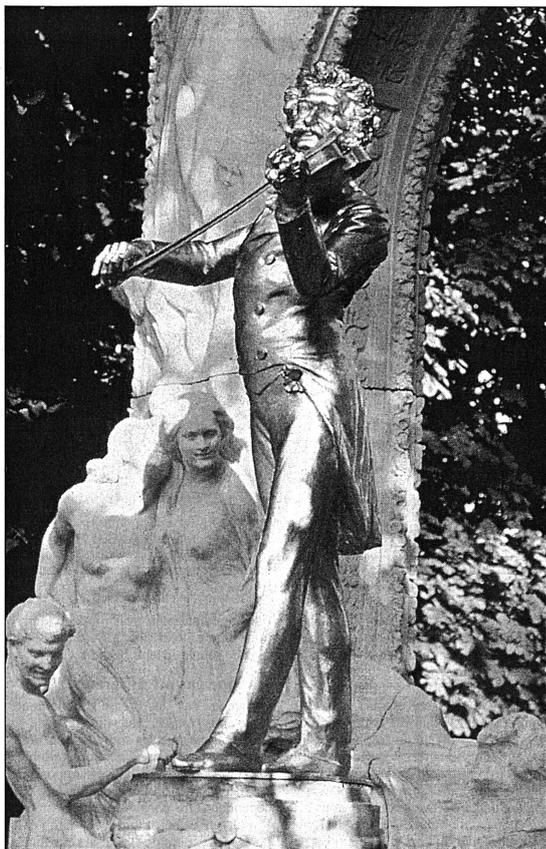
Après Elisabeth d'Autriche, Sissi, dont on commémorait l'an dernier le centième anniversaire de la mort, à la faveur des bals du début d'année, Vienne est entrée dans une année 99 toute à la gloire des Strauss, Johann père et fils. Avec toute la mesure de la cour des Habsbourg.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Les Autrichiens sont d'incroyables nostalgiques de l'empire austro-hongrois», reconnaît cette femme de diplomate francophone qui vit à Vienne depuis près de dix ans. Avant d'ajouter: «Normal, dès lors qu'ils en recréent les fastes.» Avec quelques talents, et quelques moyens! Longtemps «centre du monde», Vienne est ville d'histoire. Or, souvent, l'histoire est pesante, écrasante, il faut donc savoir la faire vivre. Cet art, les Viennois en sont passés maîtres. Riches d'innombrables personnages historiques (chaque année amène un jubilé) ils savent en exploiter toutes les facettes. Et après Sissi, dont l'Europe célébrait l'an dernier le centième anniversaire de la mort, ils fêtent cette année les Strauss, Johann père, mort il y a 50 ans, et Johann fils, roi de la valse, inventeur du «tube», disparu il y a juste 100 ans.

## Une vraie fête

C'est bien «Fête» qu'il faut entendre ici. Et non commémoration. On est loin de la discrétion suisse, Johann fils est, en effet, devenu un véritable objet de marketing touristique; un rôle qui n'aurait pas déplu d'ailleurs au «showman» qu'il était. En rose façon *Barbara Cartland*, en jaune pétard, en bleu, en vert, il est conjugué en une «Collection originale Strauss de Vienne» qui va du poncho imperméable, au badge, passant par le sac à dos, le parapluie, la montre, la tasse à chocolat viennois, la casquette, le T-shirt et la montre estampillée Strauss. Rien, ni personne en ville et dès l'aéroport ne peut y échapper. D'autant que tout au long de l'année plus de 300 manifestations autour de l'événement sont placées sous ce signe ainsi que de nombreux circuits thématiques.



1,5 million de francs seront consacrés pour la promotion touristique de l'année Strauss. Photo: Vienne Tourisme

Pour Karl Seitlinger, directeur de l'Office du tourisme de Vienne: «Les Strauss cette année, d'autres auparavant ou demain, sont un fonds de commerce.» A

faire travailler donc. «L'an dernier, poursuit-il, grâce aux manifestations et aux campagnes de promotion organisées autour de Sissi, nous avons enregistré une

augmentation de 6 à 7% du nombre des nuitées pour atteindre 7,7 millions et un taux d'occupation des hôtels, toutes catégories confondues, dépassant allègrement les 70%. Nous voulons enregistrer, cette année, la même progression grâce aux Strauss.»

## Important budget

Cette politique et cette ambition, Vienne s'en donne les moyens. Le seul budget de promotion d'opérations extraordinaires à de quoi faire frémir les responsables cantonaux du tourisme en Suisse romande: 1 million de francs suisse pour l'année Sissi, porté cette année à 1,5 million pour les opérations Strauss, sur un budget global de 25 millions. «Quant à l'organisation des manifestations, à hauteur de 6 millions de francs elle est prise en charge par la commune», précise encore Karl Seitlinger en saluant la politique consécutive de la mairie, comme la bonne collaboration de la population. «Nous ne faisons plus de campagne particulière de sensibilisation, la dernière, sur le thème «les Viennois sont aimables» datent des années 83-84. Depuis, nous nous contentons de leur rappeler qu'ils vivent dans la plus belle ville du monde et qu'ils doivent en faire profiter les autres.»

## Suisses «trop timides»

Ces autres, ils viennent d'ailleurs de partout. En particulier les Allemands qui représentent 23% du flux touristique viennois, suivi des Autrichiens et des Américains juste devant Italiens et Japonais, très sensibles aux fastes et aux fêtes de l'ancienne capitale des Habsbourg. An-



Pour le tourisme, les personnalités célèbres sont un fonds de commerce à exploiter, estime le directeur de Vienne Tourisme, Karl Seitlinger.

Photo: Jean-Jacques Ethnoz

cienne? Pas tant que ça! Écoutez à nouveau le directeur de Vienne Tourisme: «Les fêtes, les fastes, les palais, la splendeur passée sont aussi notre fonds de commerce, et nous les faisons vivre.» Et les touristes suisses? Avec les Français et les Britanniques, ils ne représentent que 5 à 6% des visiteurs. «Vous êtes trop timides et n'osez pas faire la fête, dit cette Viennoise, d'ailleurs vous avez renvoyé les Habsbourg avant qu'il ne vous apprenne à la faire.»

## Collaboration manquée

Comparaison n'est pas raison, surtout en matière financière. Il faut bien pourtant poser quelque réflexion, dans le domaine de la collaboration ou plutôt de la communication. Certes, la Suisse, n'est pas riche de personnages historiques d'envergure. Elle en a pourtant quelques-uns. Le *Corbusier* est de ceux-là. Il y a quelques années, le grand architecte et urbaniste faisait l'objet d'une importante exposition à *Charles-Edouard* tout le monde sait que *Charles-Edouard*

*Jeanneret* est né à La Chaux-de-Fonds et que dans la ville des Montagnes neu-châtelaines, on compte quelques-unes de ses réalisations marquantes. De même sur la Riviera vaudoise, où il fit construire une villa qu'on peut visiter. Or, aucune mention n'en était faite lors de l'exposition payernoise, tout juste trouvait-on, épars, quelques dépliantes chaux-de-fonniers sans que personne n'ait envisagé une synergie. Un événement circuit, par exemple. JJE

France

## Publication des vacances hivernales

Le marché français représente un pourcentage non négligeable des touristes qui séjourneront chaque année dans notre pays, notamment en Suisse romande. Les hôteliers et prestataires touristiques suisses seront ainsi certainement intéressés d'apprendre que les calendriers français des vacances hivernales de l'année scolaire 1999/2000 ont déjà été publiés. Si les vacances de Noël, vont du samedi 18 décembre 1999 au lundi 3 janvier

2000 pour toutes les régions de France, les vacances d'hiver s'échelonnent du samedi 19 février au lundi 6 mars 2000 pour la zone A, du samedi 12 février au lundi 28 février 2000 pour la zone B et du samedi 5 février au lundi 21 février 2000 pour la zone C. La zone A englobe Caen, Clermont-Ferrand, Grenoble, Lyon, Montpellier, Nancy-Metz, Nantes, Rennes et Toulouse. La zone B touche Aix-Marseille, Amiens, Besançon, Dijon, Lille, Limoges, Nice, Orléans-Tours, Poitiers, Reims, Rouen et Strasbourg. La zone C, enfin, comporte les régions de Bordeaux, Créteil, Paris et Versailles. LM

## MÉLI-MÉLO

Les Fêtes de Genève se dérouleront sur deux week-ends cet été. A la tête des Fêtes de Genève pour la troisième année consécutive, *Frédéric Hohl*, qui possède également les casquettes d'hôtelier, de restaurateur et de patron de café-théâtre, a annoncé que les Fêtes se dérouleront cet été sur deux week-ends. Les organisateurs craignent, en effet, qu'une nouvelle augmentation des spectateurs vienne rendre l'accessibilité de la radé très difficiles. Le premier week-end sera marqué le samedi 31 juillet par un défilé techno intitulé *Lake Parade*. Le week-end suivant, du 4 au 8 août, sera plus traditionnel avec une soirée de musique classique, un concours d'humoristes francophones, un concert de *Johnny Halliday*, une parade tropicale et une course de garçons de café. En 1998, on a dénombré quelque 880 000 visiteurs. LM

suivent pas, en principe, les «Mercredis du tourisme». Paraissant en trois éditions (français, allemand et anglais), il est tiré à 3000 exemplaires. Quatre numéros sont prévus par an. Cinq cents exemplaires du premier numéro ont été envoyés en Suisse alémanique. 1415 en Allemagne et en Autriche, 1150 ont été adressés à des destinataires anglophones et 590 à des destinataires francophones. MH

**Nombre record de manifestations au Palais de Beaulieu.** Avec 178 manifestations contre 170 en 1997, la Société coopérative du Comptoir suisse, Palais de Beaulieu a enregistré, l'an passé, un nombre record de manifestations. Cette croissance de l'activité s'est répétée sur les résultats financiers. Le chiffre d'affaires commercial a progressé de 4,8% à 31 millions de francs et la marge brute d'autofinancement de 15% à 3,1 millions de francs. La société, qui qualifie ce résultat d'«excellent», souligne cependant que la concurrence est «aiguë» et que les projets de modernisation prévus deviennent «de plus en plus urgents». L'année en cours s'annonce «en conformité avec le budget et le plan d'affaires», précise la société. MH

**OTV: nouveau bulletin d'information.** L'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) a mis en circulation un nouveau bulletin d'information: «Info Région du Léman». De format A4, comprenant quatre pages, ce bulletin est destiné aux représentants des médias situés ailleurs qu'en Suisse romande, soit ceux qui ne

## TOURISTORIAL

### La chute dramatique de l'or blanc



En février 1998, l'opinion publique prenait connaissance du Rapport du Fonds national suisse de la recherche scientifique sur les «changements climatiques et catastrophes naturelles». On y évoquait les méfaits de l'effet de serre et la nécessité d'envisager la reconversion des stations alpines sises au-dessous de 1500 mètres, face au réchauffement de la planète qui menace d'affecter leur enneigement. L'étude concluait que les Alpes courraient le risque d'une «augmentation des tempêtes».

On y évoquait les méfaits de l'effet de serre et la nécessité d'envisager la reconversion des stations alpines sises au-dessous de 1500 mètres, face au réchauffement de la planète qui menace d'affecter leur enneigement. L'étude concluait que les Alpes courraient le risque d'une «augmentation des tempêtes».

Il a suffi d'un retour des neiges d'antan, malheureusement accompagnées de la colère de la montagne, pour remettre en quelque sorte les pendules à l'heure d'hiver et l'église au milieu des villages

touristiques. Formidable leçon que celle donnée par la nature à un secteur-clé de notre économie dont on avait impunément oublié la vulnérabilité, l'irrationalité et surtout l'impossible totale maîtrise. Nous avons, d'un côté, les sports d'hiver, fleuron du tourisme helvétique, gros consommateur de remontées mécaniques et d'équipements hautement sophistiqués (200 millions de francs par an), auxquels s'ajoutera au XXIe siècle une armée de «canons à neige» rebranchés en «installations d'enneigement artificiel», mais aussi un secteur générateur de devises dont l'apport direct à l'économie nationale dépasse bon an mal an les 10 milliards de francs. De l'autre côté, c'est la réalité d'une saison, la dernière du siècle – symbolique ou prémonitrice – montrant les limites des politiques et des stratégies face aux éléments, aux impondérables, à la providence... Les micro-climats régionaux atténueront certes les incidences du réchauffement de la planète; en revanche, les degrés supplémentaires annoncés attiseront les risques d'avalanches. La mort blanche, 100 000 touristes bloqués, des centaines de routes fermées, du chemin pédestre à l'autoroute internationale, des pistes impraticables, des maisons détruites, des gens évacués... décidément, les Alpes ont fait peur! La saison avait pourtant si bien commencé! Il faut être conscient que tout un pan de notre tourisme repose sur le temps et la générosité de la nature; il n'aime pas les situations de crise, même si à l'exceptionnel nul n'est tenu!

lois, les forces et les particularismes. Faisons preuve de respect et d'humilité à son égard! C'est un autre monde et, si l'on veut bien en accepter les caprices et honorer l'immense beauté (celle qui nous empêche de voir la mer!), essayons d'y développer un tourisme ménageant ses foudres et cessant de le provoquer! Car, comme les grèves, le terrorisme et le désordre, l'ire blanche fait fuir les touristes. Refroidis, déconcentrés, contrariés, combien d'entre eux sont restés ou rentrés chez eux, ont envahi nos agences de voyages dans l'espoir d'y décrocher quelque super-arrangement de vacances exotiques («last minute»... en l'an 2000! C'est pourquoi, avec peu ou beaucoup de neige, nos stations d'hiver se doivent de poursuivre leurs efforts pour offrir aussi, de novembre à avril, des activités qui puissent s'y déployer indépendamment de cette matière première.

Ne soyons pas obnubilés par les remontées mécaniques et dégageons autant de millions pour réaliser des infrastructures de loisirs permettant de passer des vacances à la montagne nonobstant les circonstances! L'avenir de nos stations n'en sera que plus harmonieux, s'il passe par la diversification, la créativité, l'animation et – très concrètement – par la réalisation d'espaces de culture et de récréation. Pour les jours de neige. La lourdeur des investissements plaide d'ailleurs aussi en faveur d'un tourisme quatre saisons plus profitable à terme que son actuelle bipolarité. Alors, millésime exceptionnel ou pas, la question retrouvera son sourire: Vous reprendrez bien encore un peu de blanc? José Seydoux

Prodega à Crissier

## Implantation «réussie»

Ouvert le 10 février 1998, le marché de gros Prodega a réussi son implantation en Suisse romande, selon David Ueltschi, son directeur. Mais cela n'a pas été sans adaptation de son assortiment.

«C'est bien un nouveau marché que nous avons abordé en nous installant à Crissier. Et, la pratique, mais aussi les demandes de nos clients nous ont amené à revoir, en partie, notre assortiment.» Déjà bien implantée en Suisse allemande avec 13 marchés «cash & carry» spécialisés dans la fourniture aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, Prodega poursuivait en février de l'an dernier son installation en Suisse romande. Une nouvelle expérience après son centre fribourgeois de Givisiez installé en 1994. «Or, dans la banlieue de Fribourg, précise David Ueltschi, directeur du centre de Crissier, nous avions encore affaire avec une clientèle influencée pour plus de 50% par les tendances du marché suisse allemande. Rien de tout cela à Crissier. A la demande de ses premiers clients, David Ueltschi a dû modifier son assortiment. Fonction de goûts romands, fonction de produits spécifiques. «Le seul exemple du savon de Marseille est évocateur, dit-il, il est inconnu dans nos autres centres. Mais la différence se fait aussi sur les produits frais.» Autres exemples, le foie gras entier et certaines pièces de volaille fraîche ou charcuteries locales qui figurent aujourd'hui dans les rayons.

### Des facilités

Cette souplesse a permis au magasin de Crissier d'afficher un bilan très satisfaisant, un an après son ouverture. Une campagne de lancement très active, une présence continue auprès des clients n'y sont pas étrangères. Mais aussi, il faut le souligner, une convivialité et un accueil personnalisés de fort bon aloi. Autre atout mentionné par des clients, le «scan boy» (un lecteur de codes-barres) qui enregistre les achats au fur et à mesure et évite un fastidieux «check out», l'acheteur n'ayant qu'à présenter l'appareil à la sortie pour l'établissement d'une facture détaillée, à payer comptant. Des facilités auxquelles il faut ajouter un «suivi» très actif sur le terrain et dans les foires. «Gastronomie, dit David Ueltschi, a été pour nous une merveilleuse opération, venus le matin sur notre stand, certains clients étaient au magasin l'après-midi déjà pour se faire enregistrer.» Autant de gages d'un succès annoncé comme très satisfaisant, mais dont on ne connaît pas la portée réelle, le groupe ne publiant que des chiffres globaux, pour l'ensemble de ses activités. JJE

Hôtel Richemond, Genève

## La famille Armleder reprend l'exploitation

La SAHRA (Société Anonyme de l'Hôtel Richemond-Armleder, vraisemblablement issue d'une recapitalisation de la SAHR, en situation critique au printemps de l'année dernière), propriétaire des murs de l'Hôtel Richemond de Genève, a repris à son propre compte l'exploitation de son palace genevois, a-t-on appris en date du 24 février dernier. Soutenue par des investisseurs privés, la société de la famille du fondateur de l'Hôtel Richemond reprend cette exploitation de la société anonyme Credicom SA qui lui avait acheté le fonds Richemond en 1994.

Un litige opposait les deux sociétés depuis plus de deux ans. En effet, à la suite du non-respect de certaines clauses du contrat d'achat, (des travaux de rénovation pour 10 millions de francs, ainsi que le fait que le riche mobilier de l'Hôtel Richemond était gagé auprès d'une banque, précisait le directeur de l'établissement au mois d'avril dernier), l'exploitant avait gelé le paiement du loyer annuel (5 millions de francs), ainsi que d'une partie du montant de l'achat du fonds Richemond (22 millions). Il réclamait de plus une somme de compensation de 18 millions à la SAHR, celle-ci exigeant de son côté une somme qui s'élevait à 21 millions de francs.

Publié par cette dernière, le communiqué notifiant l'accord de la semaine dernière n'a pas fait mention des montants engagés dans le règlement. JJE

Conférence des présidents SSH

# Retour aux affaires importantes

La Société suisse des hôteliers veut se concentrer à nouveau sur les affaires importantes. C'est ce que les participants à la Conférence des présidents cantonaux ont implicitement convenu la semaine dernière à l'issue de la présentation des résultats d'un audit externe portant sur les indemnités perçues par leur président, Alfred E. Urfer, et qui a conclu qu'aucune irrégularité ne pouvait lui être reprochée.

MIROSLAW HALABA

Alfred Urfer reste à la présidence de la SSH. La veille, le Comité exécutif lui avait, en effet, annoncé, sur la base des résultats de l'audit, qu'il lui accordait sa confiance et qu'il entendait poursuivre sa collaboration avec lui. Cet audit, mené par une commission dirigée par l'avocat soleurois, Niklaus Studer, a révélé que les questions soulevées par la commission de gestion au sujet du versement des indemnités avaient principalement pour origine «des lacunes» dans le règlement relatif à ces indemnités. La commission, qui avait débuté son travail le 22 janvier et livré son rapport le 19 février, a examiné notamment le versement des honoraires, les indemnités de voyages et de représentation, ainsi que l'attribution de travaux de secrétariat. Quelques décomptes doivent encore être livrés, mais, pour l'essentiel, elle n'a découvert aucune irrégularité. Le règlement des indemnités, datant de 1995, donnant toutefois lieu à diverses interprétations, la commission recomman-

de d'y apporter diverses précisions. Elle conseille également de régler par contrat les relations liant le président à la SSH. Pour ce qui est du cas présent, le vice-président, Rolf Wismer (Zurich), a annoncé qu'une réglementation «transparente et précise» sera présentée à l'Assemblée de présidents prévue le 23 mars à Berne. Vice-directeur de la SSH et actuellement remplaçant du directeur Heinz Probst, absent pour des raisons de santé, Christian Hodler a précisé que le rapport de la commission doit être considéré comme un document interne. Il ne sera donc pas distribué, mais pourra être consulté par les organes de contrôle dûment mandatés. Les participants à l'assemblée n'ont pas contredit leur pré-

sident lorsqu'il a déclaré qu'il était nécessaire que l'association se penche à nouveau sur les «affaires importantes» de la branche. La SSH, a-t-il dit, doit se concentrer notamment sur la mise en place de la nouvelle stratégie, «Stratégie 98». Ces travaux de préparation avancent, a-t-on pu apprendre de la bouche de René Goetz, collaborateur du bureau de conseil zurichois Brugger, Hanser et Partner, qui accompagne ce projet clé.

### Coller au marché

Les mesures concrètes doivent être présentées lors de l'assemblée des délégués qui aura lieu le 29 juin. Le seront-elles pour consultation ou pour décision? La réponse n'a pas encore été donnée.

## 500 demandes par jour

«Le «call center» de Zurich enregistre quelque 500 demandes par jour, week-end compris. Et encore, le service ne concerne que l'heure que la Suisse et l'Allemagne», a indiqué la semaine dernière le directeur de Switzerland Destination Management (SDM), Michel Ferla, orateur invité de la Conférence des présidents cantonaux. Le centre de Londres reçoit, quant à lui, 350 appels par jour. Par ces mots, Michel Ferla a voulu montrer que la plate-forme d'information et de réservation SDM, dont la SSH est un partenaire important, fonctionne. Son développement n'est toutefois de loin pas terminé. Le mois d'avril sera très important pour elle, puisque, dès le 1er avril, ce sont les marchés français, italien, autrichien,

est-européen et du Bénélux qui seront rattachés au centre d'appel de Zurich. Les clients qui appelleront paieront la communication au tarif local. Mille deux cents appels seront alors attendus par jour. Mille hôtels devraient, par ailleurs, figurer dans le système de réservation contre 500 actuellement. Fin avril, une décision devrait être prise au sujet de la mise sur pied d'un centre d'appel en Amérique du Nord. Michel Ferla a aussi indiqué que les CFF étaient devenus partenaires de SDM. Cette participation permettra de mettre en liaison les CFF et SDM par le biais d'Internet et ainsi de faire des réservations dans les gares. Le système Deskline, pour sa part, enregistre un nombre croissant d'utilisateurs, notamment en Suisse romande. MH

Ecole hôtelière de Jari

# Les premiers diplômés ont été décernés

L'Ecole hôtelière de Jari, en Ethiopie, mise sur pied en 1995 par un groupe d'étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) désireux de mettre leurs connaissances professionnelles au profit d'une action humanitaire, a récemment décerné ses premiers diplômés à 27 étudiants. Le tourisme éthiopien n'en est certes qu'à ses débuts avec quelque 100 000 arrivées de touristes en 1995, mais un besoin en personnel qualifié se fait déjà sentir.

LAURENT MISSBAUER

«Les étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) ont réussi leur pari: trente mois après la création d'un projet de formation hôtelière destiné à des adolescents orphelins à Jari, les premiers diplômés de fin d'étude ont pu être décernés», a relevé Ulla Hollmann de retour d'Ethiopie. Cette ancienne étudiante de l'EHL, qui s'occupe aujourd'hui des relations avec la presse pour tout ce qui touche l'Ecole hôtelière de Jari et qui s'occupe également de la promotion du Musée olympique de Lausanne à l'étranger, insiste notamment sur le fait que les 27 étudiants qui ont reçu leur diplôme à Jari, le 7 février dernier, ont déjà tous reçu plusieurs offres d'emploi dans l'hôtellerie éthiopienne. Depuis l'arrivée au pouvoir du nouveau régime, il y a cinq



La première volée d'étudiants de l'Ecole de Jari a récemment reçu son diplôme de fin d'études. Photo: Jari Hotel School

ans, l'Ethiopie vise à libéraliser son marché et à intégrer dans l'économie mondiale.

### Une centaine d'étudiants

A ce propos, le tourisme figure parmi les secteurs économiques les plus prometteurs et un besoin en personnel qualifié se fait d'ores et déjà sentir. Si le nombre d'arrivées de touristes internationaux était d'environ 50 000 en 1986, ce sont près de 100 000 arrivées qui ont été enregistrées en 1994 et en 1995. «Crée par des étudiants de l'EHL en partenariat

avec la Fondation Terre des hommes, l'Ecole hôtelière de Jari ne comptait à sa fondation que quelques bâtiments vétustes. L'effectif en ressources humaines, quant à lui, ne s'élevait qu'à six employés et trente-trois étudiants. Aujourd'hui, elle compte une centaine d'étudiants en formation, vingt-deux employés, dont trois expatriés diplômés de l'EHL, un restaurant et un hôtel d'une capacité de six chambres», explique encore Ulla Hollmann.

### Vers une autonomie financière?

Les 27 étudiants, qui ont reçu leur diplôme au mois de février, ont suivi deux ans et demi d'une formation constituée de cours de cuisine, de service et de gestion hôtelière, ainsi que de deux stages dans divers établissements du pays. Le premier stage est d'un mois, alors que le second dure six mois.

«Le projet de l'Ecole hôtelière de Jari est actuellement financé par la Direction au développement et à la coopération (DDC) et par des dons privés. L'objectif, d'ici cinq ans, est de transformer le projet en organisation non gouvernementale éthiopienne et de parvenir à une autonomie financière», conclut Ulla Hollmann. LM

## Douze diplômés de l'EHL ont participé au projet

Le début du projet d'une école hôtelière à Jari date de 1995. L'étude de faisabilité, quant à elle, a été lancée en août 1995 par les étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) et le délégué de Terre des hommes Lausanne (TDHL) en Ethiopie, alors que la construction de l'infrastructure et l'élaboration du plan des cours ont commencé au mois de mars 1996. Au mois de septembre de la même année, l'hôtel-restaurant d'application ouvrait ses portes et, une année plus tard, le restaurant était également ouvert au public.

Le mois de juillet 1998 a coïncidé avec la fin des études de la première volée d'étudiants et le début d'un stage de six mois dans différents établissements du pays. Dans le cadre du partenariat EHL-TDHL, les aspects institutionnels et logistiques sont du ressort de TDHL, alors que les aspects techniques et pédagogiques sont du ressort de l'EHL. Au total, douze diplômés de l'EHL ont participé à ce projet éthiopien. LM

## Jari, sur la route impériale

Le projet Jari Hotel School, initié pour la formation professionnelle d'adolescents orphelins pris en charge par Terre des hommes Lausanne (TDHL), fait l'objet d'un partenariat conclu entre l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) et TDHL.

Le village de Jari a été créé par TDHL en 1975 dans le but d'offrir un foyer aux victimes de la guerre et des famines qui ont ravagé l'Ethiopie dans les années septante et huitante. L'Ecole hôtelière se trouve dans le village d'en-

fants de Jari, situé à 40 kilomètres au nord de Dessie, soit à plus de 450 kilomètres au nord d'Addis Ababa. Le village borde la route impériale qui mène à Lalibela, localité qui fait partie de l'axe emprunté de plus en plus fréquemment par les circuits touristiques. Les bénéficiaires de l'Ecole hôtelière de Jari sont des enfants dévalorisés, orphelins pour la plupart. A long terme, le projet continuera à soutenir d'autres jeunes filles et garçons défavorisés de la région. LM

Casino Winterthur

## Giacobbo bald Unternehmer?

Die Stadt Winterthur möchte ihr Casino loswerden und ist auf Interessentensuche. Unter den drei Angeboten ist auch eines des Kabarettisten Victor Giacobbo.

Das Rennen um die Übernahme des Casinos in Winterthur läuft. Die Stadt als Besitzerin sucht seit längerem einen Interessenten, der die Liegenschaft kauft oder im Baurecht übernimmt. Drei Bewerber haben sich bisher gemeldet: Der bisherige Pächter Alexander Mukusan, der Kabarettist Victor Giacobbo und ein weiterer Bewerber, dessen Name aber nicht genannt wird. Giacobbo möchte im Casino ein Kulturzentrum einrichten. Unterstützung erhält er durch bekannte Künstler, wie das Duo Fischbach, Gardi Hutter, Haruls Top Service, Ursus und Nadeschkin und Karls Kühne Gassen-schau. Die Restauration im neuen Kulturzentrum soll Ueli Hack, bisher Wirt im Winterthurer Restaurant Rössli, übernehmen.

Von der Grösse her ist der Bau aus dem Jahre 1876 gut für Giacobbos Pläne geeignet: Im jetzigen Zustand bietet er 150 Restaurantplätze, einen Theatersaal mit 640 Sitzplätzen und einen Garten mit weiteren 180 Plätzen. Bei Banketten finden in den zwei Sälen sogar bis zu 800 Gäste Platz. 10 Mio. Franken möchte die Gruppe um Giacobbo in den denkmalgeschützten Bau investieren. Ein von der Stadt ausgearbeitetes Projekt sah ursprünglich Investitionen von fast 20 Mio. Franken vor. Giacobbo verzichtet auf die Verlegung der Küche und die Unterteilung des grossen Saales. Dadurch kann er die Bausumme halbieren.

Nur 5 bis 6 Mio. Franken will der jetzige Pächter Alexander Mukusan investieren. Er möchte an den bestehenden Räumen nur wenig ändern. Ein neuer Lift an der Aussenwand soll die Sitzungszimmer und Säle in den oberen Stockwerken besser erschliessen. Im vierten Stock plant Mukusan den Einbau eines Panoramarestaurants oder 15 Gästezimmer. Über die Pläne des dritten Interessenten ist nichts bekannt. Wer schlussendlich das Rennen um das Casino machen wird, entscheidet die Stadt Winterthur im Laufe dieses Jahres. RW

I. Esprix-Verleihung



Klaus Kobjoll (zweiter von rechts) und seine Freunde. (v.l.n.r.) Hans C. Leu, Xaver Stocker, Farida Leu, Alfred E. Urfer, Klaus Kobjoll, Michael Wittwer (KKL-Direktor, Luzern). Foto: Peter Kühler

## Neuer Preis für neues Denken

Bundesrat Pascal Couchepin verleiht in Luzern den neuen Schweizer Qualitätspreis für Business Excellence – den Esprix. Als Festredner motivierte der Hotelier Klaus Kobjoll die Zuhörer.

«Esprix» basiert auf dem europäischen Modell für Business Excellence. Um sich für diesen Preis zu qualifizieren, muss eine Firma folgende fünf Kriterien erfüllen:

Führungsqualität	100 Punkte
Mitarbeiterorientierung	90 Punkte
Strategie & Planung	80 Punkte
Ressourcen	90 Punkte
Qualitätssystem und Prozesse	140 Punkte
Total	500 Punkte
Die so befähigten Kandidaten werden dann durch eine Fachjury nach messbaren Ergebnissen bewertet:	
Mitarbeiterzufriedenheit	90 Punkte
Kundenzufriedenheit	200 Punkte
Gesellschaftliche Verantwortung	60 Punkte
Geschäftsergebnisse	150 Punkte
Total	500 Punkte

Bewerben für den Esprix können sich alle Unternehmen und Organisationen in der Schweiz, also auch Hotels, Bergbahnunternehmen oder andere touristische Dienstleister. Der Preis wird jähr-

lich an Unternehmen bis zu 250 Mitarbeitern und mehr als 250 Mitarbeiter vergeben.

Die beiden diesjährigen Gewinner – die Schurter AG in Luzern mit 370 Mitarbeitern und die Meierhofer AG aus Mellingen mit nur 60 Mitarbeitern, stammen aus dem Elektro- und Elektronikbereich. Nach fundierten und ausgewogenen Reden von Bundesrat Pascal Couchepin und Ständerätin Vreni Spoerry vor den rund 1000 Zuhörern im Kultur- und Kongresshaus Luzern ergriff Klaus Kobjoll das Wort. Der KMU-Hotelier aus Nürnberg hat in den vergangenen Jahren seinen eher peripher gelegenen Schindlerhof europaweit bekannt gemacht. Er und seine Mitarbeiter erhielten 1998, den begehrten «European Quality Award». «Total Quality Management ist wie der Angriff beim Fussball, denn der Kunde steht im Vordergrund. ISO dagegen ist eine gute Verteidigung, denn hier geht es um Prozesse», erklärte Kobjoll.

Initiator von Esprix ist die Schweizerische Vereinigung für Qualitätsförderung (SAQ). Das breitabgestützte Patronatskomitee wird von Bundesrat Couchepin präsidiert. Ständerätin Vreni Spoerry ist Vorsitzende des Stiftungsrates. Verschiedene Sponsoren, voran Credit Suisse, unterstützen die Durchführung der jährlich stattfindenden Auswahl und Verleihung. Im Internet: www.esprix.ch. PK

Arzneien

## Kein Schmerzmittel vom Hotelier

Haben Hotelgäste Kopfweh oder plagen sie Zahnschmerzen, hilft meist die Réception: Gute Häuser halten Schmerztabletten bereit. Dabei riskieren Hoteliers viel: Sie verstossen in Deutschland gegen das Arzneimittelgesetz (AMG), selbst wenn sie nur verschreibungsfreie Schmerzmittel herausgeben. Bussgelder drohen in Höhe von bis zu 50 000 Mark. Und womit muss man in der Schweiz rechnen? Gemäss dem am Montag vom Bundesrat verabschiedeten Entwurf über ein Heilmittelgesetz ist die Abgabe von Medikamenten einzig durch dazu fachlich ausgebildete Personen erlaubt (Art. 25 des Gesetzesentwurfs). Nicht fachlich ausgebildete Personen dürfen einzig solche Medikamente abgeben, die frei verkäuflich sind. Ein Hotelier in der Schweiz wird also in der Regel ebenfalls gegen das Heilmittelgesetz verstossen und mit ähnlichen Sanktionen wie in Deutschland rechnen müssen, wenn er auch andere Medikamente abgibt. Der Gesetzesentwurf wird in den nächsten Monaten in den eidgenössischen Räten debattiert. KJV/tat

Ascona

## Tessiner laden Gommer Helfer ein

Die Hoteliers von Ascona richten sich mit einer sympathischen Geste an alle Helferinnen und Helfer, die während Tagen im Notstandsgebiet Goms mit unermüdlichem Einsatz geholfen haben. Einheimische und Gäste zu evakuieren, den zurückgebliebenen Menschen Mut zu sprachen und für die Sicherheit der ganzen Region sorgten. All diesen Helfern und Rettern schenkt der Ferienort am Lago Maggiore insgesamt 250 Hotelübernachtungen. Das Angebot, für welches sich die Interessenten bei Goms Tourismus melden können, gilt ab sofort bis zum 20. Juni. GER

PEOPLE

Tourismus

Jacqueline Frischknecht ist seit einem Monat Leiterin PR und Kommunikation bei der Wigra Expo. Sie ist verantwortlich für die Medien- und PR-Arbeit der gesamten Wigra-Gruppe und die verschiedenen Messen der Wigra Expo. Bevor Frischknecht die neugeschaffene Stelle antrat, arbeitete sie während sechs Jahren als Leiterin der Pressestelle bei Hotelplan. CK

Hotellerie

Die Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG (BET AG) haben das der Gemeinde Engelberg gehörende Hotel Terrace pachtweise übernommen und die Geschäftsleitung Marcel Huber übertragen. Huber hat eine reiche Erfahrung als Pre-Opening-Fachmann. Sein bisheriges berufliches Wirken verlief von einer Kochlehre in Zug über einige Stationen in 3- und 4-Stern-Hotels, u.a. Albergo Parco Lago im Tessin. Er soll die Gewähr für unkonventionelle und erfolgreiche Auftritte des traditionsreichsten Hotels von Engelberg bieten. z.

Hôtellerie et tourisme



Stefan Züger est, depuis le 1er février, le nouveau responsable de la communication de l'entreprise de cartographie Kümmerly + Frey à Berne. Avec cette nomination, Stefan Züger renoue avec le secteur touristique. Avant d'être l'assistant du chef de presse de l'importateur suisse du constructeur automobile Saab, de 1996 à fin janvier 1999, il avait été effort travaillé pendant trois ans, de 1993 à 1996, au service de presse de la Société suisse des hôteliers (SSH) en tant que rédacteur PR. LM

## AGENDA

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops  
Foires, réunions, workshops  
1999

06.03. bis 10.03.	ITB, Berlin
15.03. bis 16.03.	CISSET, Destination Marketing-Management, Venedig
18.03. bis 21.03.	Salon Mondial du Tourisme, Paris
24.03. bis 27.03.	MITT, Moskau
09.04. bis 10.04.	Schweizer Ferientag, Fribourg
11.04. bis 13.04.	Swiss Travel Mart, Neuchâtel
14.04. bis 18.04.	Museum, Genf
28.04. bis 30.04.	Swiss Alpina, Martigny
18.05. bis 20.05.	EIBTM, Genf
29.05. bis 02.06.	Mosaica, Kulturtourismus, Lüttich
10.08. bis 12.08.	RDA-Workshop, Köln
24.08. bis 26.08.	Swiss Event/X'99, Zürich
15.11. bis 18.11.	WTM, London

Generalversammlungen  
Assemblée générales  
1999

19.03.	Generalversammlung VSTD, Herisau
26.03.	Generalversammlung VSV, Rapperswil
09.04.	Generalversammlung ST, Fribourg
09.04.	Generalversammlung STV, Locarno

Ausbildung

Formation  
1999

11.03. bis 12.03.	Qualitäts-Coach, Bern
13.04. bis 14.04.	Qualitäts-Coach, Sion
20.04. bis 21.04.	Qualitäts-Coach, Region Locarno
21.04. bis 22.04.	Qualitäts-Coach, Genève
27.04. bis 28.04.	Qualitäts-Coach, Interlaken
10.05. bis 11.05.	Qualitäts-Coach, Bad Ragaz
07.06. bis 08.06.	Qualitäts-Coach, Zürich

Hotellerie/Gastronomie/Technik

Messen, Tagungen, Workshops  
Foires, réunions, workshops  
1999

05.03. bis 08.03.	Detrop, Thessaloniki
-------------------	----------------------

09.03. bis 11.03.	Int. Investmet Forum, Berlin
10.03. bis 12.03.	HoReCa Baltic, Tallinn
12.03. bis 14.03.	Agrex, St.Gallen
13.03. bis 16.03.	Zürcher Gastro-Messe, Zürich
14.03. bis 16.03.	Top Table, Luzern
12.03. bis 17.03.	Internorga, Hamburg
15.03. bis 18.03.	Hotel, Bolzano
21.03. bis 23.03.	Fancy Food, Chicago
21.03. bis 24.03.	Degusta, Salzburg
21.03. bis 24.03.	Vin Austria, Salzburg
08.04. bis 12.04.	VINITALY, Verona
22.05. bis 26.05.	NRA, Chicago
23.06. bis 26.06.	Catering world, Frankfurt
01.07. bis 03.07.	Tecnomeeting, Barcelona
09.10. bis 14.10.	Anuga, Köln
17.10. bis 21.10.	IH&RA, Durbach
02.11. bis 05.11.	Corporate Fashion und A+A, Düsseldorf
03.11. bis 05.11.	VSTD-Managementtage, Ascona
06.11. bis 10.11.	Alles für den Gast, Salzburg
10.11. bis 12.11.	BRAU, Nürnberg
14.11. bis 18.11.	Gäste, Leipzig
19.11. bis 24.11.	IGEHO, Basel
20.11. bis 25.11.	EQUIP*HOTEL, Paris

Generalversammlungen

Assemblée générales

1999

29.06.	Delegiertenversammlung SHV, Flims
--------	-----------------------------------

Ausbildung

Formation  
1999

01.03. bis 05.03.	Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 3, SFG, Weggis
22.03. bis 25.03.	Berufsprüfung Hotelpflegungsleiter/in, 1. Teil, SFG, Weggis
22.03. bis 26.03.	Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, SFG, Interlaken

März/April

April

Juni/Juli

Berufsprüfung 1. Teil	Gastronomiekoch/köchin, SFG, Weggis
Berufsprüfung 2. Teil	Gastronomiekoch/köchin, SFG, Weggis

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

Montreux-Palace



Le personnel d'encadrement du Montreux-Palace a participé à Flims à un séminaire sur le thème «Team Synergie Training». Photo: Montreux-Palace

## Séjour studieux à Flims

Séjour grison studieux, début février, pour le personnel d'encadrement du Montreux-Palace. Trois jours durant, les responsables des différents départements du palace montreu-sien se sont, en effet, retrouvés au Park Hôtel Waldhaus de Flims pour un séminaire sur le thème «Team Synergie Training».

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Pour Laurent Mauler, chef du personnel du Montreux-Palace, «il s'agissait d'étudier, de comparer, voire de corriger nos méthodes de gestion et de motivation d'une équipe. La réflexion s'est d'ailleurs poursuivie à la fin du mois de février par un autre séminaire sur le même thème auquel participaient, cette fois, les chefs de service», indique-t-il. C'est également dans le cadre de cette campagne de motivation, qu'il faut

inscrire l'introduction, pour le personnel du Montreux-Palace, d'une participation aux résultats.

«En fonction d'un budget à atteindre au sein des différents services, tout le personnel de l'hôtel y est intéressé», précise encore le chef du personnel du Montreux-Palace. Si les chiffres précis sont encore difficilement estimables, dans les meilleurs cas, il pourrait atteindre, pour l'année, l'équivalent d'un mois de salaire.

Sur notre photo, on reconnaît derrière, de gauche à droite, Joseph Huber (achats), Daniel Romy (cuisine), Christophe Schnyder (F&B), Hans Wiedemann, directeur du Montreux-Palace, Henk Van Beveren, directeur général adjoint, Olivier Lambert, (réception), Yves Gardiol, contrôleur général et Philippe Vodoz (entretien). Devant, également de gauche à droite, sont assis Jocelyne Hénin, gouvernante générale, Urs Eberhardt (rooms division manager), Rahel Bigger (relations extérieures) et Laurent Mauler, chef du personnel.

# Zürcher Gastro Messe

Fachmesse für das Gastgewerbe und die Hotellerie

Patronat:

4. März 1999



## Edito

### Liebe Besucherinnen und Besucher

Nach einem erfolgreichen Start der 1. Zürcher Gastro Messe im März 1998 bin ich besonders stolz, Ihnen hiermit bereits die zweite Auflage vorzustellen. Ihr Besuch ist der Beweis, dass sich meine Überzeugung bestätigt hat, dass die Stadt Zürich als Zentrum der Wirtschaft und Dienstleistungsbetriebe eine regionale Gastromesse durchaus verkraftet. Vom 13. Bis 16. März findet diese Fachveranstaltung in den Messehallen des ABB-Areals in Zürich-Oerlikon statt. Diesen Erfolg verdanken wir dem grossen Interesse, das die rund 8000 Fachbesucher der ersten Veranstaltung vor einem Jahr den rund 130 Ausstellern entgegengebracht haben. Sie haben uns darin bestätigt, dass wir auf dem richtigen Weg sind. Ein steigendes Aussteller- und Besucherinteresse verdanken wir mit Sicherheit auch der Liberalisierung des Gastgewerbesgesetzes. Mit der Abschaffung des Fähigkeitsausweises im Kanton Zürich bestehen bei vielen neuen Unternehmen Informationslücken. Unser Anliegen ist es daher, mitzuhelfen, dass sich diese jungen Firmen möglichst umfassend informieren. Vom Messekonzept liessen sich in diesem Jahr auch praktisch alle grossen Schweizer Brauereien wie Feldschlösschen Hurlimann, Haldengut, Schützengarten, Wädlibräu und Eichhof überzeugen. Mit der 2. Zürcher Gastro Messe sind wir unserem Ziel, eine Plattform für kleinere und mittelgrosse Unternehmen zu schaffen, einen Schritt nähergekommen. Etwa 160 Firmen, das sind 30 mehr als im Vorjahr, werden Sie, liebe Besucherinnen und Besucher, in diesem Jahr mit innovativen Ideen und guten Produkten auf Ihrem Rundgang begleiten. Ihr zahlreicher Besuch wird uns erneut anspornen, auf dem eingeschlagenen Weg weiterzugehen. Dafür danken wir Ihnen, aber auch allen Berufsverbänden und Fachzeitschriften, die uns unterstützen, ganz besonders.

Freddy Lee  
Initiant der Zürcher Gastro Messe

Die diesjährige Zürcher Gastro Messe hat wiederum verschiedene Attraktionen, die Sie keinesfalls verpassen sollten.

Öffnungszeiten: 13. bis 16. März 1999, 10 bis 18 Uhr

So erreichen Sie die Zürcher Gastro Messe:



Siehe auch Seite 2

# Gutschein

hotel + tourismus revue schenkt Ihnen eine Einkäuferkarte für die Zürcher Gastro Messe.

Gegen Abgabe dieses Gutscheins erhalten Sie an der Kasse kostenlos eine Einkäuferkarte im Wert von

FR. 10.-

Beachten Sie unbedingt den Anfahrtsplan zur Fach-Messe auf dem ABB-Areal in Oerlikon.

# Think local, act local – Lokal denken, lokal handeln

Im März 1998 fiel der Startschuss zur ersten Zürcher Gastro Messe. Der Erfolg dieser Veranstaltung für Vertreter der Hotellerie, Gastronomie, Cafeterias, Gemeinschaftsverpfleger und deren Planer hat die Initianten darin bestätigt, es nicht bei diesem einzigen Auftritt zu belassen. Organisiert wird auch 2. Gastro Messe von Freddy Lee und Emil Meier von der Messeorganisation Lee, Meier und Partner sowie dem Messegestalter und Werbeberater Richard Büchi. Inzwischen wurde das Ergebnis der ersten Veranstaltung analysiert und Schwachpunkte, die bei einer ersten Veranstaltung fast unvermeidlich sind, verbessert. Initiant Freddy Lee wurde oft gefragt, ob die Branche neben der alle zwei Jahre stattfindenden Basler IGEHO noch eine weitere Veranstaltung verkräftet. Inzwischen haben ihm sein Spürsinn und der Erfolg Recht gegeben. Der ersten Messe waren zahlreiche Umfragen bei lokalen Lieferanten für das Gastgewerbe vorausgegangen. Das positive Ergebnis von 1998 hat nun rund 160 Firmen, 30 mehr als im vergangenen Jahr, davon über-

zeugt, ihre Produkte an der 2. Zürcher Gastro Messe auf einer vergrösserten Ausstellungsfläche zu präsentieren. Lee begründet die Vorteile einer regionalen Veranstaltung mit schlagkräftigen Argumenten: «Die Zielsetzung der regionalen Gastro Messe ist die, den persönlichen Kontakt zwischen Kunden und Lieferanten in den Vordergrund zu stellen. Es wird für die regionalen Lieferanten immer schwerer, auf der international ausgerichteten IGEHO direkt mit den Abnehmern Kontakt aufzunehmen». Dazu kommt, dass nach der Abschaffung des Fähigkeitsausweises im Kanton Zürich und weiteren Kantonen ein enorm gestiegenes Informationsbedürfnis registriert

worden ist. Einen wichtigen Platz an der Messe nimmt daher das Angebot von Einführungs- und Weiterbildungskursen ein.

## Zielgerichtet und trendig

Ein guter Branchenmix im Non-Food wie im Food-Bereich sowie in der Verwaltung weckt unter dem Gesichtspunkt der regionalen Niederlassung gezielt das Besucherinteresse. Von Altbewährtem bis zu Neuheiten werden Produkte präsentiert, die rationelleres Arbeiten ermöglichen. Das ist ein klarer Pluspunkt, der die Messe für den Interessierten überschaubar macht. Ein Besuchstag genügt bereits, um eine gute Übersicht zu bekommen; lange An- und Rückreisewege entfallen.

Auch dem anhaltenden Trend zur Erlebnisgastronomie wird Rechnung getragen. Das bedeutet, dass sich Hoteliers und Gastwirte über ein neues Foodangebot, Einrichtungen usw. informieren können. An der Zürcher Gastro Messe besteht hierzu reichlich Gelegenheit.

## Show und Attraktionen

An den vier Messetagen ist Show-Time mit Live-Genüssen für die Besucher angesagt:

- ☞ Die Wädilbräu-Schaubrauerei demonstriert, wie man Bier braut.
- ☞ Andy Mannhart verblüfft und begeistert mit seinen Gemüse-Schnitzereien und gibt eine Fülle von Anregungen, wie man Kunden erfreuen kann.
- ☞ Fabilo International verführt die Besucher mit vielen Modellen der Zuckerartistik dazu, den süßen Weg zum Erfolg zu beschreiten.
- ☞ Auch in diesem Jahr gibt es eine Gratis-Verlosung. Alle Besucher nehmen mit ihrer Einkäuferkarte automatisch an der täglichen Verlosung im Gesamtwert von 4000 Franken teil. Die gewonnenen Einkaufs-Gutscheine können bei den Ausstellern eingetauscht werden.

## Die Macher

Freddy Lee, Initiant der Zürcher Gastro Messe, ist als erfahrener Gastronom für alle gastrofachlichen Belange zuständig. Emil Meier verfügt nach mehr als 10jähriger Erfahrung in der Messeorganisation über die notwendige Kompetenz, Aussteller bis ins kleinste Detail zu beraten.



## 2. Gastro Messe Zürich

### STANDORT:

Messe-Hallen auf dem ABB-Areal am Bahnhof Zürich Oerlikon (nicht Messe Zürich!)

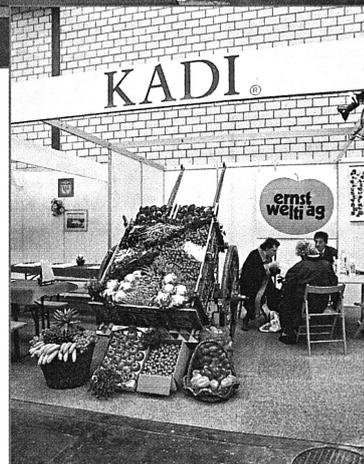
### ANREISE:

**Mit öffentlichen Verkehrsmitteln** bis Bahnhof Oerlikon mit S-Bahn S2, S3, S6, S8, S14. Mit SBB/CFF der Flughafenlinie. Mit VBZ-Tramlinie 10+11, mit Bus der Linie 62. Benützen Sie die Bahnunterführung zur anderen Bahnhofseite Richtung ABB-Areal und folgen Sie der Messe-Beschilderung «Ausstellung».

**Mit dem Auto:** Folgen Sie der Beschilderung «Messe Zürich Parkhaus». Von dort bringt Sie ein kostenloser Park and Ride zum ABB Messegelände (nicht Messe Zürich!) und wieder zurück. Fahrzeiten des Park and Ride: 09.45 – 18.30 Uhr.

### EINTRITT:

Für den Eintritt ist eine Einkäuferkarte notwendig, die im Voraus gezielt an Interessierte abgegeben wird.





Aussteller Adresse	Telefon Telefax	Stand Nr.	Aussteller Adresse	Telefon Telefax	Stand Nr.	Aussteller Adresse	Telefon Telefax	Stand Nr.
Kreis Egon AG Schachenstrasse 9, 9016 St. Gallen	071 - 888 03 13 071 - 888 06 16	2.164	Portas-Fachbetrieb Riedweg 5, 5706 Boniswil	062 - 777 94 84 062 - 777 33 63	2.131	Schmid Armin Oelensbachstrasse 9, 9631 Ullsbach	071 - 987 60 60 071 - 987 60 70	2.133
<b>L</b> La Ibense SA Aargauerstrasse 1A, 8048 Zürich	01 - 272 67 40 01 - 271 78 42	2.144	P.O.S. - Systems AG Grindelstrasse 5, 8304 Wallisellen	01 - 877 70 40 01 - 877 70 50	1.152	Schützengarten AG st. Jakob-Strasse 3, 9004 St. Gallen	071 - 943 43 43 056 - 943 43 44	A.101
Levincha GmbH Althardstrasse 120, 8105 Regensdorf	01 - 870 24 80 01 - 870 24 84	2.120	Prodega AG 3302 Moosseedorf, Lochackerweg 5 Prodega CC 8600 Dübendorf, Neugstrasse 90 Internet: <a href="http://www.prodega.com">http://www.prodega.com</a> E-Mail: <a href="mailto:b.berschinger@prodega.com">b.berschinger@prodega.com</a>	031 - 858 48 48 031 - 858 48 9 01 - 821 80 00 01 - 821 80 05	2.102	Schweizer Gastronomie, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich	01 - 377 51 11 01 - 372 18 28	
Locher Oskar AG Kempthalstrasse 91, 8308 Illnau	052 - 346 18 21 052 - 346 19 02	1.129	Prodega CC 8803 Rüschlikon, Moosstrasse 7 Internet: <a href="http://www.prodega.com">http://www.prodega.com</a> E-Mail: <a href="mailto:h.gadient@prodega.com">h.gadient@prodega.com</a>	01 - 704 56 56 01 - 704 56 50		Staura AG Grossackerstrasse, 8104 Weiningen	01 - 750 44 44 01 - 750 49 60	1.143
<b>M</b> Mathis Otto AG Marchweg 6, 5035 Unterentfelden	062 - 737 74 74 062 - 723 66 55	2.126	Prodega CC 8953 Dietikon, Reservatstrasse 1 Internet: <a href="http://www.prodega.com">http://www.prodega.com</a> E-Mail: <a href="mailto:m.troxler@prodega.com">m.troxler@prodega.com</a> Und weitere Märkte in: Moosseedorf - Heimberg - Kriens - Pratteln - Neuen- dorf - Rotkreuz - Chur - Reinach - Biel - Givisiez - Rupperswil - 1023 Crissier	01 - 744 75 75 01 - 744 75 70		<b>T</b> Toastermaster-Tellmac Aargauerstrasse 3, 8048 Zürich	01 - 446 88 44 01 - 446 88 00	2.101
Meier Theo Zürcherstrasse 96, 8852 Altendorf	055 - 492 22 42 055 - 492 56 15	2.143	Prodemo Clos-Donzel, 2114 Fleurier	032 - 861 41 00 032 - 862 91 44	2.154	TPD Dorfstrasse 8, 8108 Dällikon	01 - 844 04 84 01 - 844 57 92	1.132
Meiko (Suisse) AG Industriestrasse 9, 8117 Fällanden	01 - 806 26 41 01 - 825 06 40	1.154	<b>R</b> Reco Electronic System Zürichstrasse 8, 8600 Dübendorf	01 - 822 11 33 01 - 822 11 34	1.148	Transtronic Klosterstrasse 2, 6440 Brunnen	041 - 820 57 57 041 - 820 35 44	1.134
Merkur AG Fellerstrasse 15, 3027 Bern	031 - 990 25 05 031 - 990 28 05	2.1990	Rentokil Initial AG Grossackerstrasse 21, 8104 Weiningen	01 - 750 25 50 01 - 750 64 14	2.121	<b>V</b> Vassalli Service AG Jungholzstrasse 43, 8050 Zürich	01 - 302 64 65 01 - 302 81 61	1.109
Messerrestaurant, Bruno Rast Bertschikerstrasse 10, 8620 Wetzikon	01 - 932 10 85		Rieffel Robert AG Widenholzstrasse 8, 8304 Wallisellen	01 - 877 33 33 01 - 877 33 22	1.112	Vendomat AG Gewerbstrasse 10, 3065 Bollingen	031 - 921 82 22 031 - 921 39 07	2.122
MS s. à r.l. 4a, r. d. Dietwiller F-68440 Eschentzwiller	03 89 54 47 22 03 89 44 37 91	2.127a	Rotor AG / Lips AG Riedernstrasse 9, 3661 Utendorf	033 - 346 70 70 033 - 346 70 79	1.133	Vinartis Sarl Rue des cerisiers 2, 1752 Villars-sur-Gl.	026 - 401 08 34 026 - 401 08 35	2.127
Metzgerei Horber Schaffhauserstrasse 74, 8057 Zürich	01 - 361 00 66 01 - 361 00 52	2.136	RS Electronic AG Oberdorfstrasse 35, 5076 Bözen	062 - 876 17 26 062 - 876 18 17	2.116	<b>W</b> Wädi-BRAU-HUUS Stemacherstr.105, 8804 Au-Wädenswil	01 - 782 66 55 01 - 782 66 56	A.112
<b>N</b> Novomat AG Altgraben, 4624 Härkingen	062 - 398 40 61 062 - 398 40 62	2.141	Rutishauser & Rauch AG Feldstrasse 5, 8645 Jona	055 - 925 49 30 055 - 925 49 31	2.148	Waldis Tresor GmbH Riedmattstrasse 12, 8153 Rümlang	01 - 817 34 36 01 - 817 30 01	1.160
<b>O</b> OPAV av. de la Gare, 1950 Sion	027 - 322 22 47 027 - 322 87 89	2.114	<b>S</b> Salgescher-Weinkeller Oberfeldstrasse 8, 8302 Kloten	01 - 814 16 59 01 - 813 42 77	2.152	Welfen Verlag Scherzstrasse 26, D-88250 Weingarten	751 - 43 662 751 - 54 106	1.128
<b>P</b> Pacojet Vertrieb & Consulting Bahnhofstrasse 38, 6210 Sursee	041 - 922 05 15 041 - 922 05 16	2.112	SAP Electronic AG Friesenbergstrasse 74, 8055 Zürich	01 - 454 10 30 01 - 463 15 58	1.116	Welti Ernst AG Aargauerstrasse 16, 8048 Zürich	01 - 272 28 88 01 - 272 99 09	A.103
Phal Grossküchentechnik Oberdorfstrasse 30, 8953 Dietikon	01 - 742 07 17 056 - 667 35 42	1.123	Sauerstoffwerk Lenzburg Seonstrasse 75, 5600 Lenzburg	062 - 886 41 41 062 - 886 41 01	2.110	Wirte-Shop R. Saurermann GmbH Postfach 2955, 6342 Baar	041 - 761 34 76 041 - 761 34 25	1.102
Pitec Staatstrasse 51, 9463 Oberriet	071 - 768 81 11 071 - 763 81 22	2.104	Scana Lebensmittel AG Althardstrasse 195, 8105 Regensdorf	01 - 840 16 71 01 - 841 14 71	A.104	Wychaller Oerlike Franklinstrasse 16, 8050 Zürich	01 - 311 55 10 01 - 311 55 10	2.176
PKS Kaffeemaschinen Engstringerstrasse 37, 8952 Schlieren	01 - 730 43 83 01 - 731 16 26	1.144	Schaller Uto AG Bäulerwiesenstrasse 3, 8152 Glattbrugg	01 - 811 00 92 01 - 811 00 33	1.118	Wyder Glas Technik Bosch 35, 6331 Hünenberg	041 - 781 11 49 041 - 781 13 32	1.124
Polst. Ges.m.b.H. Lahnweg 28, I 39040 Auer	01 - 836 92 69 0039 - 471 811	1.137				<b>Z</b> Zürcher Cafetiers Verband Bleicherweg 54, 8002 Zürich	01 - 201 67 77 01 - 201 68 77	2.117A

**Die hotel + tourismus revue  
wünscht allen  
eine schöne Gastro Messe**

**Valentinez®**  
Fritusen Tellerwärmer Multikocher  
Service + Verkauf deutsche Schweiz

**Stand 1.146**  
**H.+R. Bertschi dipl. Ing.**  
Tel. 01 830 54 45 Fax 01 830 54 46  
8304 Wallisellen Frohheimstrasse 3

**Neue Fritusen Serie 2000**  
kinderleichte Reinigung = perfekte Hygiene  
exklusive Bassins ohne Ecken,  
Kanten und Schweissnähte  
Kugelhahn, Fettschmelzer, Dialogschaltung etc.

**Multikocher**  
GN 1/1x200  
für Teigwaren,  
Sous-Vide,  
Gemüse, Fische, etc.

**Tischfritusen BB**  
stark,  
sparsam,  
praktisch  
2x5, 7, 10, 13 Liter

## INSEKTIZIDFREIE SCHÄDLINGSBEKÄMPFUNG

**FANGREFLEKTOR FR4004Ω**

Die Fliegen- und Wespenfalle für den harten Einsatz im Gewerbeunternehmen: In Bäckereien, Metzgereien, Grossküchen, in Restaurants und Hotels... und überall da, wo es auf äusserster Sauberkeit und Hygiene ankommt!

Das Gerät arbeitet mit dem selben Prinzip wie das bereits bekannte Haushaltsgerät FR3003- und die Industriegeräte der FR8008-Serie. Es nutzt die Anziehungskraft, die ultraviolette Licht mit einer Wellenlänge von 365 Nanometer auf Stubenfliegen, Wespen und andere schädliche Fluginsekten ausübt. Hinter der UV-A-Lichtrohre ist eine reflektierende Haftfolie angebracht, welche die Fluginsekten nicht nur einfängt, sondern durch den enthaltenen Duftstoff zusätzlich noch anlockt.

**FR4004Ω FÜR DEN HARTEN EINSATZ  
IM GEWERBEUNTERNEHMEN**

Der Reflektor im Omega Format bringt die 40 Watt UV-A-Leuchtstofflampe zur Höchstleistung beim Fangen von Fliegen, Wespen und anderen schädlichen und lästigen Fluginsekten.

CE-geprüft und zugelassen, erfüllt der FR4004Ω sämtliche europäische Sicherheitsansprüche.

**DIE ATTRAKTIVE RÜCKSEITE  
DES FR4004Ω.**

Der Fangreflektor FR4004Ω weist folgende Vorzüge auf:

- Haftfolie und Haftsubstanz sind giftfrei und belasten im Abfall die Umwelt nicht.
- Keine ekliglen Verbrennungsgüter, wie sie bei den Hochspannungsgitter-Geräten entstehen.
- Kleinste und grössere Fluginsekten werden völlig lautlos gefangen, ohne das lästige knisternd-knackende Funkengeräusch, das bei Hochspannungsgitter-Geräten unangenehm stört.
- Kein Einsatz von Insektiziden

**transtronic AG, Klosterstrasse 2, 6440 Brunnen, Telefon 041 820 57 57, Fax 041 820 35 44**

**Halle 1  
Stand 1.134**

FRONT/KADER

**Adecco**

**HOTEL & EVENT**

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

Jung (28 bis 38 Jahre), energiegeladent,  
konstruktiv, ideenreich, kosten- und zahlenorientiert,  
planend, vernetzt und unternehmerisch denkend.

**BEREICHSLIETTER**

Als künftiger Kadermitarbeiter eines innovativen  
und expansionsorientierten Gastronomieunternehmens  
gehören diese Eigenschaften zu Ihrem Profil.

Für diese in Zürich tätige Unternehmung suchen wir  
zur Verstärkung der Geschäftsleitung einen verantwortungsvollen  
und vorausschauenden Bereichsleiter,  
der die Ziele jedes Restaurationsbetriebs zusammen mit den  
Geschäftsführern erreicht und Ergebnisse übertrifft.

Sie bringen einen Hotelfachschulabschluss und  
Führungserfahrung aus mehreren Projekten mit, Sie sind  
konsequent in der Umsetzung Ihrer Ideale,  
verfügen über ein grosses Mass an Disziplin und haben  
immer noch Freude daran, an der Basis mitzuarbeiten.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen  
mit Foto und Handschriftprobe an Eva Bachmann.

www.adecco.ch

**Adecco**

**HOTEL & EVENT**

Marktgasse 32, 3000 Bern 7  
031/310 10 10



**BETAGTENZENTRUM LAUPEN**

Im Auftrag des Betagtenzentrum Laupen suchen wir  
zur Verstärkung im Ressort Hauswirtschaft (Reinigungs-  
dienst, Cafeteria, Lingerie) eine

**HOTELFACHASSISTENTIN**

100%

Sie suchen eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle  
und herausfordernde Tätigkeit, bei der Sie Ihre  
beruflichen Fähigkeiten voll einsetzen können und  
entsprechende Kompetenzen erhalten.  
Wenn Sie in einem motivierten und fröhlichen Umfeld,  
in dem Teamgeist viel zählt, arbeiten möchten, geben wir  
Ihnen gern detaillierte Informationen über diese interessante  
und ausbaufähige Position in einem modernen Arbeits-  
umfeld mit kantonalen Anstellungsbedingungen.

Kontaktieren Sie noch heute Andreas Schenk.

www.adecco.ch



Das Hotel Hirschen ist ein tradi-  
tionsreiches Viersternhotel,  
direkt am Thunersee.

Unsere motivierte Servicebrigade  
(17 Servicemitarbeiter) sucht einen  
kompetenten Vorgesetzten:

Für die Sommersaison von März bis  
November suchen wir in unseren  
drei bekannten Restaurants:

- Restaurant & Terrasse  
«Le Pavillon»
- Panorama bei der Lände
- Kristallsaal

**Restaurant-Leiter/in**

- Liegen Ihre Stärken in Organi-  
sation und Mitarbeiterführung?
- Lieben Sie den gepflegten  
Plattenservice?
- Möchten Sie Verantwortung  
übernehmen?

Dann sollten Sie sofort mit uns Kon-  
takt aufnehmen.  
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Hirschen am See  
Rudolf und Anita Hauri, Direktion  
3654 Gunten  
Telefon 033 252 92 92  
Fax 033 252 92 93



110156/15237

human resources  
management

EXECUTIVE SEARCH  
ASSESSMENTS  
FACH- UND  
FÜHRUNGSKRÄFTE

hotel  
staff

E-Mail Kurt.Oehrlri@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Catering und Events

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

**JÜNGERE PROFIS**



von Commis bis  
Küchenchef bzw.  
Chef de service,

von Réceptionist(in)  
bis Betriebsassistent(in)

sucht



Gastro Suisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Tel. 01 377 51 11 • Fax 01 371 89 09  
E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch

**Finanzkräftiger  
Geschäftspartner**

für neuartiges Club-Disco-Konzept in  
der Region Zug-Luzern. Anfragen unter  
Telefon 079 422 66 57.

111434/400608

**Einst klösterliche Zufluchtsstätte...**

... heute Bildungszentrum der Römisch-Katholischen  
Landeskirche des Kantons Aargau. Die Propstei Wis-  
likofen steht, nebst dem Bildungsauftrag der Kirche,  
den verschiedensten Gastgruppen und Menschen zur  
Verfügung, welche die Ruhe der Propstei zur Erholung  
oder zur Bildung aufsuchen. Das Haus ist ganzjährig  
geöffnet und verfügt über 28 Einer- und 12 Zweier-  
zimmer. Für dieses Kleinod suchen wir

**Betriebsleiterin/Betriebsleiter**

für den Bereich Unterkunft und Verpflegung (evtl.  
auch Teilzeitanstellung im Job-sharing möglich). Dank  
Ihrer fundierten Ausbildung (z. B. als Hauswirtschaft-  
liche Betriebsleiterin oder im gastgewerblichen  
Bereich), Ihrem Organisationstalent und Ihrer Begei-  
sterung, einen nicht alltäglichen Betrieb führen zu  
dürfen, verstehen Sie es, den Gästen den Aufenthalt  
zu einem besonderen Erlebnis zu machen. In Ihrer  
Aufgabe, welche Einsatzbereitschaft und Kreativität  
fordert, werden Sie unterstützt von einem Team von  
18 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Wir setzen des-  
halb voraus, dass Sie Erfahrung in einer ähnlichen  
Position mit Führungsverantwortung, Freude an  
administrativen Arbeiten und gute PC-Kenntnisse mit-  
bringen. Im weiteren brauchen Sie den Fähigkeits-  
ausweis A. Eintritt: 1. Mai oder früher.

Heidi Trepp freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung:  
SV-Service, Personal Region Ost, Forchstrasse 41,  
8032 Zürich.

**SV**

service

111378/178098

*Hotel Helvetia  
Chex Alain Old Red Oz Bar*

Gesucht per sofort oder nach  
Vereinbarung, sprachgewandte/r (D/E/F)

**GeschäftsführerIn oder  
Chef de Réception**

für das Hotel Steingraben.

Fühlen Sie sich angesprochen,

so richten Sie Ihre Bewerbung

z.Hd.v. Herr A. Ostertag,

Hotel Helvetia,

Küchengasse 13, 4002 Basel

P 111562/3220

*Saas-Fee*

**VERPACHTUNG DER BERGRESTAURANTS**

Die Bürgergemeinde Saas-Fee und die Betriebsgemeinschaft Mittel-  
allalin suchen auf den 1. November 1999 unternehmungsfreudige,  
innovative

Mieter für folgende Betriebe:

- ◆ Drehrestaurant Mittelallalin
- ◆ Bergrestaurant Felskinn
- ◆ Bergrestaurant Egginer
- ◆ Bergrestaurant Längfluh
- ◆ Bergrestaurant Spielboden
- ◆ Bergrestaurant Gletschergrotte
- ◆ Bergrestaurant Hannig
- ◆ Bergrestaurant Plattjen

Ende April/Anfang Mai soll unter den vom Gemeinderat als geeignet  
erachteten Bewerber/Bewerberinnen eine Versteigerung unter Zu-  
lassung der Öffentlichkeit durchgeführt werden.

Bewerber/innen müssen:

- zum Zeitpunkt der Versteigerung im Besitze des Wirtefähigkeits-  
ausweises sein;
- in geordneten finanziellen Verhältnissen leben;
- einen guten Leumund besitzen.

Die Mietverträge können bei der Buchhaltung der Bürgergemeinde,  
Herr Bernd Kalbermatten, eingesehen werden. Herr Kalbermatten  
steht gerne für weitere Auskünfte und Informationen zur Verfügung  
(Tel. 027 958 11 79).

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung bis zum 15. März  
1999 an die Gemeindeverwaltung, Herr Claude Bumann, Gemein-  
depräsident, 3906 Saas-Fee.  
ME110659/400155

Gemeindeverwaltung Saas-Fee

**Restaurant Weisshorn**

Wir sind ein junges  
Team im Herzen von

**ZERMATT**

und suchen in  
Jahresstelle  
(oder Saison)

Ab 1. Mai oder Übereinkunft  
qualifizierte, motivierte

**Serviceangestellte**

Wir freuen uns auf  
Ihren Anruf.

Familie Adrian Mäusli  
027 967 57 72  
oder 967 61 22

111407/234430

**Restaurant Ochsen  
Gossau**

Für unseren 7-Tage-  
Betrieb, der für eine  
marktfähige, ab-  
wechslungsreiche  
Küche bekannt ist  
suchen wir auf Ende  
März

**Chef garde-  
manger/  
Pâtisserie**

Bitte melden Sie sich  
bei:

Martin Brunner  
Restaurant Ochsen  
9200 Gossau  
Telefon 071 385 25 31

P 111495/120898

**Direktion**

mit

**Charme, Know how & Power**

Auf ca. Juni 99 suchen wir eine führungsstarke Direktion für  
unser wunderschönes, mittelgrosses \*\*\*\*Seminar-, Sport- und  
Ferienhotel in der Ostschweiz. Ihr Flair und Ihr Einsatz in  
diesem modernen Jahresbetrieb wird durch eine zeitgerechte  
Entlohnung, eine grosszügige Direktionswohnung und eine  
begeisternde Sommer- und Winterurlaub unterstützt. Ihre  
Bewerbung mit Lohnvorstellung erreicht uns unter  
Chiffre.111210, hotel.+ tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

**Inhalt**

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2-5
Hotellerie/Tourismus	6-25
Stellengesuche	28

**Sommaire**

Marché de l'emploi	Page
Marché international de l'emploi	26-27
Demandes d'emploi	28

**Anzeigenschluss**  
Freitag, 17.00 Uhr

**Adecco**  
**HOTEL & EVENT**

Aktuelle  
Stellenangebote  
auf Seite 3

# hotel staff

human resources management

**Zürich**

Sales & Marketing AssistentIn · PersonalberaterIn  
PersonalassistentIn · Chef de service  
RestaurantleiterIn · Pâtissier · Küchenchef  
Chef de partie · Bäcker-Konditor · Hostess  
HotelfachassistentIn · DirektionsassistentIn  
ReservationssekretärIn · RéceptionistIn

**Mobilzeitarbeit**

Täglich neue attraktive Stellen, im Stundenlohn, für kurz- oder langfristige Engagements, in und um Zürich; für junge Fach- und Führungskräfte

**Luzern**

Restaurantleiter · DirektionsassistentIn · Chef de rang  
Commis de cuisine · Sales AssistentIn · RéceptionistIn

**Bern**

Chef de partie · Chef pâtissier · ReservationssekretärIn  
RéceptionistIn · Chef de service · FitnessleiterIn

**Basel**

DirektionssekretärIn · Pâtissier · F&B AssistentIn  
ReservationssekretärIn · RéceptionistIn · Hostess

**Graubünden**

Küchenchef · Chef pâtissier · Chef de réception  
DirektionsassistentIn · RéceptionistIn

**Ganze Schweiz**

Chefs de partie · Entremetier · Tournant  
Commis de cuisine · Commis garde-manger · Jungköche  
Maitre d'hotel · Chef de service · Chef de rang  
Hostess · Barmaid

E-Mail Kurt.Oehrl@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

**swisstube**  
mobil stabil eine runde Sache

Swisstube AG  
Das Mobilhotel  
Koblenbergstrasse 106  
CH-3400 Burgdorf  
Phone (+41) 034 426 16 32  
Fax (+41) 034 426 16 33

**Ein Kommunikator und Strategie?**

Die Swisstube AG, Burgdorf, ein führender Anbieter von mobilen Beherbergungsmodulen, sucht Sie, die dynamische, kommunikative Persönlichkeit mit Pioniergeist.

**GeschäftsführerIn / LeiterIn Verkauf**

In dieser sehr anspruchsvollen und selbständigen Tätigkeit erschliessen Sie den Tourismusmarkt Schweiz und tragen somit die Gesamtverantwortung in Bezug auf das operative Geschäft und das Budget.

Diese zukunftsorientierte Herausforderung verlangt nach einer **verkaufserfahrenen, unternehmerisch handelnden Persönlichkeit**. Sie verfügen über Erfahrung im Hotel- oder Tourismusmanagement. Ein aktives Netzwerk im Bereich Tourismus ist von Vorteil.

Ein breites und spannendes Aufgabengebiet sowie ein attraktives, leistungsorientiertes Paket warten auf Sie.

Fragen beantwortet Ihnen Herr Andreas Choffat  
Tel 031 318 75 55. Die schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: ecole Marketing-Realisation, Andreas Choffat, Gasstrasse 4, 3000 Bern 13.

## 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: Eva Bürgi

Anzeigenverkauf: Annalisa Casaluci  
Dominik Chammartin  
(Agenturen)

**Millimeterpreis**  
Stellenangebote: Fr. 1.27 (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

## Glarnerland Tourismus

Glarnerland Tourismus ist ein professionell geführter Verein und zuständig für die erfolgreiche Vermarktung des Glarnerlandes als Ferien- und Freizeitregion.

Wir suchen per 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung eine/n initiative/n, kooperative/n und ideenreiche/n

## Geschäftsführer/in

der/die es versteht, die Aufbauarbeiten des jetzigen Geschäftsführers weiter zu führen. Teamarbeit und gutes Arbeitsklima werden bei uns gross geschrieben. Sie finden bei uns Rahmenbedingungen, die Ihnen einen grossen Spielraum offen lassen. Zu Glarnerland Tourismus gehören neben der Geschäftsstelle in Glarus, die Informationsstelle Glarnerland sowie die Glarner Wanderwege. Ihre Aufgaben sind insbesondere:

- Marketing/PR nach innen und aussen
- Angebotsförderung und -gestaltung
- Texten und Gestalten unseres Magazines «Glarissimo»
- Controlling, Finanzplanung sowie Jahresabschluss
- Zusammenarbeit mit unseren Leistungsträgern
- Führen der Informationsstelle Glarnerland und deren Personal
- Koordination mit den Glarner Wanderwege.

Diese abwechslungsreiche Stelle verlangt von Ihnen Tourismuserfahrung, einen Abschluss an der HFT/HWV sowie Sprachkenntnisse in D/E/F. Unser jetziger Geschäftsführer, Meinrad Schmid, steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung (Telefon 055 640 68 78). Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte inkl. Gehaltsvorstellungen an: Glarnerland Tourismus, Postfach 829, 8750 Glarus.

**BUCHERER** ist Branchenleader des Uhren- und Schmuckdetailhandels. Hohes Qualitätsbewusstsein und Professionalität sind unser Erfolgsrezept.

Zur Verstärkung suchen wir einen

## Touristik-Fachmann

### Ihre Aufgaben:

Kontakte im Berner Oberland zu Personen und Institutionen pflegen, die mit dem Tourismus in Verbindung stehen. Unterstützung des Geschäftsführers in Interlaken im Verkauf sowie des Tourismus-Verantwortlichen der BUCHERER-Gruppe in Luzern. Geschäftsreisen vorwiegend in die westliche Hemisphäre nach erfolgreicher Einarbeitung.

### Die Anforderungen:

Offener Kommunikator mit Dienstleistungserfahrung im Idealtalter zwischen 30 und 42 Jahren, sehr gute Fremdsprachenkenntnisse in Spanisch und Englisch.

### Die Perspektive:

Zukunftsgerichtete, ansaubfähige und verantwortungsvolle Management-Aufgabe im Tourismus.

Wenn diese vielseitige und attraktive Position Sie anspricht, senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an Herr Max Meier, Personaldirektor BUCHERER AG, Hauptsitz, 6002 Luzern.

111400/183393



HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

### UNERHÖRT

jugendlich und modern führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel an exklusiver Lage im Herzen von Zürich. Das freundliche Arbeitsklima bekommen auch unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet zu spüren.

Wollen Sie in einem der führenden Hotel-Restaurants der Stadt Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Per Mai 1999 oder nach Übereinkunft suchen wir für unser Restaurant «La Soupière»

### eine/n RestaurantleiterIn/GastgeberIn

Das Restaurant verfügt über 70 Sitzplätze und bietet in einer stilvollen Ambiance eine marktorientierte, französische Küche an. Ebenfalls dazu gehört die Bankettabteilung, in welcher in vier Salons bis zu 60 Personen bewirtet werden können.

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- die gesamte Mitarbeiterführung, inkl. Ausbildung der Lehrlinge
- die Serviceorganisation
- Pflege der Details und Umsetzen der gesteckten Ziele
- professioneller Umgang in einem fortschrittlichen Umfeld

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an Vreni Gallmann, Personalchefin.

Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8001 Zürich, Telefon 01 218 88 88.

111460/1088

## all hotel services

Für Top-Betriebe in der ganzen Schweiz Führungs- und Fachpositionen

Dir. Sales & Marketing	D-Schweiz
Sales Manager	D-Schweiz
Personalverantwortliche/r	D-Schweiz
Ass. Manager Human Resources	D-Schweiz
Gouvernante	D-Schweiz
Chef de service	D-Schweiz
Restaurantmanager	D-Schweiz
Küchenchefs	D-Schweiz
Sous-chefs	D-Schweiz
Bankettmanager/in	D-Schweiz

Jungköche m/w	D-Schweiz
Chefs de partie	D-Schweiz
RéceptionistInnen	D-Schweiz
Night-auditor	D-Schweiz
Servicefachangestellte m/w	D-Schweiz
Barmitarbeiter/in	D-Schweiz

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

all hotels services, Tribtschenstr. 64 - 6005 Luzern  
Tel. 041 368 20 50, Fax 041 368 20 51  
E-Mail: digall@swissonline.ch

P 111456/29376

## CLUB ZUR GEDULD

Geduld bringt Rosen...?  
...oder eine neue Herausforderung für SIE?

Imnitten der Altstadt von Winterthur, in einem traditionellen Haus, befindet sich der «CLUB ZUR GEDULD». Die Geschichte des Hauses führt bis ins 15. Jahrhundert zurück.

Wir pflegen eine hochstehende Gastronomie und suchen einen

## DIPLOMAT?

(weiblich oder männlich), nicht fürs Ausland, sondern zur Vertretung unserer gehobenen, anspruchsvollen Clubmitglieder.

Die Gastgeberkunst liegt Ihnen am Herzen!

Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team und bringen Führungserfahrung mit. Selbstverständlich verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung im Service. Organisieren ist Ihre Stärke und Sie haben von Vorteil bereits Erfahrung im administrativen Bereich. Sie lieben das Detail und die Betreuung einer gehobenen Klientel.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem eingespieltem Team... Gute Entlohnung und Sozialleistung nach neuen L.GAV.

Geschäftsführer, Herrn P. Salamin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung, Marktgasse 22, 8402 Winterthur, Telefon 052 212 14 79.

111147/391522

## GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

\*\*\*\*\*

150 Jahre Service und Innovation

Wir suchen Sie als Gastgeber/in für unser aussergewöhnliches Hotel. Die Ansprüche unserer internationalen Gäste erfüllen wir im Team mit aktiver Freundlichkeit, Spass, Engagement und fachlichem Können.

Als unsere

### Chef de réception (m/w)

leben Sie die Freude am Kontakt mit Menschen und kümmern sich kompetent um das Wohl unserer Gäste von der Reservation bis zur Abreise. Sie sind eine kommunikationsfreudige, initiativ und zuverlässige Persönlichkeit, welche mit Fachkompetenz ein Team von Mitarbeitern führen und motivieren kann. Auch sind für Sie Promotion/Gästekommunikation und Marketing keine Fremdwörter.

Sie bringen eine Hotelfachschulausbildung mit, verfügen über Berufserfahrung, gute Sprachkenntnisse in D/E/F/I und Stilsicherheit in Korrespondenz sowie EDV-Fidelio-Kenntnisse. An persönlichen Eigenschaften setzen wir eine gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen, ein fröhliches und belastbares Wesen voraus.

Es erwartet Sie auf die Sommersaison 1999 (Eintritt nach Vereinbarung) eine verantwortungsvolle und herausfordernde Tätigkeit in Jahresstelle, sehr gute Arbeitsbedingungen sowie die traumhafte Umgebung des Oberengadins - im Sommer wie im Winter.

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

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

110358/27782

# Adecco

## HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich  
01/297 79 79  
Marktasse 32, 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  
Place de la Riponne 1, 1005 Lausanne  
021/343 40 00  
Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève  
022/718 44 77

  
**A new world  
at work**

### BETRIEBSLEITER GROSSGASTRONOMIE

Für diesen führenden Verpflegungsbetrieb der systematisierten Grossgastronomie mit 70 Mitarbeitern, der in den nächsten Jahren stark ausgebaut wird, suchen wir eine dynamische Persönlichkeit mit gesundem Durchsetzungsvermögen. Sie sind belastbar, flexibel und haben ein ausgeprägtes Improvisationstalent. Sie bringen einen Leistungsausweis und Führungserfahrung aus seinem Grossbetrieb mit und sind auch in kreativen Projektarbeiten versiert. Entscheidungs-freudigkeit und Organisationsstärke gehören genau so zu Ihren Pluspunkten wie der Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule und eines Unternehmerseminars sowie gute mündliche Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch. Der Arbeitsort dieser echten Herausforderung liegt zentral in Zürich. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.  
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

### KÜCHENCHEF

In diesem bekannten Restaurant im Zentrum von Zürich kochen Sie nach dem Motto «Stars and Stripes». Eine Stelle für einen qualitätsbewussten und flexiblen Mann mit Profil. Sie haben gute Erfahrung in der Systemgastronomie und verfügen über beste Fach- und Produktkenntnisse. Wenn Sie an einer tollen Herausforderung in Ihrem Berufsleben interessiert sind, senden Sie mir heute noch Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

### KÜCHENCHEF

Für dieses italienische Spezialitätenrestaurant im schönen Aargauer Fricktal suchen wir per sofort einen innovativen und kreativen Koch mit Führungserfahrung und Flair für die mediterrane Esskultur. Eine tolle Stelle für einen motivierten Berufsmann, der hier die Möglichkeit hat, selbstständig zu arbeiten und seine kulinarischen Ideen zu verwirklichen. Interessant? Dann rufen Sie mich noch heute an.  
Zürich, Sandra Furrer, 01/297 79 79

### CHEF DE PARTIE/SOUS CHEF TAGESDIENST

Sie suchen eine Herausforderung bei der Sie Ihre Kenntnisse einsetzen und neue Erfahrungen sammeln können – und das mit freien Wochenenden, fünf Wochen Ferien und einem 13. Monatsgehalt. Interessiert an dieser Position in einem Personalrestaurant in Bern? Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
Bern, Alex Trinkl, 031/310 10 10

### COMMIS DE CUISINE

Vielleicht tummeln Sie sich heute in einem Wintersportort, doch bald ist die Saison zu Ende und Sie sind wieder in Zürich. Bei dieser Grossbank in Zürich finden Sie einen sehr interessanten Arbeitsplatz, sympathische Kollegen und Arbeitszeiten, die Ihnen am Abend und am Wochenende Zeit für Hobbies und Freunde lassen. Rufen Sie schon heute an, damit Ihnen dieser Platz am Herd sicher ist.  
Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

### GESCHÄFTSFÜHRERIN MEMBER-CLUB

Im edlen Ambiente dieses etablierten Privatclubs in Zürich trifft sich was Rang und Namen hat aus Business und Kultur in geschlossenen und diskreten Rahmen bei «Whisky and Cigar». Wir suchen die elegante und charmante Gastgeberin, die anspruchsvolle Gäste aus aller Welt betreut. Sie sind sprachgewandt, selbstständig und suchen eine aussergewöhnliche Stelle mit Stil und Klasse. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

# Adecco

## HOTEL & EVENT

### GASTGEBERIN/ LEITERIN BAR

Für ein nationales Medienunternehmen suchen wir eine initiative, jüngere Persönlichkeit, die diese neue Stelle aufbauen kann und entsprechende kreative und fachliche Verantwortung übernehmen will. Als erfahrene Gastronomie-Fachfrau sind Sie das Herz dieses Treffpunkts und damit am Puls des aktuellen Geschehens und der Gerichtküche im Show-Business. Moderne Anstellungsbedingungen sind hier selbstverständlich.  
Zürich, Marc Lederer, 01/297 79 79

### SALES MANAGER W/M

Wenn Sie einem Eskimo einen Kühlschrank verkaufen können, dann erfüllen Sie den wichtigsten Anspruch an den künftigen Sales Manager. Ihr neuer Arbeitsplatz in einem der führenden Businesshotels in Zürich ist nicht nur wegen der Lage interessant, sondern auch wegen des grossen Spielraums für kreative Verkaufsideen und deren Umsetzung. Erwartet wird die Steigerung des Umsatzes, die kompetente Führung der beiden Mitarbeiter sowie zukunftsweisende, ungewöhnliche Wege, wie die klar vorgegebenen Ziele zu erreichen sind.  
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

### RESERVATIONS MANAGER

Für ein bekanntes und modernes Businesshotel in Zürich suchen wir die verkaufsorientierte Reservationsleitung, die sich um die optimale Hotelauslastung und die kompetente Betreuung der Reisebüropartner kümmert. Sie kennen das Yield Management sowie die globalen Reservationssysteme und sprechen Deutsch, Englisch und Französisch. Sie schätzen das Umfeld einer internationalen Hotelkette und suchen eine anspruchsvolle Kaderposition. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

### DIREKTIONSASSISTENTIN

Für ein modernes Stadthotel in Luzern suchen wir per sofort eine Direktionsassistentin im Alter von 28 bis 40 Jahren mit Sinn und Flair für Zahlen. Mit viel Selbstständigkeit und Verantwortung erledigen Sie die gesamte Personaladministration und die Buchhaltung. Sie haben eine kaufmännische Ausbildung und/oder einen Hotelfachschulabschluss. Wenn Sie in einem jungen Team gern eine wichtige Rolle spielen möchten, dann rufen Sie mich noch heute an!  
Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60

### MARKETINGASSISTENTIN W/M

Ein führendes Unternehmen der Tourismusbranche in Zürich sucht Verstärkung im Kreativteam. Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und sind zwischen 20 bis 26 Jahre alt. Der Sinn Ihrer Arbeit sowie Kollegialität am Arbeitsplatz sind die Hauptgründe Ihrer Motivation. Eine tolle Chance für eine vife, junge Persönlichkeit, die schon Einiges erlebt und immer noch Neugierde auf Neues hat.  
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

### ADMINISTRATIVE ASSISTENTIN

Für den Direktor eines führenden Hotels in Zürich suchen wir die kompetente und administrativstarke Assistentin, die für die Projektsistenz, die Terminkoordination und -überwachung sowie die ganze Geschäfts-korrespondenz verantwortlich ist. Sie sprechen und schreiben Deutsch, Englisch und Französisch, arbeiten gern am PC, verfügen über einen KV- und einen Hotelfachschulabschluss und suchen eine Stelle mit Profil und Aufstiegsmöglichkeiten. Rufen Sie an.  
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

### HOTEL-MANAGEMENT TRAINEE

Sie suchen den erfolgreichen Start in die Zukunft? Für eine internationale Hotelkette suchen wir die kommunikative, dynamische und zielstrebige Persönlichkeit. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, einen Hotelfachschulabschluss, sind 20 bis 30 Jahre alt und haben gute EDV-Erfahrung sowie Sprachkenntnisse in Deutsch und Englisch, eventuell Französisch. Eine einmalige Herausforderung mit der Möglichkeit für Auslandstransfer erwartet Sie in Zürich.  
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

### GOVERNANTE

Sie verfügen über fundierte Kenntnisse im hauswirtschaftlichen Bereich und sind eine dynamische Persönlichkeit. Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, bei der Sie vor allem Ihre Stärken wie Planen, Organisieren und Koordinieren voll einsetzen können, dann rufen Sie mich heute noch an.  
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

### CHEF DE SERVICE W/M TAGESDIENST

Für diese Position im Direktionsrestaurant einer Bank in Bern suchen wir den engagierten Teamleader. Sie haben bereits in Gault Millau-Betrieben gearbeitet und überzeugen durch ein gewinnendes Auftreten. Packen Sie zu bei dieser Herausforderung mit attraktiven Arbeitsbedingungen und senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
Bern, Alex Trinkl, 031/310 10 10

# Adecco

## HOTEL & EVENT

### BETRIEBSMITARBEITER ALLROUNDER

Für ein Personalrestaurant in der Stadt Zürich suchen wir einen vielseitig begabten Mitarbeiter. Sie helfen bei der Sandwich-Produktion, sind mitverantwortlich für das Regenerieren der Mahlzeiten, unterstützen tatkräftig Kasse und Buffet und machen selbständig Bestellungen. Wenn Sie sehr gut Deutsch sprechen, eine Allroundertätigkeit suchen und regelmäßige Arbeitszeiten schätzen, dann rufen Sie mich an.  
Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

### CHEF DE RECEPTION

Sie sind eine dynamische, flexible Persönlichkeit und lieben im beruflichen Alltag den Kontakt zu Menschen aus aller Welt. Für ein modernes, internationales Viersterne-Hotel in Zürich suchen wir eine bestens ausgewiesene Fachkraft. Sie haben bereits Erfahrung als Chef oder stellvertretender Chef de réception in sehr guten Häusern gesammelt und suchen nun eine Herausforderung, bei der Sie in einer internationalen Umgebung arbeiten.  
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

### NIGHT AUDITOR

Sie sind eine kontaktfreudige und fröhliche Persönlichkeit, die dann wach ist, wenn andere schlafen. Mit Ihren guten Réceptionskenntnissen, Ihrem gepflegten Erscheinungsbild und Ihrem sicheren Auftreten macht es Ihnen Spass in der Nacht für sämtliche Hoteldienstleistungen, für die Sicherheit und die Tagesabschlussarbeiten verantwortlich zu sein. Sie verfügen über solide Administrationskenntnisse, arbeiten exakt und haben ein grosses Verantwortungsbewusstsein. Interessiert? Rufen Sie mich an.  
Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

### SURFEN IM TESSIN ODER IN ZÜRICH - ODER IN DAVOS, AROSA UND ZERMATT

Ob in den Bergen beim Snowboarden, im Tessin beim Rollerbladen oder in Zürich beim Wakeboarden – für flexible, junge europäische Berufslaute (natürlich auch für Schweizer und Schweizerinnen) mit guten Erfahrungen in der Hotellerie und Gastronomie haben wir überall eine passende Stelle. Rufen Sie noch heute an oder senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (Bewilligungen vorhanden).  
Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79

### OSTSCHWEIZER STELLENMARKT

Durch die langjährigen und erfolgreichen Kontakte in der Gastronomie und Hotellerie können wir Ihnen in den Kantonen St. Gallen, Thurgau und Appenzel ab sofort in allen Berufssparten interessante Stellengebote unterbreiten. Von der Betriebskantine über den gepflegten Landgasthof bis zum Stadthotel, wir finden die neue und interessante Herausforderung für Sie – temporär oder fest. Profitieren Sie von unserem Know-how und melden Sie sich, gratis und unverbindlich.  
St. Gallen, Urs Kläger, 071/228 33 43

### TEMPORÄR ODER FEST DIE ATTRAKTIVSTEN STELLEN IN DER GANZEN SCHWEIZ

Küchenchef	Ital. Spez.restaurant	ZH	sofort
Küchenchef	Restaurant/Catering	ZH	sofort
Küchenchef	Landgasthof	SG	sofort
Sous chef	Viersterne-Hotel	OW	sofort
Sous chef	Landgasthof	ZH	sofort
Sous chef	Dreisterne-Hotel	AI	April
Sous chef	Personalrestaurant	ZH	April
Sous chef	Zunfthaus	ZH	April
Chef de partie	Diverse	LU/NW	sofort
Chef de partie	Gault Millau-Rest.	TG	sofort
Chef de partie	Catering	ZH	sofort
Chef de partie	Viersterne-Hotel	ZH	sofort
Chef de partie	Speiserestaurant	SG	April
Gardemanger	Viersterne-Hotel	AI	sofort
Commis	Personalrestaurant	ZH	sofort
Event-Koordin.	Ausbildungszentrum	ZH	sofort
Direktionsassist.	Tagungszentrum	SG	sofort
Réceptionistin	Viersterne-Hotel	LU	sofort
Réceptionistin	Dreisterne-Hotel	ZH	sofort
Réceptionistin	Diverse	SG	sofort
Hofa	Spital	ZH	März/April
Gouvernante	Viersterne-Hotel	OW	sofort
Sefa	Tagesdienst	LU	sofort
Sefa	Viersterne-Hotel	ZH	sofort
Sefa	Tagesdienst	ZH	sofort
Kellner	Ital. Spez.restaurant	ZG	sofort
Barfrau/man	Internationales Hotel	ZH	sofort
Bar-Service	Gepflegtes Restaurant	ZH	sofort

Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60  
St. Gallen, Urs Kläger, 071/228 33 43  
Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

Inserieren Sie in der...



... über Telefon 031 370 42 22

## PERFEKTION IN DER EINFACHHEIT :

Gepflegte Gastfreundschaft in unkomplizierter Ambiance  
Echte Liebenswürdigkeit mit hoher Professionalität  
Klare Qualitätsvorstellungen von Tisch- und Weinkultur

PARTNERIN ODER PARTNER  
als  
GASTGEBERIN

28-48 jährig gesucht  
in eine der charmantesten und erfolgreichsten  
Feinschmeckerbeizen  
im Herzen von Zürich  
auf Frühjahr oder Sommer

Schriftliche Bewerbung bitte an:  
Peter Brunner  
Goethestübli & Kaiser's Reblaub  
Glockengasse 7 8001 Zürich

111531/234915

## Eine Perle in der Stadt Bern!

## Kreatives Pächter-Paar

(auch Einzelpersonen sind willkommen)

für ein bekanntes

Quartier- und  
Gourmetrestaurant

(Gaststube: 40 Plätze, Sali: 28 Plätze und einige Gartensitzplätze)

gesucht. Quartierbewohnerinnen und -bewohner lieben die Gemütlichkeit der Gaststube und die Feinschmeckerinnen und Feinschmecker unter den Gästen freuen sich auf Kreatives und Hochstehendes aus Küche und Keller (die Zahlen belegen ein lukratives Geschäft). Bewerben Sie sich um dieses Bijou in der Berner Altstadt. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie an:

Wirteverband des Kantons Bern, Frau R. Walther,  
Postfach 766, 3000 Bern 22.



WIRTEVERBAND DES KANTONS BERN

P 111624/8589

## RESTAURANT · BAR

**POST**  
LYSS

Telefon 032 384 13 91

Zur Ergänzung unseres Teams  
suchen wir für unser gepflegtes  
Speiserestaurant per sofort  
oder nach Vereinbarung

## Koch/Sous-chef

der auch Freude hat an der  
Ausbildung von Lehrlingen  
sowie

## Servicefachangestellte

die gerne Verantwortung über-  
nimmt.

Gerne erwarten wir Ihre Bewer-  
bungsunterlagen oder Ihren  
Anruf.

Heidi und Heinrich Strasser

P 111451/178667

RISTORANTE  
Padrino

Für unser bekanntes italienisches Spe-  
zialitäten-Restaurant (14 Gault-Millau-  
Punkte), das direkt an der schönen Lu-  
zerner Seepromenade liegt, suchen wir  
per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Chef de partie**  
mit einem guten Fachwissen sowie einen  
**Commis de cuisine**

Mit Interesse erwarten wir Ihre Bewer-  
bung.

Ristorante Padrino  
Giorgio und Claudia Montella  
Im Grand Hotel National  
Haldenstr. 4, 6006 Luzern, Tel. 041 410 41 50  
P 111379/364541

HOTEL  
carlton  
INTERLAKEN

Wir suchen für lange Sommersa-  
son für unser gepflegtes A-la-  
carte-Restaurant und Bar

## Kellner/Barman

Verfügen Sie über Erfahrung im  
Restaurations- und Barservice?  
Haben Sie Englisch- und Franzö-  
sischkenntnisse sowie ein ge-  
pflegtes Auftreten? Dann erwar-  
ten wir gerne Ihre Offerte mit den  
üblichen Unterlagen und Ihren  
Anruf.  
Eintritt: 20. April 1999.

Werner Affentranger  
Carlton Hotel, 3800 Interlaken  
Telefon 033 822 38 21.  
P 11166/16209

Lieben Sie die kreative aber  
natürliche Küche? Hätten Sie  
Freude ein kleines und  
arbeitsfreudiges  
Mitarbeiterteam als Jahres-  
Mitarbeiter zu coachen und  
unserem wunderschönen 1Kl.  
Hotel mit Restaurant als

## Küchenchef

ab Frühling 99 vorzustehen?  
Wir bieten einem Top-Profi  
vorbildliche  
Anstellungsbedingungen, auf  
Wunsch eine schöne Wohnung  
mit Garten und eine Ferien-  
und Arbeitsecke in der  
ostschweizer Bergwelt, die es  
in sich hat. Ihre kurze Bewerbung  
erreicht uns unter Chiffre:  
111211, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

Hotel  
Restaurant  
Plattenhof  
Zürich

8028 Zürich  
Zürichbergstrasse 19  
Telefon 01 251 19 10  
Telefax 01 251 19 11

Für bald suchen wir:

## - Anfangsreceptionistin

mit Fremdsprachenkenntnissen,  
Spass an vielfältigen Aufgaben und  
Sinn für Gastfreundschaft (KV,  
Matura, Handelsschule)

## - Hofa mit Englischkenntnissen

- Servicemitarbeiterin  
(CH, D, A, und C-Bewilligung)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder  
Ihre Bewerbung.

110563/40860



## Neue Herausforderung gesucht!

In unser Fischspezialitätenrestaurant  
am Zürichsee suchen wir junge Fach-  
leute.

Ihre Freude am Beruf und Ihr Wunsch  
nach selbstständigen Arbeiten könnten  
Sie für Neues motivieren. Arbeitsbeginn  
nach Vereinbarung. Evtl. Sommersaison.

Chef de partie  
Koch-Pâtissier  
Servicemitarbeiter/in (Mai-Sept.)

Da wir unseren Betrieb am Sonntag und  
Montag geschlossen haben, ist eine ge-  
regelte Arbeitszeit garantiert. Über alles  
Weitere geben wir Ihnen gerne persön-  
lich Auskunft.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Therese und Fredi Bloch  
Restaurant Seel  
Seestrasse 189, 8806 Bäch  
Telefon 01 784 03 07/01 784 73 25  
P 111591/374520



No 1

## Koch

## Chef de Partie

In mittlere Brigade 8 K & 2 L  
Unsere Karte wechselt täglich;  
Die Chance für Sie!

Was wir bieten können, erläutern wir  
Ihnen bei einem Vorstellungsgespräch

## Kommen Sie zu uns

Melden Sie sich schriftlich  
oder per Telefon

052 / 212 29 70

Küchenchef / Silvano Nyffenegger  
oder Sous-Chef / Richard De Krijger  
Stadthausstrasse 8, 8400 Winterthur  
P 111609/8174

GRAND HOTEL **B** BEAU RIVAGE  
3800 INTERLAKEN

Sind  
Sie  
unser  
neuer  
«Stern»  
am  
Beau-  
Rivage-  
Himmel  
?

Sie haben in Sachen Sauberkeit die  
Nase ganz vorne als

1. Hausdame  
ab Mitte April

in unserem Luxushotel mit seinen 99  
Zimmern, verschiedenen Restaurant-  
typen sowie Bankett- und Kongress-  
räumlichkeiten.

Die Position erfordert eine HOFA-Aus-  
bildung oder eine gleichwertige Aus-  
bildung und mehrjährige Erfahrung in  
der 4-★- oder 5-★-Hotellerie. Sie  
verfügen über gute mündliche Sprach-  
kenntnisse in F/El. Als junge enga-  
gierte Berufsfrau macht es Ihnen  
Spass, ein internationales Team zu  
führen.

Wenn Sie diese abwechslungsreiche  
Jahresstelle interessiert, senden Sie  
Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen  
mit Passfoto an:

Frau Margrit Vescoli,  
Telefon 033 821 62 72.

110499/16110



★★★★

Ebnat-Kappel im Herzen der Ostschweiz  
(1 Std. von Zürich, Luzern, Bodensee)

Zur Führung mit einem gut eingespielten Team suchen wir  
in unserem lebhaften und bekannten Gastronomiebetrieb  
ab Juni 1999 eine junge, dynamische, engagierte und fle-  
xible

## Geschäftsführerin (Führer)

Ihr Aufgabenbereich ist sehr abwechslungsreich und um-  
fasst: Administration, Koordination und selbständige  
Führung der Restauration.

Verlangt wird eine solide Ausbildung in der Hotellerie,  
Fremdsprachen und qualifizierte Führungseigenschaften.  
Fühlen Sie sich angesprochen und sind Sie eine kontak-  
t-  
freudige, charmante Persönlichkeit, so erwarten wir gerne  
Ihre Bewerbungsunterlagen.

Rolf Rupp AG  
Hotel Traube  
Kapplerstrasse 38, 9642 Ebnat-Kappel.

111475/9784

DANY'S  
fast food  
Restaurant

Schmiedgasse 65  
6438 Ibach  
Tel. 041/811 79 76

## Das Familienrestaurant

Für unser trendiges und mit Erfolg geführtes  
Fast-food- und Familienrestaurant am Fusse der  
Mythen suchen wir nach Vereinbarung eine/n  
dynamische/n, aufgestellte/n

## Geschäftsführer/in

Sie haben Freude:

- am Umsetzen neuer Trends
- an frontorientierter Einsatzbereitschaft
- Durchsetzungsvermögen
- Führungseigenschaften
- volle Einsatzbereitschaft und die Fähigkeit,  
die Mitarbeiter zu motivieren
- Erfahrung im Gastgewerbe
- Sind Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung?

Dann bieten wir Ihnen:

- abwechslungsreiche, selbständige und  
ausbaufähige Tätigkeit.
- interessante Arbeitsbedingungen und ein der  
anspruchsvollen Aufgabe entsprechendes Salär.

Wir freuen uns jetzt schon auf Ihre schriftliche Bewerbung  
an Frau Daniela Ott, Frauholzstrasse 30, 6422 Steinen  
oder www.danys.ch

110490/091241

Wer bringt frischen Wind in  
unser Team?

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

- **Leiterin Hauswirtschaft**  
mit Berufserfahrung für die Bereiche Etage,  
Frühstück und Unterhalt
- **Réceptionistin (D,F,E)**  
mit Fidelio-Kenntnissen
- **Floristin**

Sind Sie motiviert, flexibel und unkompliziert  
und suchen eine neue Herausforderung?  
Dann erwartet Sie ein 4-Sterne-Chalet  
im wunderschönen Saanenland.  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Arc-en-ciel  
Frau Christiane Matti  
3780 Gstaad  
Tel. 033 748 31 91

**GSTAAD**



# GESCHÄFTSFÜHRER

Als Geschäftsführer unseres "Original English Pub" in Biel mit integrierter Weinbar, führen Sie selbstständig den Betrieb.

Unsere Gäste sind vielschichtig: Mittags vorwiegend Berufstätige, die ein gesundes und preiswertes Lunchangebot schätzen, abends vor allem junge Leute, die Geselligkeit, Spass und Unterhaltung suchen.

Unser Wunschkandidat ist gelernter Koch, bringt mehrjährige Gastgewerbe- und Führungserfahrung, viel Engagement und gute Ideen mit.

Sind Sie gerne Gastgeber und planen gerne die vielfältigsten Aktionen und Aktivitäten, die Sie dann schnell in die Tat umsetzen? Sprechen Sie ausserdem gut Englisch und Französisch?

Dann sind Sie unser Favorit und wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto:

## GASTRAG

friendly Hotels and Restaurants  
Renate Leisinger  
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel  
Tel. (061) 205 85 26

P 111489/247049

Infolge plötzlicher Krankheit

auf zirka April 1999

Für bekanntes Restaurant am Thunersee mit vielfältigem Angebot suchen wir ein

## Gerantenpaar

Unsere Idealvorstellung:

Er oder Sie: Führung der Küche  
Sie oder Er: Service und Frontleitung

Wir stellen uns ein erfahrenes, selbstsicheres und kreatives Paar vor, welches Freude hat, mit marktorientierter Küche und feinem Service die Gäste zu verwöhnen.

Dieser umsatzstarke Betrieb setzt gutes Fachwissen und Freude am Beruf voraus. Eine spätere Übernahme in Miete oder Kauf ist erwünscht.

Gourmet-Restaurant PERLE

3646 Einigen - Spiez

Telefon 033 654 22 15 (Frau o. Herr Wiedmer)

111272/61735

## Hotel Restaurant Landhaus Emmenbrücke

LUZERN, E. Schriber-Rust, Telefon 041 280 17 37

Für unser modernstes \*\*\*-Hotel mit  
Gourmetrestaurant suchen wir

## Chef de partie Commis de cuisine

Auf Wunsch haben wir Einzelzimmer zur Verfügung.  
Eintritt nach Vereinbarung

111550/10111



## Hotel Victoria Lauberhorn ★★★★ 3823 Wengen

Unser Küchenchef stellt sich einer neuen Herausforderung. Wir wünschen ihm von Herzen alles Gute und viel Erfolg! Nun suchen wir für unser schönes Ferienhotel im Zentrum von Wengen per Mitte Mai 1999 eine/n Nachfolger/in (auch in Erstanstellung):

### Küchenchef/in

Verantwortlich sind Sie für unsere Hotelküche (bis zu 130 Hotelgäste mit Halbpension) sowie für die Satellitenküche unseres Restaurants/Pizzeria (120 Plätze).

Sie verfügen über Führungsqualitäten, sichere Kalkulationskenntnisse, Flexibilität, Organisationstalent und legen Wert auf eine saisongerechte und phantasievolle Küche hohen Standards.

Wenn Sie gerne viel Verantwortung tragen und über einen grossen Handlungsfreiraum verfügen möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Victoria Lauberhorn  
Maja + Ettore Nigro-Bamert, Direktion, 3823 Wengen  
Telefon 033 856 51 51, Fax 033 855 33 77  
Internet: www.hovic.ch/e-mail: victoria@hovic.ch

110816/37826



### F&B Assistent/in

für junge, dynamische und lebhaft betriebliche in Zürich, Luzern, Bern und Regionen Glarus, Solothurn und Basel. Das ideale Sprungbrett für Hotelfachschulabgänger oder auch junge Fachkräfte aus dem Servicebereich mit Flair für Organisation und Administration.

### Chef de service/ Restaurantleiter/in

für renommierte \*\*\*\*-Hotels und liebhabende Restaurants in der Region Thunersee, Vierwaldstättersee, Zürich und Olten.

### Küchenchef

für bekanntes Restaurant in Genf suchen wir einen ausgewiesenen Kandidaten mit Freude am Kochen und auch im Umgang mit Gästen.

### Chef de réception m/w

für erstklassige Häuser in Luzern und Graubünden und Raum Valenise, Erfahrung in ähnlicher Position und Fidelio-Kenntnisse von Vorteil.

### Réceptionist/in

für renommierte Häuser in der ganzen Schweiz, mit Réceptionserfahrung, Fidelio-Kenntnisse von Vorteil.

Wir haben auch diverse Saisonstellen!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für erste telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung. Diskret und kostenlos.

HOREGA Select AG Kaderberatung  
Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 75, Fax 061 281 75 45

## HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen  
Mieter-Pächtersuche

111572/208191

## Wo ist meine htr? Jedem seine

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



## VERKAUF

## pitec

Wir sind Komplettanbieter von Produktionseinrichtungen, Maschinen und Gerätschaften für Bäckereien, Konditoreien und Gastrobetriebe mit 140 Mitarbeitern. Wir verfügen über eine flächendeckende Serviceorganisation und gehören zu den führenden Unternehmen im Schweizer Markt. Unser **Geschäftsbereich Direct** vertreibt im Versandhandel Gerätschaften und Apparate. Hier suchen wir den/die

## TelefonverkäuferIn

Sie beraten unsere Kunden am Telefon, nehmen Bestellungen entgegen und telefonieren aktiv im Rahmen von Telemarketingkampagnen mit Kunden und Interessenten.

Sie sind kundenorientiert, haben ein verkäuferisches Flair und telefonieren gerne. Idealerweise haben Sie eine Grundausbildung im Gastronomiebereich (Küche, Service) und eine kaufmännische Weiterbildung oder entsprechende Erfahrung. Erfahrungen im Bereich Telefonverkauf sind von Vorteil; Teilzeit ist möglich.

Die Anstellungsbedingungen sind attraktiv. Für mehr Informationen rufen Sie 071/763 81 66 an.

Pitec AG, Personalwesen  
Postfach, 9463 Oberriet

Ein führendes Unternehmen  
in Bäckerei- und Gastrotechnik

P 111552/400683



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

<http://www.gastronet.ch>

### 365 Tage - 24 Stunden geöffnet

Mövenpick Restaurant - Chauffeurstübl - Kids Corner - cliccadou - Mövenpick Bäckerei - Shop'n more - Seminarraum.

Dies ist kurz beschrieben unser Mövenpick Autobahnrestaurant Kempththal, das ab sofort eine neue Führung sucht. Sind Sie unser/e zukünftige/r



Aktive Gästebetreuung, beste Qualität der Produkte und Leistungen sowie ein Arbeitsklima das stimmt, sind unsere und Ihre Erfolgsgrundsätze. Wenn Ihre Ambitionen mit unseren Vorstellungen übereinstimmen, Sie gerne ein modernes Management mitgestalten wollen und mit Spass zupacken, dann sind Sie unser Partner.

Für diese anspruchsvolle Aufgabe bringen Sie eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe sowie Führungserfahrung in ähnlicher Position und sehr gute Englischkenntnisse mit. Daneben sollten Sie die richtige Dosis Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Denken und Sozialkompetenz mitbringen. Interessiert? Eva Bertoli freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Mövenpick Restaurants  
Zürichstrasse 106  
8134 Adliswil

**MÖVENPICK  
RESTAURANTS**  
Pick the Best

P 11160001

Das \*\*\*\*Hotel Metropol liegt an herrlicher Lage direkt am Bodensee. Erst vor kurzem wurde es komplett renoviert und erstrahlt seit Anfang Februar in neuem Glanz.

Nun suchen wir ab April/Mai  
oder nach Uebereinkunft eine

## Leiterin Hauswirtschaft

zwischen 25 und 35 Jahre alt,  
die ideal in ein innovatives Team passt.

Sie ist verantwortlich für den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich, die Kontrolle und das Bestellwesen, die Führung und Schulung von Mitarbeiter/innen und die Ausbildung der Lehrlinge.

Sie verfügt über eine fundierte Ausbildung und etwas Erfahrung als Gouvernante, die Sie an einem interessanten Arbeitsplatz einsetzen kann.

Sind Sie die richtige Person? Dann zögern Sie nicht lange und schicken Sie Ihre Unterlagen an:

Jutta Blättler, Direktionsassistentin

Hotel Metropol  
Bahnhofstrasse 49  
CH-9320 Arbon  
Telefon 071 447 82 82  
Telefax 071 447 82 80

**M**  
HOTEL METROPOL ARBON

111396/990



## DOMINO GASTRO

JOB & KARRIERE  
WIR BRINGEN BEWEGUNG HINEIN

Chef de service (Weinkeller)  
Direktions- und Betriebsassistent/in  
Réceptionsmitarbeiter/innen  
Sous-chef  
Commis de cuisine/Chef de partie  
Serviceangestellte w/m

für renommierte Betriebe in der Region Luzern.  
Josef Burch gibt Ihnen gerne weitere Informationen,  
diskret und kostenlos.

DOMINO GASTRO LUZERN  
Hirschengraben 43, 6000 Luzern 7  
Telefon 041 240 11 44

111552/208191

P 111552/400683

## HOTELLERIE



8-ung

Wir suchen per sofort oder n.V. **Mitarbeiter aller Gastroberufe** für bestbekannte Hotel- und Restaurationsbetriebe in den Kantonen ZH, ZG, GL, SZ und GR. Teilzeit, Saison und Dauerstellen.

**Tel: 01 687 63 03**  
Garzotto's Personal Service  
Seestrasse 24, 8806 Bäch/SZ

111547/09064



Wir sind ein familiäres \*\*\*-Ferienhotel mit 75 Betten, Hallenbad, Restaurant Papa-Gallo und Dream-Life-Bar im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Zur Ergänzung unseres Kadres suchen wir per April oder nach Übereinkunft eine

**Serviceangestellte**

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung. Bewilligung vorhanden.

Blanca und Hanspeter Ruckstuhl, Direktion



**HOTEL CENTRAL**  
CH-6390 ENGELBERG  
Tel. 041 637 32 32  
Fax 041 637 32 33  
Dorfstrasse 48

111527/10218



BÄREN OSTERMÜNDIGEN

Wir sind ein vielseitiger und interessanter Restaurations- und Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

**Servicefachangestellte/r für unsere Gaststube**

\*\*\*

**Hotelfachassistentin/Vertretung der Gouvernante**

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, sich in einem modernen Betrieb in eine engagierte Crew zu integrieren.

Wir können nur Schweizer/innen sowie Ausländer/innen mit Bewilligung C berücksichtigen.

Gerne zeigen wir Ihnen den Bären ganz unverbindlich und informieren Sie näher über Ihre neue Aufgabe.

Melden Sie sich bitte bei Klaus Künzli.

**BÄREN OSTERMÜNDIGEN**  
Bernstrasse 25,  
3072 Ostermündigen  
Telefon 031 939 10 10

P 111496/27413

Hotel Wengen

Den Menschen sehen  
Offen sein – offen reden  
Miteinander statt nebeneinander

Sind unsere Leitmotive auch die Ihren?  
Dann sagen Sie ja zu uns und wir sagen ja zu Ihnen.

Wir – wer sind wir?

Ein 4\*\*\*\*-Ferienhotel mit 148 Betten, Pensions- und A-la-carte-Restaurant, Bar, Hallenbad, Sauna und Solarium und einem fröhlichen und kompetenten Team, welches den Gast zum König krönt.

Unser Haus liegt inmitten der Berner Alpen, im autofreien Wengen, zu Füssen der Jungfrau.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir

**eine/n kompetente/n Gruppen- und Direktionssekretär/in**

Das sind unsere Anforderungen an Sie

- Sie bringen Réceptionserfahrung mit und wollen sich weiterentwickeln
- Sie arbeiten exakt, speditiv und haben ein Flair für Zahlen
- Sie denken teamorientiert und handeln selbstständig
- Sie parlieren und korrespondieren in E/F/D

Eintritt per Mitte Juni 1999

sowie

**eine/n Chef de partie pâtissier**

Das sind unsere Anforderungen an Sie

- Sie sind gelernter Koch und haben Freude und Interesse an den süßen Seiten des Lebens
- Sie wollen Ihre Kreativität zum Wohle unserer Gäste einsetzen und sind bereit, bei Bedarf auch auf anderen Posten mitzuarbeiten.

Eintritt per Anfang Juni 1999

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und darauf, Sie persönlich kennenzulernen.

**Sunstar-Hotel Wengen**  
z. H. Jürg und Marietta Zürcher  
3823 Wengen  
Telefon 033 856 51 11

111597/37745

**HOTEL HOHENECK**

Auf kommende Sommersaison

Mai bis Oktober 1999

suchen wir:

- Koch und Hilfskoch
- Küchenhilfe
- Zimmermädchen
- Saalservicehilfe
- Serviceangestellte/r

Restaurant und Saal

Sie bringen bereits etwas Erfahrung mit und arbeiten gerne in einem kleinen Team.

Sehr gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihr Telefonat: **Hotel Hoheneck**, D. und P. Husy, Dorfstrasse 4, 6390 Engelberg, Tel. 041 637 13 77.

111231/10316



**Hotel Rest. Rustica**  
Spiezstrasse 12  
3714 Frutigen  
Telefon 033 671 29 24

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Mai 99 eine nette

**Servicefachangestellte und die Gouvernante**

Wir sind ein junges Team mit hochstehenden Zielen und bieten angenehme Arbeitszeiten.

Sind auch Sie jung, ehrgeizig und möchten unsere Gäste verwöhnen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an uns oder rufen Sie uns an.

\*\*\*Hotel-Restaurant mit Rustico Pub  
Neu im Internet: <http://www.rustica.ch>

111381/07604



★★★★★

Wir sind ein bekanntes Fabrikationsunternehmen der Nahrungsmittelbranche und beschäftigen in der Schweiz ca. 120 Mitarbeiter.  
Wegen beruflicher Veränderung des bisherigen Stelleninhabers suchen wir zur Ergänzung unserer Marketing-Abteilung einen versierten, kontaktfreudigen

**PR-Küchenchef**

(Gastronomiekoch/eidg. dipl. Küchenchef)  
Nach gründlicher Einarbeitung übernehmen Sie für uns Aufgaben, wie z. B. die Organisation und Durchführung von diversen Kundenveranstaltungen vor Kunden, Messen, Demonstrationen und Degustationen, usw.  
Nebst gutem beruflichem Fachwissen gehören Organisationstalent, Flexibilität und ausgeglichene Umgangsformen zu Ihren Stärken. Sie beherrschen die deutsche und französische Sprache und können sich in Englisch gut verständigen (ca. 10% Auslandsreisefähigkeit).  
Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, mit grosser Selbstständigkeit verbundene Tätigkeit und moderne Anstellungsbedingungen.

Ihre Bewerbung mit allen üblichen Unterlagen und Foto senden Sie bitte an unseren Leiter Marketing, Herrn U. Virago. Er steht Ihnen auch gerne für telefonische Auskünfte vorab zur Verfügung.  
**Hügli Nahrungsmittel AG 9323 Steinach**  
Tel. 071 446 92 92

P 111380/43648

Unser mittelgrosser Familienbetrieb mit ausgeprägtem Fischspezialitätenrestaurant direkt am Hallwilersee sucht auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung motivierte und erfahrene

**CHEF DE PARTIE  
COMMIS DE CUISINE  
SERVICEFACHMITARBEITER/IN**

Wir wünschen uns belastbare und flexible Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen und fundierter Ausbildung, die gerne in einem jungen und aufgestellten Team arbeiten.

Sind Sie interessiert? So rufen Sie mich an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

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

1114817/1226



Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende bestversierte, motivierte Mitarbeiter:

**Chef de partie  
Servicemitarbeiter für Saalservice**

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. Herr G. R. Meiler  
7017 Flims Dorf

111529/1185



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung für **spanisches Spezialitäten-Restaurant «Madrid» in Zürich**

ein arbeitswilliger

**Jungkoch oder Hilfskoch mit Erfahrung**

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Lorenzo, Restaurant Casa Aurelio, Langstrasse 209, 8005 Zürich, oder telefonieren Sie uns über **Telefon 01 272 77 44**, um einen Termin abzumachen.

111484/400655

**QuereinsteigerIn  
Trainee**

Sie suchen den Einstieg in die Reisebranche?

Bei uns ist ein Platz an der Sonne frei. Dank Ihrem Lehr- und Mittelschulabschluss, Ihren sehr guten Sprachkenntnissen in F/E, Ihrem Verkaufstalent und Ihrem jugendlichen Alter fällt Ihnen der Einstieg in unsere Reisewelt leicht! Sie lieben den regen telefonischen Kontakt mit unseren Kunden resp. Leistungsträgern, Belastbarkeit und Flexibilität zählen Sie zu Ihren Stärken, und Sie fühlen sich in einer hektischen und unkomplizierten Atmosphäre wohl.

Gute Sozialleistungen und Reisevergünstigungen sind bei uns selbstverständlich.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Kuoni Reisen AG, Personalabteilung, Frau Gabriela Buchmüller, Postfach, Neue Hard 7, 8010 Zürich.

Unsere offenen Stellen finden Sie übrigens auch im Internet: <http://www.kuoni.ch>



A World of Difference

111450/987912

**BAUR AU LAC**

ZÜRICH

Reizt es Sie, in einem der führenden Fünfsterlhäuser der internationalen Hotellerie tätig zu sein? Wir suchen für den Eintritt nach Vereinbarung einen/eine

**Marketing- und VerkaufsleiterIn**

**Hauptaufgaben:**

- Sie betreuen die anspruchsvolle Gästekundschaft, akquirieren Neukunden und sind aktiv im Verkauf aller Dienstleistungen des Hauses
- Kreative Gestaltung von Angeboten
- Sie nehmen die PR-Aufgaben unseres Hauses wahr
- Selbstständiges Führen des Marketing- und Verkaufsbüros

**Anforderungsprofil:**

- Perfekte Beherrschung der Sprachen D/E/F (mündlich und schriftlich) sowie stilsichere Korrespondenz
- Verantwortungsbewusste Persönlichkeit mit Feingefühl und Durchsetzungsvermögen
- Eigeninitiative und Belastbarkeit
- Speditiv und genaue Arbeitsweise
- Freude am Kontakt mit einer internationalen Kundschaft
- Selbstbewusstes, gepflegtes Auftreten
- Idealerweise 25 bis 40 Jahre

Zu recht stellen Sie hohe Ansprüche an Ihren neuen Arbeitgeber. Ein Luxushotel wie das Baur au Lac ist in der Lage, Ihnen das zu bieten, was Sie erwarten. Dürfen wir Sie zu einem Gespräch einladen?

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

**HOTEL BAUR AU LAC**  
Direktion  
Talstrasse 1, Postfach  
8022 Zürich



111450/90916

# 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
236	Hilfskoch	38	TN	B	sofort	D/F/I	Zürich
237	Alleinkoch	IT	A	Mai	I/F/D		Hotel, GR
238	Chef de partie/w.	36	IR	A	April	E/D	
239	Chef de cuisine	51	CH		April	F/D	Tagesbetrieb, West-CH
248	Küchenchef	31	DE	B	Mai	D/E	Lucern + Umgeb.
251	Sous-chef	32	FR	A	sofort	F/S/D	3-4* Hotel, TI/VD/NE
252	Chef de partie	21	CH	n. Ver.	D/E/F		West-CH
254	Koch	45	CH	April	D/E/F		Bergrest., GR
268	Koch	37	CH	April	D		Tagesbetrieb, ZH + Umgeb.
275	Diätiköchin	34	CH	sofort	D/F		Spital, ZH/Zentral-CH
277	Chef saucier	59	DE	A	Mai	D	TI/LU/BS/Oberl.
278	Chef pâtissier	28	CH	April	D/E		ZH/LU
289	Pizzaiolo/Koch	29	PT	A	April	P/F/D	zus. m. 288, GR

### Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
240	Sefa	25	SE	A	Mai	E/D/I	Interlaken
257	Chef de rang/w.	26	PT	B	Mai	P/D/F	zus. m. 258, GR/Ost-CH
260	Chef de service	39	IT	C	sofort	I/D/F	Hotel, Bern + Umgeb.
262	Sefa/Buffer	29	CH	Mai	F/I/E		zus. m. 263, VS/BE
271	Kellner	37	IT	A	sofort	I/F/D	
274	Kellner	35	PT		sofort	D/F/I	

276	Sefa	32	CH	April	D/E/F	BE/Oberl.
279	Kellner	29	IT	C	April	D/F/E
280	Commis de rang	28	IT	A	April	I/D/E
281	Anfangssefa	23	CH	sofort	D/E/F	West-CH
282	Sefa	20	AT	A	Mai	D/E/E
285	Chef de service	38	YU	C	Mai	D/F/E
288	Sefa/Buffer	26	PT	A	April	P/D/I

### Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
247	Betriebsass./w.	24	CH	April	D/I/F	It. Rest., ZH/TI	
249	Réceptionsprakt./w.	23	CH	sofort	D/E	3-4* Hotel, LU/ZG/ZH	
250	Direktionsass./w.	28	NL	B	April	D/E/F	
253	Betriebsassistent	58	DE	A	n. Ver.	D/E/F	
261	Réceptionistin	40	FR	A	Mai	D/F/E	
264	Direktor	52	FR	B	n. Ver.	F/D/E	
267	F&B-Manager	32	CH	sofort	D/F/E	VS/VD	
284	Réceptionistin	21	CH	Mai	D/E/F	3-5* Hotel	
287	Réceptionistin	19	CH	n. Ver.	I/F/D	Hotel, TI/ZH/LU	

### Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
241	Zimmerfrau	37	PT	C	April	D/I	zus. mit 242, Chur

242	Portier	40	PT	C	April	D/I	zus. mit 241, Chur
245	Massneur/Therapeut	37	DE	A	April	D/E	Hofm./Spital
246	Hofm./Réception	19	CH	April	D/E		3-4* Hotel, VD
256	Zimmerfrau		PT	A	Mai	P/I/F	BE/LU/ZH
258	Portier/Buffer	32	PT	A	Mai	P/F/D	zus. m. 257, Ost-CH
263	Haushilfe	40	PT	A	Mai	P/F/D	zus. m. 262, VS/BE
265	Allround	30	IK	F	April	D	Bern + Umgebung
266	Hilfskoch	23	PT	A	sofort	F	
272	Hilfskoch	22	PT	A	sofort	P/I/D	Lucern + Umgebung
273	Zimmerfrau	28	PT	A	sofort	I/P/F	Hotel, TI
283	Portier	33	LY	B	sofort	D/E/F	Bern + Umgebung
286	Küchenhilfe	34	PT	B	sofort	F/I/D	ZH/AG/SG

- 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 unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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

## Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

## Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

### Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Gewünschte Stelle:	Eintrittsdatum:		
Art des Betriebes:	Bevorzugte Region:		
Name:	Vorname:		
Strasse:	PLZ/Ort:		
Geburtsdatum:	Nationalität:		
Telefon privat:	Telefon Geschäft:		
Muttersprache:	Art der Bewilligung:		
Bemerkungen:			
Sprachkenntnisse:			
Deutsch:	Französisch:	Italienisch:	Englisch:
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)			

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

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

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

Datum:

Unterschrift:

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

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

11541/84735

# Inseratenschluss:

**Freitag, 17.00 Uhr;  
mit «Gut zum Druck», Donnerstag, 17.00 Uhr**



A member of  
The  
Leading Hotels  
of the World



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in  
Jahresstelle

### Chef de réception (w/m)

**Aufgabenbereich:**  
Führung der Réception und deren Mitarbeiter  
(bis 9 Personen). Reservationen, Zimmerentwässerung  
und Planung, Korrespondenz und Gästebuchhaltung.

**Sie verfügen über:**  
fundierte Ausbildung im Frontbereich, Sprachkennt-  
nisse D/E/F oder I und Erfahrung in ähnlichen Betrie-  
ben. Sie haben Freude am Gästekontakt, sind be-  
lastbar und motiviert, unsere Gäste zu verwöhnen.

Wenn Sie hektische Zeiten nicht scheuen, die Ruhe  
bewahren und sich durchsetzen können, möchte ich  
Sie gerne kennenlernen.

Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten  
Sie bitte an:

Dominique Godat, Vizedirektor  
Kulm Hotel, 7500 St. Moritz



**KULM HOTEL ST. MORITZ**  
CH-7500 St. Moritz  
Tel. 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

110108/23812



★★★★

### PARKHOTEL ZUG

Das Parkhotel Zug als Erstklass-Hotel und sein Congress  
Center Metalli Zug, mit Sitzungs- und Banketträumlichkei-  
ten bis zu 220 Personen, liegen im Herzen von Zug, we-  
nige Gehminuten vom Bahnhof Zug und der malerischen  
Alistadt mit seiner Seepromenade entfernt. Wir beherber-  
gen und verwöhnen unsere internationale Geschäfts-  
kundschaft in 107 Zimmern, im Restaurant «A POINT»  
oder in der «A POINT»-Piano-Bar.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

### ANFANGSRÉCEPTIONISTIN

Die Bedürfnisse unserer Kunden sind Ihnen am wichti-  
gen. Sprachgewandt (Englisch und Französisch) wickeln  
Sie den Check-in, den Check-out oder Reservationen ab  
und ergänzen unser Team ideal. Unterstützt werden Sie  
dabei von «Windows Office 95» und «Keys» von Rebag  
Data.

Es wartet ein junges, kreatives Team, mit ausgesprochener  
Bereitschaft zur Dienstleistung, auf Sie. Natürlich fördern  
und fordern wir unsere Mitarbeiter bei der Weiterbildung  
und in ihrer Aufgabe. Interessiert daran, in einem profes-  
sionellen Umfeld beruflich und persönlich zu wachsen?  
Dann freut sich das Parkhotel-Zug-Team über Ihre Bewer-  
bung an die untenstehende Adresse.

Gerne führen wir auch ein erstes telefonisches Gespräch.

**Parkhotel Zug**  
Ursula Bachmann, Front-office-Managerin.  
Postfach 4663, 6301 Zug  
Telefon 041 711 66 11; Fax 041 710 66 11

11075/722284



am Thunersee  
★★★★-Hotel, 80 Betten  
Garten, Tennis, Schwimmbad

bietet interessante Stellen in lebhaftem Ferienort am  
Thunersee für Sommersaison mit Eintritt zirka 10. Mai:

### Küchenchef

mit Freude am Beruf, kalkulationssicher

### Chef de partie

(Küchenchef-Stv.)

### Jungkoch/Commis de cuisine

### Servicepraktikant/in

### Réceptionist

(männlich)  
geeignet auch für Hotel-Praktikant, D, E, F, Fahrausweis

Kurzofferten mit Foto und Gehaltsansprüchen werden  
sofort beantwortet. Weitere Informationen erteilt Ihnen:  
Telefon 033 654 11 54 oder 654 63 30  
Familie Charles Zölch

11118/28693



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

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

### SachbearbeiterIn/SekretärIn

**Sie sind:**

- ein Organisationstalent, arbeiten selbständig und sind in dieser Funktion ver-  
antwortlich für alle Sekretariatsaufgaben, Projekte und Präsentationen Stellver-  
treter/in des Disponenten und des Einkaufssachbearbeiters
- aktiv, speditiv und belastbar, verfügen über eine rasche Auffassungsgabe und  
exakte Arbeitsweise

**Sie haben:**

- eine kaufmännische Ausbildung
- mindestens fünf Jahre Berufserfahrung
- Englischkenntnisse
- (Französischkenntnisse von Vorteil)
- PC-Erfahrung (MS-Office)

**Unser Angebot:**

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterla-  
gen oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

**Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft**  
Personalabteilung, Frau G. Maier  
8240 Thayngen, Tel. 052 645 66 66



111416/43834



### POSTHOTEL

CH 7050 AROSA

SEEPROMENADE - TELEFON 081 377 01 21 - FAX 081 377 40 43

Unser Küchenchef stellt sich einer neuen Herausforderung und so such-  
en wir für unser Saison-Ferienhotel mit lebhaftem A-la-carte-Ber-  
trieb einen bestausgewiesenen Fachmann als

### Küchenchef

mit Eintritt ab ca. 15. Juni 1999 zur Sommersaison.

Wenn Sie gerne viel Verantwortung tragen und über einen grossen  
Handlungsfreiraum verfügen möchten, freuen wir uns auf Ihre Bewer-  
bung.

Erste Kontaktaufnahme unter Tel. 081 377 01 21  
Internet: <http://www.posthotel-arosa.ch>  
**POSTHOTEL AROSA**  
7050 Arosa

111466/1538

**HOTEL MARGUERITE**, Engelberg  
Suche per SOFORT (nach Vereinbarung)  
**Hausbursche**, wenn möglich mit  
Fahrausweis  
**Hausmädchen**, wenn möglich mit etwas  
Nähekenntnissen  
Möglichkeit für Saison-Bewilligung.  
Telefon 041 637 25 22, Fax 041 637 29 26

111008/10332

Wir sind ein kleines Hotel am See ausser-  
halb Morcote und suchen für die Saison  
noch

### 1 Mitarbeiterin

mit Sprachkenntnissen  
für Verantwortung im Service  
und Réception

Nur mit gültiger Bewilligung  
Anfragen: Lupa SA, Hr. Iannelli  
Telefon 091 996 11 27 (Mo-Fr 9-12 Uhr)

111392/372625

**hotel restaurant**  
\*\*\*

### AURORA

Alena & Armon Cantieni  
CH-7546 Ardez  
Engiadina/Schweiz/Schweizerland  
Telefon ++41 81 862 23 23  
Telefax ++41 81 862 22 04  
e-mail: [hotel.aurora.ardez@bluewin.ch](mailto:hotel.aurora.ardez@bluewin.ch)

*Dringend gesucht in Saison- oder  
Jahresstelle  
(Stellenantritt sofort)*

*Jungkoch  
und  
Kellner oder Serviertochter  
(mit Serviceerfahrung)*

*Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.  
Hotel Aurora Ardez  
CH - 7546 Ardez*

111118/28693



Für unseren lebhaften  
**Tagesbetrieb**  
(ab 18.00 h geschlossen)  
suchen wir nach Übereinkunft  
freundliche, kollegiale

### Servicemitarbeiterin

Gerne erwarten wir Ihre  
schriftliche Bewerbung oder  
Ihren Anruf.

Fam. P. + R. Steinger  
Restaurant Désiré  
6390 Engelberg,  
Telefon 041 637 29 18  
oder 041 637 47 32

111503/382859

★★★★ **HOTEL INTERLAKEN**  
unter den Guten eines der Besten

Wir suchen zur Verstärkung unseres Teams für die kommende lange  
Sommersaison 1999 nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

- **Hausdame Gouvernante**  
Jahresstelle, abgeschlossene Lehre als Hofa und 2-3 Jahre  
Berufserfahrung sollten Sie mitbringen
- **Commis de cuisine**  
mit Interesse an einem lebhaften Betrieb
- **chinesischen Koch**  
neben unserem Chef sind Sie der «2. Mann».  
Bewilligung können wir für Sie beantragen.

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung und  
sind Sie bereit, eine nicht alltägliche Aufgabe in einem der be-  
sten ★★★★★-Häuser in Interlaken anzunehmen, so sollten wir uns  
kennenlernen.

Detaillierte Bewerbungsunterlagen mit Foto bitte an:  
**Heinz und Doris Rüfenacht**  
★★★★HOTEL INTERLAKEN  
Höheweg 74, 3800 Interlaken

Oder rufen Sie uns unverbindlich an: **Telefon 033 826 68 68.**

PS: Wenn Sie mehr über uns erfahren möchten,  
<http://www.interlakenhotel.ch>

Wir freuen uns auf Sie...



110792/16365

★★★★

### ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL  
LUZERN/SCHWEIZ  
175 ZIMMER  
LATINO, Bar & Restaurant  
PENTHOUSE, Bar  
THAI GARDEN, Restaurant  
LA CUCINA, Bar & Restaurant

Zur Ergänzung unseres jungen Kaderteams suchen wir per sofort oder  
nach Vereinbarung in Jahresstellung für unseren vielseitigen Hotel- und  
Restaurantsbetrieb:

### Chef de réception

Als unternehmerisch denkende Persönlichkeit möchten Sie sich an der  
Front verwirklichen. In dieser verantwortungsvollen Position sorgen Sie  
sich nicht nur um das Wohl des Gastes, sondern erledigen mit Ihrem  
Zahlenflair auch das Rechnungswesen der 175 neu renovierten, vollkri-  
malisierten Zimmer unseres Vierstern-Hauses mit den vier verschiede-  
nen Restaurants und den zwei Barbetrieben.

### Economatgouvernante

Sie besitzen eine fundierte Ausbildung als HOFA und haben bereits  
Erfahrung in einem lebhaften Betrieb mit Schwergewicht im F&B-Bereich  
gesammelt. Wir übertragen Ihnen die Verantwortung für den Beverage-  
Einkauf. Sie sind selbstständiges Arbeiten gewohnt und packen auch mal  
selbst an.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung z. Hd. Herrn Ferdi  
Sieber. Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

**Hotel Astoria Luzern**  
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern  
Telefon 041 226 88 88

111602/22567

★★★★

### HOTEL DES BALANCES

Für unser Erstklasshotel, im Herzen von Luzern,  
an schönster Lage direkt an der Reuss suchen wir  
ab sofort oder nach Vereinbarung die

### Direktionassistentin

Mitarbeiterwesen, FIBU, Administration und  
Stellvertretung der Direktion umschreiben Ihnen  
verantwortungsvollen und abwechslungsrei-  
chen Aufgabebereich. Sie haben Erfahrung mit  
Abacus Kredi-, Fibu- und Lohnbuchhaltung,  
sind bilanzsicher, haben Durchsetzungsvermö-  
gen und ein sicheres und gepflegtes Auftreten.  
Sie erkennen Betriebszusammenhänge, agieren  
und reagieren kompetent.

Es erwartet Sie eine äusserst interessante und  
sehr selbständige Tätigkeit in einem lebhaften  
und schönen Betrieb. Unser junges, aufgestell-  
tes Team ist motiviert und freut sich, mit Ihnen  
noch Eines zu bewegen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewer-  
bungsunterlagen zuhanden von Peter E. Büsser,  
Direktor. Absolute Diskretion ist für uns eine  
Selbstverständlichkeit.

RESTAURANT · BAR ·  
SALLE DES BALANCES · TERRASSE  
WEINMARKT · 6000 LUZERN 5  
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51  
E-Mail: [balances@ic.ch](mailto:balances@ic.ch) · Internet: <http://www.balances.ch>



111368/22693

CARRIERE

CARRIERE

★★★★★  
Wellness-Hotel

ERMITAGE-GOLF

3778 Gstaad-Schönried  
☎ 033-744 27 27

Ihr Talent als

- **Chef de partie**
- **Pâtissier**
- **Demi-chef de partie**

wird auf kommende Sommersaison hin gesucht!

Eine dynamische Küchenbrigade erwartet Sie!

Mit Ihnen will die 17-köpfige Küchenbrigade sowohl die 110 Hotel- als auch die A-la-carte-Gäste mit Frischprodukten im Stile der modernen, leichten Küche in der «Stube» oder im «Table d'hôtes» und auf italienisch im «Da capo» verwöhnen.

Begeisterungsfähigkeit, Können und Teamgeist sind Voraussetzungen, damit Sie sich bei uns wohl fühlen.

Rufen Sie uns an, unser Küchenchef Peter Dosot freut sich, Ihnen nähere Auskunft zu geben, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

111039/32565

Wir sind ein Ferienhotel- und Restaurationsbetrieb, direkt am Vierwaldstättersee gelegen, in der Nähe von Luzern und suchen für diese Sommersaison noch freundliche und motivierte Mitarbeiter/innen:

<b>Réception:</b>	Empfangssekretärin, D/E/F Fidelio Front-office-Programm	ab Mai
<b>Service:</b>	Servicefachmitarbeiter/innen für A-la-carte-Restaurant	März/April/Mai
	Servicefachmitarbeiter/innen für Speisesaal zur Betreuung unserer Hotelgäste	April/Mai
	Servicepraktikantin	
<b>Küche:</b>	Chef saucier Chef entremetier Jungkoch oder Köchin	Mai April März

Fühlen Sie sich angesprochen, so erwarten wir sehr gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie Stephan und Diana Meyer  
HOTEL CENTRAL AM SEE  
Seestrasse 25, 6353 Weggis  
Telefon 041 392 09 09, Fax 041 392 09 00

111447/87311

B

Wieso nicht einmal eine  
Saison im TessinDas Parkhotel Brenscino  
in Brissago

mit 170 Betten, regem A-la-carte-Betrieb... und vieles mehr sucht mit Saisonbeginn auf ca. 20. März 1999 oder auch später folgende Teamstützen:

**Réceptionistin**  
mit Berufserfahrung und  
guten Sprachkenntnissen in D, F und I

\*\*\*

**Chef de rang**  
(als «rechte Hand» unserer Chefin de service)

\*

**Servicemitarbeiterin**  
evtl. Service-Praktikantin

\*\*\*

Wir betrachten die neue Saison als Herausforderung, unseren Gästen – aber auch Ihnen – ein Ambiente zum Wohlfühlen zu schaffen!

Wir sind neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung an: M. und H. Dolder/Direktion

Parkhotel Brenscino, 6614 Brissago  
Telefon 091 793 01 21

110610/9099

Damit es in Ihrer beruflichen Zukunft aufwärts geht:

Die Personalvermittlung für Profis aus Hotellerie und Gastronomie sucht laufend junge, motivierte und qualifizierte Fachkräfte für Jahres- und Saisonstellen. Sie suchen eine Herausforderung als:

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

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

PS: Die Vermittlung ist für Sie kostenlos!



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung  
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33  
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34  
http://www.hoteljob.ch, E-mail: info@hoteljob.ch

★★★★★

150 Jahre Service und Innovation

Möchten Sie im Jubiläumssommer 1999 vom Grand Hotel Kronenhof mit uns zusammen Gastgeber sein und sich dabei aktiv weiterentwickeln?

Können Sie in einem Team arbeiten, sind motiviert und voll frischem Tatendrang, um mit uns zusammen einen erfolgreichen Jubiläumssommer und eventuell auch den Jahrtausendwechsel zu bestreiten?

Dann suchen wir Sie

**in der Küche als**  
Chef saucier  
Chef garde-manger  
Comis de cuisine  
Demi-chef pâtissier

**in der Bar als**  
Chef de bar/Dame  
II. Barman/Dame

**im Haus als**  
Zimmermädchen

**an der Réception als**  
Réceptionist/innen

**an der Loge als**  
Logentournant

**sowie**  
eine Kinderbetreuerin  
ein Pianist

Unsere Sommersaison beginnt am 25. Juni und dauert bis am 12. September 1999. Die Wintersaison beginnt am 18. Dezember und dauert bis Mitte April 2000.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

GRAND HOTEL KRONENHOF  
Andrea-Maria Galliker  
Direktionsassistentin  
7504 PontresinaTelefon 081 842 01 11, Fax 081 842 60 66  
e-mail: info@kronenhof.com

111465/27782

8852 Altendorf  
am oberen Zürichsee

Get the feeling

für das Spezielle am Hecht.  
Wir brauchen Verstärkung für die Sommersaison:

**Saucier/Anfangs-Sous-chef**  
**Tournant**

**Commis de cuisine**  
**Servicemitarbeiter/innen**

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und mit Ihnen zusammenzuarbeiten.

Hansjörg Jenny, Seehotel Hecht  
8852 Altendorf  
Telefon 055 451 01 00, Fax 451 01 01

111035/93682

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum von Murten suchen wir zur Erweiterung unseres familiären Teams

**Réceptionistin**Sprachen D, F, E  
per sofort oder nach Übereinkunft**Servicfachangestellte**für unser Restaurant mit Barbetrieb  
per sofort oder nach Übereinkunft**Koch/Köchin**  
per 1. April

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und Ihren Anruf.

Familie Nyffeler  
Hotel Krone Seeterrasse  
3280 Murten  
Telefon 026 670 52 52

111615/26190

**Hotel zum Storchen**

Für unser renommiertes und traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per 1. April 1999 eine/n sprachgewandte/n

**RéceptionistIn**

die/der auch in hektischen Momenten die Übersicht behält und es versteht, dass sich unsere internationalen Gäste gut aufgehoben und willkommen fühlen.

Unsere komplett renovierte Réception und vor kurzem neu eröffnete Hotelhalle gibt Ihnen die Chance, an einem modernen Arbeitsplatz Ihre mehrjährige Berufserfahrung und Ihr kaufmännisches Können unter Beweis zu stellen. Ausserdem sind WORD und EXCEL keine Fremdwörter für Sie.

Dann sind Sie bei uns genau richtig zur Vervollständigung unseres Teams. Zögern Sie nicht und senden Ihre vollständigen Unterlagen mit Photo an, Herrn Robert Liechi, Vizedirektor oder rufen Sie einfach an um mehr zu erfahren.

HOTEL ZUM STORCHEN  
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich  
01/227 27 27

Einzigartig...  
Sinnfremd im Berner Oberland  
CH-3775 Lenk**Chef de réception m/w**

Wir bieten eine spannende Herausforderung für eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit.

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland mit eigenem Kurzentrum und 81 Zimmern und Juniorsuiten für anspruchsvolle Individualisten, die Kur, Erholung und Entspannung suchen.

- W** ✓ haben Feingefühl im Umgang mit Menschen
- I** ✓ führen und motivieren ein Team von vier bis fünf Mitarbeitern und sind für unsere Kur- und Feriengäste die Bezugsperson an der Réception
- R** ✓ können auf eine Berufserfahrung von mehreren Jahren in einer ähnlichen Position zurückblicken
- S** ✓ setzen Ihre Sprachkenntnisse in D, F und E gekonnt ein
- E** ✓ kennen sich in der EDV aus (Hogafex).

Sind Sie motiviert, teamorientiert und schätzen ein angenehmes Betriebsklima in einem Haus, das auch kulturelle Anlässe pflegt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

Kurhotel Lenkerhof • CH-3775 Lenk  
Direktion: Familie Jörg Schweizer  
Telefon 033 736 31 31 • Telefax 033 733 20 60  
E-Mail: lenkerhof@spectraweb.ch

Top-Stellen in Basel und Region:

- ★ **Betriebsassistent**  
für den Bankett- und Cateringbereich eines sehr gepflegten Gastronomiebetriebes. Alter: 28-35 J.
  - ★ **Geschäftsführer/in**  
(evtl. auch Geschäftsführerpaar, er Küche, sie frontbezogen)  
für sehr gepflegtes Café-Restaurant innerhalb eines Touristikzentrums. Erwartet werden mehrjährige Tätigkeit in obiger Position eines umsatzstarken Betriebes. Alter zirka 30-50 J.
  - ★ **Hotelsekretärin** D, E, F
  - ★ **Réceptionist/in** D, E, F  
Für \*\*\*\*\*-Hotels. Sie verfügen über einige Jahre Hotel-Réceptions-/Administrations- und PC-Praxis
  - ★ **TZ-Chef/in de service**  
3-4 Abende pro Wo. als Vertretung der Chefin eines gutbürgerlichen Restaurants.
  - ★ **Chef de service** D, E, F  
Hotel mit grösserer, sehr gepflegter Restauration sucht den frontbezogenen, organisationalen- und führungsstarken Fachmann/Teamleader.
  - ★ **Anfangs-Sous-chef**
  - ★ **Chef de partie**
  - ★ **Jungköche/-köchinnen**  
in gehobene A-la-carte-Restaurants
- Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.
- Telefon 061 313 40 10**  
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel  
E-mail: m.otterbach@dominogastro.ch  
www.dominogastro.ch

111569/90184

HOTEL  
*Flüela*  
DAVOS

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über beste Ausbildungsmöglichkeiten und zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im «Flüela» pflegen die Tradition eines persönlich geführten 5-Stern-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die kommende Sommersaison Eintritt per Ende Mai / Anfang Juni 1999 sind noch folgende Stellen zu besetzen:

**Restaurationsbereich**  
**Servicefachangestellte**  
(A la carte- und Halbpension-Service, m/w)

**Küche**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

**Housekeeping**  
**Economat-Gouvernante**

**Réception/Loge**  
**Réceptionistin/Réceptionist**  
**Nachtconcierge/-portier**

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

**Romy Frangi, Direktionsassistentin**

\*\*\*\* Hotel Flüela • CH-7260 Davos Dorf  
Telefon ++(0)81 410 17 17 • Fax ++(0)81 410 17 18  
Internet: <http://www.tophotels-katag.ch/hotel/fluela.htm>

 *Arosa*  
HOTEL HOHENFELS

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison 1999 (Juni bis Oktober) in Arosa noch folgende Mitarbeiter/innen:

**Direktionsstellvertretung**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Servicefachangestellte**  
**Servicepraktikant/in**  
**Hausmeister**

Sie lieben es, die Gäste zu verwöhnen – möchten Ihre Kreativität und Fantasie in einem gehobenen Betrieb umsetzen – haben einfach Spass und Freude am Beruf und arbeiten gerne in einem jungen Team.

Bewerbungen an:  
Julia und Kurt Baumgartner  
Hotel Hohenfels, 7050 Arosa  
Telefon 081 377 01 01 oder 079 222 52 56  
e-mail: [hohenfels@spil.ch](mailto:hohenfels@spil.ch)



**Sunstar**  
Hotel Wengen

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**1 Zimmerfrau**  
mit Erfahrung im Zimmerdienst

**1 Zimmerfrau Tournante**  
für Mitarbeit in Lingerie, Buffet und Office

**1 Hotelpartier**  
für Etagen- und Hallendienst, Sprachkenntnisse D/E

Die Saison dauert vom 12. Mai bis zum 16. Oktober 1999.  
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**SUNSTAR-HOTEL**  
Jürg und Marietta Zürcher  
3823 Wengen

111383/3745

**Salem Spital**  
des Diakonissenhauses Bern



**Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition**  
Als modernes, nach betriebswirtschaftlichen Kriterien geführtes Privatspital mit rund 160 Akutkrankenbetten legen wir grossen Wert auf eine ausgewogene, nach neuesten Erkenntnissen zusammengestellte Ernährung. (Aus Leitbild Salem-Spital)

In unserem Kartenbüro ist die Stelle einer/eines

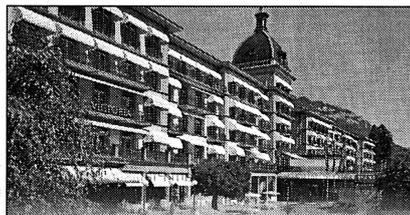
**Diätkoch/Diätköchin 60 %**  
mit einem Flair für administrative Arbeiten

zu besetzen. Sie betreuen das Kartenbüro, leiten Menus für verschiedene Diätkostformen ab und schreiben die Speisepläne auf dem PC. Sie setzen ärztliche Verordnungen in die Praxis um, nehmen an Menusprechungen teil und überwachen die Speiseverteilung. Sie leisten Wochenenddienst im Turnus.

Eine fundierte Berufsausbildung, gute PC-Kenntnisse und Berufserfahrung sind die Voraussetzungen für diese verantwortungsvolle Stelle. Unser junges, engagiertes Team freut sich auf die Zusammenarbeit mit einer zuverlässigen, verantwortungsbewussten und teamfähigen Persönlichkeit.

Wir bieten Ihnen einen zeitgemässen, attraktiven Arbeitsplatz an schönster, zentraler Lage in Bern. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an Frau Beatrice Streit-Wythenbach, Personalwesen.

Schänzlistrasse 39 Postfach 3000 Bern 25  
Telefon 031 337 60 00



*Willkommen*

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n engagierte/n

**RESERVATIONSMITARBEITER/IN**

Für diese vielseitige Jahresstelle bringen Sie eine kaufmännische Ausbildung, Réceptionserfahrung, gute Sprach- (D, E, F) sowie EDV-Anwenderkenntnisse (Word, Fidelio) mit. Sie arbeiten gerne selbständig und flexibel (Einsätze auch an Wochenenden) und haben Freude am Umgang mit internationalen, anspruchsvollen Gästen.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr!

Frau A. Krummenacher, Personalchef, freut sich auf Ihre Bewerbung.





VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA  
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80  
[interlaken@victoria-jungfrau.ch](mailto:interlaken@victoria-jungfrau.ch) • <http://www.victoria-jungfrau.ch>

ECHE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für ein Hotel im Berner Oberland

**1 Buchhalter/in**

**Ihre Aufgabe:**

- gesamte Buchhaltung mit Abschluss
- Lohn-, Kreditoren- und Debitorenverwaltung
- Cash-Management

**Gefragt sind:**

- selbstbewusstes Arbeiten
- gute Sprachkenntnisse
- Erfahrung in der Hotelbranche ist ein Vorteil.

Sehr abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Stelle. Absolute Discretion ist zugesichert.  
Offerten unter Chiffre 111125, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

111125/400388

**hotelstaff** human resources management

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3  
8023 Zürich  
Tel. 01 229 90 00  
Fax 01 229 90 01  
E-Mail Kurt.Oehri@hotelstaff.ch

**Ich möchte meine eigene**

**tourismus hotels**

Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 138.- inkl. MwSt.

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 Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

**Réceptionssekretär/in d/e/f**  
schriftlich/mündlich mit Berufserfahrung und EDV-Kenntnissen (w. m. HogateX)

**2. Etagegouvernante**  
mit abgeschlossener HOFA-Lehre und Berufserfahrung

**Telefonist/in d/e/f**  
gute mündliche Kenntnisse

**Servicefachangestellte/r d/e/f**  
für unser A-la-carte-Restaurant

**Chef de rang d/e/f**

**Commis de rang**

**Chef de partie**

**Commis de cuisine**

**Nachtportier tournant d/e/f**  
gute mündliche Kenntnisse

**HOFA-Lehrtochter**  
vorgängiger Sprachaufenthalt erwünscht

**SEFA-Lehrling**

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 und 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 Burmann-Arnold  
Personalassistentin  
3920 Zermatt  
Telefon 027 966 87 54



111575/39250

**Grindelwald**



**Hotel Restaurant**  
**KIRCHBÜHL**



In unserem Familienbetrieb mit dem bekannten Restaurant «La Marmite» an schönster Lage in Grindelwald suchen wir auf Mitte Mai oder nach Übereinkunft motivierte und freundliche Mitarbeiter:

**Réceptionist D, E, F**

**Chef de service**  
**Servicefachangestellte/r**

**Barmaid**  
(Hotelbar und Stübel)

**Sous-chef**

**Saucier**

**Entremetier**

**Commis de cuisine**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

**HOTEL KIRCHBÜHL**  
Familie Christian Brawand  
3818 Grindelwald



111504/14540

Wir suchen für unsere



weltgewandten  
Gäste  
gastfreundlich  
engagierte(n)

Das führende 5-Sternehotel am Vierwaldstättersee:  
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 168 Zimmer.

**LE MARITIME****Chef de brigade (m/w)****Chefs de rang (m/w)**

(April)

Sie bilden ein motiviertes Serviceteam, für welches Verkaufsförderung und Gästebetreuung eine Berufung ist und Sie setzen in unserem à-la-carte-Gartenrestaurant neue Akzente.

**LE MIGNON**

à-la-carte-Restaurant mit Garten

**Chefs de rang (m/w)**

Mit Ihrer Berufserfahrung beraten Sie unsere internationalen Gäste mit viel Engagement und stellen Ihre guten Weinkenntnisse täglich unter Beweis.

**LE GOURMET****Chef de rang  
Commis de rang**

Die Vielfalt in den verschiedenen Serviceteams, à-la-carte oder Bankett, kennen Sie bestens und unsere internationalen Gästen schätzen Ihren kompetenten Service.

Wenn Sie an einer dieser Positionen interessiert sind, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Esther Unruh.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen:

PALACE LUZERN, Haldenstrasse 10, CH-6002 Luzern  
Personalbüro direkt ☎ 041 416 10 04

PALACE  
LUZERN  
\*\*\*\*\*

6002 LUZERN - TEL. 041 416 116 16 - FAX 041 416 10 10  
<http://www.palace-luzern.ch> - [palace-luzern@bluewin.ch](mailto:palace-luzern@bluewin.ch)  
Sonderpreise: 10% - 20%  
ECHTE GASTFREUNDLICHKEIT AUCH IM VAKATION-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Servicefachangestellte/n**

mit abgeschlossener Lehre und Berufserfahrung

(sehr guter Lohn sowie Sonntag und Montag frei)

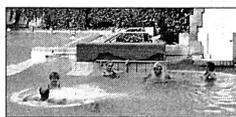
Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte oder erwarten Ihre Bewerbung.

**Gasthof zur Herberge**

Christoph und Doris Richner  
5723 Teufenthal  
Telefon 062 776 12 20

111249/04517

WILLKOMMEN IM MINERAL-  
REICHSTEN THERMALWASSER.

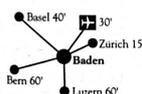


Thermalbäder im Herzen der Schweiz. Kostbare Tage der  
Entspannung und Erholung in romantischer Ambiance.

**Servicefachangestellte/r**

Ab sofort bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit. In einem eingespielten Team betreuen Sie vorwiegend unsere Gäste in den Bereichen Speisesaal, A-la-carte-Restaurant «Lichthof» und Café-Bar, aber auch an Banketten und Seminaren. Voraussetzungen für diese Tätigkeit sind Erfahrung im Service sowie Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch.

Sollten wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Herrn Oliver Baader oder setzen Sie sich telefonisch mit ihm in Verbindung, **Telefon 056 203 93 93**.

**HOTEL VERENAHOF**

Kurplatz 1  
CH-5400 Baden  
Telefon 056 203 93 93  
Fax 056 203 93 94

111509/0258

**MOTIVIERT**  
zur Begeisterung

An alle leidenschaftlichen Servicemitarbeiterinnen und Réceptionistinnen, die Lebensfreude ausstrahlen, weil sie aus Überzeugung das tun, was ihnen gefällt. Hier ist Ihre grosse Chance, Ihre Zukunft erfolgreich zu gestalten. Wenn Sie bereit sind, ausgetretene Pfade zu verlassen, nützen Sie die Gelegenheit, in Ihrem neuen Service- oder Réceptionsteam als

**SERVICEMITARBEITERIN  
oder RÉCEPTIONISTIN**

Ihre Gäste gemäss unserer Vision und Philosophie «Verführung zur Begeisterung» zu verwöhnen. Sie suchen den ultimativen Kick, wir bieten Ihnen die Begeisterung. Senden Sie jetzt gleich Ihre Unterlagen an das besondere Hotel über dem Walensee zuhauenden Marion Reuss

Seminar-  
und Erlebnishotel**RÖMERTURM**  
ÜBER DEM WALENSEE

IHR ERLEBNIS-HOTEL

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

**SEEROSE**  
Landgasthof am Pfäffikersee

Im Zürcher Oberland, an einmaliger Lage, direkt am Pfäffikersee liegt der Landgasthof Seerose. Nebst dem gehobenen Restaurant «Seestube» und der neu renovierten «Dorfbeiz» betreiben wir im Sommer eine lebhaftere Terrasse mit 300 Sitzplätzen. Auch sind wir im Bereich Bankette und Seminare kein unbeschriebenes Blatt. Diese verschiedenen Anlässe wie Hochzeiten, Firmenessen, Familienfeste usw. organisieren wir für unsere Gäste in einem unserer 4 Bankettäume. Die 16 modernen Doppelzimmer ergänzen unser gesamtes Angebot für unsere Gäste. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir folgende aufgestellte, motivierte und begeisterungsfähige Teammitglieder:

**Servicefachangestellte/r**

(Vollzeit oder Aushilfen, Muttersprache Deutsch)

**Servicefachangestellte/r**

(ca. 3mal pro Woche, Muttersprache Deutsch)

**Gouvernante**

welche den gesamten rückwärtigen Dienst leitet und die Ausbildung unserer Lehrlinge in ihrem Bereich gewährleistet.

**Koch-Profis**

welche ihr Handwerk verstehen

Das Seerosen-Team freut sich, Sie kennenzulernen und mit Ihnen zusammen die nächste Sommersaison in Angriff zu nehmen.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Mario Bühler,  
Gastgeber des Landgasthofs Seerose,  
Usterstrasse 39, 8330 Pfäffikon, Telefon 01 950 01 01.

111390/15037

**Albergo\*\*\* & Ristorante**

6988 Ponte Tresa-Lugano

Für unser 3\*-Hotel mit 50 Betten  
und Seeterrassenrestaurant suchen wir  
für März-November 99 eine/n

**Service-Mitarbeiter/in**

Einsatzfreudig, mit Erfahrung,  
Deutsch- und Italienischkenntnissen.  
Wir bieten Ihnen einen interessanten  
Arbeitsplatz in einem Familienbetrieb  
direkt am Luganensee. Wir freuen uns  
auf Ihre Bewerbung mit Foto.

ALBERGO DEL PESCE  
Andreas Iselli/Direktion  
6988 Ponte Tresa  
Tel. 091 611 27 00, Fax 091 611 27 09  
e-mail: info@delpesce.ch

111414/27577

**Ein Abonnement  
der**

lohnt sich.  
Jetzt Fr. 138.-  
inkl. MwSt./Jahr

Telefon 031 370 42 22

**Surfen in den Jobs**<http://www.htr.ch>**JOBS AND MORE**

Gastronomie • Hotellerie • Event

**Chef de partie/Commis de cuisine:** Interessante Betriebe suchen Sie als Fachkraft. Wenn Sie einsatzfreudig sind, Neues lernen und dabei weiterkommen wollen, dann melden Sie sich jetzt bei uns.

**Servicemitarbeiter:** Sie haben Freude an Gästen und Freude am Verdienst. Verschiedene interessante Stellen für die ganze Schweiz finden Sie bei uns. Greifen Sie jetzt zum Telefon.

**Gouvernante:** Suchen Sie Ihren Arbeitsort aus: Zürich, Basel oder St. Moritz. Landgasthof, 4\*-Hotel oder Erstklasshaus. Sie haben Erfahrung in ähnlicher Position und sind nicht so leicht aus der Ruhe zu bringen. Fühlen Sie sich angesprochen? Melden Sie sich in **Zürich** oder **Basel**.

**Chefin de Réception:** Gäste bekannter \*\*\*\*-Häuser in Zürich und St. Moritz freuen sich, kompetent empfangen und beraten zu werden. Führungserfahrung, entspr. Sprachkenntnisse und EDV-Kenntnisse bringen Sie mit.

**Chefin de Service:** Ein wunderschöner Landgasthof Nähe Basel bietet einer jungen, motivierten Fachkraft genau das richtige Umfeld, um den Beruf des Gastgebers noch richtig zu leben. Eine abgeschlossene HFS sowie etwas Berufserfahrung und Führungserfahrung und Sie sind dabei.

**Betriebsassistentin:** Tun Sie den nächsten Schritt in Ihrer Karriere und rufen Sie uns an! Grossbetrieb mit Schwerpunkt Verkauf, Bankett und Gästebetreuung sucht Sie, die ausgebildeten, zukünftigen Hoffnungsträger der Gastronomie. Sie haben bereits Erfahrung und wollen diese erweitern.

**Küchenchef:** Als versierter Fachmann dürfen Sie einiges erwarten, denn Sie haben etwas zu bieten. Organisation und Personalführung sind Ihre Stärken. Sie wissen, worauf es ankommt und sind sich Ihrer Vorbildfunktion bewusst. Sie legen Wert auf Weiterentwicklung. Interessiert? Melden Sie sich jetzt in **Zürich**.

**Im Internet** unter <http://www.gastronet.ch> finden Sie den grössten Stellenmarkt für die Gastronomie mit über 200 Stellen.

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

Jedem schöpferischen **Küchenchef** gewährleiste ich eine aussergewöhnliche Unternehmung seines beruflichen Ausdrucks, jedem guten **Chef de Partie** oder **Sous-Chef**, sein ungeahntes oder sein stillschweigend Vermutetes aus seinem Kopf wie Topf herauszuholen.

Nach Übereinkunft aber am liebsten ab März/April 1999, denn zu diesem Zeitpunkt verlässt unser langjähriger Küchenchef das Hotel, weil er selbstständig wird, suche ich einen

**KÜCHENCHEF**

im Alter zwischen 25 und 40 Jahren, der nach Möglichkeit über Kenntnisse des Deutschen oder Italienischen verfügt.

**Kulinarische Richtung:** Sie sollten eine spontane Neigung für die italienisch/südländische Küche haben, aber auch bereit sein, sich mit gastronomischen Wochenprogramm-Sonderabenden, die sich vom oben erwähnten Küchengericht kontrasthaft und effektiv unterscheiden, zu profilieren.

**Saisonale Gästestrukturunterschiede:** Ihr Küchenangebot begegnet im Hotel Albarella im Winter 80 % Individual-, 10 % Seminar- und 10 % Gruppenkundschaft. Im Sommer 10 % Individual- und 90 % Gruppenkundschaft.

**Ihre Mitarbeiter, Ihre Arbeitsteilung:** Sie leiten im Winter 3 Köche und 2 Küchenghilfen, im Sommer (je nach Arbeitsanfall) 1 bis 2 Köche und 1 bis 2 Küchenghilfen. Ein Mit- und manchmal Alleinwirken am Herd sollten Sie vorsehen und mögen.

**San Bernardino, das Hotel Albarella und seine Gäste:** SAN BERNARDINO ist ein kleines Dorf mit bescheidener Infrastruktur, für Ferienäste wie für Ansässige. Diesem einschränkenden Umstand hat das Dreiersterne- 65-Zimmerhotel im Winter mit Besonderheit der Dienstleistungen, vornehmlich im kulinarischen Bereich, erfolgreich entgegen gewirkt, und es in den Jahren geschafft, eine gute und immer zunehmende Anzahl Gäste zu bewegen, das Hotel Albarella zu ihrem Ferienort zu machen.

Sehr gerne stehe ich, Massimiliano Corti, Direktor, telefonisch für klärende Vorgespräche zur Verfügung, am besten nachmittags Tel. 091 822 88 88, ich freue mich!

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an mich, im Hotel Albarella, CH-6565 SAN BERNARDINO/Graubünden.

110656/30350

**HOTEL ALBARELLA****DG  
DOMINO GASTRO**

Top-Stellen finden Sie bei uns:

**Junkoch/Chef de partie**  
- für gepflegtes Speiseraum/20-Zh (SANSO frei)  
- Grossbetrieb mit 2 Restaurants und Bankett/20-Zh (Saisonbewilligung vorhanden)

**Sous-chef**  
- sehr moderner, nicht alltäglicher Gastrobetrieb  
- Speiseraum mit 15 Pk. GM (SO geschl.)  
- neugestaltetes 3\*-Hotel mit Mittelmeer-Küche

**Küchenchef**  
- italienisches Speiseraum in der City/ZH  
- grosses Seminar- und Ausflugslokal Stadtgrenze ZH  
Interessanten rufen Barbara Schwieger oder Roland Eng an oder senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Tel. 01-432 73 73

DOMINO GASTRO, Sognesstr. 1, 8048 Zürich  
E-Mail: [eng@dominogastro.ch](mailto:eng@dominogastro.ch)

Jobs &amp; Karriere ... wir bringen Bewegung hinein!

111509/0258

**SILENCE**  
HOTELS SUISSE

**Shirgau**  
Thurgau - Bodensee - Schweiz

Für unser anspruchsvolles Hotel direkt am Bodensee suchen wir zur Führung unserer Réception in Jahresstelle, für Bürozeiten von Montag bis Freitag, die aufgestellte, umsichtige und flinke

\*\*\*\*-Hotel  
im Seepark  
70 Betten  
Röstserie  
Fisch-/Fleisch-  
Spezialitäten  
Panorama-  
Restaurant  
Sonnenterrasse  
Saal bis 140 Pers.  
Hochzeiten  
Familienfeiern  
Seminare  
Konferenzen

### Hotelsekretärin

mit Tätigkeit im Bereich Empfang, Reservation, Seminarabwicklung, Korrespondenz, Rechnungswesen.

Erfahrung in der Hotellerie hilft Ihnen, erfolgreich und sicher aufzutreten. Internationale Kundschaft, abwechslungsreiche Arbeit und ein gut ausgerüsteter Arbeitsplatz erwartet Sie.

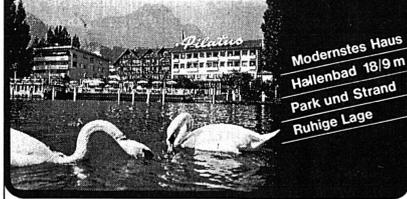
Eintritt auf April 1999 oder nach Vereinbarung.

Kontaktperson: Hr. A. Stäger  
**PARK-HOTEL INSELI**  
8590 ROMANSHORN  
Telefon 071 463 53 53



## Seehotel Pilatus

6052 HERGISWIL  
Bes. Fam. Fuchs  
Tel. 041 630 15 55  
Telex 866 159



Modernstes Haus  
Hallenbad 18'9 m  
Park und Strand  
Ruhige Lage

Für unseren lebhaften, renommierten Ganzjahresbetrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

### Servicefachangestellte/n

in Jahres- oder Saisonstelle. Sehr gute Deutsch- und gute Englischkenntnisse erwünscht.

### Chef de partie tournant

Hofa

Zimmermädchen

Casserolier

Wenn immer möglich bewerben Sie sich schriftlich, oder melden Sie sich bei:

Herrn Hager, Chef de service  
Herrn Martz, Chef de cuisine, Telefon 041 630 15 55.

111260/15563



Das \*\*\*\*-Hotel mit \*\*\*\*\*-Komfort

## PONTRESINA SPORT HOTEL

Unser Ferienhotel im sonnigen Engadin sucht für die Sommersaison 1999 noch folgende qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiter, die uns helfen, unsere Gäste zu verwöhnen und unsere hochgesteckten Ziele zu erreichen.

### Réception:

Réceptionsssekretärin  
Fidelio-kundig  
Eintritt: 15. 6. 1999

### Restaurant:

Servicefachangestellte  
Eintritt: 1. 7. 1999

### Küche:

Commis de cuisine  
Eintritt: 1. 7. 1999

### Speisesaal:

Commis de saale  
Eintritt: 1. 7. 1999

Haben Sie Interesse? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Wir bieten Ihnen eine interessante Anstellung zu zeitgemässen Konditionen.

**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

111105/2785

## HOWEG

PLANTEURS REUNIS  
*le monde des "Journés"*

Wir sind die Nr. 1 im schweizerischen Belieferungsgrosshandel für das Gastgewerbe mit Sitz in Dietikon ZH und suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser Marketingteam einen dynamischen Mitarbeiter/in für den Bereich

### PRINTKOMMUNIKATION

#### Ihre Aufgaben

Sie sind verantwortlich für die Koordination und Realisation all unserer Printmedien. Sie helfen mit, ein optimales Erscheinungsbild unserer Drucksachen zu garantieren und sind massgebend an deren Weiterentwicklung beteiligt.

#### Ihr Profil

Um diese Aufgaben zu erfüllen, verfügen Sie über eine abgeschlossene Lehre, vorzugsweise im Bereich der Gastronomie. Sie können sich schriftlich und mündlich in Französisch ausdrücken und besitzen gute Computerkenntnisse (Word/Excel). Ihr organisatorisches und gestalterisches Flair, Ihre Teamfähigkeit und Ihr problemloses, vernetztes Denken sowie Ihre äusserst ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit runden Ihr Profil ab.

Wenn Sie sich von diesen aussergewöhnlichen und abwechslungsreichen Tätigkeiten angesprochen fühlen, so schicken Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Howeg-Planteurs Réunis AG Zugerstrasse 9 6031 Ebikon  
z. Hd. Christian Furrer 111404/43621

one of  
The  
Leading  
Hotels  
of the  
World\*

## HOTEL MONTE ROSA \*\*\*\*



ZERMATT

Das Monte Rosa, ältestes und traditionsreichstes Hotel Zermatts, entspricht den Ansprüchen des Gastes von heute und besitzt dennoch die behagliche Atmosphäre und den Charme des Berghotels aus der Jahrhundertwende.

Haben Sie Lust, unseren Gästen aus aller Welt Gastgeber zu sein und Ihnen ein anderes Gipfelerlebnis im Matterhornort zu ermöglichen? Der internationale Winter- und Sommersport Zermatt bietet Ihnen ideale Arbeits- und Freizeitbeschäftigungen.

Für die nächste Sommerdaison suchen wir:

**Réceptionistin** D/E/F  
schriftlich und mündlich (mit EDV-Kenntnissen)

**Bardame** D/E/F  
(mit Berufserfahrung; längerfristiges Engagement erwünscht)

**Commis de rang** m/w

**Entremetier**

**Office-/Küchenbursche**  
(mit Führerschein)

**HOFA-Lehrtochter**

**SEFA-Lehrling** m/w

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto.

Seiler Hotels Zermatt AG  
Personalbüro  
Mireille Fux-Truffer  
3920 Zermatt  
Tel.: 027 966 87 56  
Fax 027 966 87 57



111426/9258

## Flora

### Das neue, trendige Quartier-Restaurant

Nach einer Totalrevision öffnet das Restaurant Flora am Albisriederplatz 5 in Zürich, neu mit Bar + Saal, in trendiger Form per Anfang März seine Türen.

Das Flora, mit jung-dynamischem Ambiente, ist 7 Tage in der Woche geöffnet und verfügt über eine perfekte Infrastruktur.

Wir suchen

### kreative Köche

für unsere bestens eingerichtete Küche.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

**Restaurant Flora**, Albisriederplatz 5, 8004 Zürich. Sofort-Info über **01 404 54 36**.

111145/284315

## Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel  
im Herzen von Bern.

Auf 15. März 1999 oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren lebhaften Stadtbetrieb einen

### Chef-pâtissier

Sind Sie *schwungvoll, kreativ und herzlich*, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Küchen-Teams.

Unser Eidg. dipl. Küchenchef, Herr Emil Bolli, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.



**im Hotel Bern**

SWISS  
INTERNATIONAL  
HOTELS

Zeuhausgasse 9  
3011 Bern  
Tel. 031-312 10 21  
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS  
HOTELS  
OF SWITZERLAND

P 115101/4693



Möchten Sie mit uns, während der nächsten Sommersaison, unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen? Für unser direkt am Vierwaldstättersee gelegenes Ferienhotel (Q2-Zertifikat) suchen wir noch folgende fachlich ausgewiesene und initiativ MitarbeiterInnen:

Zur Zusammenarbeit mit unserem Eidg. dipl. Küchenchef H. R. Wegmann und Verstärkung in unsere 9-Mann-Brigade

### Chef entremetier Chef tournant Pâtissier/-ère

Für unseren gehobenen A-la-carte-Service

### Chef de rang/Servicefachangestellte m/w

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können, oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Der Eintritt kann auf Ende März/Anfang April oder nach Übereinkunft erfolgen.

Hotels  
**Selection  
Swiss**

Hotel Beau-Rivage  
6353 Weggis am Vierwaldstättersee  
Familie U.-P. Geering  
Telefon 041 392 79 00

Vereinigung führender  
Vierstern-Hotels in Familienbesitz



111366/37281

## DAVOS

Für unser 4-★-Hotel im Zentrum von Davos sowie die angegliederten Restaurants und Bars suchen wir für diese Sommersaison oder in Jahresstelle, teilweise ab sofort, zur Unterstützung unseres jungen und motivierten Teams:



**Servicemitarbeiter/in**



**Servicemitarbeiter/in**  
Halbpension der Hotelgäste

**Zimmermädchen**

Selbständigkeit, Flexibilität und Teamwork sind für Sie selbstverständlich. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

**HOTEL EUROPE**, Nicole K. Ineichen, Personalchefin  
Promenade 63, 7270 Davos Platz, Tel. 081 413 59 21

DA 111419/9334

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

Direktorenstellenanzeigen

## Möchten Sie Ihre Karriere bei uns fortsetzen oder starten?

Wir können Ihnen per 1. Mai 1999 oder nach Über-  
einkunft folgende Stellen anbieten:

### Adler Vaduz Speiserestaurant

- 1 **Kochfachgestellte/r**  
mit Berufslehre, 20 bis 25 Jahre jung
- 1 **Küchenchef/Teamleiter**  
mit Berufserfahrung, mindestens 26 Jahre alt

### Vanini Café Bar

- 1 **Serviceangestellte**  
mit Berufskennntnissen/Deutsch in Wort  
20 bis 25 Jahre jung

Anforderungen: Spass am Beruf mit Zukunft.

Wer in einem modernen, jungen Fachteam mit-  
arbeiten möchte, bewerbe sich bitte schriftlich mit  
Foto und C. V. an Postanschrift:

### ADLER GASTRONOMIE AG

Herrn Walter Hagen  
Herrengasse 2, FL - 9490 Vaduz  
Fürstentum Liechtenstein  
Telefon 075 232 21 31, Fax 075 232 31 02

IA 111994/984441



**NEUHOFF** 8164 BACHS TEL. 01 - 858 11 80  
Restaurant Kultur Sozialprojekt AXIS

Willst Du,

## Allrounderin mit gastgewerblicher Erfahrung

mit mir, Regula Kleger, das Hitsch-Huus in Fanas führen?

Suchst Du den Gästekontakt, bist kreativ, offen für neue Ideen, ca. 25-35 Jahre  
alt, dann könnte diese Aufgabe eine Herausforderung für Dich sein.

Unser Betrieb ist ein Öko-Kleinhotel mit Restaurant inklusive Bio-Vollwertküche  
mit und ohne Fleisch.

Das Hitsch-Huus ist der neuste Betrieb der rundumkultur ag in Bachs.

Du arbeitest von ca. April bis Oktober in Fanas und kannst im Winter in einem  
unserer anderen Betriebe mitarbeiten.

Melde Dich telefonisch bei Patrick Honauer über Telefon 01 858 11 80 oder  
schriftlich unter rundumkultur ag, Sternenstrasse 30, 8164 Bachs oder E-mail:  
phonauser@bluewin.ch

111571/219649

# al Porto

HOTEL BAR RISTORANTE

Das am oberen Zürichsee, direkt am Hafen von  
Lachen liegende \*\*\*-Hotel mit 22 Zimmern,  
Seminar- und Bankettmöglichkeiten sucht Sie als

## Betriebsassistentin

Sind Sie eine frontorientierte Gastgeberin mit  
fundierter, abgeschlossener Ausbildung im  
Gastgewerbe?

Dann erwartet Sie hier ein sehr abwechslungsreiches  
Aufgabenfeld. Sie beherrschen (Word, Excel), lieben  
selbständiges Arbeiten, können organisieren und  
haben Eigeninitiative. Ihre freundliche Ausstrahlung  
lässt Sie auch in hektischen Zeiten nicht im Stich?

Wir bieten Ihnen geregelte Büro-Arbeitszeiten und  
jedes zweite Wochenende frei. Wir freuen uns auf  
Ihre Bewerbung.

al Porto Hotel-Bar-Ristorante  
8853 Lachen, Rolf Meyer

111401/18015

## Traumjob im Traumhotel!

Wollen Sie fachlich gefordert werden und sich dabei aktiv  
weiterentwickeln? Sind Sie teamfähig, motiviert, sportlich und  
"ufgsgtellt"? Dann planen Sie Ihre Karriere mit uns!

Wir suchen Sie für unsere kommende Sommersaison und für die  
spannende, einmalige und aufregende Wintersaison zum  
Jahreswechsel. Unsere Sommersaison beginnt am 25. Juni  
und dauert bis 18. Oktober 1999 - die Wintersaison beginnt zirka  
am 11. Dezember 1999 und dauert bis zirka 10. April 2000.

### HAUPTKÜCHE

Chef de partie  
Commis de cuisine  
Chef pâtissier

### RESTAURANT JENATSCH

Commis de rang

### STÜVA DAL POSTIGLIUN

Serviceleiterin Stüva  
Servicefachmitarbeiter/innen

### RÉCEPTION

Empfangspraktikant/in  
Night-auditor

### BAR

Barmaid

### HOUSEKEEPING

Siv. Gouvernante  
Portier

### GUARDALEJ-FACTS:

ein wunderschönes, im Engadiner Stil erbautes 4★-Hotel mit:  
108 Zimmern, 2 Restaurants, Pianobar, Wellnessbereich, Squash,  
Kinderclub und Tiefgarage

### AUF BALD IM ENGADIN

Wir freuen uns auf Sie.

### HOTEL CHESA GUARDALEJ

Frau Cornelia Sommer  
7512 Champfer  
081 836 63 00 (vormittags)

111942/2789

**CHESA GUARDALEJ**

TEL +41 (0)81 836 63 00 FAX +41 (0)81 836 63 01  
EMAIL info@chesa-guardalej.ch INTERNET www.chesa-guardalej.ch

## GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN



GRAND HOTEL NATIONAL  
Haldenstrasse 4  
TEL. 041 419 09 09  
http://www.hotel-national.ch

Urs Langenegger / Vize-Direktor  
CH-6002 Luzern  
175 ZIMMER  
Fax 041 419 09 10  
e-Mail: national@tic.ch

Für unser traditionsreiches 5 Stern-Hotel  
an schönster Lage am See suchen wir auf  
Anfang April oder nach Vereinbarung  
noch folgende Mitarbeiter...

für unsere Pianobar mit einzigartiger  
Terrasse am See...

**SERVICEMITARBEITER (m/w)**  
(Sommersaison oder Jahresstelle)

...und für das Restaurant „Le Trianon“  
mit französischen Spezialitäten

**CHEF SAUCIER /  
JUNIOR SOUS-CHEF**

(Sommersaison oder Jahresstelle)

zur Ergänzung unseres Küchenteams...

**CHEF DE PARTIE**

(Sommersaison oder Jahresstelle)

**COMMIS DE CUISINE**

(Sommersaison)

weitere offene Stellen...

**RÉCEPTIONSMITARBEITER (m/w)**

(Sommersaison oder Jahresstelle)

Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung  
mit Foto und stehen Ihnen für telefonische  
Auskünfte jederzeit gerne zur Verfügung.



Für unseren lebhaften Seminar-, Ban-  
kett- und A-la-carte-Betrieb suchen wir  
auf Anfang Mai 1999 eine/n aufge-  
schlossene/n

## Jungkoch/Köchin

Wir bieten Ihnen:

- vielseitiges und interessantes  
Arbeitsgebiet
- eine modern eingerichtete Küche mit  
2 Satellitenstationen (HG 2000)
- ein aufgestelltes, junges Team
- auf Wunsch Zimmer oder Wohnung  
im Haus
- Weiterbildungs- und Aufstiegs mög-  
lichkeiten.

Wir erwarten:

- eine/n aufgestellte/n Sie/Er, die/der  
auch eigene Ideen einbringt
- tatkräftige Unterstützung des  
Küchenchefs in der Lehrlingsaus-  
bildung
- flexibles, anpassungsfähiges  
Verhalten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel, Ferien- und Kulturzentrum  
Appenberg, 3532 Zäziwil  
(Jakob Mosimann)  
Telefon 031 791 27 21  
Fax 031 791 23 42

111358/3839

## ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL  
LUZERN/SCHWEIZ

175 ZIMMER  
LATINO, Bar & Restaurant  
PENTHOUSE, Bar  
THAI GARDEN, Restaurant  
LA CUCINA, Bar & Restaurant

Für unser modernes Erstklasshotel  
im Herzen der Stadt Luzern suchen  
wir per sofort oder nach Über-  
einkunft eine top motivierte Mitar-  
beiterin in Jahresstelle als:

## Réceptionistin

- Sie betreuen unsere internatio-  
nale Kundschaft zuvorkommend  
und kompetent
- Sie haben gute Englischkennt-  
nisse in Wort und Schrift sowie Er-  
fahrung mit dem Fidelio-Front-  
office-Programm
- Sie haben ein flair für Zahlen und  
sind belastbar.

Wir offerieren Ihnen geregelte Ar-  
beitszeiten und ein angenehmes  
Arbeitsklima.

Rufen Sie uns einfach an, oder  
schicken Sie uns Ihre kurze Bewer-  
bung mit aktuellem Foto zu. H. Herr  
Adrian Flückiger. Wir freuen uns auf  
Ihre Anfrage.

Hotel Astoria Luzern  
Pilatusstrasse 29, CH - 6002 Luzern  
Telefon 041 226 88 04

111601/22667

# Hotel HORNBERG



Quelle sprudelnder Lebensgefühle

Inmitten einer herrlichen Bergwelt und umgeben von  
einer intakten Natur, hier eingebettet in der lieblichen  
Landschaft rund um Gstaad liegt unser \*\*\*\*-Hotel.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir  
folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen

## Für die Küche

**Sous-chef/Saucier  
Pâtissier/Garde-manger**  
und

## Für den Service

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

Möchten Sie mehr erfahren?

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit  
Foto an:

Philipp Wayandt  
Hotel Hornberg  
3777 Saanenmüser-Gstaad  
Telefon 033 744 44 40  
Fax 033 744 62 79  
Internet: hotel-hornberg.ch

111395/29416

## Stadtpital Waid Zürich kompetent und menschlich



Hier finden Sie ab sofort eine neue Aufgabe als:

## Diätkoch

Möchten Sie sich gern unserer Küchenbrigade  
anschlüssen?

Sie ergänzen das bestehende Team und verwöhnen  
unsere Patientinnen und Patienten nach den neuesten  
Erkenntnissen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die  
Personalabteilung oder setzen Sie sich mit unserem Leiter  
Ökonomie, Herrn G. Sommer, telefonisch in Verbindung  
Telefon: 01 366 22 11.

Stadtpital Waid, Tüschstrasse 99, 8037 Zürich.

## Gasthof Landhaus Burgdorf

SÄGEGASSE 33 TELEFON 034 422 29 92 FAX 034 423 00 88

Für unseren vielseitigen, mittleren Betrieb suchen wir Initiativen

## Sous-Chef, evtl. Küchenchef

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren  
Anruf; Herr G. von Graffenried, Telefon 034 422 29 92

111564/140546

## DG

DOMINO GASTRO

Top-Stellen finden Sie bei uns:

- Servicemitarbeiter/Chef de rang (w/m)**
- für einen nicht alltäglichen Betriebsablauf
- gepflegtes 4\*-Hotel im Herzen von Zürich
- asiatisches Restaurant in Zürich
- franz. Bistro auf dem Platz 2H (SO frei)

## Chef de Service

- gesucht in traditionsreiches 4\*-Hotel/City Zürich

## Barmitarbeiter (w/m)

- für gepflegten Pub-Betrieb in Zürich

- neuer Betrieb beim Bahnhof Zürich

- in Trendbar und Restaurant

Interessierten rufen Barbara Schwelger oder Roland

Eng an oder senden uns Ihre vollständigen Bewer-

ungsunterlagen inklusive Foto zu.

TEL. 01-432 73 73

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich

E-Mail: r.eng@dominogastro.ch

Jobs & Karriere ... wir bringen Bewegung hinein!

111562/257168

**swissôtel**  **BASEL**

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir...

**Service- & BarmitarbeiterInnen**

Fundierte Fachkenntnisse, Gästeorientiertheit, Belastbarkeit und gute Sprachkenntnisse in D, F und E sind Voraussetzung zur erfolgreichen Ausübung dieser Funktionen

**Sous Chef**

**Chef de partie & Demi Chef de partie  
Commis de cuisine**

Von BewerberInnen für diese Positionen erwarten wir eine abgeschlossene Kochlehre, der Position entsprechende Berufserfahrung, Know-how und Qualitätsbewusstsein

**Leader Operations Front Office  
RezeptionistInnen**

Sehr gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in D, E und F, fundierte Rezeptionserfahrung, Führungsqualitäten und Erfahrung in ähnlicher Position sind für die Position des Leader Operations unerlässlich

**PersonalsachbearbeiterIn**

Organisationstalent, Diskretion, Interesse an Personaladministration und gute Sprachkenntnisse in D, F und E sind erwünscht

**ReservationssekretärIn**

Freude am telefonischen Kundenkontakt und der Arbeit im Team, mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in D, F und E sowie Kenntnisse des Gastgewerbes sind ideale Voraussetzungen für diese Position

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der internationalen SAir Group sowie attraktive konzerninterne Reisebenefits.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Ch. Kiener, Personalbüro.

A PASSION FOR PERFECTION

Swissôtel Basel, Messeplatz 25, 4021 Basel

1115103387

**Sommersaison in Davos  
mit einem angenehmen Arbeitsklima!** 



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



Ferienhotel mit 95 Zimmern in Davos Platz  
Gehobenes A-la-carte-Restaurant «Bündnerstübli»  
Tagungsräume, Piano-Bar, Hallenbad, Saunas,  
Solarium, Dampfbad und Gymnastikraum

**Wir suchen folgende Stars:**

**Chef de service (Speisesaal)**

Organisator und Gastgeber,  
motiviert ein Team zu führen

**Sous-chef/Chef saucier**

führungsstark, kreativ und motivierend

**1. Sekretär/in Réception**

Fidelio, D, E, F  
hervorragende Herausforderung für initiative Persönlichkeit

**F&B-Assistent**

Seminar- und Bankettüberwachung  
F&B-Controlling

**Pizzaiolo**

Ihre Pizzas verföhren

**Commis de cuisine**

leidenschaftlich und kreativ

**Servicemitarbeiter/in und  
Bar-/Service-tourante**

der Umgang mit Gästen ist Ihre Leidenschaft

**Zimmermädchen**

damit sich unsere Gäste immer wohlfühlen

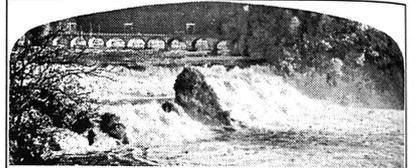
**Betriebspraktikant**

F&B-Controlling, Ablös Nachtportier

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

Ihre Bewerbung für beide Hotels mit Lebenslauf und Foto an:  
**Central Sporthotel**  
Tobelmühlestrasse 1  
Personalbüro  
7270 Davos Platz

111278/9288



Das Restaurant Park... international – eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte März/Mitte April oder nach Übereinkunft bis Ende Oktober noch folgende Mitarbeiter:

**Service:**

(à la carte mit hoher Umsatzentlohnung)

**Restaurationskellnerin  
Restaurationskellner**

Möchten Sie in unserem aufgestellten Team mitwirken? Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung mit Foto an das:



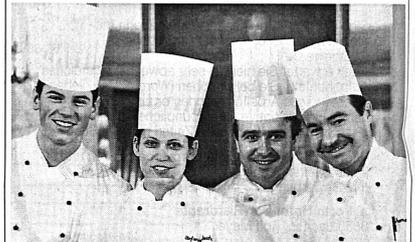
**RESTAURANT  
PARK  
AM RHEINFALL**

8212 Neuhausen a. Rhf., Telefon 052 672 18 21  
Ralph Alder

109843/2669



**SCHWEIZERHOF BERN**



Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit. Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Die Zukunft hat schon lange begonnen: Flache Hierarchie und moderner Führungsstil sind bei uns Alltag. Das Durchschnittsalter unseres Kaderns von 39 Jahren spricht für sich...

In Jack's Brasserie mit der französischen Ambiance ist man wie Gott in Frankreich. Der Meinung war auch Gaut Millau und verließ uns 14 Punkte. Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Chef Saucier**

Voraussetzungen sind eine abgeschlossene Berufsausbildung, erste Führungserfahrungen sowie fundierte Kenntnisse des Saucier-Postens. Zudem suchen wir ebenfalls per sofort oder nach Vereinbarung einen/a

**Commis de cuisine  
1. Commis pâtissier**

mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung sowie Teamgeist.

Unser Küchenteam ist nicht nur professionell und hochmotiviert, sondern ausserst aufgestellt! Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr vorhandenes Wissen zu vertiefen und Neues dazuzulernen.

Sie sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an. Ein junges, motiviertes und gästelorientiertes Team erwartet Sie! Herr Bernhard Schuster, unser Küchenchef, oder Frau Margrit Stadelmann, Personalchefin, freuen sich auf Ihre Bewerbung.



*Sarah Glaser*  
**Hotel Schweizerhof Bern**  
Martin Studer, Hoteller  
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern  
Tel. 031 326 80 80, Fax 031 326 80 90  
www.schweizerhof-bern.ch  
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch



111483/3660



Wer vorwärtskommen will, muss sich bewegen  
- am besten zu uns!

Sie sind jung und begeisterungsfähig, bereit, Verantwortung zu übernehmen und selbständig Probleme anzupacken?

Sie möchten als Absolvent einer Hotelfachschule Ihr theoretisches Wissen in die Praxis umsetzen?

Wenn Sie zudem auch noch fröhlich, charmant und immer gut gelaunt sind, dann sind Sie die/der ideale

**DIREKTIONSASSISTENT/IN**

für unser gepflegtes Restaurant, in dem jeder Besuch zu einem Erlebnis wird.

Unser Betrieb ist fast in der Stadt und doch auf dem Land (10 km von Bern entfernt) und ist Sonntag/Montag geschlossen.

**Sie sind interessiert?**

Dann zögern Sie nicht, gleich zum Hörer zu greifen und 031 869 01 13 zu wählen oder eine ausführliche Bewerbung zu schreiben an

Ursula und Oskar Marti  
**Restaurant Moospinte**  
3053 Münchenbuchsee

111398/183022

*Wir suchen:*

**Seminarkoordinatorin  
Sales und Marketing**

Möchten Sie unsere Gäste zum Staunen und Begeistern bringen. Möchten Sie im modernen Seminarhotel mit 57 Zimmern, zwei Restaurants, Bar und 14 Kreativ-Räumen arbeiten? Möchten Sie Ihre Erfahrung und Ihr Talent in der Seminarbetreuung und EDV einsetzen? Möchten Sie Ihre Stärken im Verkauf beweisen und unser Marketing mit neuen Ideen unterstützen? Möchten Sie gerne mit motivierten und aufgestellten jungen Mitarbeitern zusammenarbeiten?

Bruno Odermatt, Hoteller, freut sich auf Ihre Bewerbung und auf ein persönliches Gespräch.



CH - 6062 Wilen am Samersee (OW)  
Telefon 041 / 662 70 70 Telefax 041 / 662 70 80  
Internet: www.wilerbad.ch e-mail: wilerbad@tic.ch

**W. s. g. d. e. g. Koch.**

Wir suchen ganz dringend einen guten Koch - oder eine gute Köchin. Und das heisst: mit abgeschlossener Lehre und viel Biss auf ein Restaurant, in dem alles ein bisschen anders ist. Nicht nur die Stelleninserate. Bitte rufen Sie Herrn U. Bitterly oder Frau E. Longhi an, Telefon 01-271 10 30. Auch für den Fall, dass Sie diese Stelle als Teilzeit-Arbeit interessiert.



**STEINFELS**

Heinrichstrasse 267, 8005 Zürich

**Hotel Löwen**

in Hausen a. A.

sucht zur Ergänzung seines Teams per 1. April 1999

**Küchenbursche/Hilfskoch  
(Schweizer)**

Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, damit Sie mit uns einen Vorstellungstermin vereinbaren können.  
Bitte verlangen Sie Frau oder Herrn Burkard.  
Tel. 01 764 00 06, Fax 01 64 09 62  
Keine Ausländerbewilligung vorhanden!

111080/15350

Einen Bärenwarter suchen wir für unseren Betrieb in der Berner Altstadt nicht. Aber um so mehr eine/n kompetente/n, freundliche/n,

**Servicemitarbeiter/in**

der/die unseren anspruchsvollen Gästen mit ihrer/seiner aufgestellten Art ein zufriedenes Bärenkurren entlocken kann. Erwünschte Erfahrung: Service-Fachkenntnisse, in der Gastronomiebranche (nicht Berner Bärenzucht). Eintritt: 1. 4. 1999 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie ihre Unterlagen an Chiffre 111593, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern  
Brasserie Bärengraben, K. Wieczorek, gr. Muristalden 1, 3006 Bern.

111593/75035



**Hotel Bünda Davos**

Ihr neuer Arbeitsplatz in der Bündner Bergen

Für unser lebhaftes, Hotel mit 65 Betten, Restaurant und grosser Terrasse suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter

**Servicemitarbeiter/innen**

mit Möglichkeit in Jahresstellung für den gepflegten A-la-Carte-Service und unsere Hausgäste

**Mitarbeiter/innen**

für die Reinigung und Pflege der Gästezimmer, der Wäschepflege, für Office- und Küchenreinigung sowie Umgebungsdienst

Rufen Sie uns an, wir zeigen Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.

Eintritt Anfang Juni oder nach Vereinbarung

Herrn Hansjörg Cavegn  
**Hotel Bünda**  
7260 Davos Dorf  
Telefon 0041 (0)81 416 37 57

111476/8907

Hotel-Restaurant Galenstock am Furkappas, 6491 Realp/UR, sucht für die kommende Sommersaison, ca. 1. Juni bis 15. Oktober 1999, folgende Mitarbeiter/innen:

**Alleinkoch  
Mitarbeiterinnen  
für Service-/Zimmerdienst**

Unterkunft und Verpflegung im Hause. Bewerbungen an:  
H. Fretz, Muttenszerstr. 91, 4133 Pratteln  
Tel. 061 821 81 90 oder 061 821 68 24 (Giess)

111432/400609



Jacky's Stapferstube  
Spezialitäten-Restaurant in Zürich sucht

**Chef de partie  
Commis de cuisine  
Buffetmitarbeiter/in**

Eintritt: 15. 3. 1999 bzw. 1. 4. 1999

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen bitte an:  
**Jackys Stapferstube AG**  
Culmannstrasse 45  
8006 Zürich  
Telefon 01 361 29 35

111488/364770



**Hotel Merkur  
Rôtisserie  
«Le Mazot»**

Bahnhofplatz 35  
3800 Interlaken

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

**Koch**

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz in mittlerer Brigade und einen angemessenen Lohn. Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen an:  
**Hotel Merkur**, Bahnhofstrasse 35, 3800 Interlaken, Telefon 033 822 66 55.

111120/16446



In **Mürren** – im autofreien Berglerdorf auf 1650 m ü. M. in der schönen Jungfrauregion vom Berner Oberland – suchen wir noch selbständige, verantwortungsbewusste Mitarbeiter/innen.

In Sommersaison: ab Anfang Juni 1999 bis Ende September/Mitte Oktober 1999 und bei Interesse auch Wintersaison (Dezember 1999-April 2000).

**Betriebsassistent/in** mit Fidelio-Erfahrung  
**Gastronomiefachassistentin** oder  
**Hotelfachassistentin**

**Réception**

**Chef de réception** mit Fidelio-Erfahrung  
**Hotelsekretärin** mit Fidelio-Erfahrung  
**Anfangsrezeptionistin** oder  
**Praktikantin einer Schule**

deutsch/englisch/französisch

**Etage**

**Zimmermädchen**  
**Portier**

deutsch

**Küche**

**Jungkoch/Commis de cuisine** (Garde-manger/Pâtisserie)  
**Lehrling**  
**Hilfskoch**  
**Küchenbursche**

**Service**

**Service Mitarbeiter/Innen** für A-la-carte-Restaurant  
mittags: Terrassenservice am Wanderweg  
abends: gepflegter Abendservice mit Flambieren,  
Tranchieren und Dekantieren deutsch/englisch

**Saaltöchter/-kellner**

**Anfangssaaltöchter/-kellner**

**Studenten/Studentinnen/Sommerpraktikum**

**Plattenservice** deutsch/englisch

**Buffetbursche/-dame** deutsch

Sind Sie motiviert, schätzen Sie den Umgang mit internationalen Gästen und arbeiten gerne in einem aufgestellten und jungen Team im naturnahen Mürren?

Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen **mit Foto** zu. Wir freuen uns auf Sie!  
**Hotel Jungfrau\*\*\*** und **Jungfrau Lodge** mit total **90 Betten**  
Familie Othmar und Silvia Emmenegger-Jordan  
3825 Mürren, Telefon 033 855 45 45  
Internet: [www/muerren.ch/jungfrau](http://www/muerren.ch/jungfrau)  
(Werfen Sie doch einen Blick hinein!)

111610/26018

**Trend**  
**Hotel**

Eichwatt

ZÜRICH

*Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken –  
Umsorgen – Ihr Herz einbringen ...*

...sind die unabdingbaren Eigenschaften  
unserer Mitarbeiter:

Wir eröffnen unser neues Seminarzentrum  
und ergänzen unser Team:

- **Réceptionistin** mit Word- & Fidelioerfahrung (Frühdienst)
  - **Chef de rang à la carte** mit Inkasso
  - **Restaurant Manager / Ablöse Duty Manager (w)**
- Als Ergänzung des Küchenteams suchen wir einen  
versierten
- **Pâtissier / Koch** mit Pâtisseriesflair
  - **Chef de partie / Koch** «Garde-manger» (Täglich 2 Dessertbuffets)

Sendet uns Eure Unterlagen, oder ruft uns an!

**Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich**  
**Roger Gloor**  
Telefon 01 870 88 88, Telefax 01 870 88 99



**Superior First Class • Riverfront**  
100 Zimmer • 4 Restaurants & 2 Piano Bars

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

**F&B/Personalsekretärin D, E**

Rufen Sie uns an: 01 251 50 02, Montag bis Freitag von  
9.00–11.00 Uhr Frau Weber, Personalkoordinatorin, oder  
Frau Firl, 1. Direktionsassistentin, oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro,  
Central 1, 8001 Zürich



Member of  
International Hotel &  
Restaurant Association  
and American Society  
of Travel Agents



Integrity in Travel  
111558/40070

Für unser neuartiges Restaurationskonzept  
mit Bar, Restaurant und Take away im Her-  
zen der Stadt Bern, suchen wir eine/n

kreative/n & motivierte/n

**Küchenchef/in**

Sie arbeiten gerne an der Front, kennen die  
gehobene Küche und haben die Fähigkeit  
diese Faktoren für das Take away zu nutzen!  
Wenn Sie jetzt noch Freund an dieser Her-  
ausforderung haben, würden wir Ihnen  
gerne unser neues Konzept vorstellen.

Jetzt sind wir gespannt und warten auf Ihre  
schriftliche Bewerbung.



Gastrophila AG, Fam. A. & R. Zbinden-Hakbilen  
Aarberggasse 10, 3011 Bern

\*\*\*HOTEL



**COLLINA**  
CAFE RESTAURANT  
7078 LENZERHEIDE

**Pfiffige Kulinarik**  
**Persönliches Ambiente**

Für die Sommersaison ab Juni  
1999 suchen wir

**Service-**  
**fachangestellte** m/w

**Chef de partie** m/w

Sie suchen eine neue, abwechs-  
lungsreiche Aufgabe in einem in-  
teressanten und vielseitigen Ar-  
beitsumfeld.

Interessiert? Gerne erwarten wir  
Ihre Bewerbungsunterlagen oder  
Ihren Anruf.

**HOTEL COLLINA**  
Familie St. Bergamin-Meyer  
7078 Lenzerheide  
Telefon 081 384 18 17

111463/19470



Schweiz/Berner Oberland  
(Jungfrau-Region)

Sind Sie unser neuer

**Sous-chef**

der bereit ist, in einem führenden Mittel-  
klassenhotel, mit gastronomischem Re-  
staurant, zum Wohle unserer Stammgä-  
ste und internationalen Gästen sein fun-  
diertes Wissen einzusetzen?

- Sie bringen ein gutes Mass an Selbst-  
ständigkeit, Erfahrung und Verantwor-  
tung mit.
- Wir bieten Ihnen eine Jahres-Dauer-  
stelle und die Gelegenheit, Ihre Koch-  
künste und Ideen in unserer kreativen  
Küche zu verwirklichen.

Interessiert? Dann zögern Sie nicht, uns  
die üblichen Unterlagen zuzustellen.



Gastronomie-Hotel, Gault Millau-Restaurant  
R.-Y. Stöckli, CH-3812 Wilderswil-Interlaken  
Tel. 033 828 35 50, Fax 033 828 35 51  
Internet: [www.hotel-alpenblick.ch](http://www.hotel-alpenblick.ch)  
E-Mail: [info@hotel-alpenblick.ch](mailto:info@hotel-alpenblick.ch)

111356/33008

**Gesucht für die Sommersaison**  
(Mai bis ca. Mitte Oktober)

**Serviertöchter**  
(für Restaurant & Garten)

**Tochter**  
für Buffet & Serviceablösung

Offerten bitte an:  
Fam. P. Michel  
Hotel Seeburg  
3852 Ringgerberg  
Direkt am Brienzensee (Schiffstation)

110826/28924



Bei Eiger, Mönch und Jungfrau

Gastronomischer Treffpunkt im  
Herzen der Jungfrau-Region!

Zur Unterstützung unseres Küchen- und  
Service Teams sind für die Sommersai-  
son oder in Jahresstelle noch folgende  
Stellen frei:

**Küche:**  
**Chef entremetier**  
**Chef tournant**

**Service:**  
**Chef de rang** (mit Erfahrung)  
**Sommelier (Chef de vin)**

Eine vielseitige, interessante Arbeit in  
einem gut eingespielten Team erwartet  
Sie.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann  
zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbungs-  
unterlagen zuzustellen.



JEUNES  
RESTAURATEURS  
D'EUROPE

SUISSE

Gastronomie-Hotel, Gault Millau-Restaurant  
R.-Y. Stöckli, CH-3812 Wilderswil-Interlaken  
Tel. 033 828 35 50, Fax 033 828 35 51  
Internet: [www.hotel-alpenblick.ch](http://www.hotel-alpenblick.ch)  
E-Mail: [info@hotel-alpenblick.ch](mailto:info@hotel-alpenblick.ch)

111355/33008



**HIRSCHEN WILDHAUS**

Eingebettet zwischen Churfürsten  
und Säntis liegt unser \*\*\*-Semi-  
nar- und Ferienhotel. Zur Ergä-  
nzung unseres jungen Teams su-  
chen wir auf den 1. Mai 1999 oder  
nach Übereinkunft folgende Mit-  
arbeiter in Saison- oder Jahres-  
stelle:

**Réceptionniste**

Für unsere Réception suchen  
wir in Jahresstelle eine flexible,  
belastbare Person, welche MS  
Word und Excel beherrscht und auch  
Fremdsprachenkenntnisse  
in Französisch und Englisch  
besitzt.

Freundliche, zuverlässige  
**Servicefachangestellte/w**  
Für unser A-la-carte-Restaurant  
Dorfbute mit Benutzerfahrung.

**Sous-chef**  
(Jahresstelle)

**Jungkoch**

Als Verstärkung für unsere  
Küche mit 1–2 Jahren Berufs-  
erfahrung.

Wenn Sie sich angesprochen  
fühlen, erwarten wir gerne Ihre  
schriftliche oder telefonische  
Kontakttaufnahme!

**HOTEL HIRSCHEN WILDHAUS**  
Frau Susanne Walt  
Passhöhe, 9658 Wildhaus  
Telefon 071 999 22 52  
E-mail: [hirschen@pingnet.ch](mailto:hirschen@pingnet.ch)

111444/08237

**FLORALPINA**

Das Floralpina ist ein lebhaftes \*\*\*-Seminar- und  
Ferienhotel in Vitznau am Vierwaldstättersee.  
64 Zimmer – 6 Seminarräume – Restaurant – Panora-  
materrasse mit Grill – Festsäle – Schiffssteg –  
privater Badestrand

Für eine lange Sommersaison oder in Jahresstelle  
suchen wir

**Réceptionist/in (D/E/F)**

**Réceptionspraktikantin (D/E/F)**

die selbständig und kompetent arbeiten wollen  
(Fidelio, Winword, Excel)

**Haustechniker (40%)**

**Portier/Chauffeur (D)**

**Zimmermädchen**

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie an.  
Roland Scherrer oder Pia Nussbaumer geben Ihnen  
gerne weitere Informationen: Tel. 041 397 13 86, Ho-  
tel-Restaurant Floralpina, 8354 Vitznau.

111612/06646

Wo der Sonnenuntergang  
zum Schauspiel wird



**Wanted**

**SPORHOTEL SIGNINA\*\*\*\*, LAAX**

Für Sportfans sind die folgenden Stellen das Grösste,  
dann unser Sporthotel Signina\*\*\*\* mit eigenem Tennis-  
center und Erlebnisbad «Laguna» befindet sich direkt bei  
der Talstation der Weissen Arena AG in Laax.

Für die kommende Sommersaison ab zirka 10. Juni 1999  
suchen wir zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams:

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Pâtissier**

Gute Entlohnung, Gratis-Bergbahnabonnement, auf  
Wunsch die Unterkunft im Personalhaus sind bei uns  
selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:  
**Sporthotel Signina**, Frau M. Cathomen, 7032 Laax  
(Telefon 081 921 22 22 – Personalsekretariat – Frau Bea  
Keller)

111508/17884

**Waissearena**

**Salt & Pfeffer**  
Essen und Trinken und Geniessen

In einer vitalen Bude in einem jungen Team mitzuspielden, macht  
wohl mehr Spass, als im Gefängnis alter Erfahrungen den  
Tagestrott zu leben. Medien und Kommunikation sind die  
Schlüsselbranchen der Zukunft. Dies ist also nicht einfach so  
ein Job für Landläufige...

**Daniel E. Eggli bewirbt sich um  
einen Redaktionsassistenten**

Denn ein guter Assistent ist (fast) das halbe Leben. Ein junger  
Mann, der fix ist und mich coacht, damit ich zur Zeit auf der Pi-  
ste bin. Der mein Büro in Schuss hält, an meinen Texten feilt und  
im Kleinverlag eine Menge nützlicher Dinge erledigt. Einer mit  
Speed und Drive und Witz. Einer, der gute Laune verbreitet und  
die schlechte Laune vom Alten erträgt. Einer, der nicht  
gleich in Tränen ausbricht...

Einer, der Salz&Pfeffer mag. Idealerweise 23 bis 26 Jahre. Abge-  
schlossene Basisausbildung. Ambitioser Texter, ergebnis-  
unabhängig, kinderfrei und flexibel in Sachen Feierabend.

Deine Offerte an: Daniel E. Eggli, Persönlich,  
Burgstrasse 93, 8408 Winterthur.

111520/120120

**DOMINO GASTRO**

**TICINO**

Nuova Direzione  
**Sig. Claudio  
Mattia**  
Invitami i  
vostru desideri

Tel. 055 415 52 83  
Fax 055 415 52 89

**DOMINO GASTRO**

## HOTEL ARVE CENTRAL

**DEIN ALPEN-BLUMENHOTEL MIT KRÄUTERKÜCHE!**

Durch die Blume gesagt – Du hast unseren Gästen gerade noch gefehlt! Vorausgesetzt Du hast Freude an Blumen und Kräutern so wie wir – bist spassig und kreativ so wie wir, aufgeschlossen und fröhlich so wie wir. Dann werden wir die helle Freude haben an Dir – und unsere lieben Gäste auch!

Wer bist Du?

Bist Du **RÉCEPTIONS-SEKRETÄRIN** (ab April)

Genau Du bist fröhenorientiert, offen und liebst den Umgang mit Menschen! Du verfügst über eine abgeschlossene kaufmännische Lehre oder gleichwertige Ausbildung, und Deine Kenntnisse im Hotel-Betriebsablauf sind fortgeschritten; Erfahrung mit FIDELIO ist Dir zudem sehr nützlich.

Bist Du **SERVICEFACH-MITARBEITER(IN) A LA CARTE**

Genau auf Deine kommunikative Art und Deine Weinkompetenz flossen unsere Gäste an Eintritt jeweils ab April 1999 oder nach Vereinbarung: Jahres- oder Saisonstellen.

Du bist es doch, oder? Melde Dich schnell – am besten mit einem Blumenstraus für unsere Gäste. Vergiss Dein Foto nicht und ob die Post ans Alpenblumenhotel Arve Central ...

Wir freuen uns über Deine Bewerbung  
HOTEL ARVE CENTRAL • Andy Abplanalp  
Postfach 243 • CH-7050 Arosa/Grubünden



## HOTEL RESTAURANT PIZZERIA SOLNNE

*St. Moritz*

sucht **eine/n Direktionsassistent/in**

Sind Sie eine Persönlichkeit, die bereit ist, Verantwortung zu übernehmen, Freude am Umgang mit Menschen hat und an einer langfristigen Anstellung interessiert ist?

Sind Sie flexibel und belastbar und haben Freude an einer vielseitigen Aufgabe? Sie würden an der Réception, als Chef de service und überall wo nötig eingesetzt.

Sprechen Sie vier Sprachen und haben bereits Erfahrung als Allrounder/in?

Wir bieten:

- verantwortungsvolle Aufgabe
- Vertragsbedingungen nach L-GAV 98
- attraktives Salär
- auf Wunsch Studio

Beginn nach Vereinbarung

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto schicken Sie bitte an **Hotel Sonne**, z. Hd. Maja Bonetti, 7500 St. Moritz

**Auf 11. Juni 1999 suchen wir versierten Koch und Servicemitarbeiterin.**

111598/34061

## Wein-Freaks

Mövenpick eröffnet Ende März im Berner Casino einen neuen Treffpunkt für Weinliebhaber: Cavino. Die Adresse zum Degustieren, Entdecken und Verweilen. Als Verstärkung des Cavino-Teams suchen wir raschmöglichst die besten

Wenn Sie schon eine ganze Menge über Wein wissen und noch mehr erfahren wollen. Wenn Sie Ihr Hobby gerne zum Beruf machen möchten. Oder wenn Sie sonst aus einem Grund gerne im neuen Cavino arbeiten möchten, rufen Sie am besten gleich jetzt Hans Traffelet an, damit er Ihnen mehr über das Cavino Bern und Ihre Perspektiven bei Mövenpick ver-raten kann.



**MÖVENPICK CAVINO • WINEPUB**

Herrngasse 25, 3011 Bern, Telefon: 031 328 03 05

WOLLEN SIE DABEI SEIN UND ZU DEN BESTEN GEHÖREN?

**Gault Millau HOTELS DES JAHRES 98**

*Willkommen*

IM TEAM DES ERSTEN RESORTS DER SCHWEIZER LUXUSHOTELLERIE

Bei uns in den THERMALBÄDER & GRANDHOTELS BAD RAGAZ ist per 1. April 1999 oder nach Vereinbarung die Stelle als **LeiterIn Marketing Services** neu zu besetzen.

Ihre Hauptaufgaben umfassen:

- Beratung und Unterstützung der Profitcenter-LeiterInnen in Marketing- und PR-Aufgaben
- Umsetzung des unternehmensweiten CI/CD
- Mithilfe bei der Gestaltung von internen und externen Werbemitteln
- Aktive Öffentlichkeitsarbeit/Betreuung von Medien
- Mitarbeit bei Promotionen

Sie sind eine kommunikationsstarke und teamorientierte Persönlichkeit (zirka 25- bis 35jährig), haben eine abgeschlossene Marketing- oder Kommunikationsausbildung und Erfahrung im Tourismusbereich. Ihre Stärke liegt im ausgeprägten Durchsetzungs- und Realisierungsvermögen und Sie können Ihre Fachkenntnisse gezielt einsetzen. Neben der deutschen Muttersprache beherrschen Sie Englisch in Wort und Schrift (I/F von Vorteil).

Auf Sie wartet eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem äusserst vielseitigen Unternehmen, in welchem Sie die Zukunft entscheidend mitgestalten können.

Frau Monika Singenberger, Personalchefin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch: **081 303 30 30 (Direktwahl 081 303 27 22).**

111563/2658

**GRANDHOTELS BADRAGAZ**  
Health, Spa & Golf Resort

GRANDHOTEL QUELLENHOF

GRANDHOTEL HOFRAGAZ

E-Mail: resortragaz@bluewin.ch  
Internet: www.resortragaz.ch

CH-7310 Bad Ragaz Telefon +41 81 303 30 30, Telefax +41 81 303 30 33

**swissôtel BASEL**

Zum Eintritt per März ist die herausfordernde Position der/des... **DirektionssekretärIn** ... neu zu besetzen. Mit einer abgeschlossenen KV-Lehre im Gastgewerbe oder einem Hotelfachschulabschluss bringen Sie die ideale Grundvoraussetzung mit. Perfekte mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in D, E und F sowie Organisationstalent, perfekte Umgangsformen, Diskretion, Belastbarkeit und Flexibilität sind für Sie als AnsprechpartnerIn der Direktion unentbehrlich.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der internationalen SAIR Group sowie attraktive konzerninterne Reisebenefits.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Ch. Kiener, Personalbüro.

A PASSION FOR PERFECTION  
**Swissôtel Basel, Messeplatz 25, 4021 Basel**

111511/3387

**Gasthof Sternen**

5703 Seon

sucht **Koch/Köchin** (mit abgeschlossener Berufslehre) in marktgerechte, saisonale Küche mit A-la-carte- und Bankett-Service

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und freuen uns auf Ihren Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Zimmer steht zur Verfügung.

**Mittwoch und Donnerstag Ruhetag.**

Für Auskünfte verlangen Sie Herrn Graf. Wir freuen uns auf Ihren Anruf: **062 775 3585.**

111402/286001

GAUER HOTEL **SCHWEIZERHOF BERN**



Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit. Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Die Zukunft hat schon lange begonnen: Flache Hierarchie und moderner Führungsstil sind bei uns Alltag. Das Durchschnittsalter unseres Kadens von 39 Jahren spricht für sich...

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende motivierte MitarbeiterInnen

**Etagengouvernante  
Economatgouvernante  
Hotelfachassistentin**

Wir stellen uns dynamische und pflichtbewusste Personen vor, die unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin bei Abwesenheit vertreten und gerne unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen. Sie sollten zudem sprachgewandt in D/F/E und evtl. Spanisch sein und Freude am Organisieren haben. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr vorhandenes Wissen zu vertiefen und Neues dazulernen. Voraussetzungen sind eine abgeschlossene Berufslehre, erste Führungserfahrungen sowie fundierte Kenntnisse des Housekeeping-Departments.

Sie sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen. Ein junges, motiviertes und gästeporientiertes Team erwartet Sie! Frau Trinidad Meichtry, unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin oder Frau Margrit Stadelmann, Personalchefin, freuen sich auf Ihre Bewerbung.

*Marie Jucker*  
Hotel Schweizerhof Bern  
Martin Studer, Hoteller  
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern  
Tel. 031 326 80 80, Fax 031 326 80 90  
www.schweizerhof-bern.ch  
e-mail: team@schweizerhof-bern.ch

Swiss Deluxe Hotels

*Saas Fee*

**UNIQUE HOTEL DOM & POPCORN BAR**

Als Teammitglieder suchen wir für die Sommersaison 1999 (Mitte Juni) oder in Jahresstelle

**Empfangssekretärin**  
Réceptionistin mit Berufserfahrung D/E/F schriftlich und mündlich Easy-Hot-Kenntnisse sind von Vorteil

**Service Crew**  
Gelernte und ungelernete Servicemitarbeiter für Restaurant und Hotel

**Kitchen Crew**  
gelernter Koch für Restaurant und Halbpension

**Portier/Elektriker**

**Barmitarbeiter/in**  
für unsere Popcorn Bar

**Sportverkäuferlehrling**  
für den Popcorn Snowboardshop

**You can get it if you really want**

Bist Du jung, motiviert, kontaktfreudig und belastbar, dann bist Du bei uns genau richtig. Sende Deine Lebensgeschichte mit Foto an:

**Unique Dom & Popcorn Bar**  
Robi Anthamatten  
3906 Saas Fee  
Tel. 027 957 51 01  
E-Mail: Hotel.Dom@saas-fee.ch

**PLANET HOTELS & RESORTS**

HOTEL \*\*\* RESTAURANT **LUDERENALP**  
3457 WASEN IM EMENTAL  
Familie Lilo und Beat Held-Kugler

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab April oder nach Übereinkunft

**Réceptionist/in – Aide du patron**  
Word-, Excel-, Fidelio- und Serviceerfahrung erwünscht

**Servicefachangestellte/r**

Wir sind ein moderner Restaurations- und Seminarbetrieb mit 200 Plätzen und 55 Betten. Sie sind kreativ und haben Freude an Ihrem Beruf, dann freuen wir uns auf ein erstes Gespräch.

**Telefon 034 437 16 76/Fax 437 19 80**  
<http://www.luederenalp.com>

111559/37184

**Die Stellenmarkt-übersicht**

tourismus hotel+ revue

Telefax **031 372 23 95**  
«hotel+tourismus revue»

A member of  
The Leading Hotels of the World



Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

**Réception:** **Réceptionist/in (CH)**  
**Réceptionspraktikant/in (CH)**

**Küche:** **Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

**Restaurant:** **Demi-chef de rang**  
**Commis de rang**

**Bar:** **Commis de bar (sprachkundig)**

**Etage:** **Hausdamenassistentin**

**Chesa al Parc:**  
gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Tennisplatz:

**Servicefachangestellte**  
(sprachkundig)  
**Buffethilfe**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

**Kulm Hotel, Personalbüro**  
7500 St. Moritz



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

## BALGRIST

**Orthopädische Universitätsklinik Zürich**  
**Schweizerisches Paraplegikerzentrum**

Damit sich Patienten in unserer Klinik noch wohler fühlen, ergänzen wir das Hotellerie-Team. Wir suchen deshalb Sie als

### Hotelfachassistentin

Zu Ihren Aufgaben gehören: Patientenempfang, Room- und Etagenservice, Officearbeiten und die Etagenreinigung. Unser elektronisches Menüwahlsystem setzt voraus, dass Sie Interesse und Spass am Einsatz moderner Arbeitsmittel haben.

Damit Sie sich rundum wohl fühlen, sind Einfühlungsvermögen, Dienstleistungsbereitschaft und Flexibilität wichtige Voraussetzungen für Ihre vertrauensvolle Aufgabe.

Möchten Sie genauere Informationen – ja? Frau T. Brügger, Leiterin Restauration erteilt Ihnen gerne Auskünfte (Tel. 01/386 15 13).

Ihre neue Stelle? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

**Universitätsklinik Balgrist**  
Personaldienst, Forchstrasse 340, 8008 Zürich P.111492/295108



## WALSERHOF

7250 Klosters

3-Hauben-Restaurant mit 18 GaultMillau-Punkte und 1 Michelin Stern in der herrlichen Klosterser Bergwelt.

Auf die Sommersaison 1999 – und folgende Wintersaison 2000, suchen wir noch folgende/n, qualifizierte/n Mitarbeiter/in:

**Servicefachangestellte/Chef de rang**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Wenn Sie Freude haben, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden und sich beruflich fortbilden möchten, so würden wir uns freuen, Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

Beat Bolliger, Hotel Walserhof, CH-7250 Klosters  
Telefon 081 410 29 29

# SUCHE

## JUNGE

### AUFGESTELLTE

# KÖCHIN

AB 1.6.1999

Telefon 091 923 81 80

111436/400612



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

Zur Verstärkung unseres gut eingespielten Teams suchen wir in unserem lebhaften und bekannten Gastronomiebetrieb ab Juni 1999 eine junge, engagierte und flexible

**Direktionsassistentin**

Ihr Aufgabengebiet ist sehr abwechslungsreich und interessant und beinhaltet: Administrations-, Koordinations- sowie Organisations-Aufgaben und Mithilfe im Restaurationsbereich.

Verlangt werden eine solide, kfm. Ausbildung, Gastgewerbe-Erfahrung, Fremdsprachenkenntnisse und der Umgang mit modernen Kommunikationsmitteln.

Sind Sie eine kontaktfreudige und charmante Persönlichkeit, so erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung mit Unterlagen.

Im weiteren suchen wir ein/e gelernte/n

**Sefa oder Kellner**  
die/der sich selbständiges und routiniertes Arbeiten gewohnt ist.

**Hotel/Restaurant/Pizzeria**  
3 Könige & Post  
Fam. Alex und Hedy Fanner  
CH - 6490 Andermatt  
Telefon 041 887 00 01  
Fax 041 887 16 66  
E-mail: hotel@3koenige.ch



**Top-Stellen finden Sie bei uns:**

**Etagen-Gouvernante**  
- für verschiedene 4\*-5\* Hotels auf dem Platz ZH

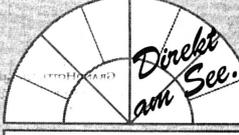
**Réception/Reservation**  
- für neugeschaffenes 4\*-Hotel in Zürich  
- Familienres. 3\*-Hotel in der City von Zürich  
- Geschäfts-Hotel/ZH

**Direktionssekretärin/-Assistentin**  
- internationaler Hotelgruppen/4\*-Betrieb in ZH  
- mittelgrosses 4\*-Hotel an der Stadtgrenze von ZH  
- Privatsiedlung am Zürichberg

Interessenten rufen Barbara Schwieger oder Roland Eng an oder senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Tel. 01-432 73 73  
DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich  
E-Mail: r.eng@dominogastro.ch

**Jobs & Karriere ... wir bringen Bewegung hinein!**



**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.

Für die Neueröffnung zum Ganzjahresbetrieb suchen wir per 30. März oder nach Vereinbarung junge und motivierte Mitarbeiter/innen

**F&B-Assistent**  
**Réceptionist (D/E/F)**  
**Demi-chefs de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Servicefachmitarbeiter/innen**  
(D/E oder D/F)

Sie sind flexibel und dynamisch, haben das Wissen und das Flair für die anspruchsvolle und gehobene Gastronomie, bringen eine Fachausbildung mit sich und sind auf der Suche nach einer herausfordernden Stelle, wo Sie Ihr Können anwenden und auch vieles dazu lernen können, dann sind Sie die richtige Person für unser Team. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto.

**SOLBAD-HOTEL BEATUS MERLIGEN**  
Peter Mennig, Direktor  
CH - 3658 Merligen-Interlaken  
Telefon 033 252 81 81  
Fax 033 251 38 76

**BEATUS-MERLIGEN**  
3658 Merligen - Interlaken ☎ 033 252 81 81



**75 Betten**  
Neues Seerestaurant  
«Lagare-Stübli»  
Grill-Pizzeria  
«La Bohème»

Zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade suchen wir für die kommende Sommersaison (bis Mitte/Ende Oktober) kreative und aufgestellte Mitarbeiter/innen:

**Saucier**  
**Entremetier**  
**Commis de cuisine**

sowie für unseren gepflegten Hotel- und Restaurationsbetrieb

**Servicefachangestellte**

Sie lieben Ihren Beruf. Sie sind freundlich – aufgestellt und sprachkundig. Sie arbeiten gerne in gepflegter Atmosphäre mit individueller Kundschaft. Sie schätzen einen geregelten Betrieb.

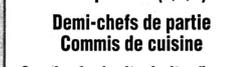
Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto an

E. Zingg, Hotel Seiler au Lac  
3806 Böningen/Interlaken  
Telefon 033 822 30 21

**Gesucht**  
Junger, gelernter, seriöser

### Koch

Jahresstelle in Hotel/Restaurant  
Bewerbungen an:  
**Residence & Bernerhof Hotels**  
3823 Wengen



**LAGO MAGGIORE - TESSIN**

Wir suchen ab 12. März oder nach Vereinbarung bis 31.10.1999 noch folgende Mitarbeiter/in:

**Chef de rang**  
**Demi-chef de rang**  
**Buffettochter**  
(Möglichkeit Einsatz im Service)

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Familie J. Gluic, Hotel Moro, 6612 Ascona.

**DOMINO GASTRO**

**Suchen Sie Veränderung?**

Etwas Neues – ein Schritt vorwärts, mehr Verantwortung, mehr Lohn. Wir beraten Sie, helfen Ihnen vorwärts. Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen

Prättikon	055 415 52 80	St. Gallen	071 220 33 55
Zürich	01 432 73 73	Lindt	
Winterth.	055 415 52 80	Rapperswil	055 415 52 84
Basel	061 313 40 10	Zug	055 415 52 84
Suhr	062 842 48 31	Graubünd.	055 415 52 83
Bern		Engadin	081 834 59 59
Soloth.	062 823 98 54	Tessin	055 415 52 83
Interlaken	033 823 32 32	Wallis	027 945 17 45
Luzern	041 240 11 44	Romandie	055 415 52 80

**DOMINO GASTRO**



**Zürich – Ihr zukünftiger Arbeitsort**

Für unser Superior First Class Hotel mit 74 Zimmern und Suiten im Geschäftszentrum von Zürich suchen wir auf Frühling/Sommer 1999 oder nach Vereinbarung qualifizierte, ausgebildete und belastbare Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:

**Front-office-Mitarbeiter**

Sie sind fröhlich und charmant. Sie verfügen über eine fundierte Grundausbildung, haben bereits etwas Erfahrung im Gästeeinpfang, besitzen etwas Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und evtl. Französisch. Wenn Sie gerne in einer gepflegten Atmosphäre arbeiten möchten und eine anspruchsvolle Herausforderung mit Profil suchen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen noch heute.

**Commis de cuisine/ Chef de partie**

Als junger Profi mit guten Fachkenntnissen suchen Sie die Top-Stelle für den Einsatz in der nicht alltäglichen Restauration unseres Hauses. In dieser anspruchsvollen Position können Sie Erfahrung und Kreativität in einem gut eingespielten Team unter Beweis stellen und helfen mit, unsere diversen erhaltenen Kochkunstauszeichnungen täglich neu zu bestätigen.

**Service-/Barfachangestellte/r**

Sie verfügen über eine Fachausbildung, sind qualifiziert und charmant und lieben den gepflegten Umgang mit einer internationalen Kundschaft. Wenn Sie zwischen 20 und 35 Jahre alt sind, Deutsch und Englisch sprechen und gerne in der gehobenen, klassischen Gastronomie arbeiten, werden Sie sich bei uns sicher wohl fühlen.

**Teppaniaky Koch**

Japanese chefs prepare meals in front of our clients directly on the Teppan tables; unique in Zurich.

Sie sind japanischer Nationalität, haben eine Fachausbildung und es macht Ihnen Freude, die japanische Crew in unserem «Restaurant Fujiya of Japan» in der Zubereitung der Speisen direkt auf den Teppan-Tischen zu unterstützen. Einmalig in Zürich!

Frau Christine Schnetzler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet erste Fragen auch gerne telefonisch.

Tessinerplatz 9  
8002 Zürich  
Telefon 01 208 14 44  
oder 01 208 14 14

**GOLDEN TULIP**  
SWITZERLAND



**Privatklinik WYSS**

Wir sind eine Privatklinik für Psychiatrie mit 82 Betten in der näheren Umgebung der Stadt Bern. In unsere neue Küche suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n freundliche/n und teamfähige/n

**Koch**

mit abgeschlossener Ausbildung, einigen Jahren Berufserfahrung und eventuell Kenntnissen in der Diätküche.

Die Mahlzeiten werden saaisgerecht und vorwiegend mit Bio-Produkten zubereitet.

In unserem Team helfen Sie mit Kreativität, schmackhafter und schön präsentierter Küche unsere Gäste zu verwöhnen.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte direkt an:

Frau S. Jaquemé, Verwaltungsdirektorin  
**Privatklinik Wyss AG, 3053 Münchenbuchsee**

**DOMINO GASTRO**

**Suchen Sie Veränderung?**

Etwas Neues – ein Schritt vorwärts, mehr Verantwortung, mehr Lohn. Wir beraten Sie, helfen Ihnen vorwärts. Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen

Prättikon	055 415 52 80	St. Gallen	071 220 33 55
Zürich	01 432 73 73	Lindt	
Winterth.	055 415 52 80	Rapperswil	055 415 52 84
Basel	061 313 40 10	Zug	055 415 52 84
Suhr	062 842 48 31	Graubünd.	055 415 52 83
Bern		Engadin	081 834 59 59
Soloth.	062 823 98 54	Tessin	055 415 52 83
Interlaken	033 823 32 32	Wallis	027 945 17 45
Luzern	041 240 11 44	Romandie	055 415 52 80

**DOMINO GASTRO**



# TEUFELHOF BASEL

Unsere 15 Köchinnen und Köche freuen sich auf die oder den

## Chef-Patissier

sowie die oder den

## Commis de cuisine

mit denen sie weiterhin unsere Gäste verwöhnen können.

Wenn Sie ausschliesslich mit Frischprodukten zu arbeiten gewohnt sind und Sie die Herausforderung unseres täglich wechselnden Speiseangebots für unser Feinschmecker-Restaurant „Bel Etage“ sowie für unsere Weinstube reizt, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto an unseren Küchenchef Michael Baader, Leonhardsgraben 49, 4051 Basel

PS: Eintritt so rasch wie möglich oder nach Vereinbarung.



ORIGINELL, KREATIV UND MIT EINER PRISE LEIDENSCHAFT, SO STELLEN WIR UNS DIE KÖCHKUNSTE UNSERER NEUEN

### KÖCHIN

VOR:  
DAS PASSAGE-TEAM FREUT SICH AUF EINE SELBSTÄNDIGE UND MOTIVIERTE MITARBEITERIN IN UNSEREM LEBHAFTEN UND BEKANNTEN STADTBETRIEB.

AUFGEWECKT, FRÖHLICH UND BELASTBAR, SO STELLEN WIR UNS UNSERE/NEUEN

### SERVICE-MITARBEITER/IN

VOR, WELCHE/ER UNSERE GÄSTE MIT PIFF UND FACHKOMPETENZ VERWÖHNT SEHR GUTE ERFAHRUNG IM SPEISESERVICE NOTWENDIG.

TAGESBETRIEB – ALLE SONN- UND FEIERTAGE GESCHLOSSEN.

JAHRESSTELLEN/EINTRITT: MITTE/ENDE APRIL 1999

BITTE RICHTEN SIE IHRE BEWERBUNG AN UNSEREN TEAMCHEF:

Hr. Charles Müller, Café Passage, Helvetia Passage, Bahnhofstr. 7 – 7000 Chur

111517/183717



## RESTAURANT WALDMANNSBURG

**Erstklassige Küche**  
saisonal – regional – frisch  
**Spitzenweine**  
Schweiz-Bordeaux-Neue Welt

Wir suchen per sofort oder  
Übereinkunft eine/n  
a la carte-erfahrene/n

### Servicefachangestellte/n

mit natürlichem Flair für echte  
Gastlichkeit und viel Lust am  
aktiven Verkauf.

**Mögen Sie:**  
Interne Wein-Ausbildung und  
selbständiges Arbeiten in einem  
stimmungsvollen Haus?

**Dann kontaktieren Sie:**  
Herrn Peter Aegerter

Dübelstein • Dübendorf  
Sonntag ab 17 Uhr und Montag geschlossen  
Tel. 01 821 10 22 • Fax 01 822 10 77

111560/247278

## bärtschi

Zählen Sie auf uns!

Bärtschi Optik AG  
Zeitglockenlaube 4  
3000 Bern 7

Wir sind ein Optikfachgeschäft mit 20 Angestellten und suchen zur Ergänzung unseres Empfangsteams fröhlich/n, freundliche/n und aufgestellte/n

### Réceptionistin/Réceptionisten

Wenn folgende Ausdrücke für Sie kein Fremdwort sind, würden wir Sie gerne kennenlernen.

- Ruhe ausstrahlen (auch in hektischen Zeiten)
- positiv denken
- flexibel
- Kunden spüren/zuhören können
- redewandig (Muttersprache Deutsch, Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil)
- einfach den Kunden «gern haben»
- telefonieren
- Kunde während Wartezeit betreuen (Kaffee servieren usw.)

Wir bieten:

- Arbeitsplatz mitten im Herzen der Stadt Bern
- geregelte Arbeitszeiten (50-70 Prozent)
- Sonntag frei
- Umsatzbeteiligung nebst geregelter Lohn
- ...und einiges mehr, das wir jedoch gerne beim Vorstellungsgespräch persönlich mit Ihnen besprechen.

Stellenantritt nach Vereinbarung. Wunsch 1. Mai 1999. Optikfachkenntnisse sind nicht erforderlich, Sie werden gründlich eingearbeitet. Interessiert? – Dann freut sich Frau Gisela Schneider über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

111493/387337



## INTERLAKEN

Wir suchen für zirka 1 Jahr oder länger resp. in Dauerstelle auf 15. März oder nach Übereinkunft

### Réceptionspraktikant/in (D/F/E)

sowie

### Hausbursche (Fahrausweis Kat. A)

handwerkliches Geschick erwünscht.

Bewerbungen bitte mit Zeugnissen und Foto an untenstehende Adresse.

Fam. Max Ritter  
3800 Interlaken  
Telefon 033 826 75 75  
Telefax 033 826 75 85

11176/16128



## \*\*\*-Hotel Derby

Für den Rest der Wintersaison suchen wir ab sofort eine beruferfahrene

### Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Supersaxo Iris und Familie Hug  
CH-3906 Saas Fee  
Telefon 027 957 23 45  
Fax 027 957 12 46

111399/29645

## Restaurant Goldener Anker

René und Janette Sutter  
Marktgasse 57  
3800 Interlaken

Für unsere gepflegte Küche suchen wir per Mitte April bis Ende Oktober 1999 jungen

### Koch

mit Kreativität, Flexibilität und Zuverlässigkeit. Wir verwöhnen unsere Gäste mit frisch zubereiteten internationalen Gerichten.

Wenn Sie Freude am Beruf haben und motiviert sind, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

111570/64491



Das zweistöckige PENTHOUSE ist im Moment der absolute In-Place der Zentralschweiz «After office» schauen Schickis und Mickis cocktaildrehend vom gläsernen Elfenbeinturm auf vieles herab. Wir suchen nach Übereinkunft eine/n topmotivierten/n, attraktive/n Hauptakteur/in als

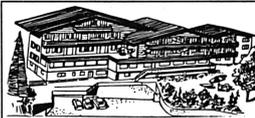
### Barmaid/Barman

Werden Sie ein Teil des Stadtgesprächs, Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Berufserfahrung setzen wir nicht unbedingt voraus, Charme und Gastfreundschaft müssen Sie jedoch mitbringen. Rufen Sie uns einfach an, oder schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem Foto z. Hd. Herrn Adrian Flückiger. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Hotel Astoria Luzern  
Pilatusstrasse 29, CH-6002 Luzern  
Telefon 041 226 88 04

111595/22667



\*\*\*-HOTEL-RESTAURANT  
KREUZ  
3706 Leissigen  
Tel. 033 847 12 31  
Fax 033 847 12 56

### WILLKOMMEN AM THUNERSEE

Wir suchen per Anfang Mai oder nach Vereinbarung einen

### Koch

Wir sind ein vielseitiger Hotel- und Restaurantsbetrieb mit Banketträumlichkeiten bis zu 100 Personen. Mitglied «Tafelgesellschaft zum Goldenen Fisch»

Sie sind Schweizer oder EU-Bürger mit Bewilligung B oder C, sprechen deutsch und haben einen Lehrausschluss als Koch.

Falls Sie interessiert sind, in unserem Team eine wichtige Aufgabe zu übernehmen, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Robert Gmür freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

111486/19216

## Ristorante Pizzeria ROMANTICA

Aaraoverstrasse 98  
4600 Olten

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

### freudliche Gastgeberin

(mit Fähigkeitsausweis)

### Koch

mit Erfahrung in Italienischen Spezialitäten

### aufgestellte Service-Mitarbeiterin

Unterkunft vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf zwischen 14.00-17.00 Uhr, Sig. Amati, Telefon 062 296 27 40, oder auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

P 111613/400693



Für unser neueres \*\*\*\*-Garnihotel suchen wir für die Sommer- und Wintersaison

jungen, einsatzbereiten

### Etagenportier/Chauffeur

mit Berufserfahrung, Führerausweis und Deutschkenntnissen.

Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt, können wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit anbieten. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugnissen.

Familie K. Lochmatter-Welschen  
Hotel Urania  
3920 Zermatt

111534/242594



## INTERLAKEN

Für die Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir in unserem lebhaftem Betrieb im Zentrum von Interlaken noch folgende motivierte Mitarbeiter:

### Service-Mitarbeiter / in Barmaid

Suchen Sie eine neue Herausforderung, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung. Gerne gebe ich Ihnen Auskunft über Telefon 033 821 05 05

Restaurant Löwen, A. Auderset  
Marktplatz 10, Postfach 405  
3800 Interlaken

111526/393583

## ACHTUNG!



Inseratenschluss:  
Freitag, 17.00 Uhr

Gut zum Druck:  
Donnerstag, 17.00 Uhr

**REISELEITER!**  
Mit Ferien Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie ohne Vorkenntnisse direkt zum REISELEITER-AUSWEIS und REISELEITER-DIPLOM. Machen Sie den Traum wahr. Senden Sie gleich den Coupon für Informationen ein.

**REISELEITER-COUPON**  
ALFARING AG  
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Beruf: \_\_\_\_\_ Alter: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_



Hotel Bären  
Marianne und UrsTschannen-Muheim  
Zentralstrasse 28  
5610 Wohlen  
Telefon 056 619 50 60  
Fax 056 619 50 70

Internet: www.baeren-wohlen.ch  
E-mail: info@baeren-wohlen.ch

Zur Unterstützung unseres Küchenchefs suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

### Sous-chef

verantwortungsvoll, belastbar und teamfähig

sowie

### Commis de cuisine

mit Freude am Beruf.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

111573/38440

Wir sind ein Gastrobetrieb in Dübendorf, der nach Renovation wiedereröffnet wird.

Für unsere pikante Küche und unser gepflegtes Restaurant suchen wir per 1. April 1999 oder nach Vereinbarung einen selbständigen

### Koch

der Freude an kreativer Arbeit hat und bereit ist, zum Erfolg aktiv beizutragen, sowie eine

### Servicefachangestellte

die zu unserem aufgestellten Team gehören möchte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an: New Belmont AG, Englischtalstrasse 56, 8032 Zürich.

111269/400441

**DOMINO GASTRO**

Suchen Sie eine Herausforderung? Überlassen Sie es nicht dem Zufall, senden Sie uns Ihre Wünsche und Unterlagen

Plattikon	055 415 52 80	St. Gallen	071 220 33 55
Zürich	01 432 73 73	Linth	
Winterth.	055 415 52 80	Rapperswil	055 415 52 84
Basel	061 313 40 10	Zug	055 415 52 84
Suhr	062 842 48 31	Graubünd.	055 415 52 83
Bern	061 243 59 59	Engadin	081 834 59 59
Soloth.	062 923 98 54	Tessin	055 415 52 83
Interlaken	033 823 32 32	Wallis	027 945 17 45
Luzern	041 240 11 44	Romandie	055 415 52 80

**DOMINO GASTRO**

## Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

### Küchenchef

Verschiedene Angebote für Profis mit Führungserfahrung. Geboten werden marktfrische, kreative, gehobene A-la-carte- und Hotelküche, Saison- oder Jahresstellen, 3- bis 5-Sterne, Regionen GR, BE, BS, VS

### Sous-chef Chef de partie (alle Posten) Pâtissier/Konditor/Confiseur

Verschiedene interessante Angebote, Jahres-, Saisonstellen, GR, BE, ZH, LU, AG, TI und im süddeutschen Raum (GSM)

### Restaurantleitung Chef/in de service Aide du patron

In Jahres- oder Saisonstelle, verschiedene anspruchsvolle Stellen in der gehobenen Gastronomie, zum Teil mit F&B-Aufgaben, in den Regionen LU, BE, GR, AG, ZH, SG und im süddeutschen Raum

### F&B-Assistent Direktionsassistent/in Betriebsassistent

Einsatzbereit, ambitioniert und Organisationstalent. Erfahrungen im F&B- sowie im administrativen Bereich. Verschiedene anspruchsvolle Stellen in den Regionen ZH, GR, LU, BE, SG, Jahresstellen

### 1. und 2. Chef/in de réception Réceptionist/in

Mehrjährige Erfahrung, fl. Englisch und Französisch. Langfristige Anstellung. Möglichkeit zum Weiterentwickeln. 5- und 4-Sterne-Häuser, ZH, LU, BE, GR, Süddeutschland

### 1. und 2. Gouvernante/Hofa

Interessante Angebote in der Region GR und Süddeutschland

### Bardame oder -herr

Für anspruchsvolle Bar mit Niveau. Region BS, LU, GR, AG, ab sofort oder nach Vereinbarung

### Küche/Service

Wir haben in diesen Bereichen immer diverse offene Stellen im Angebot. Rufen Sie uns an.

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



**gastro S Haus & Howald**  
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg  
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44  
e-mail: Bettina\_Haus@compuserve.com

P 111557/28224

### ALTERSHEIM DER GEMEINDE HORGEN

Tödistrasse 20, 8810 Horgen

Für unser schön gelegenes Altersheim mit 82 Betten am linken Zürichseeufer suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

### HOTELFACHASSISTENTIN / HOFA

Wohnmöglichkeiten im Haus vorhanden, Jedes 2. Wochenende Samstag/Sonntag frei. Kein Spätdienst.

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte und erwarten Ihre Bewerbung mit Interesse.

**ALTERSHEIM DER GEMEINDE HORGEN**, Verwaltung  
Tödistrasse 20, 8810 Horgen  
Telefon 01 718 11 00

111518/202452

## «palme»

EIN UNTERNEHMEN MIT UND FÜR MENSCHEN MIT BEHINDERUNGEN

Die «palme» beschäftigt und betreut erwachsene Menschen mit Behinderungen und bietet ihnen vielfältige Möglichkeiten zur beruflichen Ausbildung.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

### selbständige Hausdienstmitarbeiterin (ca. 50%)

Bevorzugt werden HBA oder Hofa. Sie arbeiten eng zusammen mit erwachsenen Menschen mit Behinderungen. Voraussetzung sind gute mündliche Deutschkenntnisse.

Wir bieten gute Anstellungsbedingungen.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen Frau Carmen Schatzmann, HBL, Tel. 953 31 50 (Direktwahl).

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an Stiftung zur Palme, Frau J. Honegger (Bereichsleitung Hauswirtschaft und Technik), Postfach 140, 8330 Pfäffikon.

111537/400613

Hôtel de standing recherche pour son département Comptabilité

## COST CONTRÔLEUR – COMPTABLE

Vous êtes diplômé(e) d'une Ecole Hôtelière, vous possédez de bonnes connaissances informatiques et comptables, ainsi que la maîtrise de la langue anglaise (allemand un atout) ... alors contactez-nous!!! De réelles opportunités pour une évolution rapide vous sont offertes!

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable sont prié(e)s d'envoyer leur offre manuscrite avec c.v. et photo sous chiffre 110912 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Aussichtsrestaurant, Sommersaisonbetrieb im St. Galler-Rheintal in 9453 Eichberg, ca. 5 km von der österreichischen Grenze.

Wir suchen folgende Mitarbeiter:

### Koch/Jungkoch m/w

In unser junges Team. Wir führen eine typische Landgasthof-Küche. Vom gepflegten «A-la-carte» bis zum Bankett, ca. per 1. Mai 1999 bis Ende Oktober 1999, und

### Servicefachangestellte

(Muttersprache Deutsch) evtl. mit Fähigkeitsausweis der Servicelehre. Ca. per 1. April 1999 oder nach Vereinbarung, eine Saison oder Jahresstelle. Bewilligungen möglich. Personalzimmer vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Anfrage, Tel. 071 755 38 38, Farn, Städler, Landgasthof Edelberg, 9453 Eichberg, Fax 071 755 38 39.

111578/57487

### Hotel International au Lac Lugano

120 Betten

★★★

sucht für Saison 26. März (vor Ostern) bis Ende Oktober:

### Réceptionssekretärin

mit guten Kenntnissen der vier Hauptsprachen (I, D, F, E) sowie Praxis auf FIDELIO

### Hotelpraktikantin

für Réception und Housekeeping (Ablösung der Gouvernante und Réceptionistin, gute Sprach- und Informatikkenntnisse sind erwünscht.)

### Koch (Entremetier) Saalkellner (Commis)

sprachkundig

Bewerbungen mit Foto, Zeugnis kopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid  
Hotel International au Lac  
6901 Lugano  
Telefon 091 922 75 41

111296/22063



### Hotel Eden Solbad

Rheinfelden bei Basel

Genau Sie haben wir noch gesucht! Unser Team braucht Zuwachs.

Am besten gestern, heute oder auch morgen möchten wir gerne folgende Mitarbeiter in unserem 65-Betten-Kurhaus begrüssen:

### 1 Direktions-Assistenten/in

### 1 Réceptionist/in

(mit Berufserfahrung)

### 1 Réceptionspraktikant/in

Fidelio sollte Ihr Zuhause sein und die Hotellerie Ihr Arbeitsort. In unserer Vorstellung haben wir uns unsere zukünftigen Teammitglieder mit folgenden Zutaten gebekken: Freundlichkeit, Flexibilität, Genauigkeit und eine Prise Verständnis für einen Kurbetrieb.

Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel EDEN Solbad  
Frau E. Wiki-Rupprecht  
Froneggweg 3, 4310 Rheinfelden

111587/28525



Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir

einen gelehrten Koch (m/w) als

### Chef de partie (Tournant)

sowie

### erfahrene Servicefachangestellte

für unser Restaurant mit gepflegtem A-la-carte-Service

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte senden an:  
Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG

Herr E. Bergé

Münsterhof 8, 8001 Zürich

Telefon 01 211 07 30

111614/41548

## Pontresina

Sinfonie in P-dur.

Wir sind ein elegantes Hotel/Restaurant (zirka 50 HP-Gäste, 30 à la carte) und suchen ab Juni in moderne Küche einen jüngeren

### Küchenchef

(auch weiblich)

der es versteht, mit seiner kreativen Küche (auch vegetarisch) unsere Gäste zu verwöhnen. Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen mit Foto.

Familie Hansjakob Walther  
Hotel Müller und Restaurant  
7504 Pontresina  
Telefon 081 842 83 41  
info @hotel-mueller.ch

111596/27820

### Centro Panoramica Cadro

### Animateur/in

Möchtest du eine Saison im Tessin arbeiten?

Bist du jung, sportlich und aufgestellt? So melde dich bei:

Centro Cadro Panoramica  
Urs Senn, 6965 Cadro  
Telefon 091 943 45 01

111382/97799

Gesucht nach Übereinkunft

## Musik- & Programmleiter

in Cabaret mit internationalem Programm. Der Stellenbewerber sollte Erfahrung in Lichttechnik sowie Musik- und Programmgestaltung mitbringen.

Ferner sollte er Ideen und Planung für extravagante Anlässe durchführen.

Schriftliche Bewerbung an:

**Gastro Annoncen AG,  
Postfach, 8030 Zürich**

111417/398120

Das Stadtpital Triemli ist ein Akut- und Ausbildungspital mit über 550 Betten und rund 13 000 stationären Patienten pro Jahr. Das oberste Ziel unserer Hotellerie ist, dass sich die Patienten bei uns auch als Gäste wohlfühlen.

Wir suchen per 1. April 1999 oder nach Vereinbarung ausgewiesene

## Hotelfachassistentinnen Hotelfachassistenten

welche uns beim Aufbau des Etageservice unterstützen. Wenn Sie sich vorstellen können, unseren Patienten einen persönlichen Service zu bieten, sei es bei der Menüauswahl oder bei der Schaffung einer gastlichen Atmosphäre auf der Station, dann bieten wir Ihnen das passende Umfeld.

Ihre Ausbildung und Erfahrung aus dem Hotel- oder Spitalbereich sind bei uns gefragt. Eine Teilzeitanstellung ist möglich.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Frau Esther Bamert,  
Stv. Leiterin Etageservice,  
Tel. 01 / 466 11 11 (intern 81584)  
gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie an:

Frau Esther Bamert  
Stv. Leiterin Etageservice  
Stadtpital Triemli  
8063 Zürich



## SPITAL WETZIKON

Vorteile und Ansprüche

## CHEF PATISSIER

Wir bieten Ungewohntes:

- Keine Nacharbeit
- Berufskleidung
- Attraktive Entlohnung

Wir suchen jüngeren Profi:

- selbständig
- kreativ
- engagiert

Sind Sie interessiert?

Dann rufen Sie doch einfach an. Herr K. Kaufmann, Küchenchef, Telefon 01/931 27 20 gibt Ihnen gerne weitere Informationen. Spital Wetzikon, 8620 Wetzikon (20 Auto- oder 30 Bahnminuten ausserhalb von Zürich).

P 111494/28792



### Hotel zum Storchen

Für unser renommiertes und traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per 1. April 1999 eine ambitionierte

## 2. Gouvernante

mit Schwergewicht Buffet und Office.

Sie verfügen bereits über Erfahrungen, haben Durchsetzungsvermögen und sind bestrebt, dass "hinter den Kulissen" alles rund läuft.

Als zweite Gouvernante sind Sie verantwortlich für das Bestellwesen im Buffetbereich, Überwachung der Reinigung, Mitarbeiterschulung sowie quartalsweise Erfassen des "Non-Food" Inventars. Ausserdem vertreten Sie unsere Leiterin Hauswirtschaft in allen Belangen bei deren Abwesenheit.

Sind Sie interessiert an dieser anspruchsvollen Stelle, dann zögern Sie nicht und senden Ihre vollständigen Unterlagen mit Photo an, Herrn Robert Liecht, Vizedirektor oder rufen Sie einfach an um mehr zu erfahren.

**HOTEL ZUM STORCHEN**  
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich  
01/227 27 27

115516/41483

# \*\*\*\* HOTEL HESS

CH-6390 Engelberg  
Telefon 041 637 13 66  
Telefax 041 637 35 38

ENGELBERG Ihre Gastgeber:  
Trudy und Geny Hess

*„Wir greifen nicht nach Sternen,  
wir haben Herz!“*

## Hotel Hess Engelberg

Unsere Gäste bezeichnen uns als sympathisches Familien-Hotel mit einer verwöhnenden Gastlichkeit. Damit wir diesem Anspruch weiterhin gerecht werden können, suchen wir per Ende Mai 1999

eine kompetente

**Direktionssekretärin/Réceptionistin**  
mit Schwerpunkt Administration, Personalwesen und Réception

Verfügen Sie über

- eine kaufmännische Ausbildung, administrative Hotelenerfahrung
- fundierte Kenntnisse im Hotelbuchungssystem Fidelio
- D, E, F erwünscht sowie Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern

sowie

### eine/n Servicefachkraft

für die Betreuung unserer 40-60 Gäste,  
Table d'hôte-Service sowie die Führung von  
2-3 Servicemitarbeitern.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an  
HOTEL HESS, Trudy & Eugen Hess, 6390 Engelberg.

1115429/10308

## RESTAURANT SONNENBERG

Zusammen an der Spitze mit  
**Jacky Donatz**

und Ihnen als ...

**Betriebsassistentin, Chef de service  
Commis de cuisine, Chef de partie  
Pâtissier oder Servicemitarbeiter/in**

Die schönste Aussicht auf die Stadt geniessen 120  
Gäste im gehobenen Gourmetrestaurant Sonnenberg.  
Die wärmsten Sonnenstrahlen schenken wir  
150 Gartengästen und der exklusive  
«Sonnenberg-Club» steht für Member offen.

Ist es für Sie eine Herausforderung, im schönsten  
Beruf international anspruchsvolle Gäste auf  
hohem Niveau zu betreuen?

Bei uns stehen Sie nie am Berg, denn in der  
Freddy Burger Management Group gibt es immer  
Möglichkeiten, weiter zu kommen.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an  
untenstehende Adresse.

### RESTAURANT SONNENBERG

Karin Baumann  
Aurorastrasse 98  
8030 Zürich



FREDDY BURGER MANAGEMENT GROUP

Im Herzen von Bern, beim Bundeshaus, betreiben wir vier  
unterschiedliche Restaurants mit über 600 Plätzen, alle  
im gleichen Haus: ein Tea-Room, ein mongolisches Res-  
taurant, eine Pizzeria und eine Brasserie. Unsere Equipe  
ist über 80 Mann/Frau stark. Wir suchen eine/n

### Betriebsassistent/in

der/die unsere Kaderequipe verstärkt. Sie werden vor-  
wiegend als Servicechef eingesetzt, daneben lösen Sie  
aber auch die Einkaufs- und Lagerverantwortliche ab.

Sie bringen einige Jahre Berufserfahrung, vor allem im  
Service, mit, die Sie auch mit guten Referenzen belegen  
können. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Frau I. Rainer, Ch. Gfeller + Co.,  
Bärenplatz 21, 3011 Bern, Tel. 031 311 69 44

110179/52752

**Gelegenheit zum Einstieg in die Welt  
der Werbung und regelmäßige  
Arbeitszeiten gefragt?**

Sind Sie jung, einsetzbar, flexibel, kreativ, verantwortungsbewusst  
und teamfähig? Haben Sie eine kaufmännische Grundaus-  
bildung, Flair für Kundenkontakt und Verkauf und lieben Sie den  
Mack? Dann sind Sie die neue

### Werbe-Sachbearbeiterin

Die Tätigkeit umfasst das Betreuen, Gestalten, Disponieren und  
Kontrollieren von Inseraten, die Ansprache von neuen Kunden,  
Kontakt zu Zeitungen sowie die dazugehörige Administration.  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!



Schindler Consulting  
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich  
Telefon 01 385 95 00

111585/385839

## Un/e chef de réception

est recherché/e par un hôtel genevois de grand  
standing de 250 chambres à Genève.

Ce poste à responsabilités sera repourvu par une  
personne ayant un sens inné de l'organisation, des  
relations humaines et des responsabilités.

Une bonne expérience hôtelière dans un poste similaire  
est exigée. La maîtrise des langues française, anglaise et  
allemande, ainsi que de bonnes connaissances  
informatiques sont demandées.

Un tel challenge vous tente-t-il? Alors, n'hésitez pas à  
nous faire parvenir votre dossier complet avec photo  
sous chiffre 111588 à *hôtel revue*, case postale,  
3001 Berne.

### China Restaurant Li Tai Pe Luzern

Wir suchen in Jahresstelle:

**jungen, chinesischen Koch  
jungen Servicemitarbeiter**  
mit Fremdsprachenkenntnissen  
B- oder C-Bewilligung

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder  
Ihre Bewerbung.  
Furrengasse 14  
6004 Luzern  
Telefon 041 410 10 23  
Fax 041 410 94 55

111121/23050



Abwechslungsreiche und  
interessante Stelle zu vergeben!

Wir sind ein familiäres \*\*\*-Ferienhotel mit 75  
Betten, Hallenbad, Restaurant Papa-Gallo und  
Dream-Life-Bar im Sommer- und Wintersportort  
Engelberg. Zur Ergänzung unseres Kadern suchen  
wir per April oder nach Übereinkunft einen

### Betriebsassistenten

Ihr Aufgabenbereich umfasst hauptsächlich den  
Administrations- und F&B-Bereich sowie die Ver-  
tretung der Direktion.

Wenn Sie über einen Hotelfachschulabschluss  
oder ähnliche Ausbildung verfügen und eventuell  
bereits Erfahrungen in ähnlicher Position gesamt-  
meint haben, so freuen wir uns über Ihre schriftliche  
Bewerbung.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit  
gerne zur Verfügung.

Bianca und Hanspeter Ruckstuhl, Direktion



CH-6390 ENGELBERG  
Tel. 041 637 32 32  
Fax 041 637 32 33  
Dorfstrasse 48

111620/10219



### Restaurant Luna 3812 Wilderswil-Interlaken

sucht per 1. März 1999  
oder nach Übereinkunft

### Réceptionistin/Tournante

(Mithilfe im Restaurant)  
sowie

ab April 1999 oder nach Übereinkunft  
in Saison- oder Jahresstelle

### Servicefachangestellte w/m Sous-chef/Saucier

**Koch  
Hilfskoch**

Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche  
Offerte.

(Fax 033 822 94 94)  
Herrn und Frau Amacher

111607/38083



### Romantik Hotel Castello Seeschloss \*\*\*\*

Zur Ergänzung des Réceptionsteams  
suchen wir für die nächste Sommersai-  
son, mit Stellenantritt März/April:

### Sekretär/in sprachenkundig D/E/F/I

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und  
Foto senden Sie bitte an:

Hotel Seeschloss Castello  
6612 Ascona  
Telefon 091 791 01 61

111533/1937

ROMANTIK HOTELS  
& RESTAURANTS

Wellness-Hotel  
**ERMITAGE-GOLF**  
3778 Gstaad-Schönried  
☎ 033 744 27 27

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse ober-  
halb von Gstaad präsentiert sich unser  
\*\*\*\*-Hotel für den Individual-Gast mit  
67 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants  
(«Stube», «Da capo», «Table d'hôtes»), einem  
grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen-  
und Frei-Erlebnis-Solbad 35°C, Saunapark,  
Beauty- und Bäderabteilung), Tennisplätzen  
und Squashhalle.

Für die kommende Sommersaison (Mai bis  
Oktober) sind folgende Positionen zu beset-  
zen:

**Food & Beverage:**

- **F&B-Assistent**  
(Jahresstelle) Einkauf, Kalkulation, Lager-  
bewirtschaftung, Mithilfe im Frontbereich

**Service:**

- **Chef de service D/F/E**  
(deutsche Muttersprache) ... der den  
individuellen und persönlichen Service  
liebt
- **Barman/Barmaid D/F**  
(kontaktfreudige Persönlichkeit)
- **Demi-chef de rang**
- **Servicemitarbeiter/in**

Mit Interesse erwarten wir Ihre schriftliche  
Bewerbung mit Foto.

111040/29565



Das \*\*\*\*Park-Hotel Kurhaus ist eines der traditions-  
reichsten Häuser der Engadiner Hotelgeschichte an  
besten Lage in St. Moritz Bad. Es strahlt kosmopolitisches  
Ambiente aus, ist aber dennoch heimatverbunden ge-  
blieben, mit grosser Vergangenheit und lebendiger Ge-  
genwart, zeitlos schön und immer jung.

Für die kommende Sommersaison mit Beginn am  
18. Juni 1999 suchen wir zur Ergänzung unseres Teams  
noch motivierte und verantwortungsbewusste Mitarbei-  
ter/innen für folgende Bereiche:

- Front:** **Night-auditor**  
D, E, I, Fidelio-Kenntnisse  
CH oder Bewilligung B oder C
- Chasseur/Chauffeur**  
D, I,  
CH oder Bewilligung B oder C
- F&B:** **F&B-Assistent**  
D, E, F  
CH oder Bewilligung B
- Küche:** **Chefs de partie  
Commis de cuisine**
- Service:** **Commis de rang**

Für Unterkunft im Doppel- oder Einzelzimmer sind wir  
besorgt.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte an  
folgende Adresse:

**Park Hotel Kurhaus**  
S. Hecht und K. Balmer, Direktion  
Via Mezdi 27  
7500 St. Moritz  
Telefon 081 832 21 11  
Fax 081 833 88 61

111384/33820

**DOMINO GASTRO**

Keine Angst,  
es hat Arbeit genug!

Off führt der Weg über mehr Erfahrung und nicht  
über Geld. Dienen kommt vor Verdienen.  
Jedes Jahr 1-2 Schritte vorwärts.  
Senden Sie uns Ihr Curriculum und Ihre Wünsche

Plattikon 055 415 52 80	St. Gallen 071 220 33 55
Zürich 01 432 73 73	Letschwil 055 415 52 84
Winterthur 055 415 52 80	Rapperswil 055 415 52 84
Basel 061 313 40 10	Zug 055 415 52 84
Suhr 062 842 48 31	Graubünden 055 415 52 83
Bern 062 923 98 54	Engadinen 081 834 59 59
Solothurn 062 923 98 54	Tessin 055 415 52 83
Interlaken 033 823 32 32	Wallis 027 945 17 45
Luzern 041 240 11 44	Romandie 055 415 52 80

**DOMINO GASTRO**

**Hotel Sonne**  
Zürichstrasse 2  
3360 Herzogenbuchsee

Infolge Neueröffnung suchen wir per 1. Mai 1999 folgendes Personal:

- **Küchenchef** (Erfahrung in Bankett- und Menüorganisation)
- **Koch** italienische Küche
- **Pizzaiole**
- **Hilfskoch**
- **Serviertochter**
- **Barmaid**

Wünschen Sie nähere Informationen, so  
rufen Sie bitte Herrn Kirmizitas vom Res-  
taurant Bären, Herzogenbuchsee über  
Telefon 062 961 11 27 an.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen  
Unterlagen senden Sie bitte an:  
**Hotel Sonne, Zürichstrasse 2, 3360  
Herzogenbuchsee.**

1116167/3679

**Hôtel \*\*\*\***

en Suisse romande  
Cherche un/e

**COMPTABLE  
COST-CONTRÔLEUR**

Ce poste conviendrait à une personne dynamique, diplômée d'une école hôtelière.

Si vous voulez évoluer dans le domaine du F&B, que vous avez des connaissances en informatique, une bonne maîtrise de la langue anglaise.

Alors, au sein d'un grand établissement moderne, nous vous offrons un travail très intéressant, varié et indépendant.

Nous attendons votre offre complète avec photo, sous chiffre 111589 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of  
swiss golf Hotels

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1999 (Ende März bis Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

**Chef pâtissier  
Chef entremetier  
Chef tournant  
Commis de cuisine**

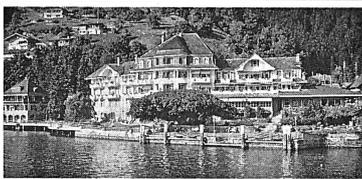
Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.  
Hotel Casa Berno  
6612 Ascona  
Telefon 091 791 32 32



Hôtel  
Relais du Silence  
Silencehotel

111445/1929



Das Hotel Hirschen am See ist ein traditionsreiches Viersternhotel direkt am Thunersee

Für die Sommersaison von Ende März bis Oktober suchen wir mit Eintritt März, April oder Mai:

**RESTAURANTS:**

**CHEF DE SERVICE** (w/m)  
**SEFA** (für A-la-carte-Service, w/m)  
**SAALMITARBEITER** (w/m)  
**HOFA MIT SERVICEINTERESSE**

**RÉCEPTIONIST/IN** mit Erfahrung

**KÜCHE:**  
**CHEF ENTREMETIER**  
**PÂTISSIER**  
**COMMIS DE CUISINE**

Bei uns selbstverständlich  
- Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC  
- Gratis eintritt ins Strandbad

Interessiert?

Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

**Hotel Hirschen am See**  
Rudolf und Anita Hauri  
3654 Gunten am Thunersee  
Telefon 033 252 92 92 / Fax 033 252 92 93



110475/15237

**Hotel Bernerhof Gstaad**

**VIERT STERNE, TAUSEND IDEEN.**

Wir sind ein persönlich geführtes, ganzjährig geöffnetes 4-Stern-Hotel im Zentrum von Gstaad, haben 90 Betten und 230 Sitzplätze in unseren 3 Restaurants.

Nach Übereinkunft suchen wir in  
Jahres- oder Saisonstelle

**Servicefachmitarbeiter (m/w)**

Wenn Ihnen *Gast-Freundschaft* auch so am Herzen liegt wie uns, rufen Sie Jean Bratschi, unseren Restaurantleiter, an. Er gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

**Bartender (m/w)**

Als Gastgeber können Sie mit Ihrer Persönlichkeit unsere Stöckli-Bar selbständig führen und mit Ihrem Charme unsere einheimischen wie Hotelgäste mit raffinierten Drinks verwöhnen. Jean Bratschi weiss mehr.

**HOTEL BERNERHOF**  
Jean Bratschi, Restaurantleiter  
3780 Gstaad  
Telefon 033 748 88 44, Fax 033 748 88 40  
www.gstaad.ch/bernerhof

111514/14966

**Thunersee  
Motel Mon Abri  
Merligen**

**Ferien- und Familienmotel mit 35 Betten**

Unser Team braucht Verstärkung für die kommende Sommersaison. Wir suchen Leute, die Freude an Ihrem Beruf haben und gerne mit uns für das Wohl unserer Gäste sorgen möchten.

Folgende Stellen sind neu zu besetzen, ab 1. April oder nach Übereinkunft:

**Servicemitarbeiterin  
Koch/Köchin**

zur selbständigen Führung unseres kleinen Teams

**Küchenhilfe mit Erfahrung  
Haus- und Gartenbursche**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**Motel Mon Abri**  
Seestrasse 580  
3658 Merligen

111539/256382



TELEFON 091 791 53 44 FAX 091 791 40 64 FAM. F. KRÄHENMANN CH-6613 PORTO RONCO S/ASCONA

Für lange Sommersaison:  
20. März bis Ende Oktober 1999

In unseren individuellen, sonnig einladenden Hotelbetrieb an schönster Lage über dem Lago Maggiore suchen wir

2 aufgestellte und fachlich qualifizierte

**Service-Mitarbeiter**

Gerne erwarten wir Ihre  
Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Familie F. Krähenmann  
**Hotel La Rocca\*\*\*\***  
6613 Porto Ronco/Ascona

111539/28070

**KAUFLAUTEN RESTAURANTS**

am Pelikanplatz in Zürich  
sucht wegen Betriebsweiterung  
folgendes geschultes Personal:

**Chefs de service  
Barfachleute und  
Servicemitarbeiter/innen**

Bist Du flexibel, sprichst fließend  
Schweizerdeutsch und hast eine solide  
Berufsausbildung?

Dann freuen wir uns auf Deine  
schriftliche Bewerbung  
(CV, Zeugnisse, Referenzen und Foto).

**Kaufleuten Restaurants**  
Heidi Wenger  
Pelikanstrasse 18  
8001 Zürich

111214/99201

**Adelboden**

6422 Steinen SZ

Ruth, Franz Wiget und ihr Team wünschen sich  
folgende/n interessierte/n Mitarbeiter/in:

**Servicefachangestellte  
Chef de partie  
Commis de cuisine**

die Freude am gepflegten Service haben, einer  
kreativen, modernen Küche träumen (16 Punkte Gault Millau)  
und motiviert sind, den hohen Ansprüchen unserer  
Gäste gerecht zu werden.

Auf Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung freuen sich

Ruth und Franz Wiget  
**Restaurant Adelboden**  
6422 Steinen  
Telefon 041 832 12 42  
So & Mo Ruhetag

111513/37231

Wir sind ein Familienbetrieb im Zürcher Unterland, und wir arbeiten vorwiegend mit Schweizer Produkten.

Nach mehrjähriger Tätigkeit verlässt uns unser Küchenchef. Aus diesem Grunde suchen wir einen neuen, jungen, innovativen

**Küchenchef**

oder Sous-chef, der den Sprung als Küchenchef wagen will per 1. April oder Mai 1999.

Gleichzeitig suchen wir einen

**Chef de partie  
oder Commis de cuisine**

Eintritts-Datum Mai oder Juni 1999

Telefon 07 850 37 19  
Herrn Andreas Eggenberger verlangen.



GASTHAUS BLAUER FASAN  
FAMILIE EGGENBERGER  
KAISERSTUHLSTRASSE 54  
8172 NIEDERGLATT  
TELEFON 01 / 850 37 19

BLAUER FASAN

111606/285446

**Hotel \*\*\*\* Restaurant**

**Krebs  
Interlaken**



Für lange Sommersaison (ab April 1999) suchen wir  
noch folgende Mitarbeiter/innen:

**Chef entremetier (m/w)**  
**Chef de partie tournant (m/w)**  
**Jungkoch (m/w)**

**Servicefachangestellte (m/w)**  
**Demi-chef de rang (m/w)**  
**Hilfskellner (m/w)**  
**Mitarbeiter Self. Da-Li (m/w)**

**Casserolier  
Küchenbursche**

Schriftliche Offerten mit den üblichen Unterlagen  
inkl. Passfoto bitte an:

Peter S. Koschak, Direktor  
**Hotel Krebs**  
3800 Interlaken BO

111519/16403



HOTEL BERGHAUS  
CH-3823 WENGEN

Das Kleinod am Fusse der Jungfrau, an schönster Lage,  
direkt neben der Männlichenbahn, sucht für die Sommer-  
evtl. anschließende Wintersaison ab Juni

**Alleinkoch**

Wenn Sie in einem Hotel-Restaurationsbetrieb mit Fisch-  
spezialitäten in einem kleinen Team mitarbeiten möch-  
ten, dann sollten wir uns kennenlernen.

Ihre vollständige Bewerbung richten Sie bitte an Familie  
A. Fontana, Telefon 033 855 21 51.

110554/37648

## Hotelfachassistentin oder Hausw. Betriebsleiterin FA

Für unseren Hausdienst suchen wir eine selbstständige und initiative Equipenleiterin.

Neben der Führung und Betreuung der ca. 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählen die Organisation und Einsatzplanung der eigenen Equipe und die Unterstützung der Sektorleiterin zu Ihren Hauptaufgaben.

Teamfähigkeit und Organisationstalent sind Ihre Stärken, Sie sprechen vorzugsweise italienisch oder spanisch und bringen ausserdem PC-Kenntnisse und Berufs- und Führungserfahrung aus ähnlichen Funktionen mit. Wenn Sie geregelte Arbeitszeit schätzen und sich in einem lebhaften Grossbetrieb wohl fühlen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Frau H. Gut, Sektorleiterin Hausdienst, Tel. 01/255 56 76, gerne zur Verfügung.

UniversitätsSpital  
Personalbüro 4  
Frau Karin Bosshard  
8091 Zürich



UniversitätsSpital  
Zürich

P.111491/38388

## HÔTEL \*\*\* Malgrappé

CH-1993 Veysonnaz (4 Vallées)  
Hotel\*\*\* im Chaletstil gebaut und mit gemütlicher Atmosphäre im Sonnenkanton Wallis mit wunderbarer Aussicht auf das Rhonetal und die Alpen sucht auf Anfang März 1999 oder nach Vereinbarung:

**Empfangssekretärin/Receptionistin** mit Erfahrung und sehr guten Kenntnissen der französischen Sprache

– **Alleinkoch** für italienisches Restaurant «Malgrappé»

– **Köche** französische und internationale Küche

– **Servicefachpersonal**

– **Zimmermädchen**

– **Allrounder** für den Unterhalt der beiden Hotels und andere Einsätze (Unterkunft im Hotel Malgrappé)

Interessenten sind gebeten, ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an die Direktion des Hotels Chalet Royal, 1993 Veysonnaz, zu senden. Für zusätzliche Informationen: Telefon 027 208 56 44 Herr oder Frau Pontet. 110496/367818

### ACHTUNG GASTRO-PERSONAL!

Suche qualifizierte Fachkräfte für interessante Stellenangebote in der Ostschweiz, Bodensee, Winterthur

– **Küchenchef, Sous-chef, Köche**  
– **Receptionistin**  
– **Servicefachangestellte, Barmaid**

Anruf genügt oder schicken Sie einfach Ihre Unterlagen!

079 336 21 81  
Personal Placement Service  
M. Zollinger, Im Bogon 6, 8546 Islikon  
P.111507/395872

### Hotel-Restaurant Christiania\*\*\*\* 3780 Gstaad

Wir suchen nach Übereinkunft

#### Servicefachangestellte

motiviert, junge Persönlichkeit mit einem ausgeprägten Dienstleistungsverständnis, mit Organisationstalent und sprachkundig – für unser kleines, gepflegtes Restaurant.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Offerte mit Foto und Unterlagen.

Familie Geadah-Nopper  
Telefon 033 744 51 21  
110822/14982

### Als Croupier/Croupieuse

sind Sie für die Betreuung und Beratung der Spielgäste, die Überwachung bzw. technische Durchführung der einzelnen Spielarten und die interne Abrechnung in einer Spielbank zuständig.

Wenn Sie über Geschicklichkeit

Genauigkeit  
sprachliche Begabung  
gutes Reaktionsvermögen  
Fremdsprachenkenntnisse  
Anpassungsfähigkeit

verfügen und 24 bis 30 Jahre jung sind.

Wenn Sie meinen, dass dies Ihr Traumberuf wäre und wenn Sie sich zu diesem Beruf ausbilden lassen möchten, dann senden Sie eine e-mail an: [decfd@bluewin.ch](mailto:decfd@bluewin.ch)  
111577/40067



## KOCH

### Chef de Partie

In mittlere Brigade 8 K & 3 L  
Unsere Karte wechselt täglich;

**Die Chance für Sie!**

Was wir bieten können, erläutern wir Ihnen bei einem Vorstellungsgespräch

<<Kommen Sie zu uns>>

Melden Sie sich schriftlich oder per Telefon  
052 / 232 99 88

Küchenchef / Karl Brändli  
Sous-Chef / Alain Spielmann

Töstalstrasse 70, 8400 Winterthur  
114622/10774

Aufgestelltes, kleines Hotelteam freut sich auf den neuen selbständigen, kreativen

### Küchenchef

der es versteht, die anspruchsvollen Hotelgäste mit seinen

#### Vollwert-Vegi-Kochkünsten

zu begeistern. Wir bieten eine Ganzjahresstelle bei geregelter Arbeitszeit und einem guten Arbeitsklima. Unser Hotel mit 20 Zimmern liegt im sonnigen Tessin und ist geöffnet von März bis November.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Hotel «Sassa da Grüm»  
Ort der Kraft  
6575 San Nazzaro  
Telefon 091 794 28 50  
109392/359238

Hôtel, 4 ★, 300 chambres, Genève, cherche son

## ROOM DIVISION MANAGER

Responsable de la partie Hébergement

**Votre profil:** – de formation hôtelière, vous êtes au bénéfice d'une bonne expérience en tant que Chef de Réception  
– vous avez des connaissances du Housekeeping et de l'entretien  
– vous possédez de réelles affinités pour l'information et un intérêt évident pour le travail administratif  
– vous êtes à l'aise dans les contracts aussi bien en français, en anglais qu'en allemand  
– de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable.

Nous vous offrons la possibilité de travailler au sein d'une équipe jeune et dynamique, ainsi que des prestations correspondant aus responsabilités du poste.

N'hésitez pas à faire parvenir vos dossiers complets avec c.v. et photo sous chiffre 110 913 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

## Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir ab Anfang Mai oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine selbstständige

### Receptionistin

Sie bringen bereits Erfahrung als Hotélreceptionistin mit und sind an selbstständiges Arbeiten gewöhnt.

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

P.110916/4693

## JOHANNITER L U Z E R N

### Receptions-Praktikant/in

Wir suchen auf Anfang Sommersaison (März/April) eine motivierte Persönlichkeit, welche folgende Eigenschaften besitzt:

- Flexibilität
- Sprachen D/E/F
- Selbstständigkeit
- Belastbarkeit
- Freude am Umgang mit Menschen

Wir bieten

- eine gute Ausbildung
- ein TOP modernes Hotel mit 130 Betten, Banketträume für 120 Personen und Seminarsäle für 60 Personen
- ein gut organisiertes, modernes Management
- eine originelle Restauration (Restaurant Bolero, temperamento español)
- ein aufgestelltes Team (45 Mitarbeiter)

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Roland Barmet, Direktor.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

TOP-HOTEL JOHANNITER  
RESTAURANT BOLERO  
Bundesplatz 18  
6003 Luzern  
Telefon 041 210 18 55



111523/23019

## Seehotel Belvédère 6052 Hergiswil

Eine Sommersaison in einem motivierten Team am schönen Vierwaldstättersee? Dann suchen wir genau Sie!

Tragen Sie als

### Chef de partie m/w Servicefachangestellte/r

mit Freude und Einsatz ein Stück zum Erfolg des Seehotels Belvédère bei!

Wir erwarten Fachkenntnisse, eigene Initiative und Freude, Gäste zu verwöhnen!

Wir bieten ein aufgestelltes Mitarbeiterteam und eine traumhafte Region!

Suchen Sie Herausforderung und arbeiten gerne mit jungen Leuten, so freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Seehotel Belvédère  
Uns Kamberger  
Seestrasse 18  
6052 Hergiswil

Internet: <http://www.hotel-belvedere.ch>  
E-mail: [belvedere@swissonline.ch](mailto:belvedere@swissonline.ch)

111288/15539

## kurhotel lenkerhof

Einzigartig...  
Simmental im Berner Oberland  
CH-3775 Lenk

The place to go!

Zur Unterstützung unserer Leiterin Hauswirtschaft suchen wir eine

### Hofa

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland und bieten unseren anspruchsvollen Gästen 81 Zimmer und Juniorsuiten an idyllischer Lage in eigenem Park, nahe 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  
108706/19330

Für unser \*\*\*\*-Ferien-, Geschäfts- und Seminarhotel inmitten der Thuner Altstadt

Das Herzstück unseres Betriebes, wo alle Fäden zusammenlaufen, Gäste aus aller Welt begrüsst und verabschiedet werden, braucht Verstärkung, und zwar

### Receptionistin

Eintritt 1. April  
oder nach Vereinbarung  
in Jahresstelle

Sie haben Berufserfahrung (idealerweise auch mit FIDELIO), sind sprachgewandt (D/F/E), flexibel und belastbar! Dann informieren wir Sie gerne näher über diese abwechslungsreiche, spannende Aufgabe in unserem jungen, aufgestellten Team.

Senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Edith Flöckmüller, Personalchefin,  
Hotel Freienhof, 3600 Thun

Freienhof

3600 Thun • Tel. 033 227 50 50, Fax 033 227 50 55  
Internet: <http://www.freienhof.ch>  
E-mail: [personal@freienhof.ch](mailto:personal@freienhof.ch)

111467/34549

DOMINO GASTRO			
Denken Sie an morgen, dann haben Sie Ziele und wir die passenden Arbeitsplätze. Ein Gespräch macht den Anfang.			
Plattikon	055 415 52 80	St. Gallen	071 220 33 55
Zürich	01 432 73 73	Lintwil	
Winterthur	055 415 52 80	Rapperswil	055 415 52 84
Basel	051 313 40 10	Zug	054 415 52 84
Suhr	062 842 48 31	Graubünden	055 415 52 83
Bern		Engadin	081 834 59 59
Soloth.	062 923 98 54	Tessin	055 415 52 83
Interlaken	033 823 32 32	Wallis	027 945 17 45
Lucern	041 240 11 44	Romandie	055 415 52 80
DOMINO GASTRO			

## HOTEL RESTAURANT SEEGARTEN MARINA SPIEZ

Für unseren bestbekanntesten Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Spiezerbucht am **Thunersee** suchen wir für die Sommersaison folgende Mitarbeiter/innen:

Per April oder Mai bis Ende Oktober:

**Réceptionist/Hotelsekretärin**  
gelernt, mit Erfahrung, def. PC-Kenntnisse

**Chef de partie  
Jungkoch/-köchin**

**Servicefachangestellte/r**  
mit A-la-carte-Erfahrung

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an!

**Hotel Seegarten-Marina**  
L. und R. Moro-Rentsch, Direktion  
Schachenstrasse 3  
3700 Spiez  
Telefon 033 655 67 67

111522/3205

## HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Für unser \*\*\*\*Hotel in der Stadt Zürich suchen wir per sofort eine aufgestellte und einsatzfreudige

### Direktionsassistentin/ Direktionssekretärin

Für diese nicht alltägliche Stelle sollten Sie mitbringen:

- Kenntnisse in der Hotellerie und F&B
- sichere Korrespondenz in D/E/F
- gute Anwenderkenntnisse in MS Office
- selbständige und speditive Arbeitsweise

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

**Hotel St. Gotthard**  
Herrn M. Ramer, Direktor  
Bahnhofstrasse 87  
8023 Zürich

111584/41220

## ROTER KAMM

Seit bald einem Jahrzehnt hat die Stadt Zürich an bester Lage am Zürichberg ein einmaliges Restaurant! Der «Rote Kamm»!

Wir suchen einen aufgestellten, teamorientierten und flexiblen

### Chef de partie (w/m)

mit abgeschlossener Berufslehre, sowie **Liebe zum Beruf!**  
Eine dynamische Küchenbrigade erwartet

**Sie**

per sofort oder nach Vereinbarung.

Gerne geben wir Ihnen vorab weitere Auskünfte per Telefon: 01 251 44 52, Küchenchef Herr S. Carrara oder bei dessen Abwesenheit Geschäftsführer Herr T. Hofstetter.

Für ganz G'Wundrige: [www.roterkamm.ch](http://www.roterkamm.ch)

Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

**Restaurant Roter Kamm**  
Herr Stefan Carrara  
Tobelhofstrasse 240, 8044 Zürich.

111362/382084

## HEPTAGON CONSULTING

BETRIEBS- & UNTERNEHMENSBERATUNG MANAGEMENT HOTELS UND RESTAURANTS

Für unseren kleineren Hotelbetrieb am linken Seeufer mit 3 Restaurants und grossen Bankettmöglichkeiten suchen wir per 1. Mai 1999, evtl. früher, zur Umsetzung unserer grossen Ziele

eine Persönlichkeit mit Charisma als

### Betriebsassistent/in Stv. des Geschäftsführers

**Aufgabenbereich:**

Führung des administrativen Bereichs wie Tagesabrechnung, Korrespondenz, Reservationen Saal, Hotel und Restauration und Controlling. Sie werden unterstützt durch unsere Treuhänder. Als aktive/r, innovative/r Gastgeber/in haben Sie vor allem Freude an der Front und organisieren auch gerne Events aller Art. Die kompetente Durchführung von Banketten bis zu 300 Personen bereitet Ihnen keine Mühe. Computerkenntnisse (Word, Excel) setzen wir voraus.

Wenn Sie nach der Kurzinformation immer noch motiviert sind und eine nicht alltägliche Herausforderung annehmen möchten, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**Heptagon Consulting GmbH**, z.H. Herrn G.V. Rickenbach, Postfach 4516, Bahnhofstrasse 28, 6304 Zug.  
Telefon 079 667 78 65.

111518/37035

## Hôtel\*\*\*\* en région genevoise

Une formation hôtelière, une bonne connaissance de la langue anglaise et le goût pour les chiffres et l'informatique sont les qualités majeures que nous demandons à notre nouveau/elle

### RÉCEPTIONNISTE JOUR/NUIT

Si vous aimez les contacts humains et avez quelques années d'expérience dans ce poste, êtes suisse ou titulaire d'un permis valable, nous vous invitons à adresser votre dossier complète avec photo sous chiffre 111587 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

## ALFA SOLEIL

3718 Kandersteg

Hier, in unserem Ferienhotel, auf einem der schönsten Flecken des Berner Oberlandes, stehen Sie auf der Sonnenseite des Lebens!

Anfang Mai 1999 können Sie einsteigen - Aufstiegsmöglichkeit inbegriffen - als

### Réceptionssekretärin (D/F/E)

- wenn Sie
- Winword-kundig, Marketing-interessiert und verantwortungsliebend sind,
  - viel von Leistungsqualität und mitunternehmerischem Denken halten,
  - selbständiges Arbeiten, Abwechslung und kreatives, echt gelebtes Gastgebersein mögen...

...Interessiert Sie diese neue Herausforderung? Dann warten wir mit Spannung auf Ihre Bewerbungsunterlagen! Zuständig sind Herr und Frau Seiler.

Für brennende Fragen: Telefon 033 675 84 84  
[www.kandersteg.ch/alfasoleil.htm](http://www.kandersteg.ch/alfasoleil.htm)

111449/1688

## SPORTHOTEL AROSA VALSANA

Tel. 081 377 02 75 • Fax 081 377 41 59  
CH-7050 Arosa • [valsana@access.ch](mailto:valsana@access.ch)

Für die kommende Sommersaison ab 15. Juni bis 20. September suchen wir noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams

Reception: **Receptionist**  
Berufserfahrung in 4\* Hotels  
Bar: **Barman/maid**  
Küche: **Chef de Partie**  
Saal: **Commis de Cuisine**  
**Commis de Rang**  
**Serviceaushilfen**  
(ab 10.7. - 8.8.99)  
Beauty: **Kosmetikerin**  
**Coiffeuse**

Sind Sie interessiert?  
Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Sporthotel Valsana  
z.H. Fam. Lendfers  
7050 Arosa

111361/708

## HOTEL WINKELRIED

CH-6362 Stansstad  
Telefon 041 610 99 01, Fax 041 610 96 31

am See

Das \*\*\*\*Hotel Winkelried direkt am Vierwaldstättersee gelegen verfügt über 29 Zimmer und Suiten, Wellness-Bereich, Fischer-Bar, 3 Restaurants (Hafenrestaurant, Winkelried-Stübli, Seeblick)

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für kommende Sommersaison (April/Mai 1999 oder nach Vereinbarung)

**Chef de réception E/F** (Jahresstelle)  
Flair für Zahlen, Fidelio, englisch/französisch

**Réceptionist/in** (Jahres- oder Saisonstelle)  
Fidelio, englisch/französisch

**Service Mitarbeiter/in  
Pâtissier**

Ihre Bewerbung mit Foto schicken Sie bitte an Herrn Beat Hérig

**Hotel Winkelried**  
Dorfplatz 5, 6363 Stansstad  
Tel. 041 610 99 01, Fax 041 610 96 31  
<http://www.Winkelried.ch>

111477/329525

## BAUR AU LAC ZÜRICH

Wir suchen zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade mit Eintritt nach Vereinbarung einen tüchtigen

### Commis Pâtissier

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Arbeitsstelle in einem Stadthotel der Luxusklasse. Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer in unserem Personalhaus zur Verfügung stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, unser Personalbüro anzurufen, Telefon 01/220 50 20, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

**Hotel Baur au Lac**  
Yves G. Dreyfus  
Vizedirektor  
Talstrasse 1, 8022 Zürich

The leading hotels of the World

Swiss Deluxe Hotels

PREFERRED HOTELS & RESORTS

111329/39918

Als führendes Unternehmen der Textilbranche suchen wir für die Regionen Oberwallis und Berner Oberland zur Betreuung einer anspruchsvollen Kundschaft im Hotel- und Gastrobereich eine/n kontaktfreudige/n, an selbständigen Arbeiten gewöhnte/n

### Mitarbeiter/in im Aussendienst

Ihre Arbeit unterstützen wir mit modernsten Kommunikationsmitteln.

Nebst gründlicher Einführung in die vielschichtige Materie bieten wir Ihnen ein fixes Gehalt ab Einstellung, einen Geschäftswagen, klare Spesenregelung und selbstverständlich fortschrittliche Sozialleistungen.

Haben Sie Hotelerfahrung? Dann senden Sie uns umgehend Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

## Schwob GASTROTEXTIL

Kirchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf  
Telefon 034 428 11 11  
Herr T. Pelozzi

P 111373/392448

## KOLPING HOTEL-RESTAURANT-LUZERN

\*\*\*-Hotel Kolping Luzern  
Stadthotel mit 100 Zimmern

Wir suchen für unser Hotel/Restaurant per sofort oder nach Vereinbarung eine

**Serviertochter** Muttersprache D  
und einen

**Commis de cuisine**

Bewerbungsunterlagen an: J.-L. Rohner,  
Friedenstrasse 8, 6004 Luzern, Telefon 041 4102351

111391/23035

## Flora

Das neue, trendige Quartier-Restaurant

Nach einer Totalrevision öffnet das Restaurant Flora am Albisriederplatz 5 in Zürich, neu mit Bar + Saal, in trendiger Form per Anfang März seine Türen.

Das Flora, mit jung-dynamischem Ambiente, ist 7 Tage in der Woche geöffnet und verfügt über eine perfekte Infrastruktur.

Wir suchen

**aufgestellte Servicemitarbeiter/innen**  
die mit Professionalität und Ausdauer mitmachen.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

**Restaurant Flora**, Albisriederplatz 5, 8004 Zürich. Sofort-Info über **01 404 54 36**.

111144/384515

## Kellner

...

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue!*  
Tel. 031 370 42 22

# Ascona

LAGOMAGGIORE

Hätten Sie Lust auf einen Sommer in Ascona?  
(ab 13. 3 bis 2. 11. 1999)

Wir suchen selbständige und initiativ Mitarbeiter für folgende Bereiche:

Restaurant: **Chef de rang**  
(gute Sprachkenntnisse sind Voraussetzung)

Küche: **Chef de partie**  
**Küchenbursche**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen, damit wir schnellstmöglich ein persönliches Gespräch vereinbaren können.

Hotel Ascovilla  
Monika Gasser, Direktion  
Via Lido/Albarelle  
6612 Ascona  
Tel. 091 785 41 41

111412/175420

Restaurant  
**Zunftthaus zu Webern**  
Gerechtigkeitsgasse 68  
3011 Bern



## Gute Aussichten in der Berner Altstadt

Unser traditionsreiches, Speiserestaurant erscheint bald in einem neuen Frühlingskleid. Damit wir unsere Gäste vollumfänglich mit einer marktfrischen Küche verwöhnen können, brauchen wir Verstärkung. **Interessiert?**

Rufen Sie an, mit Freude präsentieren wir Ihnen unser neues Konzept und zeigen Ihnen gerne Ihren Arbeitsplatz als unseren zukünftigen, kreativen, **Chef de Partie** oder **Jungkoch** von Dienstag bis Samstag!

031 311 42 58. Der Küchenchef Peter Briv oder Helene Hebeisen verraten Ihnen alles über diese guten Aussichten. 111501/40252



DANK UNSERER GUTEN MITARBEITER HABEN WIR ERFOLG

In unserem Betrieb spielt nicht nur die feine Küche und der gepflegte Service eine Rolle, ebenso wichtig ist uns die **Hygiene**

Für diese wichtige Aufgabe suchen wir eine verantwortungsbewusste

## HAUSWIRTSCHAFTSANGESTELLTE

Wenn Sie Freude haben an abwechslungsreicher und selbständiger Arbeit und wenn Sie ausgeglichen und fröhlich sind, dann rufen Sie uns an.

Ursula und Oskar Marti  
Restaurant Moospinte  
3053 Münchenbuchsee  
Telefon 031 869 01 13

(Sonntag und Montag geschlossen)

111397/183032

## Sommersaison 1999 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppen. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 1999 ausgewiesene Fachleute.

Für unser **Spezialitätenrestaurant**  
(von Ende April bis Ende September):

**Tournant**  
**Demi chef de garde**  
**Demi chef garde-manger**  
**Commis de cuisine**  
**Pâtissier**  
**Commis pâtissier**



**2. Chef de Service, 9 oder 10**,  
deutsch sprechend.  
**Servicefachangestellte(r)**  
deutsch sprechend, mit Erfahrung im  
À-la-carte-Service und Direktkasso.

Für das **Selbstbedienungs-Gartenbuffet**  
(von Mitte Mai bis Mitte September):

**Buffetangestellte(r)**  
für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten, voll- oder teilzeit (50%).



Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar.

Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 1999 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wältli.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich  
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

VO 109886/40256

## fl Hotel\*\*\*\*

Für unseren lebhaften Hotelbetrieb im Zentrum von Luzern mit 250 Betten, Restaurant, Dancing und zwei Bars suchen wir per 1. April eine/n

### « Réceptionist/in »

In unserem jungen, achtköpfigen Team pflegen wir einen kollegialen Umgang sowie eine selbständige Arbeitsweise.

Wenn Sie bereits Réceptionserfahrung, idealerweise in der Stadthotellerie, und gute Sprachkenntnisse mitbringen sowie den Kontakt zu einer internationalen Kundschaft lieben, entsprechen Sie genau unseren Vorstellungen.

Sind Sie an dieser reizvollen Jahresstelle interessiert? Dann freut sich Miriam Moosmann auf Ihre Bewerbung.

Best Western Hotel Flora, Söldenhofstrasse 5, 6002 Luzern  
Tel. 041/229 79 79 Fax 041/229 77 77 www.florahotel.ch Email flora@lag.ch

22896/109640



TELEFON 081 838 44 44  
TELEFAX 081 838 44 00  
INTERNET www.hotelpostsil.ch

CH-7514 SILS-MARIA ENGADIN

Für unser spezielles, **neu ausgebautes** Hotel mit höchstem Komfort mitten im wunderschönen Sils-Maria suchen wir zur Ergänzung unseres dynamischen Teams auf Sommersaison 1999 **Anfang Juni bis Ende Oktober** (und Wintersaison von Mitte Dezember bis Ende April) folgende motivierte Mitarbeiter:

## RÉCEPTIONSPRAKTIKANTIN

neben der Betreuung unserer Hausgäste unterstützen Sie in hektischen Zeiten unser Serviceteam.

## SERVICEMITARBEITERIN

mit Ihrer fröhlichen Art verwöhnen Sie unsere Hausgäste im Speisesaal und unterstützen unseren A-la-carte-Service.

Gerne würden wir Sie kennenlernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.  
Familie Theres und Hanspeter Neff.



109640/154331



THERME  
VALS

Hotel Thérme • Felsen-Thérme • Thérme-Häuser

## Einladung

Wir möchten Sie in die Thérme Vals locken, um mit Ihnen ein bisschen zu plaudern. Nein, nicht nur über unser 280-Betten-Wellness-Hotel, nicht nur über unsere Felsen-Thérme, das aussergewöhnlichste Thermalbad der Gegenwart, sondern in erster Linie über Sie! Wir suchen:

### II. Chef de réception D/E Réceptionist/in

die Verstärkung an unserer lebhaften Réception – erfahren und engagiert!

**2. Sous-chef**  
**Chef garde-manger**  
**Saucier**  
**Commis entremetier**  
**Commis pâtissier**

die Herausforderung in einer kreativen und marktfrischen Küche!

### 2. Gouvernante Lingeriemädchen

die verantwortungsvollen Stellen in der Hauswirtschaft!

### Badekassen-Disponentin Bademeister

die besonderen Stellen in unserer Felsen-Thérme!

### Servicefachangestellte

der Job für Gastgeberpersönlichkeiten in unserem Restaurant Lucullus!

Wenn Sie in einem modernen Betrieb arbeiten möchten, der vielleicht etwas anders ist als andere, und wenn Sie Spass daran haben, Gastgeber zu sein, setzen Sie sich unbedingt mit uns in Verbindung. Wir sind gespannt auf Sie!

Thérme Vals  
Sibylle und Danilo Meyer, 7132 Vals-Valseretal  
Telefon 081 926 80 80 • Fax 081 926 80 00

111065/35580

Sommer in Vals –  
falls Arbeit Spass machen darf!



4500 Solothurn

In unserer jungen, dynamischen 10-Mann-Brigade ist mit Eintritt nach Vereinbarung die Stelle eines

## Chef tournant

neu zu besetzen.

Wir wünschen uns einen tüchtigen, lebensfrohen Fachmann, der seinen Beruf liebt und auf allen Posten einer anspruchsvollen, marktgerechten Küche bewandert ist.

Im weiteren möchten wir unsere Brigade durch einen interessierten und begabten

## Jungkoch

erweitern.

Das Hotel Krone ist ein renommiertes \*\*\*\*-Hotel und das erste Haus am Platz. Wir haben ein erlesenes und gepflegtes A-la-carte- und Bankett-Angebot. Unsere Küche ist kreativ und saisongerecht.

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie uns doch bitte an, damit wir uns kennenlernen.

Marie-Theres und Gerald Dörfler-Aerni  
Telefon 032 622 44 12

111148/31852

## TOURISMUS

## reisebüro mittelthurgau



Wir suchen für unsere Reisebüros in Winterthur und in der Ostschweiz **Umsteigerinnen** aus der Hotel- und Tourismusbranche, welche bereit sind, sich zu einer

### Ferienberaterin

weiterzubilden.

Wir bieten:

- die Möglichkeit, zu Ihrem Traumberuf zu kommen
- praktische Einarbeitung begleitet von Weiterbildungskursen
- volles Salär, auch während der Ausbildung
- angenehme, aufgestellte Arbeitsatmosphäre.

Wir erwarten:

- Bereitschaft – viel Neues hinzuzulernen
- Verkaufstalent und Einfühlungsvermögen für die Wünsche unserer Kunden
- längerfristiges Engagement
- Freude am Reisen und der damit verbundenen Reiseerfahrung
- kaufmännische- und Fremdsprachenkenntnisse
- Word und Excel-Kenntnisse.

Alter: 25 bis 40 Jahre.

Bewerbungen bitte an: Hans Ricklin, Reisebüro Mittelthurgau Retail AG, Bahnhofplatz 4, 8401 Winterthur. Telefon 052 212 13 12, Fax 052 212 52 01.

111158/196266

## Raststätte Schwyzlerland, Thayngen/SH

Wir suchen sofort oder nach Vereinbarung einen dynamischen, erfahrenen und innovativen

## Küchenchef

In dieser Funktion sind Sie für die gesamte Planung der Produktion, Einkauf und Abteilungs-Abrechnung sowie die Führung eines kleinen Küchenteams verantwortlich.

Sind Sie der ausgewiesene Fachmann und offen für zukunftsweisende Konzepte? Ist ideenreiche Angebotsgestaltung und direkter Kontakt mit Ihren Gästen für Sie eine Herausforderung?

Wir bieten eine selbständige Tätigkeit bei guten Gehalts- und Sozialleistungen und können auf Wunsch eine Wohnung zur Verfügung stellen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Gehaltsvorstellung an:

Paul J. Verbeek, Grenzstr. 72, 8240 Thayngen

111532/121045

## MARCHÉ DE L'EMPLOI



Per il nostro rinomato ristorante italiano con Pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per subito o per data da convenire

## cameriere

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:

Restaurant Piz Paz, Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken. Per informazioni telefono 033 822 25 33 (lunedì chiuso).

111608/72214

Nous choisissons nos hôtes et nous sommes fiers de nos collaborateurs.

L'hôtel Mövenpick à Genève, 4 étoiles, 350 chambres, 2 restaurants traditionnels, 1 restaurant type "Marché", 1 restaurant japonais, 1 Cocktail-Bar, 18 salons de banquets (1000 m<sup>2</sup>).

CHERCHE :



Ce poste conviendrait à un jeune professionnel en possession d'un CFC.

Venez nous rejoindre, nous nous réjouissons de faire votre connaissance!

Si vous êtes au bénéfice d'un permis de travail valable, adressez vos offres à:

Hôtel Mövenpick  
Bureau du personnel  
20, route de Pré-Bois  
CP 556  
1215 Genève  
Tél: 022 717 16 24  
http://www.movenpick-geneva.ch

**MÖVENPICK HOTEL**  
Pick the Best

111432/269450

– Si vous savez prendre des initiatives et organiser votre travail de manière autonome

– Si vous aimez le contact à la clientèle

– Si vous maîtrisez le français, l'anglais et éventuellement l'allemand

Alors vous êtes la ou le futur/e

## SECRÉTAIRE COMMERCIAL/E de notre hôtel

Nous attendons votre dossier de candidature complet avec photo et certificats sous chiffre 111590 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

## HOTEL ROYAL SAVOY LAUSANNE

Nous cherchons pour entrée de suite ou à convenir

### une gouvernante

au bénéfice d'une expérience professionnelle de 2 à 4 ans, avec apprentissage assistante d'hôtel ou école hôtelière, français/anglais dynamique et motivée

### une assistante d'hôtel

avec apprentissage ou autre formation hôtelière

Veillez adresser votre dossier complet à l'hôtel Royal-Savoie, M<sup>me</sup> R. Cuendet, Auberge de Zaehringen Service du personnel 40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13 Tél. 021 614 88 88 • Fax 021 614 88 78

**caim**  
HOTEL & RESTAURANTS

11548/1853

## HOTEL LA BARCAROLLE

AU BORD DU LAC LÉMAN  
Prangins près Nyon - Suisse

Notre nouvel hôtel LA BARCAROLLE, qui ouvrira ses portes au mois de mai 1999, aura une capacité d'accueil de 40 chambres, 6 suites, avec restaurant, terrasses, bar, d'amples salles pour conventions, séminaires et banquets, piscine, port privé et un magnifique parc.

Pour cet établissement haut de gamme, situé directement au bord du lac Léman, à quelques minutes de Genève, nous recherchons nos futurs collaborateurs

**CHEF DE SERVICE**  
avec quelques années d'expérience  
**CHEFS DE RANG**  
**BARMAN/AID**  
**COMMIS DE RANG**  
**SOUS-CHEF DE CUISINE**  
**CHEFS DE PARTIE**  
**COMMIS DE CUISINE**  
**FEMMES DE CHAMBRES**  
**PORTIERS D'ETAGES**  
**CASSEROLIERS**  
**GARÇONS (FILLES) D'OFFICE**

Nous cherchons des candidats motivés, avec quelques années d'expérience dans un poste similaire et ayant à cœur le travail bien fait.

Nous offrons un cadre de travail neuf et agréable, des conditions de travail au dessus de la moyenne, 5 semaines de vacances et la possibilité de participer au lancement d'un nouvel hôtel.

Pour ce magnifique établissement, nous attendons des offres motivées, accompagnées d'un c. v. complet avec photo et copies de certificats.

Nous donnerons la préférence à des personnes entrepreneurs et dynamiques, de nationalité suisse ou avec permis C. Seules les candidatures remplissent les critères ci-dessus seront retenues. Une discrétion absolue est garantie.

Veillez faire vos offres à la direction:

**HOTEL LA BARCAROLLE**  
1197 Prangins/Nyon

111446/398177



CHATEAU D'OEX - ROUGEMONT - ROSSINIÈRE  
Suite au départ en montagne de la titulaire, l'Association Pays-d'Enhaüt-Promotion met au concours le poste de

**responsable de la promotion, des ventes et de la centrale de réservation**

Lieu de travail: Château-d'Oex

Vos qualités:  
– connaissances du marché touristique, notamment de la promotion et de la vente  
– bonne pratique de l'informatique (système de réservation serait un avantage)  
– très bonnes connaissances linguistiques (F, D, E)  
– facilité de contact  
– flexibilité, esprit créatif  
– bonne présentation

Les offres avec curriculum vitae, photo et lettre manuscrite sont à faire parvenir jusqu'au 15 mars 1999 à:  
Pays-d'Enhaüt-Promotion  
p. a. M<sup>me</sup> Sonja Georges  
Office du Tourisme  
1838 Rougemont

111617/382975

### RESTAURANT DU MONT-VULLY 1789 Lugnorre-Vully

Jolie auberge de campagne avec vue sur le lac de Morat, cherche de suite ou date à convenir

### serveuses et serveurs

avec un minimum d'expérience professionnelle souhaitée. Possibilité de logement. Bonne ambiance d'équipe. Sans permis s'abstenir. Je me réjouis de votre appel: M<sup>me</sup> Nancy Schwab, tél. 026 673 14 50. Fermé mardi et mercredi.

111468/393936



Restaurant de renommée (16 pts au Gault et Millau), brasserie, banquets cherche:

### 1 SERVEUR/EUSE

Expérimenté, ayant le sens des responsabilités, bilingue français-allemand

Faire offre avec documents usuels (sans permis s'abstenir) à:  
Auberge de Zaehringen  
Service du personnel  
13, rue de Zaehringen, 1700 Fribourg.

111538/308951

## Hôtel Mirabeau LAUSANNE

\*\*\*\* SSH  
100 lits - Restaurant - Bar - Salons - Jardin  
cherche pour tout de suite ou date à convenir

### – réceptionniste

Veillez adresser vos offres par écrit à la direction de l'Hôtel Mirabeau.  
Lausanne, 31, av. de la Gare  
Téléphone 021 320 62 31



111355/18848

## PRÉSIDENT WILSON LE RENDEZ-VOUS DE L'EXCELLENCE

L'hôtel Président Wilson recherche pour entrée de suite ou à convenir:

### un Directeur des Banquets et Conférences

Poste: directement rattaché au Directeur F&B, vous avez pour tâche la supervision de l'activité et du personnel du Département des Banquets en collaboration avec les autres Chefs de Département. Nous offrons un poste stable avec des responsabilités au sein d'une équipe jeune et dynamique. Salaire en rapport avec les capacités.

Candidat: diplômé d'une Ecole Hôtelière, vous êtes au bénéfice d'une expérience professionnelle dans un poste similaire et de préférence au sein d'un établissement hôtelier de luxe. De caractère ouvert, vous êtes apte à motiver une équipe, avez le sens des responsabilités et de l'organisation, faite preuve d'initiative, de flexibilité dans les horaires de travail. En outre, vous maîtrisez parfaitement le français, l'anglais et l'allemand.

Les candidats intéressés, suisse ou en possession d'un permis de travail valable et renouvelable, sont priés de faire parvenir leur dossier complet à l'attention du bureau du personnel.

Hôtel Président Wilson  
47, quai Wilson  
1211 Genève 21 - Suisse  
Téléphone (41) 22 731 10 00  
Téléfax (41) 22 731 22 06

111469/33020

## WELCOME INCENTIVE TRAVEL INTERNATIONAL

WITI est une entreprise en plein développement, active dans la conception et l'organisation de programmes de motivation, séminaires (voyages «incentives»), conférences et congrès. Nous sommes à la recherche d'un ou d'une

### assistant/e de notre chef des ventes

Le défi qui vous attend:

- développement du marché suisse alémanique
- production et développement de nouvelles destinations
- traitement des dossiers confirmés
- opérations des groupes à l'étranger.

Idealement, votre profil est le suivant:

- vous êtes bilingue (allemand-français) et vous avez d'excellentes connaissances d'anglais
- vous avez déjà de l'expérience dans notre domaine ou l'organisation d'événements ou possédez un diplôme de gestionnaire en entreprise touristique
- vous avez plus de 25 ans, vous êtes enthousiaste, dynamique, motivé/e, disponible (voyages) et disposé/e à augmenter les ventes
- vous avez la capacité de travailler de façon indépendante mais avec un esprit d'équipe, alors vous êtes la personne que nous recherchons.

Venez rejoindre notre groupe le (Welcome Group) qui possède également une agence de voyages et une agence de tourisme réceptive.

Nous vous garantissons une discrétion absolue et nous vous remercions d'adresser votre candidature confidentiellement à: WITI S. à. r. l., case postale 141, 1000 Lausanne 5.

111433/400611



## Grand Hôtel du Parc, Villars

Villars sur Ollon

110 lits, 2 restaurants, 2 bars, 3 salles de séminaire, piscine, fitness et sauna.

L'unique établissement 5\* des Alpes vaudoises vous offre l'opportunité d'intégrer son équipe pour la saison d'été 1999.

Nous recherchons:

**chef de rang**  
**commis de rang**

**chef de partie garde-manger**  
**pâtissier**  
**commis de cuisine**

**réceptionniste**

(trilingue, pour plusieurs saisons)

**portier**

(avec permis de conduire)

Les personnes avec une expérience similaire dans l'hôtellerie ou la restauration de luxe sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo à:

M<sup>me</sup> Magali Favre, Grand Hôtel du Parc,  
Route du Col de la Croix, 1884 Villars.

111592/36439



Le Sport et l'Élégance  
Lindner Golf Hôtel

## RHODANIA

Crans-Montana

Nous cherchons pour la saison d'été du 15 juin 1999 au 30 septembre 1999 les collaborateurs suivants:

### Cuisine

**Sous-chef de cuisine/saucier (f)**  
**Chef de partie (f)**  
**Commis de cuisine (f)**

### Art Déco BAR

**Barmaid** responsable avec expérience

### Service

**Chef de rang (f/i)**  
**Commis de rang (f/i)**

Veillez adresser votre dossier complet avec photo à la direction.

Lindner Golf Hôtel RHODANIA\*\*\*\*  
Walter Kandl, directeur  
Case postale 63  
3963 Crans-Montana/Valais  
Téléphone 027 480 11 41

111474/6660

### HOTEL MONTPELIER VERBIER

(Restaurant gastronomique 15/20 GM)

et

Restaurant «LE HAMEAU» Verbier  
(Tradition et modernité)

cherchent pour la saison d'été 1999 et hiver 1999/2000

Cuisine: **second de cuisine  
chefs de partie confirmés  
tournant/entremetier/saucier  
demi-chef de partie  
commis de cuisine  
casserolier-garçon de maison**

Loge: **portier de nuit  
portier d'étages**

Restaurant: **serveurs/serveuses**

Etage: **femmes de chambres/lingères**

Veillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier &  
Restaurant «Le Hameau» Verbier  
Jürg Brupbacher, 1936 Verbier VS  
Fax 027 771 46 89

111611/243906



European Respiratory  
Society  
www.ersnet.org

L'ERS est l'organe faîtière  
au niveau européen regroupant  
les pneumologues et les  
médecins des voies respiratoires.

L'European Respiratory Society  
recherche son/sa nouveau/elle

### Coordinateur/trice Congrès

Notre congrès annuel qui se tiendra cette année à Madrid réunit 10000 médecins venus de toute l'Europe. Au vu de la qualité des participants, notre meeting se doit d'être organisé de manière professionnelle. C'est cette responsabilité qui incombera au/à la candidat/e retenu/e.

Cette jeune personne, vive, parlant l'anglais couramment et si possible d'autres langues européennes s'occupera notamment:

- de coordonner et organiser toute la logistique de nos congrès annuels (contact avec les agences, le palais des congrès, les lignes aériennes, le personnel local, etc.)
- du suivi du budget et du contrôle des factures
- de l'organisation des réunions de préparation du congrès
- de la recherche de nouveaux sites en Europe pour les prochains congrès

Pour ce poste à pourvoir rapidement, nous souhaitons rencontrer des candidats ayant une connaissance de l'événementiel et/ou du monde des congrès.

Veillez faire parvenir vos CV à Eric Fassbind, ERS Head Logistics and Communications, 1, bd de Grancy, 1006 Lausanne.

P 111480/400631

### HÔTEL EUROPA SION

– Hôtel 4\* garni, bar salles pour 200 pers. –

Vous êtes jeune (env. 24–32 ans), dynamique, aimez les responsabilités, parlez F, all. angl.; motivez une petite équipe de «pros» vous passionnez; vous avez une bonne formation de base (réception avec connaissances F&B) et avez déjà travaillé sur Fidélio.

### alors postulez vite pour le poste d' ASSISTANTE DE DIRECTION

entrée en fonction: avril 1999

Préférence sera donnée à une candidate ayant déjà occupé un poste à responsabilité dans l'Hôtellerie.

Veillez envoyer votre dossier complet avec photo à:  
M. J. M. Rupp, Directeur général Z&G Hôtels VS  
1913 SAILLON

111479/136913

Restaurant, bord du lac à Nyon cherche

**1 serveur ou serveuse**  
expérimenté avec sens des  
responsabilités

**1 cuisinier**  
avec minimum 3 ans d'expérience

Offres écrire à  
Restaurant MAÎTRE JAKUES  
Ruelle des Moulin 2, 1260 Nyon

111371/400331



### HOTEL DU PARC 1801 MONT-PELERIN

cherche pour saison d'été  
1999

- secrétaire réceptionniste
- chef de rang
- commis de rang
- saucier
- pâtissier

Faire vos offres écrites à la  
direction avec certificats,  
photo et c. v.

P 111377/25151

Dancing Paradiso  
1918 Mayens-de-Riddes VS  
Téléphone 027 306 52 12

cherche

**une barmaid  
une sommelière**

tout de suite ou à convenir.  
Logement possible.  
Bonne ambiance de travail.  
Offre complète avec photo à la direction.

P 111497/400659

Restaurant  
**LA ROSELIÈRE**  
1545 Chevroix

cherche

pour la période du 1.3. au 31.10.:

– **jeune cuisinier**

avec CFC

pour la période du 1.7. au 31.8.:

– **jeune cuisinier**

avec CFC

– **serveur/-se**

avec expérience

Faire offre avec c. v., prétentions salaire  
et photo. Téléphone 026 667 20 97.

P 111457/299146

PRESIDENT  
WILSON

LE RENDEZ-VOUS  
DE L'EXCELLENCE

L'hôtel Président Wilson recherche  
pour entrée de suite ou à convenir

### Concierge

Poste: vous rendez compte directement au Chef Conciergerie et vous êtes responsable de la supervision du personnel de service, c'est-à-dire, les chasseurs, bagagistes et voiturières.

Candidat(e): diplômé(e) d'une Ecole de Conciergerie (l'Ecole de Paris serait un atout) ou d'une Ecole Hôtelière, vous maîtrisez parfaitement la langue française et anglaise, et avez éventuellement d'autres connaissances linguistiques. Vous êtes de caractère aimable et ouvert. Un excellent présentation est requise.

Nous offrons un poste au sein d'une équipe jeune et dynamique et ainsi qu'une ambiance de travail agréable dans un cadre luxueux. Salaire en rapport avec les capacités.

Les candidat(e)s intéressé(e)s, suisses ou en possession d'un permis de travail valable, sont prié(e)s de faire parvenir leur dossier complet avec photo à l'attention du bureau du personnel.

Hôtel Président Wilson  
47, quai Wilson  
1211 Genève 21 - Suisse  
Téléphone (41) 22 731 10 00  
Téléfax (41) 22 731 22 06

111479/2020



Restaurant de l'Aigle Noir

Pour compléter notre brigade nous  
cherchons pour le 1<sup>er</sup> avril 1999

**jeune cuisinier** qualifié  
**sommelière** ou **sommelier**  
qualifié

ainsi  
**apprenti sommelier** ou  
**apprentie sommière**  
(fin août)

Nous offrons une place stable dans  
une équipe jeune et dynamique.  
Fermé: dimanche et lundi.

Les candidats de nationalité suisse  
ou titulaires d'un permis valable,  
sont priés d'envoyer leurs offres.

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

111583/95460

Hôtel \*\*\*\*-Garni «Les 4 Vallées» à Verbier  
Cherche

**1 secrétaire-réceptionniste/  
assistante de la direction**

pour une place à l'année (entrée 1<sup>er</sup> juillet ou  
à convenir).  
Formation hôtelière ou au minimum 3 ans  
d'expérience. Trilingue (F, D, GB).

Faire offre écrite avec curriculum vitae,  
photo et références.

Hôtel «Les 4 Vallées», 1936 Verbier

111529/84131

Inserieren mit Telefax: Telefon 031 370 42 22

# ATTENTION!



## Délai d'insertion:

## le vendredi à 17.00 h

## Bon à tirer: le jeudi à 17.00 h

## INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

**HOW ABOUT WORKING IN THE U.S.A.?**

Are you interested in working in America for an 18-month Career Development? We can help you find a great job in a 4 or 5 star Hotel anywhere in the U.S. Work permit? No problem: we take care of it for you, provided you qualify. Fax us your detailed Resume today at 001/818/909-7722, or call us for further information at 001/818/909-7711 (but keep in mind the 9 hour time difference!).

**SARTORI & ASSOCIATES, LLC**  
5644 Mammoth Avenue  
Van Nuys/Los Angeles, CA 91401-4716  
[www.sartori-associates.com](http://www.sartori-associates.com)

P 111376/400633



**USA**  
**Green Cards - US-Visa**  
Info-Line **041 - 282 04 54** 24 Std.  
Erlenmatte 32 - CH-6020 Emmenbrücke  
**GREEN CARD SUPPORT SERVICE**



**SEA CLOUD**  
**CRUISES**

Die MS RIVER CLOUD ist ein 5-Sterne-Flusskreuzfahrtschiff, das im Stil der 30er Jahre gebaut wurde und seinen maximal 90 Passagieren Nostalgie, Eleganz und luxuriösen Komfort bietet. Unsere Mannschaft besteht aus 36 Mitgliedern, an die wir sehr hohe Ansprüche stellen. Das Schiff wird auf dem Rhein, dem Main, der Donau und der Mosel eingesetzt.

Für die kommende Saison (21. März 1999) suchen wir:

**Chef de partie**  
**Servicesteward/-ess**

Für diese Position setzen wir mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie sowie Freude am Beruf voraus.

Wenn Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

**Classic Cruises Shipping AG, Basel**  
c/o Hansa Marketing GmbH  
Ballindamm 17, 20095 Hamburg  
111440/400624



**SEA CLOUD**  
**CRUISES**

Die MS RIVER CLOUD ist ein 5-Sterne-Flusskreuzfahrtschiff, das im Stil der 30er Jahre gebaut wurde und seinen maximal 94 Fahrgästen Nostalgie, Eleganz und luxuriösen Komfort bietet. Unsere Mannschaft besteht aus 36 Mitgliedern, an die wir sehr hohe Ansprüche stellen. Die MS RIVER CLOUD wird von internationalen Veranstaltern gebucht und auf dem Rhein, dem Main, der Donau und der Mosel eingesetzt.

Zum 15. März 1999 oder nach Vereinbarung suchen wir einen neuen

**Küchenchef**

Für diese Position setzen wir mehrjährige Berufserfahrung in der gehobenen Gastronomie sowie Freude am Beruf voraus. Sie sind eine kreative und engagierte Persönlichkeit, die ein Team von acht Mitarbeitern führen und motivieren kann. Die Verwendung von Frischprodukten ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

Wenn Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung:

**Classic Cruises Shipping AG, Basel**  
c/o Hansa Marketing GmbH  
Ballindamm 17, 20095 Hamburg  
111439/400624

Das in Schweizer Hand geführte Erstklasshotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf dieses Frühjahr Mithilfe in der Position

**Etagegouvernante**

Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, senden Sie bitte Ihre Bewerbung (inkl. Ihre Telefonnummer) an das

**Relais & Châteaux Post Hotel**  
Box 69, Lake Louise, AB, TOL 1E0  
Telefon: 001 403 522 3989  
Fax: 001 403 522 3966  
E-mail: [posthotel@telusplanet.net](mailto:posthotel@telusplanet.net)  
z. H.: André Schwarz  
111545/382555

**Hotel Sonnenstube, Hagnau**  
Für unseren kleinen, familiären Saisonbetrieb am Bodensee suchen wir ab 1. April 1999 oder nach Vereinbarung qualifizierte, belastbare, selbständige Mitarbeiter/innen:

**Koch/Küchin**  
**Allein-Kellner**  
**Küchenhilfe**  
**Zimmermädchen**

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Die Bewerbungsunterlagen mit Foto.  
R. Wagner/M. Renna  
Seestrasse 17, D-88709 Hagnau  
Telefon 0049 7532/5900  
P 111500/393235



**WERMEILLE JEAN-CLAUDE**  
international placement services

Working abroad, no matter if it is in

**KUWAIT or ITALY as DIET COOK**  
**ELIAT (Red Sea) as HEAD BUTCHER**  
**ABU DHABI as CHEF GARDE-MANGER**  
**BERMUDAS as BAKER**  
**ECUADOR as ITALIAN CHEF**  
**LONDON as COMMIS DE CUISINE**  
and in other cities world-wide

requires good professional knowledge and experience, great understanding for other cultures and ways of thinking and working, patience, good health but also a very strong desire to experience something new. Working abroad can be a good or bad adventure! Our work is to help you, so that you can make the right decision and avoid a bad adventure. Send your application or call us to hear more about the actual opportunities or look into our home page: [www.access.ch/wips](http://www.access.ch/wips).

**WIPS**, Eggfluhstr. 17, CH-4054 Basel  
☎ +41-61/422 06 55 Fax 422 06 56  
E-mail: [wips@access.ch](mailto:wips@access.ch)  
111566/304913

In einigen Wochen eröffnen wir in der Nähe vom Gardasee das neue

**PALAZZO ARZAGA GOLF HOTEL & RESORT**

Für dieses einzigartige \*\*\*\*-90-Zimmer-Hotel mit zwei Restaurants, Bar, Fitness und Kuranlage, und mit zwei Golfplätzen, suchen wir noch:

**CONCIERGE\***  
**STV. EMPFANGSCHEF/IN\***  
**NIGHT-MANAGER\***  
**2. GOVERNANTE**

Wir bieten Nettogehalt, freie Kost und Logis.  
\*Sprachen: Italienisch fließend und gute Kenntnisse in D, E.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

**HOTEL & RESORT PALAZZO ARZAGA**  
z.H. Herr Schmid, Generaldirektor  
I-25080 Carzago di Calvagese/Riviera (BS)  
Telefon +39 030 680 600  
111386/304913

**TRADUCTIONS / ÜBERSETZUNGEN**

**Fachliche Übersetzung von Bewerbungsunterlagen**

Speziell für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie für den kaufmännischen Sektor. Verlangen Sie unseren Prospekt und/oder einen Gratis-Kostenvorschlag.

**JCW SERVICES (Übersetzungsdienst)**, Waldhofstrasse 43,  
CH-4310 Rheinfelden, Tel. +41 61/422 06 57, Fax 422 06 56

**KANADA**  
Wir suchen für unser Hotel/Restaurant/Chalets in Montebello (Provinz Québec)

**1 Koch** für 1 Jahr (Verl. möglich)  
**1 Koch** für 8 Monate

**Wir offerieren:**

- moderne Küche
- Mithilfe zum Erlangen der Arbeitsbewilligung
- kleine Küchenbrigade
- Freizeitaktivitäten auf unserer wunderschönen Domäne
- Unterkunft/Verpflegung

**Voraussetzungen:**

- Höchstalter 28 Jahre
- fundierte Kenntnisse der schweiz./franz. Küche
- flexibel, belastbar und selbständig
- Eidgenössischen Fähigkeitsausweis
- 3 bis 5 Jahre Berufserfahrung
- Kenntnisse der französischen Sprache
- liebt das Landleben
- Führerschein
- gültiger Schweizer Pass

Eintrittsdatum: 1. Juni 1999 oder nach Vereinbarung. Bitte senden Sie Ihr Bewerbungsschreiben mit allen Unterlagen inkl. Foto an:

**AUBERGE SUISSE MONTEVELLA**  
A/S M. Max R. Oeschwald  
970, chemin de Montevilla, C.P. 309  
Montebello (Québec)  
JCV 1L0, Canada  
111521/384349

**SWISS GOURMET SHOP**  
19 ROAD 231  
Maadi - Digla  
Kairo - Egypt  
Anrufbeantworter ab 20.00 Uhr  
Fax 002 02 516 56 10

**Jungkoch**  
**oder Chef de partie**

als Mithilfe für SWISS GOURMET SHOP mit Metzgerei, Hausmacher Wurst und Spezialitäten, Fertiggerichte, BBQ und Partyservice, nach Kairo gesucht.  
111429/400607

**Job-Guide: Neuausgabe 1999!**

Job-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Tourismusprofis. 280 Seiten/A4, mit 75 Seiten internationalen Tourismusstellenmarkt (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt, int. Ferienships, Airlines usw.) 60 Seiten Länderinfos (Europa & Übersee), 1200 Betriebsverordnungen (Lohnhöhe, Unterkunftsstandards, Freizeiteinrichtungen frei, etc.) und vieles mehr im Buchhandel (ISBN-Bestellnr. 3901675315) oder schneller: Tel. 0043-5522-76563, Fax 82134, E-Mail: [oscar@oscar.vol.at](mailto:oscar@oscar.vol.at) oder Internet [www.oscar.at](http://www.oscar.at) oscar's, Pf 588, A-6800 Feldkirch



**Wenn's pressiert...**

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

## STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Dame 50, verh. sucht kleine

**Frühstückspension**

b. 25 Betten, erst Pacht, später Kauf, oder Appartementshaus zum Betreuen. Telefon 0043/664/493 11 14.  
111576/400686

Lehrstelle gesucht als

**Koch und Konditor**

ab August 1999, Raum Zentralschweiz. Tel. 041 830 28 61, abends ab 19.00.  
111423/400610

Suche mit Eintritt auf Juni 1999 oder nach Vereinbarung neue Herausforderung als

**Direktor**

eines mittelgrossen 3- bis 4-★-Hotels.

Bin 42jährig, Schweizer, verheiratet und habe bereits Betriebe geführt. Lückenlose Zeugnisse mit Leistungsnachweis vorhanden.

Bevorzugte Gebiete: Berner Mittelland, Aargau, Solothurn, Luzern.

Ich freue mich auf Ihre Angebote:

**Jörg Burgermeister**  
Unterholzstrasse 9  
3360 Herzogenbuchsee  
Telefon 062 961 75 49  
111448/386709



Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit meisterhaft gespielter Musik aus Südamerika. Trio/Duo mit Gesang oder Harfe Solo.  
Los Ases Paraguayos  
Telefon 032 422 83 03  
111372/286260

Wer braucht mich? Erfahrener, motivierter

**Küchenchef/Alleinkoch**

(52)jährig sucht Jahres- oder 2-Saisonstelle. Eintritt per 1. April 1999 (evtl. früher).  
J. Krabath, Marktplatz 3, 8307 Effretikon, Telefon 052 343 52 15.  
111569/187658

Qualifizierter

**Koch/Küchenchef**

mit In- und Ausland-Erfahrung in Erstklass-Betrieben, ab sofort frei für Temporäreinsätze wie Unfall, Ferien, Krankheit.  
Anfragen unter Tel.: 079 232 51 64  
111367/386567

Küchenchef sucht

**Serviceprofi m/w**

für die Übernahme eines Restaurants. Im Vordergrund sollte eine leichte und kreative Küche sowie ein gepflegter und freundlicher Service stehen.  
Ich, 38 Jahre, mit Leib und Seele Koch, kreativer Realist und Qualitätsfanatiker. Lassen wir unsere Vorstellungen einer neuzeitlichen Gastronomie Wirklichkeit werden.  
Bitte melden unter Chiffre 111357, hotel+tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
111357/386398

**Dipl. Wellnesstrainer**

sucht Stelle, evtl. Saison ab 15. März. Ich bin 25 Jahre alt, brev. Rettungsschwimmer D/F. Chiffre 111427, hotel+tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
111427/400617

Nach fünf Jahren Selbständigkeit im Gastgewerbe suche ich (CH, 35jährig) ab Mitte Juli eine neue, verantwortungsvolle Herausforderung, vorzugsweise Hoteliere oder anderweitige Branchen. Kaufm. Lehre, Hotelfachschule Luzern und div. Stellen in der Hotellerie.

Zuschriften unter Chiffre 111605 an hotel+tourismus revue, Postfach 3001 Bern.  
111605/385101

**Betriebswirt MA (35)**

mit langjährigen Erfahrungen in Out-door-Incentives und Incentive-Reisen sucht im In- oder Ausland eine Stelle als

**Projektleiter Incentive**

Die Aufgabenbereiche erstrecken sich von der Kundenakquise über Kalkulation und Organisation bis hin zur Durchführung und Kundenbetreuung. Ich bin hoch engagiert, flexibel und belastbar, besitze Organisationsgeschick und Teamfähigkeit, spreche ein gutes Englisch und habe Grundkenntnisse in Spanisch, Italienisch und Französisch sowie PC-Kenntnisse in MS-Office, Excel und Internet.  
Offerten unter Chiffre 111498 an hotel+tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
111498/400656

**Arbeitsfreudige Deutsche** sucht Stelle in der Zentralschweiz als **Saisonnière im Hotel** (Zimmer, Lingerie)  
Offerten unter Chiffre 111428 an hotel+tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
111428/400618

**ACHTUNG!****Inseratenschluss: Freitag, 17.00 Uhr****Gut zum Druck: Donnerstag, 17.00 Uhr**