

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 107 (1999)  
**Heft:** 28

## 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:** 16.08.2025

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



**CONTINENTAL AIRLINES /** Die US-Airline kommt nach Europa. General Manager Wolfgang Gehring erklärt die Strategie **SEITE 2**



**RÜCKSCHAU /** Ein Rückblick auf die Entwicklung in Küche und Service im Hotel im zu Ende gehenden Jahrhundert **SEITE 6**



# hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT

Avec cahier français

**EDITORIAL**

*ZRH quo vadis?*

PETER KÜHLER

Die am Flughafen Zürich produzierten Verspätungen haben mehr als lokale Auswirkungen. Sie kratzen am Zuverlässigkeits-Image der Schweiz. Und die Unsicherheit über das Ergebnis der kantonal-zürcherischen Volksabstimmung über den Flughafenbau am 28. November lässt manche Airline über Alternativen nachdenken. Swissair, Crossair und andere Airlines beschwerten sich über Kapazitätsengpässe in Zürich und ungenutzte Kapazität der Luftverkehrskontrolle. «Norditalien, Frankreich und die Schweiz gehören für uns zu den schwierigsten Ländern in Europa», beklagt zum Beispiel der Zürich-Manager der Lufthansa, Ralf Ertzold, die Situation gegenüber der htr. Er fügt an: «Innert eines Jahres musste unsere Gesellschaft in Zürich von 97% pünktlichen Flügen auf 72% zurück buchstabiieren.» Tatsächlich erscheinen Genf auf Platz 2 der europäischen Verspätungsstatistik (38% verspätete An- und Abflüge) und Zürich auf Platz 10 (31% der Abflüge, 37% der Ankünfte!). Fazit: Die Reputation unserer Gateways für den lukrativen Business-Tourismus und den ebenso wichtigen Leisure-Tourismus ist gefährdet. Darunter leidet die ganze Wirtschafts- und Tourismus-Schweiz.

**SCHWEIZ - EU /** Die bilateralen Verträge mit der EU öffnen verschlossene Türen. Eine echte Perspektive auch für die Tourismusbranche. **THOMAS VASZARY**

## Denn sie kommen und sie gehen

Foto: Emanuel Ammon/AURA



**FREIER PERSONENVERKEHR**

Trotz wichtiger Kontrolle: Zeigefinger und Spießrutenläufe am Schweizer Zoll gehören bald der Vergangenheit an. Der freie Personenverkehr stärkt den Wirtschafts- und Arbeitsplatz Schweiz.

Seit der Unterzeichnung der bilateralen Verträge zwischen der Schweiz und der Europäischen Union (EU) in Luxemburg vom 21. Juni bestimmt ein weiteres und für einmal zukunfts-trächtiges Thema den «heissen» Wahlherbst. Was 1992 an jenem denkwürdigen 6. Dezember abgelehnt wurde, der EWR-Beitritt der Schweiz, musste in einem sieben Jahre dauernden Tauziehen bilateral gelöst werden; allerdings nur teilweise. Getreu jenem Bilateralismus, der die Schweizer Aussenpolitik seit jeher prägt, wie eine neue Studie der Universität Zürich aufzeigt.

Auf dem Servicetablett liegt nun die Zukunft der Schweiz, die ab 1. Januar 2001 unter neuen Vorzeichen gestaltet werden kann. Im Herbst werden daher die eidgenössischen Räte abschliessend über Details und flankierende

Massnahmen beraten. Und: Vielleicht werden sie sogar mit einem Referendum konfrontiert von jenen «Nein»-Sagern rund um Nationalrat Christoph Blocher, die damals den EWR mit dem Argument der Fortsetzung der bilateralen Tradition ablehnten. Noch hält sich Blocher bedeckt, auf der Suche nach neuen Argumenten.

**DIE SIEBEN ABKOMMEN FÖRDERN DIE FLEXIBILITÄT**

Doch trotz Spekulationen über ein allfälliges Referendum signalisieren klare Argumente zum Abkommen den Aufbruch einer Nation in ein Jahrhundert der gemeinsamen Zukunftsgestaltung. Die sieben Abkommen, vor allem der für den Tourismus so wichtige freie Personenverkehr, ermöglichen

der Schweizer Wirtschaft eine erhöhte Flexibilität auf dem Arbeitsmarkt; mit grosszügigen Übergangsregelungen. Schweizerinnen und Schweizer dagegen erhalten zwei Jahre nach in Kraft treten des Abkommens den Zugang zum europäischen Arbeitsmarkt.

Zankapfel bei der Einführung des freien Personenverkehrs sind die flankierenden Massnahmen, allen voran Lohn- und Sozialdumping. Gewerkschaften wie die Union Helvetia und Arbeitgeberverbände wie der Schweizer Hotelier-Verein und Gastrosuisse verfechten hier unterschiedliche Auffassungen. Sollte das Volk im Frühjahr 2000 über die Verträge und ihre flankierenden Massnahmen abstimmen müssen, stellt sich heute schon die taktische Frage, ob im Gesamtpaket oder als getrennte Vorlagen. **Seite 5**

**LEBENSMITTELGESETZ /** Beim einheitlichen Vollzug ist man nach 2 Jahren nicht weiter

## Einigung nicht in Sicht

Vergleicht man die Berichte der kantonalen Laboratorien, so bekommt man den Eindruck von sauberen und schmutzigen Kantonen. Während beispielsweise im Tessin die Hälfte der im vergangenen Jahr besuchten Gastrobetriebe auch beanstandet wurden und in Zürich die Lebensmittelinspektoren bei fast jeder Probe etwas zu bemängeln hatten, waren es im Thurgau 96%, die ungeschoren davorkamen. Doch dass nicht ein unterschiedlicher Sauberkeitsgrad der Grund für die unterschiedlichen Ergebnisse ist, scheint offensichtlich. Der Grund liegt vielmehr im uneinheitlichen Vollzug des neuen Lebensmittelgesetzes, auch noch 2 Jahre nach dessen Einführung (seit 1.7.97). Diese Differenz ist zu beheben, darüber ist man sich einig, sowohl seitens der Wirte als auch seitens der Kontrollinstanzen. Dass dieses Problem der unterschiedlichen Beurteilung jedoch ein fast unlösbares ist, muss der Präsident der Kantonschemiker, Urs Müller, eingestehen: «In einem föderalistischen System ist ein einheitlicher Vollzug äusserst schwierig.»

**INTERESSENGEMEINSCHAFT FEHLT ZUGKRAFT**

Seit dem Bestehen des neuen Gesetzes versuchen Wirte und Lebensmittelchemiker nun einen gemeinsamen Weg aus dem Sclammassel zu finden. In der 1997 gegründeten Interessengemeinschaft «Sinnvolles Lebensmittelrecht» sitzen Vertreter der grossen Gastro-Ketten, der gastgewerblichen Arbeitgeberverbände und der Kontrollbehörden. Doch die anfängliche Euphorie scheint verrauchet. Vielmehr stehen gegenseitige Schuldzuweisungen an der Tagesordnung. Die Wirte meinen, dass sie mit ihren Forderungen bei den Lebensmittelchemikern nur auf taube Ohren stossen. Und Letztere stellen ein abnehmendes Interesse der Gastwirte fest. Wie dem auch sei: Es sind schlussendlich die Kontrolleure, welche am längeren Hebel sitzen. Die Wirte können nur hoffen, dass sich die einzelnen Inspektoren in den vielen Gemeinden und Kantonen ihre Anliegen zu Herzen nehmen. **GSG Seite 7**

**INHALT**

Aktuell	2/3
Überschuldung	4
Schweiz - EU	5
Gastronomie im Wandel	6
Lebensmittelrecht	7
Tourismus	9/10
Hotellerie	11/13
Publi-Reportage	14
Gastronomie/Technik	15/17
Die Letzte	18
Cahier français	3. Bund
Publi-Reportage	4
Stellenrevue	4. Bund
Gastro Graubünden	Beilage



ADRESSE: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern • REDAKTION: Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch • VERLAG: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

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

**Micros Fidelio**  
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac, Lugano  
In guten Häusern zu Hause:  
Micros-Fidelio von  
CHECK-IN DATA  
Check-In Data 01 701 96 96

**Havana Club**  
El Ron de Cuba

**MIRUS** Software  
MIRUS 2000  
MITARBEITERMANAGEMENT  
EINFACH - PROFESSIONELL  
Mirus 2000  
2000 Gründe es zu kaufen  
MIRUS Software GmbH  
Maltustrasse 10 · CH-7270 Davos Platz  
Tel 081 415 66 88 · Fax 081 415 66 78  
Internet: http://www.mirus.ch · E-Mail: info@mirus.ch

## htr IN KÜRZE

**Management /** Change bringt Erfolg: Dienstleistungsunternehmen müssen sich effizient verändern können, um den Kundenwünschen gerecht zu werden. Gefragt sind flache Hierarchien und Mitarbeiter mit mehr Kompetenz und Handlungsfreiraum. **SEITE 3**

**Überschuldung /** Nach wie vor beurteilen Banken die Kreditwürdigkeit der Gemeinden nach unternehmerischen Kriterien. Eine wichtige Rolle wird in Zukunft vermehrt die Bonität spielen. **SEITE 4**

**Bilaterale Verträge /** Mit der Einführung des freien Personenverkehrs zwischen der Schweiz und den EU-Ländern wird der Arbeitsmarkt liberalisiert. Flankierende Massnahmen sollen ein Lohndumping verhindern. **SEITE 5**

**Rückschau /** Grosse Veränderungen kommen zweilen mit einem Paukenschlag, oft auch aufleisen Sohlen: Ein Rückblick auf die verschiedenen Entwicklungen in Küche und Service in der Hotellerie seit der Jahrhundertwende. **SEITE 6**

**Lebensmittelhygiene /** Zwei Jahre nach Einführung des Lebensmittelgesetzes ist die Umsetzung in den Gastronomiebetrieben nach wie vor schwierig. Die unterschiedliche Handhabung in den verschiedenen Kantonen erschweren einen Vergleich. **SEITE 7**

**ST Deutschland /** Unter dem seit diesem Frühjahr amtierenden Direktor von Schweiz Tourismus Deutschland, Klaus Oegerli, wird die Fokussierung in der ST-Marketingarbeit auf definierte Zielgruppen und Produkte konsequent fortgeführt. **SEITE 9**

**Expo.01 /** Das Projekt Human-Powered-Mobility soll neben den alternativen Unterkunftsformen eines der Highlights der Expo.01 sein. Dank der Landesausstellung solle sich die Dreiseiten-Region noch besser als Destination für sanften, nachhaltigen Tourismus positionieren können. **SEITE 10**

**Luxusvillen-Vermietung /** André Cuendet setzt von Italien aus neue Massstäbe. Der Waadtländer vermietet heute über 2500 Landgüter und Villen, 1600 allein in Italien. In der Schweiz wird neuerdings direkt verkauft. **SEITE 11**

**Parco San Marco /** Das im italienischen Cima unweit von Lugano eröffnete Resort setzt auf das Baukastenkonzept. Der Gast wählt zwischen «Ferienwohnung» und 4-Stern-Hotel-Service. Gebucht wird grundsätzlich nur die gewählte Unterkunft. **SEITE 13**

**Spezialwünsche /** Für den Zimmer-Service betreiben immer mehr amerikanische Hotels grossen Aufwand. Der Room-Service, so lautet die Faustregel in Fachkreisen, macht im Schnitt 7% des Food & Beverage-Umsatzes aus. Der Gast ist König. **SEITE 15**

**Toiletten /** Etwa ein Drittel des gesamten Wasserverbrauchs entfällt in der Hotellerie auf die Toilettenspülung. Seit einigen Jahren stellt eine US-amerikanische Firma Urinale her, die ganz ohne Wasser funktionieren. Sie sollen kostensenkend, pflegeleicht, umweltschonend und hygienisch sein. **Seite 17**

**Umwelt /** Verschiedene Alternativen zur herkömmlichen Toilettenspülung sind in letzter Zeit entwickelt worden. Moderne Spülkästen funktionieren sparsamer, auch Regenwasser wird vermehrt in Toiletten eingesetzt. **Seite 17**

## FORUM

## Weniger Fiat, mehr Betten

ORNELLA GIOLA, MAILAND

Turin liegt knapp 300 Meter über dem Meer und wird für die Olympischen Winterspiele vor allem als Organisationszentrum dienen. Es wird jetzt nicht sofort in neue Hotels investiert, denn die Auslastung nach 2006 wäre alles andere als sicher. Die Stadt hat nicht das Potenzial, um Touristenmassen im international üblichen Volumen zu beherbergen. Die Leute, die Turin besuchen, sind entweder sehr arm oder sehr reich. Und gerade beim Ausbau von Deluxe-Hotels würde man riskieren, nach den Spielen auf den leeren Betten sitzen zu bleiben.



Die multinationale Dimension von Fiat, das sich vom Industrieunternehmen in einen Dienstleistungs-Multi verwandelt hat, holt die Stadt ein. Die neueste Diversifikation heisst Tourismus. Neue Ziele haben Stadt und Fiat gleichermaßen seit Jahren gesucht. Fragt sich nur, was Turin touristisch zu bieten hat. Einen historischen Stadtkern eigener Art und das Grabtuch Christi als Pilgerattraktion, was man im Jubiläumsjahr 2000 spüren wird. Aber vor allem hat Turin hinter sich die Berge und ein Piemont als Kulturlandschaft mit tausend Gesichtern. Ein Kongresszentrum, um einen grossen Teil des olympischen Event-Rummels aufzunehmen, existiert bereits. Sestrène und weitere Orte haben bewiesen, dass sie Grossanlässe handhaben können. Doch nicht ausgeschöpft sind die Infrastrukturen im Bereich der Beherbergung, der Strassenverbindungen und – in Italien immer ein heisses Eisen – der Bahnanschlüsse (siehe Flughafen Malpensa). Die Stadt der Agnellis riskiert, nach 2006 urbanistisch anders auszusehen als heute. Man schätzt die Summe der bewegten Gelder auf eine Höhe von 2,2 Mia. Fr., was neue 23 000 Arbeitsplätze schaffen sollte. Dazu kommt das Budget des Olympischen Komitees in der Höhe von rund 1,3 Mia. Fr. und rund eine weitere Milliarde Gelder vom Staat, das in Infrastruktur fliessen dürfte. Turin schaut angesichts dieser Summen nach Barcelona, Vorbild einer touristischen Neuqualifizierung. Fragt sich, wer diese Stadt touristisch neu qualifizieren wird? Noch ist nicht abzuschätzen, welche Projekte ihren Weg in welche Untergesellschaften der weltverbreiteten «Gruppo Fiat», der Finanz-Galaxie Agnellis finden werden.

**FLUGVERKEHR /** Wolfgang Gehring, General Manager bei Continental Airlines Deutschland/Schweiz spricht über die Chancen des Direktfluges Zürich–New York und den Markt Europa. **INTERVIEW: FELIX MAURHOFER**

## «Wir kämpfen um Marktanteile»

■ In welchem Zeitraum muss Ihr neuer Flug Zürich–New York rentabel sein?

Unser Ziel ist, in bis spätestens neun Monaten rentabel zu fliegen. Da aber die Buchungslage bereits sehr gut ist, erreichen wir dieses Ziel bestimmt früher.

■ Diverse US-Airlines wie Pan Am oder TWA haben in den letzten Jahren ihre Direktflüge nach Zürich oder Genf aufgegeben. Wie lange behält die Continental ihre neue Linie?

Uns kann das nicht passieren. Wir haben von den Fehlern der anderen gelernt und für uns entsprechende Businesspläne kreiert. Zudem betreiben wir in Newark New York einen wichtigen Hub, was uns viele Point-to-Point-Passagiere bringt und kaum Umsteiger.

## «Zürich ist für uns die Nummer 4 in Europa.»

■ Wie hoch ist der Stellenwert des Flughafens Zürichs für Ihre Airline?

Zürich ist für uns hinter Paris, London und Stuttgart die Nummer 4 in Europa. Allerdings gibt es leider punkto Flugkoordination wegen der hohen Überflugdichte der Schweiz oft Probleme. Trotzdem setzen wir auf Zürich, da dies vor allem in der Businessklasse einem grossen Kundenwunsch entspricht.

■ Wird der Direktflug Zürich–New York noch ausgebaut?

Nein, wir bleiben vorläufig bei einem Flug täglich. In Europa hingegen, wollen wir in ein paar Jahren bis zu 30 Destinationen anfliegen.

■ Auf den Flügen nach New York hatte die Swissair einen Marktanteil von über 80%, wie viele Anteile wollen Sie erobern?

Wir streben einen Anteil von 35% an.

■ Will die Continental diesen Anteil über die Preisgestaltung erreichen?

FOTO: ZVG



CONTINENTAL IN EUROPA

General Manager Wolfgang Gehring will die Stellung der US-Gesellschaft Continental Airlines in Europa ausbauen.

Die Sitze in der Businessklasse werden etwa gleich teuer sein wie bei der Swissair. In der Economy werden wir etwas darunter liegen. Wir verfolgen aber keine Tiefpreispolitik.

■ Wo sehen Sie denn primär ihren Vorteil gegenüber anderen Airlines auf der Nordatlantik-Route?

Unser grosses Plus ist der Hub in Newark. New York repräsentiert in den USA schliesslich einen grösseren Markt im Businesssegment als etwa Chicago oder Atlanta.

■ Bei welcher Belegung rentiert denn Ihr Flug?

In erster Linie muss die Business-

klasse gut ausgelastet sein. Ist dies der Fall, brauchen wir in der Economy eine Belegung von 80%.



## «Wir verfolgen keine Tiefpreispolitik.»

■ Sie bewältigt den Nordatlantikflug mit einer DC-10, ist die nicht veraltet?

Die DC-10 ist nicht älter als die Boeing 747, welche von anderen Gesellschaften eingesetzt wird. Wir wollen aber bis ins Jahr 2003 unsere DC-10 mit neuen Maschinen ersetzen.

■ Um den neuen Flug zu promoten, haben sie grosse Werbestrangungen unternommen. Was tun Sie sonst noch, um die Auslastung hinauszukriegen?

Wir haben Bulk-Deals mit BTI

Kuoni, die geben uns eine gewisse Sicherheit, was die Auslastung betrifft. Wir versuchen auch eine Partnerschaft zu etablieren, die gemeinsame Marketingaktionen oder Events zum Ziel hat. Auch mit grossen Firmen wie Banken haben wir Verträge über Kontingente.

■ Derzeit grassiert unter den Airlines das Allianzen-Fieber, was halten Sie davon?

Um künftig auf dem Markt zu bestehen, sind Allianzen notwendig. Allianzen helfen unter anderem, ein einheitliches Produkt zu gestalten. Ferner können die Standards der Allianz-Gesellschaften untereinander angeglichen werden.

## «Continental erneuert ihre Flotte.»

■ Wie wird sich die Luftfahrt entwickeln?

Nebst der Bildung von Allianzen, wird der E-Commerce an Bedeutung gewinnen. Wir selbst verkaufen über 40% unserer Tickets bereits so. Das bringt uns massive Einsparungen bei den Distributionskosten.

## Continental baut massiv aus

Am wichtigsten Geschäftsreisemarkt in New York konnte Continental Airlines ihren Marktanteil um 22% erhöhen (American Airlines 14%, Delta 13% US Airways 10%). Die Einnahmen stiegen 1998 um 10% auf rund 12 Mia. Franken, das bei einem Erlös von 570 Mio. Franken. Der Flughafen Newark, wo Continental einen wichtigen Hub hat, zählte 1998 32 Mio. Fluggäste, davon entfielen 18 Mio. auf Continental. Continental Airlines zählt mit mehr als 2200 Flügen täglich zu 127 US- und

80 internationalen Zielen vor sechstgrössten Airline der Welt. In Europa fliegt die Airline 14 Städte an. Neu seit Juni dieses Jahres auch Zürich. Die Gesellschaft beschäftigt derzeit 43 000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Nicht immer aber stand es um die Fluggesellschaft so gut wie heute. Continental musste zweimal in ihrer Geschichte den Konkurs abwenden. Die eigentliche Wende leitete ab 1993 COO Gregory Brenneman zusammen mit CEO Gordon Bethune ein. FM

KOMMUNIKATION / 4. Forum der Hotellerie und des Tourismus in Basel

Reisen in die Zukunft

Welche Anforderungen stellt die sich wandelnde Kommunikation an Touristikerinnen, Hoteliers und Gastronomen? Antworten und Anstöße erhält die Branche am 24. September in Basel am 4. Forum der Hotellerie und des Tourismus.

Nach «Trendsetting» 1996 in Locarno, «Visionen» 1997 in Thun und «Euro» 1998 in Montreux will der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) im Zeichen der eigenen Umstrukturierung die

Kommunikation im Wandel der Zeit thematisieren. Im Rahmen der Orbit 99, der wichtigsten Fachmesse für Informatik, Kommunikation und Organisation, lädt der SHV ein, neue Kommunikationstechnologien und ihre Auswirkungen auf die Tourismuswirtschaft zu diskutieren. Moderiert von Kurt Aeschbacher treten im neuen Kongresszentrum Messe Basel auf: Peter Sliedrecht, Philosoph und Schriftsteller, Karlsruhe; Konrad von

Hassel, General Manger Corporate Communications Canon Europe, Amsterdam; Renato Zanzinger, Leiter Information Technology Kuoni Reisen AG, Zürich; David Rosenthal, Jurist und Publizist, Insider Communications, Basel; Urs Zurbriggen, Hotelier und Vorsitzender Romantik Hotels Schweiz, Saas Fee, VY

Interessenten melden sich unter E-Mail shv@swissotel.ch, Fax 031 370 44 44 oder Telefon 031 370 41 11.

BUCHUNGSSYSTEM / Neue Märkte

Worldspan baut aus

Worldspan baut seine globale Präsenz weiter aus. Es kann in Sri Lanka, den Vereinigten Arabischen Emiraten und in Nigeria neue Kunden verzeichnen. Worldspan arbeitet in diesen Ländern mit seinem Vertriebspartner Stargate Cyber Active zusammen und hat mit dem neuen Internet-Produkt Worldspan-Net bereits etliche Reisebüros an das GDS angeschlossen. Mit WorldspanNet können Reisebüros

per Mausclick automatische Buchungen vornehmen, denn statt des herkömmlichen Wählnetzwerks X.25 bietet es Anschluss an das Worldspan-System über das Internet.

Dazu Tim Wright, Senior Director of Sales, Development and Marketing bei Worldspan: «Wir bieten die Möglichkeit, mit einer einzigen Plattform selbst in der Wüste reibungslosen Zugriff aufs GDS zu erlangen.» KJV

Lerch neuer CEO bei Kuoni

**Gescheiterte Fusion** mit First Choice. Nachdem die geplante Fusion zwischen der Kuoni Reise Holding AG mit First Choice nicht zustande kam, ernannte die Konzernleitung Hans Lerch zum neuen Präsidenten der Konzernleitung der Kuoni Reisen Holding AG. Bei Ablauf der Umtauschfrist für First-Choice-Aktionäre hatten nur 30,7% des Aktienkapitals das Umtauschangebot der Kuoni Holdings Plc angenommen. FM

KOMMENTAR

Change ist Chance

FELIX MAURHOFER

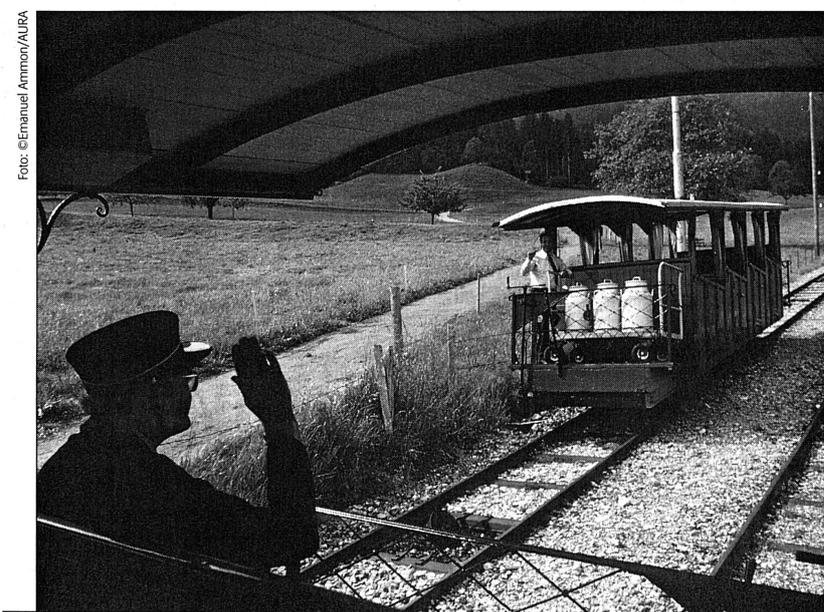
**Trends prägen mitunter unsere Tourismuswirtschaft ganz gewaltig. Vor zehn Jahren beispielsweise hat niemand geglaubt, dass mit Abenteuersportarten Millionenumsätze «reingerafft» werden könnten. Heute werden ganze Regionen durch diese Angebote geprägt. Das ist nur möglich, weil ein paar Individualisten hartnäckig und unbeirrt an den Erfolg ihrer Adventure-Angebote geglaubt haben. Es ist ihnen gelungen, mit erfolgreichen Strategien und beharrlicher Überzeugungsarbeit die auf traditionelle Angebote ausgerichteten Touristiker zu «bekehren». Change Management wurde und wird in diesem Segment immer noch in Reinkultur vorgelebt. Jeder Anbieter von touristischen Produkten sollte die Regeln dieser Managementkultur kennen und es verstehen, zusammen mit seinen Mitarbeitern schnell und kundenorientiert auf die Trends in der Tourismuswelt zu reagieren. Sei es ein Hotel, eine Bergbahn oder eine Sommerrodelbahn, die Angestellten müssen wissen, wohin die Geschäftsstrategie zielt. Dann können alle an einem Strick ziehen, dann gewährt ein Team eine optimale Dienstleistung. Schade nur, dass in St. Gallen nicht mehr Touristiker die Seminarbank gedrückt haben.**

CHANGE MANAGEMENT / Dienstleistungsunternehmen müssen sich schnell und effizient verändern können, um den Kundenwünschen gerecht zu werden. Gefragt ist Change Management. FELIX MAURHOFER

Schneller Change bringt Erfolg

Verschiedene Faktoren können dazu führen, dass ein Unternehmen erfolgreich am Markt operieren kann. Die Titlisbahnen beispielsweise haben seit 1977 120 Mio. Franken investiert, sind von früher drei in eine Gesellschaft umgeformt worden und haben dabei laut Titlisdirektor Eugenio Rüegger jede neue Baustufe im Sinne des Change Managements umgesetzt. «Wir haben Erfolg, weil wir zukunftsgerichtete Projekte schnell umsetzen, aggressives Marketing betrieben und Team Management bei unserer Belegschaft eingeführt haben», sagt Rüegger. Das Unternehmen habe die Hierarchien abgeflacht und jedem Mitarbeiter mehr Kompetenz und Handlungsfreiraum gewährt. Dadurch sei es überhaupt möglich, mehr Kundennähe zu erreichen.

Besonders bei Dienstleistungsunternehmen ist laut Thomas Bieger, Direktor des Instituts für Öffentliche Dienstleistungen und Tourismus (IDT) der Universität St. Gallen, Wandlungsfähigkeit besonders wichtig. Im Tourismus beispielsweise, der stark durch Trends geprägt ist (siehe Kasten), müsse der Veränderungsprozess gut umgesetzt werden. Viele Industriezweige befänden sich in einer Phase der Transformation, die durch neue Technologien, Deregulierung, Nachfrageänderungen oder Konkurrenz ausgelöst werden könne. Als Beispiele nannte Bieger Sportartikelhersteller, die ein Sportzentrum betreiben oder ein Eisenbahnunternehmen, das im Bahnhof ein Shoppingcenter unterhält.



CHANGE MANAGEMENT

Auch traditionelle Dienstleistungsunternehmen müssen schnell und gezielt auf neue Trends reagieren. Nur so können Kundenwünsche befriedigt werden.

EXPANSION / Übernahme der Low-Budget-Gruppe Red Roof Inns

Accor forciert US-Aktivität

Accor will zu einem Preis von mehr als 1,1 Mia. Dollar die amerikanische Low-Budget-Hotelgruppe Red Roof Inns übernehmen. Wenn man das Red-Roof-Netzwerk von 322 Hotels mit 3700 Zimmern zu Accors 790 Motel-6-Standorten mit mehr als 85000 Zimmern addiert, dann wird klar, dass die Gruppe nach der Red-Roof-Akquisition zum wichtigsten und mächtigsten Player im US-Markt der preiswerten Hotellerie geworden sein wird.

Accors Spitze gibt in einer Mitteilung vom 12. Juli 1999 bekannt, dass die Offerte von 22,75 Dollar pro Red-Wood-Aktie bereits von 68,3% der Anteilseigner akzeptiert worden sei, darunter der Morgan Stanley Real Estate Fund. Die Offerte liegt um 27,5% über dem Monats-Durchschnittspreis der Aktie.

Accor-CEO Jean-Marc Espalioux betont: «Die Akquisition von Red Roof fügt sich zu den Schlüsselementen unserer Gesamtstrategie: der Stärkung der weltweiten Führerschaft im Sektor der Economy-Hotels. Dieser Markt ist sowohl in den Industrieländern wie in den aufstrebenden Nationen vielversprechend, sehr profitabel und weniger empfindsam gegenüber den Wirtschaftszyklen als andere Hotel-Segmente.» KJV

GEMEINSAM EINE VISION UMSETZEN

Im Gegensatz zu traditionellen Umsetzungen von neuen Strategien oder Ausrichtungen arbeitet das Change Management der 3. Generation laut Bieger mit strategischen Kompetenzen und Ressourcen, die überall im Unternehmen entwickelt werden. Zentrales Element sei dabei die gemeinsam getragene Vision, die für alle Mitarbeiter eine Herausforderung darstelle. Bei der Umsetzung der neuen Visionen oder Strategien helfe die gesamte Belegschaft mit und bringe ständig neue Kenntnisse ein. Um eine sol-

che Umsetzung erfolgreich zu gestalten, müsse das Management bestimmte «Werkzeuge» bereitstellen. Es sind dies die formalen Strukturen (Reorganisation), zwischenmenschliche Beziehungen und Emotionen (Neue Personen setzen Akzente), Kultur (Traditionsbrüche in der Geschäftskultur) und die Denkweise (neue Weiterbildungsmodelle, neue Kommunikationsstile). Besonders der zwischenmenschlichen Beziehung wies Bieger grosse Bedeutung zu. «Funktionieren die nicht, führt das zu menschlichen Widerständen, die Veränderungen gefährden.»

Nicht nur im Tourismus, sondern auch bei den Banken sei der Restrukturierungsbedarf enorm hoch, sagte

Christian Casal, Berater bei McKinsey & Company. In Europa herrschten im Bankgeschäft Zustände wie im Wilden Westen. Es werde wild fusioniert, was sogar in unfreundliche Übernahmen ausarte. Die Banken seien als Multiplayer, die alles mögliche finanzieren, ganz klar schlechter als der Spezialist. Ein Leichtathletik-Zehnkämpfer könne schliesslich auch nie so schnell laufen wie ein 100-Meter-Sprinter. Deshalb müsse die Struktur der Bank zerschlagen und die Dienstleistungen auf die Kundenbedürfnisse ausgerichtet werden. Eine Neuaufteilung sowie das Straffen der Produktpalette seien hier angebracht. Bei solchen Prozessen hat Casal die Erfahrung gemacht, dass trotz

des hohen Handlungsbedarfs viel Zeit in die Kommunikation mit den Mitarbeitern investiert werden müsse.

DIALOG IST VON GROSSER BEDEUTUNG

Wie wichtig der offene Dialog für die Einführung neuer Strukturen ist, zeigte Paul Reutlinger, CO der Sabena, auf. Die Sabena befand sich infolge Gewerkschaftstreiks und veralteten Strukturen in einem besorgniserregenden Zustand. Dank offener Kommunikation, dem Einbezug von Experten im Umgang mit Gewerkschaften und einer genauen Zielvorgabe sei es der Sabena gelungen, innert kurzer Zeit den Turnaround zu schaffen. «Während des ganzen Prozesses konnten wir die harten ökonomischen Ziele auf flexible Art und Weise erreichen», so Reutlinger.

GROSSANLASS ALS KATALYSATOR

Ein sportlicher Grossanlass kann in einer ganzen Region zu wesentlichen Veränderungen führen, die mittels Change Management umgesetzt werden können. So etwa die Ski WM 2003 im Oberengadin. Gemäss Ski-WM-Präsident Hugo Wetzel zeige sich bereits jetzt, dass dieser Anlass ein Katalysator für die Destination Oberengadin werden könnte. Der Anlass führe die Orte der Region Oberengadin enger zusammen und löse zukunftsgerichtete Prozesse aus. FM

Neue Trends erfordern Change Management

Wollen Dienstleistungsunternehmen erfolgreich agieren, müssen sie die neusten Trends im Verhalten und Konsum beachten und frühzeitig darauf reagieren können. Insbesondere Tourismusunternehmen wie Bergbahnen oder Hotels sollten besonders hellhörig und flexibel sein. Sind die Trends einmal erkannt, müssen nach den Regeln des Change Managements die neuen Strukturen und Strategien kommuniziert und umgesetzt werden. Hans-Peter Doebeli, Geschäftsführer der Ernst Dichter SA, zeigte die wichtigsten Trends auf, die Dienstleister in den nächsten paar Jahren zu erwarten haben.

- Zeitgleich mehrere Dinge tun wollen.
- Zerteilung von schnellem und langsamem Konsum.
- Retrotrend.
- Nahe Feriendomizile sind wieder in.
- Neue Bescheidenheit und Einfachheit.
- Cocooning - die Leute bleiben zuhause.
- Kultkonsum in Gruppen im Sinn eines Clannings.
- Mythen und Ideologien, Emotionen werden wichtig.
- Gesundheitsrend.
- Die Frauen werden wichtige Entscheidungsträger.

- Umweltbetroffenheit.
- Sicherheitsdenken nimmt zu.
- Wachstum im Kulturkonsum.
- Generell bleibe wie heute das Konsumverhalten multioptional, so Doebeli. Im Alterssegment nehmen die 60-Plus-Generation eine immer wichtigere Rolle ein. Denn diese Generation spare nicht mehr für die Enkel, sondern gebe das Geld lieber selber aus und werde deshalb zur wichtigsten Kundengruppe der Zukunft. Auch sei damit zu rechnen, dass emotionslose Angebote kaum mehr Konsumenten befriedigen können. FM

**ÖSTERREICH** / Abschaffung der Getränkesteuer gefährdet Gemeindefinanzen

## Budgets der Gemeinden wanken

In letzter Zeit machten österreichische Tourismusgemeinden keine Negativschlagzeilen mit dem Thema Überschuldung. Dem liegen verschiedene Umstände zugrunde. Einerseits beteiligen sich die Gemeinden im Vergleich zur Schweiz weniger stark an Tourismusprojekten, andererseits verfügen gerade Tourismusgemeinden mit der Getränkesteuer über eine gute Einnahmequelle. Hinzu kommt die finanzielle Absicherung der Tourismusverbände, speziell in Tirol. Neben den Ortstaxen wird hier von allen Unternehmen eine Tourismusabgabe kassiert. Diese wurde von der EU vor wenigen Wochen nicht als versteckte Umsatzsteuer bewertet und überstand so die obergerichtliche Prüfung.

Lange Jahre war die bis zu 10-prozentige Getränkesteuer das Sorgenkind der österreichischen Gastronomie. Mokierten sich Gäste besonders über die hohen Nebenkosten bei Österreichaufenthalten, dann wurde die Sonderabgabe als Argument angeführt. Erst in den letzten Jahren wurde es in der Diskussion ruhiger. Häufiger wurde die positive Seite der Getränkesteuer gesehen: Denn während internationale Fremdenverkehrsregionen aufgrund überdimensionaler Infrastrukturkosten hoch verschuldet sind, waren die Budgets österreichischer Tourismusgemeinden weitgehend intakt. Oder zumindest nicht stärker im Minus als die anderer Gemeinden.

Diese Quelle scheint nun zu versiegen. Denn die EU-Generalanwaltschaft will die Getränkesteuer abschaffen. Noch muss der Europäische Gerichtshof darüber befinden, doch die Sache dürfte gegessen sein.

### HOHE RÜCKZAHLUNGEN WERDEN ERWARTET

Besonders in einem Punkt hoffen die Gemeinden auf eine Revision: Die Generalanwaltschaft verlangt bis ins Jahr 1995 reichende Rückzahlungen. Diese könnten insgesamt 2,6 Mia. Franken erreichen. Selbst das verständliche Frohlocken der österreichischen Gastbetriebe, die sich damit «aus dem Ärgsten heraus» wähen, könnte zu früh kommen. Klagen gegen Wirte wegen unrechtmässiger Bereicherung werden angedroht. Die Getränkesteuer war ja definierter Teil des Preises (inklusive aller Steuern und Abgaben), müsste somit an die Konsumenten rückerstattet werden.

Betroffen vom Urteil des EU-Gerichtshofs ist originellerweise ausschliesslich die Steuer auf alkoholische Produkte. Die Getränkesteuer auf Speiseeis (10%) und alkoholfreie Getränke (5%) darf bleiben. Kritisiert wurde, dass die Steuer keiner besonderen Zielsetzung diene, sondern in die Haushalte der Gemeinden einflüsse. Sehr zum Ärger der Tourismusbetriebe wird im Finanzministerium gerade hier der Ansatz für eine Reparatur des Gesetzes gesucht.

### NEUE FORM DER FINANZIERUNG

Vermutlich wird nach dem definitiven EU-Entscheid zur Abschaffung der Getränkesteuer eine neue Form der Gemeindefinanzierung gesucht, die zu einem geringeren Teil vom Tourismus getragen werden wird. Schon öfters war beim Alkohol von einer im Handel ansetzenden «Quellenbesteuerung» anstelle der nur in der Gastronomie zu zahlenden Getränkesteuer diskutiert worden. Die neue Abgabe könnte EU-konform in den Gesundheitssektor fließen. Skeptisch sehen Fachleute aber die Chancen auf eine neue Gemeindefinanzierung, die mit der heutigen Getränkesteuer vergleichbar ist und die infrastrukturellen Ansprüche der Tourismuszentren abdecken wird. FF

**FINANZLAGE** / Vermehrt beurteilen Kreditgeber die Gemeinden nach unternehmerischen Kriterien. Eine wichtige Rolle wird in Zukunft die Bonität spielen. **FELIX MAURHOFER**

# Rating verhindert Finanzloch

Die Überschuldungs-Fälle Leukerbad oder Zermatt könnten sich negativ auf andere Tourismusgemeinden der Schweiz auswirken. Denn künftig werden Kreditgeber, allen voran die Banken, die Messlatte der Kreditwürdigkeit anheben. Grosse Banken wie die CS oder UBS operieren bei der Beurteilung von Gemeinden seit längerem mit internen Ratings. Diese interne Einstufungen werden aber nicht erst seit dem Fall Leukerbad angewandt, sondern haben ihren Ursprung in der Stagnationsphase der Schweizer Wirtschaft zwischen 1991 und 1998.

«Wir mussten unsere Politik korrigieren», sagt Ruth Stadelmann, Pressesprecherin bei der Credit Suisse. Vor dem Fall Leukerbad habe die Meinung geherrscht, eine Gemeinde könne kein schlechter Schuldner sein. Nebst den unternehmerischen Kriterien werde neu auch der Bonität einer Gemeinde mehr Gewicht gegeben, so Stadelmann. Eine Gemeinde müsse ihr Bilanz im Griff haben. In dieselbe Richtung zielen auch die Prüfungsmaßnahmen der UBS, wie Michael Willi, UBS-Pressesprecher, betont. Die UBS werde den Gemeinden weiterhin Kredite gewähren, denn die meisten hätten ein gutes Rating. Laut Willi haben öffentlich-rechtliche Institutionen bei der UBS Kredite in der Höhe von 5 Mia. Franken, was 3% des UBS-Kreditgeschäfts entspricht.

### RATING ALS AUSWEG AUS DER MISERE

Einer der Gründe, weshalb sich einige Gemeinden so massiv verschulden konnten, war laut Markus Meienberg, Delegierter des Verwaltungsrats der Swiss Community Financial Rating SA, dass die Kreditgeber sich blindlings auf eine mögliche Staatsgarantie verlassen und die wirtschaftlichen Kennzahlen der Gemeinde zu wenig unter die Lupe genommen haben. Auch die Kreditpolitik der ESG sei fraglich, denn auch im föderalistischen Sinn sei es nicht richtig, alle Gemeinden über eine Leiste zu schlagen. Wenn eine Gemeinde Kreditbedarf



**GEMEINDEÜBERSCHULDUNG**

Gegen das Abdriften der Gemeindefinanzen in den Überschuldungs-Strudel helfen unter anderem ein Finanzplan und Eigenrating.

haben, sei es laut Meienberg sinnvoll, wenn sie sich raten liesse. Der Ratingbericht zeige dann auch, wo Verbesserungen nötig seien. Mit dieser Bewertung habe die Gemeinde ein Instrument zur Hand, mit dem sie die eigene Bonität bescheinigen und bestmögliche Kreditkonditionen erzielen könne. Generell sei wichtig, die Beurteilung auch auf die Zukunft auszurichten. Dazu gehören gemäss Meienberg unter anderem eine langfristige Finanzplanung, das Steuersubstrat oder die Höhe der Altlasten.

Die Zurückhaltung der Kreditgeber gegenüber den Tourismusgemeinden bezeichnet Thomas Bieger, Leiter des Institutes für öffentliche Dienstleistungen an der Universität St. Gallen,

gegenüber der sda als Druckmittel, um den Strukturwandel im Tourismus zu beschleunigen. Allerdings werde es dann problematisch, wenn einzelne Teile der Infrastruktur plötzlich stillstünden. Wenn die Betriebe einer finanziell angeschlagenen Gemeinde einzeln versteigert würden, wäre das negativ. Deshalb schlägt Bieger eine konstruktive Sanierung im Sinne eines Zusammenschlusses der touristischen Betriebe oder deren geschlossenen-Verkauf vor.

### DRUCK DER GELDGEBER ALS CHANCE

Bieger würde es begrüßen, wenn die Gemeinden künftig dem Kreditge-

ber nachweisen könnten, dass sie unternehmerische Perspektiven verfolgen. Alles, was zum touristischen Angebot gehöre, sollte in einer Management AG zusammengeführt werden. Gemeinden könnten zwar weiterhin in die touristische Infrastruktur investieren und zum Beispiel Aktienkapital zeichnen.

Der Idealfall wäre laut Bieger aber ein privatwirtschaftlicher Betrieb, wo die Gemeinde in geeigneter Form beteiligt wäre. Zumindest die Führung des touristischen Angebots müsse zudem entpolitisiert werden, fordert Bieger. Mit der Entpolitisierung werde zwar die Demokratie zurückgebunden, dafür aber auch die Einzelinteressen hintangestellt.

**GEMEINDEFINANZEN** / Rico Monsch, Direktor der Graubündner Kantonalbank GKB, erläutert, nach welchen Kriterien die Bank Gemeinden Gelder zur Verfügung stellt. **INTERVIEW: PIRMIN SCHILLIGER**

## «Tourismusfinanzierung erwünscht»

■ Wird das Leukerbad-Debakel Auswirkungen auf die Kreditpolitik der Graubündner Kantonalbank (GKB) haben?

Nein! Es wird aber alle jene Leute sensibilisieren, die mit dem Kreditgeschäft zu tun haben.

■ Welche Gemeinden sind denn überhaupt für eine Kantonalbank kreditwürdig?

Das Beispiel Leukerbad lehrt uns, dass die Kreditwürdigkeit einer Gemeinde nicht in jedem Fall eine Selbstverständlichkeit ist, jedenfalls keine absolute Garantie für den Geldgeber besteht. Andererseits kann der aktuelle Verschuldungsgrad einer Gemeinde nicht das einzige Kriterium für oder gegen eine Kreditvergabe sein. Wichtig ist bei grossen öffentlichen Investitionen eine längerfristige Betrachtung. Investitionen müssen aus dem laufenden Ertrag finanziert und im Rahmen ihrer normalen Lebensdauer abgeschrieben werden können.

■ Wird bei der GKB ein Gemeinde-Rating eingeführt?

Rating ist ein Reizwort, gerade im Zusammenhang mit der KMU-Diskussion. Rating ist aber gar nichts Neues: Das kantonale Gemeindeinspektorat stuft die Gemeinden schon seit längerer Zeit in Finanzklassen ein, was

nichts anderes ist als ein Rating. Und die Banken selber haben schon jetzt den Gemeinden differenzierte Zinssätze gewährt. Was wir zusätzlich machen wollen, ist einfach dem Kunden mehr Transparenz gewähren.

### «Die ökonomischen Regeln muss die Gemeinde einhalten.»

■ Kann und muss eine Gemeinde mit ihren zahlreichen öffentlichen Aufgaben überhaupt ökonomisch eingestuft werden?

Sobald die Investitionen nicht aus eigenen Mitteln bestritten werden können und Dritte involviert sind, müssen die öffentlichen Aufgaben auch ökonomischen Kriterien unterzogen werden. Im Unterschied zu einem privatwirtschaftlichen Unternehmen muss zwar eine Gemeinde nicht Gewinne erwirtschaften, aber zumindest die Selbstkosten und die Abschreibungen sollten bestritten werden können. Anders sieht es aus, wenn eine Gemeinde ihre Investitionen aus eigener Kraft finanzieren kann.

■ Werden bei der GKB Unterschiede zwischen Tourismusgemeinden und normalen Gemeinden gemacht?

Es werden keine Unterschiede gemacht. Der Tourismus ist der wichtigste Leistungsträger unserer Volkswirtschaft. Eine tourismusfördernde Gemeindepolitik ist deshalb sogar erwünscht. Sie wird von uns auch – wenn möglich – mitgetragen, weil wir an den Tourismus als Erfolgsfaktor für Graubünden glauben.

■ Was sind die Gründe für die Überschuldung vieler Tourismusgemeinden?

Sie liegen in der Wachstumseuphorie der achtziger Jahre, als niemand sich eine langjährige Stagnation und Rezession, wie wir sie dann in den neunziger Jahren hatten, vorstellen konnte. Viele Gemeindeexponenten versuchten mit gutem Willen, die regionale wirtschaftliche Entwicklung mitzupragen. Sie waren entsprechend risikofreudig und bereit, privatwirtschaftlich nicht finanzierbare Investitionen zu tätigen. Die Investitionen, wie sie zum Beispiel in Leukerbad aufgeworfen worden sind, wären über private Investoren wohl nie aufzutreiben gewesen. Dies, weil die privatwirtschaftlichen Voraussetzungen dafür kaum genügt hätten.

■ Dürfen sich Gemeinden überhaupt in der Privatwirtschaft engagieren?

Schon, wenn die ökonomischen Regeln eingehalten werden. Im Zentrum aller Überlegungen muss dabei die Frage stehen, welche Wertschöpfung mit einer Investition fürs Gemeinwohl erzielt werden kann.

### «Die Gemeinde muss Selbstkosten und Abschreibungen bestreiten können.»

■ Warum steht Graubünden nicht vor ähnlichen Sanierungsfällen wie das Wallis? Haben die Bündner das Rezept, wo denn das gesunde Mass liegt?

Natürlich haben auch wir einige stark verschuldete Gemeinden. Eigentliche Problemfälle wie im Wallis konnten aber vermieden werden. Dabei spielt der Kanton mit seiner aufmerksamen Überwachung der Gemeindefinanzen und einem gut funktionierenden Finanzausgleich zu Gunsten der finanzschwächsten Gemeinden eine wichtige Rolle.

**RÜCK- UND AUSBLICK /**  
Ursprung und Zukunft der  
Bilateralen Verträge

## 1993 bis 2001

Nach dem EWR-Nein des Souveräns am 6. Dezember 1992 entschied der Bundesrat Anfang 1993, der sektoriellen Vertiefung der Beziehungen zur Europäischen Union (EU) Priorität einzuräumen. Die Schweiz und die EU nahmen bilaterale Verhandlungen auf. 15 Sektoren wurden definiert. Ende 1993 erklärte sich der EU-Rat einverstanden, in sieben Bereichen Verhandlungen aufzunehmen: Forschung, Luftfahrt, Landverkehr, Technische Handelshemmnisse, öffentliches Beschaffungswesen, Personenverkehr und Landwirtschaft. Zehn der vom Bundesrat definierten Sektoren decken schweizerische Interessen ab.

Die am 20. Februar 1994 durch Volk und Stände angenommene Alpen-schutzinitiative führte zu einer Denkpause auf beiden Seiten. Erst als die Schweiz die nicht-diskriminierende Ausgestaltung des verfassungsrechtlichen Auftrags zum Schutz der Alpen präziserte, konnten am 12. Dezember 1994 die Verhandlungen aufgenommen werden. Präzisierung der Verhandlungsmandate trugen am 3. April 1996 wesentlich zum Durchbruch beim Personenverkehr vom 15. Juli 1996 bei. Eine weitere interne Konsultation wurde im Mai 1997 im Bereich Luftverkehr nötig. Am 23. Januar 1998 kam es im alten Tower des Flughafens Kloten zur Einigung. Am 16. Juni 1998 schliesslich konnte auf der Ebene der Koordinatoren der technische Abschluss der Verhandlungen erreicht werden. Am 11. Dezember 1998 erfolgte in Wien der Abschluss auf politischer Ebene; am 26. Februar 1999 wurden die Abkommenstexte paraphiert und am 21. Juni 1999 in Luxemburg die Verträge unterzeichnet.

### WIE GEHT ES NUN WEITER?

Nationalrat und Ständerat werden gleichzeitig in der Sondersession vom 30. August bis 2. September 1999 mit der Beratung beginnen. Die Priorität für den Genehmigungsbeschluss über die sektoriellen Abkommen sowie das Dossier Landverkehr wurde dem Nationalrat zugeteilt. Der Ständerat ist für das Dossier Personenverkehr Erstrat. Die Differenzbereinigung und Schlussabstimmung soll in der Herbstsession stattfinden, der Genehmigungsbeschluss beider Räte bis zum Ende der Herbstsession vom 8. Oktober unter Dach und Fach sein. Sollte gegen die Verträge das Referendum ergriffen werden, fände eine allfällige Volksabstimmung im Frühjahr 2000 statt. In Kraft treten können die Verträge frühestens am 1. Januar 2001. VY

**BILATERALE VERTRÄGE /** Der freie Personenverkehr wird den Arbeitsmarkt liberalisieren. Doch was ist mit Lohndumping? **THOMAS VASZARY**

## Löhne zwischen Fronten

«Ohne griffige flankierende Massnahmen keine bilateralen Verträge.» So hart der gemeinsame Titel zur Vernehmlassung des Schweizerischen Gewerkschaftsbundes (SGB), des Christlich Nationalen Gewerkschaftsbundes (CNG) und des Verbandes Schweizer Arbeitnehmer (VSA) tönt: Die Gewerkschaften sind sich mit den Arbeitgeberverbänden einig: Die Schweiz braucht die bilateralen Verträge mit der Europäischen Union (EU). Bei den flankierenden Massnahmen zur Einführung des freien Personenverkehrs hingegen scheiden sich die Geister. Die Arbeitgeberverbände wie der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und Gastrosuisse akzeptieren die flankierenden Massnahmen nur innerhalb klarer Grenzen, und können sich dem bundesrätlichen Vorschlag nicht gänzlich entziehen. Die Gewerkschaften wie die Union Helvetia (UH) oder die Unia wiederum warnen Morgenluft und versuchen, sich die höhere Akzeptanz der Gewerkschaften in den EU-Ländern stückweise zu eignen zu machen.

### LOHN- UND SOZIALDUMPING?

Gemäss dem Abkommen zum freien Personenverkehr benötigen EU-Angehörige während der Übergangsfrist vor jeder Aufnahme einer Erwerbstätigkeit eine Aufenthaltsbewilligung. Nach diesen fünf Jahren benötigen Kurzaufenthalter bis zu drei Monaten keine Aufenthaltsbewilligung mehr. Der Bundesrat will dazu hauptsächlich drei flankierende Massnahmen verankern: Das Gesetz für die Entsendung von Arbeitnehmern gegen Sozialdumping in grenznahen Regionen. Er will bei Missbrauch wesentliche Bestimmungen eines GAV allgemeinverbindlich erklären und bei Missbrauch ohne vorhandenen GAV von Staates wegen Normalarbeitsverträge (NAV) mit Mindestlöhnen erlassen können. Wichtig hier: Der L-GAV im Gastgewerbe wurde in den letzten 20 Jahren immer allgemeinverbindlich erklärt.

Die UH befürchtet ohne klare flankierende Massnahmen Lohn- und Sozialdumping. Auch wenn sich innerhalb der EU die prophezeite Lohnverfallung nicht eingestellt hat, so könnte das relativ hohe Lohnniveau in der Schweiz und der unter EU-Niveau liegende Arbeitnehmerschutz eine Gefahr für die Arbeitnehmer in der Schweiz darstellen. Ob dies auch auf die eher tiefen Löhne im Gastgewerbe zutrifft, wird sich zeigen. Grenzgänger im Tessin haben deutlich abgenommen, seitdem in Norditalien teilweise



**FREIER PERSONENVERKEHR**

Lohn- und Sozialdumping bei der Einführung des freien Personenverkehrs soll verhindert werden. Wie, darüber gehen die Meinungen auseinander.

sogar bessere Löhne bezahlt werden. Ein Absacken der Löhne wäre allerdings im Sinne qualitätsbewusster Nachwuchswerbung und gleich langer Spiesse mit auf dem Arbeitsmarkt konkurrierenden Branchen «Selbstmord».

### ARBEITGEBER: «ECHTE LIBERALISIERUNG»

Substantiell kämpfen SHV und Gastrosuisse um eine «echte Liberalisierung», die nicht nur die Preise, sondern auch die Löhne miteinbezieht und nicht durch die flankierenden Massnahmen wieder rückgängig gemacht werden kann. Es müsse sichergestellt sein, dass flächendeckend Gesamtarbeitsverträge nicht laufend unterhöhlt, zersplittert und unterminiert würden, hält der SHV in seiner kriti-

schen Vernehmlassung fest. Nationale L-GAVs, wie ihn das Gastgewerbe traditionell kennt, seien 26 kantonalen Lösungen mit unterschiedlich tarifierten Mindestlohnvorschriften eindeutig vorzuziehen. Bei der heute schon vorhandenen Regionalisierung der Löhne solle der Markt entscheiden. Und Gastrosuisse doppelt nach: Neue NAV-Minimallöhne dürften nicht über dem jeweils gültigen L-GAV-Mindestlohn-Niveau liegen. Streitpunkt ist zudem die Kompetenzerweiterung tripartiter Kommissionen (Sozialpartner und Staat) bei der Regelung von Missbräuchen. SHV wie Gastrosuisse befürchten hier eine «unheilige Allianz» von Staat und Gewerkschaften, befürworten aber klar eine erleichterte Allgemeinverbindlichkeits-Erklärung des L-GAV.

**ABKOMMEN /** Die sieben Sektoren der Bilateralen Verträge im Überblick

## Land, Luft und Schiene

1. Landverkehr: Koordinierte Verkehrspolitik, die den Umweltbedingungen im Alpenraum Rechnung trägt und eine nachhaltige Mobilität fördert (Gotthard und Lötschberg). Erhöhung der Gewichtslimits auf der Strasse von 34 auf 40 Tonnen und höhere Abgaben nach dem Verursacherprinzip. Weiterhin Nachtfahrverbot für Lastwagen von 22.00 bis 05.00 Uhr und Sonntagsfahrverbot.

2. Luftverkehr: Die schweizerischen Fluggesellschaften erhalten schrittweise Zugang zum liberalisierten europäischen Luftverkehrsmarkt (vier Freiheiten). Die 3. Freiheit ist beispielsweise die Strecke Zürich-Paris, die 4. (Paris-Zürich). Zwei Jahre später folgen die 5. (Zürich-Paris-Madrid) und die 7. Freiheit (Paris-Madrid). Über die 8. Freiheit (Paris-Lyon) soll fünf Jahre nach in Kraft treten des Abkommens verhandelt werden.

3. Personenverkehr: Der freie Personenverkehr öffnet schrittweise über zwölf Jahre den Arbeitsmarkt auf beiden Seiten (siehe Artikel auf dieser Seite). Die Schweiz führt sofort zwei Aufenthaltsbewilligungen ein (1 und 5 Jahre). EU-Bürger können ihre Familien nachkommen lassen und den Arbeitgeber wechseln. Nach 2 Jahren werden Benachteiligungen bei Lohn und Arbeitsbedingungen aufgehoben und die flankierenden Massnahmen treten in Kraft. Anerkennung von Diplomen und Berufsausbildungen. Beim Erwerb von Immobilien werden ansässige EU-Bürger in der Schweiz wie Inländer behandelt.

4. Landwirtschaft: Gegenseitig erleichtertes Marktzu tritt wie beim Käse nach einer Übergangsfrist von fünf Jahren. Zollerleichterungen im Bereich Gemüse, Früchte und Gartenbau sowie bei Fleischspezialitäten. Bei den technischen Vorschriften werden die Kontrollsysteme im Veterinär- und Pflanzenschutzbereich gegenseitig anerkannt.

5. Forschung: Schweizer Wissenschaftlerinnen und Wissenschaftler sowie Forschungsinstitute und private Unternehmen können gleichwertig an allen spezifischen Forschungsprogrammen der EU teilnehmen.

6. Öffentliches Beschaffungswesen: Ausdehnung der im Rahmen der WTO erfolgten Liberalisierung der Beschaffungsmärkte wie Schienenverkehr, Telekommunikation, Energie usw.

7. Technische Handelshemmnisse: Handelserleichterung durch gegenseitige Anerkennung von Prüfberichten, Zertifikaten, Zulassungen und Konformitätszeichen für Maschinen, Spielzeuge, Spielprodukte usw. VY

**BRANCHEN /** Die Bilateralen Verträge und ihre Auswirkungen auf die einzelnen Branchen in der Schweiz: Welches sind die Erwartungen und wie gross ist der Nutzen? **THOMAS VASZARY**

## Liberalisierung der Märkte

– Lebensmittel: Mit dem Landwirtschaftsdossier wird der gegenseitige Marktzugang für Agrarprodukte und Nahrungsmittel in ausgewählten Segmenten schrittweise erhöht. Auf landwirtschaftliche Produkte wie Käse, Obst, Gemüse usw. wird dies Auswirkungen haben. Die grundsätzliche Änderung der Preisrelationen kommt letztlich dem Konsumenten zu Gute.  
– Luftverkehr: Weitgehende Liberalisierung der Verkehrsrechte. Schweizer Flugunternehmen können so nach langer Benachteiligung endlich mit den gleichen Chancen auf dem Markt antreten und auch Flugverbindungen zwischen EU-Staaten anbieten.  
– Strassentransport: 40-Töner werden in der Schweiz zugelassen und ermöglichen Lkw-Transporteure Produktivitätsgewinne. Die Zollabfertigung von Lkws und Autocars und de-

ren Fracht wird erheblich vereinfacht. Dies gilt auch für Car- und Busreisen ins Ausland. Neu können Schweizer Camionneure auch Transporte zwischen EU-Staaten durchführen.

– Schienentransport: Mit dem Landverkehrsabkommen werden die Netz-zugangsrechte für den Güter- und Personenverkehr gemäss den EU-Richtlinien gewährt. Die Kosten für Transport werden verringert. Dem sektoriellen Abkommen über das öffentliche Beschaffungswesen wird neu auch der Bereich des Schienenverkehrs unterstellt.

### TELEKOMMUNIKATION WIRD BILLIGER

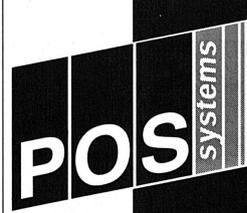
– Telekommunikation: Leichterere Zugang zu den ausländischen Fachkräften im Telekommunikationsbereich.

Nachfrage für Geräte aus Schweizer Herstellung im EU-Raum ist gross. Schweizer Unternehmen können die selbständige Leitung von Forschungsprojekten übernehmen und von direkten EU-Finanzierungen profitieren. Die Nichtdiskriminierungs-Regel im Bereich des öffentlichen Beschaffungswesens gilt zukünftig auch für den Sektor Telekommunikation. Benachteiligungen im Beschaffungswesen fallen weg. Schweizer Anbieter erhalten eine konkurrenzfähige Position.

– Banken: Die Banken sind auf einen flexiblen Einsatz ihres Personals im In- und Ausland angewiesen. Die Banken erhoffen sich einen generellen Strukturwandel, mehr Wettbewerb und damit neue Geschäftsmöglichkeiten.  
– Maschinenbau und Bauindustrie:

Vermehrte und günstigere Exportmöglichkeiten sowie Austausch von spezialisiertem Fachpersonal vor allem für kleinere und mittlere Unternehmen. Anerkennung von Zertifikaten, Zulassungen und Konformitätszeichen. Für Schweizer Unternehmen bedeutet dies Zeitgewinn und eine Kostenverminderung beim Transport. Erfahrungen mit Vereinbarungen zwischen Schweizer Grenzkantonen und dem süddeutschen Raum zeigen, dass Schweizer Bauunternehmen erheblich vom bilateralen Abkommen über das öffentliche Beschaffungswesen profitieren können.  
– Grafische Industrie: Verstärkter Know-how-Transfer, Professionalisierung, Effizienzsteigerung und erleichteter Zugang zu Forschungsprojekten für die Druck- und Medienindustrie.

Reklame



**POS systems**

P.O.S. SYSTEMS AG  
Grindelstrasse 5  
8304 Wallisellen  
Telefon 01 877 70 40  
Telefax 01 877 70 50

- Kassensysteme
- Food & Beverage
- Front Office '97
- Back Office
- Funkterminals
- Support

Industriestrasse 9  
6910 Kriens  
Telefon 041 340 90 50  
Telefax 041 340 90 91

P.O.S. SYSTEMS NAEGLI  
Vladkottstrasse 12  
4002 Basel  
Telefon 061 281 75 70  
Telefax 061 281 75 51

**MILLENNIUM** / Grosse Veränderungen kommen zuweilen mit einem Paukenschlag, oft auf leisen Sohlen: Ein Rückblick auf die verschiedenen Entwicklungen in Küche und Service im Hotel seit 1900. **CHRISTIAN MEYER**

## «EDV hat die Arbeit total verändert»

Die Antwort auf die Frage, was sich im Laufe der Jahre in der Hotelküche am stärksten verändert habe, muss sich Bernard Gothuey nicht lange zu überlegen: «Die EDV hat sämtliche Arbeitsbereiche im Hotel und Restaurant beeinflusst. Dies gilt besonders auch für die Küche – obwohl EDV vornehmlich im Hintergrund eingesetzt wird».

Der Directeur des cuisines des Zürcher Hotels Baur au Lac muss es wissen: Er war wohl einer der ersten Programmierer unter den Schweizer Küchenchefs. Auf einem Mac – damals noch mit 128 KB RAM – begann er bereits 1982 eigene Programme zu entwickeln. Nach Arbeitseinsatzplänen und eigenhändig erstellten Abwesenheitskontrollen folgten bald komplexere Programme, vom Küchenkalkulationsprogramm bis zur Bankettorganisation.

Bernard Gothuey, mehrfacher Gewinner von Kochkunstwettbewerben und Herr über fünf Baur au Lac-Küchen, verfügt an seinem Arbeitsplatz über zwei moderne Rechner, einen Power-Mac und einen Pentium PC. Ganz nebenbei stellt Gothuey, der im Laufe der Zeit mehr und mehr die Funktion des F&B-Managers übernahm, auch Menükarten und weitere Hoteldrucksachen auf einem professionellen Layout-Programm her.

### KÜCHENKALKULATION PER MAUSKlick

Ständig sinkenden Preise für Hardware und Software sorgten für eine rasche Verbreitung der EDV. Die Menüberechnung am Bildschirm ist heute weit verbreitet. Ändert sich beispielsweise der Butterpreis, gibt man die neuen Zahlen ein – und der PC revidiert eine nahezu beliebige Anzahl Rezepte. Das Ganze dauert bloss ein paar Sekunden. «Viele Köche benutzen vor der PC-Ära Karteikarten für die Rezeptkalkulation», erinnert sich Bernard Gothuey. Natürlich sei damals der Aufwand riesig gewesen, eine richtige Fleissarbeit, um à jour zu bleiben. Damals hätten bloss 5 bis 10% aller Chefs ihre Menüs auf korrekte Art kalkuliert. Durch die EDV sei die Kostenrechnung in vielen Betrieben entscheidend verbessert worden. Moderne Kalkulation stellt gelegentlich auch «heilige Kühe» in Frage. «Auch ich war vor Überraschungen nicht gefeit. Beispielsweise, als ich vor Jahren unser Hors d'œuvre reiche kalkuliert und erkennen musste, dass wir trotz des stolzen Preises von 65 Franken drauflegten», sagt der Baur au Lac-Chef.

Elektronik ist in der Küche unverzichtbar geworden. Hightech-Geräte steuern Produktionsprozesse, übernehmen das Energiemanagement oder protokollieren Vorgänge; auch im Restaurant hat längst die traditionelle PC-Kasse Einzug gehalten und die Re-

FOTOS: ZSG



**BAUR AU LAC ZÜRICH: KÜCHENBRIGADE 1928**

In den Brigaden herrschte eine strenge Hierarchie. Damals zu Gast: Kochkünstler Auguste Escoffier (Mitte). Rechts der langjährige Küchenchef Fritz Ehrsam.

gistrirkasse verdrängt. Früher war es üblich, dass Hotels während Jahren dieselbe Karte führten. Heute müssen für die verschiedenen Restaurants eines Hotels alle paar Monate neue Karten her, meint Gothuey.

### VON DER KLASSISCHEN FRANZÖSISCHEN...

Klassische Gerichte, etwa Sezunge Valevska oder Chateaubriand und Kalbsrücken Orloff waren im Baur au Lac Dauerbrenner und noch bis in die Sechziger- und Siebzigerjahre gross in Mode. Heute bevorzugen die Gäste kleinere Fleischportionen, leichtere, gelegentlich auch fleischlose Gerichte, Sea Food und verfeinerte Regionalgerichte. Übrigens: Das meistverkaufte Gericht im Baur au Lac ist und bleibt Geschmetzeltes nach Zürcher Art.

Melchior Windlin, Direktor des Berner Bellevue Palace, sieht die grösste Veränderung der letzten Jahre generell in der Globalisierung, im

wachsenden Preisdruck und in der Schnelligkeit.

### ...ZU EINER MULTIPLEN KÜCHE

Zur Speisekarte sagt Windlin: «Die heutige Gesellschaft ist gut informiert. Die Gäste verstehen viel vom Essen und Trinken. Sie verlangen im Allgemeinen kleinere Portionen und mehr Gemüse. Sie möchten auch geführt, ja «verführt» – aber nicht überfüttert werden. Als Gastgeber bin ich gefordert, eine Cuisine d'aujourd'hui anzubieten, spezielle Wünsche zu erkennen, ad hoc auf sie einzugehen und immer wieder Überraschendes zu servieren. Unser Konzept mit einem vorgeschlagenen Menü und vorausgewählten Qualitätsweinen im Offensivschank – immer aus Magnumflaschen – erleichtert den Gästen die Wahl und uns die Mise en place».

In manchen Hotels wurde bis in die Zwanzigerjahre noch die Table d'hôte

gepflegt: Man hatte sich zur vorgeschriebenen Zeit am Tisch einzufinden. Zuweilen waren sich die Hotelgäste völlig fremd, nach dem Zufallsprinzip zusammengewürfelt. Der einsetzende Trend zum Individualismus am Vierertisch förderte indessen die Abkapselung. Am Ende des Jahrhunderts scheint man sich wieder auf die Vorzüge der langen Tische – Nährboden für Geselligkeit – zu besinnen. Prominentes Beispiel ist Philippe Starcks kürzlich eröffnetes Esstheater in Paris.

### SILBERNE PLATTEN, SILBERNE CLOCHEN

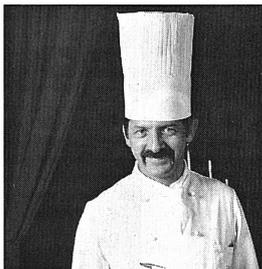
Bis in die Siebzigerjahre war Plattenservice im gehobenen Hotelrestaurant die Norm. Tellerservice war lange Zeit nur in einfacheren Betrieben denkbar.

Beim Service «à la russe» etwa reichen Servicemitarbeiter den Gästen die Platte, damit sie sich ihre Portion selber schöpfen konnten. In den

Siebzigerjahren stellten viele Schweizer Erstklasshotels nach und nach auf Tellerservice um. Mancherorts musste gegen grosse interne Widerstände gekämpft werden, bis man, beeinflusst von Frankreichs Spitzenköchen, auf grosse Teller und die passenden Silberclochen umstieg.

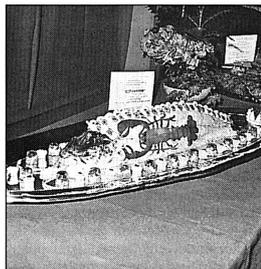
### STRENGE HIERARCHIE IN KÜCHE UND SERVICE

Und was hat sich bei den «Soft»-Faktoren verändert? «Noch in meiner Jugendzeit herrschte in den grossen Häusern totale Hierarchie, und zwar im Service und auch in der Küche», sagt Bernard Gothuey. Küchenchefs beispielsweise hatten langjährige Chefs de partie; diese waren oft zwanzig Jahre oder mehr im selben Betrieb tätig. «Alles wurde delegiert, es lief sozusagen automatisch». Die Arbeit des Küchenchefs beschränkte sich vielerorts auf die Menudisposition und auf das Bestellwesen.

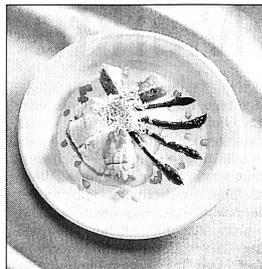


**Bernard Gothuey.** Der Küchenchef des Baur au Lac hat den Wechsel zu einer leichteren, bekömmlicheren Küche hautnah miterlebt und massgeblich mitgestaltet.

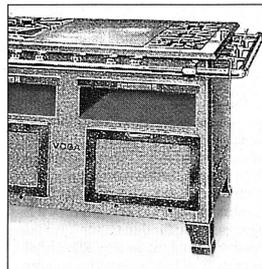
1980 führte er den Tellerservice in Grill, Restaurants und Clubs des Baur au Lac ein. Zuvor hatten sich seine Vorgänger während Jahrzehnten streng an der klassischen französischen Küche orientiert.



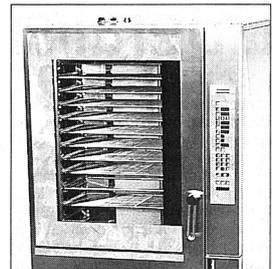
**Einst: Klassische französische Küche.** Menüs mit mehreren Gängen, schwere Silberplatten, aufwändig dekorierte Schaustücke und «grosses pièces», oft am Tisch tranchiert, begleitet von üppigen Saucen und gefolgt von gehaltvollen Desserts, charakterisierten diese Küche, die in den Häusern allerersten Ranges Europas vereinzelt bis in die Siebzigerjahre als sakrosankt galt.



**Jetzt: Kulinarische Vielfalt.** Während Jahren waren «Nouvelle Cuisine», «Cuisine du marché» und «Cuisine spontanée» in aller Munde. Gegenwärtig machen sich mehrere Trends gleichzeitig bemerkbar: Landes-/Regionale-rustikale Spezialitäten/Ethno-Küche, vegetarische Spezialitäten und Health Food. Diese Trends wiederum können zur «Fusion Cuisine» mutieren.



**1929: Gasherd Marke Vogt.** Ein Modell der H. Vogt-Gut A.G., Voga-Gasapparatefabrik, Arbon. Aus einem Inserat, erschienen in der Hotel-Revue von 1928: «Praktischer Ergänzungsherd, zu bestehenden Kohleherden für Morgen-, Abend- und Stossbetrieb». Kohleherde wurden übrigens in vielen Hotelküchen noch bis in die Vierzigerjahre dieses Jahrhunderts verwendet.



**1999: Combi-Steamer, neueste Generation.** Der Hightech-Apparat ist mit moderner Elektronik, Programmspeicher und neuerdings auch mit Feuchtigkeitsschutz versehen. Er ist Backofen, Gar- und Regeneriergerät in einem. Weitere Meilensteine in der Küchentechnik und Lebensmittelverarbeitung: Tiefkühlung, Induktionstechnik, Sous-vide, Cook and Chill, Mikrowelle.

FORUM

## Alle an einen Tisch setzen

JUTTA HÄNNI-WEIGELT\*

Seit nunmehr zwei Jahren sind die Schweizer Gastronomen darum bemüht, ihre «Selbstverantwortung» gemäss der Lebensmittelgesetzgebung in die tägliche Praxis umzusetzen und zu dokumentieren. Dass sie dabei noch etwas auf den Tisch bringen, grenzt manchmal fast an ein Wunder. Selbst wenn die Hygiene im Betrieb in Ordnung ist, bleibt doch noch immer das Risiko der Rohstoffe. «Dioxin- und Coca-Cola-Skandal» haben deutlich gezeigt, dass die gesamte globalisierte Nahrungsmittelkette heute kaum noch kontrollierbar ist. Da aber nach den Buchstaben des Gesetzes der «Inverkehrbringer» eines Produktes haftbar ist (Produktehaftpflichtgesetz), ist er zu einer nachweisbaren qualitativen und lückenlosen Eingangskontrolle gezwungen. Es ist aber kaum zumutbar, dass er jede Lieferung durch ein anerkanntes Labor auf



sämtliche Schadstoffe untersuchen lässt. Sinnvoll wäre es hingegen, mit den Lieferanten der Produkte die Spielregeln zu vereinbaren. Die meisten Lieferanten verfügen heute über ein zertifiziertes Qualitätssystem, mit dem sie ihre Produkte ohnehin chargenweise prüfen. Diese Analyseergebnisse könnten sie zum Beispiel dem Gastronom zu Verfügung stellen. Auch werden heute Temperaturüberwachungsaufzeichnungen von den Logistikunternehmen geführt. Diese können auf Anfrage dem Kunden ebenfalls ausgehändigt werden. Es macht doch keinen Sinn, wenn der Küchenchef sein angeliefertes Fleisch mit einem kalibrierten Kernthermometer bearbeitet, wenn während Produktion und Transport die Temperatur minutös überwacht wird. Dazu muss man sich jedoch mit dem Lieferanten an einen Tisch setzen und seine Qualitätsvorstellungen bekannt geben. Man muss die Lieferqualität überwachen und ein vertrauensvolles Verhältnis aufbauen.

Lebensmittelingenieurin, Lead-Auditorin QS

PILZE / Zürich: Trüffel und andere Pilze belastet

## Beanstandet

Der erst letzte Woche publizierte Zürcher Jahresbericht kratzt am Image der Pilze. So wurde jedes dritte von 31 gekochten Pilzgerichten aus mikrobiologischen Gründen beanstandet. Schlecht weg kamen auch die in der Gastronomie häufig verwendeten Trockenpilze. Von den neun erhobenen Proben mussten acht beanstandet werden, und zwar aus den verschiedensten Gründen. Bei allen sieben Steinpilzen war der Anteil vermurter Stücke höher als die zulässige Fehler-toleranz von 15%. Eine Packung Herbsttrompeten wies 8% verkohlter Pilze auf (erlaubt: 2%). Auch die edlen Trüffel verlieren an Glanz: Zwölf der 16 untersuchten Proben waren nicht einwandfrei. Zwei Produkte enthielten ein Gemisch verschiedener Sorten, obwohl nur eine deklariert war. In offen angebotenen Trüffel-Ravioles und in einer Trüffel-Leberwurst konnten keine respektive kaum Trüffel-Sporen nachgewiesen werden. Der Verdacht liegt nahe, dass sie mit künstlichem Aroma aufgepeppt wurden. **PLD**

LEBENSMITTELHYGIENE / Zwei Jahre nach Einführung ist die Umsetzung nach wie vor schwierig – beispielsweise die Kontrolle der Temperatur. **PIETER POLDERVAART**

# Noch viele fundamentale Fehler

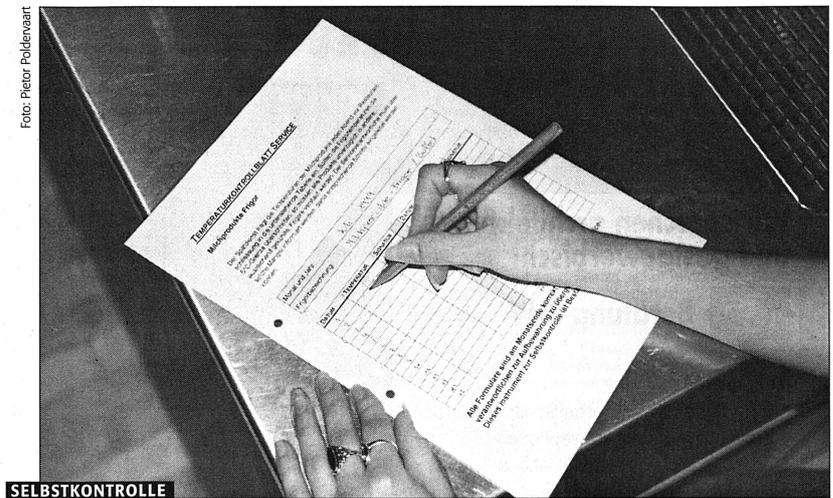
«Kantönligeist», dies gilt für den Vollzug des Lebensmittelgesetzes. Jeder Jahresbericht der kantonalen Labors spiegelt ein anderes Bild von der Hygiene im Gastgewerbe. Ein gutes Dutzend der Berichte hat die hotel-tourismus revue ausgewertet und geprüft (siehe Tabelle). Ein Vergleich der einzelnen Daten hinkt dennoch: Wie weit die Kriterien für eine Beanstandung der Lebensmittelkontrolle übereinstimmen, ist unklar, auch deren Klassifizierung erfolgt oft nach unterschiedlichem Raster. Erst recht aus Distanz nicht nachvollziehbar ist, ob die Auswahl der kontrollierten Betriebe nach dem Zufallsprinzip, im Rahmen regionaler Schwerpunktaktionen oder doch eher als Nachkontrolle notorischer schwarzer Schafe erfolgt. Im Zürcher Jahresbericht etwa wird darauf verwiesen, dass man «in den meisten Fällen gezielte Kontrollen in ungenügend geführten Betrieben» durchgeführt habe.

Keine Statistik kam hingegen aus dem Tourismuskanton Luzern: «Die isolierten Zahlen können zu Missverständnissen führen; wir geben den Jahresbericht deshalb nicht an die Öffentlichkeit, sondern informieren von Fall zu Fall», erklärt der Luzerner Kantonschemiker Anton Tuor auf Anfrage. Ebenfalls nicht öffentlich ist der Jahresbericht des kantonalen Labors Zug.

### NUR ZUM TEIL BESSERE SELBSTKONTROLLE

Einen allgemeinen Trend, wo es besonders hapert, ist schwierig zu zeichnen. Im Kanton Freiburg stellt man etwa fest, dass sich gegenüber dem Vorjahr die persönliche Hygiene der Mitarbeiter sowie die Lebensmittel-tellergangung kaum verbessert haben. Im Tessin wird das Problem der mangelhaften Deklaration besonders deutlich: Jedes fünfte Restaurant tut sich mit der korrekten Beschriftung seiner Produkte schwer. Möglich auch, dass hier die Behörden des Südschweizer Kantons ein schärferes Auge haben als ihre Kollegen anderswo: Immerhin war es der Tessiner Kantonschemiker Mario Jäggi, der vor zwei Jahren die Diskussion um eine Deklarationspflicht für Convenience-Food auf der Speisekarte lanciert hatte.

Noch 1997 hatten im Kanton St.Gallen zwei von fünf Betrieben keine funktionierende Selbstkontrolle. Das Amt für Lebensmittelkontrolle hatte daraufhin mit einem eigenen Qualitätssicherungs-Handbuch reagiert und im Jahr 1998 80% der Restaurants, Heime und Spitäler besucht.



SELBSTKONTROLLE

Noch vielerorts steckt die Selbstkontrolle in den Anfängen. Dazu gehört auch die obligatorische Temperaturkontrolle.

Noch immer würden die Kontrolleure «mit uneinsichtigen Betriebsinhabern konfrontiert», heisst es im Jahresbericht. Trotzdem ist die Quote der Einrichtungen mit fehlender oder mangelhafter Selbstkontrolle auf 30% gesunken.

### VIELEN WIRTEN FEHLT SCHLICHT DAS WISSEN

Wenn kleinere Betriebe Mühe mit der QS bekunden, gilt dies erst recht für Kleinunternehmen wie Pizzakerie, Verpflegungsstände und andere Take-away-Einrichtungen. Die kantonale Lebensmittelkontrolle Solothurn etwa beklagt, «vielen Leuten fehlt schlicht die Fähigkeit für eine Gefahrenanalyse». Auch die konventionellen Restaurants tun sich schwer: Die Beanstandungen wegen mangelnder Selbstkontrolle haben sich in Solothurn gegenüber 1997 auf 18% verdreifacht. Dies bestätigt auch der Bericht des Kantons Bern: «Im Vergleich zum Vorjahr wurden wesentlich mehr Betriebe wegen mangelnder Selbstkontrolle beanstandet.

Dass noch viele fundamentale Fehler begangen werden, illustriert der Aargauer Jahresbericht. Die Aargauer Kontrolleure trafen mehrmals Fälle an, wo Fleisch über Nacht aufgetaut wurde und gegen Mittag eine Kern-

temperatur von 20 Grad hatte. Ein leidiges Thema stellt Frittieröl dar: Allein die Zürcher Behörden haben deshalb im letzten Jahr 445 Proben

genommen. Ein frustrierendes Ergebnis meldet Solothurn: Hier musste jede dritte Frittieröl-Probe beanstandet werden.

## Kantone, Kontrollen, Beanstandungen

Lebensmittelkontrolle in der Gastronomie 1998 (Mehrfachbeanst. möglich)

KANTON	PROBENZAHL/ KONTROLLE	BEANSTANDUNGEN	DAVON:	HYGIENE	BAULICHES	DEKLARATION	SELBSTKONTROLLE
Aargau	657	n.a.	291	122	63	126 a)	n.a.
Jura	683	168	140	23	n.a.	246 a)	n.a.
Genève	1146	297	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	a)
Basel-Stadt	900	1197	574	356	21	246 a)	n.a.
Neuenburg	772	40	29	12	n.a.	5	n.a.
Bern	696	326	157	205	73	195	n.a.
Zürich	351	344	233	142	71	n.a.	n.a.
Solothurn	656	223	137	46	n.a.	118	n.a.
St.Gallen	4124	92 b)	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Graubünden	1629	n.a.	417	188	156	359	n.a.
Thurgau	980	57 d)	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.	n.a.
Freiburg	956 e)	n.a.	24%	10%	n.a.	35%	n.a.
Tessin	2690	1326	1442	469	622	n.a.	n.a.

a) alle Zahlen betreffen auch Läden, Lager usw.  
b) Hier Zahl kostenpflichtige Nachkontrollen; zudem kam es zu 9 Betriebs-schliessungen  
c) weiter wurden 534 Betriebe auf Mängel hingewiesen  
e) inkl. Verarbeitungsbetriebe, Beanstandungen in % Quelle: Berichte der kantonalen Laboratorien

INTERESSENGEMEINSCHAFT / Der «IG sinnvolles Lebensmittelrecht» fehlt die Durchsetzungskraft, wenn es um den Vollzug des Lebensmittelgesetzes geht. **GUDRUN SCHLENCZEK**

# Jeder kocht seine eigene Suppe

So lange wie das neue Lebensmittelgesetz in Kraft ist, arbeitet bereits Interessengemeinschaft sinnvolles Lebensmittelrecht. Kernpunkt ist die Vereinheitlichung beim Vollzug. Denn wie oben stehende Tabelle verdeutlicht, bestehen heute starke Differenzen, welche sowohl den Geldbeutel der Gastronomen je nach Kanton sehr unterschiedlich belasten (mehrere Tausend Franken pro Busse) als auch deren Image bei den Gästen. Doch die Arbeit steckt auch nach zwei Jahren noch in den Kinderschuhen. Und es kann noch schlimmer kommen. Das Gremium scheint sich bald tot zu laufen. «Den Gastronomen sind offensichtlich die Probleme ausgegangen», bemerkt der Berner Kantonschemiker Urs Müller. Denn im August hätten die Mitglieder der IG – Vertreter der Gastro-Ketten, der Verbände und der Kantonschemiker –

sich wieder an einen Tisch setzen sollen.

### KONTROLLE SO ODER SO DEZENTRAL

Doch das eine Treffen von zweien pro Jahr musste abgelassen werden. Keine relevanten Traktanden seitens der Mitglieder wären eingegangen, heisst es. Der Verantwortliche, Bernard Cloetta, Vizedirektor Gastrosuisse, weiss aus einem Grund: «Die Gastronomen wollen sich gegenüber den Behörden nicht so exponieren.» Und der zweite Grund klingt resigniert: «Ich habe nicht das Gefühl, dass man unsere Anliegen bei den Behörden besonders ernst nimmt.» Anscheinend hapert es insbesondere an der Kommunikation. Denn was Cloetta als Anliegen formuliert, betitelt Müller wiederum als nicht konkret.

Doch dem Präsident der Schweizer Kantonschemiker sind so oder so die Hände gebunden. Zwar werden in der einmal pro Jahr stattfindenden Weiterbildung die Kantonschemiker auf eine einheitliche Interpretation hin geschult. Doch was diese davon in ihren Regionen umsetzen, liegt ausserhalb der Reichweite von Müller.

### ALS POLITISCHE LOBBY SINNVOLL

Das veranlasst die grösseren Gastronomen, die Dinge selbst in die Hand zu nehmen. «Wenn ein Problem ansteht, gehe ich direkt zu den entsprechenden Stellen», erklärt der Leiter Epa-Gastronomie, Hans-Peter Oetfli. Obwohl er zu den Mitinitiatoren der IG gehöre, wisse er heute, dass er die Probleme kantonal lösen müsse

beziehungsweise im eigenen Betrieb. Oetfli hat beispielsweise eigens für die Epa-Gastronomie eine externe Kontrollinstanz beauftragt. Und der SV-Service wiederum arbeitet mit einem intern entwickelten Handbuch. Für den Qualitätsmanager des Gemeinschaftsverpflegers, Christian Keller-Hoehl, hat die IG deshalb auch mehr die Funktion des Erfahrungsaustausches. Sinn mache die IG jedoch dann, wenn sie als politisches Gewicht bei Änderungen der Lebensmittelverordnung auftrete. So wie bei der bevorstehenden Vernehmlassung zur Deklaration von Eiern aus Käfighaltung und des Einsatzes von Hormonen in der Fleischproduktion. Aufgrund der Nicht-Überprüfbarkeit und der schlechten Rückverfolgbarkeit der Dokumente wehrt man sich gegen eine Einführung.



# Bauen, Einrichten, Renovieren

**Wir sprechen architektonisch und gastgewerblich!**



**Beratung SHV**



Ihr Partner für:

- Gastgewerbliche Gesamtkonzeptionen
- Betriebs- und Raumkonzeptionen
- Formulierung von Architektenaufträgen
- Projektbeurteilungen und Optimierungen
- Betriebs- und Organisationsplanungen
- Verpflegungsorganisation, Küchen- und Wäschereiplanung

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 43 44

**Vom Anzeigen-  
auftrag bis zum  
Betriebsertrag.**

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Ihr zuverlässiger Partner für  
**NEUBAU - UMBAU - RENOVATION**  
von  
**HOTEL - RESTAURANT - BAR**

Gesamtplanung,  
Marktanalysen,  
Innenausstattung  
für höchste Ansprüche.  
Feste Preise und Termine.

**PMC SA LOCARNO**, Hr. E. Krag  
Telefon 091 751 61 34  
Fax 091 751 63 16  
E-Mail: pmcsaloc@swissonline.ch

Möchten Sie Ihr Inserat auch auf dieser Sonderseite plazieren? Wir beraten Sie gerne!  
hotel + tourismus revue, Anzeigen-Verkauf, Telefon 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23



**IGEHO**  
19.-24.11.1999  
Messe Basel.

Tägliche Erscheinung vom  
19. - 24. November 1999

Inseratenschluss 15. Oktober 1999

Magazinformat  
Raster 54

Inhalt: Tagesprogramm, Igeho 99 Erlebnisse,  
Menschen, Info-Quellen, Unterhaltung

**Tägliche Verteilung an der Messe**

## Offizielle Igeho 99 Messezeitung

Auflage 7'000 Exemplare täglich

Offizielle Igeho 99 Messezeitung  
Tarife 1999

1/1 Seite s/w	Fr. 1'980.-
1/1 Seite 4farbig	Fr. 3'420.-
1/2 Seite s/w	Fr. 1'080.-
1/2 Seite 4farbig	Fr. 2'520.-
1/4 Seite s/w	Fr. 680.-
1 Reklame Feld	Fr. 400.-

Preise inkl. MWST.

Sprache deutsch

Format: 1/1 Seite	186 x 270 mm
Format: 1/2 Seite hoch	91 x 270 mm
Format: 1/2 Seite quer	186 x 133 mm
Format: 1/4 Seite quer	186 x 65 mm
Format: Reklamefeld	47 x 47 mm



SHV-Medien, Anzeigen, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23



**VILLENKÖNIG /** André Cuendet vermietet mehr als 2500 Landgüter und Villen. In der Schweiz wird direkt verkauft. SEITE 11



**ZIMMER-SERVICE /** Für den Room-Service betreiben viele US-Hotels grossen Aufwand – und verdienen gut damit. SEITE 15



TOURISMUS / HOTELLERIE / GASTRONOMIE + TECHNIK

hotel+tourismus revue

**SCHWEIZ TOURISMUS DEUTSCHLAND /** Unter dem neuen Direktor von Schweiz Tourismus Deutschland, Klaus Oegerli, wird die Fokussierung in der ST-Marketingarbeit konsequent fortgeführt. STEFAN RENGLI

## «Fokussieren und Erfolg kontrollieren»

Klaus Oegerli, seit diesem Frühjahr Deutschlanddirektor von Schweiz Tourismus, hat im Sinne eines Antrittsbesuchs im Juni zahlreiche deutsche Reiseveranstalter und Medien besucht, meist gemeinsam mit der dem zuständigen District Manager der über Deutschland verteilten ST-Aussenstellen. Kein reiner Höflichkeitsbesuch unter Geschäftspartnern, sondern klare Marketingarbeit. Die Partner wurden über die «neue» Art des ST-Marketings informiert: Klare Fokussierung der Anstrengungen auf definierte Zielgruppen und Produkte im Sinne einer Differenzierung am Markt und mit Kontrolle der Zielerreichung. Und ebenfalls Fokussierung im Bereich der Partner mit konsequentem Key Account und Key Media Management.

Für die deutschen Key Accounts war das im Grundsatz zwar nicht neu, hat diese Form der Zusammenarbeit mit verbindlichen Zielen und Businessplänen bereits unter Oegerlis Vorgänger Peter Michel begonnen. Die konsequente Umsetzung dieser Arbeitsweise wird nun aber nochmals intensiviert. Zudem liegen jetzt die Resultate des ersten Key-Account-Management-Jahres vor: 40% der deutschen KAM-Partner erreichten im vergangenen Jahr einen Zuwachs im Geschäft mit der Schweiz von 15 bis 25%. Gesamthaft erzielte der deutsche Markt im vergangenen Jahr immerhin einen Logiernächtezuzuwachs von 3% (insgesamt 15 Mio. Logiernächte).

### ANERKENNUNG SEITENS DER BRANCHE

Die Veranstalter haben die Professionalisierung im touristischen Marketing der Schweiz positiv aufgenommen: Von «exzellenter Zusammenarbeit» spricht beispielsweise die Verantwortliche Astrid Clasen-Czaja bei der TUI (siehe htr Nr. 27/99). «Die Bereitschaft, das Geschäft mit der Schweiz zu intensivieren, hat bei den Veranstaltern spürbar zugenommen. Man ist auch bereit, dafür zusätzliche Mittel einzusetzen», stellt Oegerli fest.

In der jüngeren Vergangenheit, so auch am letzten Ferientag, wurde seitens der Schweizer Partner wiederholt gefordert, auf dem stark Direktbucherlastigen deutschen Markt nicht zu stark auf Key Account Management zu setzen. «Tun wir auch nichts», betont Oegerli. «Der Anteil von organisiert in die Schweiz reisenden Deutschen liegt bei 25%. Und 35% unserer Marketingmittel für den deutschen Markt investieren wir ins Key Account Management. Das ist zwar leicht überproportional, aber wir erreichen hier eben auch die höchsten Wachstumsraten.»

Foto: Stefan Rengli



### KONTAKTE INTENSIVIEREN

Ein konstruktiver Ansatz für die Zusammenarbeit war die Teilnahme des Schweizer Generalkonsuls für Baden-Württemberg an der SCIC-Veranstaltung in Stuttgart (v.l.n.r.: Hansjörg Säuberli, Schweizer Generalkonsul; Silvia Reitz, ST Frankfurt; Christina Marzluff, ST Düsseldorf; Klaus Oegerli, ST-Deutschlandchef).

Die grössten Wachstumschancen für den Schweizer Tourismus ortet der ST-Deutschlandchef in der Zielgruppe der über 50-Jährigen. «Für dieses Segment bieten wir das ideale Angebot. Es ist allerdings in der Kommunikation nicht ungefährlich, da wir nicht den falschen Eindruck erwecken möchten, für jüngere Gäste kein geeignetes Ferienziel zu sein», erklärt Oegerli.

Weitere Schwerpunkte des ST-Marketings in Deutschland betreffen die Angebotsegmente Wellness, die imageträchtigen, jugendlichen Soft

Activities/Adventure-Angebote sowie Bahnreisen. Hinzu kommt das Segment Business & Incentive, das mit dem Marketingtool SCIC (Switzerland Convention and Incentive Club) intensiv bearbeitet wird.

### OFFENE TÜREN BEI DEN MEDIEN

«In den Publikumsmedien wollen wir die Vorzüge des Ferien- und Reise-landes Schweiz präsentieren, möglichst konkret und differenzierend

von unseren Mitbewerbern. Und in den Fachmedien möchten wir darlegen, dass die Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus und mit den Schweizer Leistungsträgern auf einer sehr professionellen, strukturierten und erfolgskontrollierten Basis geschieht – etwas was unsere Mitbewerber in dieser konsequenten Form derzeit nicht bieten können.» Darüber hinaus kann Oegerli auch mit den Dienstleistungen von Switzerland Destination Management aufwarten: «Europaweit und an 365 Tagen im

Jahr steht unser Call Center für Informationen und Buchungen zur Verfügung.»

Klaus Oegerli nutzt seine Besuche bei den Medien auch dazu, ältere Anliegen des Schweizer Tourismus aufzugreifen. Anlässlich eines Besuchs bei der deutschen Fachzeitschrift «FVV international, Zeitung für die Tourismuswirtschaft» in Hamburg, kamen die Journalisten auch auf das Hochpreisimage der Schweiz zu sprechen. «Wir begegnen diesem Thema einerseits mit dem Argument des noch immer hohen Prestigefaktors von Ferien in der Schweiz und mit dem Hinweis auf unsere Werbellinie, in der wir konkrete, günstige Angebote kommunizieren», erklärt dazu Oegerli. «Über die Fachmedien versuchen wir auch, alte Klischees wie jenes der zu teuren Schweiz bereits bei den Expediten zu korrigieren.»

Je nach Zeitschrift, je nach Medium muss Oegerli andere Facetten der Schweiz präsentieren. Das Magazin «fit for fun», aus dem trendigen Hamburger Milchstrasse-Verlag, sucht Action: «Wellness ist nicht aufregend genug», lehnt der zuständige Redaktor Christian Personn dezidiert ab. Ein Kletterkurs für Frauen? Dieser Vorschlag trifft seine Vorstellungen besser. Denn Interesse an der Schweiz besteht schon, aber klar im Adventure-/Soft-Adventure-Bereich. Auch Personn ist über die koordinierte Vorgehensweise der Schweizer Touristiker erfreut: «Für uns ist es gut, für die Schweiz eine zentrale Anlauf- und Kontaktstelle zu haben. Zum Vergleich: Allein aus Österreich werden wir jährlich 70- bis 80-mal kontaktiert»

### BOTSCHAFTEN UND KONSULATE AKTIVIEREN

Oegerli hat im Rahmen seiner «Antrittsbesuche» auch Kontakte mit mehreren Schweizer Generalkonsulaten geknüpft. «Noch ist in diesem Bereich das Verständnis für unser touristisches Marketing nicht überall gleich gut», äussert sich Oegerli zurückhaltend. Die Kontakte zwischen der politischen und der touristischen Schweiz seien noch ausbaufähig.

Immerhin ist bereits heute die Nähe zwischen Schweiz Tourismus und Bund zumindest räumlich teilweise gegeben: Die Hamburger ST-District Managerin Susann Fritzsche hat ihr Büro in den Räumlichkeiten des Generalkonsulats. «Ähnliche Möglichkeiten an anderen Standorten möchten wir gemeinsam mit Botschafter Thomas Borer, dem Exchefer der Task Force «Präsenz», erklärt Oegerli.

## Grundsätze des Key Account Managements

Das Key Account Management als Mittel zur effizienten, zielorientierten Zusammenarbeit mit Reiseveranstaltern ist in seiner expliziten Form seit anderthalb Jahren Prinzip bei Schweiz Tourismus. Beide Partner vereinbaren gemeinsame Ziele und Businesspläne inklusive der zu investierenden Beiträge, die in der Regel hälftig getragen werden. «Im Vordergrund für den Key Account darf allerdings nicht der von uns eingebrachte Betrag ans Marketing sein, sondern die Erhöhung der Pax-Zahl mit den entsprechenden Einnahmen für beide Seiten», erklärt ST-Deutschlanddirektor Klaus Oegerli. Die

übliche Laufdauer solcher Businesspläne erstreckt sich bei ST über 3 Jahre, mit jährlicher Anpassung. Die Veranstalter verpflichten sich dabei auch zur Offenlegung der relevanten Daten: Ein kontinuierliches Reporting mit Umsatz- und Ertragszahlen erlaubt eine abgesicherte Erfolgskontrolle.

«Nach Aussagen der Big Shots TUI, Ameropa und ITS ist Schweiz Tourismus in Deutschland führend im Bereich der Zusammenarbeit mit Reiseveranstaltern. Die unverbindlichen, punktuellen Werbeaktionen sind strukturierten und zahlenmässig untermauertem Verträgen gewichen.»

Nicht nur grosse und grösste Veranstalter können Key Accounts sein; in Nischenbereichen können durchaus auch kleine Spezialisten diesen Status erlangen. «In solchen Fällen ist zwar das Risiko etwas höher, aber ebenfalls die Chance, neue Zielgruppen zu erschliessen», so Oegerli. Zur Zeit sind allein auf dem Markt Deutschland mehr als 10 Kooperationsvereinbarungen abgeschlossen (TUI, ITS, Ameropa, NUR, DER-Tours, Deutsche Bahn AG und diverse kleinere Veranstalter). Weltweit gibt es rund 60 solche KAM-Businesspläne zwischen ST und Veranstaltern. STR

ADRESSE: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern • REDAKTION: Telefon: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch • VERLAG: Telefon: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

www.  
www.weiterbildung-shv.ch  
www.

Last Minute CH

IHR ANGEBOT UNTER TELEFON 031 370 41 11

FRAU SUSANNE RÜFENACHT

SEINET Comestibles

frisch fix flexibel

Seinet & Co, Comestibles und Fleisch  
Gibraltarstrasse 1, Postfach, 6000 Luzern 7  
www.seinet.ch, mail@seinet.ch

Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch, Konserven  
Tiefkühlprodukte, Convenience

Der heisse Draht für kühle Frische:  
Tel. 041 249 44 44  
oder der flinke Fax 041 249 44 49

LOX-20/35 Zimmersafe

● zwei verschiedene Grössen  
● Verschluss auch mit Pfand- oder Zylinderschloss möglich

STS Systemtechnik Schänis GmbH  
CH-8718 Schänis  
Tel. 055 619 68 00  
Fax 055 619 68 68

## TICINO TURISMO / Probleme mit TicinoInfo beeinträchtigt Geschäftsjahr Schwieriges Tourismusjahr

Die polemische Auseinandersetzung um die Tourismus-Datenbank TicinoInfo, die im Herbst 1998 im Rücktritt von Marco Solari vom Präsidium von «Ticino Turismo» gipfelte, hat das Rendement des kantonalen Verkehrsvereins im vergangenen Jahr erheblich beeinträchtigt. Die Bewältigung dieser Krise habe im Innern des Verkehrsvereins spürbar Kräfte gebunden, hält Direktor Eugenio Foglia im Jahresbericht

von Ticino Turismo fest. Der Bericht wurde Anfang Woche an der Generalversammlung der regionalen Tourismusorganisation veröffentlicht. Ohne diese Turbulenzen, schreibt Foglia, hätte die Präsenz von Ticino Turismo auf den Haupt- und Nebemärkten intensiver sein können. Regierungsrätin Marina Masoni, Nachfolgerin von Solari an der Spitze von Ticino Turismo, ist indessen zum Schluss gekommen, dass

das turbulente Jahr 1998 auch sein Gutes gehabt habe. «Wäre man stillgestanden», so Masoni, «wäre alles gemühter geworden, aber wir hätten dem Tourismus nicht gegeben, was er braucht.» Solari, an der GV ebenfalls präsent, wünscht dem Tessiner Tourismus «Politiker, die eine weniger schwierige und widersprüchliche Beziehung zum Tourismus haben werden», als dies in der Vergangenheit der Fall war. JSZ

## Jetzt wird an der Expo gebaut

**Neue Website zum Expo-Bau.** Unlängst wurde der erste Spatenstich zur Expo im Beisein von viel Prominenz gemacht. Jetzt hat die Expo auch die Bauverantwortlichen für die vier Artepales (Ausstellungsgelände) ernannt und gleichzeitig eine Website ([www.expocontact.ch](http://www.expocontact.ch)) publiziert, die Informationen und Ausschreibungen für Unternehmen enthält, die sich am Bau der Expo.01-Artepales beteiligen wollen. SR

## WALLIS / Umfrage zum Freizeitverhalten

### 12 000 Gäste befragt

Derzeit läuft im Wallis eine grosse Gästebefragung. An 35 Standorten und in rund 100 Betrieben werden insgesamt an die 12 000 Gäste über ihr Freizeit- und Konsumverhalten befragt. Ziel der Untersuchung ist eine systematische Erfassung der Gästestruktur und ihres Ausgabeverhalten. Parallel dazu wird eine Unternehmensbefragung bei allen Wirtschaftsbetrieben durchgeführt, die mit dem Tourismussektor in ir-

gendeiner Form in Verbindung stehen. Beide Untersuchungen, die im Winter mit einer weiteren Gästebefragung abgerundet wird, bilden die Grundlage zur Ermittlung der wirtschaftlichen Bedeutung des Tourismus im Kanton Wallis. Rütter + Partner concert research in Rüschlikon, die Schweizerische Tourismusfachschule in Siders, die kantonale Dienststelle für Tourismus und Wallis Tourismus führen die Studie durch. GER

## DRUCKFRISCH

**Wandertipps und Gutscheine.** Die neu aufgelegte Wanderkarte «Jungfrau-Region/Oberhasli» von Kümmerly+Frei bietet nebst dem bekannten Kartenbild mit den eingezeichneten



Wanderrouten zusätzlichen Nutzen für den Käufer. Auf der Kartenrückseite werden acht Wandervorschläge detailliert mit Höhenprofilen, Zeitangaben und Fotos vorgestellt. Zu sieben der acht Wanderrouten gibt es je einen Gutschein im Wert von 5 Franken für eine Fahrt mit dem entsprechenden lokalen Transportunternehmen (Bergbahn, Postauto) sowie einen Gutschein für eine Tasse Kaffee in einem der angegebenen Gasthäuser entlang der Wanderroute. Beim Einlösen werden die Gutscheine einfach abgestempelt; die Karte muss somit nicht zerschnitten werden. Gesamthalt haben die Gutscheine einen Wert von über 50 Franken; geschickte Wanderer holen damit den Kaufpreis der Karte wieder herein... SR

Wanderkarte Jungfrau-Region / Oberhasli. 1:60 000. Kümmerly + Frei. Fr. 24.80.

**Beste Schweizer Routen für Skater.** Der «Inline Skate Guide rolling» stellt 44 abwechslungsreiche Skating-Routen in der ganzen Schweiz vor. Die Wegbeschreibungen enthalten In-



formationen über die Strecke sowie eine Bewertung des Bodenbelags, der Umgebung und der Ausflugsmöglichkeiten. Die Minikarten im Kreditkartenformat können aus dem in der Form eines Ordners gestalteten Inline-Führer herausgenommen und für unterwegs in einer mitgelieferten Plastikhülle am Handgelenk befestigt werden. Der Guide ist vom G. A. S. Team in Zürich produziert worden und wird vom Hallwag Verlag vertrieben. SR

rolling®, der Inline Skate Guide. Die 44 schönsten Routen. ISBN-Nr. 3-8283-0334-X. Hallwag Verlag. Fr. 39.80.

**EXPO.01 / Das Projekt Human-Powered-Mobility und alternative Unterkunftsformen sind Highlights der bevorstehenden Expo.01.** SUSANNE RICHARD

# Touristische Vermarktung der Expo

«Als Beirat hat man nichts zu sagen, aber als Beirat möchte man viel zu sagen haben.» Mit diesen Worten umschrieb Riccardo Gullotti, ehemaliger Kuoni-Konzern-Chef und nun Vorsitzender des neu geschaffenen touristischen Beirats der Expo.01 (siehe htr Nr. 27/99) seine Position. Gullotti zeigte sich anlässlich der kürzlichen Expo.01-Präsentation im Hotel Chaumont & Golf auf dem Neuenburger Chaumont optimistisch, dass die Gruppe von Tourismuspraktikern die Expo.01 wirkungsvoll mit Know-how unterstützen könne. «Wir sollten uns alle für das Gelingen dieser Expo in einer herrlichen Landschaft einsetzen», so der Aufruf Gullottis. Der Beirat wird seine Arbeit Ende August aufnehmen.

Dank der Expo.01 solle sich die Dreiseen-Region noch besser als Destination für sanften, nachhaltigen Tourismus positionieren können. Es gelte aber trotzdem nicht aus den Augen zu verlieren, dass das tragfähige Produkt für die Vermarktung der Expo primär die Schweiz sei. Die föderalistische Denkweise könne denn auch ein Nachteil sein für den erfolgreichen Transport der Marke Schweiz.

## «LANGSAME» HPM-GÄSTE BRINGEN UMSÄTZE

An der jüngsten Expo.01-Präsentation wurde auch über Weiterentwicklungen der einzelnen Betriebsbereiche informiert. So dürfte das Konzept der Human-Powered-Mobility (HPM), wenn auch nicht das ökonomisch wichtigste, so doch eines der zukunftsweisenden Expo.01-Projekte mit nachhaltiger touristischer Wirkung werden. Rund eine Million Wanderer, Velofahrer, Inline-Skater, Mountainbiker und Wassersportler werden im Expo-Jahr auf dem Routennetz zwischen den vier Artepales (Ausstellungszonen) erwartet. In der Expo.01-Region soll auch die erste signalisierte Skatingroute der Schweiz entstehen. Mit dem Routennetz verbunden sind über sechshundert 30 Einzelprojekte – so zum Beispiel eine moderne Holzbrücke über den Broye-Kanal. Für weniger sportliche Expo-Gäste wird in Yverdon eine «Degustationspiste» für Testfahrten zur Verfügung stehen.

Bei allen vier Artepales sind HPM-Servicecenters geplant, wo der HPM-Gast sein Gepäck abholen, sein Vehikel reparieren lassen und duschen kann. Die Miete der HPM-Vehikel in der Expo-Region soll wie die Benutzung der öffentlichen Verkehrsmittel auf rund 20 Franken pro Tag zu stehen kommen. Ein Grossteil der HPM-Gäste dürfte aus dem geografischen Dreieck Lausanne-Olten-Thun anreisen. Für die Übernachtungen auf der HPM-Anreise werden zurzeit rund 800 Betten gesucht: 400 Hotelbetten und 400 Betten in Gruppenunterkünften. Von den langsam reisenden HPM-Expo-Gäste erhofft sich die Expo.01 besonders lange und damit touristisch interessante Expo-Aufenthalte.

Für die touristische Vermarktung kooperiert die Expo.01 bekanntlich

Foto: Pascal Lauener



## ERLEBNIS KARTONMÖBEL

Die Modulhotels an der Expo.01 warten mit ungewohntem Interieur auf ihre Gäste: Teilweise wird das Mobiliar aus Karton gefertigt – für die Mehrzahl der Gäste wohl ihre erste Erfahrung dieser Art.

mit Schweiz Tourismus (ST). ST hat zudem die Vertretung der Expo.01 im Ausland übernommen. Rainer Müller, verantwortlich für das Besuchermarketing der Expo, schätzt das Besucherpotential auf annähernd 20 Mio. Personen im In- und Ausland (Potenzial, nicht Besucher!). Dabei stehen neben der Schweiz (6 Mio.) der süddeutsche Raum und die grenznahen Gebiete Frankreichs und Italiens im Vordergrund (8,3 Mio.). Wichtige Zielgruppen sind auch die Auslandschweizer (0,5 Mio.) sowie ohnehin in der Schweiz weilende Feriengäste (1,7 Mio.).

## 6 MIO. VERKAUFTE TICKETS ALS ZIELGRÖSSE

In Deutschland soll die Expo.01 in Partnerschaften mit der Deutschen Bahn, Ameropa, TUI, ADAC und mit

Carunternehmern gezielt vermarktet werden. Die entsprechenden Partnerschaften sind eingeleitet, aber noch nicht alle verbindlich festgehalten.

Die Expo.01 rechnet mit annähernd 6 Mio. verkauften Tickets (Ein- und Mehrtages-Pässe), wovon 5,5 Mio. Besucher aus der Schweiz und 1,3 Mio. ausländische Besucher erwartet werden. Insgesamt sollen die 6 Mio. Tickets 10,8 Mio. Eintritte entsprechen. Als touristische Angebote sind zurzeit drei Varianten vorgesehen: Expo.01-Ausflugangebote (eintägig), Expo.01-Verlängerungsangebote und Expo.01-Ferienangebote (5- bis 7-tägig).

## TICKETVERKAUF AB SEPTEMBER 1999

Am 29. September 1999 soll der offizielle Ticketverkauf für die Expo.01

anlaufen. Vorgesehen sind 3-Tages-Pässe mit frei wählbaren Besuchstagen. Der Preis des 3-Tages-Passes wird von 99 Franken in diesem Jahr auf 120 Franken im Jahr 2001 steigen. Um längere Aufenthalte zu fördern, wird der 1-Tages-Pass erst im Expo-Jahr 2001 in den Verkauf gelangen. Alle Expo.01-Pässe werden über SBB, ABS und Swisscom vertrieben.

Ob die Pässe auch über die KTU (Konzessionierte Transportunternehmen, sprich Privatbahnen usw.) abgesetzt werden, ist noch nicht klar. Packages, die Übernachtungen einschliessen, werden über die Switzerland Destination Management AG (SDM) verkauft. Die Expo.01-Verantwortlichen rechnen damit, dass realistisch pro Besuchstag ein bis zwei Artepales besucht werden können.

## Erlebnis Expo.01-Übernachtung

Alle Expo-Gäste sollen grundsätzlich zu mehrtägigen Besuchen animiert werden. Insgesamt will die Expo.01 der Dreiseen-Region 1,5 Mio. zusätzliche Übernachtungen bringen. Täglich sollen innerhalb der Expo-Region 8300 Betten in Hotels, Modulhotels und Camp-Hotels für Besucher bereitstellen. Dabei wird mit 2000 Betten in den bestehenden Hotels gerechnet, weitere 2600 Betten sind in Modulhotels geplant. Sowohl die noch wenig verbreitete Übernachtungsform in Modulhotels, teilweise mit Kartonmöbeln usw. (siehe Bild), sowie die Camp-Hotels sollen zusätzlichen Erlebniswert in den Expo-Besuch bringen. 930 Zelte in

Camp-Hotels sollen nochmals etwa 4000 Schlafplätze bieten. Von den Camp-Hotel-Betten werden 550 über Hoteldienstleistungen verfügen. Campingplätze und weitere Unterkunftsformen sollen zusätzlichen 4000 Personen Unterkunft bieten. Kapazitätsmässig wird die Mehrzahl der Modulhotel-Betten im Raum Neuenburg stehen (1600 Betten). In Biel sollen weitere 700 Betten und in Yverdon 300 Betten in Modulhotels zur Verfügung stehen. Auch die Übernachtungspreise sind bekannt: Die Übernachtung im Modulhotel in der Komfortklasse wird pro Person 180 Franken kosten, in der Standardklasse 120

Franken pro Person ohne Taxen und Frühstück. Laut Anne Cheseaux, verantwortlich für die Beherbergung an der Expo.01, sind diese Preise in Absprache mit den regionalen Hoteliers entstanden. Die Übernachtung in den Camp-Hotels wird inklusive Frühstück, aber ohne Taxen, mit 60 bis 65 Franken pro Person zu Buche schlagen. Bei den Zeltplätzen ist die Preisgestaltung noch offen. Für die Unterbringung der in Spitzenzeiten bis zu 12 000 Expo.01-Mitarbeiter fehlen noch immer Betten: Von den benötigten 3000 Betten in Privat-zimmern, sogenannten Family Homes, sind erst 1000 gefunden. SR

EXPANSION / «Schweiz hat Platz für 50 Choice-Hotels»

## Choice entdeckt die Schweiz

Einen wichtigen Schritt auf dem Schweizer Hotelmarkt hat jetzt Choice, die nach eigenen Angaben zweitgrösste Franchise-Hotelgesellschaft der Welt, getan. Nachdem die Gruppe mit nur zwei Mitgliedshotels in der Schweiz jahrelang stagnierte, kam nun ein drittes Hotel dazu.

Roy Murray, Vice President International der Choice Hotels International: «Wir stellen bei Gesprächen in der Schweiz

zunehmend fest, dass Kreditgeber bei grösseren Renovierungsarbeiten oder auch Investoren von Hotels verlangen, dass sie sich einem grösseren Verbund anschliessen.» Und: «In der Schweiz ist Platz für 40 bis 50 Choice-Mitgliedshotels.»

Drittes Mitglied der Choice-Gruppe ist das Hotel Intereurope in Cully-Lausanne. Das 1964 erbaute 57-Zimmer-Hotel wird von der Gesellschaft Thürler &

Delessert betrieben. Wenn Choice oft auch ganze Gruppen oder Ketten übernehme, betont Roy Murray gegenüber der htr, sei seine Gruppe gleichwohl «sehr an individuellen Bewerbungen um Mitgliedschaft interessiert».

Zwölf Reservierungszentren in aller Welt nehmen etwa 800 Buchungen pro Tag vor, wie Murray sagt. **GU**

Internet: www.choicehotels.com

PARTNERSCHAFT / Der Hyatt-Präsident und die Familie Pritzker

## Management-Nachfolge bei Hyatt

Die Hyatt Hotels Corporation der vielseitig engagierten Unternehmerfamilie Pritzker hat einen Plan für die Managementnachfolge vorgestellt. Danach wird Douglas G. Geoga, seit 1994 Präsident von Hyatt Hotels Corporation, Partner der Familie Pritzker und übernimmt das Management für eine neue Firma der Pritzkers, die sich in erster Linie auf Hotelinvestment konzentriert. Nachfolger von Geoga wird Scott D.

Miller, seit 1997 bereits Executive Vice President der Hyatt Development Corporation. Edward W. Rabin, seit 1990 Executive Vice President der Hyatt Hotels Corporation, wird zusätzlich Chief Operating Officer für das Unternehmen.

Bis zum 1. Januar 2000 bleiben alle drei in ihren bisherigen Positionen. Jay Pritzker Senior, Gründer und Triebfeder des gesamten Imperiums, war Anfang 1999 im Alter von 77 Jahren ge-

storben. Sohn Thomas leitet die Hyatt Hotels Corporation, die 111 Hotels in den USA, in Kanada und der Karibik betreibt. Unabhängig davon betreibt Hyatt International Hotels 20 Ferienanlagen und 59 Hotels ausserhalb des Territoriums der Corporation. «Unser Ziel ist es, dass ein dynamisches Führungsteam die Weiterentwicklung der Firma vorantreibt», erläutert Thomas J. Pritzker seinen Nachfolgeplan. **GU**

FERIENHÄUSER / Marktführer Cuendet regelt CH-Vertrieb

## Verkauft wird jetzt direkt

Die italienisch-schweizerische Firma Cuendet & Cie S.p.A., Europas Marktführer in der Ferienhaus-Vermietung, regelt auf den kommenden Winter ihren Vertrieb in der Schweiz nach neuen Grundsätzen. Bis heute verkauft der Reiseveranstalter TUI Suisse als Generalvertretung für die Schweiz das Angebot mit einem eigenen Katalog («TUI präsentiert Cuendet Ferienhäuser & Villen»).

Im Rahmen einer Überprüfung der jeweiligen Vertriebsstrategien sind die beiden Partner übereingekommen, die bisherige Form der Zusammenarbeit zu ändern. Cuendet bearbeitet den Schweizer Markt künftig direkt, um den Ansprüchen aller Stamm- und Neukunden besser gerecht zu werden. In den Reisebüros der Imholz Vertriebs AG und den TUI ReiseCenters sind alle Angebote von Cuendet weiterhin buchbar. Die zwischen TUI Suisse und Cuendet getroffene Übergangslösung sieht vor, dass Buchungen aus dem TUI/Cuendet-Katalog bis Saisonende weiterhin über TUI Suisse abgewickelt werden können.

Cuendet beabsichtigt – im Hinblick auf die nächste Saison – das Netz der Verkaufsstellen auszubauen. «Wir bieten den Reisebüros ein Qualitätsprodukt», sagt Firmengründer André Cuendet: «Unser Programm erlaubt es den Reisebüros, sich in einem vielversprechenden Segment des Individualtourismus als Spezialist zu etablieren.»

Die Cuendet-Organisation hat ihren Sitz auf dem eigenen Landgut in Monteriggioni in der Toskana. Das nach modernen Prinzipien eingerichtete Reservationszentrum ermöglicht den Vertragsreisebüros in 26 Ländern die Sofortbestätigung jeder Buchung. Das Cuendet-Angebot umfasst mehr als 2500 Feriendomizile in Italien, Frankreich, Spanien und Portugal. Es wird ständig weiter ausgebaut. **KJV**

Internet: www.cuendet.com

NATIONALPARK / Aktion der vier La Plav-Gemeinden

## «Sonnen-garantie»

Aktion «Sonnentage» für die Hotelgäste von S-Chanf, Madulain, La Pint und Zuoz: In Rahmen dieser Aktion werden den Gästen, welche zwischen dem 28. August und dem 2. Oktober 1999 in einem der 15 beteiligten Hotels ein Wochenangebot (sieben Nächte gebucht haben, allfällige witterbedingte Rückvergütungen gewährt. An jedem Tag, an welchem es während des Aufenthaltes zwischen 9 und 18 Uhr während 30 Minuten nonstop regnet, werden die Übernachtungen rückvergütet und lediglich die Mahlzeiten der Halbpension berechnet. Dabei wird die Entscheidung über den «Sonnen-» oder «Regentag» von einer neutralen Jury gefällt. **HU**

LUXUSVILLEN-VERMIETUNG / André Cuendet setzt von Italien aus neue Massstäbe. Der Waadtländer vermietet heute über 2500 Landgüter und Villen, 1600 allein in Italien. INTERVIEW: SUSANNE PERREN-ANTHAMATTEN

## Der Ferienkönig der Toskana

■ Herr Cuendet, warum sollte ich in den Ferien in einem noblen Landhaus selber Kaffee kochen, wo es viele luxuriöse Hotels gibt?

(lacht) Wir bieten Ihnen auch vollere Service, wenn Sie dies wünschen. Ferien in einer Villa in der Toskana sind ein Ausdruck von Individualität und gediegener Freiheit. Die Ruhe zählt, nicht die Animation. Das schätzen unsere Gäste.

■ Wie kamen Sie auf die Idee, Landsitze und Herrschaftshäuser zu vermieten?

Das ist eine Marktlücke. Viele Hotels sind heute nur mehr Kolosse und bei der herkömmlichen Appartementvermietung herrscht ein Verdrängungskampf. Zudem scheuen grosse TOs den Aufwand, Haus für Haus auszusuchen und zu einem edlen Produkt zu vereinen.

Bezeichnend für unsere Exklusivität ist: Wir geben unseren Katalog – ausser an Stammgäste – nicht einfach ab, sondern verkaufen ihn (Kaufpreis: 10 Franken, Anm.d.Red.). Mit dem Erlös lasse ich Bäume pflanzen.

■ Gehören die Landgüter Ihnen?

Italiens Landgüter sind einmalig in Europa. Die Villen stammen aus dem 16./17. Jahrhundert und werden kaum mehr gebraucht. 1952 begann ich, neue Besitzer zu suchen. Ich verkaufte die Villen an Feriengäste und bürgte für die Besitzer bei den Banken. Mit dem Wirtschaftseinbruch ging der Verkauf zurück, also begann ich die Häuser zu vermieten – mit Einwilligung der Besitzer. Wir nehmen keine Zimmerkontingente. Der Besitzer erhält 65 bis 70% der verkauften Woche.

■ Wie funktioniert die Qualitätskontrolle?

5% des Umsatzes fliessen in die Qualitätskontrolle. Indikator ist ein selbst entwickelter, ausgeklügelter Fragebogen. Alle unsere Gäste erhalten nach ihrem Aufenthalt den Fragebogen und schätzen Ferienhaus, Garten, Umgebung, Dienstleistungen usw. neu ein. Wer den Fragebogen ausfüllt, bevor er Italien verlässt, erhält beim nächsten Aufenthalt 5% Rabatt. Bei einer Rücklaufquote von 65 % erreichen wir dadurch eine hervorragende Kontrolle. Drei Mitarbeiter prüfen vollumfänglich die Reklamationen und besuchen die Gutshäuser.

■ Ab Frühjahr 2000 werden wir wahrscheinlich Wochenenden anbieten.

■ Welche Art von Kundschaft beherbergen Sie?

40% unserer Gäste sind Stammkunden. Je 17% kommen aus den USA, Deutschland und Frankreich, 26% aus

Foto: Susanne Perren



FÜR QUALITÄT WIRD BEZAHLT

Bei André Cuendet fliessen 5% des Umsatzes direkt in die Qualitätskontrolle.

den übrigen EU-Ländern und 16% aus weiteren europäischen Ländern wie z.B. der Schweiz. Familien überwiegend. Junge Leute sind eher selten.

■ Dies ist eine Marktlücke. Denn viele Hotels sind nur noch Kolosse.

■ Die verschiedenen Märkte verlangen nach differenzierten Distributionskanälen?

Wir verkaufen auf zwei Schienen: Am effizientesten ist nach wie vor das klassische Direktmarketing. Wir pflegen einen intensiven telefonischen Kontakt, rufen jeden Kunden drei bis vier Tage nach Aussand des Kataloges – immerhin 350 000 Exemplare – an und fragen, ob er interessiert sei.

Allfällige Bemerkungen, auch privater Natur, z.B. Erlebnisse, Krankheiten usw., werden im Call-Center regi-

striert und bei einem nächsten Telefongespräch wieder erwähnt. Diese Beziehung schätzen die Kunden. 70% der Buchungen laufen über Direktreservation, die restlichen 30% über kommerzielle Vertriebskanäle. Je nach Markt arbeiten wir mit verschiedenen TOs oder Reisebüros zusammen. In Belgien über JetAir, in Deutschland über das Reservationsystem Start, in Holland über Holland International (TUI).

■ Und in der Schweiz?

Auf dem Schweizer Markt führen wir ein neues Vertriebsnetz ein (siehe nebenstehenden Artikel) Bisher verkaufte der Reiseveranstalter TUI Suisse als Generalvertreter das Cuendet-Angebot. Neu bearbeiten wir künftig den Markt direkt. Wir arbeiten nur noch mit auserwählten Reisebüros zusammen. Unser europaweit führendes Qualitätsprodukt ist zeitaufwendig im Verkauf und verlangt nach Spezialisten. Die Reisebüros ihrerseits erhalten so Zugang zu einem vielversprechenden Segment im Individualtourismus – bei einer Kommission von 10 bis 15%. Im kommenden Jahr möchten

wir zudem den Verkauf über das Internet forcieren.

■ Mehr als die Hälfte Ihres Angebots liegt in der Toskana. Warum bieten Sie nicht auch Villen aus der Schweiz an, z.B. an der Waadtländer Riviera?

Die italienische Kultur ist überragend. Unsere Häuser in Spanien, Portugal und in Frankreich üben nicht die gleiche Anziehungskraft aus. Der italienische Wein, das angenehme Klima, die unkomplizierte Lebensart und das lustvolle Geniessen sind einmalig. Diesen Mix finden Sie in der Schweiz nicht.

■ Die Ruhe zählt, nicht die Animation.

■ Wie lange dauert ein durchschnittlicher Aufenthalt?

Unsere Gäste bleiben 12,2 Tage. Buchungen sind nur von Samstag bis Samstag möglich. Ab dem Frühjahr 2000 werden wir wahrscheinlich auch Wochenendbuchungen anbieten. Dazu müssen wir aber zuerst unsere Software «Formula 1» verbessern.

■ Hegen Sie Expansionspläne?

In zwei Jahren möchten wir die 50-Mio.-Umsatzgrenze überschreiten. 1998 stieg der Umsatz bereits 41% auf 30 Mio. Franken. Jährlich werden 300 bis 400 Häuser neu ins Angebot aufgenommen. Entscheidend in Zukunft ist das EDV-System und die Angebotsqualität. Deshalb enthält unser Katalog detaillierte Angaben. Aber trotz Wachstumsschancen soll die Cuendet-Gruppe ein exklusives, einmaliges Angebot bleiben. Unsere Gäste sprechen seit Jahren vom Cuendet-Club. **SPA**

## Waadtländer Wahlitaliener

Der 76-jährige Waadtländer André Cuendet hat vor bald 50 Jahren der Schweiz den Rücken gekehrt. André Cuendet, Sohn einer Industriellenfamilie, zog 1952 nach Varese und baute dort die Futtermittelfirma Provimi Italiana auf. Nach erfolgreichem Verkauf dieser Firma wollte er sich mit seiner Frau Nelly auf ein Landgut unweit von Siena zurückziehen. Seine Leidenschaft für das kulturelle Erbe Italiens brachte ihn auf die Idee mit der Gutshaus-Ferienvermietung. In seinem Refugium richtete er die Cuendet & Cie S.p.A. ein.

Heute zählt das moderne Reservations- und Call-Center 40 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. 1992 verlor er seine Frau Nelly. Fünf Jahre später heiratete Cuendet die Belgierin Viviane Overloop. Mit Begeisterung, persönlichem Engagement und Charme führen die beiden das Unternehmen. Durchschnittlich ein Monat im Jahr ist Cuendet auf Reisen und besucht seine Partner. Die Cuendet-Gruppe umfasst 2500 gediegene Landvillen oder Palazzi, 1600 davon allein in Italien, weitere in Portugal, Spanien und Frankreich. **SPA**

# HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN  
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

VERFÜGEN SIE ÜBER EIN NEUTRALES,  
AUSSAGEKRÄFTIGES GUTACHTEN/ SCHUTZUNG?

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

SUCHEN SIE EINEN MARKETINGSPEZIALIST,  
WELCHER IN DER LAGE IST, FÜR SIE NEUE  
MÄRKTE ZU ERSCHLESEN?

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

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

NEU

WIR FÜHREN IHRE BUCHHALTUNG  
MIT MONATLICHEN ZWISCHENABSCHLÜSSEN.

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 055/612'50'15

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

**ZERNEZ GR**  
(\*\* Hotel/Restaurant  
Alpina zu verkaufen  
evtl. zu vermieten)

In Zernez, dem Eingangstor  
zum schweizerischen National-  
park verkaufen wir umstände-  
halber per sofort zu äusserst  
günstigen Konditionen das  
gemütliche, sich an zentraler  
Lage befindliche \*\*Hotel/  
Restaurant Alpina. Die  
Liegenschaft verfügt über:

- Restaurant mit 30 Plätzen
- Stübeli mit 20 Plätzen
- Speisesaal mit 45 Plätzen
- Wirtswohnung
- 9 Hotelzimmer mit  
20 Gastbetten
- Hotelmobiliar und Inventar

Für ergänzende Auskünfte stehen  
wir Ihnen unter Tel. 081 256 95 92  
(Liegenschaftsverwaltung) jeder-  
zeit gerne zur Verfügung.

Graubündner  
**Kantonalbank**  
"a ganz Gefühl"

<http://www.immoline.ch>  
e-mail: gkblieg@gkb.ch

**Für künftigen Schlossbesitzer**  
Ein kleines Paradies auf Erden - mit riesigem Park -  
absolut einmalig gelegen - in der Nähe von Genf.  
Schon heute ist es ein beliebtes  
**Gourmet-Restaurant** und überregional  
bekanntes **Ausflugs- und Tagungshotel**  
(3 riesige historische Gebäude, die so oder anders  
genutzt werden können).  
Interessenten mit Solvenz-Nachweis und Sinn  
für vorhandene Potenziale erfahren Genaueres über  
Telefon 079 302 66 25 oder 041 320 31 93 (abends),  
Fax 041 210 60 16.  
P 115565/402817

**DAVOS**  
Zu verpachten  
**\*\*\*Hotel**  
Zimmer mit allem Komfort (45 Betten)  
**Spezialitätenrestaurant**  
und Speisesaal total 120 Plätze  
an bester Lage mit eigenen Parkplätzen.

Interessiert? Anfragen und Auskunft unter  
Telefon/Fax 081 413 48 04, Natel 079 419 27 53  
(Zwischen 15.00 und 17.00 Uhr)  
115566/314358

**WELTKURORT BUNDERLAND**  
Zu verkaufen oder zu vermieten  
**Renommiertes 4-Stern-SPORTHOTEL**  
an bester Verkehrslage, 100 Betten, Lobby, Speisesaal, Restaurant, Bar und  
Sonnterrasse. Das erfolgreiche Hotelunternehmen ist in den internationalen  
Märkten bestens eingeführt und verfügt über ein grosses, treues Stammepublikum.  
Die Hotelgesellschaft ist vollständig renoviert, Infrastruktur, Installationen und  
Einrichtungen genügen hohen technischen und ästhetischen Ansprüchen.  
Neutrale Ertrags- und Substanzwerterschätzungen liegen vor. Die schweizerische  
Gesetzgebung erlaubt den Kauf von Geschäftsliegenschaften durch Personen  
im Ausland und das interessante Objekt eignet sich auch für institutionelle Anleger.  
Kapitalkräftige Interessenten sind eingeladen, mit dem Beauftragten  
schriftlich Kontakt aufzunehmen.  
Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich  
E-Mail: me@eaa.ch  
115486/308846

SHT - SCHWEIZERISCHE HOTEL-TREUHAND AG  
TREFIDA TREUHAND-GESELLSCHAFT AG

ZWISCHENABSCHLUSS PER 30. JUNI...  
Zeit für eine Situationsanalyse

Budgetvergleich  
Stärken-, Schwächen- und Ursachenanalyse  
Korrekturmassnahmen  
Entscheidungsfindung und Umsetzung der Ziele  
Liquiditätsplanung  
Einführung von Controlling-Systemen

ZÜRICH-SCHLIEREN  
Wiesenstrasse 10A CH-8952 Zürich-Schlieren  
Tel. 01 731 12 31 Fax 01 731 18 38 E-mail: zurch@trefida.com

BERN  
Liebefeldstrasse 75 CH-3007 Bern-Liebefeld  
Tel. 031 974 00 55 Fax 031 974 00 56 E-mail: bern@trefida.com

TREFIDA-GRUPPE  
<http://www.trefida.com>  
Zürich, Montreux, Genf, Bern, Sitten, Lugano, St. Moritz, Villars-sur-Ollon

Uetikon am See  
Zu vermieten / evtl. zu verkaufen  
per 1. Oktober 1999  
gut eingeführtes  
**Restaurant**  
mit insgesamt 124 Plätzen  
(Restaurant 44, Saal 40, Garten 40)  
und Wirtswohnung.

**GASSER & PARTNER**  
Tel. 01 925 39 59 Fax 01 925 39 50  
P 115453/394928

Zu verpachten  
im Zentrum von Ennetbaden  
**Hotel-Restaurant**

- Grosszügige Küche
- Säli mit 46 Plätzen
- Restaurant mit 50 Plätzen
- Restaurant français, 28 Plätze
- 5 Hotelzimmer, total 8 Betten
- Wirtswohnung
- (4 1/2-Zimmer-Wohnung / 3. OG)

Liegenschaft vor 5 Jahren  
umfassend renoviert, inkl. Küche.  
Parkiermöglichkeiten in unmittelbarer  
Nähe.  
Interessiert?  
Senden Sie Ihre Unterlagen an:  
Biffiger AG, Immobilienabteilung  
Gartenstrasse 6, 8953 Dietikon  
115467/401787

In grösserer Ortschaft im Oberwallis/VS  
zu verkaufen renoviertes  
**Hotel**  
bestehend aus:

14 Zimmer	32 Betten
Frühstücksaal	32 Plätze
Restaurant	28 Plätze
Terrasse	40 Plätze

Weitere Objekte auf Anfrage.  
H. Witschard, 3930 Visp, Tel. 027 946 25 50  
P 114304/382373

Zu verkaufen, verschiedene  
**LANDWIRTSCHAFTSBETRIEBE**  
als Agrotourismus ausbaubar.  
Info Beratung durch  
Tel. 0039/0144/58279  
Fax 0039/0144/58208  
e-mail: intercom@acqui.alpcom.i  
P 115450/401938

Zu vermieten in Fribourg  
*A louer en Fribourg*  
**Take Away**  
an Top-Lage  
top position  
Offerten unter Chiffre / Offres sous chiffre  
115460, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern  
115460/388547

Gesundheitshalber zu vermieten  
Einmalige Gelegenheit!!  
**Hotel-Restaurant**  
Top Sommer und Winter  
Kurort im Wallis 1700 m  
62 Betten \*\*\* 1/2 Sterne / Modern / Neu  
45 Speiserestaurantplätze  
40 Gartenterrassenplätze  
10 Jahres-Vertrag ab sofort möglich  
Miete SFr. 150 000.- pro Jahr  
10% WIR möglich!  
Ausgewiesenen Interessenten werden nur vor Ort  
weitere Auskünfte gegeben.  
Sie melden sich unter Chiffre 115567, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern mit Angaben über Ihre Person.  
Wir werden Sie kontaktieren.  
115567/13951

**BRD-Schwarzwald**  
**Landgasthof-  
Restaurant**  
über 150 Jahre Familienbesitz,  
22 Betten (alle Zimmer mit  
Nasszelle / teils mit Balkon),  
Restaurant mit 30 Sitzplätzen,  
zwei Nebenzimmern mit 40  
und 60 Sitzplätzen, Terrasse  
50 Sitzplätze, Garagen, Park-  
platz, gut eingeführt, bester  
Zustand.  
Barpreis DM 750 000.-,  
Rest Rentenbasis.

Angebote unter  
Chiffre 115441,  
hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.  
115441/402800

Per Januar 2000 zu vermieten:  
Neu renoviertes, gediegen eingerichtetes  
**Restaurant**  
in Basel, direkt gegenüber dem neuen  
Messegebäude am Riehenring,  
ca. 180 Plätze in abtrennbaren Räumen, Bar  
sowie ca. 50 Boulevardplätze.  
Die Eigentümerin ist an einem längerfristigen  
Mietvertrag interessiert.  
Solvente Interessenten (keine Makler) erhalten  
nähere Auskünfte über:  
REBAG, Treuhand AG  
Peter Ecker,  
Lerzenstrasse 16/18, 8953 Dietikon  
Telefon 01 744 91 91, Fax 01 744 91 00  
P 115311/46264

Zu verpachten in Arosa  
für Wintersaison 1999/2000  
**Hotel Bellevue**  
Der Betrieb kann als Vier-Stern- oder Garni-Hotel  
geführt werden. Unser langjähriger Pächter  
hat eine solide Stammkundschaft aufgebaut.  
Hotel bestehend aus 103 Betten  
Saal 80 Plätze  
Hotel-Bar 40 Plätze  
Der English Pub mit 60 Plätzen  
und die Bündnerstube mit 40 Plätzen  
können auch separat gemietet werden.  
Interessenten melden sich unter  
Telefon 041 391 05 00, Fax 041 391 05 01  
115545/402858

SCH  
SGH  
SCA  
Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit  
Finanzierung · Beratung · Wirtschaftsprüfung

Wir sind beauftragt, für das  
**\*\*\*HOTEL  
ISLA AROSA**  
einen Käufer zu suchen. Die Vorzüge des Hotels sind:

- Ferienhotel mit 47 Gästezimmern / 83 Betten
- ruhiger, besonnter Standort und schöne Aussichtslage
- guter baulicher Zustand
- rationelle Bewirtschaftungsstruktur
- hohe Betriebsergebnisse / ausgewiesen
- Zusätzlich ist der Erwerb einer interessanten  
Nachbarliegenschaft möglich.

Ernsthaften Interessenten mit Eigenkapitalnachweis  
erteilen wir gerne nähere Auskünfte.  
Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit  
Gartenstrasse 25, 8039 Zürich  
Telefon 01 209 16 16, Fax 01 209 16 17  
(Herr H. Nanzer)  
115520/81558

SCH  
SGH  
SCA  
Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit  
Finanzierung · Beratung · Wirtschaftsprüfung

Wir sind beauftragt, für das  
**\*\*\*HOTEL  
JUNGFRAU MÜRREN  
JUNGFRAU-LODGE**  
einen Käufer zu suchen. Die Vorzüge des Hotels sind:

- Vollhotel mit à-la-carte-Restaurations und Personalhaus
- zentrale, sonnige Aussichtslage
- 45 Gästezimmer / 88 Betten
- Nähe zu Skipisten und Sportanlagen
- guter baulicher Zustand

Ernsthaften Interessenten mit Eigenkapitalnachweis  
stehen wir für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.  
Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit  
Gartenstrasse 25, 8039 Zürich  
Telefon 01 209 16 16, Fax 01 209 16 17  
(Herr H. Nanzer)  
115628/81558

htr  
**Über Investitionen  
und Bergstationen.**  
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

htr  
**Über Marketing  
und Dumping.**  
Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

## KÖRPERGRÖSSE / Längere Betten, höhere Duschen Platz für «hohe Gäste»

Üblicherweise bestimmen Geld und Ruf, welche Gäste die hohen und welche die gewöhnlichen Hotelbesucher sind. In den USA orientiert sich eine Hotelgruppe neuerdings ganz einfach an der Körpergrösse der Gäste. Die «Monaco»-Häuser in Denver, Chicago und Salt Lake City bieten den besonders hohen – sprich: hoch gewachsenen – Klienten Zimmer, welche auf ihre Masse und Bedürfnisse zugeschnitten sind.

Längere Betten gehören dazu, oder Duschbrausen, die so montiert sind, dass der Gast nicht nur von den Schultern abwärts nass wird. Es gibt extra hohe Türrahmen, extra lange Bademäntel, extra hohe Toiletten, extra grosse Badewannen, extra hohe Toilettenstischen. Und ein kleines, feines Verzeichnis sämtlicher Geschäfte und Angebote, welche für grosse Leute besonders interessant sind. *CH*

## Verpflegung rund um die Uhr

**Ibis Hotels.** Die Gäste aller 56 deutschen Ibis Hotels erhalten ab sofort rund um die Uhr, sieben Tage die Woche, auf Wunsch etwas zu essen und zu trinken. Ausserhalb der Restaurant-Öffnungszeiten werden süsse und salzige Snacks an der Bar serviert oder können mit ins Zimmer genommen werden. Getränke kann der Gast nun zu jeder Tages- und Nachtzeit bestellen. Die 24-Stunden-Garantie wird in allen europäischen Ibis Hotels eingeführt. *HU*

## MARITIME HOTEL ACADEMY / Konferenz Kreuzfahrer gesucht

Um sich über die Entwicklung des Personalwesens in der Kreuzschiffahrt zu informieren, trafen sich in Salzburg Anfang Juli Manager aus allen Bereichen zum vierten Mal: Heueragenten, Schulvertreter, Unternehmensberater und Manager der Kreuzfahrbranche.

Personalmanager müssen hier eine gute Menschenkenntnis mitbringen. Viele Bewerber erwarten das Traumschiff, und nicht jeder ist der 70-Stunden-

Woche gewachsen. Statistisch gesehen bleibt jedes neue Crew-Mitglied etwa sechs Monate bei der Seefahrt. Um die Kosten der Einstellung zu decken, sollte ein Neuling zwei Verträge erfolgreich beenden. Künftig werden jährlich rund 20 000 neue Betten auf den Schiffen dazukommen. *APK*

Maritime Hotel Academy, Airport Center, Suite 16-22, 5073 Salzburg, Österreich. Telefon +43-662-853330; E-Mail: academy@maritime.at

## Ähren und Schlüssel

**Qualität.** Frankreichs Ferienwohnungsmarkt wird transparenter. Neben Gites de France kann nun auch Clevacances offiziell Qualitätskontrollen durchführen und Symbole vergeben. Beide Organisationen – die eine vergibt Ähren, die andere Schlüssel – unterhalten bislang nur regionale Reservierungsbüros, planen aber den Aufbau einer zentralen Buchungsstelle. Gites de France offeriert 45 000 Urlaubsquartiere, Clevacances nennt keine Zahlen. *tdt/KJV*

SHV / Gespräch mit  
Christian Hodler

## Schönes Fest ohne Ergebnis?

Wurde an der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) in Flims nur gefestigt und nichts Konkretes erreicht? Zu dieser Frage der htr äussert sich Direktor SHV a.i. Christian Hodler: «Wir haben ganz zentrale Botschaften an den Mann und die Frau bringen können. So haben wir an den Beispielen der Ecole Hotelière Lausanne und der Sozialen Kassen Hotela Montreux den Sinn und die Wirkungen von «Neuaufrichtung» beim SHV präsentieren können.»

Was den SHV selbst, seine Vereinsstruktur und den Hauptsitz in Bern betrafte, seien den Delegierten die drei Schienen der Strategieumsetzung klar: – die Neuordnung der Führungs- und Organisationsstruktur – die Bildung der Proficenters Beratung, Berufsbildung, Medien und Hoteljob, sowie – die Einführung laufender Qualitätskontrollen.

### AMBITIÖSER TERMINPLAN

Ebenso sei klar geworden, was wann zur Entscheidung vorgelegt und in welcher Phase in die Diskussion einbezogen werde.

Die drei wichtigsten Termine 1999 für SHV-Mitglieder sind demnach: – Ausserordentliche Sitzung der Kantonalverbände am 30. August – Genehmigung der total revidierten Statuten am 29. Oktober – Neu- und Bestätigungswahlen von Präsidium und Verbandsleitung am 7. Dezember.

Die Delegierten sollten erkannt haben – so Hodler –, dass es um die Neuaufrichtung eines der wichtigsten Berufsverbände in der Schweiz geht – und zwar aus Markt- und Kundensicht, und nicht aus der Optik von «Verbandsmeiern». Der Zeitplan sei sehr ambitös und müsse mit grosser Dynamik verfolgt werden.

### NEUE VEREINSARCHITEKTUR

Die wichtigsten Ziele der Statutenrevision seien a) der Neubau der Vereinsarchitektur – bei Wahrung der Identität des SHV als Berufsverband der klassifizierten Hotellerie –, b) die Öffnung des SHV gegenüber der Berberbergschaft insgesamt und für Unternehmen, die zur Auslastung der Hotellerie beitragen und c) die Reform der Mitgliederstruktur mit kürzeren und effektiveren Entscheidungsmechanismen auf Sektions-, Kantons- und SHV-Ebenen.

Hodler fasst zusammen: «Aus den bestehenden Strukturen das Gute übernehmen und gleichzeitig die Organisationsfreiheit so weit erhöhen, dass neue und lebensfähige Einheiten möglich werden. Also Verzicht auf politische Kantonsgrenzen, Offenheit für verwandte Branchen und internationale Öffnung, weil die Vorbilder im Ausland liegen.» *PK*

PARCO SAN MARCO / Das italienische Resort-Hotel unweit von Lugano setzt auf das Baukastenkonzept. Der Gast wählt zwischen «Ferienwohnung» und 4-Stern-Hotel-Service. **MICHAEL HUTSCHNEKER**

# Der Gast wählt Service-Module aus dem Baukasten für sein Budget

Es fällt schon beim Betreten der «Hotelhalle» auf: Hier im Parco San Marco ist etwas ungewohnt. Stehen wir nun an der Réception oder haben wir uns in der riesigen Anlage mit einer Gesamtfläche von 26 000 Quadratmetern inklusive eigenem Strandgrundstück etwa schon an die Bar verirrt? «Beides ist richtig», löst René A. Probst das Rätsel, «die zwei Servicestellen bilden bewusst eine Einheit.»

### CAPUCCINO VON DER RECEPTIONISTIN

Diese Einheit erlaubt es, während den frequenzschwachen Zeiten Réception und Bar mit ein und derselben Person zu bedienen und beide Servicestellen – abgesehen von einer kurzen Nachtpause – den Gästen praktisch ohne Unterbruch anzubieten.

Dass die Réceptionistin gleichzeitig auch einen Capuccino zubereitet oder die nachmittägliche Wanderoute erklärt, ist typisch für die Philosophie der soeben eröffneten 4-Stern-Anlage im italienischen Cima di Porlezza. Nur wenige Kilometer von Lugano entfernt an schönster Hanglage mit Sicht über den See ist ein Ferienbju mit ungewohntem Konzept entstanden. Der deutsche Besitzer Hartmut Schwenn hat sich den Ferienpark rund 20 Mio. Franken kosten lassen. Allein die Parkgarage hat knapp 4 Mio. Franken verschlungen und in den Funpool und den Wellnessbereich sind je 1,1 Mio. Franken geflossen.

### GASTRONOMIE UND SERVICE ALS BAUSTEINE

In den 13 im oberen Teil der Anlage terrassenförmig angelegten Neubauten mit Sicht auf den See befinden sich Hotelzimmer-ähnliche Einzimmer-Studios sowie Apartment-ähnliche Zwei- und Drei-Zimmer-Suiten (inklusive den Sofas bieten sie maximal 450 Schlafgelegenheiten) verfügen über einen hohen Ausbaustandard, eine kleine, gut ausgestattete Küche mit Geschirrt, sowie entweder einen Balkon oder eine Terrasse. Im Parco San Marco stört sich niemand, wenn eine Familie auf der eigenen Terrasse ihr im Supermarkt eingekauftes Frühstück geniesst, oder das Bruzzeln des selbst gefangenen Fisches aus Nachbars Suite zu hören ist.

Gebucht wird grundsätzlich nur die gewählte Unterkunft, Frühstück und weitere Mahlzeiten schlagen zusätzlich auf die Rechnung. Dabei steht es dem Gast offen, erst während des Aufenthaltes beispielsweise von Nur-Unterkunft auf Garni, Halbpension oder beides aufzustocken. Und das Konzept des Baukastens findet auch im Zimmer seine Fortsetzung: Der Gast entscheidet, ob er den Residenz-

Foto: Michael Hutschneker



SYNERGIE-BAR

Hoteldirektor René A. Probst (auf dem Barhocker) erkennt in der Einheit von Réception und Bar eines der wertvollen Synergiepotenziale in seinem Parco San Marco.

Service oder den teureren Hotel-Service mit täglicher Reinigung bevorzugt. «So bezahlt der Gast nur diejenigen Leistungen, die er auch wirklich in Anspruch nimmt», hebt Probst den Vorteil des Systems hervor. Mit Ausnahme von Wassersport und Kletterkurs ist im Grundpreis die Benützung der ganzen Infrastruktur, wie etwa Funpool, Swimmingpool, Ruhezone, Wellnessbereich, Fitnessraum, Kinderclub, Skating-Park, Kletterwand, Boccia-Bahn, Tischtennis und Beach-Volleyball-Feld sowie auch

die Teilnahme am Animationsprogramm, wie Pfeilbogenschüssen und ähnliches inbegriffen.

### DAS PROJEKT IST ZUM ERFOLG VERDAMMT

Um die Kosten möglichst tief zu halten, setzt Probst auch beim Personal auf eine Art Baukastensystem. So umfasst die in Schweizer Franken gehaltene Salärliste lediglich 40 Namen und das Housekeeping hat er mit dem Vorteil der Flexibilität an eine Firma in

Lugano outgesourct. Nicht nur, dass das Parco San Marco Mitglied des Hotelier-Vereins Lugano ist, auch die für die Reservationen zuständige VIP-Club Sport- und Ferienpark AG hat ihren Sitz in der Tessiner Metropole. Bereits Mitglied ist die neue Anlage bei Swiss International Hotels, und eine Aufnahme bei den Alpine Classics sowie der Familotel ist angestrebt. Aktive Verkaufskanäle sind neben den gängigen CRS auch die deutschen Veranstalter TUI, DER, Ameropa und Terramar und in der Schweiz neu auch das Produkt Autoplan von Hotelplan.

Wie Probst gegenüber der htr erläutert, müssen die Investitionen langfristig eine Kapitalrendite von mindestens 8% im jährlichen Durchschnitt erbringen. Dafür müsse die Wirtschaftlichkeit im operationellen Bereich wesentlich besser sein als die durchschnittlichen Zahlen der Hotellerie. Für das laufende Jahr ist ein Umsatz von 4 Mio. Franken budgetiert. Der Break-even liegt bei etwa 6,5 Mio. und sollte in zwei bis drei Jahren zu erreichen sein. «Mein Ziel und Traum ist ein Umsatz von 10 Mio. Franken», blickt der in Glattbrugg aufgewachsene, gelernte Hotelier hoffnungsvoll in die Zukunft.

## Parco San Marco in Zahlen

Besitzer:  
Familienholding Hartmut Schwenn

Ein-, Zwei- und  
Drei-Zimmer-Suiten: 112

Betten: 260

Bauzeit: 18 Monate

Investitionen: 20 Mio. Franken

Personal: 40

Gastronomie: ein Restaurant  
(98 Plätze) mit offener Marktküche  
und grosser Terrasse (104 Plätze)

Preise:  
Ein-Zimmer-Studio für 2 Personen:  
130 bis 200 Franken  
Drei-Zimmer-Suite für maximal  
6 Personen: 220 bis 290 Franken

Budget 1999: 4 Mio. Franken

Break-even: 6,5 Mio. Franken *HU*

Interview mit SHV-Direktor ad interim Christian Hodler

# «SHV-Mitglieder sparen mit Swisscom»

Seit dem 1. Juli können alle SHV-Mitglieder von einem exklusiven Spar-Angebot der Swisscom profitieren. Sie erhalten 25 Prozent Rabatt auf Gesprächen im Fernbereich der Schweiz und 34 Prozent Rabatt auf Gesprächen ins Ausland. Christian Hodler, SHV-Direktor ad interim, äussert sich im Interview zu dem Exklusivangebot und der Zusammenarbeit mit Swisscom.



**Der SHV hat für seine Mitglieder in Zusammenarbeit mit Swisscom ein attraktives Spar-Angebot im Bereich Telefonie ausgearbeitet. Welche Motive waren dafür ausschlaggebend?**  
Ein Verband hat nur dann eine Existenzberechtigung, wenn er seinen Mitgliedern Nutzen bringt, sei dies im politischen oder im betriebswirtschaftlichen Bereich. Mit Swisscom haben wir ein Angebot ausgearbeitet, von dem jedes SHV-Mitglied profitieren kann.

**Warum fiel Ihre Wahl auf Swisscom?**

Swisscom garantiert eine hohe Verfügbarkeit bei einer anerkannten und bewährten Qualität. Zudem stellt Swisscom als einzige Telekommunikationsanbieterin einen Taximpuls zur Verfügung – sowohl für digitale wie auch für analoge Geräte. Der Taximpuls ist in der Hotel-lerie entscheidend für die exakte und rasche Weiterverrechnung der Telefonkosten an die Gäste.

**Wie sieht das Spar-Angebot SHV aus?**

Das Spar-Angebot bietet fixe Rabattsätze von 25 Prozent auf Gesprächen im Fernbereich der Schweiz (über 10 km) und von 34 Prozent auf Gesprächen ins Ausland. Der Rabatt gilt für Telefon- und Datenverbindungen ab dem Fixnetz, Anrufen ab privaten Publi-fonen und Verbindungen auf das Swisscom-Mobilnetz (NATEL). Ein monatlicher Mindestumsatz ist nicht notwendig. Das Spar-Angebot SHV hat für die Kundin oder den Kunden weder Koordinationsaufwand noch Umschaltgebühren oder sonstige Kosten für die Umstellung zur Folge.

**Können Sie ein konkretes Beispiel machen?**

Nehmen wir ein durchschnittliches Drei-Stern-Hotel, das im Jahr für 14'400 Franken Telefongespräche führt. Mit den Rabatten des Spar-Angebots kann das Drei-Stern-Hotel ca. 3'670 Franken oder rund 25 Prozent einsparen. Der genaue Rabatt wird auf der monatlichen Rechnung detailliert ausgewiesen. Die monatliche Gebühr beträgt 15 Franken (exkl. MWST).

**Für welche SHV-Mitglieder eignet sich das Spar-Angebot?**

Das Spar-Angebot steht exklusiv allen Mitgliedern des SHV offen. Es ist vor allem auf kleine und mittlere Unternehmen ausgerichtet, die bisher nicht von den Vorteilen der Liberalisierung des Telekommunikationsmarktes durch die an die einzelnen Angebote gekoppelten Mindestumsätze oder aus technischen Gründen (analoger Anschluss) profitieren konnten. Diese Problematik wurde bei der Gestaltung des Spar-Angebots SHV berücksichtigt.

**Wie sieht die weitere Zusammenarbeit des SHV mit Swisscom aus? Können die SHV-Mitglieder von weiteren Vorteilen profitieren?**

Es wird eine längerfristige Kooperation auf dem Gebiet der Telefonie angestrebt. Swisscom wird zum «preferred supplier» des SHV. Als

Swisscom Kundin oder Kunde können die SHV-Mitglieder auch von zusätzlichen Angeboten profitieren wie zum Beispiel dem 24-Stunden Niedertarif in 15 Weltstädte (New York, Tokio, London, Paris, usw.), dem günstigen Grenzbereichstarif (grenznahe Regionen der Nachbarländer Deutschland, Frankreich, Italien und Österreich) oder den Swisscom Telefontagen.

**Wie können sich SHV-Mitglieder für das Spar-Angebot anmelden?**

Ganz einfach. Sie wählen die Gratisnummer 0800 800 811 und melden sich telefonisch an. Unter dieser Nummer erhalten SHV-Mitglieder auch Auskunft zu allen Fragen des Spar-Angebots. Oder sie füllen die ihnen Ende Juni zugestellte Antwortkarte aus und senden diese an Swisscom.

## SHV SPAR-ANGEBOT IN KÜRZE

**Angebot:** fixe, volumenunabhängige Rabattsätze von 25% Rabatt im Fernbereich der Schweiz (inkl. Anrufe auf das Swisscom-Mobilnetz (NATEL)) 34% Rabatt ins Ausland (inkl. Anrufe in den Grenzbereich) auf Telefon- und Datenverbindungen ab Fixnetz

**Ausgeschlossen sind:**

- Verkehr ab Natel
- Manuell vermittelte Gespräche
- Nabereich (bis 10 km)
- Auskunftsdiens
- Kurznummern

**Monatsgebühr:** 15 Franken (exkl. MWST)

**Installationsgebühr:** keine

**Mindestvertragsdauer:** 12 Monate

**Kündigungsfrist:** 30 Tage

**Rechnungsstellung:** Rabatte auf Telefonrechnung separat aufgeführt

**Auskünfte:** Gratis-Nummer 0800 800 811

**Einführung:** 1. Juli 1999

## LIEGENSCHAFTEN

### Werden Sie Ihr eigener Herr und Meister

Altershalber verkaufen wir in Amriswil/TG, beste Geschäftslage, vis-à-vis SBB-Bahnhof

### Hotel-Restaurant Bahnhof

Restaurant ca. 45 Plätze, Speisesaal 40 bis 50 Plätze, grosser Saal 80 bis 100 Plätze, Sitzungszimmer 20 Plätze, 9 Hotelzimmer, 7-Zimmer-Wirtwohnung, grosser Parkplatz, total 2761 m<sup>2</sup> umbauter Raum.

Sehr interessanter Verkaufspreis. Das traditionsreiche Haus befindet sich an markanter Lage und bietet ausgewiesenen Fachleuten eine gute Existenz.

Internet: <http://www.alphaone.ch/thoma>

E-Mail: [toma.immo@tgneth.ch](mailto:toma.immo@tgneth.ch)



Schluss mit Behördenkram  
Schluss mit sturen Vorschriften  
Schluss mit perfiden Einschränkungen  
Schluss mit ...

**Steig um, geh an die Sonne!**  
Zu verkaufen am Strand von Cabarete  
Dom. Republik in kleiner Anlage

**grosses, neues Restaurant  
gediegene Ausführung**  
VP US\$ 280 000.-

**Pub, Apartment, Bungalow  
inkl. kompletter Infrastruktur**  
VP US\$ 290 000.-

**Anlage komplett**  
US\$ 540 000.- (Teilzahlung möglich)

Natel 079 283 06 37

Telefon/Fax 01 858 01 30

115518/402848



Wir verkaufen in:

**NIEDERLENZ bei Lenzburg AG  
Wohn- und Gasthaus**

an gut frequentierter Lage, 5 Min. ab A1/A3

- Restaurant 40 Plätze
- Speisesaal 25 Plätze
- Saal 100 Plätze
- Gartenterrasse 50 Plätze
- Kegelbahn
- Wirte- und Angestelltenwohnung
- 6 Gäste- und 2 Personalzimmer
- Garagen und grosser Parkplatz
- Ausbaumöglichkeiten vorhanden
- Verhandlungspreis Fr. 1'890'000.-

Interessenten mit Berufserfahrung und guter Kochpraxis sind gebeten, schriftlich Kontakt aufzunehmen mit  
Ann Astaire SA, Immobilienverwaltung,  
Oberseenerstrasse 14, 8405 Winterthur

114784/402848

Zu verpachten mit Antritt auf März 2000

### Restaurant «rustikale Landbeiz»

mit Stammlandschaft, an der Peripherie der Stadt Winterthur, in schmuckem Bauerndorf, Zirka 75 Plätze, grosse Gartenschau, Festsaal für diverse Anlässe bis ca. 100 Personen, Grosszügige Parkplätze, Wohnungen für Wirt und Angestellte im Ahaus, Inventar vorhanden, gute Konzeption, Gesicherte Existenz für strebsame und initiative Wirtsleute mit Schwerpunkt Essen.

Interessenten mit Berufserfahrung und guter Kochpraxis sind gebeten, schriftlich Kontakt aufzunehmen mit  
Ann Astaire SA, Immobilienverwaltung,  
Oberseenerstrasse 14, 8405 Winterthur

Zu verkaufen sehr gut gehendes

### Ausflugs- und Speiserestaurant im Zürcher Oberland

90 Sitzplätze im Restaurant  
200 Sitzplätze auf Sonnenterrasse  
6 Personalzimmer  
1 Wirtwohnung mit 2 Zimmern  
separates Büro  
aussergewöhnlich grosser Parkplatz  
zum Ertragswert gemäss Bankschätzung  
von Fr. 2,2 Mio.

Interessenten mit Kapitalnachweis  
von Fr. 400 000.- wenden sich an:  
Postfach 366, 8340 Hinwil

115310/385405

Tessin  
5 Min. von Ascona/Locarno  
zu verkaufen evtl. zu vermieten  
bei Inventarübernahme bestens eingeführtes

### Restaurant

- Restaurant 50 Plätze
- Gedeckte Terrasse 60 Plätze
- Terrasse mit Steintischen 80 Plätze
- Wirtwohnung (sehr gross)
- Genügend Parkplätze vorhanden
- Der Betrieb ist vor kurzem neu umgebaut worden
- Inventar und Räumlichkeiten befinden sich in einwandfreiem Zustand

Seltene Gelegenheit für dynamisches Ehepaar.  
Info tel./fax 091 743 40 33

P 115254/397321

**Hotel/Restaurant  
an traumhafter Lage  
am Zürichsee sucht  
neue Besitzerschaft!**

- zentral erreichbar
- 22 Zimmer
- Bar / trendiges  
Restaurationskonzept
- grosse Seeterrasse
- Attika-Wohnung

**Interessanter Kaufpreis!  
Erforderliche Eigenmittel:  
2,5 Mio. Sfr.**

Kontaktaufnahme erbeten an:

Fred Siebenmann AG

Unternehmensberatung für  
Hotellerie • Restaurations  
Tüschenstrasse 18, 6005 Luzern  
Telefon: 041 360 05 55, Fax: 041 360 29 92  
e-mail: [fred.siebenmann.ag@tic.ch](mailto:fred.siebenmann.ag@tic.ch)

### Restaurant Waldegg Mönchwil TG

Restaurant mit Bar 50 Personen  
Speisesaal 44 Personen  
Garten 50 Personen  
Unmittelbar neben Hotel Mönchwil  
(Garni) mit 55 Zimmern

Wir suchen für unser 3-jähriges  
Restaurant

**Käufer** oder

**Pächter** oder

**Geschäftsführer**

- Wir bieten:
- > Attraktives, modernes Restaurant an ausgezeichneter Lage.
  - > Gut eingeführtes Restaurant mit moderner Infrastruktur.
  - > Unmittelbar daneben entsteht das Hotel Mönchwil (Garni) mit 55 Zimmern.

Rufen Sie uns an unter:  
**WICK Liegenschaftentreuhand AG**  
9543 St. Margarethen  
Telefon 071 969 30 10

P 115473/402818



**Bären gibt's viele ...  
... der Gasthof «Bären» in Blumenstein jedoch ist einzigartig!**

- 35 Sitzplätze in der Gaststube
- 35 Sitzplätze im Sälli
- 65 Sitzplätze in der Rötisserie
- 220 Sitzplätze im Saal mit Bühne
- 50 Sitzplätze in zwei Bars
- 80 Sitzplätze im Garten

Diese Lokalitäten bieten Ihnen unzählige Möglichkeiten, kulinarische Genüsse zu servieren. Der Gasthof «Bären» steht zum Verkauf für Fr. 1,5 Mio.

Verwirklichen Sie Ihre gastronomischen Träume. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!



T. GRAF IMMOBILIEN-MANAGEMENT AG

HELWETIASTRASSE 7 • PF 226 • 3000 BERN 6 • TEL. 031 357 00 70 • FAX 031 357 00 75

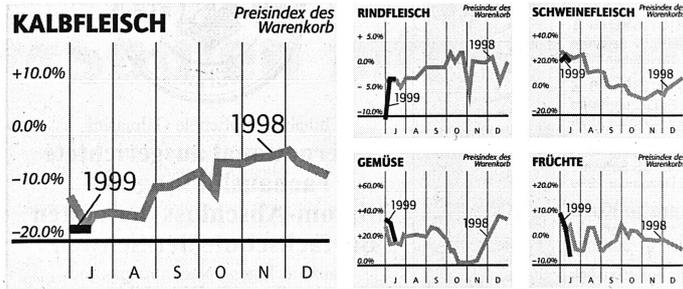


### Familienfreundliches 3-STERNE-HOTEL in der Zentralschweiz

mit Sommer- und Wintersport-  
möglichkeiten langfristig  
zu verpachten

Ihre Bewerbung erreicht:  
Gasser Treuhand, 6110 Wolhusen  
Herr M. Furrer  
Tel. 041 490 12 28  
Fax 041 490 26 48

P 115139/321370

**PROINDEX** 12. 7. BIS 17. 7. 1999 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega

**SPIRITUOSEN /** Tiefere Preise für Hochprozentiges

## Preise fallen unterschiedlich (aus)

Seit am 1. Juli dieses Jahres der Grenzschutz für einheimische Spirituosen gefallen ist, ist importiertes Hochprozentiges wie Whisky, Wodka, Rum oder Gin deutlich billiger zu haben. Einzelne Anbieter locken die Konsumenten mit Tiefpreisangaben an ihre Verkaufsstellen. Doch ein Preisvergleich lohnt sich noch immer, sind doch immer noch klare Unterschiede auszumachen.

### PREISVERGLEICH SPIRITUOSEN

	Howeg*	Diwisa*	Denner
Martini rot	9.95	10.40	9.45
Cynar	17.20	18.45	17.95
Campari	21.50	22.40	21.35
Cognac Biscuit	26.50	28.95	25.75
Cognac Rémy Martin	44.90	46.95	42.40
Rhum Negrita Braun	16.70	15.75	15.95
Gordons Gin	16.95	19.10	17.95
Wodka Wyborowa	16.45	16.70	15.95
Whisky J. Walker Red. L.	19.90	22.10	19.50
Whisky Ballantines	20.90	21.40	19.45

\*exkl. Mehrwertsteuer; ab 6-er Kartons  
DST

**USA /** McCormick & Schmick's expandieren

## Auf dem Weg nach Europa?

Ein neuer Restauranttyp macht sich von Portland im US-Bundesstaat Oregon auf den Weg. Das Besondere: Jedes Restaurant hat seinen eigenen, sehr persönlichen Stil. Nur der Dachname ist gleich: McCormick & Schmick's. Dass McCormick & Schmick's keine Eintagsfliegen sind, dafür bürgen die bisherigen Erfolge. Allein in Portland gibt es inzwischen fünf verschiedene McCormick & Schmick's. Drei davon zeichnen sich als die besten Fischrestaurants der Stadt aus, die beiden anderen sind führend als Steak- und Grillhäuser. Und doch ist jedes wieder ganz persönlich, ganz individuell. Eine kleine Mikro-Hausbrauerei gehört fast immer dazu, dazu die Garantie, absolut frischen Fisch auf der täglich neu gedruckten Karte anzubieten.

McCormick und Doug Schmicke sind die Männer hinter dem neuen Trend. Nach und nach haben sie ein Restaurant nach dem anderen eröffnet.

### IM AUFTRETEN GANZ INDIVIDUELL

Immer hielten sie ihr Hauptaugenmerk auf frische Fische und Krustentiere. Stets werden Obstsorten frisch gepresst, immer auch blieb das lokale Bild möglichst originalgetreu erhalten. Deshalb: Systemgastronomie ja – aber nicht im Erscheinungsbild. Und für den Biergeschmack dort, wo es sich machen lässt, ein «Pilsner-Raum» neben einer kleinen Brauerei im Raum. Dazu die Grill- und Steak-Restaurants, die sich meist «Jake's» oder so ähnlich nennen, aber oft genug ebenfalls eine hervorragende Fischvielfalt bieten. Besonders erstaunlich im tabakfeindlichen Amerika: Fast überall gibt es Rauchertische und in etlichen McCormick & Schmick's-Adressen sind sogar Zigarrenraucher an der Bar gern gesehen.

Die Tische sind meist gross und rustikal und bieten sich an, auch neben Fremden Platz zu nehmen. «Gegen den weltweiten Trend der Spezialisierung gehen wir an mit persönlichem Touch», sagt Doug Schmicke – und hat sich doch auch spezialisiert mit seinen Restaurants.

Auf London allein will McCormick & Schmick's sich in Europa nicht beschränken. Man darf gespannt sein, wann – nach der Kaffeewelle – auch dieser Trend aus den USA zu uns rüberschwappt.

### AUF DER SUCHE NACH EINEM STANDORT

Gemütlich sind die Restaurants nicht nur für amerikanischen Geschmack. Dunkles Holz an den Wänden, behagliche Dekorationen, meist eine reich bestückte Bar im Herzen des Restaurants, dazu ein freundlicher Service. Inzwischen haben sich McCormick & Schmick's auch in Kalifornien etabliert, in Colorado, in der US-Bundeshauptstadt Washington und im Staate Washington, in Chicago ebenso wie in Baltimore, Denver, Seattle und neuerdings auch in Las Vegas. Jüngstes Ziel ist London – «Noch haben wir keine Adresse, aber wir sind auf dem Weg», sagt Packy Longfellow, einer der Marketingmanager in der McCormick & Schmick's-Zentrale in Portland. Bill

**SV-SERVICE /** Neue Konzernstruktur

## Konzernleitung ausgebaut

Neue Konzernstruktur beim SV-Service. Durch Integration der Tochtergesellschaften umfasst die erweiterte Konzernleitung – per 1.1.2000 in Kraft – der neu gegründeten SV-Group 14 Personen (Geschäftsleitung vorher: 10 Personen). Die Leitung der SV-Group übernimmt Susy Brüscheiler, bisher Vorsitzende der Geschäftsleitung. Als CFO operiert der bisherige Finanzchef Ulrich Liechti. Angelika Müller ist weiterhin verantwortlich für den Fachbereich Personal, Andreas Schmid, bisher Abteilungsleiter Einkauf, neu für den Bereich Einkauf und Warenlogistik

zuständig. Stephan Zuppinger, bisher Regionalleiter Zürich, übernimmt den neuen Arbeitsbereich Business Development und Toni Nüscherler ist weiterhin Marketingverantwortlicher. Peter Meier führt nicht nur die Region Basel weiter, sondern übernimmt ab interim zudem die Leitung Schweiz. Für die KGS GmbH in Deutschland ist wie vorab Otfried Dettmann zuständig (neu zugleich Länderchef Deutschland). Peter Hohl, bisher verantwortlich für den Bereich Tochtergesellschaften, ist neu Länderchef Österreich. GSG

**WINTERTHUR /** Casino ging an Victor Giacobbo

## Victor als Casino-Chef

Das Winterthurer Casino ist neu in den Händen des Kabarettisten Victor Giacobbo. Neben Giacobbo hatten sich auch noch der bisherige Casino-Pächter Alexander Mukusan und der Unternehmer Heinrich Brunner erworben. Giacobbo möchte das Gebäude mit Restaurant, Konferenzräumen und Theatersaal in ein Stammhaus für die Schweizer Comedy- und Kabarettszene umwandeln. Mit an

Giacobbos Projekt beteiligt sind weitere Szenegrößen, wie das Duo Fischbach, die Clownfrau Gardi Hutter, Karls Kühne Gassenschau, Ursus und Nadeschkin und Haruls Top Service. Das bereits vorhandene Restaurant übernimmt Ueli Hack, der das Restaurant Rössli in der Winterthurer Altstadt betreibt. Die Renovationskosten werden sich auf rund 10 Mio. Franken belaufen. RW

Foto: ZVG



### ROOM-SERVICE

US-amerikanische Hotels erfüllen dem Gast fast jeden Wunsch im Zimmer.

**SPEZIALWÜNSCHE /** Für den Zimmer-Service betreiben amerikanische Hotels grossen Aufwand (und verdienen gut damit). CAROLINE HOSTETTLER

## Nichts ist unmöglich

Der Gast ist König. In seinem Hotelzimmer erst recht. Dafür lassen sich amerikanische Hotelbetreiber einiges einfallen. Mit Erfolg: Der Room-Service, so lautet die Faustregel in Fachkreisen, macht im Schnitt 7% des Food & Beverage-Umsatzes aus.

Bei Häusern wie dem Waldorf-Astoria in New York City sind es deutlich mehr. «Reisende zu verköstigen, die zu Unzeiten ankommen oder Verwöhnte, die sich mitten in der Nacht ein Dessert gönnen, das ist keine Kunst», sagt Christophe Le Chaton, heutiger Food & Beverage-Direktor. Diejenigen Leute auf den Geschmack zu bringen, die dem Room-Service scheinbar keine Beachtung schenken und ihn bei einer Umfrage niemals an die erste Stelle der Prioritäten setzen würden, darin liegt die grosse Herausforderung.

Eine der insgesamt sieben Hotelküchen sowie weitere 125 Angestellte kümmern sich ausschliesslich um die kulinarischen Wünsche, welche aus den 1400 Zimmern bestellt werden. Frag- und tadellos werden rund um die Uhr Frühstücke oder zur Frühstückszeit auch mal Glace-Coupees serviert. Es werden Fleischstücke auf den Punkt gebraten und im Zimmer tranchiert; in den Delis der Umgebung in Blitzeseile Kippers-Kapern zusammengetrommelt und wenig später gegen englische Ausgetauscht, weil die Lady, die heimische Kapern geordert hat, aus Grossbritannien und nicht aus Kanada stammt. Und es werden jährlich 5 bis 6 Mio. Dollar umgesetzt.

Nicht nur in Häusern wie dem hippen New Yorker Mercer, wo Leonardo di Caprio morgens um halb drei zu einer Pizza-Party lädt, oder dem Beverly Hills Hotel, aus dem Elizabeth Taylor sich ab und an ihre «geliebten gefüllten Krabben» nach Manhattan ordern lässt, heisst das Zauberwort Flexibi-

lität. Auch auf die Kapriolen weniger illustrierter Gäste wird kommentarlos und emsig eingegangen. Jedenfalls, solange sie den Stolz der Küchencrew nicht verletzen. Das riesige New Yorker Trump Plaza wirbt mit dem grossen Küchenchef Jean-Georges Vongerichten als Überbringer des bestellten Mahles himself.

### BALD JEDER GANG SEPARAT SERVIERT?

Auf den Kirschholztablets des Brazilian Court Hotel in Palm Beach stehen nicht nur hübsche Blümchen, es liegt auch ein Kärtchen mit der Telefonnummer für sofortigen Abräumservice. Eine halbe Stunde, nachdem an der Tür des Gastes angeklopft und ihm die Köstlichkeit überbracht worden ist – was via Computer ebenso festgehalten wird wie die Bestell- und die Auslieferzeit aus der Küche –, wird telefonisch nachgefragt, ob alles in Ordnung war. Derzeit sind die Verantwortlichen am Ausloten, ob künftig auch beim Room-Service – hier in Anlehnung an die Qualität In-Room-Dining genannt – jeder Gang separat serviert werden soll.

Im Ritz-Carlton Boston werden Kinder, bevor sie sich im Zimmer am Dessert erlaben, von einem Angestellten in die Pâtisserie eskortiert, wo sie sich ihre Naschereien selber zusammenstellen dürfen. «Alles muss selbstverständlich wirken», nennt Monica Hole, Room-Service-Direktorin des Waldorf-Astoria, ihr oberstes Gebot. Ihre Leute werden speziell dafür geschult. Und betreten dann die Zimmer, ohne sich verstohlen umzuschauen, ohne je zu erröten oder hallos zu werden, ohne sich Erstaunen oder Ärger oder sonst was anmerken zu lassen.

### IM SCHNITT 31 MINUTEN WARTEN

Ein Test des Fachmagazins «Gourmet» hat letztes Jahr ergeben, dass die durchschnittliche Wartezeit für Bestellungen aufs Zimmer in den USA 31 Minuten beträgt. Hervorragend; bedenkt man den Aufwand, den es zum Auffüllen einer Badewanne mit Dom Pérignon sowie dem Anschleppen einer halben Tonne Beluga-Kaviar braucht – so geschehen im Beverly Hills Hotel für einen Regisseur, der am selben Abend den Oscar abholte.

## Erfüllte Sonderwünsche

Der Room-Service eines grossen Hotels wird mit vielen merkwürdigen Anfragen konfrontiert. Hier die ausgefallensten Wünsche, welche von der Crew des noblen St. Regis Hotels zu Manhattan tatsächlich auch erfüllt wurden.

1. Quellwasser, in einem kristallinen Futternapf serviert,
2. Pizza, in einen Mixer gequetscht und in diesem geliefert,
3. ein Pfund Wassermelonen-Kerne.

4. Frischgepresster, heisser Orangensaft,
5. Maccaroni an einer Sauce aus Preiselbeerkompott,
6. Osso-Bucco-Knochen,
7. drei Krüge geschlagener Rahm,
8. eine mit 10 Eiern zubereitete Omelette,
9. ein ganzes Lamm, gekocht und zerlegt,
10. eine Torte ohne Zucker, dafür in der Form eines Klaviers. CH

### Anmeldung zur Höheren Fachprüfung für Restaurateur/Restauratrice

**Prüfungsdaten:** 2. bis 4. November 1999 (schriftlich)  
15. bis 17. November 1999 (mündlich)

**Prüfungssprache:** Deutsch

**Prüfungsort:** GASTRO@SUISSE, Blumenfeldstr. 20, 8046 Zürich

**Prüfungsgebühr:** Fr. 1300.-

**Zulassungsbedingungen:**

- Zur Prüfung wird zugelassen, wer einen der folgenden Abschlüsse vorweist:**
  - Fähigkeitszeugnis als Koch, Gastronomiefachassistent, Servicefachangestellter, Hotelfachassistentin, kaufmännischer Angestellter, oder ein von der Prüfungskommission als gleichwertig anerkanntes Fähigkeitszeugnis
  - Diplom einer vom Bund anerkannten Handelsschule oder Maturitätszeugnis
  - Eidgenössischer Fachausweis für Restaurationsleiter, Hauswirtschaftsleiter im Gastgewerbe, Gastronomie-koch oder Hotelpfängs- und -administrationsleiter
  - Gastronomie-Betriebsleiter Diplom GastroSuisse
  - Diplom für Unternehmensführung des Schweizerischen Institutes für Unternehmensschulung (SIU)

**und über folgende Praxis verfügt:**

Praktische Tätigkeit im Gastgewerbe von mindestens 8 Jahren, mindestens 2 Jahre als Leiter einer der drei Betriebszweige (Küche, Service, Administration), erbringen kann. Lehren und Zusatzlehren in gastgewerblichen Berufen werden als Praxisjahre anerkannt. Den Absolventen einer gastgewerblichen Fachschule, den Inhabern eines Diplomes einer vom Bund anerkannten Handelsmittelschule oder eines Maturitätszeugnisses werden für diese Ausbildungszeit 2 Praxisjahre angerechnet.

**sowie die Prüfungsgebühr fristgerecht einbezahlt hat.**

- Über die Gleichwertigkeit von ausländischen Ausweisen entscheidet das BBT.
- Der Entscheid über die Zulassung zur Prüfung wird dem Bewerber innert 4 Wochen nach dem Anmeldetermin schriftlich mitgeteilt. Ein abnehmender Entscheid umfasst eine Begründung und eine Rechtsmittelbelehrung, welche die Beschwerdebehörde und die Beschwerdefrist nennt.

**Interessiert:** Das Prüfungsreglement sowie das Anmeldeformular erhalten Sie bei GASTRO@SUISSE / Berufsbildung.

**Anmeldeschluss:** 15. September 1999

**Auskünfte:** Frau Gerda Hirter, GASTRO@SUISSE / Berufsbildung

**Anmeldung:** Verlangen Sie das Anmeldeformular bei GASTRO@SUISSE / Berufsbildung  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich  
Telefon: 01 377 51 11  
E-Mail: [weiterbildung@gastro.suisse.ch](mailto:weiterbildung@gastro.suisse.ch)

### HOTELSCHULE LÖTSCHER

**Unsere nächsten Kurse**

**Réceptionskurs 1**  
Intensivkurs mit FIDELIO Software  
1. November - 26. November 1999

**Réceptionskurs 2**  
Ergänzungskurs  
25. Oktober - 29. Oktober 1999

**Mitarbeiter-Management**  
von A - Z mit MIRUS Software  
29. November - 3. Dezember 1999

**Food & Beverage Kurs**  
mit CALCMENU Software  
13. Juni - 1. Juli 2000

**Neues Kursprogramm anfordern bei:**  
Hotelschule Lötscher  
Färbistrasse 1 b, 7270 Davos Platz  
Tel. 081 420 65 26 Fax. 081 420 65 27  
E-Mail [loetscher@gr-net.ch](mailto:loetscher@gr-net.ch)

### ENGLISH SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

**Top Jobs weltweit**

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

1. November bis 10. Dezember 1999  
7. Februar bis 17. März 2000  
10. April bis 19. Mai 2000

Der Eintritt in Grund- und Intensivkurse ist rund ums Jahr jeden Montag möglich.

Sandra Opliger und Andreas Theiler beraten Sie während den Bürozeiten persönlich und am Telefon  
031 950 28 27, Fax 031 950 28 29.

metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümliigen

### Spende Blut. Rette Leben.

Über Service compris und Exklusives. Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23



Inhaberin: Michèle Galmarini

### International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barfachschole der Schweiz.

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.

Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich  
Telefon 01 261 00 66, Fax 01 261 50 05

Name: \_\_\_\_\_  
Vorname: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

SC 109404/262595



Josefstrasse 59  
8005 Zürich  
Tel. 01 440 30 90  
Fax 01 271 71 17  
E-Mail: [istinfo@ist-zurich.ch](mailto:istinfo@ist-zurich.ch)

### Internationale Schule für Touristik

Vorbereitungskurs auf die höhere Fachprüfung zum/zur eidg.dipl. Tourismusexperten/-in

Dieser vom BBT anerkannte Kurs bietet optimale Vorbereitung auf die höchste Prüfung im Tourismus.

**Berufsbegleitend:** Okt. '99 - Okt. '01, total 28 Samstage + 3 Blockwochen; Abschluss-Prüfungen im November 2001; Kursort Zürich.

**Verlangen Sie die Detailunterlagen oder kontaktieren Sie uns für ein Gespräch!**

Anzeigen



### Leiten Sie Ihr eigenes Weingeschäft!

Sie sind unsere neue Franchise-Partnerin, oder unser neuer Franchise-Partner!

Wir sind eine 305-jährige Weinhandlung mit 17 Ladengeschäften in der Schweiz. Für die Geschäfte im Raum Zürich (Goldküste), Basel und Biel suchen wir Sie!

- Haben Sie Freude an Wein?
- Sind Sie jung (bis 40 Jahre), dynamisch, ehrgeizig?
- Möchten Sie sich selbständig machen?
- Schätzen Sie direkten Kundenkontakt?

**Interessiert? Dann schreiben Sie heute noch Ihre Bewerbung an:**

**SCHULER-WEINE**  
St. JAKOBSKELLEREI  
Schuler-Weine, Frau Marie-Theres Betschart  
Franzosenstrasse 14, 6423 Seewen, Telefon 041 819 32 02

Über Marketing und Dumping. Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

### WEGEN RESTAURANTSCHLIESSUNG ZU VERKAUFEN

WMF Hogatron Schanksystem inkl. Kaffeemaschine, Kassetten, Spirituosenkontrolle, Bondrucker. NEUWERTIG  
NP: Fr. 45 000.-, VB Fr. 30 000.-  
Telefon 079 405 17 50

### Zu verkaufen

Ganze Einrichtung für **Mongolenbuffet**

Buffet mit Granitrand  
6 x 1,5 Meter  
Mongolenherd  
Lampen und Dekoration  
Ventilation für Herd

Preis nach Absprache  
M. Giger, 033 822 23 23

### Achtung:

Samstag, 17. Juli 1999, ab 9.00 Uhr  
**Liquidation des inventars von Hotel Madrats in Klosters/GR**

Telefon 081 422 12 78

### ESTERMANN SCHWERZMANN

GmbH  
Hotelleinrichtungen + Bedarf

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

Wir Estermann sind aus der Gastronomie  
Von Profis für Profis  
1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!  
Wir nähern Ihren Traum! Rufen Sie uns an!  
Stoff-Kollektion mit über 1000 Muster!

Unser eigenes Nähdetailer bereit Sie unverbindlich und misst bei Ihnen aus.  
Tel. 041-361 10 77 - Fax 041-361 10 70  
PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchsmaterialien. WIR auch Absprache

### Wir haben unser Gästegeschirr erneuert und verkaufen günstig folgende Geschirrtelle:

**Porzellan, uni weiss**  
190 Fleischteller, 25,5 cm, Onda, Langenthal  
130 Dessertteller, 20 cm, City, Langenthal  
350 Kaffeetassen, 19 cl, City, Langenthal  
290 Untertassen, 14 cm, City, Langenthal  
100 Salatschalen, 12,5 cm, Schönwald

**CNS**  
250 Suppenbowlen, 0,5 lt, stierlen-finessa  
160 Suppenbowlen-Deckel, 13,5 cm  
80 Salatschüsseln, 12,5 cm  
110 Kaffee/Milchkännchen, 0,3 lt, einwandfrei

Nehmen Sie die günstige Gelegenheit wahr und melden Sie sich unter Telefon 01 397 31 11 bei Frau Mirjam Brühlwiler, Diakoniewerk Neumünster, 8125 Zollikoberg



### MEDECINS SANS FRONTIERES

Das Recht auf Würde.  
Das Recht auf Gesundheit.  
Die Médecins Sans Frontières verabreichen auch diese Medizin.

**Jede Geste zählt !**

Postfach, 8030 Zürich  
PK 12-100-2



Suchen Sie Hilfsmittel für die Administration in Ihrem Betrieb? Dann rufen Sie uns an!  
Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99

### Das unentbehrliche Nachschlagewerk für gezielte Car-Kontakte

# OMNIBUS-ADRESSBUCH '99/2000

Mehr als 5.200 aktuelle Adressen der deutschen Car-Unternehmen mit bis zu 71 Einzeldaten wie z. B.

- Telefax- und Telefonnummern
- e-mail und Internet-Adressen
- Ausstattung der Busse
- Spezielle Reiseaktivitäten
- Zuständige Kontaktperson
- Anzahl der Reise- und Linienbusse
- Anmietung und Fuhrparkeneinsatz
- Bisher angefahrene Reiseziele
- darüber hinaus:
- Adressen der Paketreiseveranstalter
- Adressen der Berufsverbände
- Carfreundliche Autobahnraststätten und Motels

Best.-Nr. 28006H  
Omnibus-Adressbuch DM 188,- inkl. Versand

Best.-Nr. 38001H  
PC-Standardversion DM 218,- inkl. Versand

Adressen dürfen nur gegen eine Lizenzgebühr zur Mehrfachnutzung abgesprochen werden  
Die Adressen der deutschen Car-Unternehmen sind auch in einer 4-sprachigen PC-Windows Standard-Version erhältlich.

Wir beraten Sie gerne über den Erwerb der Adressen auf Selbstklebeetiketten oder als Lizenz.



**hussverlag** Joseph-Dollinger-Bogen 5 · D-80912 München · Tel. ++49/89/3 23 91-315 · Fax ++49/89/3 23 91-416

**WASSERSPAR-TECHNOLOGIE** / Ein Drittel des Wasserverbrauchs geht auf das Konto der Toilettenspülung. Neue Urinale funktionieren jetzt ganz ohne Wasser. **MIRA WENGER**

# «Spülen bitte» wird überflüssig

Etwa ein Drittel des gesamten Wasserverbrauchs entfällt in der Hotellerie auf die Toilettenspülung. Gleichzeitig steigen die Gebühren für Wasser und Abwasser. Neuere Toiletten sind zwar wassersparender als ihre Vorgängermodelle und oft mit einer Stoppkaste als zusätzliche Sparmassnahme ausgerüstet, dennoch geht viel kostbares Trinkwasser verloren. Jetzt ist eine radikale Alternative auf dem Markt: Seit einigen Jahren stellt die US-amerikanische Firma «Waterless» Urinale her, die ganz ohne Wasser funktionieren. Sie sollen kostensenkend, pflegeleicht, umweltschonend, geruchsneutral und hygienisch sein.

Die Vorstellung, dass die Urinale nach Gebrauch nicht mit sauberem Wasser gespült werden, mag einem im ersten Moment seltsam erscheinen: Bedenken in Sachen Hygiene kommen auf. Tests der Firma Waterless zufolge sind die neuen Urinale aber sogar sauberer als herkömmliche Toiletten.

## SPERRFLÜSSIGKEIT GEGEN ÜBLE GERÜCHE

Das Konzept der Waterless-Technologie ist erstaunlich einfach: Eine Sperrflüssigkeit, die sich in einem speziellen Siphon befindet, wirkt wie ein einseitig durchlässiges Sieb. Da die Chemikalie leichter ist als Wasser, lässt sie Urin ungehindert abfließen, schliesst den Siphon aber gegen aussen ab. So können keine schlechten Gerüche aus der Leitung austreten. Nach etwa 7000 Benutzungen, je nach Betrieb drei- bis viermal jährlich also, müssen die Siphons ausgewechselt werden. Sie werden in den USA hergestellt, bestehen aus Polyethylen und können recycelt werden. Die darin enthaltene chemische Flüssigkeit sei schon ab dem zweiten Tag biologisch abbaubar und stelle so keinen Nachteil für die Umwelt dar, betont der Hersteller.

Foto: Philip Berry



**MIT ODER OHNE WASSER?**

Gegenüber herkömmlichen Urinalen funktionieren neue Entwicklungen ganz ohne Wasser.

Dass kein Geruch entsteht, hat mit der Beschaffenheit der Urinaloberfläche zu tun. Sie ist so glatt, dass der Urin rückstandsfrei abfließt und wie bei einem herkömmlichen WC in die Kanalisation geleitet wird.

## BALD AUCH AUS PORZELLAN

Die Pflege der Urinale ist einfach und umweltschonend. Sie werden

nahezu ohne Wasser gereinigt: Das Becken wird nur mit einem feuchten Lappen oder mit wenig Putzmittel ausgießen. Momentan bestehen die Urinale aus Kunststoff und werden in England gefertigt. «Bald können wir auch Porzellanbecken liefern», verspricht Michael Nowka, Geschäftsführer der Waterless Europe AG mit Sitz in Zug.

Die wasserlosen Urinale sind in vielen europäischen Ländern

und in den USA bereits in Betrieb, vor allem in Autobahnraststätten, Flughäfen, öffentlichen Gebäuden, Restaurants und Hotels. Im englischen Millennium-Dome werden sie, zur besonderen Freude der Herstellerfirma, ebenfalls eingesetzt. In Deutschland sind insgesamt 7000 Becken installiert. «Die offizielle Lizenzierung der Schweiz findet demnächst statt. Versuchsweise könnten aber bereits jetzt Water-

less-Urinalen installiert werden», sagt Nowka.

## 800 FRANKEN PRO BECKEN

Bei optimaler Nutzung, zum Beispiel in stark frequentierten Raststätten, amortisiert sich die Anlage nach Aussage des Herstellers bereits nach einem halben Jahr. Der Preis pro Becken beträgt etwa 800 Franken, ein Siphon kostet rund 55 Franken. Die Kundschaft scheint zufrieden zu sein. Marion Haugwitz von der Autobahnraststätte Deutscher Rasthof Weil am Rhein etwa bereut den Entscheid nicht, Waterless-Urinalen installiert zu haben: «Normalerweise funktioniert die Anlage problemlos. Nur wenn das Personal einen Fehler bei der Reinigung macht, kann es einmal vorkommen, dass man Sperrflüssigkeit nachfüllen muss», erklärt sie.

## PRIORITÄT BEI NORMALEN TOILETTEN

Beim Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft (Buwal) kennt man das Funktionsprinzip der Sperrflüssigkeit bereits. Schon vor mehreren Jahren sei das System von andern Firmen eingesetzt worden, erinnert sich Michel Carrard, Sektionschef der Abteilung Abwasseranlagen. Hinsichtlich des Gewässerschutzes gebe es keine Bedenken. Carrard ist aber der Meinung, dass der vollständige Verzicht auf Wasser nicht unbedingt nötig sei. Es gebe auch andere gute Systeme, die zwar noch mit Wasser funktionierten, jedoch mit bedeutend weniger als üblich, meint er und fährt fort: «Wir setzen die Priorität bei Spar-einrichtungen für normale Toiletten. Urinale lassen sich halt nicht überall verwenden, WCs dagegen sind überall vorhanden.»

**UMWELTSCHONENDE TOILETTENSYSTEME** / Wasser sparen ist vor allem bei den WC-Anlagen möglich.

Verschiedene Technologien sind auf dem Markt. **MIRA WENGER**

# Regenwasser, Stoppkaste oder Kompost?

Da die Wasserverschwendung bei den Toiletten besonders augenfällig ist, wundert es nicht, dass verschiedene Alternativen zur herkömmlichen Spülung entwickelt werden. Die Waterless-Urinalen sind eine davon. Aber auch ganz normale moderne Spülkästen sind bei richtigem Gebrauch sehr viel sparsamer als ihre Vorgänger es waren. Sie verfügen über zwei Spültasten: Eine für das grosse und eine für das kleine Geschäft. Zudem sind sie mit einer Stoppkaste ausgerüstet, die es ermöglicht, den Wasserfluss während des Spülvorgangs zu unterbrechen.

Neuerdings sind auch Toiletten auf dem Markt, die dank dem eingebauten Zwischenreservoir, das sich nach einigen Benutzungen automatisch entleert, nur 3,5 Liter pro Spülvorgang verbrauchen.

## REGENWASSER EINSETZEN

Eine andere Möglichkeit, den Verbrauch von Trinkwasser zu reduzieren, ist die Verwendung von Regenwasser für die WC-Spülung. Im neuen Swisscom-Hauptsitz im bernischen Worblaufen hat man ein solches System eingebaut. 120 WC-Anlagen und gegen 100 Urinale werden mit gesammeltem und gefiltertem Regenwasser gespeist. Das System wird auch in Einfamilienhäusern installiert, bedingt aber ein doppeltes Leitungsnetz und ist des-

halb praktisch nur für Neubauten realisierbar.

## RESERVOIR NICHT GANZ LEEREN

Die Erfindung von HTL-Ingenieur und Unternehmer Claude Bigler aus Crissier bei Lausanne hat nichts mit Regenwasser zu tun, hilft aber ebenfalls, Trinkwasser zu sparen: Er hat eine an sich simple Vorrichtung entwickelt, die in jeden normalen Spülkasten eingebaut werden kann und verhindert, dass sich das Wasserreservoir beim Spülen vollständig entleert. In einem normalen Restaurant kann der gesamte Wasserverbrauch damit um mindestens 15% gesenkt werden. Noch grösser ist der Spareffekt in reinen Bürogebäuden, wo der grösste Teil des Wassers bei den WC-Anlagen verbraucht wird.

## KOMPOST STATT KANALISATION

Daneben existieren sogenannte Komposttoiletten, bei denen Kot und Urin in einem Auffangbecken vorkompostiert werden. Danach werden die Fäkalien durch eine fachgerechte Kompostierung hygienisiert und können als Dünger verwendet werden, ohne je ins Abwassersystem gelangt zu sein. Das System empfiehlt sich vor allem in Berghütten, die nicht an die Kanalisation angeschlossen sind.

Foto: Zyg



**TRINKWASSER SPAREN**

Im Swisscom-Gebäude in Worblaufen wird Regenwasser für die Toilettenspülung verwendet.

## 1. Barbecue-WM in Wil/SG

**Grillieren.** Vom 9. Bis 12. September 1999 steht die Region Wil-Togggenburg ganz im Zeichen der 1. Barbecue-Weltmeisterschaft. Es werden über hundert Amateur- und Profiteams aus der ganzen Welt auf dem grössten Barbecue-Platz Europas erwartet. Diese werden sich in Wil in der hohen Kunst des Grillierens messen. Veranstalterin ist die World Barbecue Association (WBQA). Präsident der WBQA ist Rolf Zubler aus Neuhausen. *DST*

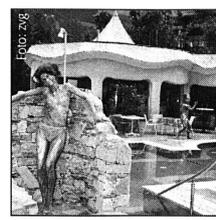
## Ex-Wirt muss ins Gefängnis

**Brandstiftung.** Der ehemalige Wirt des Restaurants Traube in Bütigen bei Lyss ist unter anderem wegen Brandstiftung und versuchten Versicherungsbetrugs zu 26 Monaten Gefängnis verurteilt worden. Das Restaurant war im Februar 1998 vollständig ausgebrannt. Es war ein Schaden von rund 2 Mio. Franken entstanden. Der Verurteilte hatte vor dem Kreisgericht ausgesagt, dass ihm die Banken mit der Kündigung der Hypothek gedroht hatten. *DST/sda*

## ÖSTERREICH / Neue Thermalwasser-Badlandschaft Aqua Vitalis in Bad Hofgastein

Die Eröffnungsfeier der Thermalwasser-Badlandschaft Aqua Vitalis im Thermenhotel Sendlhof in Bad Hofgastein ist durch den Schweizer Christoph Bohren mitgestaltet worden. Highlights bildeten die bodygepainteten Wasserwesen von Coiffeur-Weltmeister Mario Krankl und die Donauinixen, ihres Zeichens vierfacher Deutscher Meister im Gruppen-Synchrone Schwimmen. Sie waren auch ein Symbol für die heilen-

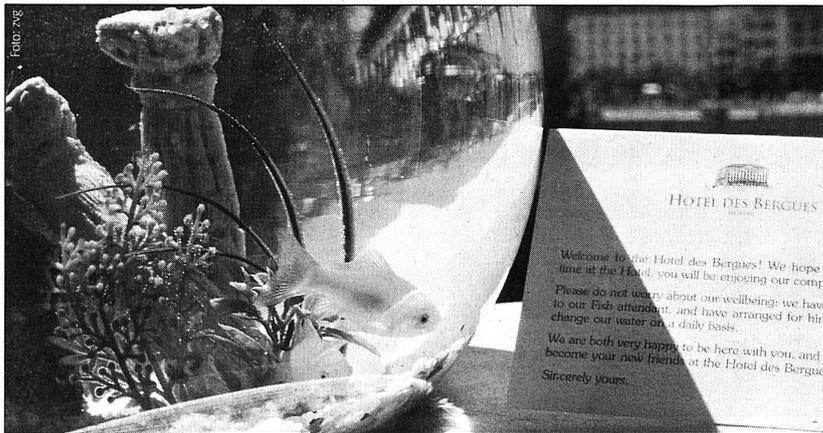
de und belebende Wirkung des Gasteiner Thermalwassers. Christoph Bohren wuchs im Romantik-Hotel Sternen in Krieggstetten auf. Nach einem längeren Australien-Aufenthalt absolvierte er in Thun die Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule, die er im März 1997 abschloss. Seit November 1998 ist Bohren im Thermenhotel Sendlhof in Bad Hofgastein unter anderem für das Marketing verantwortlich. *DST*



Aqua Vitalis im Thermenhotel Sendlhof.

## Richtlinien für Rafter

**Einheitliche Ausbildung.** Beim Riverrafting kommt den Bootsführern grosse Verantwortung zu. Deshalb haben die Raftanbieter unter Federführung von Berner Oberland Tourismus (BOT) Ausbildungsrichtlinien für Bootsführer erlassen. Die Richtlinien bezwecken die Angleichung der firmeninternen Ausbildung und die Sicherung der Grundqualifikation der Führer gegenüber den Gästen und Bewilligungsbehörden. *FM*



**Goldfische ins Zimmer buchen.** Das 165 Jahre alte *Hôtel des Bergues*, das in der Wahl von *Condé Nast Traveler* als «Bestes Hotel in Genf» aufgeführt ist, hat seinen eleganten und diskreten Service durch eine goldige Überraschung ergänzt: ein Goldfischpaar im Zimmer. Wer bei der Buchung von dem speziellen Angebot profitieren möchte, sollte das Stichwort «Mission Goldfish» angeben. Wer wieder ins *Des Bergues* zurückkehrt, kann bei der Buchung nach seinen goldgelben Freunden fragen. Der Service ist für die Kategorie Suiten buchbar.

## H&G / Frauen Partnerschaften



Was bringt sie ein in den gastgewerblichen Alltag? Wie baut sie ihre Karriere? Wo verbringt sie ihre Freizeit? Was ist sie? Die Frau hinter und vor den Kulissen des Gastgewerbes ist das Thema des neuen H&G Nr. 7/8. «Ein alter Hut», vermuten die einen. «Ein neuer Seitenhieb gegen das männliche Geschlecht», argwöhnen die anderen. Und beide liegen falsch: Solange zwar mehr als die Hälfte der Mitarbeitenden im Gastgewerbe Frauen sind, in den Kaderpositionen die Männer aber immer noch unter sich bleiben, ist das Thema nicht ausgestanden. Der Weg in die Zukunft liegt darin, dass beide zusammenhängen. Für die wirklich gute Leistung braucht es Sie und Ihn – und zwar als ebenbürtige Partner. *AF*

## Café-Bistro / Café 2000 Starbucks-Welle



Das nächste Jahrtausend und seine Café-Trends sind das Thema der Juli/August-Ausgabe des Magazins Café-Bistro. Dazu David Bosshart, Direktor Gottlieb Duttweiler Institut: «Nach der McDonaldisierung droht nun nun eine Welle des Starbucksings.» Der Coffeeshops-Systemer Starbucks gewinnt weiter seine Kunden mit Ethik, Romantik und Fast-Food-Service: Nun steht Europa im Visier des Shooting-Stars. Doch auch Mövenpick holt Neues aus der Schublade: Die Schweizer Kette rechnet sich mit *Cliccadou Coffeeshop fantastico* reale Chancen auf den europäischen Markt aus. Keine Frage – die Schweizer Cafetiers stehen ob der Konkurrenz vor vielen Herausforderungen. *GSG*

## KANADA / «Festival International du Canard»

### 5 Köche aus der Schweiz

Am «Festival International du Canard» wird am Lac de Brôme in Quebec eine Million Besucher aus Kanada und den USA erwartet. Diesen Herbst schwingt die Ostschweiz das Küchenzepter. Küchenchef Alex Hänseler vom Hotel Kappelerhof in Ebnat-Kappel wird die Schweizer Delegation führen. Ihr gehören weiter an: Fredy Kaiser-Andresen vom Hotel Chlosterhof in Stein am Rhein, Martin Leuthard, Hotel Hecht, Appenzell, Gerhard Rauch, Hotel Romantik Stern, Chur, und Roger Werlé vom Restaurant Theater in Schaffhausen. Diese fünf Küchenchefs werden den Nordamerikanern mit exquisiten Spezialitäten aufwarten. Dieses Stellchen der Gourmets findet ab dem 1. Oktober 1999 statt. Während 14 Tagen werden 15 Restaurants und Hotels der «Cantons de l'Est» erlesene Entengerichte servieren. Auch die besten Schweizer Weine und Käsesorten sollen vorgestellt werden. Der gesamte Reinerlös soll unter verschiedenen humanitären Organisationen der Provinz Quebec aufgeteilt werden. *DST*

## PEOPLE FAX: 031-370 42 24 - E-MAIL: REDAKTION@HTR.CH

**Erich Riederer** ist als Technischer Leiter neu zur TTW Management AG gestossen. Der 45-jährige Innenarchitekt hat in seiner Tätigkeit viel Erfahrung gesammelt im Bereich Event und Messen. Neu im Team ist **Stephan Suter**, Projektleiter TTW. Er war zuletzt Geschäftsführer bei der Travel In AG. **Nathalie Rostetter** ist seit Mitte Juni als Marketingassistentin beim TTW tätig. **Roswitha Brombach**, Mitglied des TTW-Verwaltungsrats und langjährige Mitarbeiterin der Wigra Expo AG, konzentriert sich nun vollumfänglich auf den kommenden TTW. *CK*

**Meinrad Schmid** heisst der neue Marketingleiter von Zürich Tourismus. Der gebürtige Bündner arbeitet nach Abschluss der Schulen zuerst bei den PTT-Betrieben und anschliessend als

werden nicht mehr wert, nur weil Messe ist.» Man darf gespannt sein, ob der löbliche Vorsatz auch nach der Eröffnung am 9. September 1999 durchgehalten wird – bei Messenansturm in sind die Verlockungen halt gross... *GU*

**Anita Locher** leitet ab 1. Juli die Gesellschaft Grächen – St. Niklaus-Marketing. Die Quereinsteigerin absolvierte 1997 die Bundesprüfung zur Marketingplanerin. Anschliessend war sie als Marketingplanerin bei Sulzer Medica in Münsingen tätig. Die letzten paar Monate sammelte sie im Hotel- und Gastgewerbe touristische Erfahrung. Sie ersetzt **Claudia Müller**, die Grächen nach zwei Jahren aus persönlichen Gründen verlässt. *CK*

**Marc Hediger** ist zum neuen Corporate Director F&B der Mövenpick Hotels&Resorts ernannt worden. Der in



kaufmännischer Leiter bei den Stätzerhorn Bergbahnen in Churwalden. Seit 1994 wirkte er als Geschäftsführer bei Glarnerland Tourismus. Schmid absolvierte die HWV Chur und schloss sein Studium als Betriebsökonom mit Vertiefungsrichtung Marketing/Tourismus ab. *FM*

**Anke Albert**, die neue Geschäftsführerin des im Umbau befindlichen «Kempinski Hotel Falkenstein» bei



Frankfurt am Main, packte kürzlich das heisse Eisen der Messepreise an: «Unsere Zimmer sind ihr Geld wert. Sie



Brasilien geborene Schweizer blickt auf eine lange Karriere bei Hyatt zurück und war zuletzt Senior Vice President der Hard Rock Hotels&Resorts mit Sitz in Singapur. *CM*

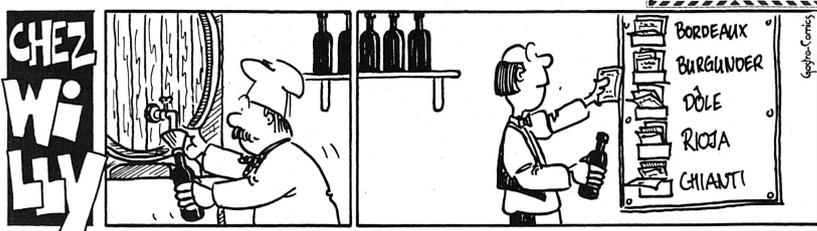
Anfang Juli 1999 bewilligten die Abgeordneten der Verbandsgemeinden des Seelandheims den Verkauf des 3-Stern-Hotels Worbenbad in Worben mit Restaurant, Hallenbad und Wellnessbereich an **Georges Sardi**. Der Betrieb ging für 2,3 Mio. Franken an das neue Besitzerpaar. Dieser Handänderung ging ein längeres Seilziehen voraus. Der Gastgeber und Coach Sardi hätte ursprünglich 4 Mio. Franken in die Erneuerung des Betriebs investieren müssen – eine Auflage, auf die schliesslich verzichtet wurde. Der neue Inhaber des bekannten Seminarhotels will nun zuerst die nötigen Eigenmittel erarbeiten, bevor er in umfangreiche Renovationen investiert. *HS*

## HTR-AGENDA

der wichtigsten Termine in Tourismus, Hotellerie, Gastronomie und Technik  
NEU AUF INTERNET UNTER <http://www.htr.ch/agenda.htm>

## COMIC

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON



## IMPRESSUM

**htr hotel + tourismus revue**

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Gegründet 1892  
Herausgeber:  
Schweizer Hoteller-Verein SHV  
Mönchjustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.  
Redaktion:  
Chefredaktion: Dr. Peter Köhler (PK)  
Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH)  
Tourismus: Stefan Rieggi (STR)  
Christine Künzle (CK)  
Felix Mauthofer (FM)  
Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK)  
Thomas Vassler (TV)  
Dr. Karl Josef Vending (KV)  
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM)  
Cedric Schlenkerz Gasser (CSG)  
Daniel Stampf (DS)  
Cahier français: Miroslaw Halaba (MH)  
Laurent Müssbauer (LM), Bruno Salis (BS)

Verlag:  
Verlagsleitung: Ulrich Unger  
Abonnemente: Gerard Porta  
Stelleninserate: Anna-Lisa Casali,  
Dorothée Chalmartin  
Geschäftsvergangen: Eva Bürgi (Verkaufsführung)  
Erich Weber (Beratung),  
Marc Moser (Beratung)  
Druck:  
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.  
Auflage:  
14755 Exemplare, WEMF-beglaubigt,  
27000 Exemplare, Vertriebsauflage  
Verkaufspreise: (inkl. MwSt)  
Einzelnummer Fr. 4.10  
Jahresabonnement Fr. 138.-  
ISSN: 1424-0440

Kontakte:  
Adresse: Mönchjustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern.  
Redaktion (Leserbriefe, People, usw.)  
Tel. 051 370 42 16 Fax 051 370 42 24  
E-Mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)  
Abonnemente:  
Tel. 051 370 42 41, Fax 051 370 42 23  
E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch)  
Stelleninserate:  
Tel. 051 370 42 42/43, Fax 051 370 42 23  
E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch)  
Geschäftsvergangen:  
Tel. 051 370 42 27 Fax 051 370 42 23  
E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch)  
Internet: <http://www.htr.ch>  
Für unverlangte Manuskripte und Sendungen  
wird jede Haftung abgelehnt.

Gratisprobenummern oder ein Kennenlern-Abo mit vier Ausgaben für nur 20 Franken unter  
Telefon 031 370 42 40 oder E-Mail [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch) erhältlich.



**VALAIS /** Après trois ans de formation, les premiers assistants à l'accueil ont reçu leur diplôme. **PAGE 2**



**MONTAGNE /** A la découverte des métraires, haltes singulières des crêtes jurassiennes. **PAGE 5**



L'HEBDOMADAIRE POUR L'HOTELLERIE, LA RESTAURATION, LE TOURISME ET LES LOISIRS

hotel+tourismus revue

OPINION

## La Suisse, un pays où l'on s'ennuie?

LAURENT MISSBAUER

La Suisse pâtit, à l'étranger en général et en France plus particulièrement, d'une image de pays où l'on s'ennuie. «Quand un Suisse vous dit qu'il est rentré tard, c'est qu'il est rentré à 22 heures», nous chahutent volontiers nos amis français. Et cette réputation de pays où l'on va se coucher avec les poules et où l'on se lève avec les coqs ne manque pas de compliquer singulièrement la tâche des représentants de Suisse Tourisme à l'étranger qui entendent promouvoir l'image d'une Suisse estivale, à la fois chaleureuse et conviviale, qui sait s'amuser et organiser des manifestations culturelles de renommée mondiale.



Or, disons-le une fois pour toutes, cette réputation de pays où l'on s'ennuie, si elle a pu être vérifiée ici et là par le passé, ne reflète plus du tout la réalité aujourd'hui. Il suffit en effet d'énumérer les différents festivals qui agrémentent ces jours-ci la majeure partie de la Suisse romande pour s'en convaincre. De l'opéra d'Avenches au Paléo de Nyon, en passant par les Médiévales de St-Ursanne, le Festival de musique de Verbier, la Jazz Parade de Fribourg ou encore le Festival de la Cité à Lausanne et les Fêtes de Genève, ce ne sont pas les occasions qui manquent pour faire la fête. Et si les imbrications entre le tourisme et la musique sont davantage présentes dans une manifestation aussi réputée que le Montreux Jazz Festival qui, selon une enquête des étudiants du professeur Francis Scherly de l'Université de Lausanne, permet à l'hôtellerie de réaliser chaque année un chiffre d'affaires de quatre millions de francs, c'est bel et bien tout le tourisme suisse qui sort gagnant. Un tourisme suisse qui n'est plus seulement synonyme en été de promenades en montagne pour les familles et les touristes des troisième et quatrième âges. On ne le répètera probablement jamais assez!

**EURO /** L'introduction de la monnaie européenne unique apparaît comme un non-événement dans l'hôtellerie suisse où l'on attend 2002... **JOSÉ SEYDOUX**

## Le calme avant la tempête?

Force est de constater que nos hôtes étrangers ont eu jusqu'ici pour habitude de régler en francs suisses et que rien ne devrait changer», affirmaient avant l'introduction de l'euro les responsables de Visa (Cornèr Bank): les faits semblent leur donner raison. Plus de six mois après la promulgation de la zone euro (dont la Suisse ne fait pas partie), c'est à cet égard le calme plat dans les réceptions des hôtels helvétiques.

### L'EUROSCEPTICISME PRÉVAUT PARTOUT

Sur le plan européen en général, un récent sondage auprès de 2000 entreprises de 17 pays montre un réel scepticisme quant à la force de la monnaie unique, victime d'ailleurs jusqu'ici d'un spectaculaire envol du dollar: au cours des six premiers mois de l'année, la nouvelle devise européenne a perdu plus de 11% de sa valeur par rapport au billet vert. Trois entreprises sur dix seulement publient leurs prix en euros, à côté de leur monnaie nationale. En revanche, une très grande majorité est prête à le faire dans les mois qui viennent... et tout le monde sera prêt pour le 1er janvier 2002, date de la mise sur le marché de pièces et des billets en euros. Pour l'heure et pour la petite histoire, on est à peine arrivé à se mettre d'accord sur l'orthographe d'euro, la tendance étant tout de même de l'écrire en minuscules et d'en faire un substantif variable (avec un s au pluriel). Comme les autres monnaies...

### QUAND L'HOTELLERIE EURO...NRONNE

Certes, il n'est pas rare de voir des établissements publics suisses, hôtels et restaurants, publier leurs prix en euros, mais le phénomène tient actuellement plus du gadget que du véritable argument de vente. Le grand public européen n'est en effet pas du tout habitué à penser euro; d'ailleurs, il ne ressort que trois lettres du sondage que nous avons effectué pour mesurer l'effet euro: RAS - rien à signaler. La Société suisse des hôteliers publie, dans son Guide 1999, une page pour expliquer la conversion des francs suisses en euros et certains hôtels en indiquent chaque jour le taux de change pour information.

«Tout s'effectue encore en francs suisses, rien n'a changé, y compris pour les paiements par cartes de crédit», explique José Alfaya, assistant du directeur financier de l'Hôtel du Rhône à Genève. A l'organisation CDM, à Lausanne, tous les hôtels et

Photo: asi



### MONNAIE UNIQUE

Pour les hôteliers, la mise en circulation de l'euro est encore trop lointaine pour leur créer des soucis.

restaurants affichent leurs prix indicatifs en euros, y compris sur Internet. «Mais cela tient pour l'instant plus du show que d'autre chose», reconnaît Reto de Mercurio, directeur général, qui précise encore que les comptes bancaires en euros ne sont pas ou peu utilisés.

Idem dans les établissements saisonniers de Charmey, de Zermatt ou d'ailleurs, ce que confirme François Djicry, président de Fedhorest SA, à Fribourg: «pas une facture en euros, pas une demande de cotation en euros, tout le monde attend 2002 sans doute. Les hôteliers sont actuellement beaucoup plus préoccupés de savoir si leur informatique, souvent contrairement aux assertions de fournisseurs, passera correctement l'an 2000...»

Un récent débat au sein du Groupement de travail romand (GTR) n'en a pas moins démontré une réelle appréhension face à la publication avancée des prix hôteliers en euros. Silvan Bumann (Saas Fee) y est opposé vu l'absence de marge bénéficiaire dans nos entreprises; le Valais, comme les cantons de Genève et de Vaud, ont d'ailleurs mandaté l'Ecole hôtelière de

Lausanne afin qu'elle réalise une étude sur «la protection contre les risques de change liés à l'euro».

Les seuls trois cantons précités ont enregistré en 1997 quelque 3 millions de nuitées de touristes des 11 pays participant à la zone euro. Leurs

dépenses journalières se sont élevées à 297 francs et leurs dépenses totales ont été estimées à 863 millions de francs (540 millions d'euros). C'est dire que l'on ne peut pas se permettre de faire un faux pas dans la présentation de l'offre hôtelière sur ces marchés.

## Minotel à l'avant-garde

Cela fait dix ans que la chaîne européenne Minotel, comme le confirme Marielle Goy, directrice de Minotel Suisse, a adopté la monnaie européenne. Hier l'Ecu, aujourd'hui l'euro. Non seulement, il s'agit de la monnaie officielle de Minotel International, mais la comptabilité de ce groupe est tenue en euros, le franc suisse étant considéré comme une monnaie étrangère. De plus, Minotel encaissait hier et encaisse aujourd'hui plusieurs millions d'Ecus/euros par an, puisque le prix officiel du bon de logement Minotel-Voucher est en euros et commercialisé par plus de 120 tour-opérateurs sur les cinq continents. Environ 50% du total du trafic d'encaissement

de ces vouchers se fait en euros, de même que 100% des remboursements aux hôtels et aux chaînes nationales Minotel. Par ailleurs, les t.o. américains bénéficient de contrats en dollars et il appartient à Minotel de se couvrir contre les risques de change. «Heureusement aujourd'hui, cette protection est praticable auprès de chaque banque.» La chaîne annonce également qu'elle peut désormais encaisser des euros à des hôtes individuels (sauf aux Suisses) effectuant leurs réservations par son site Internet, Minotel-Voucher est en euros et commercialisé par plus de 120 tour-opérateurs sur les cinq continents. Environ 50% du total du trafic d'encaissement en francs suisses ou en dollars. JS

ADRESSE: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne • REDACTION: Tél: 031 370 42 16, Fax: 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch • EDITION: Tél: 031 370 42 22, Fax: 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch

**TOURIST online AG - 0848 810 010**  
Votre partenaire informatique dans le tourisme

**Deskline®  
CONNECT**

Intégré dans votre site internet actuel

Réservation online - contrôle cartes de crédit - solution globale

Nous aussi avons installé Deskline®!

Votre partenaire en Suisse Romande!

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

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

## Feu vert pour le golf de Vuissens

**Recours rejeté.** La Broye fibrogeoise respire: le Tribunal administratif a débouté les agriculteurs qui avaient recouru contre l'autorisation de construire un golf dix-huit trous autour du Château de Vuissens. Plus rien, dès lors, ne devrait s'opposer à la réalisation de cette infrastructure. Devisée à 4 millions de francs, elle comportera des aménagements (étangs, haies, cours d'eau) de nature à améliorer l'aspect des lieux... et l'accueil des golfeurs. JS

**LAC LÉMAN / Les bacs-navettes tombent à l'eau**

## Pas de ferry entre Ouchy et Evian

Trop cher et d'une rentabilité très aléatoire qui exigerait des collectivités d'assurer la couverture des déficits d'exploitation, le projet de bacs-navettes sur le Léman entre Lausanne et Amphion (entre Evian et Thonon sur la côte savoyarde) a été abandonné la semaine dernière par l'ASTL (Association de soutien aux traversiers du Léman). Celle-ci en avait lancé l'idée il y a un peu plus de deux ans et, subven-

tionnée par le programme européen «Interreg II», avait confié une étude de faisabilité à des bureaux d'ingénieurs français et suisses. Selon ceux-ci, il en aurait coûté plus de dix millions de francs pour l'acquisition de deux bacs rapides et les aménagements d'acostage.

En revanche, sur les conclusions de cette même étude, l'ASTL n'abandonne pas l'idée de la seconde traversée envisagée, entre Nyon et Messery (à

l'entrée du Petit-Lac). Pour l'association, «il convient de pousser le projet ayant le plus de chance d'aboutir», même si, du côté de Nyon, la Commune ne montre pas «un enthousiasme débordant» pour sa participation au projet.

Un temps intéressée après avoir longtemps montré son hostilité, la CGN s'était retirée d'un premier projet en 1996, ce qui avait amené ses anciens partenaires à créer l'ASTL. JJE

**OT DE MORGES / Exercice 98 réussi**

## De nouvelles ambitions

Exercice 98 réussi pour le tourisme morgien avec un accroissement des nuitées de 7,2%. Mais au-delà des chiffres, ce sont surtout les nouvelles ambitions de l'OT que les partenaires ont enregistrées lors de l'assemblée générale. Objectifs de Pascal Duperré, directeur depuis un an: raffermir les liens de la communauté touristique locale et susciter l'adhésion (l'association a perdu des membres après une augmentation des cotisa-

tions). Même credo vers l'extérieur avec le développement de la collaboration entre les destinations de la Côte pour, notamment, créer une offre d'agritourisme au pied du Jura (Morges propose un «Terroir-Tour»). D'autre part, grâce au soutien de l'OTV, avec Rolle et Nyon, Morges devrait intégrer dès cet été les rangs des utilisateurs de Deskline. En prévision du Tir fédéral 2000 et de la Fête fédérale de lutte. JJE

**FUNPLANET / Le centre de loisirs s'ouvrira dans un mois**

## «Une réelle offre touristique»

«Entre Léman et Montagne, le Chablais a un rôle à jouer dans la civilisation des loisirs et nous saurons tenir notre place.» A un mois de l'ouverture des premières installations de son centre de loisirs et divertissement «FunPlanet», le promoteur Pierre-Alain Grossenbacher affiche clairement ses ambitions.

Et même si son offre (karting à gaz, bowling, billards, jeux, etc. dans un centre de 11 000 mètres carrés entièrement dédiés au genre) diffère de celles qui existent ou qui ouvriront bientôt, il n'entend pas se contenter de faire de la figuration dans les offres touristiques d'une région en passe de devenir une «Silicon Valley» des loisirs, avec, outre



FunPlanet, Aquaparc, le Swiss Vapeur Parc, le Labyrinthe Aventure, un centre commercial «dégriffé», deux centres thermaux, sans compter les stations d'altitude, dans un rayon d'une vingtaine de kilomètres.

Car c'est bien côté tourisme que Pierre-Alain Grossenbacher compte positionner «FunPlanet». Son ambition: attirer entre 450 000 et 600 000 visiteurs par an, partant du constat que le nouveau centre bénéficie d'un «bassin» potentiel de 1,5 million de personnes dans un rayon de 60 minutes.

### UNE IDÉE NOUVELLE

Ce concept de divertissement encore inédit en Europe pourra, selon lui, répondre aux attentes de tous, de la famille aux entreprises. En effet, et c'est là un nouveau développement du projet, il compte bien développer un espace «Séminaires et banquets» sur 400 mètres carrés de salles modulables qui seront desservies par une cuisine «d'apprenti», aux côtés de deux restaurants, l'un en libre service, l'autre comme restaurant à thème dont le concept est encore maintenu secret mais qu'on promet en rupture totale avec le quotidien.

On peut penser que c'est grâce à ce créneau que pourraient notamment se développer les synergies envisagées (offres combinées, promotion commune) avec les autres parcs de loisirs alentours. L'orientation touristique de «FunPlanet» est ainsi confirmée, soulignée encore par un directeur général, Christian Barascud, venu du tourisme, il fut organisateur de voyages en région Provence-Côte d'Azur, Languedoc-Roussillon et Caraïbes. JJE

**ACCUEIL / Les premiers assistants à l'accueil diplômés se préparent à entrer sur le marché du travail après trois ans d'une formation unique en Suisse. DANIELLE EMERY MAYOR**

## Pour mieux recevoir ses hôtes, le Valais mise sur la jeunesse

Comment inciter les jeunes à se lancer dans la branche la plus importante de l'économie valaisanne, le tourisme? C'est pour répondre à cette question et aux besoins particuliers du Valais que le Conseil d'Etat avait approuvé en mars 96 un nouveau concept de formation revalorisant le travail dans le tourisme. Cet été, ce sont une quinzaine de jeunes qui terminent leur formation d'assistant à l'accueil HGA. (Hôtellerie, gastronomie, animation).

Les jeunes diplômés, pour majorité des femmes – seuls trois garçons figurent dans cette première volée –, ont suivi 25 semaines de cours théoriques et 16 semaines de stage avant d'obtenir deux titres: un Certificat fédéral de capacité d'assistant en restauration et hôtellerie, et un Certificat cantonal d'assistant à l'accueil HGA. La particularité de cette formation réside dans l'accent mis sur la polyvalence. «Nous avons besoin de gens qui savent vendre ce que les touristes veulent acheter», indique Eric Biselx, directeur de l'Association hôtelière du Valais, qui a contribué à la mise sur pied de cette filière. Mais pas uniquement. «Nous sommes les seuls en Suisse à offrir une formation centrée sur la réception des hôtes. Nous privilégions la communication, la vente et l'accueil. Nous enseignons aussi les gestes techniques dans tous les domaines: le service, le travail de check-in et de check-out à la réception, l'enregistrement des réservations avec les connaissances informatiques que cela demande, l'économie domestique, la cuisine, etc.»

Pour Eric Biselx, c'est seulement avec l'engagement de professionnels que le tourisme rimera avec qualité. «Nous avons besoin d'employés polyvalents pouvant s'adapter aux caractéristiques du tourisme valaisan: les hôtels sont des entreprises familiales pour 80% d'entre eux, avec une

Photo: Albanide P. Kinzler



### SAVOIR-FAIRE

La formation dispensée par le canton du Valais privilégie la communication, la vente et l'accueil.

moyenne de quelque cinquante lits.» Il faut donc être compétent tant au four qu'au moulin.

### EFFECTIF COMPLET POUR LA RENTRÉE 1999

La première année de formation se veut théorique avec des cours pratiques en laboratoires ou en stage. Une instruction à plein temps sous forme d'atelier-école. Les deuxième et troisième années se passent dans un hôtel ou un restaurant. «Il n'est pas

toujours facile de trouver des places pour cette formation pratique», avoue Eric Biselx. Il faut suivre de près, accompagner les patrons qui acceptent les apprentis pour que l'enseignement en entreprise soit de qualité: pas question de faire de ces jeunes une main d'œuvre à bon marché!

Pour la rentrée prochaine, l'effectif est complet, avec 25 nouveaux apprentis. Des jeunes qui ont réussi le test d'admission durant lequel on a évalué leurs connaissances générales – notamment du point de vue des

langues – ainsi que leur motivation pour cette profession. La formation requise postule l'accomplissement du cycle d'orientation, complété par des stages pratiques en entreprise, dont un au moins dans le secteur touristique.

En offrant une solide formation de base sur trois ans, le Département de l'éducation, de la culture et du sport espère ouvrir des perspectives de carrière dans la branche touristique, notamment en garantissant l'accès à la maturité professionnelle.

**ECOLE SUISSE DE TOURISME DE SIERRE / Un accord de partenariat a été signé avec l'Université de Bretagne occidentale et l'Institut universitaire de technologie de Quimper. LAURENT MISSBAUER**

## Un nouveau débouché à l'étranger

Un protocole d'accord a été signé le 28 juin entre l'Ecole suisse de tourisme de Sierre (EST) et l'Institut universitaire de technologie (IUT) de Quimper. Cet accord, conjointement signé du côté helvétique par Olivier Chevalaz, directeur de l'EST, et par Eric Fumeaux, directeur de la Haute Ecole valaisanne, permet aux étudiants ayant obtenu leur diplôme à l'EST de préparer et d'obtenir le diplôme universitaire «Conception et déve-

loppement de produits touristiques» sur une année universitaire.

Inversément, les étudiants ayant obtenu le diplôme universitaire «Conception et développement de produits touristiques» de l'IUT auront la possibilité de préparer et d'obtenir le diplôme reconnu par la Confédération helvétique de «Gestionnaire en tourisme ES». A cet effet, les étudiants de l'Université de Bretagne occidentale dont l'IUT fait partie, pourront

suivre les troisième et sixième semestres à l'EST et présenter un travail de diplôme lié aux préoccupations ou à la thématique d'une entreprise dans laquelle le candidat a effectué son stage pratique.

### UN RÉSEAU EUROPÉEN

Ce nouvel accord de partenariat entre l'Ecole de tourisme de Sierre et

l'Institut universitaire de technologie de Quimper vise à offrir aux étudiants des deux écoles de nouveaux débouchés à l'étranger. Les deux écoles collaborent ensemble depuis 1996. Elles ne proposaient cependant jusqu'ici à leurs étudiants respectifs que des semaines thématiques d'échange. Pour compléter son réseau européen, l'EST étudie actuellement d'autres partenariats universitaires à Manchester et à Madrid.

**NETTOYAGE DES CHAMBRES** / Les hôteliers sont en général peu enthousiasmés par l'«outsourcing». Même s'ils lui reconnaissent des avantages, les inconvénients l'emportent. PHILIPPE ZUTTER

## La sous-traitance n'est pas la panacée

La gestion du personnel dans l'hôtellerie, exercice ô combien difficile, est une importante, sinon la principale source de préoccupations des professionnels de la branche. Ce problème se manifeste de manière très tangible pour la question du nettoyage des chambres. D'où l'idée, qui a germé chez plus d'un hôtelier: sous-traiter cette activité. Mais, est-ce vraiment la panacée, la fin des ennuis? Pas vraiment. En tout cas, cette solution est loin de faire l'unanimité.

D'ailleurs, les établissements de la place de Genève, qui ont adopté cette nouvelle pratique, sont peu nombreux.

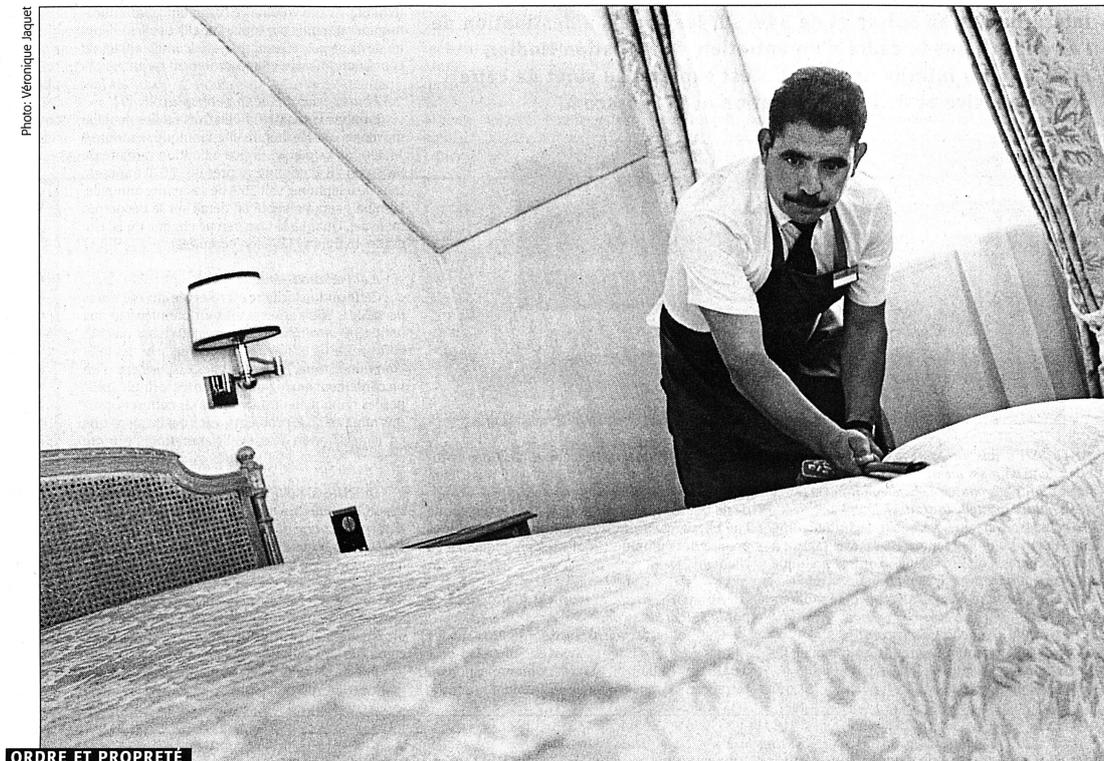
### COLLER À UN STYLE

«Nous ne réalisons point d'économie en sous-traitant le nettoyage des chambres, mais nous épargnons du temps», nous dit Jean-Pierre Istre, sous-directeur de l'Hôtel Mövenpick (ICC), un quatre étoiles luxe, qui est en train de tester cette nouvelle approche pour un nombre limité de chambres dont le total s'élève à 350. «En fait, nous autres hôteliers, nous ne sommes pas très convaincus par ce prétendu remède-miracle qui ne constitue finalement qu'une béquille.»

Auprès de l'autre établissement frère, l'Hôtel Airport Cadet Mövenpick, un trois étoiles «plus», on est encore plus négatif. «Je suis opposé à la sous-traitance du nettoyage des chambres. Et même si cela me permettait de réaliser des économies de 2 à 3% sur mes frais de personnel, je préférerais les payer», déclare tout de go Fathi Elattar, directeur général pour qui un service au goût et à la convenance de son établissement n'a pas de prix.

### UNE HÔTELIÈRE ENTHOUSIASTE

«Même si ce système me permettrait de ne plus avoir de soucis d'absentéisme pour mon personnel astreint à cette tâche, il ne me donnerait pas



### ORDRE ET PROPRETÉ

Confier le nettoyage des chambres à une entreprise extérieure ne convainc pas les hôteliers, même s'ils avouent que cela leur permettrait de libérer du temps pour d'autres activités.

non plus la possibilité d'imposer ma façon de travailler, ni d'inculquer à ces travailleurs externes le style de l'établissement. Chaque hôtel a son esprit maison. C'est pourquoi, après avoir bien réfléchi, j'ai rejeté cette solution. Je préfère motiver mon personnel. Ce qui n'est guère possible avec des employés extérieurs», relève encore Fathi Elattar.

A l'Hôtel Suisse Genève SA, un trois étoiles de 57 chambres, la tenancière, Cédrine Philip se montre, en revanche, très enthousiaste. «Cela me revient trois fois moins cher en charges sociales depuis quatre mois que je pratique cette nouvelle approche», affirme-t-elle très péremptoire. «Quant à mes frais de personnel, ils sont également moins lourds et je m'épargne des

soucis. Cela me permet d'être plus rentable du fait que je peux me consacrer davantage à des activités de marketing.»

### VIVE LA FLEXIBILITÉ

«Sous-traiter présente des avantages, mais cela ne remplacera jamais

la flexibilité de nos collaborateurs à nous». Cette opinion constitue une sorte de leitmotiv. Bon nombre d'hôteliers eux pensent également qu'il est difficile de faire travailler des employés venus de l'extérieur d'après les convenances propres à chaque établissement. Surtout que ces équipes peuvent changer d'une semaine à l'autre, voire d'un jour à l'autre.

**HAUT DE GAMME** / Sous-traiter le nettoyage des chambres, on adore ou on déteste. En réalité, cela dépend beaucoup de la culture d'entreprise de chaque établissement. PHILIPPE ZUTTER

## Des hôtels cinq étoiles qui divergent

Pour Thierry Lavalley, directeur général de Swissotel Genève Métropole, un cinq étoiles haut de gamme, la sous-traitance du nettoyage des chambres pourrait convenir à un établissement de rang inférieur, où toutes les pièces sont sensiblement pareilles. «Si bien que quand on en a fait une, on sait que l'autre sera rigoureusement la même et qu'il faudra passer le torchon à poussière exactement au même endroit, qu'il n'y aura pas de surprise...»

«Or, faire cela chez nous serait très difficile. Non seulement nos chambres sont passablement diffé-

rentes les unes des autres, mais en plus elles sont beaucoup plus sophistiquées et raffinées que dans un trois ou quatre étoiles standard. Ce serait donc un peu hasardeux de sous-traiter une telle tâche, alors que nous proposons le service personnalisé et de qualité.»

«Cette solution n'est donc pas très opportune pour nous, car il faut bien connaître l'hôtel, sa clientèle et ses besoins spécifiques. Nous tenons à notre culture d'entreprise et en utilisant du personnel dont la présence ne serait que ponctuelle, il ne nous serait pas possible d'obtenir le même indice de

satisfaction», lâche encore Thierry Lavalley.

### NOGA HILTON: «ÇA VA, MAIS...»

Le son de cloche est, en revanche, sensiblement différent auprès du Noga Hilton, pourtant également un cinq étoiles. «Nous avons choisi cette solution, relève André Giacobino, directeur de l'hébergement, en raison des difficultés que nous éprouvons à trouver du personnel ad hoc. Mais nous ne sous-traitons qu'une partie, soit entre 80 et 100 chambres – au mieux – sur un total de 400. Nous aimerions pouvoir en donner davantage en fonction du degré d'occupation. Mais pour l'instant nous sommes relativement satisfaits, la proportion atteinte pouvant être considérée comme raisonnable. Cependant, nous n'aimerions pas donner à sous-traiter la totalité de nos chambres. Ce ne serait pas une bonne politique.»

André Giacobino constate par ailleurs que donner à faire à une entreprise spécialisée ne revient pas moins cher. «Cela nous permet surtout de nous concentrer sur notre métier de base.»

Photo: Gudrun Schlenzcek



### FLEXIBILITÉ

Pour certains hôteliers, la sous-traitance irait à l'encontre d'un service personnalisé à la clientèle.

### Sollicitation permanente

Les sociétés de sous-traitance sollicitent de manière très assidue les hôteliers de manière à ce qu'ils entrent de plain-pied dans ce nouveau système de l'outsourcing. Et ce pour toutes les catégories de personnel. D'une manière générale, les professionnels de l'hébergement à Genève ne se montrent pas très chauds. «Si nous les écoutions trop, nous finirions par n'être

plus que des bailleurs», dit l'un d'eux.

Le principal problème, qui se pose avec cette solution, est celui de la simultanéité de la demande. Tous les hôtels ont besoin en même temps de personnel supplémentaire. En outre, il n'y a dans la région de Genève qu'une seule société effectuant de tels travaux. Une certaine flexibilité fait donc défaut. PZ

Entretien avec M. Christian Hodler, directeur par intérim de la Société suisse des hôteliers (SSH)

## «Avec Swisscom, les membres de la SSH feront des économies»

A partir du 1er juillet 1999, les membres de la SSH pourront profiter d'une option tarifaire spéciale de Swisscom. Ils bénéficieront en effet d'un rabais de 25% sur les communications interurbaines en Suisse et de 34% sur les appels à destination de l'étranger. Dans le cadre d'un entretien, M. Christian Hodler, directeur par intérim de la SSH, s'est exprimé au sujet de cette offre exclusive et de la collaboration avec Swisscom.



**La SSH a mis au point avec Swisscom et en exclusivité pour ses membres des tarifs très avantageux dans le domaine de la téléphonie. Qu'est-ce qui a motivé une telle initiative?**

Pour trouver une véritable légitimité, une association doit procurer des avantages à ses membres, qu'ils soient d'ordre politique ou économique. Avec Swisscom, nous avons élaboré une offre dont chaque membre peut profiter.

**Pourquoi avoir choisi Swisscom?**

Swisscom garantit une grande disponibilité de son infrastructure et une qualité de prestations reconnue et appréciée de tous. En outre, Swisscom

est le seul opérateur de télécommunications à proposer une tarification par impulsion, aussi bien pour les appareils digitaux qu'analogiques. Ce mode de tarification est primordial dans le secteur de l'hôtellerie, car il autorise une facturation rapide et précise des communications téléphoniques de la clientèle.

**En quoi consiste exactement l'offre élaborée par la SSH et Swisscom?**

Cette offre prévoit un rabais de 25% sur les communications interurbaines en Suisse (au-delà de 10 km) et de 34% sur les communications à l'étranger. Ce rabais s'applique aux communi-

cations téléphoniques et au transfert de données à partir du réseau fixe, aux appels effectués à partir de publiphones privés et aux communications à destination du réseau cellulaire de Swisscom Mobile (NATEL). Aucun volume de communications minimum n'est requis par mois. Par ailleurs, les clients ne devront pas assumer de quelconques frais de coordination, taxes de raccordement ou autres.

**Pouvez-vous donner un exemple concret?**

Prenons le cas d'un hôtel trois étoiles de taille moyenne, dont la facture téléphonique se monte à 14 400 francs par an. Grâce à l'option tarifaire de Swisscom, il économisera près de 3 670 francs de frais de téléphone, soit 25% de sa facture annuelle. Le rabais sera présenté en détail sur le décompte mensuel. Quant à la taxe perçue chaque mois, elle est de 15 francs (TVA non comprise).

**A qui est destinée cette offre?**

Cette option tarifaire est réservée aux membres de la SSH. Elle s'adresse en tout premier lieu aux petites et moyennes entreprises qui n'ont pas encore profité de la libéralisation du secteur des télécommunications (parce qu'elles disposaient d'un raccordement analogique ou que les formules proposées impliquaient un volume de communications minimal). Ce problème a été notamment pris en considération lors de l'élaboration de notre offre.

**La SSH va-t-elle poursuivre sa collaboration avec Swisscom? Ses membres pourront-ils profiter d'autres avantages?**

Dans le secteur de la téléphonie, nous entendons poursuivre à long terme notre collaboration avec Swisscom, qui devient ainsi le fournisseur attitré de la SSH. De plus, en leur qualité de clients Swisscom, les membres de la SSH peuvent aussi profiter des autres avantages offerts par Swisscom, comme la tarification au tarif réduit 24h sur 24 pour les appels à destination de 15 grandes villes dans le monde (New York, Tokyo, Londres, Paris, etc.), mais

aussi le tarif de la zone frontière (tarif avantageux pour les appels vers les régions frontalières en Allemagne, en France, en Italie et en Autriche) ou encore les «Journées du téléphone» Swisscom.

**Comment les membres de la SSH peuvent-ils s'inscrire pour profiter de cette offre avantageuse?**

C'est très simple. Pour s'inscrire ou obtenir de plus amples informations, il leur suffit d'appeler le 0800 800 811 (numéro gratuit). Ils peuvent aussi compléter la carte-réponse qui leur a été envoyée fin juin et la renvoyer à Swisscom.

### L'option tarifaire Swisscom pour les membres de la SSH

**Offre:** rabais fixe de 25%, accordé indépendamment du volume des communications, pour les appels interurbains à destination de la Suisse (y compris ceux vers le réseau NATEL), rabais de 34% accordé pour les communications téléphoniques et le transfert de données à partir du réseau fixe vers l'étranger (y compris appels dans les zones frontalières)

**Sont exclus:**

- les communications établies à partir du réseau NATEL
- les communications établies manuellement
- le tarif local (zone de 10 km)
- le service de renseignement
- les numéros abrégés

**Taxe mensuelle:** 15 francs (TVA non comprise)

**Frais d'installation:** aucuns

**Durée contractuelle minimale:** 12 mois

**Délai de résiliation:** 30 jours

**Facturation:** rabais mentionné séparément sur la facture

**Renseignements:** au 0800 800 811 (numéro gratuit)

**Lancement:** 1er juillet 1999

## IMMOBILIER

Pour raison d'âge à vendre ou à louer à Martigny (VS)

### hôtel garni et bar de nuit

avec 2 patentes différentes. Nos commerces sont en parfait état et de grande qualité.

Ecrire sous chiffre S 036-334959, à Publicitas S.A., case postale 1118, 1951 Sion.

P 115516/44300

### Pour acheter ou vendre HOTELS EN SUISSE

http://come.to/azbinden ou Bureau André Zbinden, Lutry, 021 796 35 30

P 115442/33946

# Tout sur l'accueil et les mille-feuilles.

Abonnements et annonces: tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23

## Tout sur la restauration et l'hôtellerie. Abonnez-vous, c'est moins cher!

Nom \_\_\_\_\_  
Prénom \_\_\_\_\_  
Profession/titre \_\_\_\_\_  
Entreprise \_\_\_\_\_  
Rue/N° \_\_\_\_\_  
NPA/localité \_\_\_\_\_  
Téléphone \_\_\_\_\_

	1 an	6 mois	3 mois
<b>Suisse</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 138.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 82.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-*
<b>Europe</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 172.-	<input type="checkbox"/> Fr. 101.-	<input type="checkbox"/> Fr. 61.-
<b>Europe (par avion)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
<b>Outre-mer (par avion)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-

Veuillez cocher ce qui convient. \* TVA 2,3% comprise

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.  
Prix de vente au numéro Fr. 4.10



L'INFO AU TOP.

Veuillez cocher ce qui convient et renvoyer la carte dûment complétée à hotel+tourismus revue, Service des abonnements, case postale, CH-3001 Berne

## Pas de sang dans le Côtes du Rhône

**France.** Les vins bénéficiant de l'AOC «Côtes du Rhône» ou «Côtes de Provence» ne sont pas concernés par la découverte, fin juin, de produits clarifiants à base de sang de bœuf chez plusieurs viticulteurs français, selon un communiqué de l'administration française. L'utilisation du sang de bœuf a été interdite en Europe par précaution en novembre 1997, à la suite de la crise de la vache folle. **BS**

NEUCHÂTEL / Fin du restaurant d'application

## Du neuf au «Romarin»

Le restaurant d'application, «Le Romarin», installé dans un bâtiment du Centre professionnel du Littoral neuchâtelois (CPLN) à Neuchâtel perdra sa fonction initiale pour devenir un établissement traditionnel. Géré par une société détenue à 60% par la Ville de Neuchâtel et à 40% par Gastro-Neuchâtel, ce restaurant avait été inauguré en octobre 1998 et devait offrir aux apprentis préparant un certificat de cuisinier ou de sommelier de

suivre, dans ses murs, une année de formation pratique. Pour le directeur du CPLN, Jean-Pierre Gindroz, cité par le quotidien «L'Express», les patrons d'établissements publics neuchâtelois n'ont pas envoyé suffisamment d'apprentis pour que l'expérience réussisse. Le «Romarin» sera exploité dans sa forme actuelle jusqu'à fin juillet. Outre le tenancier, quatre collaborateurs prendront ainsi leur emploi. **MH**

CRESSIER (FR) / Nouveau siège suisse

## Jacquart déménage

L'importateur du cinquième producteur mondial de champagne vient de déplacer son siège suisse. Anciennement établie à Clarens, la société Champagne Jacquart Suisse SA, que dirige Nicolas Pulver, est désormais installée à Cressier-sur-Morat. Ce déménagement intervient au moment où la maison française annonce qu'elle a obtenu quatre récompenses aux Vinales 99 à Paris et à la London Trade Fair.

Dans le premier cas, 300 cenologues ont décerné le Grand Prix d'Excellence au Brut Mosaïque et le Prix d'Excellence au Brut Tradition; dans le second cas, Jacquart a obtenu la Médaille d'Or pour sa Cuvée Nominée 1988 et la Médaille d'Argent pour son brut Millésimé 1990.

Le Jacquart Millésimé est notamment servi par Swissair en première classe et sur le Concorde de British Airways. **JS**

## Plutôt chère, la frite!

**Tege.** Frôlant le surendettement (déficit cumulé de 32 millions de francs), Tege, la firme qui tente de commercialiser des automates à frites a dû procéder à une augmentation de capital.

Tege qui s'attend à une nouvelle perte à hauteur de 9 millions pour 99, n'a toujours pas résolu les problèmes techniques du système. Elle admet aujourd'hui l'idée que la rentabilité ne sera pas atteinte avant 2001. **JJE**

RÉNOVATION / L'Hôtel Chavannes-de Bogis veut le meilleur rapport qualité-prix.

## Un lifting à 500 000 francs

L'Hôtel Chavannes-de-Bogis paracheve sa transformation. Cet établissement trois étoiles affilié à Best Western, créé voilà treize ans, avait entièrement rénové ses 180 chambres l'an dernier. Cette année, il a retapé sa partie restauration pour quelque 500 000 francs. A l'avenir, le restaurant portera une griffe artistique avec une cinquantaine de tableaux.

Et d'ici le mois de septembre, il modifiera son standard et équipera toutes ses chambres de raccordement à Internet, chaque chambre pouvant disposer d'un e-mail.

Situé aux portes de Genève tout en étant déjà implanté en terre vaudoise, cet hôtel dispose de plus d'espace qu'un établissement implanté au centre ville. Equipé d'une terrasse en pleine verdure face au lac Léman et d'une piscine côté détente, cet établissement dispose également de trois salles de séminaires (de 100 à 220 m<sup>2</sup>) et d'une dizaine de petites salles côté travail. Les forfaits séminaires, comprenant petit-déjeuner et déjeuner, débutent à 69 francs.

En ce qui concerne les déplacements, il y en a pour tous les goûts. Pour les personnes motorisées, son parking de 220 places est non seulement pratique, mais gratuit. Ceux qui arrivent en train ou en avion utilisent sa navette. Quant aux cars, ils disposent d'une station de lavage. Et les clients pressés ou les jeunes mariés utilisent son hélicoptère.

### CLIENTÈLE ÉLECTRIQUE

L'Hôtel Chavannes-de-Bogis dispose de toute une kyrielle de services qui vont bien au-delà du trois étoiles. Pourtant, les prix correspondent à ceux de sa catégorie : prix moyen pour une single 124 francs contre 167 francs pour une chambre double. Il affiche un taux de remplissage de 60%. «Nous voulons rester trois étoiles afin d'offrir un bon rapport qualité-prix», explique Philippe Bonhomme, directeur depuis une année. Et d'ajouter que la clientèle fidèle est plutôt nombreuse: «Les clients réguliers connaissent le personnel. La qualité de notre service est également un argument de vente.»

Selon Philippe Bonhomme, ce type d'infrastructure permet d'accueillir aussi bien des clients lambdas que des cadres, des vacanciers que des hommes d'affaires que des séminaristes ou encore des autocaristes qui ont besoin d'une halte pour les longs trajets. «Nous disposons également d'un fort potentiel auprès des entreprises nyonnaises. En outre, le démarchage sur Internet fonctionne bien», estime le directeur de l'hôtel. Nous sommes un établissement qui bouge, ouvert à de nouvelles collaborations. Car il y a tellement de choses à faire.» **VT**

RESTAURATION DE MONTAGNE / Les crêtes jurassiennes fourmillent d'endroits retirés où les promeneurs peuvent se restaurer. **HENRI JEANNERET**

## Les métairies, un cas particulier

En théorie, une métairie est un domaine rural dont l'exploitant remet une partie de la récolte à son propriétaire en guise de loyer. Dans le langage populaire du Jura suisse, le vocable «métairie» désigne un chalet d'alpage occupé en été par le gardien d'un troupeau de bovins. Pour nombre de gourmands, une métairie évoque avant tout les quelques tables d'une grande cuisine, d'une chambre ou d'une terrasse, sur lesquelles ils se régaleront volontiers de copieux mets rustiques. Ce qui différencie une véritable métairie d'une auberge de montagne tient dans la double activité de l'exploitant de la première, gardiennage d'un troupeau et restauration uniquement en été, alors que celui de la seconde se concentre sur la restauration et généralement à l'année.

Sur près de cinq cents établissements publics de montagne dénombrés dans l'arc jurassien romand, moins de 20% sont à la fois chalet d'alpage et restaurant. L'origine des métairies est généralement ancienne, ainsi celle de l'Isle, située entre Chasseral et Chaumont à 1352 mètres d'altitude, doit son nom au Couvent de l'Isle de Saint-Jean d'Erlach et sa construction à ses moines au début du XVII<sup>e</sup> siècle. Par contre, l'ouverture de leurs tables d'hôtes ne date que de l'après-guerre et plus généralement des années soixante, avec le développement de la motorisation et la popularité grandissante des randonnées pédestres.

### RESTAURATEURS PAR OBLIGATION

En contrepartie du gardiennage du troupeau qu'ils assurent pour le compte d'une commune ou d'un syndicat privé durant quatre mois, généralement formé de 80 à 160 génisses, les métayers bénéficient de la gratuité du loyer des locaux qu'ils occupent au maximum six mois par an et d'un très bas salaire. Pour ceux qui ont accepté de nous fournir des chiffres, les salaires s'échelonnent entre 5400 et 24 000 francs par saison. Pour eux, même si l'indépendance, l'attrait de la vie au grand air et de l'isolement en pleine nature représentent une certaine valeur, assumer un service de restauration et quelques fois d'hébergement, n'est ni un luxe ni un caprice mais une obligation financière.

Et encore, à une quinzaine de francs le röstli-jambon précédé d'une salade ou la fondue au fromage, ou encore comme à la Grand-Vy près du sommet du Creux-du-Van, à cinquante francs la chambre à deux lits, copieux petit-déjeuner compris, des ressources pécuniaires décentes ne sont pas forcément garanties. Surtout si les caprices de la météo découragent les randonneurs, qui représentent en moyenne 80 à 90% de la clientèle de midi, et que seuls des automobilistes insensibles au mauvais temps se déplacent. Ce qui est plus fréquent le soir et particulièrement pour les métairies bénéficiant d'une relativement bonne

Photo: Henri Jeanneret



**PARTIE DE CAMPAGNE**

Chose rare pour une métairie, la Grande Motte au-dessus des Geneveys-sur-Coffrane, propose chaque midi un menu différent.

voie d'accès. La carte des mets offre pratiquement partout le même choix traditionnel et limité, les incontournables röstli-jambon et fondue au fromage figurent non seulement sur toutes les cartes, mais constituent également plus des trois quarts de la demande des clients. Les croûtes au fromage et aux champignons, tome chaude et salade de pommes de terre saucisson peuvent de cas en cas s'ajouter aux assiettes froides pour étoffer l'offre.

### LE TEMPLE DU RÖSTLI-JAMBON

Cette sélection restreinte – qui répond à l'attente des clients pour lesquels le röstli-jambon est à la campagne et à la montagne ce que le filet de perche est au littoral –, est dictée par la conservation des aliments. Systématiquement reliées au réseau téléphonique, les métairies ne disposent généralement pas d'alimentation en eau et en électricité. Totalement dépendant d'un groupe électrogène, dans le meilleur des cas avec l'appoint d'une éolienne, les locataires des métairies s'obligent à un recours parcimonieux à l'énergie électrique.

Seuls les moins distants d'un village peuvent organiser un ravitaillement quotidien et offrir davantage de variété, comme à la métairie de la Grande Motte dominant les Geneveys-sur-Coffrane, qui propose chaque midi un menu différent: ce peut être un plat bernois, un coq au vin et des pâtes, de

la langue en sauce et des pommes purées, ou encore du rôti et du gratin dauphinois.

### UN ATOUT TOURISTIQUE

Bien qu'elles ne soient pratiquement jamais distinguées des autres établissements de montagne dans les guides, qu'il s'agisse des plaquettes réalisées par les offices du tourisme, des suppléments annuels publiés par la presse quotidienne ou même d'un guide édité par une maison établie à Fribourg-en-Brigau, les véritables

métairies représentent un attrait touristique certain.

Situées dans des endroits retirés de tout, elles font partie du paysage jurassien au même titre que les sapins et les murs de pierres sèches. A ceci près qu'elles permettent aux randonneurs d'établir d'intéressants contacts avec ces bergers-restaurateurs et de réduire le poids de leur sac de tourisme sans crainte de souffrir de soif et de faim. Même si de rares puristes de la nature et de l'effort préfèrent les ignorer et des sans-gêne se contentent de commander à boire pour accompagner leur pique-nique.

## Comment devenir métayer

*Si dans le canton de Berne le problème ne se pose plus, dans celui de Neuchâtel la formation partielle, limitée aux connaissances législatives et d'hygiène suffisantes jusqu'en 1995 a été remplacée par l'exigence de la fréquentation d'un cours de cafetier et l'obtention du certificat cantonal, sans toutefois avoir à justifier une expérience pratique de deux ans pour obtenir la patente. Ces mêmes conditions sont requises dans le canton du Jura, sauf s'il s'agit d'un débit de campagne isolé comptant moins de 20 places, pour lequel un permis peut être délivré même au non titulaire du certificat de capacité.*

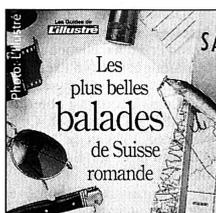
*Dans le canton de Vaud, les chalets d'alpage qui ne sont pas accessibles*

*par un chemin carrossable ou une remontée mécanique sont soumis à une patente pour l'obtention de laquelle le certificat de capacité n'est pas obligatoire. Hors de ces conditions spécifiques, la patente n'est délivrée qu'aux titulaires du certificat, pour lequel la fréquentation d'un cours de cafetier est facultative mais la réussite de l'examen obligatoire. Quant aux locaux, et plus spécialement les installations sanitaires, l'appréciation des critères auxquels ils doivent satisfaire diverge légèrement suivant les cantons, mais avec une certaine tolérance par rapport à ceux imposés aux établissements publics classiques.* **HJ**

LITTÉRATURE TOURISTIQUE / Un nouveau guide consacré aux balades

## Une Suisse romande à découvrir

Ringier Romandie vient de publier un guide intitulé «Les plus belles balades de Suisse romande» qui regroupe, sous la forme d'un carnet d'escapades, une sélection de 40 itinéraires de plaine et moyenne montagne qui avaient déjà été publiés dans la rubrique «mini-guides» de l'illustré. Ce nouveau recueil comprend également les adresses de vingt restaurants de montagne et d'auberges du terroir qui se



Un nouveau guide pour découvrir la Suisse à pied.

trouvent à proximité des balades proposées, ainsi que dix excursions souterraines à découvrir en cas de mauvais temps.

Édité à 4000 exemplaires, ce guide est vendu dans les librairies, kiosques et grandes surfaces au prix de 28 francs. D'un format de 13,5x21 cm, il entend «inciter les marcheurs à découvrir une Suisse romande à la fois sympathique, originale et dépayssante». LM

FRIBOURG / Une brochure sur le cyclotourisme

## Le «paradis du vélo»

L'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) vient de sortir une nouvelle brochure sur le cyclotourisme dans le canton de Fribourg. Cette brochure, qui parle du Pays de Fribourg en tant que «véritable paradis pour les amoureux de la petite région», se signale par plusieurs originalités, dont notamment une liste de 23 «coups de cœur» tels que des panoramas «à vous couper le souffle» ou des curiosités comme le petit train du

Gottéron ou le menhir d'Auboranges. Autre originalité: les auteurs de la brochure invitent les cyclotouristes à leur faire part de leurs propres «coup de cœur», par e-mail ou par carte postale, afin de les intégrer peut-être dans une future brochure. Celle-ci comprend aussi une offre forfaitaire pour trois nuits dans un hôtel 2 étoiles avec entrée gratuite dans deux musées et une entrée à la piscine pour 222 francs. LM

Fusion ferroviaire

## «Petits trains» du Chablais.

Les quatre sociétés (AL, AOMC, ASD et BVB) qui étaient déjà partenaires au sein de la communauté d'exploitation «Transports Publics du Chablais», ont officiellement fusionné le 29 juin avec effet rétroactif au 1er janvier. Le conseil d'administration de cette nouvelle TPC SA sera présidé par le conseiller aux Etats, Jacques Martin. Un nouveau comité directeur sera mis en place en août. JJE

## LES GENS

**Francis Delon**, un Nimois de 41 ans, a pris le 9 juillet la direction de l'Hôtel de Ville et du Rivage de Lutry (VD). Complètement rénové et réaménagé, l'établissement de 33 chambres est propriété d'une société mixte dont la commune de Lutry est partenaire et représentée au conseil d'administration aux côtés, notamment de **Christian Marich**, directeur du Beau-Rivage Palace à Lausanne-Ouchy. En Suisse depuis 1981, Francis Delon avait auparavant occupé des fonctions de responsable «Food & Beverage» pour la chaîne Mövenpick et, depuis sept ans, il était responsable de la restauration embarquée sur la Compagnie générale de navigation sur le lac Léman (CGN) pour le compte de la Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft Holding (SSG). JJE

**Roland Perroud** vient de décider de démissionner de son poste de président de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers (SVCRH). Il avait connu une alerte cardiaque au début du mois de juin. En 1998, les cafetiers vaudois avaient renouvelé son mandat de président entamé en 1995. Roland Perroud avait exploité, jusqu'à il y a deux ans, le Welcome Pub de Vevey dont il est propriétaire. L'intérim à la tête du comité cantonal sera assumé par le vice-président de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers, **Fredéric Haenni**, de Vallamand. L'élection d'un nouveau président de la Société vaudoise des cafetiers, restaurateurs et hôteliers interviendra le 15 décembre lors de la prochaine assemblée générale. JJE

Photo: CIP



### LA PREMIÈRE VOLÉE D'ASSISTANTS EN TOURISME DU CIP

Sept personnes ont suivi les quatre modules de la formation d'assistant en tourisme mise sur pied au Centre interrégional de perfectionnement (CIP) de Tramelan et reconnue par la Fédération suisse du tourisme.

CIP / La première volée d'assistants en tourisme 1998-1999 s'est achevée vendredi avec la remise des attestations du quatrième module. LAURENT MISSBAUER

## Sept nouveaux assistants en tourisme à Tramelan

Vingt-six personnes ont suivi l'un ou l'autre des quatre modules de la formation d'assistant en tourisme mise sur pied au Centre interrégional de perfectionnement (CIP) de Tramelan (BE).

Cette formation, reconnue par la Fédération suisse du tourisme, comporte quatre modules. Les deux premiers ont traité de l'acquisition des connaissances nécessaires pour occuper un poste à l'accueil ainsi que de l'utilisation d'un système de réservation informatisé. Quant aux deux autres, ils ont été consacrés aux accompagnateurs touristiques et aux or-

ganisateurs de manifestations. C'est au terme de ce quatrième module que s'est achevée, le 10 juillet, la formation de la première volée d'assistants en tourisme 1998-1999.

### UNE PREMIÈRE POUR LA RÉGION

Ces modules pouvaient être suivis séparément et si 26 personnes ont suivi l'un ou l'autre de ces cours de formation, sept ont participé à chacun des quatre modules, a relevé Charles Mische, responsable de formation au Centre interrégional de perfectionnement de Tramelan. Il a en outre souligné qu'une telle formation dans le secteur du tourisme constituait une première pour la région.

Les sept personnes qui ont suivi les quatre modules, soit Christophe Fréard (Muriaux), Jocelyne Kaufmann (La Cibourg), Magali Lehmann (Les Bois), Fouad Mabrouk (Bienne), Sébastien Musumeci (Moutier), Marie-Hélène Paratte Rana (Saignelégier) et Noëlie Wolfsberger (St-Blaise), peuvent se présenter aux examens pour l'obtention du «brevet fédéral d'assistant en tourisme». Une nouvelle volée 1999-2000 débutera à fin août.

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

**Du mobilier en carton à l'Expo.01.** Les dirigeants de l'Expo.01 espèrent attirer les visiteurs avec des offres sortant de l'ordinaire, soit les drôles de machines à pédales du projet «Human-Powered-Mobility» et certaines formes d'hébergement pour le moins insolites, comme des hôtels modulaires avec des meubles en carton et des villages de tentes. Page 10

**André Cuendet, le roi de la Toscane.** Le Vaudois André Cuendet s'est fait un nom en louant quelque 1600 villas, souvent de luxe, en Italie et plus particulièrement en Toscane. Page 11

**Des toilettes qui fonctionnent sans eau.** Le simple geste mille fois répété de tirer la chasse d'eau aux toilettes représente environ un tiers de la consommation totale d'eau dans l'hôtellerie. Bien que les nouvelles installations soient moins gourmandes en eau potable que les vespasiennes d'antan-



grâce, par exemple, à un levier d'arrêt ou en employant de l'eau de pluie -, le gaspillage est encore trop important. Il existe pourtant des nouvelles solutions. Depuis quelques années, la firme américaine Waterless développe des urinoirs sans eau qui présentent le double avantage de ne pas nécessiter d'eau pour leur entretien et de préserver les locaux des mauvaises odeurs grâce à un système révolutionnaire. Page 17

## RECTIFICATION

Suite à l'article publié dans l'édition du 8 juillet de l'hotel + tourismus revue et intitulé «Le Family Home controversé», Tourisme neuchâtelois tient à préciser qu'il n'entend pas «percevoir une commission de 15% sur les locations effectuées par son intermédiaire». En revanche, la perception éventuelle d'une commission sur les locations parahôtelières sera étudiée par un groupe de travail composé de représentants de la parahôtellerie. Tourisme neuchâtelois est par ailleurs d'avis que l'Expo.01 motive grandement les prestataires du tourisme neuchâtelois et de la parahôtellerie à regrouper leurs forces. Réd.

## ABONNEMENTS

Je désire recevoir  
**l'hotel + tourismus revue htr**  
chaque jeudi dans ma boîte aux lettres.

Je souhaite le mode de paiement suivant:  
 1 an Fr. 138.-  
 6 mois Fr. 82.-  
 3 mois Fr. 48.-  
TVA 2,3% comprise.

Pour l'étranger, tarifs sur demande.

Nom: \_\_\_\_\_  
Prénom: \_\_\_\_\_  
Profession/Titre: \_\_\_\_\_  
Entreprise: \_\_\_\_\_  
Rue/No: \_\_\_\_\_  
NPA/Localité: \_\_\_\_\_  
Téléphone: \_\_\_\_\_

Veillez renvoyer le coupon complété à:  
**hotel + tourismus revue htr**, abonnements,  
Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

## IMPRESSUM

**htr hotel + tourismus revue** L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Éditeur: Société suisse des hôteliers SSH, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.

Comité d'édition: Christian Hodler (Direction), Tom Kaufmann (Edition), Dr. Peter Kübler (Rédaction).

Rédaction: Rédacteur en chef: Dr. Peter Kübler (PK), Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Miriaw Halba (MH), Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Bruno Salls (BS), secrétaire de rédaction: Corresponsables: Jean-Jacques Ethmoz (JJE), Vevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Wilas Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne.

Organe officiel de: - Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD) - Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (TOURDEX) - Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VHR) - Hospitality Sales & Marketing Association (HISMA) Swiss Chapter - Food and Beverage Management Association (FBMA) - Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB) - Swiss Partner für den Businessurlaub - Verband Schweizer Badedirektoren (VSB) - Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) - Swiss International Hotels (SIH) - Schweizerische Vereinigung der Firmen-Restaurations - Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (ACR)

Chiefs de Rédaction: Tania (VT), Genève; Philippe Zutter (PZ), Genève.

Édition: Chef d'édition: Ulrich Urzich; Abonnements: Gérard Porta; Annonces: Anna-Lisa Casalici, Dominik Chamartin.

Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Berne. Tirage: 14'735 Ex. contrôlés REMP; 22'000 Ex. imprimés.

Prix de vente: (TVA inclus) Vente au numéro Fr. 4.10, Abonnement 1 an Fr. 138.-, ISSN: 1424-0440

Contacts: Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne. Rédaction: (Lettres de lecteurs, Recueil, etc.) Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch Annonces: Tél. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch Internet: http://www.htr.ch

Nous declinons toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

# stellen revue marché de l'emploi



DER GRÖSSTE STELLENMARKT DER BRANCHE / LE PRINCIPAL MARCHÉ DE L'EMPLOI DE LA BRANCHE

hotel+tourismus revue

**HOTEL RESTAURANT**  
**Elfbacherhof**  
8703 Zürich-Erlenbach

Zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen, jungen Teams suchen wir nach Übereinkunft die folgenden begeisterungsfähigen Fachpersonen in Jahresstellung

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

für unsere anspruchsvolle A-la-carte- und Bankett-Küche.

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr W. Hodel,  
Telefon 01 910 55 22.

Sie finden uns am rechten Zürichseeufer – zehn Minuten ab Stadtzentrum.

109785/10553

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung  
talentierter/r

**Köchin/Koch**  
mit Auslandserfahrung

Erwartungen

- Flexibilität
- Eigeninitiative
- Kalkulationsbewusstsein
- Kreativität
- grosszügige Entlohnung
- Aufstiegsmöglichkeiten

Chiffre: Gastro Annoncen AG, Postfach,  
8030 Zürich.

GA 115464/291811

**SÖNNE**  
WISSEN

Per Anfang August suchen wir eine junge, fröhliche  
**Servicefachangestellte**  
die uns hilft, die Gäste in unserem schönen Restaurant zu betreuen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Patrizia oder Thomas Nussbaumer  
**Restaurant Sonne**  
4634 Wisen  
Telefon 062 293 23 32

115538/391645

human resources management

**EXECUTIVE SEARCH**  
**ASSESSMENTS**  
**FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTE**

**hotel staff**

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events

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

**Über Marketing und Dumping.**

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

## Auf der ganzen Welt zuhause – in Genf stationiert

Mit Event solutions, Kongressorganisation, Tourismus-Dienstleistungen und «Destination Management Services» hat sich unsere Mandantin einen europäischen Spitzenplatz erobert. Sie ist führend in der Schweiz, tritt dynamisch auf und ist von einem visionären Management geprägt. Der kontinuierliche Ausbau der Marktaktivitäten verlangt nach einer weiteren Professionalisierung auf Stufe Verkauf & Marketing. Wir wenden uns daher an kommunikative und kompetente Persönlichkeiten, **Damen oder Herren**, für zwei neugeschaffene Positionen:

### Manager Customer Relations

Das Ziel der Stelle: Klares Bekenntnis zur intensiven Kundenpflege & -bindung durch ein effizientes «Key Account Management». Sie veranstalten kreative «in-house-events», organisieren externe Kundenanlässe, von denen man noch lange reden wird und führen mit «Ihren» Kunden faszinierende Incentive-Reisen durch. Persönliche Kundenbesuche, Pressekontakte, PR- und andere gezielte Marketing-Aktivitäten sind weitere Beispiele geeigneter Massnahmen für den gewünschten Ausbau und die Vertiefung der Beziehungen zu Geschäftspartnern.

«Aus Neukunden werden Repeaters, bestehende Kunden werden zu Key Accounts», das ist der optimale Ansatz. Für diese enorm wichtige Managementaufgabe ist ein hohes Mass an Sozialkompetenz erforderlich. Ausstrahlung, Weltoffenheit und rhetorische Fähigkeiten – auch in Französisch, (Schweizer-) Deutsch und Englisch, sind unerlässliche Voraussetzungen. Marketing- oder Communication-Professionals im Alter zwischen 28 und 38 haben die besten Chancen.

Ansgar Schäfer

### Sales Manager Event & Congress

Mit ein bisschen Small Talk an irgend einer internationalen Messe ist es einfach nicht mehr getan! Wir reden hier von der seltenen Chance, als Verkaufsverantwortlicher beim Branchenleader mit Kraft und Vehemenz das Kundenportefeuille zu vergrössern und **neue Geschäftspartner** zu gewinnen! In erster Linie geht es dabei um die Akquisition von Firmen und Institutionen, die für die Durchführung ihrer Special Events einen Profi-Partner brauchen; in zweiter Linie stellen Sie erste Kontakte her zu potentiellen Kunden im Bereich Kongresse. Ihr Aktions-

radius umfasst die Regionen Westschweiz, angrenzenden Frankreich, die Deutschschweiz und gelegentliche Kontakte in anderen Ländern Europas. Voraussetzungen für diese spannende, zum Teil mit Reisetätigkeit verbundene Aufgabe, sind Akquisitionsfair, Beharrlichkeit, echte Verkaufserfahrung, kaufmännisches Flair und die Beherrschung der Sprachen Französisch, (Schweizer-) Deutsch und Englisch. Idealerweise 28–35.

Cornelia Brugger

Geschäftsfreundschaft, Fairness, absolute Kundennähe und das Wohlergehen der MitarbeiterInnen sind die Erfolgsfaktoren dieses dynamisch wachsenden Unternehmens. Die Verdienstmöglichkeiten sind attraktiv. Schreiben Sie uns – mit Foto bitte – oder rufen Sie uns an! Selbstverständlich werden alle Kontakte äusserst diskret behandelt. Join the winning team in Geneva!

## SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Adresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Tel. 01 87 87 000 • Fax 01 87 87 001 • Mobile 079 40 25 300 • E-Mail: schaeferpartner@access.ch • Beratung: Cornelia Brugger & Ansgar Schäfer • Business-Partner: Erich Chiavi, Company-Coaching Anja Stalder-Knick, Communications • Sharon Portney, Marketing & Administration • Silvia Brunner, Assessments • Peter Wagner, Gastro-Consulting • Domizil: Handelszentrum Wallisellen HZW, Alte Winterthurerstr. 14, 8304 Wallisellen

Unser Auftraggeber, eine sehr erfolgreiche Personalberatung mit mehreren Filialen, bietet Ihnen eine

### nicht alltägliche Chance!

Wenn Sie glauben, dass sich Ihr Wissen und Ihr Engagement auch für andere bezahlt macht, dann eröffnet sich für Sie die ausgezeichnete Chance als

### Personalberater/ Dienstleister Gastronomie

Wenn Sie Kraft und Kompetenz haben, als **Franchisenehmer** eine Beratungsfirma erfolgreich weiterzuführen und an die erfolgreiche Entwicklung anzuknüpfen, dann sollten Sie

### jetzt durchstarten!

Bitte reichen Sie Ihre Unterlagen ein an:  
(absolute Diskretion wird zugesichert)

## WAHL & PARTNER

Hadlaubstrasse 41, 8006 Zürich

115474/384283

Gesucht

### Nachtconcierte

Sprach- plus PC-Kenntnisse erforderlich.

Eintritt nach Vereinbarung.

**Hotel Palazzo**,  
Grenzacherstrasse 6, 4058 Basel,  
Telefon 061 690 64 64.

P 115454/391964



### KEINE SOMMERPAUSE...

...für uns, denn: auch in der Ferienzeit suchen wir für Sie attraktive Stellen, z. B. als

**Koch, Sous-/Küchenchef Service-MA, Chef de service**

**Réceptionistin Hof/Gouvernante Betriebsassistent/in**

Bevor Sie in die Ferien verreisen: Telefonieren Sie uns und/oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen.



Gastro Suisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
8045 Zürich

Tel. 01 377 51 11 • Fax 01 371 89 09  
E-Mail: jobservice@gastrouisse.ch

### Der Trend nach Outsourcing ist nicht zufällig.

Firmen konzentrieren sich wieder auf Ihre Kompetenz. Bereiche wie z. B. Verpflegung, Transport, Distribution, Unterhalt & Reinigung, Call-Center, EDV u.v.m. werden an externe Spezialisten vergeben. Hier kommen Sie zum Einsatz: Sie planen & kalkulieren im Bereich Cleaning & Maintenance für potentielle Business-Partner im Markt «Care Institutions & Hospital Divisions». Hand in Hand mit dem Verkaufsverantwortlichen erarbeiten Sie massgeschneiderte Lösungen. Die Gebiete ZH, SG, GR und Teile der Innerschweiz sind Ihr Einsatzgebiet mit einem Reiseanteil von ca. 30–40%. Ein Geschäftswagen, auch zur privaten Nutzung, wird Ihnen gestellt. Arbeitsort: **Zürich**

Einige der wichtigsten Aufgaben: Objektbesichtigung vor Ort, Baupläne analysieren und mit dem Kunden einen Leistungskatalog erstellen. Im «Back-office», unterstützt von einem Assistenten, geht es um die elektronische Datenerfassung & Digitalisierung als Kalkulationsgrundlage im Sinne der internen Dienstleistung.

### Berater/in Planung & Kalkulation

Berufliche Erfahrungen, z. B. aus den Bereichen Verkauf, Cleaning & Maintenance, Hauswirtschaft (HBL-Ausbildung), Gastronomie, Detailhandel, Industrie oder Transport wären optimale Voraussetzungen. Sehr gute rechnerische Fähigkeiten sind absolut unerlässlich!

Falls Sie dieses Angebot lieber «eine Nummer kleiner» hätten und Sie nicht so gerne reisen: No Problem! Wir suchen für das gleiche Unternehmen im Inlanddienst eine **Mitarbeiterin Planung & Kalkulation** zur Unterstützung der Berater, die «unheimlich flexibel» sein sollte, genau arbeiten kann und auch Italienisch spricht.

Für beide Positionen gilt: Ein hohes Mass an Selbständigkeit und weitreichende Kompetenzen. Ausgezeichnete Anstellungsbedingungen, gute Verdienstmöglichkeiten sowie eine vorbildliche Unternehmenskultur. Das sind die klaren Vorteile bei unserer weltweit tätigen und marktführenden Auftraggeberin. Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihr CV mit Foto, damit wir uns «ein Bild» von Ihnen machen können.

Ihr Beraterteam: **Cornelia Brugger & Ansgar Schäfer**

## SCHAEFER & PARTNER

Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 • 8061 Zürich • Telefon 01 878 70 00 • Fax 01 878 70 01 • Mobile 079 402 53 00  
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (HZW), Alte Winterthurerstr. 14A, 8304 Wallisellen

INHALT: Deutsche Schweiz 2-15 / Svizzera italiana 17 / International 17 / Stellengesuche 17

SOMMAIRE: Suisse romande 16 / Marché international 17 / Demandes d'emploi 17

ANZEIGENSCHLUSS: Freitag, 17 Uhr

DÉLAI D'INSERTION: Le vendredi à 17 h

**gastronet.ch**

Inserieren in Sekunden –  
eine Stelle in Sekunden:

<http://www.gastronet.ch>

Surfen Sie  
zum Erfolg mit uns:

**HOREGA SELECT**

[www.horega.ch](http://www.horega.ch)

**hoteljob**

Ihre Stellenvermittlung

Schweizer Hoteller-Verein  
Hotelpersonalberatung  
Mandliplattstrasse 139  
Postfach, CH-3001 Bern  
<http://www.hoteljob.ch>  
e-mail: info@hoteljob.ch

Telefon 031 370 43 33  
Telefax 031 370 43 34

**Über Internet und nette Gäste.**

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

**Adecco**

**HOTEL & EVENT**

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 3

A new world at work

# hotel staff

human resources management

## Ganze Schweiz

**Wir sind die richtigen Ansprechpartner für eine neue Herausforderung:**

Vom Servicemitarbeiter bis zum Maître d'hôtel  
Vom Commis de cuisine bis zum Küchenchef  
Vom Betriebsassistent bis zum Geschäftsführer  
Von der Anfangsgouvernante bis zur Generalgouvernante  
Von der Kaufmännischen Lehre bis zur Direktionssekretärin

**Lehrabschluss · Weiterbildung · Hotelfachschule  
RS-Ende, gemeinsam mit uns zum Erfolg.**

## Staff Line

### Dive into our pool

Sekretärin, Luzern, Zug, Zürich  
Marketing Assistentin, Bern, Zürich  
HR Assistentin, Luzern, Zürich · Personalleiterin, Luzern  
Gastronomiekoch, Zürich · Küchenchef, Zürich  
Geschäftsführer, Aarau, Zürich · Personalberaterin, Zürich  
Produkt Manager Informatik, Cham · Night Auditor, Zürich  
Sales Executive, Zürich · Receptionistin, Luzern, Zürich  
Hotelfachassistentin, Zürich · Chef Pâtissier, Bern  
Betriebsleiterin, Zürich, Luzern · Sous-chef, Zürich  
Chef de Réception, Appenzell, Zürich  
Betriebsassistentin, Zürich, Baden · Gouvernante, Luzern

## Staff Box

### Liste of candidates

Kader · Küche · Service · Hostess  
Für Events und Catering in der ganzen Schweiz

**Nutzen Sie unser know how**

## Sommerzeit - Ferienzeit

### Stellvertretung Ferienabläufe

Management · Küche · Service · Hauswirtschaft  
Call now!

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Tourismus, Catering und Events

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

## ★★★★ HOTEL STORCHEN

5012 Schönenwerd bei Aarau

Ein innovatives Hotel... Ein tolles Team... Ein moderner, vielseitiger Betrieb mit 30 Hotelzimmern, 2 Restaurants, Bar/Dancing, Bankett- und Seminarräumen bis 250 Personen... Ein Treffpunkt regionaler und internationaler Kundschaft.

Eine nicht alltägliche Front-office-Position, die Sie herausfordern und weiterbringen wird!

Per August oder nach Vereinbarung sind Sie unsere neue

## Verkaufspersönlichkeit Réceptionistin

Ihre Initiative, Hotel- und Administrationserfahrung, das Organisations- und Sprachentalt (E/F, evtl. I) können Sie ganz bestimmt für Ihren nächsten Karriereschritt gut gebrauchen.

Fühlen Sie sich angesprochen, in einem lebhaften Betrieb mit modernster Infrastruktur und einem jungen, motivierten Team selbstständig zu arbeiten (Mo.-Fr.)? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto zu Händen von

Monika Lustenberger

Hotel Storch

5012 Schönenwerd bei Aarau  
Telefon 062 849 47 47/Telefax 062 849 52 69/  
www.hotelstorch.ch

GIARDINO

la Terrine

RESTAURANTS

1155327/32530

# hoteljob

## Kanton Graubünden

Suchen Sie eine Herausforderung in der 5-★-Hotellerie in einem weltbekanntem Ort? Per September suchen wir für unseren Kunden ein

## Direktions(ehe)paar

welches den schönen Betrieb selbständig führen möchte.

Das Hotel hat 120 Betten, und für das kulinarische Wohl der Gäste stehen diverse Restaurantlokalitäten, die Hausbar und eine Sonnenterrasse zur Verfügung. Die Räumlichkeiten eignen sich auch für Kongresse, Bankette und Seminare.

### Anforderungsprofil:

Bedingt durch die weit gefächerten Aufgaben wird ein Paar gesucht mit Hotelausbildung und Führungserfahrung in einem (vorzugsweise) Saisonbetrieb mit ähnlicher Infrastruktur. Ihre Stärken sind: Personalführung, Marketing/PR/Sales und Sprachkenntnisse in D/F/E und evtl. I. Sie sollten zudem ein Flair haben für die Betreuung der langjährigen Stammgäste.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre **kompletten** Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, z. H. Herrn Walter Rohner.

115606/84735

## 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

## WILLKOMMEN IM GRÜNEN.

Für das Stadthotel\*\*\* im Grünen suchen wir zur Betreuung unserer Gäste per Herbst 1999 ein/e/n

### Gastgeber/in

(Chef de service m/w)

Für diese Stelle suchen wir eine erfahrene, initiative Fachperson, welche interessiert ist, in Zusammenarbeit mit der Geschäftsleitung die Eröffnung unseres neuen Restaurants im nächsten Winter zu planen und durchzuführen.

Ebenso suchen wir per sofort oder nach Übernennung ein/e/n

### Réceptionsmitarbeiter/in

Von unserer/m künftigen Mitarbeiter/in erwarten wir Teamfähigkeit, Einsatzbereitschaft, Verantwortungsbewusstsein, Sprachkenntnisse D/E/F und evtl. Erfahrung mit Fidelity.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen z. H. Bruno Schenk. Wir freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit.



Hotel\*\*\* & Restaurant Engimatt,  
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich,  
Telefon 01-284 16 16, Fax 01-201 25 15,  
info@engimatt.ch



CARRIERE

### Osteria Castello Cevio

sucht per sofort  
**Serviertochter**

mit Erfahrung, Mögl. Kost und Logis im  
Hause. Lohn nach Fähigkeit.  
Tel. 091 754 16 45

P 115581/401573

Gesucht für Hotelzimmer- und Küchen-  
reinigung eine speditive

### Gouvernante

die die Kontrolle und Mitarbeit von un-  
seren Reinigungsarbeiten durchführt.  
Wir erwarten selbstständiges Arbeiten.  
Idealerweise bringen Sie einige Jahre Er-  
fahrung mit, konnten sich in einer ähn-  
lichen Funktion bereits bewähren und  
fühlen sich an der Front zu Hause.  
Wir sind gespannt auf Ihre vollständigen  
Bewerbungsunterlagen mit Foto und  
freuen uns, Sie schon bald persönlich  
kennenzulernen.

Hägni AG, Reinigungsunternehmen,  
Friesenbergstr. 221, 8055 Zürich.

115526/402853

Per il nostro Ristorante con specialità  
italiane  
10 km da Basilea, cerchiamo per data  
da convenire:

### pizzaiolo/cuoco

(massimo 35 anni)  
buone conoscenze sul mestiere.

Offriamo:  
- buon salario  
- ferie estive e natalizie

Pregasi di telefonare sul numero  
Tel. 079 227 17 20

P 115510/238624

Wir suchen für unser italienisches  
Restaurant in Zofingen per sofort oder  
nach Vereinbarung

### Servicefachangestellte/n oder Kellner

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

108294/386251

## Langenthal

United Table Ware

Ein Unternehmen der Porzellan Langenthal Gruppe

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

Für unsere Verkaufsabteilung Langenthal United Table Ware suchen wir zur Erweiterung unseres Teams eine/n

## REGIONALVERKAUFSLEITER/IN

(Gebiet BS, BL, Innerschweiz, Tessin)

Ideale Voraussetzungen für diese Vakanz sind:

- kaufmännische Grundausbildung
- Kenntnisse der Gastronomie-Branche
- gute PC-Kenntnisse Word, Excel
- Sprachen Deutsch, Italienisch, Französisch
- Alter ca. 25-35 Jahre
- Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

Wir bieten:

- intensive Einarbeitung und echte Entwicklungsmöglichkeiten
- marktgerechte Qualitätsprodukte für den Gastronomie-Bereich
- den Anforderungen entsprechende Anstellungsbedingungen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

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

P 115452/44270

Ein international sehr erfolgreiches, höchsten Qualitätsstandards nachlebendes Produktions- und Handelsunternehmens – Zulieferer der Hotellerie – mit Sitz unweit von Zug, beauftragte uns mit der Suche nach einer engagierten

## Alleinbuchhalterin

die verantwortlich ist für ein breites Aufgabengebiet. Sie führen die Buchhaltung (abcus) idealerweise inkl. Abschluss, erstellen Budgets, Statistiken und Liquiditätsrechnungen, übernehmen bei Personaladministration, Lohnverrechnung und Pensionskassenangelegenheiten nichts dem Zufall, betreuen das Versicherungswesen und Verträgliches für den Geschäftsführer.

Wir wenden uns an eine tüchtige, selbständige und belastbare Persönlichkeit mit fundierter kaufmännischer Ausbildung (HWV, HKG, Buchhalterin, Controllerin) und nachweislich erfolgreicher einschlägiger Berufserfahrung sowie sehr guten D/E-Kenntnissen. Vermerk 1.159.99. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!



Schindler Consulting  
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich  
Telefon 01 385 95 00

115505/385839

Wir bereichern unseren erfolgreichen Bio-logischen Supermarkt um ein Restaurant für bewusste Geniesser. Im Herzen der Stadt Bern gibt es ab April 2000 im bisherigen Restaurant Bäreck ein spannendes Konzept in einem völlig neu gestalteten Ambiente mit über 100 Plätzen und einer grossen Terrasse. Als künftige

## Leitung

machen Sie aus diesem Ort den lebhaften Treffpunkt mit der besonderen Küche aus hochwertigen biologischen Produkten. Sie verbinden dabei geschickt zeitlose Gastfreundschaft mit zeitgemäßem Management und begeistern Ihre etwa zwanzig Mitarbeiter für diese Restaurantidee. Von uns erhalten Sie im Rahmen eines modern geführten Unternehmens eine spannende Aufgabe mit Entwicklungsmöglichkeiten und Support für die Eröffnungsphase.

Möchten Sie Ihre Erfahrung aus der erfolgreichen Führung eines grösseren Restaurants für unsere Vision einsetzen? Dann schicken Sie Ihr Dossier bitte an Matthias Wiesmann, Bärag, Bärenplatz 2, 3011 Bern.

Wir freuen uns!

Claire-Lise und Thomas Vatter

P 115579/384607

## IMPRESSUM

### htr hotel+tourismus revue – stellen revue / marché de l'emploi

Der Stellenmarkt für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit  
Le marché de l'emploi pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

Herausgeber / Editeur: Schweizer Hotelier-Verein / Société suisse des hôteliers, 3001 Bern

Verlag und Redaktion / Edition et rédaction:

Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Verlagsleitung / Chef d'édition: Ulrich Utiger

Anzeigenleitung / Direction des annonces: Eva Bürgi

Anzeigenverkauf / Vente des annonces: Anna-Lisa Casaluci, Dominik Chammartin, Fabienne Koros

Anzeigenrat (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

– Frontseite / Première page: Fr. 1.52 (exkl. MwSt / sans TVA)

– Stellenausschreibung / Offres d'emploi: Fr. 1.27 (exkl. MwSt / sans TVA)

– Stellensuche / Demandes d'emploi: Fr. 1.30 (inkl. MwSt / TVA incluse)

– Last minute (2-spaltig / 2 colonnes, ohne Logo / sans logo): Fr. 2.45 (exkl. MwSt / sans TVA)

### Termine:

– Ausgabe

– Erscheint

– Anzeigenschluss

– Wiederholungen

– Last Minute

Nr. 26

Do 1.7.1999

Fr 25.6., 17.00

Mo 28.6., 08.00

Mo 28.6., 16.00

Nr. 27

Do 8.7.1999

Fr 2.7., 17.00

Mo 5.7., 08.00

Mo 5.7., 16.00

Nr. 28

Do 15.7.1999

Fr 9.7., 17.00

Mo 12.7., 08.00

Mo 12.7., 16.00

Nr. 29

Do 22.7.1999

Fr 16.7., 17.00

Mo 19.7., 08.00

Mo 19.7., 16.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münstingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 14 760 WEMF-bezugsfähig / controlé REMP

Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten untersagen ausdrücklich die Übernahmen auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.

# Adecco

## HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

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

### CHEF PRIVATCLUB

Wenn Sie die nationale Wirtschafts-, Polit- und Medienprominenz nicht nur vom Hörensagen kennen, sondern Sie auch erkennen, wenn Sie sie sehen, dann könnten Sie zur Drehscheibe im wichtigsten Zürcher Privatclub werden. Sie umgarnen gern und mit Erfahrung eine anspruchsvolle Kundschaft. Grosse Diskretion, beste Servicefachkenntnisse und gute Führungserfahrung bringen Sie, 30 bis 45 Jahre alt, mit. Setzen Sie sich heute noch mit mir in Verbindung.  
**Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79**

### MANAGEMENT TRAINEE

Im Auftrag eines international tätigen Gastronomiekonzerns in Zürich suchen wir dynamische und offene Menschen (mit oder ohne Erfahrung in der Gastronomie), die Spass an Teamwork haben, sich durch ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auszeichnen und sowohl kritik- wie auch lernfähig sind. Sie suchen heute die Stelle im Nachwuchskader, die Sie morgen zum erfolgreichen Unternehmer machen wird. Wenn Sie 20 bis 32 Jahre jung sind und eine weitreichende persönliche und fachliche Entwicklung suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.  
**Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79**

### ASSISTENTIN INTERNATSLEITUNG

Für ein international renommiertes Privatinstitut an schönster Lage in St. Gallen suchen wir zur Unterstützung der Direktion eine Assistentin der Internatsleitung. Sie haben Freude am Umgang mit jungen Leuten, sind flexibel, verfügen über ein grosses Einfühlungsvermögen und gute Umgangsformen. Exaktes Arbeiten, Englischkenntnisse, Organisationsgeschick und alle damit verbundenen administrativen Belange sind Voraussetzungen. Idealerweise haben Sie einen Hotelfachschulabschluss oder bereits Erfahrung im Dienstleistungssektor. Interessiert? Dann rufen Sie heute noch an.  
**St. Gallen, Nathalie Curti, 071/228 33 43**

### ASSISTENTIN

Sie sind eine gepflegte, charmante Dame mit modischem Flair und suchen eine aussergewöhnliche Herausforderung mit Entwicklungsmöglichkeiten. Für ein Unternehmen am Zürichsee, tätig im Bereich Design und Herstellung von Berufskleidern, Uniformen und Repräsentationsbekleidung im gehobenen Segment suchen wir eine belastbare und unternehmerisch denkende Persönlichkeit, die in den Bereichen Design bis Realisierung und in der Kundenbetreuung tätig ist. Wenn Sie über eine fundierte Ausbildung (KV oder Hotelfachschule), sehr gute EDV-Kenntnisse (Word, PowerPoint und Excel) sowie gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch verfügen, dann rufen Sie mich noch heute an.  
**Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79**

### BUCHHALTER/IN ENGADIN, 80-100%

Für ein exklusives Fünfsternehotel im Engadin suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine diskrete, exakt arbeitende und pflichtbewusste Persönlichkeit. Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung, verfügen über eine Ausbildung in Buchhaltung und Personalwesen sowie gute EDV-Kenntnisse (ABACUS) und Sprachkenntnisse in Italienisch. Sie sind verantwortlich für die Finanz- und Betriebsbuchhaltung, die Lohnbuchhaltung, die Kreditoren- und Debitorenverwaltung sowie für die Monats- und Jahresabschlüsse. Dieser interessante Arbeitsplatz beinhaltet ausserdem Controllingfunktionen wie Umsatz-Renditen-Vergleiche und Kontrolle der Tagesabschlüsse.  
**Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79**

### ECONOMAT GOVERNANTE

Für eines der schönsten Fünfsterne-Häuser im Herzen Zürichs suchen wir die gelernte Hotelfachassistentin, die sich gern im Gebiet Economat weiterbilden möchte. Sie sind zuständig für die Warenkontrolle und -annahme, beaufsichtigen die Lagerhaltung sowie die Ausgabe und die Bestellungen. Sie arbeiten gern selbstständig in einem professionellen Team und wären stolz darauf, für eines der besten Hotels tätig zu sein.  
**Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79**

### KÜCHENCHEF LUXEMBOURG

Ob Fondue, Raclette oder Zürcher Geschnetzeltes – mit der klassischen Schweizer Küche und deren Kantonspezialitäten sind Sie bestens vertraut. Auf ein neu geplantes Schweizer Spezialitäten-Restaurant in der Nähe der Hauptstadt Luxemburg suchen wir den kreativen Küchenchef. Sie verfügen über fundierte Praxiskenntnisse in der klassischen Schweizer Küche und sind Hygiene- und Qualitätsbewusst. Senden Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
**Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79**

## Adecco HOTEL & EVENT



### KÜCHENCHEF ZÜRICH

Gastronomie auf Spitzenniveau in altherwürdigem Ambiente – eine Kombination, die Sie verlockt und zu grosser Inspiration anregt. Wir suchen einen kreativen, sehr qualifizierten Küchenchef, der mit grossen Ambitionen diesem charmannten Lokal zu erneuten Höhenflügen verhelfen wird. Zusammen mit der mittelgrossen Brigade können Sie hier Ihre kulinarischen Träume in die Realität umsetzen. Interessiert?  
**Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79**

### CHINESISCHER ALLEINKOCH

Für ein bekanntes Spezialitätenrestaurant am Thunersee suchen wir den hochqualifizierten Profi. Sie beherrschen die kantonesische Küche perfekt, sind ein Spezialist im Gemüseschnitzen und verwöhnen die Gäste mit traditionellen und selber kreierten Leckerbissen. Packen Sie zu bei dieser anspruchsvollen Herausforderung mit entsprechendem Salär und familiärer Atmosphäre und senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
**Bern, Alex Trinkler, 031/310 10 10**

### SOUS CHEF

Per sofort oder nach Vereinbarung, fest oder temporär: Unser Auftraggeber ist einer der grössten Restaurantsbetriebe in Zürich, der für einen sehr gepflegten, zentral gelegenen Betrieb einen qualifizierten Chef de partie mit Ambitionen oder einen qualifizierten Sous chef sucht. Per Anhang 2000 sollen hier GaultMillau-Punkte erkornt werden, und Sie können von Anfang an dabei sein. Rufen Sie mich noch heute an.  
**Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79**

### SOUS CHEF W/M

Für einen renommierten Hotelbetrieb am Vierwaldstättersee suchen wir einen jungen, ambitionierten und kreativen Sous chef. Sie haben Führungserfahrung und geben gern Ihre Kenntnisse der saisonalen französischen Küche im à la carte- und Banquetbereich weiter. Wollen Sie einen weiteren Schritt in Ihrer Karriere machen, dann melden Sie sich noch heute.  
**Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60**

### CHEF DE PARTIE TAGESDIENST

Täglich rund 800 Essen für zwei Personalrestaurants mit mehreren Outlets – das garantiert viel Abwechslung und Spannung bei der Arbeit. Sie sind 24 bis 28 Jahre alt und suchen nach der Lehre und Erfahrung an ein paar Stellen nun einen Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten und freien Wochenenden in Zürich. Melden Sie sich noch heute.  
**Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79**

### CHEF DE PARTIE M/W

Für einen gepflegten Landgasthof im Zürcher Oberland suchen wir eine kreative und begeisterungsfähige Persönlichkeit. Saisonale, marktfrische Küche mit Fischspezialitäten stehen für den Erfolg dieses Restaurants. Sie haben die Ambitionen viel Neues zu lernen, wünschen sich ein junges Team und behalten auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf. Wenn Sie zudem ein attraktives Salär zu schätzen wissen, dann rufen Sie mich heute noch an.  
**Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79**

### SERVICEANGESTELLTE

Kalbshaxe, Cordon bleu und Bratwurst mit Rösti – so währschaft wie die Speisekarte, so gediegen ist die Kundschaft. Für eines der besten gutbürgerlichen Restaurants nahe der Zürcher Bahnhofstrasse suchen wir hübsche, junge und vor allem fröhliche Serviceangestellte. Pluspunkte sind das gute Salär, freie Sonntage und ein sympathischer Chef.  
**Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79**

### JUNGKOCH M/W

Sushi, Sashimi, Nigiri und Wasabi werden für Sie bald keine Fremdwörter mehr sein, wenn Sie diese interessante und vielseitige Stelle in einem bekannten Viersterne-Hotel mit einem exklusiven japanischen Restaurant in der Nähe des Zürcher Flughafens antreten. Nach einer gründlichen, professionellen Einführung in die kreative Welt der japanischen Küche werden Sie abwechslungsweise in der japanischen Küche und in der Ihnen vertrauten klassischen europäischen Küche eingesetzt. Rufen Sie mich noch heute an!  
**Zürich, Sandra Furrer, 01/297 79 79**

### PIZZAIOLO

Für die Neueröffnung eines italienischen Spezialitätenrestaurants im Raum Lenzburg/Baden suchen wir den versierten, flexiblen und kreativen Pizzaiolo mit Erfahrung. Ob Pizza Prosciutto, Pizza Frutti di Mare, Pizza ai Funghi – Sie kennen sie alle. Ihr Arbeitgeber ist ein international tätiger Konzern, darum ist es für Sie auch ganz selbstverständlich, wenn eine Pizza «with Ham» oder Pizza «avec des fruits de mer» bestellt wird. Ein tolles Team erwartet Sie, rufen Sie mich noch heute an.  
**Zürich, Sandra Furrer, 01/297 79 79**

## SWISS HOLIDAY PARK

VIERWALDSTÄTTERSEE  
HOTEL & KONGRESS-CENTER • ERLEBNIS-BÄDER • SPORT & WELLNESS-RESORT

Der SWISS HOLIDAY PARK, im Herzen der Zentralschweiz am Vierwaldstättersee gelegen, lässt seinen Gästen keine Wünsche offen. Die einzigartige Verbindung von einer zauberhaften Landschaft, in seiner Vielfalt einmaligem Sport- und Erlebnispark sowie dem modernen Kongress- und Seminarforum machen unser Unternehmen zu einem starken Anbieter in einem attraktiven Zukunftsmarkt. Im Rahmen der konsequenten Weiterentwicklung des Unternehmens suchen wir den

unternehmerisch denkenden  
und marktorientierten

### LEITER MARKETING UND VERKAUF

Sie nutzen die Wettbewerbsvorteile  
und sichern damit den weiteren Erfolg

#### Ihre Aufgaben:

Sie organisieren die Marketing- und Verkaufsfunktion und sind massgeblich bei der Gestaltung bestehender und neuer Marktleistungen beteiligt. Weitgehend selbstständig sind Sie für die Marktbeurteilung im In- und Ausland verantwortlich: vom kreativen Konzept bis zur erfolgreichen Umsetzung einschliesslich Direktverkauf. Ebenfalls sind Sie für die Realisierung eines nachhaltig überzeugenden Kommunikationskonzeptes, in Zusammenarbeit mit externer Unterstützung, zuständig. Ihr dynamisches Mitarbeiterteam wissen Sie motivierend und zielorientiert zu führen.

#### Was Sie mitbringen:

Sie verfügen über eine abgeschlossene Marketing- und Verkaufsausbildung (idealerweise dipl. Marketingleiter) und bringen fundierte Kenntnisse der Touristikbranche mit. Verkaufs- und Führungserfahrung eines mittleren Teams sind ebenfalls Voraussetzungen für diese herausfordernde Position. Als beweglicher, belastbarer und begeisterungsfähiger Macher sind Sie der Typ «Spielertrainer» und fähig, im Rahmen langfristiger Pläne kurzfristig zu agieren.

#### Wir bieten Ihnen:

Eine vielseitige Aufgabe und die Möglichkeit, als Mitglied der Geschäftsleitung zukunftsweisende Strategien und Konzepte mitzugestalten. Ein modernes Umfeld und angenehmes Arbeitsklima sowie ein vorwärtsstrebendes und professionelles Team. Marktgerechte und attraktive Arbeitsbedingungen sind bei uns eine Selbstverständlichkeit und entsprechen der Herausforderung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen an Frau B. Vicari oder Herrn Ch. Strässle.

115553/084837

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

## Restaurant Bad Attisholz SO

Wir suchen einen

### Küchenchef

im renommierten  
Restaurant Bad Attisholz/Solothurn

Sie können kochen, kalkulieren, einkaufen und Lehrlinge ausbilden. Sie sind eine professionelle Führungskraft mit Ambition, Talent und Freude.

Ihr Aufgabenbereich: 2 Restaurants und 3 Banquetssäle. Wir bieten: einen sehr positiven und freundlichen Arbeitsplatz, an dem Sie sich voll und selbständig entfalten können, gute Bezahlung und eine neu renovierte, sehr schöne 4-Zi.-Wohnung mit Garten. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Restaurant Bad Attisholz, Carry Person  
 CH-4533 Riedholz  
 Telefon 032 622 06 11, Fax 032 623 17 28  
 Mail: carry.person@bad-attisholz.ch

115500/2870



Das traditionsreiche \*\*\*\*\*-Hotel mit weltweit erstklassigem Ruf sucht n. V. einen motivierten

### COMMIS PÂTISSIER W/M

mit einer Ausbildung als Konditor-Confiseur. Herr George Angehrn, Küchenchef, und Frau Judith Wenger, Personaldienst, geben gerne weitere Auskünfte und freuen sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich  
 Telefon 01 269 39 20, E-Mail: reservations@doldergrand.ch



A member of  
The Leading Hotels of the World.

# JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

**F&B Manager:** Sie sind gelernter Koch oder Kellner, haben die Hotelfachschule absolviert und bringen schon Erfahrung als F&B Assistent, Praktikant oder Manager mit. Wenn Sie dazu noch ein Organisationsstalent sind und Ihre Stärken beim Erarbeiten von Kennzahlen und Kostenrechnungen liegen, dann können wir Ihnen in einer gepflegten 5\*-Atmosphäre eine sehr abwechslungsreiche Aufgabe mit viel Verantwortung und Kompetenzen offerieren. Weiterbildung und Arbeit im Team sind in diesem Hotel ebenfalls von zentraler Wichtigkeit. Wenn Sie an dieser besonderen Herausforderung interessiert sind, dann sollten Sie uns so schnell wie möglich kontaktieren oder schauen Sie ganz einfach bei uns am Hirschengraben in Luzern vorbei. **Luzern**

**Réception:** Ob Stadt oder Land, Leute mit Umgang und Charme sind überall willkommen. Wenn Sie zudem eine kaufmännische oder eine Hotelausbildung genossen haben, Sprachen beherrschen und auch mit modernen Hilfsmitteln umgehen können, dann würden wir Ihnen gerne eine Stelle, wo Sie sich entfalten können, anbieten. **Basel, Luzern, Zürich**

**Chef de partie:** Wenn Sie als guter Fachmann auch Interesse an Auswahl oder Weiterbildung haben, dann können wir Ihnen verschiedene Stellen anbieten, bei denen Sie sich nach Ihren Vorkenntnissen und Neigungen entfalten können. Rufen Sie uns an, wir verfügen in der ganzen Schweiz über eine grosse Anzahl an offenen Stellen. **Basel, Luzern, Zürich**

**Sous-Chef:** Dass Sie kochen können, haben Sie bewiesen. Nun ist es an der Zeit, die ersten Schritte als Führungspersönlichkeit zu tun. In einer Brigade unterstützen Sie mit Engagement den Chef. Ihr Arbeitsort ist in der Stadt Zürich. Wenn Sie einen Karriereschritt weiterkommen wollen, dann melden Sie sich jetzt bei uns. **Zürich**

**Mehrere Betriebsassistenten:** Als zukünftige Kaderpersönlichkeit sind Sie bereit, Ihrem Arbeitgeber zu zeigen, was Sie können. Die Möglichkeit dazu bieten wir Ihnen gerne. Sie haben Freude an der Gastronomie und Arbeit spornet Sie an. Sie haben eine Lehre im Service oder in der Küche absolviert, eine Zusatzbildung wie HF oder ähnliches? Die Arbeitsorte sind in **Basel und Zürich**

**Service:** Dass Service mehr bedeutet, wissen und können Sie, denn Sie haben es gelernt. Dieser Beruf, der aus Kommunikation und Begegnung besteht, bereitet Ihnen Zufriedenheit. Als Fachperson haben Sie Anspruch auf die entsprechende Stelle! Wir bieten Ihnen gerne Ihre neue Aufgabe an, ob in der Stadt oder auf dem Land oder in den Bergen. **Basel, Luzern, Zürich**

Dies ist nur eine Auswahl an unseren freien Stellen. Das ganze Angebot finden Sie unter <http://www.gastronet.ch>

**Temporär • Dauer • Kader**  
 \*Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44  
 Luzern 6003 • Hirschengraben 35 • Fon 041/240 21 01  
 Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44  
<http://www.gastronet.ch> [jobsandmore@gastronet.ch](mailto:jobsandmore@gastronet.ch)



Unsere Frau Goldgruber zieht es wieder nach Asien. Darum suchen wir für die **HOSTELLERIE GEROLDSWIL** im südländischen Stil per sofort oder nach Vereinbarung

## Chef de réception (m/w)

Hotelreservationsverwaltung + Empfangsaufgaben, Seminarorganisation und Sales – also ein sehr umfassendes, interessantes und selbständiges Arbeitsumfeld in einem jungen Team. Wir erwarten einen kaufmännischen Abschluss (den benötigen Sie, um unsere Lehrlinge zu betreuen), Erfahrung mit WINOFFICE und von Vorteil sind FIDELIO-Kenntnisse. Als Mitglied des Kadern erwarten wir teamorientiertes, überdurchschnittliches Einsatzdenken. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver Arbeitsplatz in einem topmodernen Tessiner Familienbetrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria, BAR, Kongresse bis 600 Plätze.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte:

Elio Frapolli  
**HOSTELLERIE GEROLDSWIL**,  
 8954 Geroldswil-Zürich  
 Telefon 01 747 87 87, Fax 01 747 88 88

AZ 115511/13323



## HOSTELLERIE STERNEN

CH-6454 Flüelen am See  
 Axenstrasse 6, Postfach  
 Telefon 041 875 03 08, Telefax 041 875 03 05

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen qualifizierten, jungen

## Küchenchef oder Sous-chef

Wir erwarten einen kreativen und loyalen Teamleiter/in, welcher mit Freude seinen Beruf ausübt.

Ich freue mich auf Ihren Anruf, Telefon 041 875 03 03, Herrn Peter Bonetti verlangen. Bis bald.

115592/11495



Wir planen frühzeitig!!! Sie auch???  
 «Mit uns ins nächste Jahrtausend»  
**Neueröffnung: RESTAURANT ASCOT**  
 per 1. November 1999

## Küchenchef

Sie als Profi wissen genau, wie man mit Frischprodukten umgeht, Mitarbeiter motiviert, organisiert und die Küchenrendite im Griff hat. Wenn Sie dieser Herausforderung gewachsen sind und gerne selber anpacken, dann sollten Sie sich unbedingt bewerben.

## Chef de partie (m oder w)

Haben Sie Spass am Kochen und bringen etwas Erfahrung aus der Spitzengastronomie mit, arbeiten gerne auf allen Posten, dann sind Sie genau die richtige Person, die wir suchen.

## Servicefachangestellte

Sie haben Ihr Fach gelernt, sind jung, top motiviert, verkaufen gerne unseren Gästen frische Produkte und schöne Weine aus unserer Vintothek, so steht Ihnen für die Bewerbung eigentlich nichts im Wege.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit zur Entfaltung Ihrer Kreativität, 5-Tage-Woche, 5 Wochen Ferien, unseren Ansprüchen an Sie entsprechendes Salär und ein modernes Arbeitsumfeld.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

**Max Gugelmann, Restaurant Bar Bistro «La Cachette»,**  
 3920 Zermatt, Telefon 027 967 65 95.

114672/396706



**RESTAURANT BRAUEREI SCHÜTZENHAUS** –  
 Burgdorf • Switzerland

Burgdorf, die Stadt im Emmental, zunehmend bedeutende Regionalstadt mit Hightech-Industrie, einem einmaligen Hinterland und einer malerischen, mittelalterlichen Altstadt, wird um ein freudiges, dynamisches Lokal erweitert. Das Restaurant Brauerei Schützenhaus, eine Gasthausbrauerei mit selbstgebrautem Bier, hat im Juni seine Pforten für alt und jung geöffnet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

## Chef de brigade (m/w)

- Servicefach-Aushilfen mit Führungserfahrung
- Fremdsprachenkenntnisse (D, F, E) von Vorteil
- Initiativ, flexibel, dynamisch, Freude an Neuem
- ausgesprochener Teamgeist.

Wir bieten:

- junges und sehr motiviertes Team
- flexible und dynamische Organisationsstruktur
- vielseitiger Arbeitsinhalt
- verantwortungsvolles und selbstgestaltetes Arbeitsumfeld.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift mit Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Mar: Aeberhard, General Manager,  
 Hotel Stadthaus AG, Brunnmattstrasse 4a,  
 Postfach 583, 3401 Burgdorf,  
 Telefon 079 676 35 53, Fax 034 422 52 45

Restaurant Brauerei Schützenhaus • Wynigenstrasse 13 • CH-3401 Burgdorf  
 Telefon 034 428 82 00 • Fax 034 428 82 28

115603/59412



## MONGOLIAN BARBECUE

Für unseren interessanten Betrieb in Bern suchen wir nach Vereinbarung

## Geschäftsführer/in

Sie verfügen über einen Fähigkeitsausweis, wollen gerne ein originales, asiatisches Konzept kennenlernen, wo Sie Ihre starken Frontqualitäten einsetzen können und führen gerne ein dynamisches, aufgestelltes Team?

Dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

**HAN MONGOLIAN BARBECUE**

Herr Frank Nagy  
 Beatengasse 11  
 Postfach 6377  
 8023 Zürich



4500 Solothurn

Das Hotel Krone ist ein renommiertes \*\*\*\*\*-Hotel und gilt als erste Adresse in der schönsten Barockstadt der Schweiz.

Mit grossem Engagement und gesundem Ehrgeiz ist das Krone-Team täglich bestrebt, den Erwartungen unserer Gäste gerecht zu werden. Dies widerspiegelt sich in den konsequenten Bemühungen, unsere Gastgeberqualität zu optimieren.

Unser Serviceteam wünscht sich auf Anfang September oder nach Übereinkunft einen jungen, dynamischen und teamorientierten «Coach» als

## Chef de service

Sie sind eine lebensfrohe Gastgeberin, die es versteht, Ihre Mitarbeiter täglich zu motivieren. Neuen Herausforderungen begegnen Sie mit Enthusiasmus und Elan. Ihr rasches Auffassungsvermögen, Ihre Kreativität und Ihre Belastbarkeit sowie Ihr ausgesprochenes Flair für die Servicekultur helfen Ihnen, Ihre Vorbildfunktion gegenüber Ihren Mitarbeitern wahrzunehmen. Als Mitglied unseres Kadern lehren Sie Ihrem Serviceteam, unternehmerisch und kostenbewusst zu denken und Verantwortung zu übernehmen. Unsere Lehrlinge begleiten Sie aktiv und engagiert durch Ihre Ausbildung.

Sie begeistern sich für saisonale Verkaufsförderungsaktivitäten, für deren Umsetzung Ihnen ein A-la-carte-Restaurant, ein Grill-Room und – während des Sommers – ein Boulevard-Restaurant zur Verfügung stehen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung und Ihre vollständigen Unterlagen.

Marie-Theres C. und Gerald Dörfler-Aerni  
 Hotel Krone, Postfach, 4502 Solothurn  
 Telefon 032 622 44 12, Fax 032 622 37 24  
 E-mail: [reservation@hotelkrone-solothurn.ch](mailto:reservation@hotelkrone-solothurn.ch)

115368/31852

Für unser bedientes Restaurant James Joyce Pub im Herzen von Zürich suchen wir per 1. September 1999 eine etwa 22-30jährige

## Servicemitarbeiterin

Im historischen Pub aus dem 19. Jahrhundert führen wir nebst einem grossen Getränkeangebot auch traditionelle Speisen und ein täglich wechselndes Angebot auf gehobenem Niveau.

Service ist Ihre Leidenschaft und Sie sind gerne Gastgeberin. Sie verfügen über einige Jahre Serviceerfahrung und sprechen und verstehen einwandfrei schweizerdeutsch und etwas englisch.

Der Betrieb ist täglich von 11.00 Uhr bis 00.30 Uhr geöffnet, ausser am Sonntag. Interessiert? Dann freuen wir uns auf die Zusendung Ihrer Unterlagen und stehen bei Fragen gerne zur Verfügung.

James Joyce Pub,  
 Brigitta Luthiger, Geschäftsführerin  
 Pelikanstrasse 8, 8001 Zürich  
 Telefon 01 221 18 28

115582/150550



Für das Hotel Ibis in Rothrist suchen wir eine/n junge/n und interessierte/n

## Stv. Geschäftsführer/in

Wir bieten Ihnen einen interessanten und abwechslungsreichen Aufgabenbereich, Weiterbildungsmöglichkeiten und die Chance, sich selbst weiterzubilden.

Sie verfügen über eine Ausbildung an einer Hotelfachschule sowie Englisch- und Französischkenntnisse. Ihr Alter ist zwischen 23 und 35 Jahren, und Sie freuen sich auf eine neue und spannende Aufgabe.

Noch Fragen? Rufen Sie uns an:

Telefon 062 794 06 66

Ansonsten senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen direkt an:

Hotel Ibis, Michael Schibli  
 Helblingstrasse 9, 4662 Rothrist



Accor betreibt 12 Hotels in der Schweiz, 6 weitere sind im Bau und werden nächstes Jahr eröffnet.

115573/264822

htr

Über Entscheidungsträger und Hoffnungsschimmer

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

# säntis

DER BERG

«Mit der besten Aussicht...  
... auf interessante Begegnungen.»

Für unsere Hotel- und Gastronomiebetriebe im malerischen Appenzellerland suchen wir per 1. Oktober 1999 oder nach Vereinbarung einen dynamischen, weitsichtigen Gastronomieprofi als

## Betriebsleiter Gipfelgastronomie m/w

(Es kann auch ein Paar sein)

Das Grossprojekt «Säntis 2000» mit dem Bau unserer zwei neuen Restaurants auf dem beliebtesten Aussichtspunkt mit Blick in sechs Länder, ist abgeschlossen. Das neue, moderne Gastrokonzept verfügt je nach Bedarf und Nutzung bis zu 700 Sitzplätze und viele neuen Möglichkeiten im Event-, Seminar- und Gastronomiebereich.

Aufgrund seiner saisonbedingten Struktur, verbunden mit Spitzenfrequenzen, stellt dieser Jahresbetrieb an den zukünftigen Leiter hohe Anforderungen in bezug auf: berufliches Können und Erfahrung, Einsatzbereitschaft, Führungsverantwortung und setzt gute Kenntnisse in betriebswirtschaftlicher Hinsicht voraus. Sie wirken zum grossen Teil an der Front, beinhalten Ihre Gäste als freundlicher Kommunikator und übernehmen auch einen Teil der Administration.

Wir bieten Ihnen eine sehr herausfordernde und abwechslungsreiche Kaderstelle, wo Sie Ihre Ideen einbringen und umsetzen können. Viel Führungs- und Fachverantwortung innerhalb von gegebenen Rahmenbedingungen sowie eine selbstständige Tätigkeit mit den dazugehörigen Kompetenzen und fortschrittlichen Anstellungsbedingungen inkl. Erfolgsbeteiligung.

Senden Sie uns doch ganz einfach Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto und dem Vermerk «Persönlich» an unsere unten aufgeführte Adresse zu. Selbstverständlich dürfen Sie mich auch gerne für eine erste Information anrufen (Tel. 071 365 65 65/85). Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Säntis Schwebbahn AG  
Geschäftsleitung  
z. H. Herrn Jürg M. Anliker  
9107 Schwägäp AR

115364/136581

**Sie sind:**  
- dynamisch  
- flexibel  
- kreativ  
- gegen verstaubte Strukturen...  
... und stehen trotzdem mit beiden Füßen auf dem Boden der Realität



**Wir sind:**  
- all dies, plus...  
- Frankreichs Leader im Vermieten von Cateringmaterial seit 3 Jahren mit einer Tochtergesellschaft in Genf etabliert

**Sie wollen:**  
- sich weiterentwickeln  
- Verantwortung  
- Erfolg

**Wir wollen:**  
- all dies, plus...  
- mit Ihnen zusammen den Grossraum Zürich erobern

## GESCHÄFTSFÜHRER

Sie bringen eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie (Berufslehre, eventuell Hotelfachschule) mit, verfügen über Berufserfahrung, gute Französischkenntnisse und sind vertraut mit den gängigen EDV-Hilfsmitteln.

Sie sind kontaktfreudig, sehr anpassungsfähig und flexibel. Sie haben kaufmännisches und organisatorisches Talent und haben keine Angst, selbst an der Front mitzuarbeiten.

Sie suchen eine neue Herausforderung, haben Lust, von «Anfang an dabei zu sein», um mit uns zusammen eine dynamische, qualitativ hochstehende und erfolgreiche Tochtergesellschaft in Zürich aufzubauen.

Ihre gepflegte Erscheinung, Ihre Umgangsformen und Ihre Menschenkenntnis erlauben es Ihnen, sich in die verschiedensten Situationen und Bedürfnisse hineinzuversetzen.

Erwünschter Arbeitsbeginn ist der 1. Oktober 1999.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto an:

A.C.O.G. CONSULTING, z.H. VON M.M. LACHAT  
PLACE DE COPPOZ 4, 1052 LE MONT-SUR-LAUSANNE

115515/402846



Nicht nur im Museum und im IMAX-Filmtheater, sondern auch im kulinarischen Bereich will das

### Verkehrshaus der Schweiz in Luzern

seinen 800 000 Gästen pro Jahr ein tolles Erlebnis bieten. Die verschiedenen Restaurants werden im kommenden Winter nach zeitgemässen Erfordernissen umgebaut und neu gestaltet. Für die operative Gesamtleitung suchen wir auf Herbst 1999 einen herausragenden Gastgeber als

## Bereichsleiter Gastronomie

Das Wohlergehen der vielschichtigen Kundschaft ist Ihnen ein echtes Anliegen, und Sie sind in der Lage, die Freude an der Dienstleistung als Coach auf Ihr ganzes Team zu übertragen. Eine mehrjährige Berufserfahrung mit Führungsverantwortung, Mehrsprachigkeit, Offenheit für kreative Gastrokonzepte und Freude an einem höchst abwechslungsreichen Betrieb setzen wir voraus.

Ein hoch motiviertes Leitungsteam im Verkehrshaus freut sich auf eine kommunikative und begeisterungsfähige Persönlichkeit als neues Kadernmitglied.

Ihre Bewerbung richten Sie an:  
Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES,  
Huttenstrasse 60, 8006 Zürich  
e-mail: me@eaa.ch

Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und leiten Ihre Unterlagen erst nach einem persönlichen Gespräch mit Ihnen und auf Ihren ausdrücklichen Wunsch an unsere Auftraggeberin weiter.

115487/308846



## Geschäftsführer/in

- > Region Basel
- > Für eine Neueröffnung suchen wir den/die Gastgeber/in mit Unternehmenslust und dem notwendigen Know-how, um diesen Tagesbetrieb auf Hochtouren zu bringen und unterschiedliche Kundschaft wie Geschäftsleute und Sportler zu verwöhnen.
- > Küchenchef mit Patent? Dann sind Sie genau der Richtige für diesen Tagesbetrieb. Gesucht wird nämlich der/die Gastgeber/in, welche/r bereit ist, aktiv in der Küche mitzuwirken und nebenbei gewisse administrative Aufgaben zu erledigen.

Für beide Betriebe Bewerber mit Patent und Erfahrung in ähnlicher Position bevorzugt.

## Restaurantleiter/in

- > Für einen harmonisch in die Landschaft eingebetteten 4-★-Betrieb, an der Achse Zürich-Chur gelegen, suchen wir den/die Gastgeber/in mit entsprechender Ausbildung, Erfahrung, Charme und Freude im Umgang mit einer vielfältigen anspruchsvollen Kundschaft
- > Für ein Chalet-Hotel der Luxusklasse im Berner Oberland. In Zusammenarbeit mit einem Team von circa 15 Mitarbeitern stellen Sie die exklusive Gästeschaft in den Mittelpunkt und tragen so auch in Ihrem Namen zu einem angenehmen Ferienerlebnis bei.

## Betriebsassistent/in/ Geschäftsführerassistent/in

Verschiedene Allroundstellen für junge Leute mit Power und Drive in den Regionen Olten, Basel, Zürich, Luzern und Graubünden. Ihre Aufgaben liegen sowohl an der Front als auch im administrativen Bereich.

## Generalgouvernante/1. Hausdame

Renommierte Hotels im Berner Oberland, Zürich und Region Luzern suchen qualifizierte Bewerberinnen mit Erfahrung in ähnlicher Position.

## Réceptionist/in

Den ersten Eindruck vom Haus verdankt man Ihnen! Mit einer sympathischen Ausstrahlung sind Sie im Mittelpunkt des Geschehens und stehen den Gästen mit Rat und Tat zur Seite. Bekannte Hotels in der ganzen Schweiz bieten Ihnen attraktive Arbeitsbedingungen.

## Chef de partie/Sous-chef/Küchenchef Servicefachangestellte/Chef de brigade

Vom gepflegten Landgasthof bis zum raffinierten Gourmetrestaurant: wir haben super Angebote in der ganzen deutschen Schweiz.

Sind Sie auch «on the Web»? Dann lassen Sie Ihre Maus nicht los und besuchen Sie doch unsere Homepage! <http://www.horega.ch>

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung: diskret - professionell - kostenlos.

## HoReGa Select AG Kaderberatung

Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 75  
E-Mail: [info@horega.ch](mailto:info@horega.ch)

115612/208191



Unser Auftraggeber ist ein grosses Unternehmen für Sportbahnen im Bündnerland und besitzt ebenfalls mehrere Bergrestaurants. Für zwei dieser Restaurationsbetriebe suchen wir einerseits nur für die Wintersaison ab 1999, andererseits in Jahresstelle ab Winter 1999 je eine/n

## Geranten/-in

## oder Gerantenpaar

Können Sie sich vorstellen, auf luftiger Höhe für das Wohl der Skisportler bzw. im Sommer der Wanderer und Mountainbiker zu sorgen?

Wir bevorzugen Kandidaten mit einer fundierten Ausbildung, entweder als Koch oder als Gastgeber/in, welche aktiv im Betrieb mitwirken und mit anpacken können. Sie haben bereits einige Jahre Erfahrung in der Führung eines gastronomischen Betriebes. Sie sind ein motivierter Gastro-Allrounder, der Freude im Umgang mit einer sehr bunten Kundschaft hat, die Fähigkeit hat, die Hektik während der Stosszeiten zu bewältigen, und den Willen, den Betrieb auch mit persönlichem Einsatz erfolgreich zu führen.

Ihr Arbeitsplatz befindet sich oberhalb der Nebelgrenze, mitten in einem der schönsten Ferien- und Skigebiete Graubündens. Sie geniessen regelmässige Arbeitszeiten (Tagesbetrieb) und eine angemessene Entlohnung mit Beteiligung.

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

Katrin Boshoff  
Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 91  
[www.horega.ch](http://www.horega.ch), E-Mail: [info@horega.ch](mailto:info@horega.ch)

115613/208191



Für unseren lebhaften und vielseitigen Betrieb auf dem Kerenzberg suchen wir auf Juli/August

## Jungkoch/Chef de partie Serviceangestellte

(keine Bewilligungen vorhanden)

Sind Sie interessiert, in einem dynamischen Team mitzuwirken? Dann sind Sie bei uns richtig - rufen Sie an, Herr und Frau Ruffenacht geben gerne weitere Auskünfte: Telefon 055 614 18 32.

Hotel Rössli, R. + S. Rufenacht, 8757 Filzbach  
Montag Ruhetag

P 115451/85545



## Konditorin

Sie verwöhnen in unserem Café-Tea-room unsere Gäste mit Süssigkeiten.

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Herr Marcel Spescha freut sich auf Ihre Bewerbung.

Hotel Spescha  
Café-Tea-room  
Bündnerstrasse, Conditiorei  
7078 Lenzerheide  
Tel. 081 384 62 63

P 115575/316504

## Hoch-Ybrig Lauchern

Gesucht in urig gemüthliches Bergrestaurant für Saison- oder Jahresstelle einen

**Küchenchef, Koch  
und Hilfskoch  
sowie Servicepersonal  
(Aushilfen) Tagesbetrieb**

Nähere Auskunft: Tel. 055 414 21 75  
079 413 17 87

115507/402843



Wir sind eine im Wachstum begriffene dynamische Unternehmung mit individuellen Hotel- und Restaurantbetrieben und rund 400 Mitarbeitern.

Per 1. Oktober 1999 übernehmen wir die vier Restaurantgrossbetriebe der Merkur AG - Bern Spitalgasse, Bern Zytgloggenlaube, St. Gallen Bohl, Basel Marktplatz.

Aus diesem Grund suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

## Projektleiter/operativen Leiter

Sie planen die Übergabe der vier Betriebe und sind ab 1. Oktober 1999 gesamtverantwortlich als Operativer Leiter dieser neuen Betriebe.

Sie sind ein kommunikativer Vollblutgastromom im Alter zwischen 35 und 45 Jahren, mit einer fundierten Ausbildung im Gastgewerbe sowie ausgewiesener, erfolgreicher Geschäftsführung.

Sie erkennen komplexe Zusammenhänge, können organisieren, agieren und reagieren und besitzen die Fähigkeit, zu begeistern und zu motivieren. Grosse Einsatzbereitschaft, Selbstständigkeit, Zielstrebigkeit, Durchhaltewillen und selbstverständlich eine grosse Portion Humor und Gelassenheit zeichnen Sie aus. In Ausnahmefällen sind Sie bereit, Betriebe selber zu führen.

Als operativer Leiter sind Sie mitverantwortlich für die Umsetzung der vorgegebenen Betriebskonzepte und die Überwachung der Zielvorgaben wie Budgets, Forecast und die Ergebnisse in den anvertrauten Bereichen. Als diplomatischer Coach der Geschäftsführer stellen Sie den Informations- und Kommunikationsfluss zur Geschäftsleitung sicher und, sind für eine kontinuierliche Qualität in allen Belangen besorgt.

Sind Sie motiviert, täglich mit neuen Herausforderungen konfrontiert zu werden und als Vorbild resultat-, leistungs- und teamorientiert zu arbeiten? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto zuzustellen:

Herrn Christian Kramer, Kramer Gastronomiebetriebe, Förlibuckstrasse 181, 8005 Zürich

115531/37678



In **Graubünden**, am Fusse des Lenzerhorns, in der Ferienregion Lenzerheide-Valbella Richtung Lantsch/Lenz, liegt St. Cassian. Das **RESTAURANT ST. CASSIAN** hat dank dem benachbarten Camping, den vielen Feriengästen in der Region und den guten Verkehrsverbindungen ein riesiges Gästepotential in allen Jahreszeiten.

Auf die **Wintersaison 1999** suchen wir eine initiative Persönlichkeit oder Paar als

## Pächter/in

Das gepflegte Restaurant St. Cassian verfügt über 50 Plätze, ein Stübli mit 30 Plätzen und eine 80plätzer Sonnenterrasse. Die grosse Wirtswohnung, die Personalzimmer und der grosse Parkplatz sind weitere Merkmale der guten Infrastruktur.

Das Restaurant bietet eine einmalige Chance für einen jungen, selbständigen, unternehmerisch handelnden Koch oder ein Gastgeberpaar. Packen Sie Ihre Chance und senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto. Wir werden Ihre Unterlagen mit vollster Diskretion behandeln und freuen uns, Sie kennenzulernen.

Familie C. Nadig-Hofer, St. Cassian, 7083 Lantsch/Lenz

115099/243256

Die Culinarium AG ist ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie mit Betrieben in der ganzen Schweiz. Per 1. Juli 1999 suchen wir eine/n

## Betriebsassistent/in

Sie sind die frontorientierte Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Berufsausbildung im Gastgewerbe. Sie haben sich weitergebildet (HFS, Kurse) und Sie verfügen über PC-Kenntnisse (Word und Excel). Ebenso sind Mitarbeiterführung und -motivation keine Fremdwörter für Sie.

Nach einer gründlichen Einarbeitung sind Sie zuständig für die Unterstützung und Ablösung der Betriebsleiter und Assistenten an der Front wie auch im administrativen Bereich in verschiedenen Betrieben in der Stadt Zürich.

Das Idealalter für diese Position ist 25-35 Jahre. Gefordert werden neben Fachwissen Einsatzbereitschaft und Flexibilität. Dafür bieten wir Ihnen eine Stelle mit geregelter Arbeitszeit von Montag bis Freitag, vorwiegend tagtäglich. Nehmen Sie diese Herausforderung an? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

Culinarium AG, Basli Wyrsch, Personalchef, Baslerstrasse 71, 8048 Zürich  
Telefon 01 236 76 17

**Culinarium**  
RESTAURANTS & CATERING

P 115077/10650



Für unser Restaurant Löwen in Meilen, welches über einen grossen Saal, die Cantina Navajo und den Löwen-Garten verfügt, suchen wir per sofort oder nach Absprache einen

## Betriebsassistenten/-in

der/die Gastronomie liebt und lebt.

Sie unterstützen die GL vor allem im administrativen Bereich, arbeiten als Chef de service und werden dort eingesetzt, wo Not am Mann ist.

Sind Sie zwischen 22 und 30 Jahren jung, verfügen über Kenntnisse in der Büro-Organisation, können mit einem PC umgehen, haben Küchen- und Serviceerfahrung und sind vor allem motiviert, in einem jungen Team mitzuarbeiten?  
Interessiert? Bitte melden Sie sich bei:

Henrik Kammermann, **Höchgass Gastro AG**, Seefeldstrasse 120, 8008 Zürich.

ME 115574/39804



Roter Drache sucht

## eine/n tourismusgewandte/n Marketing- und Verkaufseiter/in

Sie sind kontaktfreudig und kommunikativ. Sie sind ein/e absolute/r Tourismusexperte/-in und haben Spass daran, engagiert in einem jungen Team und einem dynamischen Umfeld zu arbeiten. Sie können vernetzt denken und möchten zum innovativen Geist des Unternehmens beitragen. Redegewandt und schreibsicher sind Sie in Englisch und Deutsch. Weitere Fremdsprachen sind von Vorteil. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören vielfältige Marketingaktivitäten, die Planung und Durchführung von Events sowie die Präsentation des Produktes im In- und Ausland – vorwiegend Deutschland und England.

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

**Pilatus Bahnen**  
Schlossweg 1, 6010 Kriens

115534/92860

## GRAND HOTEL REGINA GRINDELWALD

CH-3818 Grindelwald

Für unseren Betrieb suchen wir ab 1. Oktober 1999 in Jahresstellung einen/eine

## PERSONALCHEF/IN

mit Erfahrung

Anforderungen:

D, F, E

Kenntnisse der Lohnbuchhaltung und Personalwesen allgemein

Unser Hotel beschäftigt im Durchschnitt zirka 100 Mitarbeiter.

Haben Sie Interesse, eine neue Herausforderung anzunehmen?

Sind Sie bereit, das Personalwesen selbständig zu führen und die Verantwortung über den gesamten Personalbereich zu übernehmen?

Rufen Sie uns doch einfach an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

H. Krebs, **Grand Hotel Regina**, 3818 Grindelwald  
Tel. 033 854 54 55

one of  
*The Leading Hotels of the World®*

115483/14630

## Nützen Sie Ihre Chance!



Wir sind gut!  
Sie sind gut!  
Sie verdienen gut!

Wollen Sie bei uns mitarbeiten als:

## Sous-chef Servicefachangestellte/r

Wir erwarten mit grossem Interesse Ihre Bewerbungsunterlagen für die Jahresstelle.

Wir danken im voraus!

**Hotel-Speiserestaurant  
Hallwyl**  
5707 Seengen  
am Hallwilersee  
Telefon 062 777 11 14



115097/18908



einer der schönsten...  
Das Haus mit Ambiance\*\*\*, Das Haus mit Qualität\*\*\*

## Landgasthof zu den drei Sternen Brunnegg

sucht zur Ergänzung des Teams:

- Betriebsassistent/in
- Barman/-maid
- Chef de Service
- Servicefachangestellte
- Jungkoch/kalte Küche
- Sommelier

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche an Top-Place (Autobahnkreuz Zürich-Basel/Zürich-Bern) bietet Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Wir unterstützen Sie – und Sie uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an: **Telefon 062 896 04 11**, Ernst und Elisabeth Müller-Thurner, 5505 Brunnegg.

115517/241636

## Hotel Säntis\*\*\*\*, 9657 Unterwasser

### Gastlichkeit mit Herz... come and join us

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir, saisonal oder längerfristig:

### AIDE DU PATRON m/w (Réception/Service/Fidelio Front)

unser Sprungbrett für Berufsleute mit Power. Freundliche, kommunikative Person mit Verkaufserfahrung und Organisationstalent.

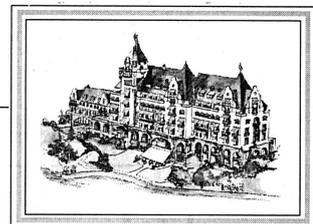
### JUNGKOCH m/w in flottes Küchenteam, für die gepflegte A-la-carte, Bankett- und Pensionsküche.

### SERVICEFACHANGESTELLTE m/w mit Teamgeist und Flair, für die herzliche, motivierte Dienstleistung sind gepaart mit Ihrer fachlichen Qualifikation Ihre Stärken.

Das Hotel Säntis liegt in einer sonnigen, anmutigen Gegend der Ostschweiz – im Toggenburg. 70 Betten, eine rege A-la-carte-Restaurations mit einer Vielfalt an kulinarischen Aktivitäten erwartet Sie genauso wie jede Menge aktive Freizeitgestaltungsmöglichkeiten. L-GAV-konforme Arbeitsbedingungen sind unsere Basis. Zeigen Sie uns Ihre Stärken!

Herr oder Frau Söllinger freuen sich auf Ihre schriftliche (e-mail) oder telefonische Bewerbung.

\*\*\*\*-Hotel Säntis, 9657 Unterwasser  
Telefon 071 999 28 11 / Fax 071 999 34 74  
e-mail: saentis.hotel@bluewin.ch



## Park Hotel Vitznau

CH - 6354 Vitznau/Luzern  
Telefon +41 41 399 60 60 • Fax +41 41 399 60 70  
e-mail: info@parkhotel-vitznau.ch  
Internet: www.parkhotel-vitznau.ch

Unser bisheriger Stelleninhaber wird eine neue Herausforderung annehmen. Wir suchen nach Übereinkunft einen Nachfolger als:

## F&B-Manager

Sie absolvierten eine Kochlehre, besitzen einen Hotelfachschulabschluss und kennen auch die administrativen Arbeiten einer F&B-Organisation. Sie besitzen Flair im Umgang mit anspruchsvollen internationalen Gästen und haben E- und F-Sprachkenntnisse.

Wir bieten Ihnen eine interessante Jahresstelle mit weitreichenden Kompetenzen.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto senden Sie an:

**Park Hotel Vitznau**  
Herrn Dir. Peter Bally  
6354 Vitznau/Luzern



Swiss Deluxe Hotels

115485/06820

## delikatessen & TRINKEN



## BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Mit 13 Restaurants, Banketträumen und einem weitbekanntem Party-Service sind wir die grösste Bahnhof-Restaurations in Europa.

Für unsere **BRASSERIE FEDERAL**, das Lokal, welches das Herz jedes Biergeniessers höher schlagen lässt und wahrhafte Schweizer Spezialitäten anbietet,

und für unser **RESTAURANT ARCADES**, einem Café/Restaurant mit unserem Posthof, der idyllischen Gartenwirtschaft, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je eine/n

## Chef de service m/w

Zu Ihren Aufgaben gehören:

- Führung der Servicebrigade
- administrative und organisatorische Arbeiten
- Einsatz- und Ferienplanung
- Verantwortlichkeit der kompetenten Betreuung der Gäste

Wir wünschen uns:

- Initiative und Freude am selbständigen Arbeiten
- idealerweise einige Jahre Serviceerfahrung
- teamorientiertes Denken und Einsatzbereitschaft
- Selbständigkeit und Organisationsgeschick

Wir sind gespannt auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, und freuen uns, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.

**Candrian Catering AG, Restaurants Bahnhof Buffet, Zürich HB**  
Susanne Schnyder, Personalverantwortliche  
Postfach, 8023 Zürich  
personal@bahnhofbuffet.ch, Telefon 01 217 1537

115489/39870

# EXPRESS-STELLENVERMITTLUNG

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

## Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

**Suchen Sie qualifizierte Arbeitskräfte?**

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 315.-, während 1 Jahr für Fr. 550.- (exkl. MWST).

**Cherchez-vous des travailleurs qualifiés?**

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 315.-, pour 12 mois: fr. 550.- (TVA exclue).

hoteljob

031 370 42 79

(8.00h - 12.00h, 13.30h - 17.00h)

Fax 031 370 43 34

www.hoteljob.ch

**Stellengesuche/Demandes d'emploi**

**Küche/cuisine**

1	2	3	4	5	6	7	8
673	Küchenchef	48	CH	Aug.	D/F/I	AG	
675	Sous-chef	34	CH	Okt.	D/F/E	AG	
682	Koch	43	CH	sofort	D	Tagesbetrieb, ZH	
688	Chef de partie	22	CH	Aug.	D/F/E	Zentral-CH	
692	Küchenchef	36	DE	C Sept.	D/E/E	Zentral-CH	
693	Küchenchef	47	CH	Aug.	D/F	Heim/Rest. LU-Olten	
694	Hilfskoch	21	CH	Okt.	D		
699	Chef de partie		YU	B Sept.	D	Zürich	
700	Küchenchef	54	DE	A sofort	D	GR	
701	Commis de cuisine	34	DE	A Aug.	D	GR/Ost-CH	

**Administration/administration**

1	2	3	4	5	6	7	8
674	Betriebsassistentin	28	CH	Sept.	D	Spital, BE/Murten	
678	Dir.sekretärin	24	CH	Okt.	D/I/F	SG	
681	Anfangsrecept./w.	20	CH	n.Ver.	D/F/E	Hotel, GR/VS	
684	Réceptionist	21	IT	A sofort	I/D/F	3-5*-Hotel	
686	Anfangsrecept./w.	30	CH	Aug.	D/F/E	Tagesjob, LU	
702	Controller	56	CH	Sept.	D/F/E	4-5*-Hotel, ZH/BE/LU	

**Service/service**

1	2	3	4	5	6	7	8
695	Bardame/CH. d. rang	36	FR	A sofort	F/D/E	Berggebiete	
697	Chef de service/w	51	CH	Okt.	D/E	ZH/W'ihur	
698	Kellner/Barman	40	NL	A Nov.	H/D/E	ZH/SG	

**Hauswirtschaft/ménage**

1	2	3	4	5	6	7	8
676	Hofa	19	PT	C Sept.	D/F/I	Spital/Klinik, TG/SG	
677	Kellermeister	32	CH	n.Ver.	D	Hotel, GR	
679	Hilfsgouvernante	23	CH	Sept.	D/E	3-5*Hotel, NW/OW/LU	
680	Haushilfe/Chauff.	38	CH	sofort	D	Engadin	
683	Hofa	18	CH	Sept.	D/E	3-4*Hotel, OW/NW	
685	Etage/Ling./w.	26	CH	Aug.	D/F/E	50%-Stelle, Interlaken	
687	Küchenhilfe	25	PT	A Dez.	P/D	Rest., BE	
689	Küchenhilfe/w	20	CH	Aug.	D	SO/BE	
690	Haushilfe	24	PT	C Nov.	P/D	Zürich	
696	Küchenhilfe	37	ES	A sofort	S/I/E	Rest., BS/BL	

- 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)



115195/84735

**Suchen Sie eine Stelle und sind vom Fach?**

Dann füllen Sie am besten gleich den untenstehenden Bewerbungstalon aus. Ihr Inserat erscheint gratis während 2 Wochen auf dieser Seite in der **hotel + tourismus revue**. Per Telefon oder Fax kann das Inserat jeweils nach einem Monat erneuert werden.

**Cherchez-vous un emploi?**

Si vous êtes qualifié/e dans l'hôtellerie ou la restauration, remplissez le talon ci-dessous et votre annonce paraîtra gratuitement pendant 2 semaines sous cette rubrique dans l'**hotel + tourismus revue**. L'annonce peut être renouvelée, après un mois, par téléphone ou par fax.

**Bewerbungstalon/Talon de demande d'emploi:**

(Bitte gut leserlich ausfüllen/Prière de remplir en capitales)

Gewünschte Stelle/Emploi souhaité: \_\_\_\_\_ Eintrittsdatum/Date d'entrée: \_\_\_\_\_

Art des Betriebes/Type d'établissement: \_\_\_\_\_ Bevorzugte Region/Région souhaitée: \_\_\_\_\_

Name/Nom: \_\_\_\_\_ Vorname/Prénom: \_\_\_\_\_

Strasse/Rue: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: NPA/Lieu: \_\_\_\_\_

Geburtsdatum/Date de naissance: \_\_\_\_\_ Nationalität/Nationalité: \_\_\_\_\_

Telefon privat/No de téléphone privé: \_\_\_\_\_ Telefon Geschäft/No de téléphone professionnel: \_\_\_\_\_

Arbeitsbewilligung/Permis de travail: \_\_\_\_\_

Bemerkungen/Remarques: \_\_\_\_\_

Sprachkenntnisse/Connaissances linguistiques:

Deutsch/Allemand: \_\_\_\_\_ Französisch/Français: \_\_\_\_\_ Italienisch/Italien: \_\_\_\_\_ Englisch/Anglais: \_\_\_\_\_

(1 = Muttersprache/Langue maternelle, 2 = gut/bonnes, 3 = mittel/moyennes, 4 = wenig/faibles)

Meine letzten drei Arbeitsstellen waren: Mes trois derniers emplois:

Betrieb/Etablissement:	Ort/Lieu:	Funktion/Fonction:	Dauer (von/bis)/Durée(de/à):
1.			
2.			
3.			

Hiermit bestätige ich, dass die obgenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Le soussigné/la soussignée certifie l'authenticité de ces informations.

Datum/Date: \_\_\_\_\_ Unterschrift/Signature: \_\_\_\_\_

Wir benötigen keine Zeugniskopien! Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon aus: Il n'est pas nécessaire d'envoyer des copies de certificats. Veuillez nous retourner le talon de demande d'emploi dûment rempli et bien lisible par la poste (et non par fax s.v.p.) à l'adresse suivante:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern  
Société suisse des hôteliers, Service de placement express, case postale, CH-3001 Berne

041 - 227 40 27

Temporär- und Dauerstellen

Fachkräfte

Kader

Assessments

Rufen Sie uns an!

# Job in

HOTEL UND GASTRONOMIE

Job in AG  
Morgartenstrasse 1  
6003 Luzern  
Tel. 227 40 27  
Info @job-in.ch  
www.job-in.ch

## Hotel «Post» Bivio

Familie A. Lanz



DEN SOMMER IN DEN BERGEN?  
Ab sofort bis Ende September, falls  
Interesse vorhanden auch im Winter

### Commis de cuisine

oder

### Hilfskoch

zur Unterstützung unserer kleinen  
Küchenbrigade  
(13 Punkte Gault Millau)

Ab sofort bis Ende August, falls Inter-  
esse vorhanden auch im Winter

### Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder  
Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Post  
Familie Lanz  
7457 Bivio  
Telefon 081 659 10 00

115491/5134

# DANIS

Für unsere beiden Bergrestaurants (Alp Nova 1980m,  
Alp Lavoz 1920m) mitten im Skigebiet von Lenzerheide-  
Valbella suchen wir für die Wintersaison 1999/2000 in  
Saison-, bzw. Jahresstelle je ein

## Gerant/in oder Gerantenpaar

### Wenn Sie

- das Wirtepatent besitzen
- die Trends im Gastgewerbe kennen
- ein Profi an der Front oder  
in der Küche sind
- Freude am Gastgewerbe haben
- den Umgang mit Gästen schätzen
- gerne Ihre eigenen Ideen umsetzen

### bieten wir Ihnen

- eine angemessene Entlohnung  
mit Beteiligung
- einen professionellen Support



Lenzerheide  
Valbella  
Churwalden Parpan-Lenz  
Krimmler Forst

Bewerbungen bitte schriftlich an:  
Sportbahnen Danis AG  
Voa Principala 47  
7078 Lenzerheide

P 116512/102764

## HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

In unserem renommierten \*\*\*\*Hotel St. Gotthard in  
Zürich suchen wir auf den 1. August 1999 oder  
nach Vereinbarung

### Servicemitarbeiter

und

### Servicepraktikanten

Haben Sie Interesse, in einem gepflegten und lebhaften  
Traditionshaus zu arbeiten?

Dann richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an:

Hotel St. Gotthard  
Frau C. Vock, Personalabteilung  
Bahnhofstrasse 87  
8023 Zürich

115597/41220

## SEILER HOTELS ZERMATT

Da der bisherige Stelleninhaber innerhalb der Gesellschaft andere Funktionen übernimmt, suchen wir  
für unser

### HOTEL NICOLETTA\*\*\*\*

in langfristigen Engagement ab Dezember 1999 einen

## Direktor oder Direktionshepaa

Das Hotel Nicoletta ist ein vollständig renoviertes 4-★-Hotel mit 120 Betten, Restaurant, Bar, Car-  
notet, im Zentrum von Zermatt gelegen. Es ist Mitglied der Best Western Hotels.

### Folgende Qualifikationen setzen wir voraus:

- ◆ Schwerpunkt der Ausbildung im Frontbereich mit Abschluss einer Hotelfachschule
- ◆ Arbeitserfahrung in ähnlichen Betrieben, evtl. auch im Ausland
- ◆ Sehr gute Kenntnisse in D, E, F
- ◆ verkaufsorientiert – innovativ – guter Kontakt zum Gast
- ◆ Fähigkeit, ein Team von 40 Mitarbeitern zu führen
- ◆ guter Organisator
- ◆ Kenntnisse moderner Kommunikationsmittel
- ◆ Bereitschaft zur Mitarbeit im Direktionssteam
- ◆ Idealalter 30 bis 38 Jahre
- ◆ Schweizer oder Aufenthaltsbewilligung C

### Der Aufgabenbereich umfasst:

- ◆ Führung des Hauses im Rahmen der vorgegebenen Geschäftspolitik und der erarbeiteten Budgets  
(mit Unterstützung der zentralen Betriebe der Seiler Hotels, wie Buchhaltung, Cost-Controling,  
Personaladministration, Sales).
- ◆ Überwachung des täglichen Geschäftsgangs und Führung der Mitarbeiter
- ◆ Verantwortung für die bestmögliche Belegung und Rentabilität
- ◆ Pflege der Kontakte zu T.O., Firmen, Reisebüros und Abschluss von Verträgen
- ◆ Persönliche Betreuung der Gäste
- ◆ Mitarbeit im Direktionssteam, Übernahme von allgemeinen Aufgaben für die Gesellschaft.

Interessenten bitten wir, ihre Unterlagen an folgende Adresse zu senden:

Seiler Hotels Zermatt AG  
Herrn Wolfgang Pinkwart  
Generaldirektor  
3920 Zermatt



115184/21451

# SSG

Ein grosser Schritt in die Zukunft

Die SSG gehört zur Bon appétit Gruppe und gilt als führendes Schweizer  
Gastronomieunternehmen für Standorte mit hohem Frequenzaufkommen:

Railbar, Minibar, Speisewagen und Glacier Express, Autobahnraststätten mit  
Shops, Restaurants und Take-aways im Flughafen Zürich, in Bahnhöfen und  
Einkaufszentren sowie Schiffsgastronomie auf dem Genfer- und Bodensee.



Welche versierte Gastronomin mit Administrations-Flair möchte die Front mit dem Bürostuhl  
tauschen? Für die vielseitige Stelle in einem lebhaften Umfeld suchen wir eine motivierte

## Sekretärin / Sachbearbeiterin

Für unsere Gastrobetriebe in den Einkaufszentren Shoppi und Tivoli Spreitenbach erledigen Sie  
die Korrespondenz, betreuen das Mitarbeiter-Lohnwesen sowie das Kreditoren- und Debitoren-  
Wesen, koordinieren die Mall-Aktivitäten und bieten Unterstützung an der Front. MS-Office-  
Anwenderkenntnisse bringen Sie mit.

Wir bieten 5-Tage-Woche mit geregelten Arbeitszeiten, 5 Wochen Ferien und noch einiges mehr.

Wollen Sie mehr über diese interessante Aufgabe erfahren? Dann senden Sie Ihre Bewerbung  
mit vollständigen Unterlagen und Foto bitte an die untenstehende Adresse.

SSG Restaurants • Daniel Summermatter  
Einkaufszentrum Shoppi • 8957 Spreitenbach

Ein Unternehmen der *bon appétit* Gruppe

115524/103802

## Die Neueröffnung im Basler



Wir suchen für unsere neue Bar  
mit mediterranem Flair  
per 1. Oktober 1999

### 1 Bardame

(Montag-Freitag ab 17.00 Uhr  
bis Feierabend)

### 4 Service/Bar- Mitarbeiter/innen

(ab 17.00 Uhr bis Feierabend)

### Interessiert?

Dann melden Sie sich schriftlich  
oder telefonisch bei:

Stadt Casino  
Frau Nicole Degen  
Steinenberg 14, 4001 Basel  
Tel. 061 272 66 55, Fax 061 272 69 02

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

115558/50857

Restaurant Wiesental  
8185 Winkel  
Tel. 01 860 15 00

Wir bieten einem

### Servicemitarbeiter

die selbständige Leitung des Service in  
unserem Restaurantteil Arte an.  
Unser Niveau mit 15 Punkten G.M. und  
die internationale Kundschaft, bedingt  
durch die Nähe zum Flughafen, verlangen  
ein gepflegtes, sprachgewandtes  
Aufreten und ein perfektes Können des  
Bardes.

Diese nicht alltägliche Stelle wird ab  
1. Oktober frei. Nähere Details erfahren  
Sie von Caterina und Hanno Hämmerle.

P 115521/342270

Hotel Restaurant Grill  
eigene Konditorei

Zur Unterstützung unseres Familienbetriebs  
am Brienzensee suchen wir per  
Oktober 1999 oder nach Vereinbarung

### Chef de service

Falls Sie gerne in einem vielseitigen und  
lebhaften Betrieb arbeiten möchten,  
eine kompetente und einsatzfreudige  
Persönlichkeit sind, dann freuen wir uns  
auf Ihre schriftliche Bewerbung oder  
Ihren Anruf.

115285/211052

Fam. B. und U. Hunziker

Walida  
3806 Bönigen / Brienzensee  
Telefon 033 822 62 55



## Reha-Klinik Hasliberg

6083 Hasliberg-Hohfluh

Telefon 033 972 55 55 Home-Page: <http://www.hasliberghof.ch>  
Fax 033 972 55 56 E-Mail: [hasliberghof@swissonline.ch](mailto:hasliberghof@swissonline.ch)

Wir suchen einen initiativen, gut qualifizierten

**Küchenchef** (mit sehr guten Diätkenntnissen)  
evtl. Spital- und Heimkoch, Diätkoch  
oder Gastronomiekoch

### Aufgabenbereich:

- Führung und Überwachung der Mitarbeiter
- Erstellen von Einsatzplänen
- Organisation und Disposition innerhalb der Küche
- Menüplanung mit Schwerpunkt auf gesunder, bekömmlicher  
und saisongerechter Ernährung
- Bestellwesen für den Küchenbereich
- Verantwortung für Sauberkeit und Hygiene in der Küche
- Ausbildung von Lehrlingen
- aktive Mitarbeit während der Servicezeiten.

Unser Haus verfügt über 80 Betten und ein Tagesrestaurant  
mit zirka 40 Plätzen. Es handelt sich um eine interessante  
Jahresstelle mit geregelter Arbeitszeit.  
Auf Wunsch kann ein Studio oder eine Wohnung vermittelt  
werden.

Frau S. Schärli, Personalabteilung, freut sich auf Ihre  
schriftliche Bewerbung und gibt Ihnen auch telefonisch erste  
Auskünfte, Tel. **Direktwahl 033 972 55 63.**

115604/164739



Der Goldenberg ist ein bekanntes und beliebtes Bankett- und  
Spezialitätenrestaurant oberhalb von Winterthur (110 Innen-,  
300 Terrassenplätze) mit herrlicher Aussicht über die Stadt.

Wir suchen einen begeisterten, jungen

### Sous-chef/Küchenchef (m/w)

- der unser Küchenteam von acht Personen motiviert
- eine feine, kreative und attraktive Küche anbietet
- bei der Ausbildung unserer Lehrlinge entscheidend  
mithilft und bereit ist, Mitverantwortung für den Erfolg zu  
übernehmen,

sowie einen

### interessierten Commis/Chef de partie (m/w)

Wir offerieren fortschrittliche Bedingungen mit geregelter  
Arbeitszeit (Mo./Di. frei), zwei Wochen Betriebsferien im  
Februar und drei Wochen im Oktober.

In einem ersten Gespräch beantworten wir gerne Ihre  
anstehenden Fragen.

Senden Sie Ihre Unterlagen an Fam. Thür  
Restaurant Goldenberg  
Süßenbergstrasse 17, 8400 Winterthur  
Telefon 052 242 82 53

115298/130150

**GRAND HOTEL REGINA GRINDELWALD**  
CH-3818 Grindelwald

Für unser inmitten einer prächtigen Bergwelt gelegenes Luxushotel suchen wir folgende Mitarbeiter:  
Ab sofort oder nach Vereinbarung bis Mitte Oktober und ab Mitte Dezember 1999 bis Mitte Oktober 2000

**CHEF DE PARTIE  
COMMIS DE CUISINE**  
★★★★★  
Ab 1. September oder nach Vereinbarung bis Mitte Oktober und ab Mitte Dezember 1999 bis Mitte Oktober 2000

**CHEF/IN DE RÉCEPTION (D, E, F oder I)**  
**2. CHEF/IN DE RÉCEPTION (D, E, F oder I)**  
★★★★★  
Ab Mitte Dezember 1999 bis Mitte Oktober 2000

**EMPFANGSSEKRETÄR/IN MIT PRAXIS**  
(D, E, F oder I)

**RÉCEPTIONIST/IN (D, E, F oder I)**  
**NACHTCONCIERGE (D, E, F oder I)**  
**NACHTPORTIER (D, E, F oder I)**  
★★★★★

**HAUSWIRTSCHAFTSLEITERIN (D, E, F oder I)**  
**ASSISTENTIN DER HAUSDAME (D, E, F oder I)**  
**ECONOMATGOVERNANTE (D, E, F oder I)**  
★★★★★

**BARMIXERIN/MIXER (D, E, F oder I)**  
**COMMIS DE BAR w/m (D, E oder F)**  
**CHEF DE PARTIE w/m**  
**COMMIS DE CUISINE w/m**  
★★★★★

**SAALKELLNER (D, E oder F)**  
★★★★★

Bei Interesse bitten wir Sie, Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an das Personalbüro, Grand Hotel Regina, CH-3818 Grindelwald, zu richten.  
*one of The Leading Hotels of the World®*

115482/14630

**ALEXANDER**  
DAS HOTEL AM ZÜRICHSEE

**DAMIT DIE RECHTE WEISS,  
WAS DIE LINKE TUT,  
DARF MEINE RECHTE HAND  
KEINE ZWEI LINKEN HÄNDE HABEN.**

Für mein von Grund auf renoviertes Erstklasshotel im \*\*\*\*-Look direkt am Zürichsee suche ich auf den 15. November 1999 eine tüchtige Persönlichkeit, die überall zum Rechten sieht und dabei nicht links liegen lässt.

eine **DIREKTIONSASSISTENTIN** oder einen **DIREKTIONSASSISTENTEN**

mit einer fundierten Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe – eine sprachgewandte Führernatur mit gesundem Menschenverstand, die es versteht, mein langjähriges Team durch echte Gastfreundschaft zu unterstützen.

Es ist mir recht, wenn Sie neben Ihren menschlichen und fachlichen Qualitäten auch viel Freude für Organisatorisches (A-la-carte- und Bankettservice) und Flair für personelle und administrative Belange mitbringen.

Und alles, was recht ist: Sie erhalten mein Vertrauen, meine volle Unterstützung, einen attraktiven Lohn und auch eine realistische Beteiligung am Umsatz.

TEAMWORK – mit Spass zum Erfolg!  
Wollen Sie dabei sein?

Ich freue mich auf Ihre vollständige Bewerbung mit aktuellem Foto.

Nicolas Schweri, Inhaber  
Hotel Alexander am See  
Seestrasse 182  
8800 Thalwil – Zürich

114173/34525

**Hilton**  
Zurich Airport

**Sind Sie interessiert, in einem internationalen und professionellen Umfeld mit grosser Selbstständigkeit zu arbeiten?**

**Buchhaltungsmitarbeiter/-in**  
Wir suchen einen erfahrenen und initiativen Berufsfachmann/-frau, mit kaufmännischer Ausbildung oder Hotelfachabschluss, der/die über fundierte Computerkenntnisse verfügt und bereit ist, Verantwortung zu übernehmen und sich für seine Position einzusetzen.

**Chef Garde-Manager**  
Suchen Sie eine Herausforderung, die sich durch ihre Vielseitigkeit unterscheidet? Als Chef Garde-Manager sind Sie – mit Ihrem Team – für den à la carte Bereich unserer drei Restaurants (inklusive Themen-Buffets), für die kalte Küche in der Bankettabteilung und der Produktion verantwortlich.

**Chef Produktion**  
Sind Sie interessiert, den Schritt in die internationale Hotellerie – mit Entwicklungsmöglichkeiten in unserem weltweit operierenden Unternehmen – zu machen? Für die Chef Produktion Position suchen wir eine dynamische Persönlichkeit mit fundierten Fachkenntnissen, die bereit ist, den gesamten Bereich Produktion in unserer Hauptküche zu führen.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz, wo alles stimmt! **Interessiert?** Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

**Thanks to you it happens at the Hilton.**

**Hilton Zurich Airport, Stephan Storchenegger**  
Human Resources Manager  
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen  
E-Mail: stephan.storchenegger@hilton.ch  
Tel. direkt: 01-828 55 44

115615/40428

**Engel**  
Hotel  
Restaurants

Für unser wunderschönes Hotel-Restaurant in der Nähe von Basel mit sehr gepflegter, französischer Küche suchen wir per Anfang August oder nach Vereinbarung

**Servicefachangestellte**  
mit abgeschlossener Lehre, sprachgewandt (D, F, E) und an selbstständiges Arbeiten gewöhnt sowie

**Buffet-/Serviceangestellte**  
Teildienst mit Zimmerstunde, auch Wochenend-Dienst, eigenes Auto und Serviceerfahrung von Vorteil

Ausländer können nur mit gültiger Bewilligung berücksichtigt werden (B oder C).

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:  
**Engel Hotel Restaurants**  
Hauptstrasse 22, 4143 Dornach  
Frau Martinelli oder Frau Zettel  
Telefon 061 701 96 60

115499/33018

**Meierhof**  
Hotel  
und Speiserestaurant  
FL - 9495 Triesen

Für unseren 1 km südlich von Vaduz gelegenen 4-Sterne-Betrieb suchen wir auf Mitte/Ende August noch folgende Mitarbeiter:

**1 Barman oder Bardame**  
für unsere Hotelbar

1 sprachkundige **Serviceangestellte**

1 qualifizierte **Mitarbeiterin für Réception und Service**

Bewerbungen an:  
Roland Kindle  
Telefon 075 399 00 11, Fax 075 399 00 88

115561/142794

**Hotel-Restaurant Guggital**  
6300 Zug

Wir suchen in Jahresstelle auf August/September 1999 eine/n

**gastfreundliche/n  
Rezeptionisten/-in**

Als renommiertes \*\*\*Stadthotel (52 Betten) und grosser Restauration mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhaft und vielseitige Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Eisener  
**Hotel Restaurant Guggital**  
6300 Zug  
Tel. 041 711 28 21  
www.hotel-guggital.ch

115494/41599

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 55 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen ... und ein Lächeln dazu.

Ab 1. August 1999 werden wir im Auftrag der Zürcher Kantonalbank die Betriebsführung des **Clubrestaurants Sonnenberg in Zürich**, welches von Mo.-Fr. ab 16.30 bis ca. 24.00 Uhr und samstags jeweils von 7.30 bis ca. 20.30 Uhr für unsere Gäste geöffnet ist, übernehmen.

Ein Betrieb, der nicht nur hohe Anforderungen an Sie richtet, sondern von Ihnen als

**Betriebsleiterin (Teilzeit)**  
mit Kochkenntnissen und Fähigkeitsausweis A

Fachkompetenz, Charme, gästerorientiertes Handeln und Denken sowie bezüglich Bereitschaft zu überdurchschnittlicher persönlicher Leistung einen hohen Einsatz abverlangt. Führungsqualitäten in Verbindung mit einem angenehmen Charakter werden bei uns hoch geschätzt.

Zudem suchen wir für diesen nicht alltäglichen Betrieb zwei

**Samstags-Aushilfen (m/w)**  
mit einem ausgeprägten Flair für die warme und kalte Küche,

welche jeweils von 7.30 bis 17.00 Uhr oder 11.30 bis 20.30 Uhr die Betriebsleiterin tatkräftig unterstützen.

Wir bieten Ihnen ein interessantes, abwechslungsreiches Arbeitsumfeld mit Freiraum für Ideen und Kreativität sowie vorteilhafte Anstellungsbedingungen.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Fühlen Sie sich angesprochen? Dann verlieren Sie keine Zeit – wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte direkt an Angela Tauro, Leiterin Personaldienst, senden.

**ZFV**

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

115455/41408

**Landgasthof zum "Schwert"**  
Oberstammheim

D. und R. Zimmermann  
8477 Oberstammheim  
Tel. 052 745 11 14 – Fax 052 745 11 06

Wir suchen nach Vereinbarung:

**Jungkoch  
Chef de partie  
Service-mitarbeiterin (60%)**

Sind Sie kreativ, vielseitig und haben Spass, in einem jungen, aufgestellten Team mitzuarbeiten?

Wir pflegen eine marktfrische Küche mit à la carte und Banketten bis 300 Personen.  
Zögern Sie nicht, uns anzurufen.  
Herr Zimmermann gibt Ihnen gerne Auskunft.

Besuchen Sie uns im Internet unter [www.schwert.ch](http://www.schwert.ch)

115530/159194

**HOWEG**  
PLANTEURS REUNIS  
le monde des Gourmets

Die Howeg AG ist ein innovatives, modernes und kundenorientiertes Unternehmen innerhalb der Bon-appétit-Gruppe mit Sitz in Dietikon. Dank seiner Leistungsstärke ist die Howeg Marktführer im Schweizer Belieferungsgrosshandel für die Gastronomie.

Als

**Junior-Category-manager Non food/  
Near food (w/m)**

tragen Sie wesentlich zur erfolgreichen Weiterentwicklung dieses wichtigen Sortimentsbereiches bei.

Sie verfügen über eine gastronomische Grundausbildung und haben sich betriebswirtschaftlich weitergebildet (Hotelfachschule, Marketingplaner usw.) und sind zwischen 25 und 30 Jahre jung. «Learning by doing» steht bei Ihnen – neben der spezifischen Weiterbildung – im Vordergrund. Sie sind eine ideenstarke, initiative und begeisterte Persönlichkeit. Als «Machertyp» sind Sie es gewohnt, Aufgaben konzeptionell, analytisch und teamorientiert anzupacken und umzusetzen. Ihr sicheres und überzeugendes Auftreten sowie Ihre gepflegte Erscheinung helfen Ihnen, offen und aufgeschlossen intern und extern zu kommunizieren (D/F).

Es erwartet Sie eine sehr interessante Aufgabe mit viel Raum für Eigeninitiative, in einem Unternehmen mit zukunftsweisenden Perspektiven. Neben der permanenten Entwicklung eines bedürfnisorientierten Sortiments verstehen Sie es, mittels Ausarbeitung und Umsetzung von Kommunikations- und Verkaufsförderungskonzepten Akzente zu setzen. Bei der Ausarbeitung und Überprüfung der Budgets kommen Ihre analytischen Fähigkeiten voll zum Tragen. Für die erfolgreiche Umsetzung unserer gemeinsam erarbeiteten Zielsetzungen stehen Ihnen modernste Hilfsmittel zur Verfügung.

Die Howeg AG bietet Ihnen nicht nur fortschrittliche Anstellungsbedingungen mit Entwicklungsmöglichkeiten, sondern auch einen reizvollen und herausfordernden Einstieg in den lebendigen Gastronomiebelieferungsmarkt. Interessiert?

Frau Monica Wielandt freut sich auf Ihre Bewerbung.

**Howeg AG, Reservatstrasse 1, 8953 Dietikon.**  
Homepage: <http://www.howeg.ch>

115607/43621

**Réceptionist/in**

\*\*\*-Hotel an zentraler Lage in Zürich sucht auf den 1. August 1999 oder nach Vereinbarung eine **erfahrene und freundliche Mitarbeiterin** (auch Wiedereinsteigerin).

Wenn Sie über eine fundierte Ausbildung (KV, Handelsschule), angenehme Umgangsformen und Durchsetzungsvermögen verfügen, Freude am mündlichen und schriftlichen Verkauf in deutscher, englischer und französischer Sprache haben sowie den Kontakt mit unseren Gästen schätzen, so schicken Sie die üblichen Bewerbungsunterlagen an Chiffre 114669, **hotel+tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

114669/30986

**ntr**

**Vom  
Nachtportier  
bis zum Sales  
Manager.**

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22  
Telefax 031 370 42 23

**DG**

**DOMINO GASTRO**  
Für Sie haben wir kostenlos attraktive Stellen in

Luzern, Ob-/Nidwalden, Zentralschweiz

**Réceptionsmitarbeiter/in  
Küchenchef und Sous-chef  
Commis de cuisine/  
Chef de partie  
Chef de service  
Servicefachangestellte w/m  
Barmitarbeiter/in**

Herr Riccardo Di Mitri  
gibt Ihnen gerne Auskunft

**Telefon 055 415 52 87**  
Talstrasse 31, 8808 Pfäfers

115530/20826

htr

**Altersheim Klusplatz**

Für unser zentral gelegenes Altersheim mit 110 Betten suchen wir per 1. September 1999 oder nach Absprache eine jüngere, fachlich kompetente

**Hotelfachassistentin (HOFA)**

oder

**Hauswirtschaftliche Betriebsangestellte (HBA)**

- Sie bedienen unsere Bewohner/innen freundlich und aufmerksam im Speisesaal
- Sie reinigen die privaten Zimmer auf der Etage mit dem nötigen Respekt vor der Privatsphäre und gehen auf die individuellen Wünsche ein
- Sie leiten unsere HBA-Lehrtöchter fachgerecht an.

Diese vielseitige, praktische und verantwortungsvolle Arbeit erfordert angenehme Umgangsformen, Zuverlässigkeit, Initiative und Flexibilität sowie sehr gute Deutschkenntnisse. Haben Sie Freude an einer kundenorientierten Aufgabe? Im weiteren fordert diese Tätigkeit die Bereitschaft, Wochenenddienst zu leisten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Frau K. Löffel, unsere hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Tel. 01 388 22 22, gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

**Altersheim Klusplatz**  
J. + H. Elber, Heimleitung  
Asylstrasse 130  
8032 Zürich



Amt für Altersheime Stadt Zürich  
P 115578/344940



Ristorante  
**UNA STORIA**  
della vita

Vinoteca Bar Grapperia

Das schönste Ristorante im Herzen des Städtchens Sempach sucht per sofort oder nach Vereinbarung

**Team-Mitarbeiter/in Service**

Sie sind jung, aufgestellt und unternehmungslustig? Sie möchten Ihre Gastfreundschaft und Ihre Vorliebe für mediterrane Küche im Umfeld italienischer, moderner Gastronomie leben und entfalten? Dann haben wir genau den richtigen Job für Sie, vorausgesetzt Sie verfügen über sehr gute Deutschkenntnisse. Rufen Sie an oder senden Sie Ihre Unterlagen an: Ristorante Una storia della vita, Ruth Giger, Stadtstrasse 42, 6204 Sempach Stadt. Telefon 041 460 44 74.

115579/10284



**Grandhotel Giessbach**

\*\*\*\*-Grandhotel oberhalb des Brienzsees  
70 Zimmer und Suiten – 2 Restaurants,  
Hotelbar und Seeterrassen –  
Bankettsäle bis 350 Personen –  
Seminar- und Tagungsräume

Wir suchen ab sofort bis Ende Oktober

**Service**  
Chef de rang

**Küche**  
Demi-chefs de partie  
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihren Anruf:

**Grandhotel Giessbach**, 3855 Brienz,  
Karin Schnurrenberger, Telefon 033 952 25 25  
www.giessbach.ch E-mail: grandhotel@giessbach.ch

115641/3238

**Gastro Job**

Eine Dienstleistung der Union Helvetia

...sucht für Top-Betriebe in der Schweiz

**Commis de cuisine**  
**Chef de partie**  
**Sous-chef**  
**Servicefachangestellte/n**

Rufen Sie an, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

115548/394113



ZÜRICH  
**Marriott**  
HOTEL

*When you are comfortable you can do anything*

Unter diesem Motto verwöhnen wir unsere anspruchsvollen Gäste. Deshalb suchen wir per sofort eine/n

**Bankett Supervisor**

Als Stellvertreterin des Bankettoberkellers sind Sie verantwortlich für einen reibungslosen Bankettservice, die Betreuung unserer Kongressgäste sowie die Einrichtung der Seminar- und Bankettsäle.

Berufs- und Führungserfahrung, Organisationsstalent und gästerorientiertes Denken sind für diese Position ein Muss.

Ebenso suchen wir per September 1999 eine/n

**Reservation Agent**

Sie stehen täglich mit der ganzen Welt telefonisch in Kontakt und geben die Reservationen in unser konzerninternes System ein. Sehr gute Englisch- und Deutschkenntnisse sind für diese Arbeit unerlässlich.

Frau Marietta Lombris, Human Resources Manager und ihr Team geben Ihnen telefonisch gerne Auskunft über weitere Details und was wir Ihnen als internationale Hotelkette zu bieten haben. Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen direkt zu. Wir freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.

Zürich Marriott Hotel  
Neumühlequai 42 • CH-8001 Zürich  
Tel.: 01/360 74 20/21/23



Hotel  
Restaurants

Für unser wunderschönes Hotel Restaurant in der Nähe von Basel mit 16 Zimmern und 1 Suite, verschiedenen Restaurationsräumlichkeiten, Bankettsaal und Seminarraum (gepflegte Küche) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

**Chef de service/Restaurationsleiter**  
(25- bis 40j.)

Sie haben bereits Führungserfahrung, sind sprachgewandt, dynamisch, einsatzbereit, belastbar und haben ein sicheres, gepflegtes Auftreten? Dann sind Sie unser Mann!

Ihr Aufgabengebiet umfasst:  
Führung und Schulung der Mitarbeiter, Erstellen des Arbeitsplanes, Organisation und Durchführung von Banketten/Seminaren, Einkauf und Kontrolle des Wein- und Getränkebestands, Kontrolle gemäss Lebensmittelgesetzgebung sowie Réceptionsarbeiten.

Wenn Ihr Interesse geweckt ist, richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**Engel Hotel Restaurants**  
Marie-Eve Martinelli oder Esther Zettler  
Hauptstrasse 22, 4143 Dornach  
Telefon 061 701 9660

115537/333018



**HOTEL TAMINA BAD RAGAZ**

Entspricht Ihnen ein Umfeld mit Herz, und sind auch Sie teamorientiert?

Sind Sie mit Liebe an der Arbeit und für Ihre Gäste da? Dann finden Sie vielleicht bei uns Ihre neue Jahresstelle.

Das stilvolle 4-★-Hotel Tamina mit seinen 76 Betten, der gemütlichen Brasserie und dem historischen Leuchtersaal bietet folgende Stellen an:

**Servicemitarbeiter/in**

flink, umsichtig, flexibel für à la carte und HR, mit Deutsch als Muttersprache  
ab 1. August 1999 oder nach Vereinbarung

**Servicepraktikant/in**

lernwillig, fröhlich, einsetzfreudig für à la carte und HR, mit sehr guten Deutschkenntnissen, w/m,  
ab sofort, jedoch vor 1. September 1999

**Réceptionist/in**

liebenswert, zuverlässig mit mindestens einjähriger Berufserfahrung, D/E/F und Fidiolenkenntnisse von Vorteil. Eintritt nach Vereinbarung.

**Empfangspraktikant/in**

aufgeweckt, interessiert, exakt arbeitend mit Deutsch als Muttersprache,  
ab zirka Mitte Dezember 1999

Auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme mit den üblichen Unterlagen freuen sich Lydia und Hans Rudolf Schmid.

Hotel Tamina • Am Platz • 7310 Bad Ragaz  
Telefon 081 302 81 51 • Fax 081 302 23 08  
http://www.hotel-tamina.ch

115527/22212

★★★★

Wellness-Hotel



**ERMITAGE GOLF**

3778 Gstaad-Schönried  
☎ 033-744 27 27

Im Chalet-Stil auf der Sonnenterrasse oberhalb 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-Sauna 35°C, Saunapark, Beauty- und Bäderabteilung), Tennisplätzen und Squashhalle.

Wir suchen Sie auf Anfang September 1999 als Nachfolgerin unserer

**1. Gouvernante**

Über 10 Jahre lang war die jetzige Stelleninhaberin der gute Geist für unsere Gäste, der der Detailpflege ein Gesicht gab. Am Ende dieser Sommersaison wird sie uns verlassen, um sich einer neuen Herausforderung zu stellen.

Damit bietet sich Ihnen Gelegenheit, die Verantwortung für ca. 25-30 MitarbeiterInnen in der Hauswirtschaft zu übernehmen

**Anforderungsprofil:**

- Führungserfahrung in 1. oder 2. Kaderposition
- gut fundiertes Fachwissen in der Hauswirtschaft
- Freude am Umgang mit anspruchsvollen und internationalen Individual-Gästen (keine Gruppen)
- Belastbarkeit und schnelle Auffassungsgabe
- Fähigkeit zur Organisation der täglichen Arbeitsabläufe
- kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- Bereitschaft zu einem längerfristigen Engagement
- Idealalter ab 26 Jahren

**Unser Angebot:**

- Jahresstelle
- der Verantwortung entsprechendes Salär
- Weiterbildungsmöglichkeit im fachlichen und persönlichen Bereich
- Integration in ein dynamisches, gut eingespieltes Führungsteam.

Wir wollen Sie persönlich kennenlernen und Ihnen unser in der lieblichen Bergwelt des Saanenlandes im Berner Oberland gelegenes Ferienhotel zeigen. Senden Sie deshalb Ihre Unterlagen mit Foto an unseren Direktor, Herrn Heiner Lutz.

**HOTEL ERMITAGE-GOLF**  
3778 Gstaad-Schönried  
Telefon 033 744 27 27  
//www.ermitagegolf.ch

115046/32565



**OBERSEE**



Dringend gesucht!

per sofort oder nach Vereinbarung

**Entremetier**

in ein kleines, junges Team. Bis Mitte Oktober und auf Wunsch für die Wintersaison.

Im weltbekanntesten Kurort Arosa erleben unsere Mitarbeiter eine interessante und abwechslungsreiche Sommersaison.

Hotel Obersee, CH-7050 Arosa, Herr N.P. Schemmekes  
Telefon 081 377 12 16, Fax 081 377 45 66

115622/1490



Ab sofort

suchen wir noch folgende qualifizierte Mitunternehmer/in:



**SCHLOSSHOTEL**  
**CHASTE\*\*\*\***  
**TARASP/ENGADIN**  
Schweiz

Küche:

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Service:

**Servicefachangestellte/**  
**Kellner**

Administration:

**Réceptionisten/-in**  
(mit Fremdsprachenkenntnissen und praktischer Erfahrung in ähnlicher Position)

Der oder die Richtige haben wir noch nicht gefunden. Rufen Sie uns an, oder bewerben Sie sich!

S. und R. Pazeller, **Schlosshotel CHASTE**  
CH - 7553 Tarasp/Engadin  
Telefon 081 864 17 75, Fax 081 864 99 70

115492/34339

Über Aktualitäten und Eventualitäten. Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

**Ausbildungszentrum SRK am Sempachersee, Nottwil**  
Wir sind ein modernes Seminar- und Kongresshotel und verfügen über 180 Betten, 22 Seminarräume und eine Aula für bis zu 230 Personen. Unsere Gäste können bei uns tagen, Seminare abhalten, Kongresse veranstalten, feiern und vieles mehr.

Auf Anfang Oktober oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

**1. Réceptionisten/-in**  
in Jahressstellung

In dieser verantwortungsvollen Position verstehen Sie es, unseren Gästen das Gefühl von Herzlichkeit und Wohlbehagen zu vermitteln, die Gastfreundschaft und die Atmosphäre in unserem Haus entscheidend mitzutragen, unsere Betten optimal auszulasten und in hektischen Momenten die Übersicht und Ruhe zu bewahren.

Kontaktfreudig, verkaufsorientiert, sprachgewandt, flexibel und charmant – wenn möglich mit Fidelio-Erfahrung – so stellen wir uns unsere/n neue/n Mitarbeiter/in vor.

Eine interessante und ausbaufähige Aufgabe, teilweise mit regelmäßigen Arbeitszeiten, ein aufgeregtes Team und ein wunderschöner Arbeitsort erwarten Sie hier am Sempachersee – senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen; wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Ausbildungszentrum SRK am Sempachersee  
Personalabteilung  
6207 Nottwil

115624/318450



**SEEDAMM PLAZA**  
KONGRESSE · HOTEL · SEMINARE

**PFÄFFIKON SZ**  
GANZ OBEN AM ZÜRICHSEE

\*\*\*\*Hotel, Seminar- und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA, direkt am Zürichsee, mit zwei Restaurants, einem grossen Seminar- und Bankettbereich und rund 142 Hotelzimmern mit modernstem Komfort.

**Grüezi - Sayonara**

Wir sind das Schweizer A-la-carte-Restaurant Plätzli mit Bar, Bistro und Sonnenterrasse und das japanische Spezialitätenrestaurant Nippon Sun und suchen

**Team-Leiterin**

Wir bieten: 14 Mitarbeiter zur Unterstützung der abwechslungsreichen Tätigkeit, topmodernen Wirkungskreis sowie leistungsorientiertes Gehalt

Sie sind: ein guter Gastgeber, erfahren und flexibel, innovativ, teamfreudig

Interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen, oder informieren Sie sich telefonisch zwischen 08:30Uhr bis 12:00Uhr bei

Ursula Keist, SEEDAMM PLAZA,  
Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon SZ  
Telefon: 055 417 17 83, Fax 055 417 17 82  
E-Mail: ursula.keist@swisscom.com

115058/390396



**THE MILLENNIUM ASTORIA**  
★ ★ ★ ★

THE LEADING FIRST-CLASS HOTEL  
LUCERNE SWITZERLAND

Unser 1999 komplett renoviertes Vierstern-Hotel im Zentrum der Stadt Luzern mit 180 klimatisierten, neu eingerichteten Hotelzimmern beherbergt die wohl vielfältigste Auswahl an verschiedenen Restaurants und Bars.

Ristorante LA CUCINA Pizzeria  
Restaurant THAI-GARDEN Thai-Restaurant  
LATINO Restaurant mediterrane Frischküche  
PENTHOUSE roof-top Bar  
Pravda Dance-Club

Wir suchen nach Übereinkunft topmotivierte Kaderfrauen!

**Etagengouvernante**

Als Initiative Persönlichkeit sorgen Sie sich um die Sauberkeit und die Einhaltung des Standards unseres lebhaften 4-Stern-Hauses. Sie führen mit Organisationstalent die zirka 15 Mitarbeiter/innen im Etagenbereich.

**Economatgouvernante**

Sie zeichnen verantwortlich für den gesamten Beverage-Einkauf und die Lehrlingsausbildung unserer 3 Hotel-fachassistentinnen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto oder erste Kontaktaufnahme z. H. Herrn F. Sieber (Telefon direkt 041 226 88 01).

THE MILLENNIUM HOTEL ASTORIA  
LATIUSSTRASSE 29, 6002 LUCERNE  
TELEFON 041 226 88 88  
FAX 041 210 42 62

115415/22687



**Staatskanzlei  
des Kantons Zürich**

Die Staatskanzlei als Stabsstelle des Regierungsrates hat u. a. die Aufgabe, Anlässe und Veranstaltungen zu organisieren und durchzuführen. Für diese ausserordentlich vielseitige und interessante Aufgabe suchen wir zum Eintritt nach Vereinbarung eine/n

**Veranstaltungs-Assistentin/  
Veranstaltungs-Assistenten**

für eine Vollzeitstellung. Zusammen mit Ihrer Kollegin übernehmen Sie folgende Aufgaben:

- Selbständige Organisation von Anlässen wie Aperitifs, Empfängen, Banketten, Tagungen, Trauerfeiern sowie Abfassen von Anträgen an den Regierungsrat für die Ausrichtung von Beiträgen an Kongresse und Veranstaltungen
- Mitarbeit bei Grossveranstaltungen wie Wahlfeiern und dem Auftritt des Kantons Zürich an der OLMA 2000 und der Expo 01
- Administrative Tätigkeiten wie die Bereitstellung von Dokumentationen, das Ausarbeiten von Budgets und Abrechnungen, Check-Listen, Adressdatenbanken, Gästelisten usw.
- Protokollführung und Sekretariatsarbeiten für Organisationskomitees
- Gegenseitige Stellvertretung mit der Kollegin

Für diese ausserordentlich abwechslungsreiche Tätigkeit bringen Sie idealerweise folgende Voraussetzungen mit:

- Abgeschlossene adäquate Aus- und Weiterbildung mit einigen Jahren Berufserfahrung, Alter ab zirka 35 Jahren
- Sehr gute Deutsch- und Informatikkenntnisse (Winword, Excel und evtl. Lotus Notes) sowie gute Fremdsprachenkenntnisse
- Interesse an wirtschaftlichen und politischen Fragen
- Ausgesprochene Dienstleistungsmentalität, Freude an anspruchsvollen Kontakten und sicheres sowie gepflegtes Auftreten
- Teamorientierte und kooperative Arbeitsweise und die Bereitschaft für eine sehr flexible Arbeitszeitgestaltung.

Wir bieten fortschrittliche Anstellungsbedingungen, gut ausgebaute Sozialleistungen und einen Arbeitsplatz direkt neben dem Hauptbahnhof Zürich.

Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an die Staatskanzlei des Kantons Zürich, Martin Jurt, Chef Zentrale Dienste, 8090 Zürich, der Ihnen auch gerne zusätzliche Auskünfte erteilt: (01 259 20 20).

P 115596/402868



Das Hotel mit der jungen, aufgestellten und persönlichen Betreuung!

Das Restaurant mit der Schweizer Küche, die über Rösti und Bratwurst hinausgeht.

Das Bären Team sucht ab August oder auf die kommende Wintersaison noch eine/n

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

Möchten Sie unser kleines und junges Team tatkräftig unterstützen?

Haben Sie Lust, die Wintersaison, oder lieber noch länger, dort zu arbeiten wo andere Ferien machen?

Sind Sie kreativ, flexibel und teamfähig, dann rufen Sie doch gleich im Bären an, oder schicken uns Ihre Unterlagen! Therese und Willy Brunner Hotel Bären, 3823 Wengen Tel: 033 855 14 19

www.wengen.com/hotel/baeren/  
e-mail: baeren@wengen.com

Wer hätte Lust, in einem jungen, aufgestellten Team mitzuarbeiten?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Commis/Koch oder Hilfskoch**

Cerchiamo per subito

**cuoco o aiuto cuoco**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an

F. Ordoñez-Zihlmann  
Restaurant Wangenbruggli  
Freiburgstrasse 547  
3172 Niederwangen BE  
Telefon 031 981 07 00

1154971/37065

**Lieben Sie die Berge?**  
Sind Sie vielseitig, eine aufgestellte Allrounderin? Dann sollten wir uns kennenlernen!

Als **Service-Angestellte** (60-100%) in unserer Bergwirtschaft, Tagesbetrieb, um 17.00 Uhr ist Feierabend, helfen Sie im ganzen Betrieb tatkräftig mit. Saison- oder Ganzjahresstelle.

Rufen Sie mich unverbindlich an, damit wir über alles andere reden können.

Hans Bucher, Restaurant Gurschenalp,  
6490 Andermatt, Telefon 041 887 16 18  
oder 041 980 35 35, privat.

115432/401262

**Restaurant Waldegg, Münchwilen TG**

Restaurant mit Bar, 50 Personen  
Speisesaal, 44 Personen  
Garten, 50 Personen  
unmittelbar neben Hotel Münchwilen (Garni) mit 55 Zimmern.

Wir suchen dringend per sofort für 3 bis 4 Monate oder auch länger

**Koch/Köchin**

Sie sind verantwortlich für unsere Küche, Sie führen die Küche zusammen mit einer Hilfsperson, stellen den Menüplan zusammen und sind für den Einkauf verantwortlich.

Wir bieten gute Entlohnung und moderne Infrastrukturen.

Rufen Sie uns an unter:  
WICK Liegenschaftentruhehand AG  
9543 St. Margarethen  
Telefon 071 969 30 10

P 115473/402818

**Über  
Internet  
und nette  
Gäste.**

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

**«Ambitionen»**

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

**F&B-Manager**

Anspruchsvolle Stelle in der Region LU. Sie haben eine solide Grundausbildung, Erfahrung im F&B, sind ein Organisationstalent, haben ein Flair für die EDV und Kalkulation und sind frontorientiert.

**Restaurantleitung  
Bankettleitung  
Chef de service/Service**

Verschiedene interessante Stellenangebote in den Regionen ZH, BE, BS, VS, GR, AG, LU, Süd-D, 4-Sterne-Hotels oder gehobene Restauration, auch bereits für Winter 1999/2000.

**Sous-chef/Küchenchef**

Anspruchsvolle Stelle für den ambitionierten Fachmann. Jahresstelle, zum sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung, A-la-carte-Betrieb für den gehobenen Anspruch, BE, AG.

**Chef/in de réception  
Réceptionist/in**  
auch Night-auditor

Erfahrung, Sprachen Englisch und Französisch. Jahres- und Saisonstellung, Aufstiegsmöglichkeiten. 5- und 4-Sterne-Häuser. AG, ZH, LU, BE, GR, SZ, VS, NW, auch bereits für Winter 1999/2000.

**Küchenchef  
Sous-chef  
Chef de partie (alle Posten)  
Commis de cuisine**

Marktfrische, kreative, gehobene A-la-carte- und Hotelküche. Verschiedene Saison- oder Jahresstellen in der ganzen Schweiz und Süddeutschland, auch bereits für Winter 1999/2000.

**Hofa**

Interessante Anstellung in einem 4-Sterne-Haus in der Region BE, abgeschlossene Lehre und bereits Erfahrung.

Rufen Sie uns an, wir erteilen Ihnen gerne telefonische Auskünfte!

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 115647/268224

**Restaurant Bachtel-Kulm**

Schönster Aussichtspunkt im Zürcher Oberland oberhalb Hinwil

Wir suchen auf 1. August in unser gut frequentiertes Ausflugsrestaurant freundliche/n, erfahrene/n

**Servicemitarbeiterin oder Kellner**

Ausländische Bewerber/innen müssen über Bewilligung B oder C verfügen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
Restaurant Bachtel-Kulm, R. Hurschler  
8342 Wernetshausen, Telefon 01 937 33 88.

115617/80055



★ ★ ★ ★

Unser Erstklasshotel besitzt 72 modern ausgestattete Zimmer. Der Sperber, die Brasserie Steiger und der Basler Keller gehören zu den beliebtesten Basler Altstadt-Restaurants.

Lieben Sie es, mit viel Herz und Charme Gäste aus dem In- und Ausland zuvorkommend, professionell und sehr persönlich zu betreuen?

Dann sind Sie unser/unsere

**Réceptionist/in**

Ab sofort oder nach Vereinbarung bieten wir Ihnen diese interessante und vielseitige Arbeit in unserem aufgestellten, motivierten Team.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Frau E. Brühwiler, Hotel Basel  
Münzgasse 12, Postfach, 4001 Basel  
Telefon 061 264 68 00, Fax 061 264 68 11  
E-mail: estherbruehwiler@hotel-basel.ch

115542/2950

SSG

Ein grosser Schritt in die Zukunft

Die SSG gehört zur Bon appétit Gruppe und gilt als führendes Schweizer Gastronomieunternehmen für Standorte mit hohem Frequenzauflagen: Railbar, Minibar, Speisewagen und Glacier Express, Autobahnraststätten mit Shops, Restaurants und Take-aways im Flughafen Zürich, in Bahnhöfen und Einkaufszentren sowie Schiffsgastronomie auf dem Genfer- und Bodensee.

Für unsere Restaurants im Einkaufszentrum Letzpark suchen wir für den Betriebsteil «Al forno» zur Unterstützung unseres Geschäftsführers per sofort oder nach Vereinbarung eine/n dynamische/n, motivierte/n

### Betriebs-Assistentin

**Wir erwarten von Ihnen:** Lehre in der Gastronomie (ev. Hotelfachschule), ca. 28 - 35 Jahre jung, erste Führungserfahrungen, gutes Auffassungsvermögen für komplexe Betriebsabläufe, gepflegte Erscheinung, sicheres Auftreten, Belastbarkeit, Selbständigkeit und Flexibilität, fachliche Kompetenz, kundenorientierte Einstellung.

**Wir bieten Ihnen:** Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, interne Aufstiegsmöglichkeiten, angenehme Arbeitszeiten, 5 Wochen Ferien und 13. Monatslohn, internes Weiterbildungsprogramm.

Wollen Sie mehr über diese interessante Aufgabe erfahren? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen und Foto bitte an die untenstehende Adresse.

SSG Restaurants • Roger Alig • Einkaufszentrum Letzpark  
8066 Zürich • Tel. 01/492 44 40 • Fax 01/492 44 51

Ein Unternehmen der *bon appétit* Gruppe

115594/103802

GASTHAUS  
ZUR WALDEGG  
HORW

Wir suchen  
**Chef de partie**  
und  
**Jungkoch/Köchin**

Sind Sie kreativ und einsatzfreudig?  
Muttersprache schweizerdeutsch.  
Bringen Sie gute Fachkenntnisse mit  
und das Flair für eine vielseitige, zeit-  
gemässe Küche?

Es erwartet Sie ein aufgestelltes Team  
mit dem richtigen Feeling für die viel-  
fältigen Wünsche unserer Gäste.

Wir bieten Ihnen interessante Arbeits-  
bedingungen und möchten Sie zu ei-  
nem persönlichen Gespräch einladen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!  
Tel. 041 340 51 38, Herr  
Thomas Häfiker verlangen.

P. 115580/391728

HOTEL SONNENWENDHOF  
6390 ENGELBERG

engelberg  
mus

Für unser 3-★-Ferien-Seminar-Hotel,  
ein kleines Juwel inmitten der idyllischen  
Engelberger Bergwelt, suchen wir ab  
zirka 20. Juli 1999 eine/n jüngere/n

### Réceptionistin/-en

mit Berufserfahrung. Wir stellen uns eine  
belastbare und flexible Persönlichkeit  
vor, welche ihren Beruf liebt, gäste-  
orientiert, freundlich und speditiv  
arbeitet.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann  
freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit  
Foto:

Hotel Sonnenwendhof, Martin Faes,  
6390 Engelberg, Tel. 047 637 45 75.

115177/94394

sound Garden  
Für unser neues Lokal (Eröffnung im Spät-  
sommer) suchen wir:

**motivierter junge Leute**  
In den Bereichen  
**Service**  
**Küche**

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an:  
Le Beaugard soundGarden SA  
Péroles 7  
1700 Fribourg  
Tel. 026 347 12 86  
Natal Frau U. Brog. 079 424 12 41

115582/40281



### BÄREN OSTERMÜNDIGEN

Der Landgasthof, der dem Bundeshaus am nächsten liegt, ist  
ein vielseitiger und interessanter Hotel- und Restaurationsbe-  
trieb am Stadtrand von Bern.

Auf den 1. September 1999 oder nach Vereinbarung möchten  
wir unser Führungsteam ergänzen und suchen dazu eine

### Serviceleiterin

oder einen

### Serviceleiter

für unser Wintergartenrestaurant

Die Aufgabe umfasst die servicetechnische Verantwortung  
für diese Lokalität sowie die Serviceüberwachung im ganzen  
Betrieb. Wir stellen uns für diese Aufgabe eine Person vor,  
die entweder eine Servicelehre absolviert hat oder sonst über  
fundierte Kenntnisse mit einigen Jahren Berufspraxis verfügt.  
(Wir können nur Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit  
Bewilligung C berücksichtigen.)

Wir bieten Ihnen in unserem modern geführten Unternehmen  
eine kollegiale Atmosphäre und eine interessante Tätigkeit.

Gerne würden wir Ihnen den Bären ganz unverbindlich zei-  
gen und Sie näher über Ihre neue Aufgabe informieren. Ihre  
schriftliche Bewerbung richten Sie an Klaus Künzli.

### BÄREN OSTERMÜNDIGEN

Bernstrasse 25, Postfach 1044  
3072 Ostermündigen I  
Telefon 031 939 10 10

P. 115401/27413



CHOCOLINO

Sie sind voll Freude und Begeisterung.  
Als ausgebildete, erfahrene

### SERVIERTOCHTER KELLNER

wollen Sie Menschen strahlend empfangen,  
sich mit Stimmung und Flair für das beste  
Wohl unserer Gäste einbringen.  
Servieren Sie frische Ideen, leichte Menüs  
und kreative Dessertträume in dem

### NICHTRAUCHERLOKAL

Rufen Sie gleich an! Auf und Davos.

Chocolino  
Café · Conditorei · Confiserie  
Am Postplatz Promenade 45  
CH-7270 Davos Platz  
Tel. 081 413 68 61, Herr Josef Neff

115222/396282

PLAZA  
DANCING Club

Per 1. September oder nach Verein-  
barung suchen wir für das Team des  
renommierten Dancings im swissôtel  
Le Plaza, Basel, eine

### Barmaid (CH)

Wir wünschen uns eine erfahrene,  
motivierte, junge Kollegin, die sich  
täglich aufs neue rund um die Bar als  
Gastgeberin für unsere anspruchs-  
volle, internationale Kundschaft ein-  
setzt. Wir erwarten Kontaktfähigkeit,  
Kommunikationsfähigkeit, Aufmerk-  
samkeit und Mut zur Verantwortung.  
Wenn Sie Spass haben, in einem klei-  
nen engagierten Team zu arbeiten,  
sind Sie die richtige Bewerberin für  
uns!

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Herr Stefan Durrer freut sich auf Ihren  
Anruf!

Tel. 061 692 32 06,  
14.00-16.00/22.00-2.00  
Clarastrasse am Messeplatz  
4001 Basel

P. 115882/2048

Gesucht zur Leitung  
eines renovierten 3\*-Hotels in Zürich  
(36 Zimmer und kleines Spezialitäten-  
restaurant)

### Gerantin

Sie sind charmant und frontorientiert,  
haben Erfahrung in ähnlicher Position,  
möchten Verantwortung übernehmen.

Dann rufen Sie uns bitte an:  
Telefon 01 804 75 00  
Gerne geben wir Ihnen nähere Auskunft.  
97650/17504

MBODEN  
PERSONALSERVICE

Wir finden für Sie  
die Nadel im Heuhaufen

Wir suchen im Kundenauftrag per so-  
fort und für die kommende Wintersai-  
son

**Réceptionssekretärin**  
**Réceptionist/in**  
**Küchenchef**  
**Sous-chef, Chef de partie**  
**Chef de service**  
**Servicefachangestellte**

Weitere Stellenangebote finden Sie im  
Internet unter [www.mbodens-jobs.ch](http://www.mbodens-jobs.ch)

Daniel Imboden  
Tel. 031 821 15 15/16 Fax  
General-Guisan-Str. 27B  
CH-3800 Interlaken

115096/400763

Über Internet und  
neue Gäste.  
Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

delKAESSEN & TRINKEN

### BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Als zukunftsorientiertes Dienstleistungsunter-  
nehmen mit 1500 Sitzplätzen sind wir die grösste  
Bahnhof-Restaurations in Europa. Wir verfügen  
über 13 verschiedene Restaurants, 10 Ban-  
kettäume und einen weitbekannten Party-  
Service.

Unsere Philosophie im Party-Service ist, «es  
bireibzeitl mee» zu bieten, als ohnehin von uns  
erwartet wird. Zur Ergänzung unseres jungen  
Teams, suchen wir per Anfang September 1999  
oder nach Übereinkunft eine/n

### Assistenten/-in Party-Service

Ihre Hauptaufgabe umfasst die Organisation und  
Durchführung von verschiedenen Anlässen (bis  
1200 Personen). Unsere Flexibilität spiegelt sich in  
Firmen-, Privat- und Zirkuscaterings wieder.

Ihre Stärken:

- organisatorisches und administratives Flair
- Selbständigkeit
- Eigeninitiative, Durchsetzungsvermögen
- direkter Kontakt mit Kunden

Idealerweise bringen Sie eine Servicelehre mit, der  
Abschluss einer Hotelfachschule ist von Vorteil.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann denken  
Sie unser Interesse mit Ihrer vollständigen Bewer-  
bung.

Bahnhof Buffet Zürich  
Frau Susanna Schneider,  
Personalverantwortliche,  
Postfach, 8023 Zürich  
Telefon 01 217 15 37,  
personal@bahnhofbuffet.ch  
www.bahnhofbuffet.ch

115456/39870



HOTEL HAUS  
PARADIES

Restaurant des Gourmets • 18 G.M.-Punkte

2 Michelin-Sterne

Unser Weg führt nach oben, wollen Sie mitkommen?

Für das beste \*\*\*\*-Hotel in der Schweiz, inmitten  
der herrlichen Bergwelt des Engadins, mit 26 exklusi-  
ven Zimmern, einem Gourmet-Restaurant, das mit  
2 Sternen im Guide Michelin und 18 Punkten im Gault  
Millau ausgezeichnet ist, einer gemütlichen Engadiner  
Stüwa und einer anspruchsvollen Hotelbar suchen wir  
ab sofort:

einen bestausgewiesenen, motivierten

### Saucier

sowie einen kreativen

### Commis pâtissier

Es erwartet Sie ein harmonisches Arbeitsklima  
und ein guter Teamgeist.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

E. und W. Hitzberger  
HOTEL HAUS PARADIES  
CH-7551 Ftan  
Tel. 081 861 08 08, Fax 081 861 08 09

115456/11924



### Grandhotel Giessbach

\*\*\*\*-Grandhotel oberhalb des Brienzsees  
70 Zimmer und Suiten - 2 Restaurants,  
Hotelbar und Seeterrassen -  
Banketträume bis 350 Personen -  
Seminar- und Tagungsräume

Wir suchen ab sofort bis Ende Oktober

**Etage**  
**Etageportier**  
**Zimmermädchen**

Gerne erwarten wir Ihren Anruf:

Grandhotel Giessbach, 3855 Brienz.  
Karin Schnurrenberger, Telefon 033 952 25 25  
[www.giessbach.ch](http://www.giessbach.ch) E-mail: [grandhotel@giessbach.ch](mailto:grandhotel@giessbach.ch)

115540/5738

Rathaus  
Wirtschaft

Das historische «Rathaus» in Rapperswil liegt mitten in der wun-  
derschönen Altstadt. Es wurde von Grund auf renoviert, den heuti-  
gen Anforderungen angepasst und vor kurzer Zeit wieder eröffnet.  
Als

### Commis de cuisine

erwartet Sie ein moderner Betrieb und ein schöner Arbeitsplatz in  
einer mittleren Küchenbrigade.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Franz und Marika Oldani-Claluna  
Hauptplatz 1  
9640 Rapperswil  
Tel. 055 210 11 14 • Fax 055 210 11 24

115477/141860

### Einstieg in die Public-Relations-Branche!

Unsere Auftraggeberin ist ein kleines, aber feines Dienstleis-  
tungsunternehmen im PR-Bereich. Sie bietet nun einer jungen,  
engagierten und interessierten Dame die Möglichkeit zum Ein-  
stieg in die faszinierende Welt der Öffentlichkeitsarbeit. Als

### Assistentin/Sekretärin

sind Sie verantwortlich für ein breites Aufgabengebiet: Assi-  
stanzfunktion bei verschiedenen PR-Aktivitäten, Unterhalt der  
Showrooms, Führung des Sekretariates Mitarbeiter bei der Pro-  
duktion diverser Kommunikationsmittel, selbständige Bearbei-  
tung von zugeleiteten Projekten, Bewirtschaftung von Werbe-  
material, Erstellung von Pressedokumentationen und vieles  
mehr...

Wir wenden uns an eine tüchtige, selbständige und belastbare  
Persönlichkeit mit kaufmännischer Grundausbildung und we-  
nigstens vier Jahren Berufserfahrung im kfm. Bereich sowie sehr  
guten D/E- und F-Kenntnissen und Übung im Umgang mit MS-  
Office. Vermerk 1.187.99. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzu-  
lernen!



Schindler Consulting  
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich  
Telefon 01 385 95 00

115522/385839

**BRASSERIE LIPP RESTAURANT**

Für unsere Grande Brasserie Parisienne im Herzen Zürichs mit dem eigenen Savoir-vivre-Charme suchen wir

**Garçons et Garçonnes**  
(CH / A, B oder C-Bewilligung)

die Freude haben am unkomplizierten, freundlichen Service in typischer LIPP-Ambiance. Französisch-Kenntnisse sind erwünscht.

Unsere Gäste schätzen unser klares Konzept, indem sie Tradition und Neues verbunden wissen - Sie tragen es mit uns und gestalten die Bühne täglich neu.

Reservieren Sie sich Ihren erstklassigen und zeitgerechten Arbeitsplatz ab sofort oder nach Vereinbarung.

Bewerbungsunterlagen und Anfragen richten Sie bitte an Herrn D. Hasselwander oder Frau B. Studer.

**Brasserie Lipp**  
Uranastrasse 9, 8001 Zürich  
Telefon 01 / 211 15 65

**PAXMONTANA**

HOTEL \*\*\* RESTAURANT  
CH-6073 FLÜELI-RANFT / OBWALDEN  
ZENTRALSCHWEIZ

Renoviertes Haus, mit 190 Betten, in einer sehr schönen, ländlichen Gegend und nahe am Sarnersee gelegen, mit langer Sommersaison bis November, möchte neue Mitarbeiter kennenlernen.

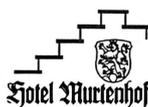
Mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir:

- Büro/Réception: Hotelsekretär/in  
Büropraktikant/in**
- Service: Servicemitarbeiter/in  
Saal-Kellner (m/w)**

Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie mit uns Kontakt auf, oder senden Sie Ihre Unterlagen an

**Otto Filippi, Dir., Hotel Paxmontana**  
Telefon 041 660 22 33, Fax 041 660 61 42

115265/1541



sucht nach Vereinbarung

**Aide du patron  
Chef de service**

sprachkundig d/e/f - mündlich

Tel. 026 672 90 30  
Fax 026 672 90 39

Auskunft: Th. Joachim

P 115587/26220



Wieso nicht dort arbeiten,  
wo nicht nur der Winter am schönsten ist?

In unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel bieten wir Ihnen eine neue Herausforderung als

**ASSISTENT / F&B**

Sie verfügen über eine solide Ausbildung und schätzen eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Tätigkeit. Sie werden an der Seite unserer F&B-Managers einen lebhaften Betrieb kennenlernen. Gerne würden wir Sie im Juli bei uns begrüßen. Und wie? Ganz einfach: Schreiben Sie doch einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen Sie Herrn Achim Kuhn an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

**Hotel Schweizerhof, Via dal Bagn 54, CH-7500 St. Moritz**  
Telefon 081 - 837 07 07 Fax 081 - 837 07 00  
E-mail: staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch

Das traditionsreiche Hotel in der Stadt Zug

**Ochsen Zug**

\*\*\* City-Hotel

Das Vierstern-Haus mit Ambiente und Komfort, 46 Zimmern mit 64 Betten, gepflegtem Restaurant, Bankettsälen und Bar im Zentrum der historischen Stadt. Persönlich geführt durch den Besitzer.

Möchten Sie gerne in diesem schönen Haus arbeiten? Haben Sie eine Hotelfachschule besucht und freuen Sie sich am Kontakt mit internationaler Kundschaft?

Dann sind Sie unser(e)

**AIDE DU PATRON**

Ihr Arbeitsgebiet:

- Administration, Service, Bankette, Empfang
- Korrespondenz, Kreditorenbuchhaltung

Was wir von Ihnen erwarten:

- Abschluss einer Hotelfachschule
- dynamische Persönlichkeit zwischen 25 und 35 Jahren
- freundliche, gepflegte Erscheinung mit sicherem Auftreten
- deutsche Muttersprache, Kenntnisse in Englisch, Französisch und evtl. Italienisch
- gute EDV Kenntnisse, Fidelio wäre von Vorteil
- Eintritt auf 1. September 1999 oder nach Übereinkunft

Was wir Ihnen bieten:

- Verantwortungsvollen, abwechslungsreichen Posten
- Gegeltete Arbeitszeit, meistens Samstag und Sonntag frei
- Einzimmerwohnung oder Zimmer in 150m Entfernung vom Hotel

Was diese Position sonst noch Interessantes zu bieten hat, erklären wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freut sich Matthias Hegglin auf Ihren Anruf, bzw. Ihre schriftliche Bewerbung.

Matthias Hegglin  
City-Hotel Ochsen, 6301 Zug  
Telefon 041 - 729 32 32

Die Culinarium AG ist ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und führt 20 Betriebe in der ganzen Schweiz. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir mit baldmöglichstem Eintritt eine/n etwa 22-35jährige/n

**Buchhaltungsmitarbeiter/in**

Sie verfügen über Buchhaltungserfahrung sowie gute administrative und PC-Kenntnisse.

Sie schätzen einen hellen, modernen Arbeitsplatz und möchten Ihre Leidenschaft, die Zahlen, in allen Bereichen der Buchhaltung ausleben.

Verfügen Sie zudem über Gastgewerbekennnisse, dann bringen Sie die idealsten Voraussetzungen mit. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

Culinarium AG, Basil Wyrsch, Personalchef  
Baslerstrasse 71, 8048 Zürich  
Telefon 01 236 76 17

115269/10560



**Dorint**  
HOTEL BLÜEMLISALP · BEATENBERG  
*eine Idee, persönlich*

Dorint Hotel Blüemlisalp - das 4-Jahreszeiten-Hotel im Berner Oberland, wo Natur und Ferien Freunde sind. Unserem internationalen Gästekreis stehen 130 Appartements mit 300 Betten, mehrere Restaurants, Bankett-/Konferenzräume und Wellness-Center zur Verfügung.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n Mitarbeiter/in für unseren

**Empfang/Sales & Marketing**

Erfahrungen am Hotelempfang und Kenntnisse von Fidelio und Windows sind Voraussetzung.

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben und Sie mit uns partnerschaftlich zusammenarbeiten möchten, dann bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellung zuzustellen.

Herr R. Burijstens steht Ihnen für telefonische Informationen über die zu besetzende Stelle und unseren interessanten Hotelbetrieb zur Verfügung.

**Dorint Hotel Blüemlisalp, 3803 Beatenberg**  
Telefon 033 841 41 11

115469/3727



In unserem renommierten \*\*\*\*Hotel an der berühmten Bahnhofstrasse in Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n

**Réceptionisten/-in**

mit Réceptionserfahrung, F/E- und PC-Kenntnissen und eine

**Sachbearbeiterin 80%**

für die Zentrale der «Manz Privacy Hotels & Gastronomie», mit F- und Word-Kenntnissen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

**Hotel St. Gotthard**  
Frau C. Vock, Personalabteilung  
Bahnhofstrasse 87, 8023 Zürich

115601/41220



Zur Verstärkung unseres Teams haben wir in unserem bekannten Seminarhotel und Restaurationsbetrieb oberhalb des Dorfes Giswil per sofort oder nach Vereinbarung folgende Stellen neu zu besetzen:

**Servicefachangestellte w/m  
Chef de Partie w/m  
Jungkoch w/m**

Sie haben Interesse, zögern Sie nicht, rufen Sie uns an!!!

Wir freuen uns schon heute, Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenzulernen.

**HOTEL LANDHAUS GISWIL**  
Brünigstrasse 200, 6074 Giswil  
Roland Walker (Direktor) oder  
Urs Kratzer (Direktionsassistent)  
Telefon 041 675 13 13, Telefax 041 675 22 32  
E-Mail: hotel@landhaus-giswil.ch

115623/13471

**Das neue Scuoler Hotel und Restaurant**

Hotel \*\*\* Restaurant



Scuol

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unseren jungen dynamischen Hotelbetrieb mit 48 Betten und 70 Restaurantplätzen ab sofort oder nach Über-einkunft in Jahresstelle einen

**Koch**

Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste auf die edle Art zu verwöhnen, senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen mit Foto.

Edwin A. Lehmann  
Hotel Altana  
7550 Scuol  
Tel. 081 861 11 11  
Internet: www.scuol.ch/altana  
E-Mail: altana-scuol@bluewin.ch

115433/67164

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto

✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂

**Ihr eigener  
Chef sein!**

Holen Sie sich das Wissen für das

**GASTWERBE-  
DIPLOM**

■ Ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall.  
■ Durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Fernunterricht.

Gegen Einsendung dieses Inserats und Angabe Ihrer Personalien und Tel. Nr. erhalten Sie genaue Informationen.

✂ **GASTWIRTS AG** ✂  
✂ **Wirtfachschule** ✂  
✂ **Badenerstrasse 678, 8048 Zürich** ✂

✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂✂

## STELLENAUSSCHREIBUNG

Die Liechtensteinische Fremdenverkehrszentrale, die touristische Marketingorganisation für das Fürstentum Liechtenstein, sucht

## einen Marketingleiter/eine Marketingleiterin

Sind Sie interessiert an...

- der Arbeit in einem kleinen Team
- unternehmerischem Marketing in Kooperation mit privaten und öffentlichen Organisationen
- konzeptioneller Mitarbeit bei der Weiterentwicklung der Tourismusidentität Liechtenstein
- der Möglichkeit einer internen persönlichen Entwicklung in der Organisation
- fortschrittlicher, erfolgsorientierter Besoldung.

Verfügen Sie über...

- eine höhere fachliche Ausbildung im Management und/oder Marketing (Handelsakademie, eidg. Dipl. Marketingplaner, Fachschulabschluss, Tourismusfachmann/-frau HF)
- erfolgreiche berufliche Erfahrung im Marketing, idealerweise im Tourismus
- Kommunikations- und Kooperationsfähigkeit bei kommerziellem Flair
- fundierte Informatikkenntnisse.

Bewerbungen:

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 13. August 1999 an das Amt für Personal und Organisation, 9490 Vaduz.

REGIERUNG DES FÜRSTENTUMS LIECHTENSTEIN

115506/38232

HOTEL KREUZ \*\*\*  
CH-3775 LENK

Mit unseren 140 Betten, 3 Restaurants, Bar, Seminar- räumlichkeiten, Hallenbad, Sauna suchen wir auf Anfang September oder nach Übereinkunft in Jahresstelle

## Chef/in de réception

Freundliche und belastbare Persönlichkeit mit Erfahrung in der Führung einer Réception. Sprachgewandt, D, F, E Kaufmännische Ausbildung sowie gute Fideleikenntnisse.

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Aufgabe zu fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

\*\*\*-Hotel Kreuz, Lenk  
Familie Ruth und Peter Ischi  
3775 Lenk  
Telefon 033 733 13 87

115616/19313

Gasthaus zum Hirschen  
Morgartenstrasse 1  
6315 Oberägeri  
Telefon 041 750 16 19



Ende August wird die umfassende Renovation unseres mit 15 Gault-Millau-Punkten ausgezeichneten Landgasthofes abgeschlossen sein. Jetzt braucht es «nur» noch Gäste und Sie, die unser schönes Haus mit Leben erfüllen. Möchten Sie ab 1. September oder früher als

Betriebsassistentin  
Servicemitarbeiterin  
Jungkoch  
Küchenhilfe

unseren netten Gästen kulinarische Erlebnisse ermöglichen, dann sind Sie bei uns richtig. Motiviertere und kreative Menschen finden bei uns eine herausfordernde und erfüllende Tätigkeit in einem von Kollegialität und Offenheit geprägten Umfeld.

Für eine erste Kontaktaufnahme senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Daniel oder Nicole Kühne. Wir freuen uns!

115498/357839

HOTEL BAHNHOF  
TERMINUS

DAVOS

## Willkommen im Treffpunkt TERMINUS in Davos

Das Mittelklasshotel mit 3 Restaurants, Seminar- räumen und Hausbar sucht eine engagierte Persönlichkeit als

## Direktionsassistent/in

Als Absolvent einer Hotelfachschule sind Sie betraut, effizient zu organisieren und koordinieren zwischen Réception, Service und Küche. Sie sind bereit, den Verkauf zu fördern und die Mitarbeiter zu schulen und zu motivieren.

Interessiert? Wir freuen uns Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Bahnhof-Terminus  
Riek und Sigi Ritter  
7270 Davos Platz  
Telefon 081 413 25 25



115583/9539

Seehotel KRONENHOF  
Bildungs- und Tagungszentrum

Für unser neues Hotel direkt am Untersee mit 47 Doppelzimmern, grossem Bildungs- und Tagungszentrum, 2 Restaurants und Bar suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgendes kompetentes, freundliche und engagierte Teammitglieder:

Réceptionist/in  
Service - Mitarbeiter/in

Sie möchten nach innen und aussen wirken, etwas aufbauen und mitgestalten, Verantwortung übernehmen und arbeiten gerne selbstständig. Sie verfügen über fundiertes Fachwissen und Erfahrung in der Hotellerie? Wenn Sie zu unserem Team gehören möchten, freuen wir uns auf Ihre Unterlagen.

Seehotel KRONENHOF  
Herr Josef Inderbitzin  
Bildungs- und Tagungszentrum  
CH-8267 Beringen  
Tel. +41/52/762 54 00  
eMail: info@seehotel-kronenhof.ch  
Internet: http://www.seehotel-kronenhof.ch



## INNERE ENGE

Hotel • Restaurant

Für unser beliebtes 4-Stern-Hotel, idyllisch in kleinem Park gelegen, nur 5 Minuten ab Hauptbahnhof, mit guter Busverbindung, suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams per 1. September oder nach Vereinbarung

erfahrenen Sous-chef  
wenn möglich Gastronomiekoch  
(Schweizer oder C-Bewilligung)  
und eine  
Hotelfachassistentin/Hofa  
Servicfachmitarbeiter/in  
mit A-la-carte-Erfahrung

Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt und lieben Verantwortung, dann erwarten wir gerne Ihren Anruf (Frau Ruppf verlangen) oder schicken Sie Ihre Bewerbung (mit Foto) an:

Hotel Innere Enge, Engestr. 54, 3012 Bern  
Tel. 031 309 61 11, Fax 031 309 61 12

115588/4359

HÔTEL  
AMBASSADOR  
RESTAURANT-BAR

RUE ST-JEAN 26 CH-1260 NYON  
TÉL. 022/994 48 48 FAX 022/994 48 60

cherchons:

RÉCEPTIONNISTE/  
SECRÉTAIRE

langue maternelle française et formation hôtelière indispensable, anglais parlé et écrit, bonnes connaissances de l'allemand.

## STAGIAIRE DE RÉCEPTION

(Ecole hôtelière)

COMMIS DE CUISINE  
COMMIS DE SALLE  
BARMAID  
FEMME DE CHAMBRE

expérimentée et ayant déjà travaillé dans l'hôtellerie.

Si votre profil correspond à l'un de ces postes et si vous désirez intégrer une équipe jeune et dynamique, envoyez-nous votre dossier.

Nous vous offrons un poste de travail varié au contact d'une clientèle internationale.

115493/394490



"The Leading Hotels of the World"

Vous êtes à la recherche d'un nouveau défi dans un établissement de luxe 5\*, à la structure et au service personnalisés, pour une clientèle internationale, individuelle, fidèle et exigeante, vous possédez un diplôme hôtelier et une expérience confirmée dans la gestion et la motivation d'une grande équipe des étages, vous désirez vous exprimer pleinement et prendre des responsabilités, Vous avez toutes les aptitudes pour participer à l'élaboration et à la réalisation des objectifs qualitatifs et financiers de cet important département,

venez prendre la direction de notre équipe des étages, en qualité de:

## gouvernante générale

et envoyez votre offre complète avec une photographie format passeport, à notre bureau du personnel, en précisant votre nationalité et la nature de votre permis de travail.

QUAI TURRETTINI 1 1201 GENÈVE

HÔTEL DU RHÔNE  
GENÈVE

Hotel-Bufferet de la Gare  
1837 Château-d'Oex

Wir suchen/On cherche

## 1 cuisinier

oder/ou

## 1 aide de cuisine

Bitte Herrn oder Frau Grand verlangen. S'il vous plaît demander M. ou Mme Grand.  
Telefon/téléphone 026 924 77 17

115461/7374

## CLINIQUE DE LA RIVIERA VAUDOISE

recherche pour le 1<sup>er</sup> septembre 1999 la collaboration d'une ou un

## FRONT OFFICE RÉCEPTIONNISTE

Profil: souriant/e et ouvert/e à la clientèle internationale  
Langues: anglais (parlé/écrit) et français (parlé/écrit) et ?

Envoyer offres manuscrites avec curriculum vitae, copies des certificats et photo à Mile Natacha Milici, Health Center Clinique Lémans S.à.r.l., Av. Bosquets-de-Julie 21, 1815 Clarens/ Montreux (021 964 16 41).

115470/132861



"The Leading Hotels of the World"

Le service d'étages d'un hôtel 5\* fait toute la différence entre un bon et un excellent établissement.

Si vous désirez rejoindre une équipe motivée dans un cadre privilégié, si vous êtes au bénéfice d'une formation hôtelière ou d'une bonne expérience dans le service, si vous maîtrisez l'anglais, en plus du français,

notre bureau du personnel attend, avec plaisir, votre candidature avec une photographie format passeport et mentionnant votre nationalité et la nature de votre permis de travail,

pour les postes de  
responsable des prises de  
commande téléphoniques  
ou  
assistant maître d'hôtel

QUAI TURRETTINI 1 1201 GENÈVE

HÔTEL DU RHÔNE  
GENÈVE

115480/10299



du Golden Tulip \*\*\*\* Fribourg cherche de suite ou à convenir un nouveau

## CHEF DE RESTAURANT

Notre clientèle internationale appréciera une jeune personne munie d'une formation hôtelière avec de l'expérience pratique dans la branche et qui saura l'accueillir avec le sourire

Notre équipe de service soutiendra quelqu'un de dynamique sachant lui transmettre son savoir et sa motivation.

Notre direction vous offre la possibilité, à long terme, d'une carrière au sein de la branche.

Votre offre de service avec CV est à envoyer à Golden Tulip Hotel Fribourg, A l'att. de M. Erik van Kessel, Directeur CP 287, 1700 Fribourg  
Renseignements au Tel 026 - 351.91.91

115543/11787

Tout sur le  
marketing et le  
dumping.

Abonnements et annonces:  
tel. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23

**#R**  
The Leading Hotels of the World

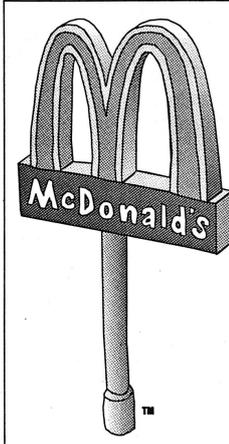
Au bénéfice d'une solide formation hôtelière, d'une bonne présentation, flexible et disponible, **vous parlez et écrivez parfaitement le français et l'anglais**, vous connaissez «Fidélis» et êtes prêts à mettre votre dynamisme et votre enthousiasme au service de l'un des fleurons de l'hôtellerie genevoise «5 étoiles», de renommée internationale, au poste de:

**assistant(e) du chef de réception**  
ou  
**responsable des réservations groupes**

Nous vous remercions d'adresser votre offre avec une photographie format passeport, à notre Bureau du personnel, en précisant votre nationalité et la nature de votre permis de travail.

QUALI TURRETTINI 1 1201 GENÈVE  
**HÔTEL DU RHÔNE**  
GENÈVE

15/16/19/25/99



Dans le monde entier, McDonald's sert plus de 26 000 hôtes par minute et ouvre toutes les cinq heures un nouveau restaurant. En Suisse également, nous poursuivons notre expansion:

Pour nos restaurants des cantons de Vaud et Neuchâtel, nous recherchons des futurs **Managers flexibles et dynamiques (H/F)**

L'accueil chaleureux et le service rapide de nos hôtes sont leur priorité, ils apprécient une activité passionnante et variée en team et aiment assumer des responsabilités.

Les managers de McDonald's sont responsables de l'organisation, des achats, des finances et de la gestion des ressources humaines dans leur restaurant et de bien plus encore. Ils bénéficient d'un programme de formation continue en gestion, mondialement connu, pour assurer ce développement professionnel et personnel.

Si vous avez entre 24 et 35 ans, possédez un diplôme d'école hôtelière ou avez terminé une formation professionnelle, et si vous aimeriez après quelques années d'expérience professionnelle relever de nouveaux défis, nous serions ravis de faire votre connaissance.

Nous attendons avec intérêt votre dossier de candidature avec les documents usuels.



McDonald's Restaurants (Suisse) SA, Madame Birgit Samson, case postale, 1023 Crissier. ça se passe comme ça.

P 1130704/4300

**waro**

Qualité et fraîcheur tous les jours

Pour le restaurant de notre hypermarché de Fribourg, route d'Agli (ouverture prévue fin septembre 1999), nous cherchons pour le 1er août 1999 une personnalité dynamique en tant que

**Chef de cuisine - Gérant**  
(les candidates sont les bienvenues)

Le candidat idéal a fait un apprentissage de cuisinier et possède une très bonne expérience en cuisine. Il a entre 28 et 40 ans, est flexible, sait diriger son équipe et a déjà géré un restaurant. En plus, il possède le certificat usuel pour l'octroi de la patente. L'expérience dans le restaurant d'un Centre commercial est un avantage, ainsi qu'une bonne connaissance de l'allemand.

Nous offrons une position de cadre intéressante aux conditions d'emploi modernes et aux heures de travail régulières.

Si vous pensez correspondre à ce profil, n'hésitez pas à nous envoyer votre candidature avec lettre manuscrite et documents usuels à l'adresse suivante:

**WARO SA - Personalsdienst**  
Frau G. STREBEL  
Fegistrasse 9  
8957 Spreitenbach

(Pas de premier contact par téléphone)

P 115508/40284

**hoteljob**

**Le bureau de placement spécialisé en hôtellerie fixe et temporaire**

**Tél. 021 320 28 76**

115468/94735

**Société suisse des hôteliers**

Bureau de placement  
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76  
CP, CH-1000 Lausanne 9 Téléfax 021 320 02 64

Es ist doch schön, dass "hie und da" die richtigen Türen aufgehen!  
Wir bieten Ihnen eine Aufgabe, die Sie herausfordert und weiterbringt. Per August suchen wir Sie als unser

**Sales Representative Dame oder Herr**

Zielstrebig und kreativ setzen Sie die Marketing- und Verkaufstätigkeiten in den Bereichen Rooms und Bankett um. Sie knüpfen neue Kontakte und überzeugen unsere zukünftigen und bestehenden Kunden und Gäste mit unseren Dienstleistungen. Sie sind die professionelle Ansprechperson und Persönlichkeit, die Herz und Qualität repräsentiert und umsetzt.

Sie haben eine fundierte Ausbildung mit Hotelfach- oder Tourismusfachschule, arbeiten gerne selbständig und freuen sich auf eine neue Herausforderung. Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto an:

Mövenpick Hotel Regensdorf  
Josef Knutti  
Im Zentrum, 8105 Regensdorf  
Telefon 01/ 871 58 70  
E-Mail: Josef.Knutti@moevenpick.ch

**MÖVENPICK HOTELS & RESORTS**  
Pick the Best

P 115509/361

Restaurant français recherche

**MAITRE D'HOTEL**

De formation hôtelière avec quelques années d'expérience, vous devrez être capable de diriger et motiver une brigade, posséder un grand sens de l'organisation ainsi qu'un talent pour la communication et le contact avec la clientèle.

Nous vous offrons un emploi stable au travail varié et intéressant.

Suisse ou en possession d'un permis valable, vous semblez correspondre au profil demandé, envoyez-nous votre dossier complet sous chiffre 115550 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

**SECRETAIRE F&B**

Cette personne, ayant fait une école hôtelière, aura de l'expérience en administration et secrétariat.

Nous désirons engager une personne stable, flexible, aimant le contact avec une clientèle internationale, ayant le sens des responsabilités et maîtrisant les langues française, anglaise (l'allemand serait un atout).

Nous vous offrons un travail intéressant et varié, dans une ambiance de travail incomparable.

Les candidates de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont invitées à adresser leur dossier complet avec photo sous chiffre 115548 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Hôtel 5 étoiles situé à Genève recherche

**1 responsable des réservations**

avec expérience similaire excellent sens de l'organisation maîtrise du système Hogatex ou Fidélis

bonnes connaissances Windows, Word et Excel

langues français, anglais, 3<sup>e</sup> langue souhaitée

Entrée immédiate permis valable bonne rémunération

Chiffre 115496, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

115496/12467

**Tout sur Internet et les bénéfices nets.** htr

Abonnements et annonces: tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23

**BEAU-RIVAGE HOTEL**

**RÉCEPTIONNISTE**

Agée de 25-30 ans, vous maîtrisez le français, l'anglais et l'allemand. Vous possédez le sens de l'organisation et avez un esprit d'initiative. Vous avez une excellente présentation et le sens de l'accueil.

Nous vous offrons la chance de travailler dans une entreprise moderne, un environnement de qualité avec des outils de travail appropriés (Fidélis), et le soutien d'une équipe de collaborateurs motivés.

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou avec permis valable, répondant à ce profil, sont priées d'adresser leurs offres avec curriculum vitae, photo et photocopies de certificats usuels à notre département des ressources humaines.

Hôtel Beau-Rivage  
Mme Rossier  
1, Esplanade du Mont-Blanc  
2001 Neuchâtel  
Tél. 032/723 15 15.

P 115472/33695

**LAUSANNE PALACE & SPA**

Pour renforcer notre team, nous engageons pour le dépt. comptabilité

**employé(e) de commerce**

Faire offres avec photo.

**LP**

Grand-Chêne 7-9, 1003 Lausanne  
Tél. +021 331 31 31, Fax +021 332 25 71

"The Leading Hotels of the World" 115490/18724

Restaurant de l'Hôtel du Monde Relais gastronomique 1603 Grandvaux

Nous engageons pour mi-août 1999 du date à convenir

**cuisiniers**

avec expériences et sérieuses références, sens de l'organisation pouvant assumer des responsabilités.

Logement à disposition. Place à l'année.

Téléphoner à J. C. Bosquet ou au chef de cuisine pour un entretien.  
Tél. 021 799 11 74

115556/58785

**Le Mirador**  
Resort, SPA & Conference Center

Nous recherchons **notre responsable de la restauration**

Agé de 30 ans minimum

- expérience d'au moins trois ans dans un poste similaire en Suisse
- connaissances de l'anglais et de l'allemand souhaitées
- connaissances de Fidélis F&B = un atout
- apte à diriger une équipe d'env. 25 collaborateurs
- à l'aise sur le terrain.

Veuillez adresser votre dossier complet avec photo à:

Mme Catherine Gehri  
Responsable des Ressources Humaines  
**Hôtel Le Mirador**  
1801 Mont-Pâlerin

115502/25160

**htr**

**Tout sur l'accueil et les mille-feuilles.**

Abonnements et annonces: tél. 031 370 42 22, fax 031 370 42 23

**Allojob Switzerland**

recherche pour le compte d'hôtels et restaurants

**serveurs, serveuses**  
confirmés parlant anglais et/ou allemand

**commis de cuisine chefs de partie casseroliers**

réceptionnistes confirmés.

Envoyez c.v. par fax au 024 477 48 39 ou par e-mail allojob@vtx.ch ou tél. au 024 477 48 34

115627/402898



Le Montreux Palace

cherche un / e

## ASSISTANT/E BANQUETS & CONFERENCES

Nous sommes le leader suisse dans l'organisation de banquets et conférences et voulons renforcer notre équipe par une personne directement rattachée au responsable de ce département.

Nous cherchons une personnalité avec un talent pour la communication et la formation, titulaire d'un diplôme en hôtellerie, parlant français, allemand, anglais, ayant de l'entregent et un excellent contact avec une clientèle internationale, le sens des responsabilités, un bon esprit d'équipe, au bénéfice de connaissances informatiques et d'une expérience réussie dans une position similaire.

Nous offrons les nombreux avantages d'un hôtel de luxe faisant partie de «S'Air Group» (facilité de transports aériens et d'hébergement au sein du groupe), des prestations sociales de premier ordre ainsi qu'une formation continue.

Les candidatures, avec CV, photographie, copies des certificats, références et prétentions de salaires seront adressées à M. Laurent Mauler, responsable des ressources humaines.

Grand Rue 100 - 1820 Montreux  
Tel. ++ 41 21 962 10 42 - fax: ++ 41 21 962 10 43  
Email: laurent.mauler@montreux-palace.com  
http://www.montreux-palace.com



A member of  
The Leading Hotels  
of the World

### HOTEL CAFÉ DE PARIS

Cherchons pour notre restaurant-boulangerie situé sur une plage du pacifique au Costa Rica:

#### 1 boulanger pâtissier

à partir de sept. ou oct. 1999 pour 1 contrat de 1 an ou plus

#### 1 cuisinier

à partir de nov. 1999 pour 1 contrat de 6 mois

Profil idéal: jeune, sportif, célibataire, aimant la nature pour travail indépendant dans une petite structure.

Envoyer c.v. par e-mail (info@cafede-paris.net) ou par fax (506) 6820089 avant 20 juillet 1999.

Dès le 23 juillet 1999, appeler en Suisse au 079 429 65 28 pour entrevue jusqu'au 3 août 1999.

115569/391570

## TRADUCTIONS / ÜBERSETZUNGEN

### Fachliche Übersetzung von Bewerbungsunterlagen

Speziell für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie für den kaufmännischen Sektor. Verlangen Sie unseren Prospekt und einen Gratis-Kostenvoranschlag.

JCW SERVICES (Übersetzungsdienst), Waldhofstrasse 43, CH-4310 Rheinfelden  
☎ +41-61 422 06 57 Fax +41-61 422 06 56 E-mail: jcwservices@access.ch

Paris

Une légende, un cadre de travail exceptionnel, un environnement international pour valoriser vos compétences et promouvoir votre professionnalisme.

Palace, de référence internationale, nous recherchons notre :

## Gouvernante générale

En relation directe avec le directeur de l'Hôtel, vous serez responsable des activités de l'ensemble des étages : gouvernantes, lingerie, décoration florale, lieux publics (60 personnes). Vous serez chargée de l'organisation du travail, de la gestion du service des gouvernantes (budget, information, recrutement, formation, gestion des effectifs), des relations clientèle, et de la qualité des services.

Véritable professionnelle, vous améliorerez également les relations avec l'ensemble des services de l'Hôtel. A 35/45 ans environ, vous avez une expérience internationale dans l'hôtellerie de luxe. Votre esprit d'équipe et vos réelles qualités managériales font de vous une collaboratrice ferme et rigoureuse. Vous êtes impérativement bilingue anglais.

Pour ce poste basé à Paris, merci d'adresser votre candidature à : Press Emploi, sous référence : 89865, BP 513, 75423 Paris Cedex 09 France, qui transmettra.

## CÆSAR PARK

CANCUN  
Beach & Golf Resort

Exklusives Resort an der mexikanischen Karibik sucht:

### Küchenchef

mit internationaler Erfahrung, der in der Lage ist, mit höchsten Qualitätsstandards in einem motivierten Team zu arbeiten.

Mit Englisch- oder Spanischkenntnissen.  
426 Zimmer, 5-Sterne-Hotel, Kongresszentrum für 2200 Personen, 5 Restaurants

### Jungbäcker/Pâtissier

mit Englisch- oder Spanischkenntnissen

Bitte senden Sie Ihren Lebenslauf an Fax Nr. 0052-98-852437 oder E-mail: [pleder@caesarparkcancun.com](mailto:pleder@caesarparkcancun.com)

115457/595139

## CUNARD LINE

Cunard and Seabourn have merged to become the world's leading luxury cruise line.

Cunard Line operates the world's largest ultra-deluxe fleet of ships including Queen Elizabeth 2, Royal Viking Sun, Vistafjord, Seabourn Pride, Seabourn Spirit, Seabourn Legend, Sea Goddess I and Sea Goddess II.

If you are seeking a professional challenge with career possibilities, we offer the following year-around job opportunities:

### Chef de Rang \* Chef de Partie Sommelier \* Baker \* Pâtissier

Successful applicants are minimum 22 years old and have at least 2 years experience from first class hotels, restaurants or ships that cater to international guests. All applicants must be fluent in English. Cunard offers competitive salaries, free transportation to the ship, and incentive bonuses.

Please send your C.V. in English with copies of reference papers and a recent passport photo. Successful applicants will be contacted and interviewed in the nearest future.

Cunard/Seabourn Cruise Line  
P.O. Box 275, N-1326 Lysaker, NORWAY  
[job@cunardmail.com](mailto:job@cunardmail.com)

SM 115602/389441

CUNARD

SEABOURN

## Kanada Ontario



Versiertes

### Hotelier-/Gastronomie-Ehepaar/Koch Koch/Hotelfach/Allrounder

gesucht per sofort oder nach Absprache in vielseitigen Ganzjahresbetrieb Traumhaft gelegenes Resort/Fly-in Lodge/Camp an Seen Aktivurlaub im kanadischen Busch Cateringsystem/170 Betten/ Restaurant und Bar/120 Plätze

Erwünscht sind:

- Führungs- und Organisationserfahrung
- gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- Selbstständigkeit in Küche, Office, Réception, Lodging
- Flexibilität, handwerkliches Geschick, Naturverbundenheit
- Auslandserfahrung, kanadisches Visum von Vorteil.

Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe an:

CANADIAN  
ADVENTURE TRAVEL

Gasterweg 1, 8730 Uznach

P 115609/397698

## Vom Saisonjob bis zur Lebensstelle.

htr



### Job-Guide: Neuausgabe 1999!

Job-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Tourismusprofis. 280 Seiten/A4, mit 75 Seiten internationalen Tourismus-Stellenmarkt (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt, int. Ferienclubs, Airlines usw.) 60 Seiten Länderinfos (Europa & Übersee), 1200 Betriebsvorstellungen (Lohnhöhe, Unterkunftsstandards, Freizeitrichtungen frei, etc.) und vieles mehr! Im Buchhandel (ISBN-Bestellnr. 3901675035) oder schneller: Tel. 0043-5522-76563, Fax 82134, E-Mail: [oscar@cabevw.at](mailto:oscar@cabevw.at) oder Internet: [www.oscar.at](http://www.oscar.at) oscar's, Pf 588, A-6800 Feldkirch



## Über Marketing und Dumping.

htr

Abonnieren und inserieren:  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

htr

## STELLENGESUCHE

100% flexibler Gastronomie-Profi (45) sucht auf das Frühjahr 2000

### neue Herausforderung in Kaderstellung

im Raum Innerschweiz (zur Zeit in ungekündigter Stellung)

- in Verkauf/Beratung
- in eine Verwaltung
- Pacht eines interessanten Landgasthofes mit Spezialitäten
- Führung einer Kantine/Personalrestaurant
- Pacht oder Geschäftsführung eines grossen Selbstbedienungsrestaurants/Ausflugrestaurants
- als Einkäufer/Planner/Organisator

Chiffre 115301, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

115301/369934

Buscamos para una casa privada matrimonio (sin hijos)

Español o Portugués con permiso B o C, permiso de conducir, para todo tipo de trabajo (incl. cocina) en casa privada. Es necesario que Ustedes hablen italiano o francés, o bocio alemán. Se da buen sueldo y piso bonito.

Oficina: RIO & SELECT, Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich, Tel. 01 211 61 73.

115481/217190

Oberkellner mit langjähriger Berufserfahrung in ungekündigter Stellung sucht

neuen Aufgabebereich auf Wintersaison 1999/2000

Offerten unter Chiffre P 802, Schaefer Thun AG, Rampenstrasse 1, 3602 Thun.

SC 115598/402699

Selbständige, erfahrene Buchhalterin

hat wieder freie Kapazität für 2-3 Mandate. Zuverlässig, terminpräzise, beratend. Spezialgebiet Hotellerie/Gastronomie, D/E/F/Sp. ganze Schweiz.

Anfragen unter Chiffre 115523, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

115523/402649

Einsatzfreudiger, 27jähriger

### Küchenchef

sucht eine neue Herausforderung in einem neuzeitlich marktorientierten Speiselokal, im Grossraum Bern.

Ich freue mich auf Ihr Interesse.

Chiffre 115608, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

115608/402495

Jüngere, dynamische Fachfrau, Mitte dreissig, dipl. EHL, sucht neue, anspruchsvolle Herausforderung im Hoteliersektor oder anverwandtem Wirtschaftsbereich

### verantwortliche Leiterin Administration, Human Resources, Rechnungswesen, frontorientierte Aufgabenbereiche

Ich biete Ihnen langjährige Führungserfahrung, unternehmerisches und sehr leistungsorientiertes Denken, Kreativität und Sozialkompetenz.

Ich freue mich auf eine erste Kontaktaufnahme unter Chiffre 115519, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

115519/402849

## Über Internet und nette Gäste.

Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

# Sonderseite

für LehrabgängerInnen

## Page spéciale pour jeunes sortant d'apprentissage

**hoteljob**

**Prüfungsstress?**

Bald ist alles vorbei und Sie haben sich etwas Ruhe verdient. Damit Sie dennoch Ihren Traumjob finden, gibt es Hoteljob. **Kostenlos** finden wir für Sie die geeignete Stelle und erleichtern Ihnen so den Einstieg ins Berufsleben.

Kontaktieren Sie uns **jetzt** und lassen Sie sich unverbindlich von uns beraten.

Wir wünschen Ihnen viel Glück bei den Prüfungen und freuen uns auf Ihren Anruf.

**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](mailto:info@hoteljob.ch)

Für unser ultra all inclusive \*\*\*\*Luxusresort auf Antigua suchen wir ab sofort für ein Jahr

- Mitarbeiter für das italienische Restaurant (Service / Guest Relation)
- Mitarbeiter für die Réception
- Gästebetreuer

Für alle anderen SANDALES & BEACHES RESORTS auf Jamaika, St. Lucia, Bahamas und Turks & Caicos suchen wir ab sofort oder später für ein Jahr

- Gästebetreuer

Voraussetzungen:  
Ausgezeichnete Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch oder Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:  
SANDALES & BEACHES RESORTS  
Leonhardstrasse 22, D-61169 Friedberg  
Telefon 0 60 31-77 25 26, Fax 0 60 31-72 50 81  
E-Mail: [sandals@t-online.de](mailto:sandals@t-online.de) 115193/402358

**MÜLLI**  
MÜLLIGEN

Auf die **Neueröffnung** am 1. August 1999 nach dem Um- und Ausbau dieser **historischen, stilvollen und romantischen Mühle**, direkt an der Reuss gelegen, suchen wir, ein junges motiviertes Team, als Ergänzung noch folgende Mitarbeiter.

Für das **anerkannt hochstehende Küchenniveau** in einer brandneuen **High-Tech-Küche** unter der Leitung von Gregor Zimmermann, Mitglied der OH-Koch-Nationalmannschaft:

- **Anfangs-chef de partie w/m**
- **Jungkoch w/m**
- **Servicefachfrau**
- **Restaurationskellner**

und in unseren erstklassigen **Servicebereich**: gepflegte und sympathische Erscheinungen als

Sind Sie Interessiert? Dann schreiben Sie uns oder nehmen Kontakt auf unter der Nummer:  
**056 225 11 54 oder Fax 056 225 20 58**

W. u. B. Zimmermann  
Müllli Mülligen  
5243 Mülligen  
115240/2587

Nous cherchons de suite ou à convenir

**jeune cuisinier/ère**

pour un restaurant de la région lausannoise.

Cuisine soignée et variée selon saison avec possibilité de parfaire et de mettre en pratique ses connaissances.

Ambiance jeune et familiale.  
Conditions à définir.

Merci d'envoyer votre dossier à  
Familie A. + J. Tornare-Windlin  
Route de la Clâie-aux-Moines  
1602 La Croix-sur-Lutry  
115423/302732

**LURATI EMPLOI**

**Hôtellerie Restauration Collectivités**

Basée en Suisse Romande, **LURATI EMPLOI** est une agence spécialisée dans le recrutement de personnel hôtelier, nous sommes à votre disposition pour tous renseignements et peut-être vous proposer le premier poste de vos rêves.

**CUISINIER(E)S, PATISSIERS(ERES)**  
**SERVEURS(EUSES) ASSISTANTES D'HÔTEL**

Patrick Lurati et Petro Esteban sont à votre disposition au 021 341 41 60 - Fax 021 341 41 61  
114948/399399

Rue Haldimand 2, case postale, 1000 Lausanne 17

**Nürnberger's Hotel**  
Restaurant restaurant

**Hallo Hotelfachassistentin**

Möchtest Du das Gelernte vertiefen, neues hinzugewinnen, aber auch eigene Ideen verwirklichen?  
Wir lassen Raum dafür, aber leiten auch gewissenhaft den Weg in deine Zukunft - damit Du eine gute Fachkraft wirst.  
Wir freuen uns auf die Bereicherung in unserem Team durch Dich.

Nürnberger's Hotel  
Frau Andrea Kellner - FL-9497 Triensberg  
Tel. +423 237 47 77 - Fax +423 237 47 70  
oder einfach mal im Internet unter  
[www.nuernbergers-hotel.li/reinschauen](http://www.nuernbergers-hotel.li/reinschauen)

**California RESTAURANT**

**Golden Tulip \*\*\*\*Fribourg**

Nous cherchons pour date d'entrée à convenir

**Serveur/Serveuse**

qui ne sera pas «un porteur d'assiettes» mais une personnalité qui aidera notre clientèle à se sentir comme à la maison.

Vous êtes dynamique et le bien-être des gens vous tient à cœur, alors nous aimerions vous connaître. Adressez votre dossier au Restaurant California, Grand-Places 14  
1700 Fribourg, Téléphone 026 351 91 91  
115546/11797

**Adecco**

**HOTEL & EVENT**

8026 Zürich, Badener/Langstrasse 11, 01/297 79 79  
3000 Bern 7, Marktgasse 32, 031/310 10 10  
6002 Luzern, Pilatusstrasse 3a, 041/210 02 60  
9004 St. Gallen, Neugasse 26, 071/210 33 43  
4010 Basel, Lohweg 6, 061/281 86 88  
1005 Lausanne, Place de la Riponne 1, 021/343 40 00  
1204 Genève, Bd. Jaques-Dalcroze 7, 022/718 44 77

**EIN COOLER JOB,  
VIEL FUN  
UND ENDLICH GELD ...**

Alle frischgebackenen Köche, Servicefachangestellten, Hotelfachassistentinnen und kaufm. Angestellten haben mit uns die besten Zukunftsaussichten.

Melde dich noch heute, um mit uns kostenlos deine beruflichen Pläne zu verwirklichen.

[www.adecco.ch](http://www.adecco.ch)

A new world at work

# Sonderseite

für LehrabgängerInnen



# Page spéciale

pour jeunes sortant d'apprentissage

**HIRSCHEN WILDHAUS**

Wir suchen für unseren gutfrequenzierten \*\*\*-Hotel- und Restaurantsbetrieb mit 66 Zimmern, im Zentrum vom Sportort Wildhaus/Toggenburg gelegen, einen flexiblen, belastbaren

**Jungkoch (w/m)**

zur Verstärkung unseres jungen Teams. In unserem vielseitigen Betrieb haben Sie die Möglichkeit, Berufserfahrung zu sammeln. Wir verwöhnen unsere Gäste mit vielen kulinarischen Leckerbissen

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen. Eintritt nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

**HOTEL HIRSCHEN WILDHAUS**  
Susanne Walt  
9658 Wildhaus  
Telefon 071 999 22 52

11563128237

**hotelstaff**  
human resources management

Noch keine neue Stelle?  
**Voll easy ch...**

Wir suchen Dir den Job nach der Lehre!

Auf dem Weg zum ersten grossen Lohn, nach dem Prüfungsstress, sind wir von hotelstaff in der ganzen Schweiz für Dich da; kompetent und kostenlos.

Call now!

E-Mail Kurt.Oehrl@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

**RESTAURANT THURBERG**

DAS SIND JA SCHÖNE AUSSICHTEN!

Für unseren Gildebetrieb oberhalb von Weinfelden, im Herzen des Kantons Thurgau, suchen wir per Juli/August 1999 einen

**Jungkoch (w oder m)**

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einer topmodernen Küche und jungem Team.

Gerne zeigen wir Ihnen unser Restaurant mit der einmaligen Aussicht. Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

**Familie D. Franz-Breitenmoser**  
8570 Weinfelden  
Telefon 071 622 13 11  
Fax 071 622 13 68

Ruhetage: Montag/Dienstag

114656358320

**Trend Hotel**  
Eichwilt

Wir haben ein neues Seminarzentrum gebaut und ergänzen unser junges Team mit eigenständigen und zielstrebigem Berufsleuten:

- Hauswirtschaftsassistentin/Gouvernante
- Réceptionistin mit Word- und Fidelioerfahrung
- Pâtissier / Koch mit Pâtisserieflair
- Chef de rang im Frühdienst
- Chef de partie Carvery

(Gardemanger & Frontcooking)

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

11559028803

Für die Neueröffnung Gasthof «Zur Sonne» in Reigoldswil BL suchen wir per 1. September 1999

innovativen und kreativen

**Jungkoch m/w**

um unseren Küchenchef zu unterstützen

eine fröhliche

**Jung-Servicefrau**

gewohnt im Bankett wie im à-la-carte-Service

Nur schriftliche Bewerbungen an:  
René Brunner  
Wettsteinallee 105  
4058 Basel

115562/402860

**büro metro**

Seit über 50 Jahren hilft das Büro Metro jungen Berufsleuten aus dem Hotelfach im Ausland Erfahrungen zu erweitern.

Auslandstellen, Schiffsstellen  
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

**KREUZFAHRTSCHIFFE:**  
Professionelles  
Hotelfachpersonal

**ENGLAND UND KANALINLEN:**  
Hotelfachassistentinnen  
Köche/Köchinnen  
Pâtissier (m & f)  
Kellner/Kellnerinnen  
Réceptionisten/innen

Für junge Berufsleute aus dem Hotelfach gute Gelegenheit, erste Auslandserfahrungen zu machen und das Englisch zu verbessern!

**Büro Metro**  
Freigutstrasse 7  
CH-8039 Zürich/Schweiz

Telefon: +41 (0)1 201 41 10  
Fax: +41 (0)1 202 16 46  
E-Mail: metroch@ibm.net  
(nur \*.rtf-Format)

11514751136

**Koch / Jungkoch**

**Frei: Sonntag / Montag**

Wir suchen gelernten Koch / Jungkoch für gutbürgerliche Küche mit Partyservice, Kantine und Privatklinik per 1. September 1999.

**Restaurant ARCADE, Hombrechtikon**  
Telefon 055 244 13 13, Fax 055 244 51 27  
http://www.arcade-catering.com

115625291643

Das Vier-Stern-Hotel Hirschen direkt am Thunersee gratuliert herzlich zur bestandenen Prüfung.

Für die laufende Sommersaison suchen wir folgenden Mitarbeiter:

**Commis de cuisine**

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**Hotel Hirschen am See**  
R. und A. Hauri, 3654 Gunten  
Telefon 033 252 92 92  
Fax 033 252 92 93

115332/15237

**HOTEL \*\*\* ALBULA**

7450 TIEFENCASTEL  
Familie Schnöller

Telefon 081 681 11 21  
Telefax 081 681 22 02

Modernere Familienbetrieb an guter Verkehrslage inmitten der Ski- und Wandergebiete.

Möchten Sie mit uns Ihre Kenntnisse erfolgreich umsetzen?

Wir haben 2 freie Stellen

**im Service**

ab Dezember 1999.

Melden Sie sich bitte bei Familie Schnöller, \*\*\*Hotel Albula  
7450 Tiefencastel/GR, Tel. 081 681 11 21

114689/34797

Wir finden für Sie die Kadel im Heuhaufen

Das Berner Oberland bietet Ihnen ein herrliches Arbeitsumfeld. Imboden Personalservice sucht im Kundenauftrag per sofort und für die kommende Wintersaison LehrabgängerInnen als

**Commis de cuisine**  
**Servicefachangestellte(r)**  
**Hotelfachassistentin**

Weitere Stellenangebote finden Sie im Internet unter [www.imboden-jobs.ch](http://www.imboden-jobs.ch)

Daniel Imboden, Telefon 033 8211515/16 Fax General-Guisan-Str. 27B, CH-3800 Interlaken

115096/400763