

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 107 (1999)  
**Heft:** 31

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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



**ALBERTO DELL'ACQUA /**  
Der Käufer des Leuker-  
bader «Source des Alpes»:  
Ein Journalist und Publizist  
wird Hotelier. SEITE 2



**CANYONING-UNFALL IM  
BERNER OBERLAND /**  
Tourismusprofessor  
Hansruedi Müller rät zu  
einer Denkpause. SEITE 5



# hotel+tourismus revue

DIE FACHZEITUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS UND FREIZEIT Avec cahier français

**IM BLICKPUNKT**

*Wir müssen  
daraus lernen*

CHRISTINE KÜNZLER

Die Canyoning-Tragödie in Interlaken schockiert, bestürzt und macht betroffen. Was uns bleibt: daraus lernen, das Menschenmöglichste zu tun, um das Gefahrenpotenzial zu minimieren. Die Adventure-Anbieter sind aufgefordert, in hohem Mass verantwortlich zu handeln und die Teilnehmer zur Selbstverantwortung aufzufordern. Die Sicherheit solcher Adventure-Trips muss an erster Stelle stehen. Auch dann, wenn Einnahmen verloren gehen oder die Gruppe Druck ausübt.

Die Tourismusverantwortlichen sind aufgefordert, die Qualität der Anbieter zu prüfen und sich im Katastrophenmanagement weiterzubilden, um richtig reagieren zu können. Die Schweiz soll ihr Image eines sicheren Ferien- und Abenteuerlandes mit seriösen Anbietern behalten können.

Was in Interlaken zu diesem Unglück geführt hat, wird sich weisen. Canyoning oder ähnliche Trendsportarten jetzt verbieten zu wollen, wäre unlogisch und untauglich. Das Leben ist lebensgefährlich – wer zur falschen Zeit am falschen Ort ist, kann verunglücken. Überall, auf der Strasse, in der Luft, in einem Haus oder eben in einer Schlucht.

**SPIRITUOSENPREISE /** Nur wenige Wirte geben die per 1. Juli im Handel erfolgte Preissenkung für Spirituosen bisher an ihre Gäste weiter. Der Preisüberwacher mahnt nun zum Handeln. DANIEL STAMPFELI

## Preisüberwacher will reagieren

Foto: Alexander P. Künzle



**SPIRITUOSENPREISE**

Die Gastronomen sind gut beraten, ihre Preise nach unten anzupassen. Die Gäste werden ihnen dankbar sein.

Falls die Wirte und Barbetreiber die Preise für Spirituosen in den nächsten Wochen nicht mehrheitlich senken werden, will der schweizerische Preisüberwacher im Herbst formell intervenieren. Die Anpassung der Preise nach unten dränge sich auf, da der Import von ausländischem Hochprozentigem aufgrund tieferer Steuersätze per 1. Juli 1999 deutlich günstiger wurde. «Monsieur Prix» ist jedoch zuversichtlich, dass die Wirte von sich aus ein Einsehen haben werden, wie Rafael Corazza, Stellvertreter des Preisüberwachers und Leiter des Büros des Preisüberwachers, auf Anfrage der htr erklärt. In welchem Umfang und auf Grund welcher Kalkulationsmethode die Preise zu senken seien, überlässt Corazza den Wirten.

Falls dies jedoch bis im Herbst wider Erwarten nicht der Fall sein sollte, wolle der Preisüberwacher aktiv wer-

den. Es sei nicht geplant, eine flächen-deckende Untersuchung durchzuführen. So einfach wird sich das Aufspüren von Sündigen innerhalb der Branche aber nicht gestalten: Das Preisüberwacher-Büro geht dabei davon aus, dass Medien und unzufriedene Konsumenten Hinweise liefern würden. Danach gelte es abzuklären, ob in einzelnen Regionen oder Gemeinden Preisabsprachen getroffen wurden.

**MÖGLICHKEITEN ÄUSSERST  
BESCHRÄNK**

Gastrosuisse-Direktor Florian Hew hat für die Dynamik des Preisüberwachers in Sachen Spirituosenpreise kein Verständnis: «Das ist völliger Unsinn; es gibt keinerlei Absprachen.» Einzelne Wirte hätten noch Lagerbestände, andere hätten besser disponiert.

Gastrosuisse habe die Wirte frühzeitig darauf hingewiesen, vor dem 1. Juli keine Lager zum alten Preis mehr aufzubauen. Der Verband empfehle seinen Mitgliedern «aus Konsumenten- und Marketingsicht» eine Preisanpassung im Rahmen einer individuellen Beurteilung, «gleichzeitig dürfen wir aber die Relationen nicht verlieren», so Hew. Der Wareneinsatz mache im besten Fall 30% des End-Verkaufspreises aus.

Rainer Schweizer, Professor für öffentliches Recht an der Hochschule St.Gallen (HSG), sieht in dieser Angelegenheit für den Preisüberwacher keine Eingriffsmöglichkeit, denn er glaubt nicht an Preisabsprachen im Gastgewerbe. Zudem könnte eine solche in einer Abklärung gar nicht glaubhaft nachgewiesen werden. «Die ganze Aktion hat eher Empfehlungscharakter. Der Wirkungsbereich des schweizeri-

schen Preisüberwachers ist gar nicht so gross», so Schweizer.

**PREISE SERIÖS  
KALKULIEREN**

Barbetreiber sollten bezüglich Preisgestaltung über die Bücher gehen und ihre Preis grundsätzlich kalkulieren. Dies empfiehlt Remo Thörig, Inhaber der Zürcher Barfachsche Thörig-BFS. «99% der Barbetreiber schätzen die Preise oder orientieren sich nur an der Konkurrenz.» Stattdessen sei eine seriöse Kalkulation aufgrund der eigenen Betriebskosten notwendig. Wo möglich sollte die Preissenkung weitergegeben werden. Schon aus psychologischen Gründen – auch wenn es in Franken und Rappen wenig ausmacht – lohne sich ein Entgegenkommen gegenüber dem Gast, so Thörig.

**INHALT**

Meinungen	2
Aktuell	3
Canyoning-Unfall	5
Immobilien	5
Restaurantkonzepte	7
Tourismus	9/10
Hotellerie	11/13
Marktnotizen	14
Gastronomie	15
Die Letzte	16
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund



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

**Cafitesse**  
das Kaffeesystem  
professionell  
problemlos  
profitabel  
**repa** GETRÄNKESYSTEME  
Repa AG  
Talstrasse 29  
5703 Seon  
Tel. 062 775 07 07, Fax 062 775 06 06  
www.repa.ch, info@repa.ch

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

**REBAG DATA AG**  
Hotel-  
Informatik  
Beratung  
Organisation  
**keys**  
Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

Soorling 36  
8134 Adliswil  
Tel. 01-711 74 10  
Fax 01-710 11 47  
internet www.rebag.ch

## htr IN KÜRZE

**Travel Channel /** Swisscom hat Reisen als Internet-Zukunftsmarkt entdeckt und bietet der Branche im Blue Window eine attraktive Plattform. Ein Drittel des sogenannten E-Commerce-Umsatzes netzweit wird im Bereich Reisen erzielt. **SEITE 3**

**Canyoning-Unfall /** Hansruedi Müller, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern, meint, dass das touristische Image der Schweiz längerfristig nicht leidet. **SEITE 5**

**Industriiareale /** Vermehrt werden stillgelegte Industrieanlagen von Gastronomie und Hotellerie genutzt. Die attraktiven Standorte bieten Raum für neue Konzepte und interessante Angebote. **SEITE 6**

**Las Vegas /** Die Wüstenstadt in Nevada wandelt sich von der Spielhölle in ein kulinarisches Mekka. US-Kochgrößen starten einen Grossangriff auf gut gelegene Lokalitäten. In das Face-Lifting werden unglaubliche Summen investiert. **SEITE 7**

**Fifty-Plus /** Im Ferienpark Tula in Scuol (Graubünden) sollen aktive Senioren massgeschneiderte Ferien verbringen können. Dazu engagieren die beiden Träger die Marketingorganisation B+R Event mit Roland Huber als Berater. **SEITE 9**

**WORLD TOURISM ORGANISATION /** Die WTO ist ihrem Ziel, weltweit vergleichbare touristische Statistiken zu erstellen, ein wenig näher gekommen: Gemeinsame Richtlinien und Erhebungsmethoden sollen helfen, in möglichst vielen Ländern touristische Satellitenkonten anzulegen. **SEITE 10**

**Choice /** Der schon oft vorhergesagte Eintritt der internationalen Choice-Hotelkette in die Schweiz scheint sich langsam zu konkretisieren. Es werden rund 20 Häuser in Businesszonen in den wichtigsten Schweizer Städten anvisiert. **SEITE 13**

**BACK&BRAU /** Ab dem Jahr 2000 exportiert Back&Braubesitzer Kurt Walker sein Konzept nach Österreich und Deutschland. Dazu sucht er starke Partner, die die Idee ausbauen. In der Schweiz setzen die acht Restaurants eigene Akzente. **SEITE 15**

## AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

**Reglementierung /** Der administrative Aufwand für die touristischen KMUs wird dank Vereinfachungen reduziert, aber der Erfolg eines Unternehmens hängt immer noch von anderen Faktoren ab. **CF SEITE 1**

**Personalführung /** Um den Zusammenhalt und die Motivation unter den Hotelangestellten zu fördern und zu festigen, braucht es auch ausserbetriebliche Betreuung der Arbeitnehmer. Auch die Personalfuktuation wird dadurch verringert. **SEITE 2**

**Switzerland Destination Management /** Die Angestellten des Call Centers der SDM in Zürich beherrschen mehrere Sprachen. Patricia Leuzinger zeigt bei einem Rundgang die verschiedenen Aspekte ihrer Arbeit auf. **CF SEITE 3**

**Abenteuer-Sport /** Die Westschweizer Veranstalter von Adventure-Ferien glauben nicht, dass der Canyoning-Unfall im Berner Oberland den Boom in der Branche bremsen wird. Die Leute verlangen immer noch nach Nervenkitzel. **SEITE 5**

## LESERBRIEFE

**Kneipp-Anlage.** Da haben wir aber nicht schlecht gestaunt, als wir Ihren überaus positiven Artikel von dem «einzigsten» öffentlichen Kneipp-Garten der Schweiz in Grächen lasen (htr 26/99).

Haben Sie schon einmal vom Kurort Langenbruck im Kanton Baselstadt gehört? Eine knapp 1000-Seelen-Gemeinde, die bereits vor einem Jahr ihren Kneipp-Parcours eröffnet hat. Auch dieser Parcours gehört zu keinem Hotel und ist jedermann frei zugänglich. Auch dieser Parcours kostete etwa 40 000 Franken. Auch dieser Parcours wurde in Fronarbeit erstellt. Auch dieser Parcours ist die Idee eines Gemeindeglieds, und auch dieser Parcours wird von der Gemeinde unterstützt.

Die ursprüngliche Finanzierung übernahm allerdings der 75 Mitglieder zählende Verkehrs- und Verschönerungsverein Langenbruck mit Hilfe von Sponsoren und vielen Spenden seitens der Bürger der Gemeinde, der Mitglieder des Vereins und der Gäste des Dorfes.

Der Kneipp-Parcours ist verbunden mit Fusslebenszone, nach deren Benutzung der Kneipper genügend erwärmt ist, die Kneipp'schen Güsse und Anwendungen effektiv einzusetzen. Danach hat er die Möglichkeit, bei unserem Biotop einige ruhige Minuten zu verbringen und die Wirkung zu geniessen. Unsere Wirte werden nicht «dereinst» gesunde Kost anbieten, sie tun es schon heute.

Verkehrs- und Verschönerungsverein Langenbruck

**Ein neues Gesicht.** Auch wenn nun schon ein paar Ausgaben Ihrer Zeitung nach dem neuen Design erschienen sind, möchte ich es nicht unterlassen, Ihnen zum neuen Outfit mein Kompliment auszusprechen. Sie haben es verstanden, der hotel + tourismus revue ein neues Gesicht zu geben, ohne dass man als Leser das Gefühl hat, man halte eine unbekannte Zeitung in den Händen. Dazu tragen natürlich auch die inhaltliche Qualität und Konstanz bei, die mich letztlich veranlassen, die Revue zu lesen.

Aloys Hirzel, Zürich

**Etwas fette Titel.** Ihre Zeitung hat durch das neue Layout gewonnen. Elegant und ruhig, angenehmer Umbruch, etwas fette Titel.

Köbi Gantenbein, Zürich

**Ein liebevoll garniertes Mahl.** Die neue hr präsentiert sich frischer, freundlicher und übersichtlicher. Statt eines überladenen Tellers wird jetzt ein liebevoll garniertes Mahl serviert. Weg von den Papageien-Farben, hin zur klaren Gestaltung mit Mut zum Weissraum.

Bruno Wiederkehr, Untertentfelden

**Schwung.** Die ehemals langweilige hotel + tourismus revue hat sich zu einem trendigen und interessanten Blatt gemauert. Wir hoffen, dass Sie diesen Schwung aufrechterhalten können.

Ursi und Peter Taylor, Locarno

**Lob.** Dieses Lob ist wirklich fällig: Gratulation für die sehr attraktive neue Aufmachung der hr.

Jörg Neumann, Luzern

**ALBERTO DELL'ACQUA /** Aus einem Journalisten und Verleger wird ein Hotelier und Besitzer des Sources des Alpes in Leukerbad. **INTERVIEW: ALEXANDER P. KÜNZLE**

## «Welcome to the club!»

Manch ein Hotelier dürfte diese Tage zufrieden gegrinst haben, als die Nachricht von Ihrem Engagement im Golfhotel Sources des Alpes in Leukerbad bekannt wurde. Jetzt hat er es nicht mehr mit Lesern zu tun, sondern mit Gästen, dachten sie wohl. Und: Endlich einmal kein Liegenschaften-Spezi und keine ferne Erbgemeinschaft, die als Investor auftritt, sondern jemand, der auch liebt, was er kauft.

Ja, der Kauf war schon ein «Coup de coeur». Ich habe auch all mein Geld in dieses Hotel hineingesteckt, was ein berufsmässiger Investor nie täte. Da werden sicher viele Hoteliers erst einmal sagen: So, jetzt werden wir sehen, wie es ihm ergeht! – Aber auch als Hotelmitbesitzer werde ich nicht nicht aufhören, Journalist zu sein und meine «Gastronomie & Tourisme» zu verlegen.

«Am 1. Juli unterschrieben wir – am 16. Juli öffneten wir bereits.»

Und werden Ihnen freundlich zurufen «Welcome to the club!», wie es Jean-Jacques Gauer als erster tat. Aber wenn wir schon Emotionen ins Spiel bringen: Was haben denn die Banken dazu gesagt?

Der gesunde Menschenverstand sagt einem, dass es wenig Sinn habe, zu den Banken zu gehen, um Geld für ein Projekt ausgerechnet in Leukerbad zu erfragen. Trotzdem habe ich genau das gemacht. Und dem Kreditspezialisten standen nicht einmal die Haare zu Berge. Immerhin ist die Bank, mit der ich zusammenarbeite, nicht direkt in Leukerbad's Schulden involviert.

Als Neuinvestor hat man ja in Leukerbad überall neueste Infrastrukturen zur Verfügung.

Sicher, und sie läuft. Auch sind genügend Gäste da. Leider glauben viele immer noch, dass wegen dem Schuldenberg im Dorf alles geschlossen sei, was abwegig ist. Andererseits beherbergen wir im Sources des Alpes viele ausländische Gäste, die vom Schuldendäbakele an Ort nicht die geringste Ahnung haben.

Ahnungslos glücklich sozusagen. Die Schulden stören sie ja nicht. Höchstens Sie, Herr Dell'Acqua. Kamen Sie zum Sources des Alpes wie die Jungfrau zum Kinde?

Nicht gerade wie die Jungfrau, sondern wie ein Enthusiast. Die grossen Hoteliersfamilien im Lande haben ja die Motivation am Investieren verloren. Und die Buchhalter, die Immobilienprofis, die denken als klassische Investoren immer nur an die Rendite. Und dann gibt es noch die Hobbykapitalisten, die sich Hotels nebenbei zum Zeitvertreib halten, weil ihr immenses Vermögen zwar rentieren mag, aber

Foto: zgg



ALBERTO DELL'ACQUA

«Der gesunde Menschenverstand rät einem ab, bei den Banken um einen Kredit für ein Projekt in Leukerbad nachzusuchen. Dennoch tat ich genau das. Und erhielt das Geld auch. Es gibt also noch Banken, die einem als Mensch und als Spezialist vertrauen.»

kein Ambiente oder wenig emotionalen Flair produziert. Ich hingegen habe mich begeistert, für den Ort und fürs Hotel.

Was hat Sie so begeistert?

Ich arbeitete ja früher so etwas nebenbei auch als Mystery Man und habe unendlich viele Palace Hotels durchlebt und durchsucht. Auch als Verleger/Publizist kenne ich weiss Gott genügend Hotels. Aber von all den Betrieben, die ich so durchlief, hat ausgerechnet das Sources des Alpes mein persönliches Konzept von Ferien genau getroffen.

«Ich habe mein ganzes Geld in das Sources des Alpes gesteckt.»

Worin besteht dieses Konzept?

Es ist einfach alles da. Es war das einzige Hotel nach all den von mir besuchten, wo ich nach Jahren erstmals genügend Ruhe fand, um ein Buch zu lesen! Oder: Es ist einer der wenigen Orte, wo man die Nähe der Ehe wieder findet. Auch wenn es im Sommergewitter blitzt und donnert im engen Tal, ist das ein Erlebnis.

Als Mann habe ich jahrelang nie an die Effekte von Thermalwasser und Beauty-Zeugs geglaubt. Seit ich mich vor elf Jahren das erste Mal im Sources des Alpes pflegen liess, weiss ich, dass Thermalkuren helfen. Sogar die Beauty-Angebote bewirken etwas! Im Hotel entfällt eine Rekordhälfte von fast 50% des Beauty-Umsatzes auf männliche Kunden.

Sie sind jetzt 47 Jahre alt. Fühlen Sie sich frisch verliebt?

Tja, um so einen Vergleich komme ich nicht herum. Andere in meinem Alter sind reif für die zweite, oder dritte Ehe, und verließen sich frisch. Ich bin seit über 20 Jahren frisch verheiratet, und fühle ich darüber hinaus zusätzlich noch frisch verliebt. Nur fand ich meine zweite Liebe in Form dieses Hotels.

Ihr Partner im Sources des Alpes, ist der auch frisch verliebt?

Christian Marich, der für die andere Hälfte des Investments aufkommt, zeigt seine Emotionen weniger. Er ist ja schon Direktor in einem sehr schönen Hotel. Er ist ein persönlicher Freund von mir, kein blosser Investmentpartner. Seine Beteiligung im Sources des Alpes läuft ausschliesslich als Privatperson, und hat weder mit dem Beau Rivage noch mit seiner Funktion in der Fondation Sandoz etwas zu tun. Wir

werden uns konstruktiv ergänzen, denn er ist ein glänzender Administrator, während ich mich eher ums Kommunikative, Ambientale und Kreative kümmere.

«Andere finden in meinem Alter die zweite Liebe, ich fand ein Hotel.»

Wie lief denn der Deal überhaupt ab?

Ziemlich hektisch. Als ich im Februar hörte, dass mein Lieblingshotel wahrscheinlich bei einer Klinik oder als Apartmenthaus enden werde, kamen mir die Tränen. Bis tief in den April verhandelte ich pausenlos mit einem der Verantwortlichen. Doch alle wollten unbedingt, dass das 5-Sterne-Konzept und die Relais & Châteaux-Zugehörigkeit für Leukerbad erhalten bleibe. Am 1. Juli unterschrieben wir die Verträge, am 16. öffneten wir. Ohne das Direktionshepaar Stump, das eigentlich im April freigestellt worden wäre, hätten wir es nie geschafft. Auch haben wir in 30 Tagen 30 Mitarbeiter angestellt, wovon 20 schon im Betrieb gearbeitet haben. Und die jetzt stark motiviert sind.

RDA-WORKSHOP / Bustouristik und Quellmarkt Deutschland

## Konkurrenzanalyse

Vom 10. bis zum 12. August findet in Köln die grosse Bustouristik-Messe «RDA-Workshop» statt. Zahlreiche Leistungsträger auch aus der Schweiz werden dabei den nachfragenden deutschen Bustouristikern ihr Angebot unterbreiten. Hans Peter Kreuziger zum Beispiel, Hotelier in Muralto, Tessin, geht auch deshalb nach Köln, um für sich selbst etwas Konkurrenzanalyse zu machen. «Andererseits sind Carunternehmer gerade

für Destinationen wie das Tessin wichtig, weil sie auch längere Packages kaufen, beispielsweise «Wochenprogramme». Kreuziger lobt den RDA als einzige Messe ihrer Art, wo über Kontakte und dergleichen hinaus auch effektiv Abschlüsse getätigt werden. Seine Sales Managerin, Daniela Pollini, schätzt den Bus/Gruppen-Umsatzanteil bei seinen Hotels auf rund einen Drittel. Preisdrückend führen sich jedes Jahr

die jeweils neuen Destinationen auf. Jacqueline Ritzmann, Marketing Best Western Swiss Hotels, offeriert erstmals alle Gruppenpreise der Schweizer Hotels auch in Euro. Die Schweiz sei das einzige Nicht-EU-Land, das so ausschreibe. Die Preise seien etwa gleich geblieben. Ritzmann ist aufgefallen, dass im 1. Semester 99 der Gruppenbereich von BWSH zunahm. **APK**

## Reisebüros verkaufen mehr Bahnbillette

**SBB.** Dank dem neuen Bahn-Vertriebssystem Rail Ticketing können die Reisebüros vom Generalabo über internationale Fahrkarten bis zur Platzreservierung beinahe sämtliche Dienstleistungen der Bahn im Personenverkehr anbieten. In der Folge ist der Umsatz für den Geschäftsreiserverkehr auf der Schiene in den Reisebüros im ersten Halbjahr um bis zu 30% gestiegen. **JPB**

USA / ATC vermarktet europäische Alpen in Amerika

## Erfolg mit Kampagne

Die Alpen als attraktive Destination in Nordamerika gezielt zu vermarkten, zählt zu einer der Hauptaufgaben der Alpine Tourist Commission (ATC). Dieser Marketinggesellschaft gehören die nationalen Tourismusorganisationen der Alpenländer Österreich, Deutschland, Schweiz und Italien an. Ab 1997 startete sie eine umfassende Marketingkampagne, die jedes Jahr laufend weiterentwickelt wurde. Ziel der

Kampagne: Neue Corporate Identity für die Alpen als Destination und Aktivzentrum in Mitteleuropa mit den Schwerpunkten Sport, Kultur und Gastlichkeit. Die permanent weiterentwickelte Kampagne und die gross angelegten Kooperationen mit touristischen Partnern zeigt Erfolg: Der ursprünglich vorgesehene Anzeigenwert konnte gleich sechsmal gesteigert werden. **CK**

JOE BÜHLER / Sprung in die Selbstständigkeit

## Wechsel zum Millennium

Der wohl angelsächsischste aller Geschäftsstellenleiter bei Schweiz Tourismus, Joe Bühler, macht sich selbstständig. Und bleibt bei der Schweizer Landeswerbung auf Mandatsbasis, was ein guter Startanfang sein dürfte. Bühler (51), meist im elegant gestreiften Nadelanzug anzutreffen und in der Hartmann-Nachfolge als Papabile genannt, gilt als Marketingprofi der grossen Kelle, und als Pionier des E-Business im Tourismusbereich. Als E-Business-Berater wird er sich auch betätigen.

Als echt amerikanisierter Schweizer hat sich Bühler auch den Millenniumswechsel als Datum-Kick für seinen Neustart ausgesucht. Nach 23 Jahren institutioneller Landeswerbung und Geschäftsstellenleitung in Japan, Südostasien, Nordamerika, UK/Irland und ab 1993 wieder in den USA wird sich Bühler künftig privat mit den Internet-Quellmärkten auseinandersetzen. Er war auch für die ST-Projekte Web2000 und SDM Nordamerika verantwortlich. Das E-Business für Destination-Management-Organisationen, die internationalen Distributionskanäle und das Web-Marketing in Richtung Schweiz werden seine Themen bleiben. **APK**

BLUE WINDOW TRAVEL CHANNEL / Swisscom hat Reisen als Internet-Zukunftsmarkt entdeckt und bietet der Branche eine attraktive Plattform. **PETER KÜHLER**

# Reisen: Bereits ein Drittel des E-Commerce-Umsatzes

FOUG.ZG

BLUE WINDOW TRAVEL CHANNEL  
Mit 35 Mio. Zugriffen pro Monat ist Blue Window die meistbesuchte Homepage der Schweiz.

EXPO.01 / Personenkarussell dreht sich immer schneller

## Soll Mudry helfen?

In der Expo.01 brodelt es weiter: Nach Stabschef André von Moos ist auch Jury-Präsident Kurt Aeschbacher gegangen. Nun laufen Gespräche zwischen Jean-Daniel Mudry, ehemals OK-Chef Komitee Sion 2006 und der Expo-Direktion. Für welche Position Mudry kandidiert, ist noch nicht ganz klar. Expo-intern werden «Entmachtungs- oder gar Ablösungsszenarien für die ungeliebte Expo-Chefin» Jacqueline Fendt diskutiert, schreibt die «Berliner Zeitung» in ihrer Ausgabe vom 3. August. Fendts Rückhalt werde auch im Strategischen Komitee, das die Expo-Leitung kontrolliert, immer kleiner.

Unzufriedenheit auf verschiedenen Ebenen: Die Bauern wollen eine eigene Expo lancieren, weil die Expo-Jury ihr Projekt ohne Begründung abgelehnt hat. Am 16. August nun ist ein Spitzentreffen zwischen Bundesräten, Schweizer Wirtschaftsbossen und der Expo-Direktion angesagt. Ziel: Die Rettung der Expo. Denn nach wie vor fehlen 100 bis 200 Mio. Franken Sponsoring. Laut einer Umfrage der «BZ» bei der Schweizer Wirtschaft sieht die Zukunft eher düster aus: Viele unverbindliche Gespräche, kaum konkrete Zusagen und wahrscheinlich viele Absagen, zieht die Zeitung Bilanz. **CK**

«Das Reisebüro hat nicht ausgedient. Aber die Tendenz, das Internet als Informations- und Buchungskanal zu nutzen, ist stark wachsend», so Steve Hait, Swisscom Program Manager bei Blue Window im Gespräch mit der htr. Ein Drittel des sogenannten E-Commerceumsatzes weltweit werde im Bereich Reisen erzielt.

Nach mehrwöchigem Probelauf ist der Travel Channel am vergangenen Montag als Button auf der Menuleiste der Blue Window Homepage aufgeschaltet worden. Über einen Klick kommt der Benutzer in einen der vier Bereiche Schweiz, International, Rund ums Reisen und Traveller Zone. Und vom Bereich Schweiz zum Beispiel in den Bereiche Unterkunft, wo neben

500 Hotels (aus der SDM Datenbank) auch fünf Hotelgruppen, Backpacker Hotels und Jugendherbergen gefunden werden können.

### BREITES EINTRITTS-PORTAL

Der Blue Window Travel Channel verstehe sich nicht als Kreation neuer Seiten, sondern als Vermittler zu den Hompages aller wichtigen Anbieter im Incoming und im Outgoing Travel sowie zu Informationslieferanten, vom Wetter über Events, Ausflugsvorschlüsse, Fremdwährungskurse bis zu Live Cameras.

Zu den Hauptpartnern für den Domestik beziehungsweise Incoming

Travel gehört Switzerland Destination Management (SDM) beziehungsweise Schweiz Tourismus. SDM decke das Inland optimal ab, sagt Steve Hait.

### ÜBER 60 REISE-ORIENTIERTE PARTNER

Swisscom sucht keine Exklusivpartner. Ziel sei es, ein breites und sich auch konkurrenzierendes Angebot an Datenlieferanten unter einem Portal zu vereinen. So sind Kuoni, Hotelplan, Marti-Reisen und weitere Reisebüros friedlich vereint – ebenso wie verschiedene Airlines und Autovermieter. Später sollen Suchprogramme wie z. B. ein «fare finder» dem Kunden Vergleiche zwischen verschiedenen Angeboten

ermöglichen. Der Transparenz soll auch der sogenannte «Community»-Bereich dienen. Hier können Gäste über gute und schlechte Erfahrungen bei Reisen oder in Hotels berichten. Auf Beginn 2000 soll der Travel Channel völlig überarbeitet werden, und damit «top fit» für die Sommer-Reisesaison 2000 werden.

Blue Window – mit 195 000 Internet-Access-Kunden und rund 35 Mio. Pageviews pro Monat – ist nach eigenen Angaben die meistbesuchte Homepage der Schweiz. Sicher eine attraktive Adresse, um reisewillige Internet-Besucher anzusprechen.

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

SDM 1 / Distributionspartner Blue Window

## Neue Booking-Engine

Für Switzerland Destination Management (SDM) ist der Blue Window Travel Channel – nach Auskunft von Markus Busch, Leiter E-Commerce und Verkauf bei SDM – ein weiterer wichtiger Distributionspartner. Ähnliche Verträge bestehen mit TA-Media, Planet Holiday, TCS, Swissair und SBB. In einem «Revenue Sharing Modell» partizipieren die Partner am generierten Umsatz (Blue Window erhält einen Teil der Kommissionen, SDM partizipiert an den Werbeeinnahmen).

Blue Window Travel Channel habe gemäss Busch Zugriff auf das Standardhotelanbieter von SDM (900

Hotels), Call Center Leistungen und SDM-Exklusivangebote. Ab Herbst könne Blue Window – wie die mit Deskline operierenden Orte – auch auf alle mit Deskline aufbereiteten Hotels und Ferienwohnungen Zugriff nehmen.

Seit Montag werde die Version 1.5 der «SDM Housing Booking-Machine» in einem geschlossenen Kreis mit 2500 Testern «Probe gefahren», ab Mitte August dann live auf Blue Window aufgeschaltet. Damit sei der Internet-Zugriff in vier Sprachen, mit Regionensuche, buchbaren Pauschalen und vereinfachtem Buchungsablauf möglich. **PK**

SDM 2 / Kostenwahrheit

## Informationskosten

Es ist kein Geheimnis: Die Ertragslage von Switzerland Destination Management (SDM) bleibt hinter den Erwartungen zurück. Dafür werden externe und interne Ursachen verantwortlich gemacht. Eine Massnahme zur Verbesserung der Ertragslage scheint nun darin zu bestehen, Schweiz Tourismus wieder für die Kosten seines Informationsauftrags aufkommen zu lassen.

Bekanntlich hat ST in den letzten 12 Monaten sukzessive die Informationsarbeit auf den Märkten an SDM übertragen. Zugleich wurden bei ST die Stellen der mit Information beschäftigten Mitarbeiter gestrichen. Ein

Vorgehen, das die ST-Rechnung entlastet und die SDM-Rechnung belastet. Das SDM Call Center in Zürich erhält seitdem durchschnittlich 1200 Anrufe täglich. Meistens werden banale Auskünfte verlangt, nur bei 5% der Anrufe resultieren Buchungen (siehe Artikel im Cahier Français, Seite 3)

Claudio Casanova, Nachfolger von Alfred E. Urfer als Vertreter des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) im SDM-Verwaltungsrat, betrachtet die Übernahme der Informationskosten durch ST als wichtige Bedingung für das weitere finanzielle Engagement des SHV bei SDM. **PK**

**Über Internet und nette Gäste.**

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



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



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

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

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

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

SC 10940/262595

**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 Opplinger 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



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares  
**FRANZÖSISCH**  
CCIEL, Negressaue  
F-79370 CELES/BELLE  
Tel/Fax 0033-5-49-279.275  
http://www.mellecom.fr/cciel

- \* Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- \* Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer, Landhaus-Atmosphäre
- \* inkl. Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
- \* Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
- \* Kochkurse im Périgord - Gourmetreisen



Josefstrasse 59  
8005 Zürich  
Tel. 01 440 30 90  
Fax 01 271 71 17  
E-Mail: 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!

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

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

**Über Entscheidungsträger und Hoffnungsschimmer.**

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

Anzeigen

**NEONS**  
Werbung die ankommt  
**50 Motive**  
ab DM 340,-  
Katalog anfordern: Trend-Design  
Tel. 0049(0) 8331/88215 • Fax 88214  
Handelsvertreter gesucht zu Top-Konditionen!

Vom Anzeigenauftrag bis zum Betriebsertrag.  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Direkt vom Hersteller  
**Tischdecken & Bettwäsche**  
**KACHELE**  
Baselweg 101, 4147 Aesch  
☎ 061 756 94 50  
Fax: 061 756 94 55  
E-mail: info@kaechele.ch

**Wir lösen Ihnen sämtliche lufttechnischen Probleme.**  
Lüftung-Klima-Service  
Haushaltgeräte  
Biedermann Reparaturen  
Steinmattstrasse 18  
4552 Derendingen  
Tel: 032 682 17 02  
Fax: 032 682 06 70  
Natel: 079 455 05 34  
107930/397959

**Holzkleiderbügel**  
in diversen Modellen.  
Mit ihrem Logo bedruckt oder veredelt.  
Anfragen: Tel. 056/284 25 25 Fax 056/284 25 26

**An alle Gastwirte:**  
Haben Sie in Ihrem Betrieb eine freundliche Gaststube oder ein Sälli, so vermitteln, helfen und organisieren wir für Sie  
**ungarische Spezialitäten-Wochen**  
- Personal für Küche, Service und Zigeunermusiker  
Es bringt Ihrem Betrieb Umsatzzunahme und gute Reklame.  
Detaillierte Informationen erhalten Sie unter Tel./Fax 033 223 25 60  
113614/401777

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

**Das Original**  
**Samba Brasil**  
Die brasilianische Tanzshow aus Rio de Janeiro  
**Silvester 2000 noch freie Termine**  
Das Show- und Unterhaltungsprogramm für Disco und Dancing, Firmenveranstaltungen/Bankette und sonstige Vereinsanlässe.  
Information und Reservation bei Daniel Disler und Henrique Pereira  
Telefon/Fax: 01 422 16 25 - Natel: 079 605 88 81  
116125/400729

**LIEGENSCHAFTEN**

**Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!**

Name _____	1/1Jahr	1/2Jahr	1/4Jahr
Vorname _____	<b>Inland</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 138.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 82.-* <input type="checkbox"/> Fr. 48.-*
Beruf/Position _____	<b>Europa (Landweg)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 172.-	<input type="checkbox"/> Fr. 101.- <input type="checkbox"/> Fr. 61.-
Firma _____	<b>Europa (Luftpost)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.- <input type="checkbox"/> Fr. 75.-
Strasse/Nr. _____	<b>Übersee (Luftpost)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.- <input type="checkbox"/> Fr. 99.-
PLZ/Ort _____	<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen. * inkl. 2,3 % MwSt.		
Telefon _____	Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto. Einzelverkaufspreis Fr. 4.10		

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



BESSER IM BILD.

Die Genossenschaft Krone Aarau sucht  
**einen Pächter oder eine Pächterin**  
(Einzelpersonen, im Kollektiv, oder...)  
**für unser Restaurant mit Bar**

Angaben zum Restaurant  
• Restaurant im 1. Stock (ca. 60 Sitzplätze)  
• Bar im Erdgeschoss  
• zentrale Lage in Aarau  
Zur Zeit ist der Umbau/Umsatz der Bar vom 1. Stock in das Erdgeschoss in Planung. Eine Mitsprache ist noch möglich. Die Bar im EG und das Restaurant im 1. Stock können evtl. auch separat betrieben und gemietet werden.  
Schriftliche Bewerbungen an:  
Genossenschaft Krone Aarau, Pius Hüssler  
c/o Nova Energie  
Schachenallee 29, 5000 Aarau  
Telefon 062 834 03 00  
116178/397565

Wegen Todesfall  
**Restaurant mit Grundstück**  
zu verkaufen  
Interessenten melden sich unter  
079 67 324 78  
116177/403164

**Spende Blut. Rette Leben.**



Stadt Winterthur

Wir suchen auf den 1. Januar 2000 eine neue Pächterschaft für das

**Gasthaus zum Taggenberg**

in Winterthur-Wülflingen.

Das bekannte Restaurant liegt in ländlicher Umgebung mit herrlichem Ausblick auf die Stadt.

Der Betrieb umfasst eine Gaststube mit rund 25 Sitzplätzen, ein Speiserestaurant mit 50 Plätzen, eine Gartenwirtschaft mit rund 100 Plätzen, ein grosser Kinderspielplatz, eine gut eingerichtete Küche mit Nebenräumen und eine 5-Zimmer-Wohnung in den Obergeschossen.

Es ist die Zielsetzung der Verpächter, den Gastwirtschaftsbetrieb für eine breite Öffentlichkeit zugänglich zu halten. Das Angebot soll familienfreundlich gestaltet werden; was aber nicht ausschliesst, im Bereich des Speisesaals eine kreative und vielfältige Speisekarte vorzulegen.

Fachlich ausgewiesene InteressentInnen erhalten auf Anfrage die entsprechenden Verpachtungsunterlagen. Gerne geben wir Ihnen auch telefonisch Auskünfte.

STADT WINTERTHUR, Departement Finanzen vertreten durch die Liegenschaftsverwaltung Lindstrasse 6, 8402 Winterthur  
Telefon 052 267 57 14 oder 052 267 57 13  
116176/403165

**KRISENBEWÄLTIGUNG /** Hannes Imboden, Direktor Berner Oberland Tourismus (BOT), will Krisenchecklisten erarbeiten

## «Nachfrage dürfte steigen»

**■ Hannes Imboden, welche Rolle spielten Sie und Ihre Organisation bei der Bewältigung der Krise?**

Als Mitglied des vom Regierungsstatthalter eingesetzten Krisenstabs hatte ich die Verbindung zu den lokalen Tourismusorganisationen und zu den übrigen Adventure-Sport-Anbietern sicherzustellen. Die PR-Beauftragte von BOT, Regi Wittwer, und ich übernahmen die Betreuung der Medien in Ergänzung zu den offiziellen Kanälen. Swissair unterstützte uns dabei äusserst grosszügig.



**■ Hatten Sie eine Krisencheckliste in der Schublade?**

Am Tage des Dramas (Dienstag, 27. Juli) vereinbarten Regi Wittwer und ich, dass wir – vor allem wegen der Erfahrung des letzten Lawinewinters – ein schriftliches Krisenkonzept erstellen werden. Wenige Stunden später ist das Unglück passiert und BOT war gefordert. Wir haben die Führungsrolle im Bereich Tourismus, aber auch die Koordination mit den anderen Adventure-Anbietern übernommen. Wir arbeiten zwar «konzeptlos», aber effizient und erfolgreich. Die Krisen-Checklisten werden jetzt unverzüglich erarbeitet.

**■ Befürchten Sie Imageschäden für das Berner Oberland?**

Nein. Einerseits wird relativ schnell «vergessen», andererseits ist das Berner Oberland nun auf der ganzen Welt als Adventureland bekannt.

**■ Könnte das Unglück also sogar neue, zusätzliche Nachfrage nach Adventure im Berner Oberland auslösen?**

Kurzfristig, also für diesen Sommer, müssen wir eher mit Annullierungen rechnen. Mittelfristig jedoch dürfte die Nachfrage steigen.

**■ Hat die Schweiz eine Verpflichtung zu besser geregelter Ausbildung der Führer von solchen Extrem-Sportarten?**

Für das Canyoning braucht es keine behördlichen Reglementierungen. Wir sollten nun aber schnell Ausbildungsrichtlinien für die Guides von Canyoning-Touren erarbeiten. Wir übernehmen dabei gerne die Federführung – wie wir das bereits für die Ausbildung von Riverrafting-Bootsführern gemacht haben. In den nächsten drei Wochen werden wir die Canyoning-Anbieter des Berner Oberlandes zu einem Round-Table-Gespräch einladen, um allfällige Sofortmassnahmen zu beschliessen und über Ausbildungsrichtlinien zu diskutieren.

**■ Und zum Schluss Ihre persönlichen Erfahrungen?**

Unangenehm berührt war ich von der Skrupel- und Respektlosigkeit gewisser Medienschaffender, mit der sie ihre Recherchen vornahmen. Auch die «Besserverser» («wir haben es ja immer gesagt») gehören wohl zu normalen Begleiteerscheinungen eines Dramas.

Positiv sind die echte Anteilnahme der Bevölkerung und die spontane Zusammenarbeit auf allen Stufen.

**CANYONING-TRAGÖDIE /** Hansruedi Müller, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern, nimmt Stellung zu der Imagefrage. **INTERVIEW: CHRISTINE KÜNZLER**

# «Längerfristig wird das Image kaum beeinflusst»

**■ Herr Müller, was ist aus touristischer Sicht nach einer solchen Tragödie kurzfristig, was längerfristig zu tun?**

Kurzfristig ist eine Denkpause angesagt. Es muss über die Risiken von Abenteuersportarten nachgedacht werden und darüber, was vorgekehrt werden muss, um einerseits die Risiken zu minimieren und andererseits das Risiko- und damit das Verantwortungsbewusstsein bei den Unternehmern, bei den Guides und vor allem auch bei den Teilnehmenden zu steigern.

**■ Schadet dieser Unfall dem Image der Schweiz oder gelangt die sonst als langweilig geltende Schweiz plötzlich zu trauriger Berühmtheit?**

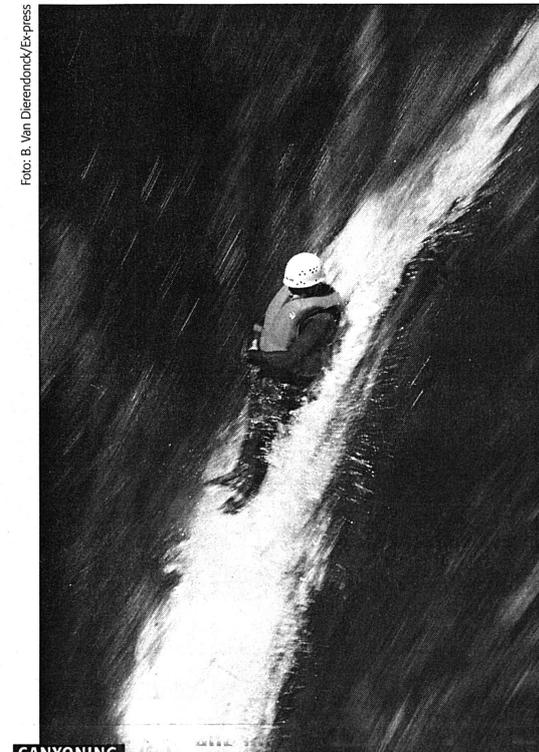
Kurzfristig schon, denn es geht in diesem tragischen Unfall um Fragen der Sicherheit, der Informations- und der Servicequalität, also um empfindliche Imageaspekte. Entscheidend ist zurzeit, wie man kommunikativ damit umgeht. Längerfristig – das zeigen andere traurige Beispiele – wird das Image kaum beeinflusst, denn Menschen sind abseits der persönlichen Betroffenheit sehr vergesslich. Kommt dazu, dass auch traurige Ereignisse mehrere Botschaften haben und zudem den Bekanntheitsgrad einer Destination steigern.



**«Entscheidend ist zurzeit, wie man kommunikativ damit umgeht.»**

**■ Die viel gelobte Sicherheit in der Schweiz nimmt Schaden. Lawinenunfälle, überfüllte Flugplätze – und jetzt das. Soll Ihrer Ansicht nach Schweiz Tourismus als touristische Marketingorganisation kurzfristig aktiv werden und Imagekorrekturen vornehmen?**

Ich glaube nicht, denn Imagekorrekturen sind niemals kurzfristig möglich. Und ich wüsste auch nicht, mit welcher Botschaft. Die Kommunikation über Negativereignisse ist kurzfristig viel zu dominant. In



**CANYONING**

Auch wenn alle Vorkehrungen korrekt getroffen werden, bleibt die Unfallgefahr bestehen. Für Extrem-Sportarten mehr als für andere.

solchen Situationen ist Geduld gefragt.

**■ Mit dem Adventure-Bereich haben die Touristiker in den letzten Jahren versucht, der Schweiz ein jüngerer Image zu verpassen. Was lässt sich tun, um dieses Segment nicht zu verlieren?**

Der Alpenraum hatte mit seinen Naturereignissen sowie mit Aktivitäten wie Klettern oder hochalpinen Skitouren schon immer ein abenteuerliches Image. Mit der Inszenierung, der Kommerzialisierung und der verstärkten Vermarktung ist man eine Gratwanderung eingegangen, die uns mit diesem tragischen Unfall krass vor Augen geführt wurde. Darüber muss man nachdenken. Der Sommertourismus braucht jedoch eine Verjüngungskur, und die ist nur über zusätzliche

Erlebnisse möglich. Dazu braucht es aber nicht so viel Adrenalin, wie dies oft dargestellt wird.

**■ Die Schweizerische Stiftung für Landschaftsschutz verlangt einen sofortigen Stopp des Canyonings. Unterstützen Sie ein solches Verbot?**

Ein sofortiger Stopp-Aufruf durch die Behörden ist erfolgt, doch ist fraglich, ob er sich durchsetzen lässt und ob damit nicht das wilde Free-Canyoning gefördert wird. Ich bin jedoch für eine Denkpause, in der Adventure-sport-Anbieter, Touristiker, Naturschützer, Behörden usw. zusammenfinden und gemeinsam notwendige Massnahmen einleiten.

**■ Wären neue Berufsausbildungen im Adventurebereich Möglichkeiten, solche Tragödien zu verhindern?**

Die Berufsausbildung und insbesondere auch das Anforderungsprofil an die Guides muss bestimmt hinterfragt werden. Wie stark solche Massnahmen jedoch dazu beitragen, dass situativ die Risiken antizipiert werden, ist fraglich. Solche Tragödien müssen mit allen Mitteln verhindert werden. Die Unfallgefahr wird aber immer latent sein, sonst geht der Abenteuercharakter verloren.

**■ Die Berner Oberländer Touristiker haben sich Swissair-Psychologen für die Betreuung der Überlebenden und Angehörigen geholt, sie bieten Hinterbliebenen kostenlose Unterkunft in Interlaken an. Haben die Touristiker richtig gehandelt oder was hätten sie anders machen können?**

Zum Krisenmanagement in einer solchen Situation gehört die psychologische Betreuung der Betroffenen, der einfühlsame Umgang mit den Angehörigen und die ehrliche und offene Information. Zurzeit kann ich nicht beurteilen, ob alles vorgekehrt wurde, um den vielseitigen, emotional geprägten Ansprüchen gerecht zu werden.

**«Für zusätzliche Erlebnisse braucht es aber nicht so viel Adrenalin, wie dies oft dargestellt wird.»**

**■ Wie und wo könnten sich Touristiker bezüglich Katastrophenmanagement – im menschlichen und kommunikativen Bereich – weiterbilden?**

Die letzten fünf Monate haben mit den extremen Schnee- und Lawinerverhältnissen, den Überschwemmungen und nun mit dieser Tragödie gezeigt, wie wichtig regionale, eventuell nationale Katastrophenkorps sind. Diese Korps müssen richtig zusammengesetzt sein und sich ständig weiterbilden. Dabei kommt dem Erfahrungsaustausch höchste Priorität zu. Touristiker sind aufgerufen, sich in diese Korps einzubringen.

**■ Was können wir aus solchen Tragödien lernen?**

Dass Erfahrung und Ausrüstung nicht dazu verleiten sollten, die Naturgewalten zu unterschätzen, dass die Selbstverantwortung niemals delegiert werden kann und dass das «Geschäft mit dem Kick» nicht grenzenlos ausgeweitet werden darf.

## AUSLÄNDISCHER PRESSESPiegel

**The Express.** «Lasst uns den Mut dieser Abenteuerer feiern und nicht verdammern», titelt die englische Zeitung. Im Bericht steht, dass jede Sportart, sogar jede Tätigkeit gefährlich sein kann, wenn bei der Ausübung Fehler gemacht werden oder wenn Ungeübliches passiert. «The Express» schreibt aber auch vom Neuseeländer Dave Erikson, der vor drei Jahren bei Adventure World arbeitete. Er habe den Job aufgegeben, weil er sich darüber ärgerte, dass das Einstellen unerfahrener Führer leicht zu einer Tragödie führen könnte. In den USA gebe es eine Vorschrift, wonach alle Canyoning-Anbieter aus dem Wasser müssen, wenn es zu regnen beginne.

**Evening Standard.** Die Gratiszeitung, die in ganz London verteilt wird, setzte den Canyoning-Unfall auf die Titelseite. Die Berichterstattung ist

sachlich gehalten und orientiert sich an den Facts.

**The Guardian.** Adventure World gelte als seriöses und im Prinzip unfallfreies Unternehmen. Mehr als 40 Mitarbeiter garantieren für das lokale Know-how, das für Abenteuerer in den Alpen als essenziell erachtet wird. Die englische Zeitung schreibt, die Saxetschlucht gelte als eine der leichtesten und kürzesten Canyon-Strecken in der Gegend und werde auch von anderen Abenteuer-Anbietern genutzt.

**Cambridge Evening News.** «Es ist bekannt, dass der Saxetbach bei Regen schnell anschwellt». Canyoning gelte als gefährliche Sportart, auch bei guten Wetterverhältnissen, und werde mit Whitewater Rafting ohne Boot gleichgesetzt. Canyoning sei deshalb in einigen US-Staaten verboten. Vor

einem Monate seien vier Briten in Österreich beim River Rafting umgekommen.

**Metro.** «Das Wasser wurde plötzlich dunkelbraun». Kelly Brajkovich, eine der überlebenden Australierinnen, sagt der englischen Zeitung, dass die Farbe des Wassers in Minutenschnelle von glasklar zu dunkelbraun wechselte.

**New York Times.** Ein Sprecher der Contiki Holidays, der Reisegruppe, der die meisten Canyoning-Teilnehmer angehörten, sagte gegenüber der Zeitung: «Wir werden nie mehr und nirgends Canyoning-Trips anbieten». Der 28-jährige Todd Griesbach erzählt in der Zeitung von seinen Erfahrungen auf einem Canyoning-Trip mit Adventure-World. Er brach sich beim Sprung eine Rippe. Es gab keine Rettungsmöglichkeit aus der Schlucht, ausser

weiter zu schwimmen und die Felsen herunter klettern. Die Führer hatten keine Kommunikationsmittel, um Hilfe anzufordern. Griesbach musste im Bus warten, während sich die anderen Teilnehmer verköstigten.

**Der Spiegel.** Das deutsche Magazin benutzt des Canyoning-Unglück als Aufhänger für einen längeren Bericht über die «Sehnsucht nach dem Kick». Hunderttausende von Deutschen suchten im Urlaub Nervenkitzel und Naturerlebnisse. Das jüngste Unglück in der Schweizer Saxetschlucht habe gezeigt: «Der Spass kann tödlich enden.» Weiter zeige der Tod in der Schweiz, dass Extremsportler oder Abenteuerurlauber «stets auch Flirts mit der Gefahr sind». In den Pyrenäen kommen jährlich zwei bis drei, in den deutschen Alpen ein bis zwei Canyoning-Sportler ums Leben. **APK/CK**

## KOMMENTAR

## Gefragt sind etwas Mut und viel Fantasie

RETO WESTERMANN

Fast täglich bringen die Wirtschaftsseiten der Zeitungen Meldungen über Fusionen und Übernahmen von Firmen. Die Folge davon sind nicht nur Entlassungen, sondern auch leer stehende Industrieanlagen. Als die «nicht mehr gebrauchte Schweiz» bezeichnete die Architekturzeitschrift «Hochparterre» 1996 in einem Sonderheft die alten Fabrikareale.

Das gleiche Sonderheft zeigte aber auch, dass sich diese Schweiz durchaus noch gebrauchen lässt. Zahlreiche Umnutzungen vom Bodensee bis hin zum Genfersee werden als Beweise dafür angeführt. Diese Umnutzungsprojekte bieten für Gastronomie-Betriebe eine grosse Chance. Gerade die Areale an guten Citylagen entwickeln sich nämlich zu eigentlichen neuen Stadtteilen.

Wer etwa an einem Samstagabend im Westen Zürichs in den ehemaligen Industriegebieten unterwegs ist, bekommt einen Vorgeschmack davon, was in wenigen Jahren los sein wird. Heute schon drängen sich Menschenmassen in den Kinos und Restaurants, wo noch vor einigen Jahren Seifen oder Maschinen hergestellt wurden und Zäune das Areal hermetisch abriegelten.

Der herbe Charme der einstigen Industriebauten übt eine Faszination aus, den kein Betrieb der Erlebnisgastronomie erreichen kann. Um solche Atmosphäre zu schnuppern, sind die Leute auch gerne bereit, ein bisschen weiter zu fahren. Ein grosser Teil der Gäste in der Bleichbeiz in Wald im Zürcher Oberland etwa kommt nicht aus dem Ort selber, sondern von weiter her.

Ehemalige Fabriken, die sich umnutzen lassen, stehen in der Schweiz zur Genüge herum. Wer darin ein Restaurant oder eine Bar einrichten will, braucht etwas Mut, viel Fantasie und einen guten Riecher für ein Konzept, das dem jeweiligen Ort entspricht. Dass solche Konzepte auch längerfristig bestehen können, zeigen etwa das Restaurant im Frauenfelder Eisenwerk oder das Ziegel Au Lac in der Roten Fabrik in Zürich.

Dies sind Betriebe, die bereits mehrjährige Jubiläen feiern konnten und trotzdem nichts an Anziehungskraft verloren haben. Ein prüfender Blick auf leer stehende Fabriken in der eigenen Region könnte sich also durchaus lohnen.

**NEUE NUTZUNGSMÖGLICHKEITEN /** Gastronomie und Hotellerie haben die ehemaligen Industrieanlagen als attraktive Standorte entdeckt. **RETO WESTERMANN**

## Gastronomie statt Industrie

Stahlträger, hohe Fenster, alte Holzböden und Blechlampen – ehemalige Industriehallen liegen im Trend. Nicht nur als Büros oder Loftwohnungen, sondern auch für Gastro-Betriebe. Die Eisenbeiz in Frauenfeld, das Restaurant Ziegel Au Lac in Zürich oder das Migros-Restaurant in Langenthal sind Beispiele dafür. Die neue Nutzung ehemals industrieller Anlagen ist Ausdruck eines tiefgreifenden Wandels, der sich in der Schweizer Industrielandschaft vollzogen hat: Maschinen, Hochöfen und Arbeiter sind verschwunden. Alleine in den letzten acht Jahren wurden 170 000 Industriearbeitsplätze gestrichen. Zurück geblieben sind bis anhin schätzungsweise 10 Mio. Quadratmeter Industrie- und Gewerbearale. Eine Fläche 20-mal so gross wie die Altstadt von Bern.

## AREALE AN BESTEN STÄDTISCHEN LAGEN

Es handelt sich um Flächen, die zu schade dafür sind, um sie einfach leer stehen zu lassen. Umso mehr, als ein Teil von ihnen ein grosses Potenzial birgt, befinden sie sich doch an besten Lagen in den Städten. Bekannt sind etwa die ABB-Gelände in Zürich-Oerlikon und Baden, das Sulzer-Areal in Winterthur, die Seilbahnfabrik der Firma Von Roll in Bern oder das Selve-Areal in Thun.

Umgenutzt wird auf zwei Arten: 1. Zu den sogenannten endgültigen Lösungen zählen beispielsweise die ehemalige Schokoladefabrik Tobler in Bern, die heute als Universitätsgebäude dient oder die Mühle Tiefenbrunnen in Zürich, die zu einem Kulturzentrum umgebaut wurde.

2. Zeitlich begrenzte Umnutzungen gelangen zur Anwendung, wenn sich keine Investoren finden. In diesen Fällen vermieten viele Besitzer ihre Flächen im Ist-Zustand. Das Selve-Areal in Thun oder das Gelände der Spinnerei Gugelmann in Roggwil, wo regelmässig Techno-Parties stattfinden, sind Beispiele dafür.

## GASTRO-BETRIEBE ALS PIONIERE

Gastronomen haben die leerstehenden Fabriken und Lagerhallen von Anfang an genutzt. Die Eisenbeiz in Frauenfeld, das Ziegel Au Lac in Zürich oder das Nachtwerk in Thun haben weit über die Region hinaus

Foto: J. C.



## BLEICHI-BAR

Rohrleitungen, Fabrikklampen und ein alter Holzboden sorgen für ein industrielles Ambiente.

Bekanntheit erlangt und gelten als etablierte Betriebe.

Das Publikum hat gefallen gefunden an den Restaurants und Bars in ehemaligen Industriegebäuden. Oft wurden die Räume mit wenig Geld, viel Engagement und guten Ideen umgebaut. Teile der alten Fabriken hat man beibehalten und durch Architektur mit industriellem Design ergänzt.

Die Vorreiter – häufig Quereinsteiger – sind längst nicht mehr alleine. Auch etablierte Gastro-Unternehmer haben die alten Liegenschaften entdeckt: Back und Brau eröffnete zu Beginn der neunziger Jahre in Zürich ein Restaurant in ehemaligen Räumen der Seifenfabrik Steinfels, Caduffs bekannte Wineloft nutzt die Räume eines ehemaligen Blumengrossisten und die neueste «Outback Lodge» befindet sich mitten im Winterthurer Sulzer-Areal. An allen drei Orten hat man den Charme der alten Bauten beibehalten

– ganz zur Freude der Gäste, die das Authentische suchen.

## HOTELBEISPIELE: BANANA UND ACCOR

Neben der Gastronomie ist auch die Hotellerie auf die einstigen Fabriken aufmerksam geworden. Erster Vertreter dieses Typs ist das Hotel Banana City gleich neben dem Winterthurer Bahnhof. Gäste, die dort übernachten, bemerken kaum, dass sie sich in ehemaligen Lagerräumlichkeiten der Volg befinden. 1996 hat die Immobilienfirma Siska das wie eine Banane gebogene Gebäude in ein Hotel, ein Fitnesscenter und Büros umgebaut. «Der Standort des alten Volg-Areales gleich neben dem Bahnhof ist optimal», sagt Siska-Inhaber Robert Heuberger. Zudem habe man dank der Verwendung des alten Gebäudes rund 30% der Kosten gegenüber einem Neubau eingespart.

Auch die französische Accor-Gruppe setzt auf die ehemaligen Industriearale. Im Sulzer-Escher-Wyss-Areal im Zürcher Industriekreis 5 werden auf den nächsten Frühling ein Hotel vom Typ Ibis, Novotel und Etap gebaut. Die Verantwortlichen von Accor haben den Ort bewusst ausgewählt. Die Nähe zu Stadt, S-Bahn, Autobahn und Flughafen habe den Ausschlag gegeben, sagte Accor-Generaldirektor André Witschi anlässlich des Spatenstiches im Dezember. Der Kreis 5, ehemals durch die Industrie geprägt, wandelt sich nämlich zu Zürichs neuem In-Stadtteil. Gleich neben den Hotels entsteht die Probebühne des Schauspielhauses, auf der anderen Seite stehen der Technopark und das Hardturmstadion, das zu einem neuen multifunktionalen Zentrum umgewandelt werden soll.

Das Engagement von Accor in Zürich zeigt: Die ungenutzten Industrieanlagen von heute, sind die Zentren von morgen.

**BLEICHI-BEIZ UND LES HALLES /** Der Charme der ehemaligen Fabriken und Lagerhallen lockt Gäste an – auf dem Land und in der Stadt. **RETO WESTERMANN**

## 3-Gang-Menu im Heizungsraum

«Die Beiz ist das Herz unserer ehemaligen Fabrik», sagt Andreas Honegger, Mitinhaber der Textilfabrik Bleiche im zürcherischen Wald. Vor gut zehn Jahren musste der Betrieb eingestellt werden. Doch neues Leben füllt die alten Fabrikmauern: Werkstätten, Wohnungen, Kulturräume und ein Restaurant.

Die Bleichi-Beiz befindet sich im ehemaligen Heizraum. Die Kessel sind verschwunden, stattdessen wurde eine Galerie aus Stahl eingebaut auf der ein Teil der 70 Restaurantplätze untergebracht ist. Rohrleitungen, Fabrikklampen und ein alter Holzboden sorgen für ein industrielles Ambiente.

Von der örtlichen Bevölkerung alleine könnte die Beiz nicht leben, sagt Honegger. Die spezielle Atmosphäre, kulturelle Veranstaltungen sowie die preisgünstige aber hochwertige Küche sollen deshalb auch auswärtige Gäste nach Wald locken. «Wer von weit her nach Wald fährt, begnügt sich nicht allein mit der Architektur, sondern will

auch gut essen», sagt Andreas Honegger. Dieses Jahr geht das Projekt Bleichefabrik in die zweite Runde: Honegger möchte fünf Hotelzimmer und ein Massenlager einbauen.

## LES HALLES: VOM ERFOLG ÜBERARRANT

Angezogen fühlt sich auch das Publikum im Restaurant Les Halles im Zürcher Industriequartier. Den Gästen gefällt die Mischung aus Bar, Restaurant und Markthalle. Einkauf und Restaurantbesuch können miteinander verbunden werden. «Wir werden förmlich überfallen», sagt Mitinhaber Christoph Gysi und plant deshalb einen Ausbau von heute 10 Sitzplätzen auf deren 75.

Begonnen hat alles vor drei Jahren, als die Firma Pico Bio die ehemaligen Lagerräume der Coop mietete und darin einen Grosshandel für biologische Früchte und Gemüse aufzog. Die

Idee, die Markthalle nach französischem Vorbild mit einem Restaurant zu ergänzen, sei aber schon lange in seinem Kopf herumgegeistert, sagt Gysi, der bereits während des Zürcher Theaterspektakels Erfahrungen in der Gastronomie sammelte. Ein Vespa-Dreirad diene ihm dort jeweils als fahrende Gaststätte.

Im letzten Herbst war es dann soweit: In Eigenregie baute Gysi in der Halle eine Bar mit Take-away und zehn Sitzplätzen ein und stellte das Vespa-Dreirad als Küche in die Mitte. Für die jetzt geplante Erweiterung genügt das nicht mehr. Eine Belüftung und eine neue Küche müssen eingebaut werden. Trotzdem möchte Gysi die Preise auf einem moderaten Niveau halten und beim bewährten Konzept bleiben: Sein Personal fungiert in einer Doppelrolle, betreut es doch nicht nur das Restaurant, sondern auch den Verkauf von Früchten, Gemüse, Fleisch und Käse.

## Adressliste

**Zürich**  
Les Halles, Pfingstweidstrasse 10,  
Telefon 01 273 11 25

Ziegel au Lac, Seestrasse 407,  
Telefon 01 481 62 42

Caduff's Wineloft, Kanzleistrasse 126,  
Telefon 01 240 22 55

Glacergarten, Heinrichstrasse 257,  
Telefon 01 272 62 14

**Winterthur**  
Outback Lodge, Tössfeldstrasse 3,  
Telefon 052 214 00 26

Kraftfeld, Tössfeldstrasse 3,  
Telefon 052 202 02 04

**Hotel Banana City,**  
Schaffhauserstrasse 8,  
Telefon 052 268 16 16

**Frauenfeld**  
Eisenbeiz, Industriestrasse 23,  
Telefon 052 728 89 89

**Wald ZH**  
Bleichbeiz, Jonastrasse 3,  
Telefon 055 246 53 43

**Bubikon**  
Restaurant Bar Rampe,  
Sennweidstrasse 1b,  
Telefon 055 243 19 38

**Basel**  
Café im Sudhaus, Burgweg 7,  
Telefon 061 693 35 02

**Bern**  
Punto im Tramdepot  
Burgemziel, Thunerstrasse 104,  
Telefon 031 352 60 60

**Langenthal**  
Migros Restaurant  
im M-Parc, Murgenthalstrasse 17,  
Telefon 062 919 85 70

**Thun**  
Archiv-Bar-Café,  
Scheibenstrasse 4,  
Telefon 033 223 14 04

**Nachtwerk, Scheibenstrasse 29,**  
Telefon 033 222 28 48

**Genf**  
Bistro Vespetro, Usine Genève,  
Place des Volontaires,  
Telefon 022 320 74 71

**LAS VEGAS** / Die Wüstenstadt in Nevada wandelt sich von der Spielhölle in ein kulinarisches Mekka. US-Kochgrößen starten einen Grossangriff auf gutgelegene Lokalitäten. Auch Alain Ducasse ist im Gespräch. **CAROLINE HOSTETTLER**

## Gute Restaurants sind eine sichere Wette

Foto: Keystone



**BELLAGIO RESORT, LAS VEGAS**

Das teuerste Hotel, das jemals gebaut worden ist, verfügt über zwölf Restaurants und acht Bars.

Nicht mehr Spielglück oder -geschick entscheiden, ob einer in Las Vegas das grosse Geld macht. Wer auf Nummer Sicher gehen will, eröffnet jetzt in der Wüstenstadt ein Restaurant. Die Oase ist daran, sich einem Face-Lifting zu unterziehen; Kulinarik und Kultur sollen aus dem einstigen Mekka der Veruchten den Hot Spot des nächsten Millenniums machen. Begonnen hat die Verwandlung vor fünf Jahren, als Wolfgang Puck im Caesars Palace einen Ableger seines Hollywood-Restaurants Spago eröffnete. Als bald zogen Emeril Lagasse (Emeril's, New Orleans) und Mark Miller (Coyote Café, Santa Fe) mit duplizierten Lokalen im MGM Grand Hotel, Casino & Theme Park nach.

### F&B-SPEZIALISTEN BEIGEZOGEN

Die Hotelbetreiber, die zu Beginn der neunziger Jahre ihre Restaurants lieber selber führten, die Kasse allein leeren anstatt nur Anteile einkassieren wollten, realisierten, dass die Zusammenarbeit mit Fachleuten sich nur lohnen kann. Statistiken bestätigen heute den Verdacht: 1998 verzeichnete der Staat Nevada einen Zuwachs der Restaurantumsätze um 7,5% (Las Vegas ist die mit Abstand massgebendste Stadt dieses Staates; die Statistik wird nur staaten- und nicht stadtwise geführt). In den übrigen Staaten belief sich der entsprechende Wert auf durchschnittlich 5%.

Für die bevorstehende Dekade wird mit 300 Restaurantöffnungen pro Jahr spekuliert. Die spottbilligen Allweltsbuffets, für welche die Spielweise bekannt ist, wird es immer noch

geben. Allerdings sind mittlerweile auch Dinners beliebt, bei denen der Hauptgang von 150 Dollars an aufwärts kostet. Die Entwicklungshilfe, welche die Puck und Co. geleistet haben, kommt nicht nur den Restaurantgängern zu gut. Auch diverse Unternehmer haben rasch kapiert und sind auf den Geschmack gekommen; sie profitieren jetzt (schon) vom ausgesuchtesten Nest, in das sie sich behend gesetzt haben. Und weil in Las Vegas mehr immer besser und in den USA das Gewöhnliche nie gut genug ist, tun sie das gleich im grossen Stil.

### BAUKOSTEN FÜR DAS BELLAGIO: 1,6 MIA. DOLLAR

Die neue Marke hat das im vergangenen Oktober eröffnete Bellagio gesetzt; mit einem Aufwand von 1,6 Mia. Dollars das teuerste Hotel, das jemals gebaut worden ist. Eine Impressionisten-Sammlung im Wert von 300 Mio. Dollar gehört dazu, ein nachgebildeter Comerse, Hyper-Suiten mit je einer eigenen Fitness-Anlage, 1400 Springbrunnen, Chanel-und-ähnliche-Shops, diverse Plätze und 360 Zimmer. Vor allem aber zwölf Restaurants, acht Bars sowie Room-Service und Bankett-Möglichkeiten, die innerhalb der ersten zwölf Monate einen Umsatz von 200 Mio. Dollars abwerfen sollen; je 10% stammen von Zimmer-Verköstigung sowie Massenveranstaltungen, die restlichen 80% von den Restaurants. Zum Erreichen des Zieles hat Steve Wynn, Präsident der Mirage Resorts und Oberhaupt von deren Töchterchen Bellagio, sich mit einer Starbesetzung umgeben. Als ersten kontaktierte er

seinen langjährigen Freund Sirio Maccioni. Hatte der Italiener mit der Tellerwäscherkarriere bis dahin alle Angebote von Hotels abgelehnt, so konnte er dieser Offerte nicht widerstehen: Nicht nur sein trendiges New Yorker Le Cirque 2000, auch die populärere Variante davon, Il Circo, würde er in Las Vegas nochmals aufbauen (und melken) können.

Weil Wynn mit der Maccioni-Sippe auch deren Bau- und Einrichtungsüberwacherin, Elizabeth Blau, engagiert hatte, wurde Las Vegas mit einer Filiale des Bostoner In-Lokals Olivia beehrt. Blau sah den Raum; und so gleich war ihr klar, dass Todd English, derzeit einer der kreativsten amerikanischen Küchenchefs, hier hin gehörte. Mit Durchschnittspreisen von 25 Dollars für den Lunch und deren 50 für ein Nachtessen verkaufte der Gepresene nun pro Tag rund 1000 Mahlzeiten.

Im Prime lässt der Purist und Filigrankünstler Jean-Georges Vongerichten edle Fleischstücke in zehn Schnittarten auffahren, zehn Saucen und Kartoffeln in zwölf unterschiedlichen Zubereitungsarten. Transparent, konsequent und von höchster Güte. Und im Aqua reichen vier Chariots zur Präsentation des gesamten Menüs. Das sich da zusammensetzt aus Kaviararten, gekühltem Vodka und Champagner. Frisch und nach Wunsch geschnittenem Fleisch sowie diversen Foie Gras, Edlen Eintöpfen im Stil der Hummer-Pfanne. Haus- und à-la-minute-gemachten Glacen und Coulis, Saucen, Mousses. Picasso wurde mit Gemälden im Wert von 30 Mio. Dollars dekoriert. Den Boden zieren Teppiche,

die von Pablos Sohn Claude kreiert wurden. Und in der Küche zaubert Julian Serrano, bis dahin in San Francisco am Werk. Dieser ist einer von nur zwei Restaurant-Bossen im Bellagio, die nicht mit den Mirage Resorts einen Vertrag abgeschlossen, sondern sich vom Bellagio haben anstellen lassen. Sie verzichten auf eine Umsatzbeteiligung, die zehn Prozent betragen soll, und werden stattdessen mit einem fixen Monatslohn bezahlt.

Im Fall Serrano wird gemunkelt, er habe ein erstes Angebot von 300 000 Dollars abgelehnt. Das Bellagio hat Lawinen ausgelöst.

### VENEDIGS SEHENSWÜRDIGKEITEN 1:1

Diesen Sommer ist das Venetian eröffnet worden. Es unterscheidet sich vom Bellagio nur durch die imaginäre Geografie (Venetien vs. Riviera). Und dadurch, dass eine andere Palette an Restaurantfilialen den Umsatz schützen soll. Über die Baukosten des Venetian ist noch nichts bekannt – möglicherweise sind sie noch höher als diejenigen des Bellagio. Ausschliesslich trendige Namen sind es aber auch hier: Wolfgang Puck und Emeril Lagasse haben ihre Hände und Kellen wieder im Spiel; Jonathan Splichal gibt sich die Ehre und ein gewisser Piero Selvaggio, Mandalay Bay verkörpert den mysteriösen Osten; Las-Vegas-mässig gigantisch, mit der kulinarischen (westlichen) Unterstützung von Schlaumeier Wolfgang Puck, Charly Palmer und dem Südwest-Duo Susan Feniger / Mary Sue Milliken.

Nobu Matsuhisa hat sich im Hard

Rock Café niedergelassen. Und wenn das Gerücht der Gerüchte stimmt, wird der dreifach Michelin-besternte französische Kochkönig Alain Ducasse im neuen Paris Las Vegas einziehen. Die Oase in der Wüste holt sich, was sie selber nicht hat; ein wenig Osten, viel vom einst verkannten Europa, etwas Exotik. Übrigens: Derzeit ist Wynn mit Renovationsplänen des zur alten Dame verkommenen Mirage beschäftigt. Sechs Restaurants sollen darin untergebracht werden; keine mittelmässigen. Auch dies ist eine sichere Wette.

Reklame

Hotel-Software für Anspruchsvolle

**hogatex** Starlight

Hogatex Starlight® for Windows

Hogatex-Fenner AG  
Tel. 01/743 47 50  
Fax 01/741 11 12  
e-mail: info@hogatex.ch

# Gut gebündelt.

Das Vier-Bund-Konzept der neuen hotel+tourismus revue!



## 1. BUND: KLARE ENTSCHEIDUNGSHILFEN

Die aktuellen Themen aus der Branche, ressortübergreifend aufbereitet, mit Informationen und Anhaltspunkten für Entscheider.

- Front: Top-Story der Woche
- Aktuell: Die htr in Kürze, Interview, Meinungen, Kommentar
- Themen: 2 - 3 Seiten Branchen-Themen der Woche und Infos



## 2. BUND: PRAKTISCHE INFORMATIONEN

Die wichtigsten Meldungen und Informationen aus der Branche klar und direkt dargestellt, mit den notwendigen Details für die Praktiker.

- Tourismus
- Hotellerie
- Gastronomie + Technik
- Publireportagen, Marktnotizen
- Letzte: People, Persönliches und Kurzmeldungen



## 3. BUND: CAHIER FRANÇAIS

Neu ist für alle wichtigen Themen und Informationen für französischsprachige Leserinnen und Leser ein separater Bund reserviert.

- Front: Top-Story der Woche
- Hotellerie/Tourismus: Aktuelle Themen, Fachinfos aus allen Bereichen
- La Der: Personen, Persönliches, Zusammenfassung deutschsprachiger Teil, Kurzmeldungen



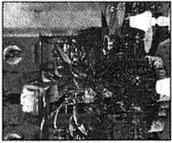
## 4. BUND: STELLEN REVUE / MARCHÉ DE L'EMPLOI

Der grösste Stellenmarkt der Schweiz für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit. Neu finden Sie Ihren Job nach Ihrem Arbeitsort.

- Front: Top-Stellen der Woche
- Stellenangebote nach Arbeitsort: Deutsche Schweiz, Suisse romande, Svizzera italiana, International
- Stellengesuche
- Tipps aus der Praxis von Stellungsvermittlern und Personalberatern



BESSER IM BILD.



**PREFERRED /** Die Hotelgruppierung setzt sich mit Doppelmitgliedern und den «Leading» auseinander. SEITE 11



**BACK&BRAU /** Hausgebrautes Bier und Bretzel: Firmenchef Kurt Walker plant die Expansion nach Deutschland und Österreich. SEITE 15



TOURISMUS / HOTELLERIE / GASTRONOMIE + TECHNIK

hotel+tourismus revue

**SAAS-FEE /** Touristiker fordern einen Heli-Flugplatz

## Shuttle von Malpensa

Entstanden ist die Idee im Kreise der Feer Hoteliers. «Ein Heli-Landeplatz am Eingang zum Gletscherdorf würde dem Tourismus neue Perspektiven eröffnen», glaubt Beat Anthamatten vom Hotel Ferienart Walliserhof. «Für Rundflüge – etwa ums Matterhorn – müssten unsere Gäste nicht jedes Mal bis nach Zermatt reisen», argumentiert der Präsident des örtlichen Hoteliervereins. Zukunftsorientierter ist jedoch seine zweite Idee: Ein Heli als Shuttle zwischen dem neuen Mailänder Flugplatz Malpensa und Saas-Fee.

«Das Potenzial wäre da», ist auch Tourismusdirektor Frank Bumann überzeugt. In den USA beispielsweise würden die grossen Stationen bereits heute mit grossen Helis angefliegen. «Das sind Möglichkeiten, die auf uns zukommen und die wir auch nutzen sollten.» Im künftigen Zeitalter, in dem Hubschrauber vielleicht bald einmal so wichtig werden wie Reisecars, wünschen sich die Feer wohl gleich lange Spiesse wie Zermatt, das bereits über eine grosse, moderne Heli-Basis verfügt. Aus Rücksicht auf die Qualität des Kurortes möchte Frank Bumann allerdings einen zeitlich beschränkten Flugbetrieb. Vorteile sähe der Tourismusdirektor auch für das Rettungswesen. Der Heli muss jedesmal in Zermatt angelandert werden oder von der Basis in Raron ins Saastal hochfliegen.

### DAS INTERESSE JETZT SCHON ANMELDEN

Noch ist eine Heli-Basis in der Nähe des neuen Parkhauses Zukunftsmusik. In der jetzigen Phase geht es laut Frank Bumann darum, das Interesse anzumelden. Gegenwärtig arbeitet das Bundesamt für Zivilluftfahrt (BAZL) am sogenannten neuen Sachplan Infrastruktur Luftfahrt (SIL). Heisses Thema sind die Gebirgslandeplätze, deren Zahl auf Druck der Umweltverbände eher reduziert werden dürfte.

Opposition erwächst den Heli-Plänen allerdings bereits im eigenen Dorf. Für Gemeindepräsident Claude Bumann ist eine Heli-Basis in Saas-Fee jedenfalls kein Thema: «Aufgrund unserer umweltverträglichen Tourismuspolitik dürfen wir den Heli-Verkehr nicht ausweiten.» Saas-Fee gehört zum Netzwerk Allianz in den Alpen, die sich für eine nachhaltige Entwicklung und beispielsweise auch gegen Heli-Skiing ausgesprochen hat. Vor diesem Hintergrund hat sich der Gemeinderat einzig für den jetzigen Hochgebirgslandeplatz Alphubel entschieden, der auf das Gletscherdorf selber keine Auswirkungen hat. Hotelierpräsident Beat Anthamatten will die Heli-Pläne trotzdem nicht fallen lassen und hofft auf die Unterstützung der Air Zermatt. GER

**FIFTY-PLUS /** Im Ferienpark Tulai in Scuol (Graubünden) sollen aktive Senioren massgeschneiderte Ferien verbringen können. Ein Nischenprodukt, für das die Träger noch Partner suchen. CHRISTINE KÜNZLER

# «Wir wollen klein anfangen und stetig wachsen»

So umschreibt der ehemalige Scuoler Tourismusdirektor, Roland Huber, die wirtschaftlichen Ziele von Fifty-Plus. Die Rechnung könnte aufgehen: Fifty-Plus, eine Organisation, die Sport, Kultur und Reisen für Leute über 50 anbietet, nimmt sich den Ferienpark Tulai – als Gesundheitscenter gebaut, aber nie genutzt – als Partner. Dazu engagieren die beiden die Marketingorganisation B+R Event mit Roland Huber als Berater. Die wirtschaftliche Situation, wie sie sich jetzt präsentiert und in Zukunft abzeichnet, gibt dem Unternehmen Recht: Noch nie hatte eine ältere Generation so viel Geld zur Verfügung und will es auch ausgeben. In 30 Jahren wird der Anteil der über 60-Jährigen auf über 30% gestiegen sein.

Mit über 120 Studios und verschiedenen Wohnungen in Terrassenhäusern ist der Ferienpark Tulai der grösste Ferienwohnungsanbieter von Scuol. Mit der Eröffnung des Vereina Tunnels am 19. November wird er neu positioniert als Fifty-Plus-Campus. Zielgruppe sind Menschen «um 50, die sich als jung und aktiv erleben», so Huber. Sport, Kultur, Freizeitgestaltung und Wissensbildung sind die Schwerpunkte des neuen Konzepts. Ab diesem Datum wollen die Träger erste buchbare Angebote lancieren. Vertriebskanäle sind Graubünden Ferien, Railtour, Scuol Tourismus und das Internet. «Verhandlungen mit Switzerland Destination Management (SDM) und Schweiz Tourismus sind im Gang», sagt Huber.

### GASTGEBER UND PARTNER GESUCHT

Frühstücksdienst, eine Réception, eine Bar und verschiedene Gemeinschaftsräume sollen den Gästen den Ferienaufenthalt angenehm gestalten. Wer Halbpension gebucht hat, wird in den umliegenden Hotels verköstigt. «Neben anspruchsvollen Unterkunstmöglichkeiten will Fifty-Plus auch die entsprechenden Programme anbieten. Wissen vermitteln sollen unter anderem Gastgeber. Das sind Einheimische oder Feriengäste, die nach einer kurzen Ausbildung ihr Wissen kostenlos gegen Kost und Logis an die Frau oder den Mann bringen können. Das kann zum Beispiel ein Geologe sein. Huber spricht von «einem Netzwerk, in dem sich Gastgeber mit verschiedensten Know-how zusammenfinden. Wir wollen eine Akademie mit



FIFTY-PLUS

Im Tulai können Senioren aktiv tätig sein und sich weiterbilden.

Geisteswissenschaften aufziehen, die dann wahrscheinlich auch Kurse anbietet.»

Gesucht werden aber auch Partner. Bereits zugesagt haben laut Huber die Rätische Bahn, Scuol Tourismus und Rolf Hänni, Organisator der Relax-Messe in Zürich. Weitere Partner könnten «eine 50+-Hotelgruppe oder ein 50+-Skiclub» sein, denkt Huber laut.

### 20% MEHR AUSLASTUNG NACH DREI JAHREN

Hinter dem Tulai-Ferienpark steht der nicht ganz unumstrittene Jurist und ehemalige Dorfkönig, Politiker und Scuoler Gemeindepräsident Not Carl. Seiner Firma Tulai AG gehören

rund 50% der Wohnungen, etwa 300 Betten. Die Anlage wurde ursprünglich nach dem Deutschen Bauherren-Modell gebaut, das den Investoren markante Steuereinsparungen ermöglichte. Vor etwa sieben Jahren seien die Wohnungen im Stockwerkeigentum verkauft worden.

Fifty-Plus soll nun der Tulai AG zusätzliche Gäste bringen: 20% innerhalb der nächsten drei Jahre. Bis anhin ist die Anlage durchschnittlich 40% ausgelastet, so Carl. Weitere Zahlen will er keine nennen. Er sei jedoch überzeugt, dass Fifty-Plus das richtige Projekt für Scuol sei. Das Konzept mit den Gastgebern ermögliche den überwiegend älteren Einheimischen eine sinnvolle Beschäftigung und vertiefe

den Kontakt zu den Gästen. «Ein Plus ist auch die Grösse der Anlage. So können wir problemlos Gruppen bis zu 50 Personen unterbringen.»

Gründer der Fifty-Plus ist Hans Egger aus Frasnacht. Er bringt die Erfahrungen mit den aktiven Senioren ein. Die Organisation Fifty-Plus bietet seit längerem Ferienprogramme im In- und Ausland an und versteht sich als Netzwerk und Anlaufstelle für verschiedene Dienstleistungen und Produkte wie aktive Kontaktmöglichkeiten durch regionale Sport-, Kultur- und anderen Freizeitangebote, Informationen über Gesundheit, Finanzen und anderes, was Menschen dieser Altersgruppe interessiert.

Ferienpark Tulai, Fifty-Plus, 7550 Scuol, Telefon 081 864 99 21, Fax 081 864 81 03, E-Mail tulai@carl.ch; Fifty-Plus, Buchhorn 15, 9320 Frasnacht, Telefon 071 446 84 84, Fax 071 446 84 85, www.fifty-plus.ch

### KOMMENTAR

## Win-win-Situation?

CHRISTINE KÜNZLER

Die Idee ist bestechend: Die Tulai AG kommt zu kostenlosen Animatorinnen und Animatoren, die Gäste kommen zu einem Gratisaufenthalt und die Einheimischen zu einer sinnvollen Beschäftigung. Eine Win-win-Situation also? Fast. Ausser für die Einheimischen: Sie müssen sich «mit Gotteslohn» begnügen. Es bleibt zu hoffen, dass die Fifty-Plus-Träger eine Möglichkeit finden, den einheimischen Gastgebern ihre Wertschätzung noch anders auszudrücken. Ansonsten hat das Konzept Hand und Fuss. Wenn die Initianten das, was sie auf Papier stehen haben, auch umsetzen, dann haben sie gute Chancen auf Erfolg. Denn sie sind mit ihrem Konzept zur rechten Zeit am rechten Ort: Die Scuoler Infrastruktur mit dem Bad ist ideal für dieses Gästesegment. Eine Win-win-Situation wäre das Projekt auch für die hoch verschuldete Gemeinde. Fifty-Plus könnte ihr nicht nur Logiernächte beschermen, sondern mithelfen, das Tourismusbewusstsein zu fördern: Einheimische und Gäste machen gemeinsame Sache.

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

TOURIST online AG – 0848 810 010  
Ihr EDV Partner im Tourismus

Auch wir haben Deskline® installiert!



Deskline®  
CONNECT



Integriert in Ihrem bestehenden Internet Auftritt!  
Online Buchung - CreditCard Prüfung - Gesamtlösung

Ente Turistico Lago Maggiore

ASCONA

LOCARNO

BRISSAGO  
RONCO<sup>S.ASCONA</sup>

Saas Fee

Essence of Nature

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

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

SWISS HOSPITALITY

## LAGO MAGGIORE / Kein nostalgisches Dampfschiff Patria bleibt in Italien

Die Patria wäre das Dampfschiff, das dem Locarneser Hotelier-Verein gefallen hätte, wenn es für Nostalgie-Fahrten auf dem Lago Maggiore hergerichtet worden wäre. Doch daraus wird nichts: Die italienische Region Lombardei, die Provinz Como sowie ein privater Verein haben sich nun entschieden, 3 Mio. Lire in die Wiederherstellung des Schiffs zu investieren. Damit ist klar, dass die 300-plätzig Patria dort

bleibt, wo sie jetzt ist: auf dem Comersee. In einer vom Locarneser Hotelier-Verein finanzierten Studie über das touristische Angebot auf dem Lago Maggiore (htr Nr. 26/99) war man unter anderem zum Schluss gekommen, dass das zugkräftige Angebot von Nostalgie-Dampffahrten komplett fehle. Für die Restauration der Patria hatte der Hotelier-Verein Locarno schon 500 000 Franken aufgetrieben. JSZ

## OBBERGADIN / Konzept öffentlicher Verkehr schafft den Durchbruch St. Moritz profitiert vom Konzept

Am 13. Juni genehmigten alle 11 Gemeinden des Kreises Obbergadin das Gesetz zur Förderung des öffentlichen Verkehrs (ÖV), dies mit einem Ja-Stimmen-Anteil von nahezu 77%. Damit erhält die Ferienregion auf die kommende Wintersaison ein flächendeckendes, ausgebauten ÖV-Liniennetz im Grossraum Cinoos-chel-Diavolezza-Maloja. Verbesserungen sind namentlich in der Tourismusmetropole St. Moritz zu

erwarten. Im Nahbereich kommt Nebenflurbusse zum Einsatz, ebenso ist für kurze Distanzen ein Skitransport im Fahrzeug vorgesehen. Der Tarifverbund ermöglicht die freie Wahl des Transportmittels (Bus oder Bahn). Ferien Gäste können attraktive Abonnemente für das ganze Verbundgebiet für 3, 7, 14 oder 21 Tage wählen. In Skiabonnements der Region ist der ÖV wie bisher inbegriffen.

Der gesamte ÖV im Obbergadin ist mit Kosten von 26 Mio. Franken verbunden. Die Neuerungen stehen dabei mit einem Kostendach von 4,3 Mio. Franken zu Buche, wobei anteilmässig neben Bund, Kanton und Gemeinden auch die Bergbahnen und Beherberger Kostenträger sind. Vor vier Jahren war ein ÖV-Konzept, geprägt von der sogenannten Ökotaxe und vom Null-Tarif, gescheitert. SC

## Disput um Montebello

**Bellinzona.** Der Kanton hat, nachdem ein Mädchen gestürzt war, die Wehrgänge des Castello Montebello mit massiven Eisengeländern versehen lassen. Dem Verkehrsverein sind die Geländer zu mächtig – er befürchtet, dass dieser Eingriff dazu führen könnte, dass die Unesco die Burgen nicht als Welterbe-Denkmal anerkennt. Zudem stösst den Touristikern sauer auf, dass sie in die Projektierung nicht einbezogen worden seien. JSZ

## CENTOVALLI-BAHN / Meyer bleibt – aber nicht Direktor

### Kompromiss

Dirk Meyer, Direktor der Verkehrsbetriebe der Region Locarno, die unter anderem die Centovalli-Bahn betreiben, wird zwar nicht entlassen, bleibt aber auch nicht Direktor. Auf diese Kompromissformel hat sich der Verwaltungsrat der Verkehrsbetriebe geeinigt, nachdem in der Debatte des Kantonsparlaments um einen Nachtragsskredit von 21 Mio. Franken für die Untertagelegung der Centovalli-Bahn in Locarno der Abgang Meyers gefordert worden war. Mit dieser (im Detail noch nicht ausformulierten) Lösung nimmt der Verwaltungsrat den politischen Druck von den Verkehrsbetrieben – die Lega dei Ticinesi zieht ihr Referendum gegen den Nachtragsskredit zurück. Zum anderen greift er auch juristischen Schritten Meyers vor, die dieser im Falle einer Entlassung unternommen hätte. JSZ

## SAAS-FEE / Touristisches Marketinginformationssystem

### Prognosen möglich

Die Tourismusverantwortlichen in Saas-Fee und dem übrigen Saastal können die künftige Entwicklung aufgrund klarer Fakten beurteilen – und entsprechend reagieren. Das touristische Marketinginformationssystem der Firma Polyquest macht es möglich.

Das Informationssystem basiert im Wesentlichen auf zwei Elementen: Das eine ist die Gästebefragung. Darin wurden nicht nur Kundenbedürfnisse geortet, sondern klare Fakten ans Tageslicht gebracht. So wird beispielsweise ersichtlich, dass die Gäste mit der Hoteldienstleistung zufrieden sind. Aufgefallen ist zudem die vor allem im Winter überdurchschnittliche Wertschöpfung (126 Franken pro Gast und Übernachtung). Bei nicht buchenden Gästen werden als wichtigster Kaufwiderstand die zu teuren Angebote genannt.

### DREIMAL JÄHRLICH UNTERNEHMEN BEFRAGT

Zweiter und wichtiger Pfeiler der Untersuchung ist die dreimal jährlich durchgeführte Unternehmensbefragung. Die subjektive Einschätzung der touristischen und gesamtwirtschaftlichen Entwicklung für den eigenen Betrieb und das Saastal insgesamt wurde durch sekundärstatistische Indikatoren und durch Daten der beiden Tourismusorganisationen Saas-Fee und Saastal ergänzt. Mit dem Ergebnis durften die Projektverfasser zufrieden sein. Die Abweichungen von der effektiven Entwicklung liegen für die bisher erfassten Perioden im Bereich von 1%. Die Genauigkeit der Vorhersage dürfte sich laut Polyquest sogar noch erhöhen, wenn die Datenbasis der Direktreservation der beiden Tourismusorganisationen noch besser aufbereitet werden kann. GER

## WORLD TOURISM ORGANISATION / Die WTO ist ihrem Ziel, weltweit vergleichbare touristische Statistiken zu erstellen, ein wenig näher gekommen. KATJA HASSENKAMP

# Satellitenkonten sind im Aufbau

Die World Tourism Organisation (WTO) hat gemeinsame Richtlinien erarbeitet, um in möglichst vielen Ländern touristische Satellitenkonten anzulegen. Das Satellitenkonto ist ein neues System zur Erfassung der wirtschaftlichen Bedeutung des Tourismus. So kann der Tourismus als Branche mit anderen Branchen verglichen werden. Anlässlich einer internationalen Konferenz in Nizza haben sich die Vertreter von 117 Ländern auf gemeinsame Spielregeln geeinigt.

Kanada war eines der ersten Länder, das schon vor vielen Jahren ein touristisches Satellitenkonto angelegt hat. Die Erhebungsmethoden der Kanadier wurden denn auch von der WTO weitgehend übernommen, um die allgemein gültigen Richtlinien zu erarbeiten. Konkret geht es darum, die Ausgaben vor, während und nach einer Reise zu messen. Dabei hat der Tourismus auf viele Wirtschaftszweige Einfluss – von der Bauindustrie über das Transportwesen bis zum Kultur- und Freizeitangebot –, die bisher nicht berücksichtigt wurden.

### AUCH FRANKREICH HAT EIN SATELLITENKONTO

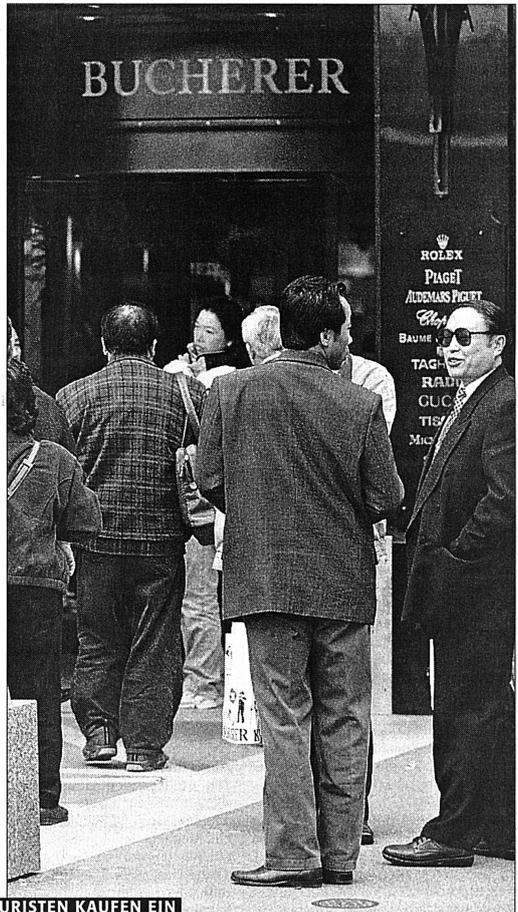
Auch die Franzosen haben bereits ein funktionierendes touristisches Satellitenkonto, allerdings in einem anderen System als Kanada. Die Franzosen erfassen vier Sektoren. Einerseits die typischen touristischen Ausgaben der Franzosen und der Ausländer im Land (Unterkunft, Restaurants und Cafés, touristisches Freizeitangebot); es bezieht auch die Ausgaben der Franzosen ein, die ins Ausland fahren, aber ihre Reise bei einem inländischen Unternehmen gekauft haben (Carrier, Veranstalter, rent a car). Zusätzlich festgehalten werden die Ausgaben am Reiseort (Lebensmittel, Kleidung, Souvenirs), aber auch Serviceleistungen wie Friseur und Arzt, fiktive Mieten für Besitzer von Zweitwohnungen und Ausgaben für Transportkosten vor Ort. Erfasst werden weiter die Transport-

kosten vom Wohnsitz zum Reiseziel und für Ausländer die Aufwendungen (Benzin, Autobahngebühren usw.) für ihre Reise in Frankreich (auch Ausgaben durchreisender Ausländer werden erfasst); ausserdem werden die vor der Reise entstandenen Kosten erfasst (Koffer, Wohnwagen, Reiseleiter usw.) sowie die Aufwendungen öffentlicher Tourismusinstanzen. Der letzte Bereich umfasst alle touristischen und paratouristischen Ausgaben, auch die Aufwendungen von Ausflüglern und lokaler Kundschaft, z. B. für Museen.

### DIE SCHWEIZ IST IM JAHR 2000 SOWEIT

Neben Kanada und Frankreich, Spanien, USA, Norwegen, Schweden, Mexiko, Chile und der Dominikanischen Republik ist auch die Schweiz daran, ein touristisches Satellitenkonto aufzubauen. Im Jahr 2000 soll es soweit sein. «Wir halten uns erklärt an das Manual der OECD», Karl Koch, stellvertretender Chef der Fachstelle für Tourismus im Bundesamt für Statistik (BFS). Der Unterschied zum WTO-Manual sei gering. Zudem soll die Differenz später ausgemerzt werden. «Grössere Probleme als die Systeme verursacht jedoch die empirische Untersuchung», hält Koch fest. Er rät zu einer Standortbestimmung: «Die Grossbaustelle Satellitenkonto muss überdacht und Schwerpunkte müssen gesetzt werden.» Heinz Rütter, der mit seiner Firma und Gabrielle Antille, Professorin an der Uni Genf, die Grundlagen für das nationale Satellitenkonto erarbeitet, drückt den gleichen Wunsch aus (htr Nr. 14/99): Es brauche eine «Gruppe von Touristikern, die sich mit der mittel- bis langfristigen Planung der Schweizer Tourismusstatistik befassen wird, ein Konzept erarbeitet und dafür sorgt, dass die verfügbaren Mittel optimal eingesetzt werden.» In diese Richtung geht bereits jetzt eine Arbeitsgruppe unter Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismusverbands. Mitarbeit Christine Künzler

Foto: E. T. Studhalter/Express



**TOURISTEN KAUFEN EIN**

Ab dem Jahr 2000 lässt sich in der Schweiz feststellen, wie sich der Tourismus volkswirtschaftlich auswirkt.

## KURZ UND BÜNDIG

**Bündner Zweiradiosystem.** Radio Piz und Radio Grischia spannen ab kommendem Winter zusammen. Das Südbündner Lokalradio, der kleinste Radiosender der Schweiz, verfügt in der ausgeprägten Tourismusregion über ein ungenügendes wirtschaftliches Umfeld. Dank dem starken Partner aus Chur bleibt Radio Piz dennoch im Äther. Das Radioprogramm, gemeinsam produziert sowohl in St. Moritz wie auch in Chur, erhält eine gesamtbündnerische Prägung. SC

**Opposition gegen Bergbahn im Münstertal.** Das Skigebiet Münstertal im Münstertal soll für 3 Mio. Franken mit einer aus Zermatt gespendeten Occasions-Luftseilbahn ergänzt werden. Mit der Zubringerbahn, für die

das Konzessionsverfahren läuft, würde die Anfahrt ab Tschiers mit dem Auto wegfallen. Dem Entwicklungsprojekt, das eine Attraktivitätssteigerung der Wintersaison im Val Müstair zum Ziel hat, widerfährt Opposition aus der Talchaft. Pro Natura Val Müstair lehnt die Luftseilbahn aus ökologischen Gründen ab und bezweifelt die Wirtschaftlichkeit der Investition. SC

**Verjüngungsstrategie in St. Moritz.** Der Kurverein St. Moritz strebt mit dem zum siebten Mal revidierten Marketingkonzept eine gezielte Verjüngungskur an. Name und Marke St. Moritz sollen revitalisiert und für jüngere Gästepotenziale zugkräftiger gestaltet werden. Dies muss gemäss Kurdirektor Hanspeter Danuser über jugendlich

gestaltete Anlässe geschehen, da die Mittel für konventionelle Werbekampagnen fehlen. Der Weltkurort passte an der letzten Kurvereins-Generalsammlung auch das Kurtaxengesetz an. Damit wird die Erhöhung der Kurtaxen schon bei einem Anstieg des Landesindex für Konsumentenpreise um 5% möglich. SC

**Engadin fährt Stadtbuss.** Den Transportauftrag für den öffentlichen Verkehr im Obbergadin, zu dem neben dem Grundangebot auch der beliebte Skibus gehört, hat der Kreisrat Obbergadin überraschend an die Stadtbuss Chur AG vergeben. Der bisher verantwortliche Postautodienst Graubünden blieb mit seiner um 1,155 Mio. Franken höheren Preisofferte auf der Strecke.

Der grossräumige Regionalverkehr zwischen Maloja und S-chanf basiert auf einem neuen ÖV-Konzept mit vier Zonen und Tarifverbund zwischen Post, Rhätischer Bahn und Ortsbus St. Moritz. SC

**Aare Seeland mobil AG.** Was in der Praxis längst umgesetzt ist, ist nun auf juristischer Ebene vollzogen: Die bisherige OSST-Unternehmen Biel-Täufelen-Ins-Bahn (BTI), Oberaargauische Automobilkurse (OAK), Regionalverkehr Oberaargau (RVO) und Solothurn-Niderbipp-Bahn (SNB) haben sich zu einem Unternehmen zusammengeschlossen. Aare Seeland mobil AG hat seinen Hauptsitz in Langenthal. Direktor des Transportunternehmens ist Ulrich Sinzig. CK

## «Small Leading Hotels»

**Untergruppierung von Leading.** Die «Leading Hotels of the World» wollen eine Untergruppierung schaffen. «Small Leading Hotels of the World», wie die Gruppe heissen soll, ist nach Meinung von Branchenkennern eine Leading-Antwort auf den Erfolg der Gruppierung «Small Luxury Hotels». Innerhalb des grossen Leading-Portefeuilles sollen die Hoteliers nun selbst entscheiden, ob sie eher den «small» oder der alten Gruppe angehören möchten. GU

**PREFERRED / Marktforschung zeigt geeignetes Segment**

## 1 Haushalt – 2 Gehälter

Ein Database-Abgleich zwischen der Gäste-/Kundenkartei der Hotelgruppierung Preferred Hotels & Resorts und der eines Marktforschungsunternehmens in Denver mit 30 Mio. Haushalten brachte es an den Tag: Hauptzielgruppe der Kooperation mit Sitz in Chicago sind Haushalte mit zwei Gehältern (Double Income). Die Hotels sind also besonders für aktive Familien mit Kindern aller Altersklassen und für Singles

attraktiv. Preferred entwickelt nicht nur neue Einzelaktivitäten (die Resorts offerieren zum Beispiel jetzt Nintendo-Spiele im Zimmer), sondern verstärken auch ihre «Lifestyle Marketing Partnerschaften».

Unter dem Motto «Luxus zu Wasser und zu Lande» kooperiert man mit den Kreuzfahrtgesellschaften Seabourn Cruise Line (Zielgruppe: 60-jährige Gäste) und Windstar Cruises (Zielgruppe: 45-jährige) sowie

mit dem Golfveranstalter Wide World of Golf.

Für die Kombination von Land- und Kreuzfahrtsreisen erhält jeder Kunde, der fünf Nächte in einem Preferred Hotel bucht, eine Gratisnacht auf Seabourn-Kreuzfahrten. Und jeder Seabourn-Passagier, der mindestens zehn Nächte auf einem der Schiffe bucht, erhält eine Gratisnacht in einem Preferred Hotel seiner Wahl, sofern er dort drei Nächte bleibt. MAP

**JUNGFRAU-VICTORIA / Kongresstechnik**

## 6,3 Mio. Fr. Investment

Seit Februar und noch bis Ende August baut das Jungfrau-Victoria in Interlaken an einem neuen Veranstaltungsbereich. Dieser bietet im Kongress- und Veranstaltungsgeschäft künftig neue Räumlichkeiten mit neuer Kongresstechnik. Die Investition beläuft sich auf rund 6,3 Mio. Fr. Tradition, Qualität und Moderne heissen die besonderen Merkmale, Edelstahl, Marmor, Stahl und Glas die Materialien.

Die Kommunikation erfolgt in Zusammenarbeit mit Sony. Marketingmässig lassen sich Events künftig mittels «X-Tensions» inhaltlich und thematisch erweitern und geben Rahmenprogramme ab. Gletscherflüge beispielsweise oder Iglubau mitten im Sommer schliessen an geschäftliche Anlässe an.

Der neue Mehrzwecksaal unterstreicht die Multifunktionalität des Hotelangebots. APK

## MEINE MEINUNG

### Zinsinsel oder Frankenfalle?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Annäherung der Schweiz an die EU stürzt Schweizer Hoteliers periodisch in folgenden Interessenkonflikt: Eigentlich möchten sie liebend gerne mit dem Euro und ohne Grenzen auskommen, um den hohen Franken, Wechselkurs-Unsicherheiten und die tourismushemmenden Zollbäume endlich wegzuhaben. Andererseits, mit Blick auf ihre hohe Verschuldung, fürchten sie nichts mehr als einen Zinsanstieg, falls der Effekt der «Zinsinsel Schweiz» eines Tages verschwindet. Nimmt nämlich die Schweiz an der Währungsunion teil, muss die Nationalbank den Franken in den Euro überführen, was höhere Zinsen zur Folge hätte, wie überall sonst in Europa. Also stiegen auch die Kapitalkosten, der Schuldendienst käme teurer. Der durchschnittlich hoch verschuldete Hotelier «erkaufte» sich somit seine zusätzliche Marktstärke, falls die Schweiz zur EU stösst, mit dem



«Verlust» der vergleichsweise niedrigen Hypozinsen – falls er seinen Kredit überhaupt noch verlängert erhält! Gegner der EU werden nicht müde, den KMU-Unternehmern diesen Effekt zur Abschreckung täglich vorzurechnen. Nur stimmt diese Entweder-Oder-Situation so nicht: De facto richtet nämlich die Nationalbank ihre Geldpolitik ohnehin auf jene der Währungsunion aus. Die Schweiz kann es sich ja nicht leisten, den Franken auch noch gegenüber dem Euro stark schwanken zu lassen. Und so werden die Hoteliers schliesslich in der schlechtesten aller Versionen enden, wenn die Schweiz nicht beiträgt: Nämlich mit einem dennoch erhöhten Zins im Frankenbereich, weil die Nationalbank dem fixen Wechselkurs Franken-Euro den Vorrang gibt, aber dafür doch kein Näherücken zum EU-Markt, weil wir juristisch/politisch immer noch «draussen» bleiben. Hoteliers sollten sich deshalb zweimal überlegen, ob sie ihrer EU-Skepsis freien Lauf lassen, nur um ihren Schuldendienst nicht zu überlasten. Dieses Szenario würde durch einen, wie es jetzt wieder aussieht, schwächeren Dollar wohl noch verstärkt: Sinkt der Dollar, verliert der Schweizer Hotelier zwar Teile seiner Überseemärkte. Doch verspricht ein schwacher Dollar nicht automatisch eine Frankenschwäche gegenüber dem Euro. Im Gegenteil: Der Franken könnte nun, gegenüber dem Dollar stark geworden, auch noch gegenüber dem Euro stark bleiben, weil er eben eine Finanz- und keine Tourismuswährung ist.

**PREFERRED HOTELS & RESORTS / Die neu privatisierte Gruppierung setzt sich mit Doppelmitgliedern und «The Leading Hotels of the World» auseinander.** MARIA PÜTZ-WILLEMS

## Preferred oder Leading oder beides?

Die neu mit Anteilsscheinen finanzierte Gruppenstruktur und das noch junge Konzept der «Lifestyle Marketingpartnerschaften» veranlassen das Führungsteam der Preferred Hotels & Resorts, sich neu mit der Rolle ihrer vier europäischen Mitglieder und deren teilweiser Doppelmitgliedschaft bei «Preferred» wie «The Leading Hotels of the World» auseinanderzusetzen. Bei Preferred mitmachende Hoteliers können neuerdings Anteilsscheine ihrer Gruppierung erwerben, was neue Arten der Finanzierung ermöglicht, aber auch neue Rechte gibt.

### JETZT EIN KOMMERZIELLES UNTERNEHMEN

«Seither zeigen unsere Mitgliedsbetriebe weitaus mehr Interesse am Geschehen», kommentiert Preferred-Vice President Rob Cornell die jüngsten weitreichenden Struktur-Veränderungen. Letzten Oktober hatten die 110 gehobenen, vor allem nordamerikanischen Individualhotels und Resorts beschlossen, sich von einer Non-Profit-Vereinigung zu einem kommerziellen Unternehmen zu wandeln. Jedes Hotel fungiert seitdem als Gesellschafter. So kann zügiger Kapital aufgenommen werden, um spezielle Marketingprojekte mit anderen Unternehmen umzusetzen. Jedes Mitgliedshotel kann zwei Arten von Anteilsscheinen erwerben: einen Schein, der eine Stimme in der Gesellschafterversammlung repräsentiert, und 1000 Anteilsscheine zur Aufnahme von Kapital. Beide Arten wurden jenen Betrieben, die bereits Mitglied sind, kostenlos zugeeilt. Künftige Mitglieder hingegen müssen diese Anteile zu einem Marktpreis, der sich am Nettowert des Unternehmens orientiert, erwerben.

Mit derart veränderten Unternehmensstrukturen, so Rob Cornell, wandelte sich auch die Glaubwürdigkeit der Kooperation im Markt. Bis dahin seien Preferred wohl «einige gute Gelegenheiten» entgangen, Hotels zu akquirieren oder Partnerschaften einzugehen.

### BESCHIEDENES SCHWEIZ-GESCHÄFT

Das Geschäft aus Europa (in der Schweiz zählen zu Preferred das Grand Hotel National und das Park Hotel Vitznau in Luzern, der Zermatterhof in Zermatt und das Baur au Lac in Zürich) ist noch äusserst bescheiden. Ein Grund liegt dafür mit Sicherheit in dem nicht nachvollziehbaren Geschäft, das über den Markennamen Preferred generiert wird. Während in der Schweiz lediglich das Baur au Lac (auch) noch zu Leading gehören, pflegen alle vier deutschen Preferred Hotels diese Doppelmitgliedschaft (Brenners Park Baden-Baden, Excelsior Ernst Köln, Nassauer Hof Wiesbaden,



THE BROWN PALACE, DENVER

Als eines der Prunkstücke aus dem «Preferred»-Portfolio gilt das Brown Palace in Denver, (Col.). Das Hotel wird seit 1987 von Peter Aebly, einem Berner Expatriot, geführt. 1998 wurde die Marketingorganisation Preferred 30-jährig.

Bayerischer Hof München), müssen sich aber dem elektronischen Reservierungscode von Leading anschliessen.

Also bleibt Preferred lediglich die Möglichkeit, sich durchs nicht-informatische Gruppengeschäft oder durch Voice-Buchungen eigene Bedeutung zu verschaffen. Zum Vergleich: In den USA, wo sich die meisten Preferred Hotels befinden, laufen 60% der Umsätze über elektronische Buchungswegen. «Es ist Zeit, dass wir auch mit unseren europäischen Mitgliedern ernsthaft jene Database nutzen, über die wir in Nordamerika verfügen», sagt Rob Cornell auch mit selbstkritischem Blick auf eigene, vielleicht vernachlässigte Gespräche. Kreative Alternativen will er künftig anbieten, ganz im Stile der «Lifestyle Marketing Partnerschaften» (siehe Kasten).

### ENGERE KOOPERATION VORGESEHEN?

Wiel die (neu ernannten, profit-orientierten) Anteilseigner von Preferred

jetzt Ergebnisse erwarten, denkt man in der Preferred-Zentrale nun – erneut – ernsthaft über den Sinn von Doppelmitgliedschaften nach. Das tun allerdings auch die deutschen Mitgliedsbetriebe. «Ich habe schon vor zehn Jahren vorgeschlagen, dass Preferred und Leading Hotels zumindest enger kooperieren», sagt Richard Schmitz, Geschäftsführender Direktor vom Brenners Park Hotel. Aufgrund der Marktstärke von Preferred erschien ihm diese Kooperation immer

als sinnvolle Ergänzung zu den reservierungsstarken Leading Hotels. Inzwischen haben beide ihre Marketing- und Reservierungsaktivitäten ausbalanciert, so dass eine noch engere Kooperation oder auch eine Fusion inzwischen konkreter in den Blickpunkt rücken. Nicht von ungefähr meint Cornell, dass «noch viele Diskussionen und harte Verhandlungen anstehen», was das Verhältnis zur marktähnlich strukturierten «Leading-Gruppe» betrifft.

### Zwei Berner an der Spitze

Preferred und Leading sind beides stark global wirkende Marketinggruppierungen von internationalem Gewicht und Imagebreite. Wie stark hingegen Lokales auch mitspielt, zeigt sich an den Präsidenten dieser beiden Gruppierungen: beides sind Berner! Während Jean-Jacques Gauer als Berner in der Schweiz verblieb, wird der 1998 zum Preferred-Präsident

gewählte Peter Aebly seit den sechziger Jahren in den USA und führt seit 1987 das Brown Palace Hotel, ein Wahrzeichen von Denver. Mit Peter Marti hält auch ein PR-Profi das Preferred-Kommunikationsmandat in der Schweiz, der gleichzeitig die Swiss Deluxe Hotels bedient, wo sich wiederum einige Leading-Hotel befinden. APK

## HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN  
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

VERFÜGEN SIE ÜBER EIN NEUTRALES,  
AUSSAGEKRÄFTIGES GUTACHTEN/ SCHÄTZUNG?

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

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

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

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

### 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 PRÄFFKING  
055/410'15'57 - 079/422'37'24  
ODER TEL./FAX 055/612'50'15

### Uetikon am See

Eine Goldgrube  
kann dieses attraktive

## Restaurant

für einen initiativen und  
kreativen Unternehmer sein.  
Insgesamt 124 Plätze  
(Restaurant 44, Saal 40, Garten 40)  
und Wirtswohnung  
Pacht / evtl. Kauf möglich.

### GASSER PARTNER

TEL. 01 925 39 59 FAX 01 925 39 50  
www.gasser-partner.ch  
info@gasser-partner.ch

116070/394828

htr

**Über Premieren und Saucieren.**

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

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 116096/408273

Wir suchen für Verkaufsfaktionen in  
der ganzen Schweiz

Säle • Veranstaltungsräume •  
Convention Centers • Sporthallen •  
Tennishallen • Ladenlokale •  
Gemeindesäle

zur kurzfristigen Miete von jeweils  
einer Woche. Minimalfäche 200 m<sup>2</sup>,  
Parterre oder mit Warenlift.

Angebote bitte an:  
Exprom GmbH, Wangen 37  
3127 Forch, Telefon 01 919 07 15  
P 116096/403116

### ZU VERKAUFEN:

#### Appenzellerland

Zu verkaufen in grösserer Ortschaft  
in Stadtnähe

## Hotel / Restaurant

direkt an gut frequentierter  
Durchgangsstrasse gelegen

- Bar ca 25 Plätze  
- Restaurant ca. 60 Plätze  
- kleiner Saal ca. 40 Plätze  
- grosser Saal ca. 100 Plätze  
- 17 Doppelzimmer / 4 Junior-Suiten

Verhandlungspreis Fr. 2.350.000.-

Den Verkaufsprospekt oder  
detaillierte Auskünfte erhalten Sie  
bei unserem Herrn Döbeli.

### ARO Immobilien-Treuhand AG

Zentrum Gutenberg, Kasernenstrasse 4  
9100 Herisau, Tel. 071/351 51 44  
E-Mail: aroimmo@access.ch

ARO

Einstieg ins neue Millennium?

### Zu verpachten

an der Prominenten Piazza von Ascona

## GELATERIA

mit 40 Plätzen + 30 auf der Terrasse  
und Glace-Schalter

Interessiert?

Kontaktaufnahme über  
Chiffre 116077,  
hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern  
P 116077/390120

### Der Einstieg

Wir verk. kl. Hotel/Rest. in der  
Stadt Rapperswil. Min. Ek.  
Fr. 100'000. Die Liegenschaft  
wurde laufend renoviert und  
verf. über ca. 150 Plätze aufge-  
teilt Rest. 2 Säle. Weitere Infos  
01 687 27 70 / 72 Fax Hr. Birrer  
P 116077/390120

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

Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

### CHURWALDEN

(Hotel/Pension mit Bauland)  
Zu günstigen Ertragswertbedingungen  
verkaufen wir umständehalber

## Hotel/Pension mit Bauland

Eigentumsantritt jeder Zeit möglich.  
Verlangen Sie unverbindlich  
unsere Unterlagen. Für ergänzende  
Auskünfte stehen wir Ihnen unter  
Tel. 081 256 95 92 (Liegenschafts-  
verwaltung) jederzeit gerne zur  
Verfügung.

Graubündner  
Kantonalbank  
P 116077/390120

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

## ZERNEZ GR (\*\* Hotel/Restaurant Alpina zu vermieten)

In Zernez, dem Eingangstor zum schweizer-  
ischen Nationalpark vermieten wir das  
gemütliche, sich an zentraler Lage befindliche  
\*\*Hotel/Restaurant Alpina. Die betriebsbereite  
Liegenschaft verfügt über:

- Restaurant mit 30 Plätzen
- Stübli mit 20 Plätzen
- Speisesaal mit 45 Plätzen
- Wirtswohnung
- 9 Hotelzimmer mit 20 Gastbetten
- Hotelmöbiliar und Inventar

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

Graubündner  
Kantonalbank  
P 116077/390120

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

### zu verkaufen

An bester Verkehrs- und Geschäftsloge  
verkaufen wir im Kanton Uri

## Restaurant / Pizzeria

- Restaurant mit 40 Plätzen
- Pizzeria mit 45 Plätzen
- Grotto mit 60 Plätzen
- Saal mit 80 Plätzen
- Gartenterrasse mit 100 Plätzen
- Grosser Parkplatz
- Personalzimmer
- 6-Zimmerwohnung

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an, wir informieren Sie gerne  
im Detail über dieses interessante Objekt.



Peter Walker  
Immobilien-Treuhand AG  
6440 Aindorf  
Tel. 041 872 02 40  
mail@walker-immobilien.ch  
www.walker-immobilien.ch  
P 116141/385555

# JUNGFRAUBAHNEN

Wir vermieten per 1. Juni 2000:

## Bahnhof-Restaurant Kleine Scheidegg

Der bedeutende Restaurationsbetrieb liegt im Zentrum  
eines der schönsten Wintersport- und Wandergebiete  
direkt vor der Kulisse von Eiger, Mönch und Jungfrau.  
Das Restaurant weist 260 Plätze auf. Die grosse Son-  
nenterrasse bietet rund 400 Personen Platz. Der Betrieb  
umfasst zusätzlich verschiedene Aussenstationen und  
ein Touristenlager mit rund 70 Plätzen. Im Winter wer-  
den ca. 60, im Sommer ca. 40 Mitarbeiter beschäftigt.  
Die starke Frequentierung von Gästen aus aller Welt  
verlangt eine sehr hohe Einsatzbereitschaft, Führungs-  
stärke und Organisationstalent.

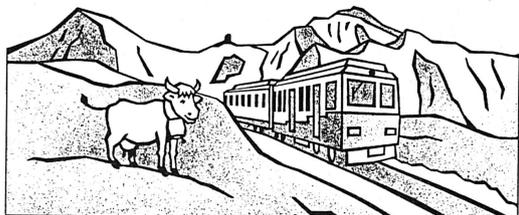
### Wir erwarten:

Sie sind ein Wirtspaar, das sich dieser ausserordentlichen Heraus-  
forderung stellen will und Freude an der Bergwelt hat  
Erfahrung in der Führung eines grossen Gastwirtschaftsbetriebes  
Hohe Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit

Fähigkeit, die Angebote permanent kreativ weiterzuentwickeln  
Fremdsprachenkenntnisse, insbesondere in Englisch

Senden Sie Ihre Bewerbung mit einer Beschreibung Ihrer bisherigen  
beruflichen Tätigkeit und Angabe von Referenzen an:

Direktion der Jungfrauabahn, Daniel Hertig, Leiter Finanzen +  
Controlling, Harderstrasse 14, 3800 Interlaken



# Über Internet und nette Gäste.

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

Objekt des Monats: Hotel Beauregard, Beatenberg

## Das Hotel mit unzähligen Konzeptmöglichkeiten

Beatenberg, die Sonnenterrasse des Berner Oberlandes,  
mit grossartigem Blick auf Eiger, Mönch, Jungfrau und den  
Thunersee liegt auf 1200 m über Meer.

Der Ort ist bekannt für ein mildes  
Heliklima und gilt als der  
sonnenreichste im Berner  
Oberland.

Beatenberg eignet sich hervor-  
ragend für ausgedehnte  
Wandertouren, sportliche Ak-  
tivitäten (Sommer und Winter)  
sowie zum Erholen und Ge-  
niessen.

Das Hotel/Restaurant Beauregard  
befindet sich im Zentrum von  
Beatenberg, Tennisplätze,  
Kongressaal, Hallenbad, Skilift-  
e, Eisbahn und Langlaufloipen  
sind in unmittelbarer Nähe.

Für einen Erwerber bietet das  
Hotel und die Lage verschie-  
dene interessante Konzept-  
möglichkeiten.  
Der Verkaufspreis beträgt  
Fr. 1 600 000.-



### Detailbeschreibung

Erdgeschoss:  
Office / Economat, Pizzeria  
Grotto 85 Pl.  
Spielesalon mit Flipper,  
Dart und Billard.  
Panoramaterrasse mit 120 Pl.,  
1.- 3. Stock:  
17 Zimmer mit 38 Betten  
Diverses:  
Grosser Kinderspielplatz,  
Park mit Gartenanlage  
Eigene Parkplätze.

\*  
Für weitere Fragen oder einen  
unverbindlichen Besichtigungstermin  
wenden Sie sich an den  
SHV.  
Unterstützung bei Finanzierungs-  
und Verfahrensfragen bis hin zur  
Begleitung an die Verurkundung sind  
integrale Bestandteile der Dienstleistung  
«Immobilien SHV».

Schweizer Hotelier-Verein  
Beratung SHV, Urs Feuz  
Immobilientreuhand SVIT  
Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 41 11  
Fax 031 370 43 44

## PARK PLAZA / 50% von Art'otel übernommen Kunst statt Feriendunst

Park Plaza Worldwide, die amerikanische Hotelgesellschaft, die kürzlich Christian G. Windfuhr als Präsidenten geholt hat, übernahm 50% von Art'otel, wie die «FVW» in ihrer Ausgabe Nr. 18 berichtet. Windfuhr war vorher einige Jahre Chef der Mövenpick Hotel & Resorts in der Schweiz. Statt Ferienhotels sind nun Kunst-Betriebe gefragt: Mit Kunst will er seine 3- und 4-Stern-Marken bereichern. Die Art'otels tragen je-

weils pro Haus die Handschrift eines bekannten Künstlers, der es zusammen mit Designern und Innenarchitekten zurechtkreiert. Art'otel wurde von Dirk Gädeke gegründet. Dieser verspricht sich vom neuen Partner Park Plaza mehr globale Finanzierungsmöglichkeiten und Know-how. Alle bisher von Park Plaza anvisierten Art'otel-Hotels liegen in deutschen Städten. **APK**

## Nasse Bäder statt Betten

**Adelboden.** 1996 brannte in Adelboden das Hotel Nevada ab. Jetzt möchte die Hotel Nevada AG das Areal loswerden. Sie bietet den Boden öffentlichen Institutionen an. Die Angesprochenen sind zwar sehr interessiert, aber wenig liquid. Ein Investitionshilfedarlehen über die Regionalplanung wäre ein Weg der Finanzierung. Zukunftspläne schmiedet eine «hot water»-Arbeitsgruppe, die für 48 Mio. Franken eine Bäderlandschaft auf diesem Areal vorsieht. **SM**

## INTERCITY HOTELS / Mehr Kunden ab der Schiene Von der Bahn ins Bett

Die Bemühungen der Steigenberger InterCityHotel (die Häuser stehen immer an einem Bahnhof oder in dessen unmittelbarer Nähe), mit verschiedenen Konzepten Gäste von der Strasse auf die Schiene zu bringen, tragen erste Früchte. Von über 1500 befragten Kunden reisten 61% mit dem Zug an. Damit ist der Anteil an bahreisenden Gästen 1997 und 1998 um insgesamt 15% gestiegen. Mit dem Auto fahren

unverändert 35% vor, während nur noch 4% (minus 3%) mit dem Flugzeug anreisen. 75% aller InterCityHotel-Gäste reisen aus beruflichen Gründen, der Bereich «Städtereisen» verzeichnete einen Rückgang von 5%. Fast jeder zweite Besucher hat deshalb sein Zimmer über die firmeneigene Reise stelle oder ein Firmenreisebüro (Implant) gebucht. 36% (+11%) reservierten direkt per Telefon oder Fax. **HU**

## Hotelboom auf Madeira

**Funchal.** Einen regelrechten Hotel-Neubauboom verzeichnet derzeit die portugiesische Insel Madeira. Noch im November soll das Ocean Park Resort Hotel mit 227 Zimmern und 47 Suiten in Betrieb gehen (26,5 Mio. Dollar). Noch dieses Jahr wird das «Regency Palace» am Formosa-Strand eröffnet. Hier entstehen 209 Zimmer. Ebenfalls soll ein Crowne-Plaza-Resort-Hotel der Bass-Gruppe fertiggestellt werden. **GU**

## FRANCHISENEHMER / Drei Schweizer Franchisenehmer äussern sich zur Kette

### Warum Choice?



Peter Vogel  
Comfort Inn  
Royal Zürich

Choice bietet nicht nur eine Reservierungszentrale, sondern auch das «centralized comission paiement», mit dem man binnen einer Woche in Landeswährung bezahlt wird. Ausserdem bekomme ich jeden Monat den Umsatzanteil der Produkte (prefered corporate rates, normale corporate rates und die Top-Preise) aufgeschlüsselt. Mit der zunehmenden Bedeutung von Internet profitiere ich vom Namen einer grossen Kette, ein einzelnes Haus findet der Buchende kaum. 4 bis 5 zusätzliche Häuser in Schweizer Schlüsseldestinationen dürften noch drinliegen.



Pierre Stettler,  
Comfort Hotel  
des Voyageurs,  
Lausanne

Als ich das Hotel übernahm, gehörte es bereits zur Choice-Kette. Da meine Gespräche mit Golden Tulip wenig ergaben, blieb ich bei Choice. Zumal ich günstige Kündigungs-Konditionen eingeräumt bekam. Bisher hat mir Choice immer dann Gäste gebracht, wenn mein Haus sowieso schon voll war. Ich hingegen erwarte Unterstützung vor allem für die wenig ausgelasteten Perioden. Allerdings ist der Kontakt zur Choice-Kette besonders gut. Es wäre auch für mich von Vorteil, wenn weitere Choice Hotels in der Schweiz dazukämen.



Benoit Thürler,  
Comfort Hotel  
Intereurope,  
Cully

Wir befragten fünf Franchisegruppen, bevor wir uns für Choice entschieden. Erstens behält man seine Freiheit und bewahrt die Philosophie. Zweitens wirkt die Choice-Mannschaft ehrlich und zuverlässig und drittens offeriert der Choice link 2001 viel. Zudem wagten wir es mit einer weniger bekannten Gruppe, das weckt die Neugierde der Kunden. Man wird nicht vergessen, wenn man Mitglied geworden ist, und der persönliche Kontakt zur Kette funktioniert. Heute kann man allein nicht mehr Umsätze steigern. **HAS**

## CHOICE / Der schon oft vorhergesagte Eintritt der Choice-Hotelkette in die Schweiz scheint sich langsam zu konkretisieren. KATJA HASSENKAMP

# Die Franchise wird hoffähig

Immer wieder ist die Rede davon, dass Choice den Schweizer Markt angehen will. Nachdem man jahrelang stagnierte – das Royal in Zürich gehört schon seit 20 Jahren zu Choice – scheint jetzt tatsächlich der Wille da, die Kette in diesem Land besser zu etablieren.

Laut Angaben des Vizepräsidenten von Choice Frankreich, Bertil Charbonnier, der für die Entwicklung in der welschen Schweiz zuständig ist, wird man rund 20 Etablissements anwerben. Dabei werden keine Leisure-Hotels anvisiert, sondern Häuser, die in Business-Zonen in den wichtigsten Schweizer Städte etabliert sind, und zwar für alle drei Marken – Comfort, Quality und Clarion. «Die reinen Feriendestinationen sind für Choice nicht interessant».

### SKEPSIS GEGEN FRANCHISE LEGT SICH

Für Charbonnier scheint jetzt der Zeitpunkt günstig, denn wie überall in Europa geht es auch in der Schweiz mit der Hotellerie wieder aufwärts. Aber die zurückliegende Krise hat den Schweizer Hoteliers vor Augen geführt, dass man als Einzelkämpfer heute keine Chance mehr hat. Ihre skeptische Einstellung gegenüber Franchiseketten müsste sich daher geändert haben.

Aber auch innerhalb seiner Kette ist jetzt der richtige Zeitpunkt für eine Entwicklung in der Schweiz gekommen. Als Choice vor sechs Jahren begonnen hat in Europa Fuss zu fassen, wählte sie den französischen Markt, weil das Franchising dort schon ein Begriff war – «in Deutschland und der Schweiz hingegen wussten viele Hoteliers damals mit diesem Begriff nichts anzufangen». Auch gehörte Frankreich schon damals zu den wichtigsten Destinationen in Europa. Jetzt sind 117 französische Hoteliers bei Choice Mitglied und auch in den anderen europäischen Ländern expandiert man. Neben Deutschland, wo Choice inzwischen 45 Hotels hat, konnte die Position auch in Italien (18 Häuser), Portugal (8 Hotels) und in Irland (11 Etablissements) ausgebaut werden. Für Bertil Charbonnier bedeutet das, «Choice hat jetzt Kapazitäten frei, um den bisher vernachlässigten Schweizer Markt ernsthaft zu bearbeiten».

In den nächsten 18 Monaten soll eine von Choice ausschliesslich für die welsche und italienische Schweiz ein-

Foto: zög



### COMFORT HOTEL INTEREUROPE, CULLY

Mit der Franchise erkaufte sich der Hotelier einen ganzen Korb voller Dienstleistungen, ein Image und eine Qualitätsvorgabe.

gesetzte Person aktiv werden, um bei den Hoteliers für Choice zu werben, «denn der Schweizer Markt hat jetzt Priorität». Von deutscher «Choice»-Seite wird bestätigt, dass man den Deutschschweizer Markt ebenfalls als prioritär ansieht und eine volle Arbeitskraft für die Anwerbung Deutschschweizer Hoteliers vorsieht. Ausserdem wurde in den beiden Häusern in Lausanne eine gemeinsame Pauschale aufgelegt, um den Markt zu testen – es handelt sich um das erste Oktoberwochenende, das auf dem deutschen, französischen und Schweizer Markt vermarktet werden soll. Als Zielgruppe gilt die Individualkundschaft, denn wie die Marketingdirektorin für Frankreich, Belgien und die Schweiz, Frédérik Chaufour, unterstreicht, erwarten die Manager vom Comfort Intereurope Hotel von Choice vor allem eine Steigerung des Aufkommens aus diesem Segment.

Was die Expansionschancen von Choice in der Schweiz betrifft, so setzt Bertil Charbonnier auch auf die

Mundpropaganda: «Wenn die drei derzeitigen Choice-Mitglieder zufrieden sind, werden sie das weiter erzählen und das ist die beste Werbung für uns. Zumal wir günstigere finanzielle Konditionen einräumen, als die Konkurrenz».

### VIEL MARKETING WIRD MITGELIEFERT

Darüber hinaus sehen die Choice-Verehrer vor allem drei Gründe, weshalb sich ein Schweizer Hotelier von einer Choice-Franchise ansprechen lassen könnte: Erstens ein potentes Reservierungs- und Kommunikationssystem mit 39 Reservierungszentren und direktem Anschluss an 5000 Reisebüroterminals (Choice link 2001). Zweitens eine starke kommerzielle Struktur mit 80 commercials in Europa, die spezifische Kundensegmente für die Hoteliers bearbeiten. Und drittens die Konzentrierung zwischen Mitgliederbasis und Franchisekette im Rahmen von drei Kommissionen

(Marketing und Verkaufsstrategie, Einkauf und Restauration, Standard und Normen).

«Dabei», so unterstreicht Bertil Charbonnier abschliessend, «bleibt dem Hotelier bei Choice seine eigene Identität und er kann auch seinen Hotelnamen behalten».

Ausserhalb der USA bedient sich Choice der Master Franchise als Expansionsinstrument. Diese wird sehr flexibel gehandhabt, so dass die Eigenkapitalbeteiligung Null bis 100% betragen kann. Einige Master Franchisen decken mehr als nur ein Land (die Schweiz ist aufgeteilt in den Master-Bereich Deutschland-Central Europe und Frankreich/Belgien). Die angewandte Wachstumsmethode heisst «hub-and-spoke-approach». Das heisst, das zuerst im Hub, also in den Grossstädten, Hotelgründungen oder -käufe erfolgen, um von dort aus weitere Betriebe zu finden.

### CHOICE HOTELS, NACH MARKEN AUFGETEILT

(in Dollar, Bandbreite der Average daily room rate)

Clarion	85 – 150
Quality Suites	75 – 95
Quality Inns & Hotels	65 – 85
MainStay	55 – 65
Comfort Suites	50 – 70
Comfort Inns	45 – 65
Rodeway	40 – 60
Sleep	40 – 60
Econo Lodge	38 – 49

Die Hotels in der Schweiz laufen unter der Marke «Comfort». **APK**

(Quelle: The Int. Hotel Industry, TTI)

### CHOICE FINANZ-RESULTATE 1991-97

Verkaufseinnahmen in Mio. Dollar (% zum Vorjahr)

1991	99,3 (-)
1992	128 (28,9)
1993	141,8 (10,8)
1994	166,9 (17,7)
1995	212,7 (27,4)
1996	250,7 (17,9)
1997	272,3 (8,6)

(Quelle: The Int. Hotel Industry, TTI)

### Resi-System «Choice 2001»

Das neue Central Reservation System von Choice heisst «Choice 2001» und soll allen Reisebüros schnellen Zugriff und die Zimmerverfügbarkeit (Availabilities) und die Preise der Choice Hotels International (CHI) angeschlossenen Hotelbetriebe bringen. Konsumenten, die lieber selber buchen wollen, können übers Internet und die Adresse [www.choice-hotels.com](http://www.choice-hotels.com) ebenfalls reservieren.

Über die Web-Seiten kämen bisher rund 800 Buchungen täglich herein. Darüber hinaus unterhält CHI weltweit ein Dutzend Reservierungsbüros. In Italien und Grossbritannien, bald auch in Deutschland, kommen Guest Privilege Programme zum Zug: Mit Clubkarten sollen die Kunden gebunden werden. Choice Hotels International kontrolliert acht Hotel-Brands in 36 Ländern. **APK**

## GTSM: Nur Qualität ist wirklich günstig

Wer heute einen Spielplatz plant, stellt hohe Ansprüche. Die Spielplatzgeräte von GTSM erfüllen sie, denn sie sind eine Synthese neuester Erkenntnisse der Pädagogik, des Gerätebaus und der Umweltforschung. GTSM-Geräte sind sicher, denn sie sind TÜV-geprüft nach den strengen EU-Normen. Ausserdem sind sie langlebig: Alle Holzpfosten stehen auf Metallfüssen, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann. Pfosten

bestehen aus dem besonders dichten, harten Holz der Lapp-Landkiefer (über 70% Kernholz). Sie sind druckimprägniert und mit Wasser verdünnter Farbe als zusätzlicher Schutz gegen UV-Strahlen und Blaufäule versehen. Das variable Lappsetts Modulsystem und computergestützte Spielplatzplanung helfen,

individuelle Wünsche zu erfüllen. Für Planer und Architekten ist eine CD-Rom mit Zeichnungen und Farbbildern erhältlich, die direkt in Pläne und Devis importiert werden können.

**GTSM**  
8003 Zürich  
Telefon 01 461 11 30



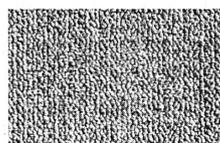
## Schädlings- bekämpfung von Ketol - agieren statt reagieren

Das Pest Management System (IPM) von Ketol ist eine für Mensch und Umwelt sinnvolle Kombination physikalischer, mechanischer, chemischer und biologischer Massnahmen

und basiert auf Prävention, Monitoring und Behandlung. Vorgebeugt wird, indem das Eindringen und Festsetzen von Schädlingen und deren Vermehrung verhindert wird. Durch Hygiene und Reinigung wird den Schädlingen zudem Nahrung entzogen. Das Zonenkonzept, Einkaufsspezifikationen und Eingangskontrolle sind weitere Massnahmen. Das Monitoring besteht im Wesentlichen aus visuellen Inspektionen, Geruchsproben und verschiedenen Indikatoren

wie Köder-, Klebe-, Pheromon- und UV-Schwarzlichtfallen. Anhand einer Befallsanalyse führt Ketol entweder die Spot-Behandlung, die Raumbehandlung oder die Produktbehandlung durch.

**Ketol AG**  
8052 Zürich  
Telefon 01 306 11 96



## Hygienisch: Favorit mit Actigard von Forbo

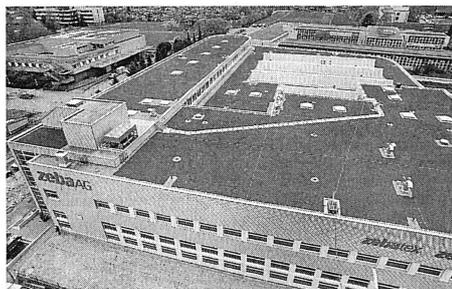
Jetzt ist der Teppichbelag Favorit von Forbo mit Actigard

ausgerüstet. Dabei handelt es sich um ein besonderes Verfahren zum Hygieneschutz. Actigard wird während der Herstellung direkt in die Textilfaser eingearbeitet. Das Verfahren wurde von einem Schweizer Institut entwickelt und gilt als wirksamer Hygieneschutz bei Teppichen und Heimtextilien. Actigard verhindert Gerüche, unterbindet das Entstehen von Schimmel sowie die Vermehrung von Hausstaubmilben.

**Forbo AG**  
8755 Ennenda  
Telefon 055 645 21 11

## Zeba signalisiert Wandel

Die bisherige Zentralwäscherei Basel heisst jetzt kurz und bündig Zeba AG. Damit signalisiert Zeba-Direktor Rolf Zellweger nach aussen den grundlegenden Wandel, den das Unternehmen in den letzten Jahren durchgemacht hat. Aus dem ehemals staatlichen Wäschereibetrieb ist ein modernes, privatwirtschaftliches Dienstleistungsunternehmen für Hygienelösungen entstanden. Schon im alten Produktionsge-



bäude hat das Management das Know-how ständig vergrössert und das Dienstleistungsangebot ausgebaut. Erst der Neubau an

der Flughafenstrasse 213 in Basel bietet nun aber gemäss Medienmitteilung die idealen Voraussetzungen, um das



## Neue Marktoffensive von ARKINA

Das zur Feldschlösschen-Gruppe gehörende Mineralwasser

Arkina aus Yverdon-les-Bains wird in Ergänzung zur Pet-Verpackung erneut in der Glasflasche angeboten. Aufgrund seiner leichten und ausgewogenen Mineralisation eignet sich Arkina sowohl für die Natriumarme Ernährung als auch für die Kinderernährung. Das aus einer Tiefe von 666,4 Meter stammende Mineralwasser ist durch die natürliche Filtration der darüberliegenden Erdschicht praktisch nitratrei. Arkina wird neu in den Glasbinden 35 cl, 50 cl und 100 cl angeboten. Das Mineralwasser aus dem Waadtland ist erhältlich als Arkina «blau» ohne Kohlensäure sowie als Arkina «grün», mit wenig Kohlensäure.

**Feldschlösschen-Hürlimann Holding AG**  
Rheinfelden

## Red, Blue and Black Trojka on the Road

Red, Blue and Black Trojka gehen auf Tournee – für Parties ab 500 Personen stellt Diwisa die von Cornelius de Fries (Zürich) konzipierte Trojka-Bar zur Verfügung – inklusive Barkeeper und Kühlgeräte. Angeboten werden Wodka, Spirituosen, Mixgetränke und Champagner. Mit diesem Konzept will Diwisa in der nächsten Zeit auf die Marke Trojka aufmerksam machen und den Umsatz kräftig ankurbeln.

**Diwisa**  
6130 Willisau  
Telefon 041 972 73 16

## Der grüne Falke wacht über ein breites Sortiment von Bieren

Zum 200-jährigen Jubiläum lanciert die Brauerei Falken «Schwarz-Bier» aus Schaffhauser Emmer, einer speziellen Weizenart. Das neue Bier wird in Flaschen mit Bügelverschluss abgefüllt. Schien dies anfänglich nostalgisch begründet, stellt man doch fest, dass die Wiederverschlussbarkeit dort einen Nutzen bringt, wo die

Flasche nicht in kurzer Zeit ausgetrunken wird. Neben «Original Lager», hell und dunkel, bietet Falken eine

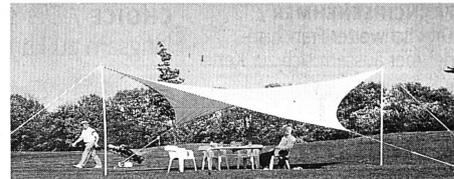


breite Palette an sehr unterschiedlichen und eigenständigen Bieren: «Edel-Falke» und «Falken-Prinz» beispielsweise haben einen grossen Kreis von Liebhaberinnen und Liebhabern. «Tirst Cool» nimmt eine Sonderstellung ein. Dieses Produkt wird durch Beimischung von etwa 35 % Braumais zum Gerstenmalz gebraut. Es ist untergärig, nur leicht gehopft, zeigt eine etwas hellere Farbe und weist einen im Vergleich zu Lagerbieren leicht reduzierten Alkoholgehalt auf.

**Brauerei Falken AG**  
8201 Schaffhausen  
Telefon 052 624 33 15

## Kühle Oasen - Sonnensegel von Bieri

Sonnensegel von Bieri sind nicht nur wirksame Schattenspendler, sondern sie setzen auch sehr attraktive Akzente – ob im Garten, am Swimmingpool, über dem Spielplatz oder dem Buffet im Freien. Sie sind mit ein paar Handgriffen rasch und einfach aufzustellen. Bieri-Sonnensegel



– aus leichtem und gut imprägniertem Markisengewebe hergestellt – sind in 6 Dessins und in den Grössen 3x3, 4x4, 4,5x4,5 und 6x6 Meter erhältlich.

**Bieri Blachen AG**  
6022 Grosswangen  
Telefon 041 980 53 53

## Rivella AG lanciert Rivella grün

Das Getränkeunternehmen aus Rothrist bringt jetzt ein neues Rivella auf den Markt. Nach Rivella rot und Rivella blau folgt als drittes nun Rivella grün. Das Besondere an Rivella grün: es enthält nebst dem Rivella-typischen Milchserum auch Grüntee-Extrakte mit positiven Eigenschaften für mentale Tätigkeiten. Der in asiatischen Ländern seit



Generationen beliebte Grüntee verzeichnet dank der gesundheitsfördernden Wirkstoffe eine boomende Nachfrage. Grüntee hat eine belebende Wirkung, fördert auf harmonische Art die körpereigenen Energien und unterstützt die Konzentrationsfähigkeit. Rivella grün ist im Detailhandel und beim Fachhandel in der 50- und 150-CL-PET-Flasche sowie in der Gastronomie in der 30-cl-Glasflasche erhältlich

**Rivella AG**  
4852 Rothrist  
Telefon 062 785 41 11

Angebot im Sinne der unternehmerischen Vision zu optimieren. Die Dienstleistungsmarke Zebatex steht für textile Vollversorgung, genauer: Berufs-, Bett- und Frotteewäsche sowie Tücher, Tisch- und Küchenwäsche für Hotellerie, Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Zebadress heisst der Berufskleiderservice für sämtliche Branchen. Zebag berät Kunden ausserdem bei der Auswahl und Zusammenstellung ihrer Berufskleider und stellt Wäsche im Leasingssystem zur Verfügung.

**Zeba AG**  
4025 Basel  
Telefon 061 385 12 86

## Schädlings- bekämpfung von DesoStar

DesoStar bietet eine umfassende Beratung auf dem Gebiet der Schädlings- und Insektenbekämpfung im Hotel und Restaurant. Mit der Desinfektion allein ist die Arbeit des Kammerjägers längst nicht getan. DesoStar berät ihre Kunden, damit ein Neubefall, beispielsweise durch Nager oder Insekten, verhindert werden kann. Selbst in Betrieben, die auf mikrobielle Hygiene achten müssen, erarbeitet DesoStar mit

den Hygieneverantwortlichen ein den internationalen Normen entsprechendes Konzept. Mit Pentol Nova Plus verfügt DesoStar zudem über ein Mittel gegen Holzschädlinge. Neben der Desinfektion und Bekämpfung von Mikroorganismen übernimmt DesoStar auch die Desinfektion von Lüftungs- und Klimaanlage. Die Tochterfirma Desotech AG in Mägenwil vertreibt ausserdem das spezielle Entkeimungssystem Desomat Ges, das in Zuluftkanälen von Lüftungen eingebaut wird.

**DesoStar AG**  
4053 Basel  
Gratis-Telefon 0800 80 11 81



## Illycaffè mit moderner Sortieranlage

Mit ihrem anerkannten Qualitätsniveau gibt sich Illycaffè AG nicht zufrieden. Kürzlich hat das Unternehmen als erste Kaffeerösterei der Schweiz eine vollautomatisierte optische Qualitätstüberwachungs- und Sortieranlage der Firma Sortex in Betrieb genommen. Dies ermöglicht, dank modernster Technologie, eine Qualitätsselektion der gerösteten Kaffeebohnen auf einem zuvor nicht realisierbaren Niveau.

**Illycaffè AG**  
8800 Thalwil  
Telefon 01 720 04 64

## GB/ Rindfleischimporte in die EU Bauern feierten

Ab sofort darf britisches Rindfleisch nach einem Beschluss der EU erstmals seit drei Jahren wieder ausgeführt werden.

In ganz Grossbritannien hielten Bauern Grillpartys ab. Reisende, die mit dem Eurostar-Zug aus Paris und Brüssel in London eintrafen, bekamen gratis belegte Roastbeef-Brote.

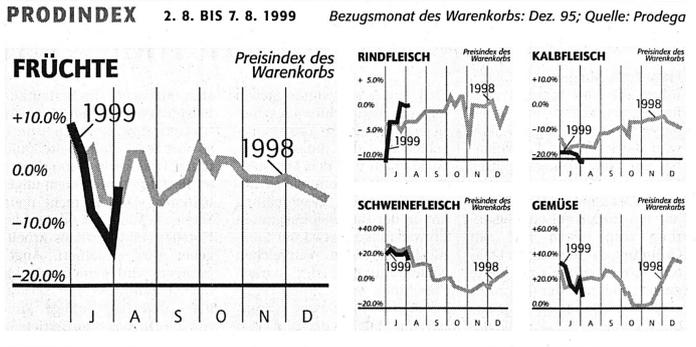
Dies sei für die Landwirte und die Öffentlichkeit eine ideale Gelegenheit, die her-

vorragende Qualität des britischen Rindfleischs zu feiern, sagte ein Offizieller der Bauernvereinigung. Es sei nicht leicht gewesen, einige EU-Partner davon zu überzeugen, dass britisches Rindfleisch jetzt wieder sicher sei.

Das Verbot war 1996 erlassen worden, nachdem die britische Regierung zugegeben hatte, dass Rinderwahnsinn (BSE) möglicherweise auch den Menschen gefährdet. *sda/CM*

## Baselland: Nur mit «Ticket»

**Bundesgericht.** Auch wenn in den Kantonen Zug, Zürich und Solothurn das Wirten ohne Fähigkeitsausweis erlaubt ist, erhält dies nicht automatisch nationale Wirkung. Das Bundesgericht bestätigte, dass ein Solothurner ohne Wirteprüfung keinen Betrieb in Baselland führen darf. Die Ungleichbehandlung innerhalb eines Kantons sei weit schwerer zu werten als diejenige von Kanton zu Kanton, befand das Bundesgericht. *sda/VY*



## GASTRONOMIE / Expansion in die USA

### Autogrill übernimmt Host Marriott

Die italienische Gastro-Holding «Autogrill» will mit der Übernahme von Host Marriott Services endgültig in den USA Fuss fassen. Die Transaktion soll sich auf 529 Mio. Dollar belaufen. Bereits im vergangenen Mai hatte die von der Familie Benetton kontrollierte Gruppe eine Jointventure mit Burger King lanciert, um 500 Fast food-Lokale in Europa zu eröffnen. Mit dem Kauf von Host Marriott Services, die 70 Restaurants auf den 18 grössten amerikanischen Flughäfen unterhalten, und mit 90 Einheiten auf den Autobahnen North-East und Midwest präsent sind, gelingt den Italienern der Sprung über den Atlantik.

Zugleich avancieren sie weltweit zu einem der führenden Unternehmen der Autobahn- und Flughafen-gastronomie. Host Marriott Services hat im vergangenen Jahr mit seinen 200 Restaurants einen Umsatz von 1,31 Mia. Euro erzielt. Für Autogrill lag der Umsatz 1998 bei 1,12 Mia. Euro. Das Portfolio von Autogrill wird nach geglückter Transaktion 834 Restaurants umfassen – 609 Autobahnrestauranten, 76 Flughafenrestauranten, 66 Etablissements in Einkaufszentren, 21 Bahnhof-Raststätten und 46 Fast food-Einheiten in Stadtzentren. Die internationale Entwicklung der italienischen Gastro-Kette hat sich in den beiden letzten Jahren rapide beschleunigt. Nachdem Autogrill in Deutschland, Holland und Belgien Fuss gefasst hatte, übernahm die Gruppe dann Anfang des Jahres in Frankreich die Bahnhofbuffets von Frantour, zusätzlich zu den 70 Autobahnrestauranten Sogerba, die HAS bereits 1997 erworben hatte. *HAS*

## KURZ UND BÜNDIG

**Casino-Wirt gegen Giacobbo.** Mit der geplanten Abgabe der Liegenschaft an eine Künstlergruppe um Victor Giacobbo will sich der Wirt des Winterthurer Restaurants Casino nicht abfinden. In einer Sendung auf Radio Top hat Alexander Mukusan angekündigt, dass er einen möglichen Parlamentsbeschluss mit einem Referendum bekämpfen wird. Zeit, diese Aktion vorzubereiten, bleibt dem Casino-Wirt noch genug. Vorerst liegt nämlich noch nicht einmal ein entsprechender Antrag des Stadtrates vor. *HU*

**Restorama baut Verkehrsgastronomie aus und expandiert nach Österreich.** Die SAir-Group-Tochter Restorama hat in Deutschland ihrerseits eine Tochterfirma gegründet. Autorama bietet in Autohöfen (Raststätten) in unmittelbarer Nähe von Autobahnen ein gastronomisches Angebot, Tankanlagen und Läden. Mit einer weiteren Tochterfirma, Alakart, steigt Restorama in den österreichischen Contract-Markt ein. *CM*

**BACK&BRAU /** Ab dem Jahr 2000 exportiert Back&Brau-Besitzer Kurt Walker sein Konzept nach Österreich und Deutschland. In der Schweiz setzen die acht Restaurants eigene Akzente. *PIETER POLDERVAART*

# Individuelle Note schafft Umsatz

Mit starken Partnern die Back&Brau-Idee ausbauen, das ist die Strategie von Kurt Walker, Gründer und Besitzer des Zürcher Gastro-Unternehmens. Bereits im kommenden Jahr sollen in Salzburg, Wien, Mainz und im Grossraum Stuttgart Franchisenehmer auf Eigenbräu setzen, bestätigt Urban Högger, Verantwortlicher Kommunikation und Support, auf Anfrage. In Österreich wird mit der grössten Privatbrauerei, der Stiegl Brauerei in Salzburg, kooperiert. In Deutschland konnte das Hilton Mainz und eine Finanzgruppe (für Stuttgart) als Partner gewonnen werden. Für Details verweist Högger auf Walker, der noch in den Ferien weit.

### CERVELATSALAT ALS FARBPUTZER

Kein Auspannen gibts hingegen im Back&Brau Stern in Frauenfeld. «Die Sommermonate waren bis jetzt sehr umsatzstark», sagt Sous-Chef Ralf Obermayer. Lockt die Sonne, spielt sich praktisch das ganze Geschäft auf den beiden Terrassen mit insgesamt 90 Sitzplätzen ab. «Die Gäste fragen oft nach, ob und wieviel das Bier selbst gebraut ist», meint Obermayer – Bier ist immer noch im Zentrum des Gästeinteresses. Einen Zuwachs von 5 bis 10% für das laufende Jahr erwartet Adrian Keller, Geschäftsführer des Back&Brau in Thun. Als stark frequentierter Ort am Bahnhof gleich neben der Schiffände hat Keller den Spielraum des Systems genutzt und Cervelatsalat auf die Karte genommen: «In unserer Region ist dies ein Muss», meint Keller.

### SCHWUNG MIT EISKARTE UND SALAT

Auch im St.Galler Hauptbahnhof lockt die vor kurzem eingerichtete Terrasse sehr viel Kundschaft an, wie Geschäftsführerin Florence Etienne erzählt. Die seit Anfang Jahr in St.Gallen



IN DER SCHWEIZ STABIL, IM AUSLAND AUF FRANCHISINGKURS  
Das Zürcher Systemgastro-Unternehmen Back&Brau.

wirkende Etienne versucht, der bewährten Back&Brau-Idee mit Eigeninitiative noch mehr Schwung zu verleihen.

So hat sie eine kleine Eiskarte ins Sortiment genommen und bietet auch Salate an. Am Mittag gibt es verschiedene Menus Complots: neben einer Hauptspeise einen Salat und ein Getränk. Um die oft allzu ruhigen Nachmittage zu beleben, offeriert das St.Galler Outlet Kaffee und Kuchen oder Butterwaffeln zu Fr. 7.50. Einfacher wird es in Zukunft für die St.Galler Filiale nicht. Vor drei Wochen hat in der Bahnhofunterführung ein «Upper Class Sandwich Corner» eröffnet, in einer Woche folgt die Migros-Klubschule mit angeschlossenem Migros-Restaurant.

Der Alkoholverzicht der Migros dürfte aber die Abwanderung klein halten, schätzt Etienne. Kommt dazu, dass im Back&Brau bis spät abends das Bier schäumt, während das M-Restaurant um 22.30 Uhr schliesst. «Eine Ab-

wanderung wird es geben, doch umgekehrt erwarte ich, dass Kursbesucher nach dem Unterricht bei mir einen Schlummertrunk nehmen werden», meint Etienne.

### BIER IM ZENTRUM – MIT ERKLÄRUNG

Anders als in Frauenfeld scheint das St.Galler Publikum wenig experimentierfreudig zu sein und bestellt gewöhnlich einfach «ein Bier». Am Serverceperal liege es deshalb, auf saisonale Spezialitäten wie aktuell Weizenbier oder bald auf das Herbstbier aufmerksam zu machen, meint Etienne. Dann hätten die Gäste auch eher Verständnis für den etwas höheren Preis gegenüber dem ortsüblichen «Schützengarten».

Eine weitere Beobachtung: Besonders Frauen schätzen offenbar das milde Eigenbräu und die Tatsache, dass es auch in kleinen 2-Deziliter-Gläsern ausgeschenkt wird. In den derzeit acht

Schweizer «Back&Brau» scheint Walkers Konzept zu funktionieren.

### LANGENTHAL: FALSCHES VORAUSSETZUNGEN?

Kein Erfolg hingegen war dem Restaurant im Langenthaler Design-Center beschieden. Seit dem 1. Juli läuft der Betrieb unter der Regie von Geschäftsführerin Edith Zankel, die jetzt einen sanften Wechsel der Speisekarte vorbereitet. Weil ein Drittel bis die Hälfte der Essen für Tagungskundschaft gekocht wird, war das enge Back&Brau-Konzept zu starr, vermutet sie.

Just mit diesem Publikum aber war bei der Planung gerechnet worden. Zwar bleibt das Interieur vorläufig bestehen, Zankel visiert aber saisonale Frischkost und bürgerliche Küche an, die etwas über dem Durchschnitt liegt. Was von Back&Brau bleibt, ist neben der Einrichtung das Bier, das auch in Langenthal viele Liebhaber gewonnen hat.

**STEAKHAUS /** Die französische Steakhaus-Kette Buffalo Grill fasst im kommenden November im Waadtland Fuss. Mittelfristig sind fünf Restaurants geplant. *DANIEL STAMPLI*

# Buffalo Grill bald in der Schweiz

Mit insgesamt 188 Betrieben (Buffalo Grill, Victoria Pub und Bistrot d'Augustin) und einem Gesamtumsatz von umgerechnet rund 520 Mio. Schweizer Franken gehörte Buffalo Grill 1998 in Frankreich zu den grössten Gastro-Unternehmen.

Ende 1998 wurden zudem alle 10 damals noch existierenden Standorte der Pariser Bistro-Kette Batifol übernommen. Damit wurde erstmals – 20 Jahre nach dem Start an der RN 20 bei Avrainville im Süden von Paris – innerstädtisches Terrain betreten. Heute bestreitet die von Christian Picart ge-

gründete Kette 52% des französischen Steak-House-Marktes. Die Restaurants, die je zwischen 180 und 220 Sitzplätze verfügen, verkaufen im Durchschnitt 350 Mahlzeiten pro Tag.

Picart hatte die Idee der Lancierung eines Steak-Houses in Frankreich, nachdem er einige Jahre in den USA verbracht hatte.

Das frühe Konzept sah die Ausweitung des Geschäfts in der Pariser Peripherie vor. Diese Strategie setzte Picart in den Jahren von 1983 bis 1986 um. Anschliessend expandierte Buffalo Grill in ganz Frankreich. Ein Drittel des

Geschäfts wird mit Franchising erwirtschaftet.

### SCHWEIZ: MITTELFRISTIG FÜNF BETRIEBE

Gleichzeitig mit der Entwicklung des Flaggschiffs diversifizierte Christian Picart, einerseits 1995 mit einem Pub-Picart unter dem Namen Victoria Pub und andererseits mit einem traditionellen Bistro-Konzept mit dem Namen Bistrot d'Augustin im Jahre 1997. Die Bistro-Kette war das Ergebnis des Kaufs der Marke Quai des Hal-

les, nachdem diese in finanzielle Schwierigkeiten geraten war.

Nun setzt Buffalo Grill also auch zum Sprung in die Schweiz an. Mitte November soll das erste Steakhouse in der Nähe von Lausanne eröffnet werden. Die Schweiz sei zwar ein kleiner, aber nichtsdestotrotz ein interessanter Markt. Deshalb beabsichtigt Christian Picarts Gruppe mittelfristig in der Schweiz fünf Betriebe zu etablieren. Auch im übrigen europäischen Ausland will Buffalo Grill wachsen. Erste Standorte in Spanien und Belgien sind bereits realisiert.

## Schwulenbar als Denkmal

**New York.** Vor genau 30 Jahren führte die New Yorker Polizei im «Stonewall Inn» eine gross angelegte Razzia durch. Jetzt wird die legendäre Schwulenbar im New Yorker Stadtteil Greenwich Village zum nationalen Denkmal erklärt. Damit hat die amerikanische Regierung zum ersten Mal seit Gründung der Vereinigten Staaten von Amerika eine Stätte geehrt, die mit der Homosexuellenbewegung in Verbindung steht. *DST/tdt*

## BEOBACHTER / Sind Schweizer Wirte miese Gastgeber?

### «Das ist nicht mein Service»

Den Finger auf wunde Stellen legt der Beobachter in seiner neuesten Ausgabe: Die Titelgeschichte ist den jüngsten Entwicklungen und den Missständen in der Gastronomie gewidmet. Neben der Beschreibung von in der Fachwelt bekannten Entwicklungen, etwa der Liberalisierung, den zahlreichen Neueröffnungen, der starken Zunahme von Ethno-/Fast-Food sowie Take-away präsentiert das Magazin die zehn grös-

sten «Ablöcher» im Restaurant. Beispiel: Wirt verlangt 2 Franken für Leitungswasser zum Espresso oder Servicemitarbeiter quitiert den Tischwechsel von Gästen im Restaurant mit einem ungehaltenen «Das ist nicht mein Service». Auch das Image der Hoteliers und Wirte als Arbeitgeber wird diskutiert. Angeprangert wird namentlich das tiefe Lohnniveau für Saisoniers und der ruppige Führungsstil in manchen Betrieben.

Der Beobachter (Internet: [www.beobachter.ch](http://www.beobachter.ch)) geht auch auf häufige Irrtümer und falsche Annahmen der Gäste ein, beispielsweise war das Essen schlecht, müsse nicht bezahlt werden, oder wer dreimal ungehört «zahlen bitte» rufe, dürfe das Lokal ungestraft verlassen. *CM*

Möchten Sie sich zum Beobachter-Artikel äussern? Faxen Sie uns: 031 370 42 24. E-Mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch).

## WETTBEWERB / Wochenende in Saas-Fee

### Gewinnerin ermittelt

Nicole Kuhn aus Littau hat den Wettbewerb der hotel+tourismus revue und der Tourismusorganisation Saas-Fee gewonnen. Wir gratulieren herzlich. Sie erhält einen Gutschein für ein verlängertes Gratiswochenende in Saas-Fee für zwei Personen. Inbegriffen sind ein Sommer-Skipass und Konzertkarten für das Festival Música Romántica. Dieses höchst gelegene Klassik-Festival mit namhaften Interpreten findet vom

7. bis 21. August statt. Zu hören sein werden unter anderem die brasilianische Pianistin Eliane Rodriguez, das State Symphony Orchestra Klassika sowie junge Piano-Talente aus der Ukraine, Russland und Italien.

Ein Trost für alle Wettbewerbssteilnehmer, die leer ausgegangen sind: Über die Tourismusorganisation Saas-Fee können Hotels und Karten gebucht werden: Telefon 027 958 18 58, Fax 027 958 18 60. *CK*



**Duftgeranien – auch in der Küche.** Geranien halten sich seit Jahren auf Platz 1 der Beliebtheitskala der Balkonpflanzen. Aus der gleichen Familie kommen die Duftpelargonien. Ihre ätherischen Öle sind heute nicht nur in der Parfümindustrie begehrt, sondern auch in der Küche. Die Blätter werden für Geranium-Essig, für Fruchtsalate, Cocktails oder Geranienschnaps verwendet. Und sollten in diesem Sommer die Stechmücken tatsächlich zur Plage werden, ist das Zitronengeranium ein gutes Abwehrmittel gegen diese Insekten. Im Botanischen Garten der Universität Zürich findet noch bis Ende September eine Sonderausstellung über Balkongeranien und Duftgeranien statt. Text und Foto: Roland Beck

## AGENDA AUCH AUF INTERNET: WWW.HTR.CH/AGENDA.HTM

### Tourismus

#### Messen, Tagungen, Workshops 1999

- 10.08. bis 12.08. RDA-Workshop, Köln
- 24.08. bis 26.08. Swiss Event'X'99, Zürich
- 01.09. bis 09.09. ITA International Tourism Asia, Hongkong
- 09.09. bis 20.09. Comptoir Suisse, Lausanne
- 24.09. 4. Forum der Hotellerie + des Tourismus, Basel
- 14.10. bis 16.10. Alpitec, Berg-/Wintertechnologie, Bozen (IT)
- 25.10. bis 28.10. Gulf 99 Bahrain (UAE)
- 26.10. bis 28.10. TTW, Montreux

#### Generalversammlungen 1999

- 09.09. Generalversammlung STV, Locarno

#### Aus- und Weiterbildung 1999

- 17.08. bis 18.08. Qualitäts-Coach, Muri BE
- 02.09. bis 03.09. Qualitäts-Coach, Bürgenstock
- 28.09. bis 29.09. Qualitäts-Coach, Fribourg (français)
- 06.10. bis 07.10. Qualitäts-Coach, Lausanne (français)
- 07.10. bis 08.10. Qualitäts-Coach, Thun
- 18.10. bis 19.10. Qualitäts-Coach, Zürich

### Hotellerie, Gastronomie, Technik

#### Messen, Tagungen, Workshops 1999

- 07.09. bis 10.09. Asian Brew & Beverage '99, Singapore

- 07.10. bis 8.10. The 2nd World Beer & Drinks Forum, Cologne, DE
- 09.10. bis 14.10. Anuga, Köln
- 17.10. bis 21.10. IH&RA, Durban

#### Generalversammlungen und Sitzungen 1999

- 29.10. a.o. Delegiertenversammlung SHV, Zürich

#### Ausbildung

- Küchenchef-/Produktionsleiter-/Restaurationsleiter/-in Hauswirtschaftsleiterin/ SFG Weggis
- 04.12.1999 Schriftliche Prüfungen
- 06.01.2000 Prüfung Fallstudie
- 10. bis 14.01.2000 Mündliche Prüfungen

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

## HOT POT / Kochwettbewerb

### Zehn Lehrlinge nominiert

«hot pot», der in diesem Jahr erstmals ausgeschriebene Traitafina-Kochwettbewerb, ist auf gute Resonanz gestoßen. Über 60 Lehrlinge haben bis Anfang Juli die Anmeldeunterlagen eingereicht. Zehn von der Jury ausgewählten Kochlehrlinge – zwei junge Damen und acht Herren – schafften mit ihrem Menüvorschlag für ein 3-Gang-Menü samt Dokumentation (genaue Rezeptur und Kalkulation, Fotos) den Weg in die Endrunde. Diesen zehn Besten wird nun Gelegenheit geboten, die Vorschläge Zürich in die Tat umzusetzen. Der Wettkampf wird am Dienstag, dem 5. Oktober, in der Küche der Hotelfachschule Belvoirpark ausgetragen.

### FANTASIEVOLLE MENUKOMPOSITIONEN

Details über die selektierten Menüs gibt die Jury noch nicht bekannt. Nur soviel zu den Trends: Bei den Vorspeisen bevorzugt die Auszubildenden den Fisch als leichte Vorspeise, auch kombiniert mit Salaten; beliebt sind ferner Blattsalatkombinationen mit Pilzen, auch mit gebackenem Ziegenkäse oder Geflügelleber kombiniert. Bei den Hauptgerichten herrschen Lamm- und Kalbfleischgerichte vor, beispielsweise Lammrückenfilet im Teig oder Kalbfleischroulade. Die professionell ausgestatteten Produktionsräume im Belvoirpark dürften bei den Wettbewerbsteilnehmern in Bezug auf die Arbeitsbedingungen kaum Wünsche offen lassen – mehrere Comibeamer, Induktionsherde und diverse Küchenmaschinen werden ihnen am Wettbewerbstag zur Verfügung stehen.

Die zehn Finalteilnehmer: Andi Bucher, Hotel zum roten Löwen, Hildisrieden; Bruno Bucher, Moospinte, Münchenbuchsee; Monika Hofmann, SFG, Weggis; Tobias Kern, Landgasthof Wartegg, Müllheim, Colin Kunz, Panorama Restaurant, Steffisburg; Flurina Mayer, Hotel Alexander am See, Thalwil; Giovanni Molino, Hotel Schwanen, Rapperswil; Adrian Müller, Hotel Baur au Lac, Zürich; Ramona Müller, Grandhotel Quellenhof, Bad Ragaz; Stefan Staub, Restaurant Bahnhof, Steffisburg. *CM*

## PEOPLE

**Martin und Brigitte Soche** heissen die neuen Mieter des am Hühweg gelegenen Restaurant Des Alpes in Interlaken. Sie übernehmen als Nachfolger von Markus Giger, der gekündigt hat, den Betrieb ab kommenden Frühling. Das Ehepaar ist vom Gemeinderat Interlaken aus 25 Bewerbungen ausgewählt worden. *CM*

Neuer Kapitän im Seehotel Schiff in Mammenbach. Seit 1. August 1999 segelt das Ausflugs- und Seminarhotel am Untersee mit **Rolf Müller** als Direktor durch die Sommersaison. Im Rahmen einer Neuausrichtung der Unternehmensstrategie und Positionierung im Schweizer Hotel- und Seminarmarkt wurde die Organisationsstruktur neu geregelt. Dank besonderer Umstände ist es gelungen, Rolf Müller bereits per 1. August 1999 für die Führungsposition zu gewinnen. Rolf Müller, ehemaliger Vize-Direktor und Chef de Restaurant im See&Park Hotel Feldbach, Steckborn, bringt gute Voraussetzungen mit, das «Schiff» in der schwierigen Phase der Neuorientierung weiterhin auf gutem Kurs zu steuern. Der ausgebildete Hotelier und Thurgauer Prüfungsexperte für Servicefachlehrlinge hat bereits beim See&Park Hotel Feldbach am erfolgreichsten Aufbau seit dessen Neueröffnung 1996 mitgewirkt. *CM*

Der A.I.C.R. hat gewählt. **Corina Söhner** (Dolder Grand Hotel Zürich) ist an der ausserordentlichen GV der Schweizer Sektion der Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de réception zur neuen Präsidentin gewählt worden. Ausserdem neu im Vorstand: **Rolf Benz** (Glärnischof Zürich), **Regula Hänny** (Storchen Zürich), **Ole Hartjen** (Dolder Zürich), **Simone Schilling** (Hotel Ascot Zürich), **Bruno Schenk** (Hotel Engematthof, Zürich) und **Dagmar Weber** (Atlantis Sheraton Zürich). *CM*

**Antonella Marzo** und **Raffaele Pepe** heissen das neue Wirtepaar des Ristorante Luna Rossa an der Badenerstrasse 141 in Zürich. Das ehemalige Pulcinella präsentiert sich in einem total neuen Kleid; serviert wird im Restaurant mit 50 Plätzen eine authentische Küche aus der italienischen Heimat des Paares. «Fatto a mano» sind die verschiedenen Teigwaren, beispielsweise Pasta mit Auberginen, mit Tomaten oder Zucchini; typische Fisch- und Fleischgerichte sowie Desserts, beispielsweise Zuppa inglese, runden das Angebot ab. *CM*

## ABONNEMENTE

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

Bitte ausschneiden und einsenden an:  
**hotel+tourismus revue htr**, Abonnemente,  
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

## IMPRESSUM

### htr hotel+tourismus revue Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Gegründet 1992

**Herausgeber:** Schweizer Hoteller-Verein SHV  
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.  
**Herausgeber-Ausschuss:** Christian Hodler (Leitung), Toni Kaufmann (Vize), Dr. Peter Kübler (Redaktion).  
**Redaktion:** Chefredaktion: Dr. Peter Kübler (PK), Stellvertreter: Miroslav Halaba (MH), Journalist: Christine Künzler (CK), Felix Mauchler (FM).  
**Hotellerie:** Dr. Alexander P. Künzle (APK), Thomas Vaszity (V), Dr. Karl Josef Verding (KVJ).  
**Gastronomie/Technik:** Christian Meyer (CM), Gudrun Schlicznegger Gasser (GSG), Daniel Stampfli (DS).

**Chef der francos:** Miroslav Halaba (MH), Laurent Mosbauer (LM), Bruno Sali (BS).  
**Verlag:** Verlagsleitung: Ulrich Utiger.  
**Abonnemente:** Gerard Piana.  
**Stellennennete:** Anna Lisa Cavallari, Dominik Chatmanin.  
**Geschäftsstellen:** Eva Bürgi (Verkauf/Leitung), Erich Weber (Bestellung), Marc Moser (Bestellung).  
**Druck:** Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.  
**Auflage:** 14735 Ex. WEMF bejubelt, 22'000 Ex. Vertriebsauflage.  
**Verkaufspreise:** (inkl. MwSt.) Einzelnummer Fr. 4.10, Jahresabonnement Fr. 138.-, ISSN: 1424-0440

**Offizielle Organ für:**  
 – Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD)  
 – Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOURSE)  
 – Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH)  
 – Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter  
 – Food and Beverage Management Association (FBMA)  
 – Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)  
 – Swiss Partner für den Busintourismus  
 – Verband Schweizer Badkurorte (VSB)  
 – Verband Schweizer Kurortler (VSK)  
 – Swiss International Hotels (SIH)  
 – Schweizerische Vereinigung der Familien-Residenzen  
 – Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (ACRC)

**Kontakte:**  
 Adresse: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.  
 Redaktion: (Leutebude, People, usw.)  
 Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)  
 Abonnente:  
 Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch)  
 Stellennennete:  
 Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: [info@htr.ch](mailto:info@htr.ch)  
 Geschäftsstellen:  
 Tel. 031 370 42 23, Fax 031 370 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.



**SDM /** Le «call center» à Zurich est davantage sollicité pour des renseignements que pour des réservations. **PAGE 3**



**CANYONING /** La tragédie qui s'est déroulée près d'Interlaken interroge plus d'un professionnel du tourisme. **PAGE 5**

**Cahier  
français**

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

**hotel+tourismus revue**

**COMMENTAIRE**

*La fête dans toute la ville, une première!*

LAURENT MISSBAUER

Un demi-million de personnes attendues, 40 000 nuitées: la Fête des vigneron ne sera pas seulement synonyme cette année d'un formidable coup publicitaire pour le tourisme veveysan, mais elle offrira aussi une excellente occasion de fidéliser une nouvelle clientèle. Tel est du moins l'avis de Niklaus Ming, le président des hôteliers de Vevey. Force est de constater que la fidélisation de cette nouvelle clientèle risque d'être plus facile cette année que lors des quatre premières Fêtes de vigneron de ce siècle, en 1905, 1927, 1955 et 1977. Outre la mise en scène de la Fête des vigneron proprement dite, le directeur artistique François Rochaix, a en effet conçu un vaste programme d'animations qui, pour la première fois, égareront les places et les rues veveysannes jusqu'au 15 août. De quoi faire découvrir des spectacles folkloriques, des spécialités du terroir, mais aussi différentes régions avec plusieurs offices du tourisme fribourgeois présents au village des Armailles. Et cela, pas seulement à une clientèle «romando-vaudoise», mais également aux 20 000 Suisses allemands et aux 30 000 étrangers qui ont acheté des billets. Parmi ces derniers, les organisateurs ont articulé les chiffres de 4000 Français, un million d'Américains et une trentaine de Chinois. Par ailleurs, Vevey et Montreux Tourisme ont multiplié leurs efforts pour que le visiteur-spectateur revienne dans la région. Parmi ces efforts, le lancement de leur nouvelle brochure commune intitulée «Tourist Info Pass». Celle-ci, à travers ses 75 pages, donne en effet 1001 bonnes raisons de revenir dans la région et d'y séjourner un peu plus longtemps. Soyons certains que les quatre-vingts journalistes touristiques étrangers, invités par l'Office du tourisme du canton de Vaud à l'occasion de la Fête des vigneron, ne manqueront pas de mentionner quelques-unes de ces bonnes raisons dans leurs comptes-rendus!

**MÉLI-MÉLO**

**Un plan d'action pour la CTJ.** La Communauté de travail du Jura (CTJ), née en 1985 d'une volonté de rapprochement franco-suisse dans les domaines économique, dont le tourisme, social et culturel, a établi un programme d'action pour 1999-2001, lit-on dans sa dernière lettre d'information. **MH**

**RÉGLEMENTATION /** Le processus d'allègement des charges administratives est en cours, mais son influence ne sera sans doute pas décisive pour le succès d'une entreprise. **MIROSLAW HALABA**

**Le fardeau administratif s'allège pour les PME touristiques**

On ne le sait que trop, les conditions dans lesquelles l'économie helvétique exerce son activité sont difficiles. L'une des raisons réside dans le volume des contraintes administratives. Celui-ci est particulièrement élevé pour les petites et moyennes entreprises (PME), à tel point que le Conseil fédéral a fait de l'allègement de ces contraintes pour ce type d'entreprises l'une des priorités de son activité gouvernementale. Cette priorité est d'autant plus justifiée que les PME représentent 99% des entreprises du pays et que les charges administratives ont presque doublé en quinze ans, passant de 369 heures par an en 1985 à 654 en 1998. Décidé à prendre le taureau par les cornes, le Conseil fédéral a présenté en 1997 un programme d'allègement. Pour l'étayer, il a mis en route diverses études sectorielles destinées à mieux cerner les problèmes.

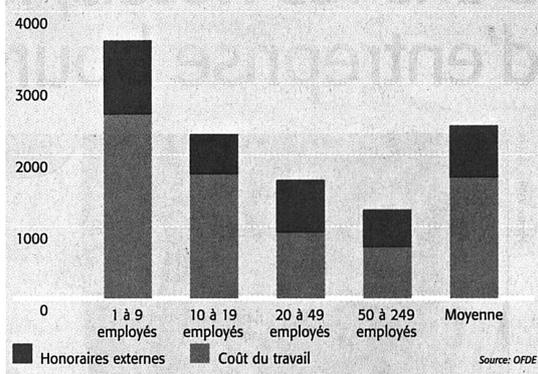
**BRANCHES TOURISTIQUES SOUS LA LOUPE**

Secteur concerné, le tourisme – en fait, surtout l'hôtellerie et la restauration – a fait l'objet d'une de ces études. Menée auprès de 103 hôtels et restaurants par Alain Schoenenberger, de l'entreprise Eco/Diagnostic, à Genève, et Andrew Mungall, du Centre de recherche appliquée de l'École hôtelière de Lausanne, cette étude, rendue publique l'an passé, a notamment montré que trois types de législations (comptabilité commerciale, garantie de l'hygiène et droit du travail) constituaient les 4/5e du coût administratif total, estimé à 2300 francs en moyenne. A noter que ces entreprises ne sont pas les plus mal loties. C'est le commerce de détail qui serait le secteur le plus réglementé. Les auteurs de l'étude touristique ont assorti leur rapport de diverses propositions de réforme formulées par les entreprises interrogées. Ils suggèrent avant tout des simplifications de procédure, mais aussi plus de souplesse dans l'application des règlements, des contrôles plus fréquents – pour les questions d'hygiène, en particulier –, des abolitions ou une meilleure information de la part de l'Etat.

**PAS DE PROGRÈS SPECTACULAIRES**

Les améliorations dépendant en bonne partie de modifications de légis-

**Charges administratives en francs et par an, par employé et par taille d'établissement**



gislation, il est illusoire d'attendre des progrès rapides et spectaculaires dans le processus d'allègement. C'est par petites touches que les adaptations se feront. Et encore, pas sur l'ensemble du territoire suisse, puisque certaines modifications sont de la compétence des cantons. Les heures d'ouverture des établissements et des magasins, par exemple.

Il n'en reste pas moins que le projet du Conseil fédéral fait son chemin.

Ainsi, d'ici la fin de l'an prochain, des allègements devraient être apportés dans le domaine de l'engagement de la main-d'œuvre étrangère et les décomptes relatifs aux assurances sociales et à la TVA, indique Peter Balas, de l'Office fédéral du développement économique et de l'emploi (OFDE). Il souligne que le législateur examinera désormais de manière plus systématique les répercussions des nouvelles lois ou ordonnances sur

l'activité des PME. Des simplifications administratives devraient par ailleurs être apportées lors de la mise en place d'installations pour l'alimentation en eau, explique pour sa part Urs Klemm, vice-directeur à l'Office fédéral de la santé publique. A plus long terme, on peut s'attendre aussi, dit-il, à une standardisation de l'inspection dans le domaine des denrées alimentaires et à une révision des ordonnances.

**POUR CERTAINS, UNE MESURE DÉFENSIVE**

Si un allègement du fardeau administratif constitue une amélioration non-négligeable des conditions-cadres des PME, il ne devrait toutefois pas jouer un rôle décisif dans le succès des entreprises. Un avis, assez répandu, que partage notamment Karl Koch, adjoint au service du tourisme de l'OFDE. «L'allègement des travaux administratifs est une mesure plutôt défensive», dit-il. Pour lui, l'amélioration de la compétitivité d'une entreprise touristique passe, avant tout, par l'innovation, le marketing et l'usage des nouvelles technologies.

Urs Klemm, lui non plus, ne sous-estime pas l'effet des allègements, mais reste cependant convaincu que c'est la créativité du chef d'entreprise qui fera la différence dans la lutte concurrentielle. A l'entrepreneur donc de choisir à quelle variante il entend adosser sa stratégie.

**40 000 francs par an, en moyenne**

La réglementation et les travaux qu'elle engendre coûtent à une entreprise en moyenne 40 000 francs par an, soit l'équivalent du travail d'un employé de bureau occupé à plein temps pendant six mois. C'est une des conclusions à laquelle débouche l'étude menée par Andrew Mungall et Alain Schoenenberger auprès de 103 hôtels et restaurants de notre pays\*. L'enquête confirme avant tout que ce sont surtout les établissements de petite taille qui «subissent un poids disproportionné» de la réglementation. Comme le montre le graphique ci-dessus une entreprise de 1 à 9 employés doit consacrer 3642 francs par an et par employé à son traitement contre 1179 francs pour les entreprises de 50 à 249 employés.

L'enquête montre aussi que deux législations sont sous le feu des critiques. La première, «très spécifique et coûteuse», concerne l'hygiène. Les entreprises interrogées estiment que l'obligation de remplir quotidiennement des fiches de contrôle est une aberration et n'est pas respectée. En lieu et place, elles seraient prêtes à subir davantage de contrôles. Quant à la deuxième législation, elle concerne l'engagement de la main-d'œuvre étrangère. Diverses mesures sont proposées: délais de réponse raccourcis, formulaires et procédure simplifiés.

Pour les autres législations, ce n'est pas la lourdeur administrative qui est mise en exergue. «D'autres types de déficiences génèrent en revanche

un mécontentement grandissant auprès de la profession», écrivent les auteurs de l'étude.

Ainsi, la taxe de patente n'est plus justifiée pour un grand nombre de personnes interrogées dans le cadre de cette étude.

Par ailleurs, l'application des législations sur la protection de l'environnement n'est pas perçue comme équitable. Certains exigent ici des contrôles plus fréquents et des sanctions plus lourdes pour les établissements pris en faute. **MH**

\*«Réglementations – Coûts et effets sur les PME des branches touristiques». Etude éditée en 1998 par l'Office fédéral du développement économique et de l'emploi. Téléphone 031 322 42 27. 15 francs.

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

**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

**htr**

**Tout sur Internet et les bénéfiques nets.**

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

Pour une expérience exclusive dans le domaine du café

**Jilly**  
CAFÉ

ILLYCAFE AG, 8800 Thalwil, 01 720 04 64  
Agence Suisse Romande, 1009 Pully, 021 728 17 82

GENÈVE / Allier cachet et modernisme

## La Réserve rajeunit

L'Hôtel La Réserve à Bellevue (GE), dont la société d'exploitation Hotel Management Corporation a été vendue à un industriel français, est actuellement en phase de «redynamisation», selon Raouf Finan, le nouveau directeur de l'établissement genevois.

Le personnel est en train d'être complété et des travaux de réfection seront entrepris. Il s'agit de redonner à l'hôtel son lustre d'antan tout en l'adaptant

tant au goût du jour et aux techniques d'avant-garde.

En fait, l'accent va être mis sur une certaine modernisation tout en s'efforçant de garder le cachet d'autrefois.

Le but des nouveaux propriétaires est aussi d'ouvrir La Réserve davantage aux Genevois et ainsi de rendre l'établissement hôtelier cinq étoiles de Bellevue moins austère, indique Raouf Finan. Bref, un nouveau coup de jeune. *PZ*

FRIBOURG / Défense des spécialités gourmandes

## Le terroir se vend

L'ensemble des producteurs et transformateurs du canton de Fribourg vont s'unir afin de promouvoir leurs spécialités gourmandes.

L'Association pour la promotion des produits du terroir du pays de Fribourg devrait en effet voir formellement le jour cet automne. Elle aura pour principale tâche de faire connaître les divers fromages, cuchaules, moutarde de bémichons, crème double et autres saucisses auprès du pu-

blic. A ce jour, l'organisme a recensé une cinquantaine de spécialités.

L'association espère tourner avec un budget de 500 000 francs financé par les professionnels de l'alimentation, le canton et la Confédération.

Des actions de présentations ont déjà eu lieu dans le canton de Fribourg. Elle se poursuivent actuellement à l'occasion de la Fête des vigneron à Vevey. *ats/BS*

GUIDE / 1020 établissements sous la loupe

## Bistrot haut perchés

La quatrième édition du «Guide des petits bistrot de montagne» vient de paraître aux éditions Spillmann Druck AG à Zurich. Pour 33 francs, l'édition 1999-2000 décrit en 456 pages et 29 cartes géographiques une sélection de 1020 établissements du Tessin, du Jura des Alpes et des Préalpes situés en altitude et accessibles uniquement à pied ou en VTT.

Le randonneur y trouvera une foule d'informations sur

les possibilités d'hébergement et les services proposés. La nouvelle édition s'est en outre enrichie de nouvelles informations. Les 29 cartes distinguent d'une couleur bleue les auberges offrant un hébergement pour la nuit. Le guide indique désormais les coordonnées des cartes topographiques suisses. Enfin, il signale par un flocon bleu les bistrot de montagne accessibles à pied en hiver. *BS*

VALAIS / Le bouillant politicien fait de la pub pour son hôtel de Brigue

## La méthode de Peter Bodenmann

Comment procéder pour faire de la publicité pour son hôtel? La méthode choisie à la fin juillet par l'ancien président du parti socialiste suisse, Peter Bodenmann, propriétaire de l'Hôtel Good-Night-Inn à Brigue-Glis, dans le Haut-Valais, a consisté à écrire personnellement aux différentes rédactions

Des prix très étudiés: une nuit avec petit-déjeuner revient à moins de 45 francs par personne dans l'hôtel de Peter Bodenmann.

touristiques des «plus importants journaux, magazines, radios et télévisions de Suisse». L'ancien enfant terrible de la politique suisse a commencé sa lettre de la façon suivante: «Chères Mesdames, chers Messieurs, vous trouverez ci-joint le Good-Night-Inn-Hotelzeitung. Je me permets également de vous faire part de trois réflexions qui devraient vous intéresser».

### REFLEXIONS SUR LE TOURISME

Dans la première de ces trois réflexions, Peter Bodenmann estime que le tourisme dans les Alpes n'a de l'avenir que si le rapport prix-prestations demandé à une clientèle individuelle se rapproche de celui qui est en vigueur dans les principales destinations touristiques européennes. «Or, je pense offrir un tel rapport prix-prestations dans mon établissement en proposant une nuit avec petit-déjeuner et un repas avec trois services pour 65 francs par personne. Cela, dans des chambres climatisées et avec une place de parc gratuite», relève Peter Bodenmann, transformé désormais en «spécialiste» du tourisme.

Ses deuxième et troisième réflexions entendent torde le coup à la réputation de cherté de la pratique du ski dans les Alpes et proposer aux touristes suisses des offres forfaitaires de transport à un prix attractif, soit des offres similaires au Swiss-Pass proposé aux touristes étrangers. *LM*

RESSOURCES HUMAINES / Faire se rencontrer les employés hors du travail permet de renforcer l'esprit d'équipe. Modes d'emploi. *VÉRONIQUE TANERG*

## Dans les hôtels, la culture d'entreprise bourgeoise

Photo: Valérie Jaquet



### AMBIANCE DE TRAVAIL

En favorisant une culture d'entreprise au sein de leur équipe, les hôteliers réduiront les rotations de personnel très élevées dans ce secteur qui paie moins bien que les autres branches.

Alors que de longue date, la manifestation-phare organisée pour le personnel est la fête de Noël, on assiste à une diversification et une multiplication des événements réservés aux collaborateurs.

Car les cadres estiment désormais que générer une culture d'entreprise s'avère payant. En créant une bonne ambiance au sein de leur équipe, ils réduiront les rotations de personnel très élevées dans ce secteur qui paie moins bien que les autres branches.

Difficile d'instaurer un esprit d'équipe avec des employés qui travaillent tôt le matin et d'autres qui finissent tard le soir, sans compter ceux qui sont là le week-end et donc en récupération en semaine. Afin de permettre aux collaborateurs de mieux se connaître, certains hôtels organisent des manifestations (des visites, des soirées ou du sport) spécialement réservées à leurs collaborateurs. Ces activités ont pour objectif de permettre à leur personnel de se rencontrer dans un contexte autre que professionnel et de parler d'autre chose que des problèmes liés au quotidien.

«Nous organisons une rencontre hebdomadaire autour du bar le vendredi en fin d'après-midi, simplement pour être ensemble, explique Philippe Bonhomme, directeur de l'Hôtel Chavannes-de-Bogis. Avec l'obligation de ne pas parler travail.»

Les boissons sont offertes par l'hôtel pour ceux des 60 collaborateurs qui participent à cette rencontre. Et le happening prend le nom de l'ABC (pour «Allons Boire un Coup») pendant une heure.

### LAISSER LE TRAVAIL AU VESTIAIRE

Et c'est pendant ce moment que sont fêtés les anniversaires, les naissances et tout autre événement. «Je crois que cela vaut la peine, affirme M. Bonhomme. Cela permet de travailler dans une ambiance conviviale.»

Et les projets ne manquent pas. A l'Hôtel Chavannes-de-Bogis: la nouvelle direction, en place depuis neuf mois, souhaite organiser une à deux manifestations par an, l'une sportive (varape ou rafting) et l'autre sous forme d'un grand pic-nic avec les enfants.

Au Mövenpick à Genève, qui compte 150 employés, trois à cinq manifestations sont organisées chaque année. «C'est un choix de notre établissement, nous ne recevons aucune directive du groupe», explique-t-on à l'établissement proche de Cointrin.

### DES AIGUILLES DU MIDI À LA MOUETTE

Les propositions sont variées: de la sortie en montagne (aux Aiguilles du midi, la région de Chamonix) à un tour en MOB au-dessus de Clion en passant par une balade en bateau, une «Mouette», étant spécialement louée pour l'occasion avec un buffet qui attendait les participants. Pour chaque sortie les conjoints sont invités et entre 70 et 80 personnes y participent. Une seule exception: le bateau, car les places étaient limitées.

«Nous voulons intéresser nos collaborateurs à la vie de l'entreprise et créer une véritable culture d'entreprise, explique le responsable des ressources humaines de l'Hôtel Mövenpick de Genève. Ces manifestations en dehors du cadre de l'hôtel permettent à ceux qui

travaillent en cuisine de voir le personnel de salle sous un autre jour et de rencontrer les réceptionnistes ou les gouvernantes qu'ils n'aperçoivent jamais.»

De toutes les manifestations proposées, les sorties de ski sont celles qui attirent le moins de monde. Les responsables du personnel expliquent ce phénomène par le fait que peu d'employés goûtent au plaisir des lattes ou de la glisse. «Il faudrait combiner la sortie de ski avec d'autres activités, mais seulement des sports de neige. Nous sommes en train de réfléchir pour mettre sur pied une sortie comprenant des bains et des thermes en fin de journée», explique une hôtelière vaudoise.

Reste le problème du financement de telles activités. Peu d'établissements ont clairement créé un budget «manifestation pour le personnel». L'Hôtel Mövenpick y consacre 2% de ses frais divers. Le financement des activités est donc pris dans la même enveloppe que la recherche de personnel et les frais d'agences temporaires.

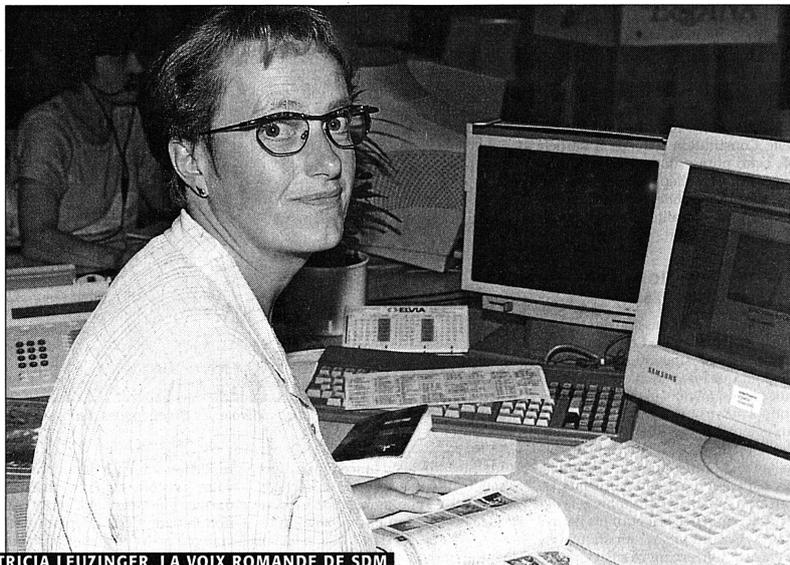
La plupart des hôteliers fonctionnent au cas par cas. Si les résultats sont bons, les sorties sont plus nombreuses...

**SWITZERLAND DESTINATION MANAGEMENT** / Le «call center» de SDM à Zurich fait appel à un personnel polyglotte, dont la Romande Patricia Leuzinger qui, le temps d'une visite, nous a dévoilé plusieurs aspects de son travail. **LAURENT MISSBAUER**

## Davantage de renseignements que de réservations, pour l'instant

«Suisse vacances, bonjour!» C'est ainsi que s'annoncent les téléphonistes du «call center» de SDM, le nouveau centre de renseignements et de réservations de Suisse Tourisme. Parmi ces téléphonistes, qui parlent tous l'allemand, le français, l'italien et l'anglais, se trouve également une Romande: Patricia Leuzinger, de St-Imier. Comme ses collègues, elle provient du service de vente des CFF. Après avoir également demandé une offre à Swisscom, Suisse Tourisme a en effet signé avec les CFF un contrat qui porte aussi bien sur le personnel que sur les places de travail, dans la gare de Zurich. Ces places de travail disposent de téléphones ultramodernes qui permettent non seulement de voir d'où proviennent les appels – ce qui est très utile pour répondre «Suisse vacances, bonjour!» au lieu de «Schweizer Ferien, grüezi!» – mais qui enregistrent aussi le nombre d'appels.

Photos: Laurent Missbauer



**PATRICIA LEUZINGER, LA VOIX ROMANDE DE SDM**

Le guide des hôteliers de la SSH fait partie des nombreuses sources d'informations dont dispose le personnel de SDM.

### OPÉRATIONNEL SEPT JOURS SUR SEPT

Lors de notre visite, Patricia Leuzinger avait reçu 187 appels et avait pu en traiter 43: «Ce chiffre de 187 appels peut apparaître élevé, explique-t-elle, mais il comprend peut-être plusieurs fois les mêmes personnes qui ont téléphoné trois fois avant de pouvoir entrer en communication avec nous. Nous avons énormément d'appels en fin de matinée, de même qu'en début d'après-midi, ce qui fait que nos lignes sont souvent occupées à ces heures de pointe. Il s'agit cependant d'un phénomène normal et même si notre effectif se composait de 100 personnes au lieu

de 14, il y aurait toujours quelqu'un qui devrait patienter à l'autre bout du fil.»

Le «call center» de SDM est ouvert sept jours sur sept, treize heures par jour, de 8 heures à 21 heures. Atteignable au numéro de téléphone 0900 55 2000, au tarif d'un franc la minute en Suisse et au tarif d'une télé-

communication locale, voire nationale à l'étranger, la nouvelle centrale de renseignements et de réservations de Suisse Tourisme est surtout confrontée à beaucoup de demandes entre 9 heures et 19 heures, du lundi au samedi: «Jusqu'à 9 heures du matin, c'est assez calme et il en va de même à par-

tir de 19 heures, ainsi que le dimanche», constate Patricia Leuzinger.

### SEULEMENT 5% DE RÉSERVATIONS

«Nous avons aussi remarqué que les Italiens avaient tendance à télépho-

ner en fin d'après-midi, voire le soir. Ces derniers jours, nous avons reçu beaucoup de demandes de France», ajoute-t-elle. 95% des appels concernent des demandes de renseignements, les réservations directes n'atteignent pour l'instant que 5%, ce qui risque de compromettre les perspectives de rentabilité de SDM.

«Un follow-up avec une lettre personnalisée est cependant effectué après chaque demande de renseignements et si la personne qui nous a appelés n'a pas effectué de réservation auprès de SDM, cela ne veut pas dire qu'elle n'a pas réservé ses vacances directement auprès de l'hôtel ou de la station touristique sur lesquels elle nous avait demandé des informations», explique Michel Ferla, directeur ad interim de SDM.

A ce sujet, Michel Ferla tient à rappeler qu'un des objectifs principaux de SDM est de proposer une information complète et précise sur l'offre touristique suisse tout en proposant, le cas échéant, la possibilité d'effectuer une réservation immédiate des services désirés, tels qu'hôtels et forfaits. Ces derniers sont de plus en plus nombreux à être directement réservés au «call center», cela n'empêche cependant pas les téléphonistes d'être confrontées à des questions d'ordre général: «Beaucoup de questions concernent également la vignette autoroutière et les horaires des trains. Certaines réticences se manifestent aussi lorsqu'il s'agit de réserver un forfait en donnant son numéro de carte de crédit. Beaucoup de personnes préfèrent entrer directement en contact avec l'hôtelier», conclut Patricia Leuzinger.

«CALL CENTER» / Parfois, les questions sont saugrenues

## «J'aimerais aller à Gran et à Ferbir»

Toutes les questions qui arrivent au «call center» de SDM, situé dans une des ailes de la gare ferroviaire de Zurich, ne concernent pas directement le tourisme. Certaines, par exemple, ont trait à la police vétérinaire: que dois-je faire si je souhaite passer mes vacances en Suisse avec mon chat ou mon chien?

C'est le genre de renseignements que les téléphonistes de SDM sont capables de fournir immédiatement. Nous avons pu le constater de visu lors de notre visite au «call center»: «Les chiens et les chats doivent être vaccinés contre la rage et la première vaccination doit avoir été faite au moins 30 jours et au plus tard un an avant l'entrée en Suisse», explique Patricia Leuzinger, l'unique Romande qui travaille au «call center» de Zurich.

### SAVOIR FAIRE PREUVE DE BEAUCOUP D'IMAGINATION

«Parfois, on nous demande également quel visa un Marocain qui est établi en France doit-il présenter à son entrée en Suisse. Nous avons également des demandes de touristes Belges qui souhaiteraient réserver un hôtel en Suisse avant de continuer sur l'Italie ou sur l'Espagne», ajoute Patricia Leuzinger. Quelques fois, il faut également faire preuve de beaucoup d'imagination, notamment lorsqu'un Allemand a demandé des renseignements sur les deux stations de «Gran» et de «Ferbir», soit Crans et Verbier!

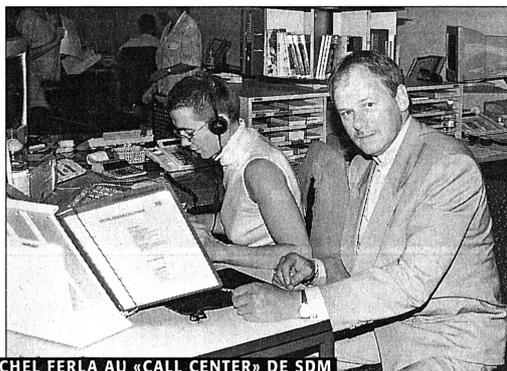
LM

**SDM** / Combien d'appels le «call center» reçoit-il, comment sont-ils traités et pourquoi ne sont-ils pas gratuits? Tour d'horizon avec Michel Ferla, directeur ad interim de SDM. **INTERVIEW: LAURENT MISSBAUER**

## «Une offre précise et complète»

Depuis quand le central téléphonique de SDM est-il opérationnel?

Le «call center» est en fonction depuis le 1er octobre pour l'Allemagne et la Suisse. Quant à la France, l'Italie, le Bénélux, l'Autriche et les pays de l'Est, ils sont reliés à notre «call center» depuis le 1er avril. Il convient encore de préciser que les appels en provenance des Pays-Bas arrivent directement chez Suisse Tourisme, où travaillent deux néerlandophones. La Grande-Bretagne dispose quant à elle de son propre «call center» à Londres. SDM a en effet repris une partie du personnel qui travaillait au Swiss Travel Center de Suisse Tourisme. C'est aussi au «call center» de Londres qu'arrivent les appels en provenance de la Scandinavie. Pour l'Espagne, nous avons en revanche gardé l'ancien système avec le mandataire de Suisse Tourisme à Barcelone.



**MICHEL FERLA AU «CALL CENTER» DE SDM**

«Nos téléphonistes connaissent parfaitement le tourisme suisse», estime le directeur ad interim de SDM.

### «Le personnel de SDM est rompu aux méthodes de vente et connaît très bien la Suisse.»

Combien de personnes travaillent au «call center» de Zurich?

Nous avons 42 personnes qui occupent par rotation 14 places de travail. Ces 42 personnes tournent entre SDM

et le Rail Service des CFF. Elles parlent quatre langues, à savoir l'allemand, le français, l'italien et l'anglais, et sont rompues aux méthodes de vente. Elles connaissent en outre très bien la Suisse, de même que les offres de transport touristiques telles que le Swiss Travel System ou le Swiss Pass. Suisse Tourisme, de son côté, offre à ces personnes une formation complémentaire sur le tourisme, notamment sur l'infrastructure touristique du pays et sur les différentes offres forfaitaires que l'on peut directement acheter à travers SDM. En plus de cette formation, plusieurs offices du tourisme cantonal

proposent au personnel du «call center» de Zurich une formation encore plus approfondie sur leur région. Valais Tourisme, l'Oberland bernois et les Grisons sont déjà venus à Zurich et l'Office du tourisme du canton de Vaud et Tourisme neuchâtelois se déplacent prochainement. Notre but est d'offrir une information complète et précise.

Combien d'appels le «call center» de SDM reçoit-il par mois?

Nous recevons entre 30 000 et 40 000 appels par mois, ce qui correspond à environ 1200 appels par jour.

Nous recevons désormais également une centaine d'e-mails par jour, alors que nous n'en recevions que deux ou trois chez Suisse Tourisme. Cette modification du comportement de la clientèle touristique fait que nous sommes encore dans une phase de test. Nous étudions actuellement toute la question des numéros de téléphone. Nous souhaiterions, par exemple, avoir un seul numéro pour toute l'Europe.

### «Nos téléphonistes ont été importunées lorsque les appels étaient gratuits.»

Pourquoi les appels ne sont-ils pas gratuits?

C'est un problème complexe. Si le téléphone de SDM est gratuit, plus personne n'utilisera le téléphone payant de Rail Service car il pourra obtenir gratuitement les mêmes renseignements en appelant le «call center» de SDM. Les lignes de SDM risqueraient ainsi d'être souvent occupées pour traiter des questions qui ne sont pas touristiques. Des expériences avec un numéro d'appel gratuit ont par ailleurs fait apparaître des problèmes auxquels nous n'avions guère songé. Nos téléphonistes ont en effet été importunées par des plaisantins et des obsédés sexuels.

## MÉLI-MÉLO

**Rénovation sur la ligne du MOB.** Le canton de Berne a décidé d'apporter une aide financière à la rénovation du tunnel de Jaman (2,4 kilomètres de long) sur la ligne du chemin de fer Montreux-Oberland bernois à hauteur de 1,26 million de francs. Le coût total des travaux, financés conjointement par les cantons de Berne, de Fribourg et de Vaud, se monte à 6,8 millions de francs. **BS**

**«La Suisse, pays du vélo»: l'hôtellerie arrive en tête.** Les cyclo-touristes qui ont emprunté en 1998 les neuf routes nationales de la fondation «La Suisse à vélo» ont effectué un total de 340 000 nuitées, dont 146 000 ont été effectuées dans un hôtel, catégorie d'hébergement qui arrive en tête devant notamment les auberges de jeunesse (56 000 nuitées) et les campings (40 000). Ces informations sont tirées de l'édition 1999 de la brochure «Le tourisme suisse en chiffres» qui vient d'être publiée sous l'égide de la Fédération suisse du tourisme. **LM**

**Genève: un prix pour la mobilité urbaine.** La ville de Genève a décroché le trophée «Capitale de la mobilité urbaine» décerné au mois d'avril lors du salon Mobicity, qui s'est tenu à Paris, lit-on dans le dernier bulletin d'information de Genève Tourisme. **MH**

Le jury a été sensible «à la cohérence» de la politique des transports de la Cité de Calvin et à «la cohabitation entre les différents usagers». Genève, indique l'office du tourisme, l'a emporté sur les villes d'Amsterdam, de Francfort, de Paris, de Barcelone, de Birmingham et de Turin. **MH**

**TÉLÉPHÉRIQUES /** Les téléphériques figureront bientôt dans la Constitution fédérale. Une bonne perspective pour l'Association suisse des entreprises de transport à câbles. **MIROSLAW HALABA**

## De meilleures conditions-cadres

L'Association suisse des entreprises de transport à câbles (ASC), dont les membres se réuniront en assemblée générale le 19 août à Appenzell, peut se réjouir. Ses membres devraient, dès l'an prochain, bénéficier de meilleures conditions-cadres. Le 1er janvier 2000, écrit en effet l'ASC dans son rapport annuel, la législation sur le transport ferroviaire, les téléphériques, la navigation, l'aviation et la navigation spatiale relèvera de la compétence de la Confédération». Inscrite dans la nouvelle Constitution fédérale à l'article 87, cette phrase donne, pour la première fois, aux téléphériques «une base légale ferme». Elle met aussi ces derniers à pied d'égalité avec les autres modes de transport.

### REVALORISATION DES TÉLÉPHÉRIQUES

Pour l'ASC, l'admission de son secteur d'activité dans la Constitution fédérale présage «une revalorisation des téléphériques et la création de normes modernes». Le nouvel article constitutionnel ouvre la voie à une «loi propre aux téléphériques». Cette loi doit régler les tâches de l'autorité de surveillance (Confédération, cantons), des exploitants et des fabricants de transports à câbles. Et, comme cela devient peu à peu le cas pour les petites moyennes entreprises touristiques (lire l'article concernant ce sujet en page une du Cahier français), les travaux administratifs seront réduits grâce à une

Photo: OT de Château-d'Œx



### DANS LA CONSTITUTION FÉDÉRALE

Inscrits dans la nouvelle Constitution fédérale, les téléphériques disposeront dès l'an prochain d'une «base légale ferme».

simplification de la procédure d'autorisation. Il y a aura ainsi désormais, écrit l'ASC, «une autorité d'autorisation, une décision et une voie de recours». L'ASC est d'avis que la loi sur les téléphériques et l'ordonnance qui lui est liée, doivent cependant être conformes aux normes de l'Union eu-

ropéenne. «Il serait dépourvu de sens, voire nuisible, de faire obstacle aux normes européennes», écrit l'association faitière. Cette adaptation ne devrait pas poser de grands problèmes. Il suffira, dit l'ASC, de traiter les parties qui ne figurent pas dans les normes européennes ou qui sont nécessaires

pour la réglementation suisse. «Les nouvelles bases légales tiendront compte de l'importance économique de la branche ainsi du progrès technique et assureront l'intégration dans les communautés des Etats européens et de normalisation», écrit à ce propos le président de l'ASC, Peter Feuz.

Reklame

Les annonces sont placées dans un cadre attrayant, entourées des plans de halles, des listes des exposants et des échos du commerce

Profitez de l'occasion pour placer un publiereportage ciblé

Clôture des annonces 25 octobre 1999

Langue allemand et français

**Le guide illustré du salon**

# htr special

Tirage: 40'000 exemplaires  
Distribution: 22'000 exemplaires  
avec l'hôtel + tourisme revue  
no 45 du 11 novembre 1999  
et 18'000 exemplaires au salon

#### Special Tarifs 1999

1/1 page noir/blanc	Fr. 3'920.-
1/1 page 4 couleurs	Fr. 5'030.-
1/1 Publiereportage	Fr. 3'150.-
2/1 Publiereportage	Fr. 5'250.-
1/2 page noir/blanc	Fr. 2'185.-
1/2 page 4 couleurs	Fr. 3'295.-
1/4 page noir/blanc	Fr. 1'330.-
1 écho du commerce	Fr. 480.-

Prix sans TVA

Format A4 4 couleurs  
Trame 54

#### Contenu:

Infos générales sur chaque halle  
Denrées alimentaires et boissons  
Technique concernant la cuisine et la lingerie  
Équipements et technique de construction  
Besoin en matière d'hôtellerie et de restauration  
Service, prestations de services et organisation de bureau  
Conseils et infos sur la région bâloise

Format: 1/1 page	186 x 270 mm
Format: 2/1 page	auf Anfrage
Format: 1/2 page hauteur	91 x 270 mm
Format: 1/2 page largeur	186 x 133 mm
Format: 1/4 page largeur	186 x 65 mm
Format: 1/4 page hauteur	91 x 133 mm

ASC / Près de 500 000 francs encaissés

## Satisfait du KeyClub

Les entreprises de transports à câbles ont encaissé pour plus d'un demi-million de francs de chèques à points du Keyclub à la fin de la saison d'hiver 1998/99, se félicite l'Association suisse des entreprises de transports à câbles (ASC) dans son dernier rapport annuel. Le KeyClub récompense par des points convertibles en prestations les clients les plus fidèles de la banque UBS.

À l'initiative de l'ASC, plus de

200 entreprises se sont engagées à accepter les chèques à points du Keyclub comme moyen de paiement au rapport 1:1 pour tous leurs titres de transports. En contrepartie, l'UBS a offert une présence médiatique aux transporteurs dans le magazine KeyClub envoyé aux clients. La collaboration devrait se poursuivre mais avec des modalités qui dépendent de négociations actuellement en cours entre l'UBS et l'ASC. BS

INTERNET / Blue Window innove

## Vacances en ligne

Et un site Web supplémentaire qui propose des informations touristiques et des réservations! Depuis lundi, les visiteurs de la page d'accueil de Blue Window – le fournisseur d'accès à l'Internet de Swisscom, www.bluewin.ch – peuvent planifier, organiser et réserver en ligne leurs voyages à l'étranger ou en Suisse.

Par le biais de son «Travel Channel», Blue Window propose ainsi des informations et des

offres sur l'hébergement, les transports, les arrangements et les manifestations ayant un caractère touristique.

Une section appelée «Travel Community» permet à tout un chacun d'échanger des expériences de voyage, de publier ses meilleures photos et ses récits de vacances. Blue Window mise également sur des concours et des offres spéciales pour attirer le internautes. BS

MONTREUX / 1er Classic Car Rally

## Prestigieuses balades

Montreux vivra cette fin de semaine au rythme de l'automobile grâce au premier «Montreux Classic Car Rally», manifestation mise sur pied par l'OCTM, comme en réponse aux Montreusiens qui lui reprochent souvent de penser plus aux marchés internationaux qu'à l'animation locale. Si, en lui-même, ce rallye réservé aux voitures d'avant-guerre ne les concernera que visuellement, une autre initiative devrait leur

permettre d'y participer. Ce sera, en effet, la deuxième sortie officielle du «Musée vivant de l'automobile», une association de propriétaires de prestigieuses marques (une quarantaine à Montreux) offrant de partager leur siège passer le temps d'une balade en ville.

La manifestation, qui devrait souffrir de la proximité de la Fête des Vignerons, est organisée conjointement par le Montreux-Palace. JJE

SION 2006 / Rien ne remplacera les Jeux olympiques

## Le Valais exploite son image

Dans les semaines qui ont suivi l'échec valaisain, différentes idées ont été lancées. Des joutes olympiques pour les jeunes suggérées par Bertrand Piccard, à la passation du pouvoir de déplacer les foules à Expo.01, nombreuses sont les solutions qui ont été esquissées. Sur le terrain, par contre, pas grande chose ne prend corps. «Si quelque chose doit se faire, explique Jean-Raphaël Fontanaz, attaché de presse du Comité de Sion 2006, ce sera le fait d'autres structures qui devront prendre le relais. Car de notre côté, nous n'avons plus de base juridique.» Les statuts de l'Association pour les Jeux olympiques d'Hiver prévoient sa dissolution pour le 31 décembre 1999. Des contacts informels ont bien eu lieu entre des membres de Sion 2006 et Expo .01, mais rien ne semble avoir pris forme.

Pour Yvan Aymon, chef marketing partenaire de Valais Tourisme, ce n'est pas en cherchant une autre manifestation d'envergure que le Valais pourra tirer les bénéfices de Sion 2006.

### RÉFLEXION CHEZ VALAIS TOURISME

Valais Tourisme a réfléchi à la question et a constitué il y a deux semaines trois groupes de travail, afin d'utiliser l'image du Valais née de la candidature à des fins publicitaires, pour utiliser cet esprit valaisain qui en a émergé. Même si on sait que les JO sont irremplaçables, Valais Tourisme s'intéressera à réfléchir comment créer des événements. «La question fondamentale est: comment essayer de conserver cette volonté de vouloir faire mieux, de vouloir faire ensemble, comment continuer à avancer à ce rythme vers un tourisme de qualité?». L'élan de la candidature a laissé des traces positives indélébiles. «Je profite chaque jour dans mon travail de ce qui a été fait par la candidature. Le Valais est monté d'un échelon, et il n'est pas redescendu». Pour Yvan Aymon, les entreprises valaisannes n'auraient pas été aussi prestes à vouloir améliorer la qualité de leurs services en travaillant pour obtenir le label Q s'il n'y avait eu les JO en point de mire. Reste donc à poursuivre sur cette lancée. DEM

### MÉLI-MÉLO

**Le rail attrayant.** Les agences de voyage ont enregistré un regain d'activité en faveur des voyages en train, selon un communiqué des CFF. La compagnie de chemins de fer nationale indique que «les quelque 600 agences de voyage dont l'offre comprend l'éventail ferroviaire» ont réalisé une augmentation du chiffre d'affaires pouvant aller jusqu'à 30%. Les CFF attribuent notamment cette hausse aux nombreux retards du trafic aérien dus à un ciel engorgé. BS

SPORT-AVENTURE / Pas d'inquiétude pour les organisateurs romands après la catastrophe qui a frappé leurs collègues de l'Oberland bernois. JEAN-JACQUES ETHENOZ

## Le besoin de frisson et de vie

«Nous savons depuis la naissance du canyoning, il y a une dizaine d'années, que notre ennemi numéro un, c'est l'orage. Nous ne pouvons pas l'exclure, juste en limiter les risques par la connaissance du terrain et des conditions locales.»

Après la catastrophe qui a frappé leurs collègues bernois d'«Adventure World», partout la réaction est la même auprès des sociétés organisatrices d'activités de sport-aventure en Suisse romande: hors quelques phénomènes passagers, le canyoning ne devrait pas souffrir de désaffection. Et, contrairement aux titres de quelques grands quotidiens, les annulations ne semblent pas être courantes. Seuls les groupes d'initiation semblent être touchés. Presque paradoxalement d'ailleurs, puisque, toujours, ils empruntent les parcours les plus «sûrs».

### COMPOSER AVEC LA NATURE

Pionnier de l'initiation et du canyoning tout public puisqu'il fait partie des organisateurs d'«Aventura» (ces journées d'initiation aux activités de sport-aventure) aux Diablerets, Jean-Claude Hefti, directeur de «Moutain Evasion», ne se veut d'ailleurs pas alarmiste. En route pour une expédition-randonnée dans le massif du Sanetsch, au surlendemain de l'accident bernois, il sait les risques, l'inévitabilité, l'orage: «Les torrents d'initiation que nous pratiquons comportent tous des voies de sortie que nous gagnons immédiatement à la moindre alerte, à la moindre crainte d'un participant. Quant au canyoning engagé (c'est-à-dire qui demande la condition phy-



SPORTS EXTRÊMES

Les organisateurs de canyoning ont enregistré peu d'annulations consécutives au drame de Saxetenbach.

CANYONING / La tragédie du Saxetenbach ne devrait pas avoir d'impact à long terme sur l'image touristique de la Suisse. Mais les questions demeurent. MIROSLAW HALABA

## Pas d'effet probable à long terme

La Suisse touristique n'a pas de chance cette année. Les avalanches de cet hiver, les inondations du printemps et, maintenant, l'accident de canyoning du Saxetenbach l'ont placé au premier plan de l'actualité. Toutefois, les professionnels du tourisme que nous avons interrogés ne pensent pas que l'amalgame de ces événements puisse avoir, à long terme, un impact négatif sur le comportement de la clientèle étrangère désirant visiter notre pays.

«Les articles de presse parus dans la presse française à la suite de la tragédie de la semaine dernière n'ont pas relevé d'aspects négatifs pour la Suisse», indique l'attaché de presse de Suisse Tourisme à Paris, Bernard Delaloye. «La Suisse est toujours associée à la qualité et jouit donc, sur ce

point, d'une bonne image de marque», ajoute-t-il.

Le sous-directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, François Michel, et le directeur des ventes de Lausanne Tourisme, Harry John, ne pensent pas, non plus, que l'image de la Suisse touristique souffrira à long terme. «En raison de leur médiatisation, les avalanches ont eu un effet négatif sur les réservations, mais pas sur l'image», souligne Harry John.

### PEUT-ÊTRE DES EFFETS À COURT TERME

En revanche, plusieurs de nos interlocuteurs sont d'avis que cela pourrait être un peu différent à court terme. «L'accident du Saxetenbach est lié à

des questions de sécurité, d'information et de qualité du service, questions à laquelle l'image est sensible», relève le responsable de l'Institut de recherche sur le tourisme et les loisirs de l'Université de Berne, Hansruedi Müller. Consultant touristique, Francis Scherly émet aussi quelques craintes quant aux effets de cet accident à court terme. «Cet événement, dit-il, touche à nouveau des pays anglo-saxons, prompts à la critique et où ce type d'information circule plus rapidement qu'ailleurs».

### BEAUCOUP DE QUESTIONS À RÉSOUDRE

L'accident de Saxetenbach, puisque c'est finalement de lui qu'il s'agit avant tout, soulève beaucoup de questions

de sportifs accoutumés et entraînés) à la moindre inquiétude nous abandonnons la course.»

Il souligne cependant: «Nous ne pourrions jamais éliminer les risques». Car, des Marécottes à Bulle, d'une société à l'autre, partout la réflexion est la même. Malgré toutes les précautions, la nature restera toujours capricieuse. Mais si l'incertitude fera toujours un peu partie des inquiétudes des organisateurs de telles expéditions, elle n'est pas de mise quant à l'avenir du canyoning et des autres activités du genre. «Nous ne pourrions que redoubler d'attention, privilégier les voies-échappatoires existantes», insiste-t-il.

### LE CANYONING SURVIVRA

«Mais le canyoning survivra», restet-on persuadés à «Gruyère Escapade» à Bulle, au retour d'une expédition.

Pour eux, pour tous leurs confrères romands, l'absence d'un brevet reconnu – comme celui des moniteurs de ski, par exemple – n'est d'ailleurs pas en cause. Tout juste, s'il existait, leur permettrait-il d'éviter la formation de base qu'ils doivent de toutes façons compléter par la connaissance spécifique du terrain.

Ils ne remettent pas plus en cause une stratégie marketing ou publicitaire. «Notre saison grand public se terminera avec les vacances scolaires», déclare Jean-Claude Hefti «et dès la dernière semaine d'août ce ne sera plus l'affaire que de quelques week-ends propices.»

De là, pour la saison prochaine, ce n'est pas être cynique que de dire que beaucoup auront oublié. C'est la vie, celle qui fait justement que certains recherchent le frisson.

et lance, du même coup, un débat que nos interlocuteurs ont esquissé. Pour Hansruedi Müller, il est temps de s'interroger sur la manière de minimiser les risques des sports d'aventure et d'accroître le sentiment de responsabilité auprès des entreprises, des guides et participants.

À l'instar de Hansruedi Müller, Harry John se demande si, en stimulant une demande de loisirs extrêmes, nous n'avons pas perdu le respect de la nature et de ses lois.

Francis Scherly suggère une réponse. Selon lui, il ne convient pas de freiner la créativité qui tourne autour de ces activités – car elle sert à nous démarquer de la concurrence –, mais bien plutôt de donner à ces dernières un cadre de référence plus strict.

SAIRGROUP / Filiale créée outre-Rhin

## Autorama démarre

Restorama, filiale de SAIRGroup spécialisée dans le «Contract catering» – exploitation de restaurants destinés aux clients d'une entreprise, d'un hôpital, d'un musée, etc. – élargit son offre dans le secteur de la gastronomie routière en Allemagne. Autorama, nouvelle société fondée par Restorama, exploitera neuf points d'arrêts pour les automobilistes outre-Rhin. Le premier site ouvrira ses portes en août près de Leipzig.

En outre, Restorama s'implante également sur le marché autrichien par le biais d'une collaboration à part égale avec la société autrichienne de catering aérien Airst au sein d'une nouvelle filiale baptisée qu'Alakart. SAIRGroup indique qu'Alakart devrait être opérationnelle en l'an 2000 dans le domaine du «contract catering».

Restorama exploite actuellement 105 unités en Suisse et en Allemagne. BS

BATEAU À VAPEUR / La restauration coûterait plusieurs millions

## Le «Neuchâtel» en sursis

La saga de la restauration du vapeur «Neuchâtel» continue. Le navire mis en service en 1912 et qui abrite depuis sa désaffectation le restaurant «Au Vieux Vapeur» dans le port de Neuchâtel est à vendre depuis juin 1998.

Pour l'instant, selon «L'Express» de Neuchâtel, seuls deux repreneurs sont sur les rangs. D'une part, un hôtelier susceptible de poursuivre l'exploitation de l'établissement, d'autre

part un groupe de personnes – parmi elles, le journaliste Denis Barrelet – désireux de remettre le bateau à flot. Cette poignée de nostalgiques a déjà fait visiter le bâtiment par des experts qui estiment le coût d'une rénovation à 8 ou 9 millions de francs. Un coup de pouce de l'Expo. 01 serait d'ailleurs le bienvenu.

Mais avant de songer à entamer d'éventuels travaux, il reste à régler la vente de l'objet.

La Ville pourrait favoriser les amis de Denis Barrelet et ne renouvelant pas la «concession communale d'utilisation d'une partie du domaine public» délivrée pour l'exploitation du restaurant. A moins que l'hôtelier en lice pour l'achat ne décide de transférer son bien ailleurs. L'attribution d'une concession est du ressort du Conseil communal, dont la prochaine réunion se déroulera le 16 août. Affaire à suivre. BS

## Sensibilisation au tourisme

**Tourisme jurassien.** Une des préoccupations de la nouvelle directrice de Jura Tourisme, Nicole Houriet, est de sensibiliser la population au tourisme. Aussi a-t-elle profité du 1er Août pour faire passer son message. S'exprimant en tant qu'oratrice lors de la fête nationale à Goumois, elle a notamment déclaré qu'elle avait besoin de chacun pour mener à bien sa tâche, a rapporté lundi «Le Quotidien jurassien». MH

## LES GENS

Nommé ce printemps au poste de conservateur-directeur du Musée du fer et du chemin de fer de Vallorbe (VD), **Christian Schüle** (26 ans) vient d'être récemment nommé au poste de collaborateur et de guide-conférencier de l'Office du tourisme et du thermalisme d'Yverdon-les-Bains. Il exercera



cette dernière activité parallèlement à sa fonction de conservateur-directeur du Musée du fer et du chemin de fer de Vallorbe, fonction qui ferait de Christian Schüle, le plus jeune conservateur de musée de Suisse, selon la Radio Suisse romande. Les visites guidées dans la vieille ville d'Yverdon-les-Bains ont lieu, pendant la période estivale, tous les lundis, à 16 heures. Cela, jusqu'au 23 août. LM

La section suisse des Jeunes restaurateurs d'Europe renouvelle ses membres. Après Denis Velen (Aran-Villette) et Alain Bächler (Bourguillon-Fribourg), déjà présentés dans ces colonnes, ce sera bientôt au tour de **Bernard Le Deunff**, propriétaire du Restaurant du Pont-du-Diable à Chandolin-Savièse, au-dessus de Sion, de faire son entrée au sein des Jeunes restaurateurs d'Europe (JRE). Rappelons que les restaurateurs ne peuvent rester membres actifs des JRE que jusqu'à 45 ans. Une fois ce cap franchi, ils sont nommés membres d'honneur. LM

## MÉLI-MÉLO

**Offres de Carlson Wagonlit pour les PME.** Carlson Wagonlit Travel (CWT), voyageur actif dans la gestion des voyages d'affaires, élargit son offre à l'intention des PME. Avec le programme bonus de CWT, elles peuvent désormais bénéficier de rabais sur certaines prestations – avion, location de voitures, chambres d'hôtel – à condition de réserver tous les voyages auprès d'une agence CWT. Swissair, Luft-hansa, KLM, Air France, Europcar, Novotel & Sofitels en Suisse et Cash-back collaborent avec CWT. BS

Photo: ASI



## VICUAILES

A Chouilly, dans le canton de Genève, ils étaient plusieurs centaines ce week-end à savourer les produits du terroir.

**1ER AOÛT / Succès phénoménal pour la manifestation qui était organisée pour la septième fois.** BRUNO SALIS

## Le brunch à la ferme a branché 200 000 Suisses

Pour la septième année consécutive, 500 familles paysannes de toute la Suisse ont ouvert les portes de leur ferme pour accueillir une foule de convives – beaucoup des villes et un peu des champs – à l'occasion du 1er août.

L'affluence du 1er août 1999 surpasse nettement celle de l'année dernière où «seulement» 150 000 personnes avaient fait le déplacement. Cette année, ce sont près de 200 000 visiteurs qui se sont pressés dans les granges reconverties pour un jour en salles de banquet. Café, thé, jambon, tartes aux pommes, au pruneaux, aux abricots, aux cerises, pain, tresse, beurre, confitures, taillés, œufs, fromages, rôtis, pâté, soupe aux légumes et même, comme à Saint-Barthélémy dans le Gros de Vaud, œufs d'au-

truches provenant d'un élevage voisin: les buffets richement garnis de produits du terroir avaient de quoi satisfaire les estomacs les plus tenaillés par la faim. Le tout à condition de s'acquitter d'une modeste participation financière. Pour Martine Bailly, directrice d'AGIR (Agence romande d'information agricole), ce succès s'explique par une association d'idée que font les gens entre la fête nationale et le monde paysan. Elle estime également que «les gens s'intéressent beaucoup plus qu'avant à l'origine des aliments» et à l'alimentation en général.

## L'ESSOR DU TOURISME RURAL

Mais le brunch à la ferme, ce n'est pas seulement une histoire de ventre.

C'est aussi une opération de marketing et de séduction. La manifestation s'inscrit dans le développement depuis plusieurs années d'une offre touristique liée au monde rural. Bien que son impact ne soit pas chose aisée à quantifier – toutes les fermes qui organisent le brunch n'ouvrent pas leurs portes aux touristes le reste de l'année –, le brunch est susceptible d'attirer des citadins pour une «Aventure sur la paille» ou l'«Ecole à la ferme». Pour Martine Bailly, le tourisme rural est promis à un bel avenir: «On constate une augmentation continue des nuitées à la ferme», précise-t-elle. Selon AGIR, en effet, elles ont progressé de 20% entre 1995 et 1997. A ce rythme, la Suisse devrait rapidement combler son retard avec les pays qui l'entourent.

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

**Prix des spiritueux: avertissement de Monsieur Prix.** Peu nombreux sont, semble-t-il, les restaurateurs qui font profiter leurs clients de la baisse sensible du prix des spiritueux importés intervenue le 1er juillet. Cette situation a incité le surveillant des prix à lancer un avertissement. Si aucun progrès marquant n'est constaté d'ici l'automne, il examinera la question. Il espère toutefois que les restaurateurs concernés sauront agir en conséquence avant cette période limite. Pour le directeur de Gastro Suisse, Florian Hew, le surveillant n'a, en fait, pas de raison d'intervenir car il n'y a pas, dit-il, d'entente entre les restaurateurs sur les prix. Page 1

**Centre de vacances pour les seniors.** La société Fifty-Plus se propose de mettre sur pied et d'animer à Scuol (GR) un centre de vacances pour les personnes «de plus de cinquante ans qui souhaitent conserver une vie active». Ce centre aura pour cadre le complexe touristique Tulai doté de quelque 120 studios et appartements de vacances. Les organisateurs du centre entendent offrir notamment à leurs clients un programme d'activités sportives et culturelles. L'ouverture, le 19 novembre, du tunnel de la Vereina devrait dynamiser le centre. Ce dernier est toutefois encore à la recherche de nouveaux partenaires susceptibles d'améliorer l'offre d'activités. Page 9

**Le compte satellite du tourisme est en marche.** Le tourisme international pourrait disposer d'un compte satellite qui lui permettrait de mieux cerner le poids économique de son activité. Lors d'une réunion à Nice, les représentants de l'Organisation mondiale du tourisme ont en effet adopté des lignes directrices susceptibles de mettre en place un tel compte. Page 10

**Choice: présence accrue en Suisse.** La chaîne hôtelière américaine Choice, 3460 établissements dans le monde en 1998, veut renforcer sa présence en Suisse où elle compte actuellement trois hôtels: Comfort Inn Royal, à Zurich (depuis vingt ans), Comfort Hotel des Voyageurs, à Lausanne, et Comfort Hotel Intereurope, à Cully (VD). Selon le vice-président pour la France, Bertil Charbonnier, la chaîne souhaiterait s'allier une vingtaine d'établissements répartis dans les principales villes du pays et qui travailleraient sous l'une des trois marques Comfort, Quality ou Clarion. Page 13

## 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** Hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

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

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

Rédaction:  
Rédacteur en chef: Dr. Peter Kübler (PK)  
Responsable du Cahier français et  
rédacteur en chef adjoint: Miroslav Halaba (MH)  
Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM),  
Bruno Salis (BS), secrétaire de rédaction:  
(Correspondants:  
Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevay;  
Danielle Emery Mayor (DEM), Valais;  
Héris Jeanmme (HJ), Neuchâtel;  
José Seydoux (JS), Fribourg;  
Pierre Thomas (PT), Lausanne;

Véronique Tanerg (VT), Genève;  
Philippe Zutter (PZ), Genève.

Edition:  
Chef d'édition: Ulrich Liget  
Abonnements: Gérard Porta  
Annonces: Anna Lisa Casali,  
Dorina Charmant  
Publicité: Eva Burg (Chef de vente),  
Erich Weber (Conseil), Marc Moser (Conseil).

Impression:  
Fischer Druck AG, Druckzentrum Berne.  
Tirage:  
14725 Ex. contrôlés REM.  
22'000 Ex. imprimés  
Prix de vente: (TVA incl.)  
Vente au numéro Fr. 4.-10; Abonnement 1 an Fr. 138.-  
ISSN: 1424-0440

Organe officiel de:  
– Verband Schweizer Tourismus-Direktoren  
und Direktoren (VSTD)  
– Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismus-  
experten (TOUREX)  
– Vereinigung Diplomierter Hoteliers-  
Restaurateurs SHV (VDH)  
– Hospitality Sales & Marketing Association  
(HSMA) Swiss Chapter  
– Food and Beverage Management  
Association (FBMA)  
– Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB)  
– Swiss Partner für den Bustourismus  
– Verband Schweizer Badkurorte (VSB)  
– Verband Schweizer Kurhäuser (VSK)  
– Swiss International Hotels (SIH)  
– Schweizerische Vereinigung der Ferner-  
Residenten  
– Annuaire International des Sous-Directeurs  
et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR)

Contacts:  
Adresse: Monbijoustrasse 130,  
case postale, 3001 Berne.  
Abonnés (lettres de lecture, People, etc.)  
Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24,  
E-Mail: redaktion@htr.ch  
Abonnements:  
Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23,  
E-Mail: info@htr.ch  
Annonces:  
Tel. 031 370 42 42/45, Fax 031 370 42 23,  
E-Mail: info@htr.ch  
Publicité:  
Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23,  
E-Mail: info@htr.ch  
Internet: http://www.htr.ch

Nous déclinons 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

**www.crazycow.ch**

sucht per sofort oder nach Veriäbarig für Horgen ään/ä

**CHUCHI-MÄNÄTSCHER/-IN**  
MIT BANKETT-ERFAHRIG



Bewärbige (mit allem was dezue g'hört):  
**CRAZY COW**® Horgen, Herrn Remo Eschle  
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen, horgen@crazycow.ch, www.crazycow.ch  
Fon: null-eis-siebe-zwei-acht-nün-fif-nün-fif  
Fax: null-eis-siebe-zwei-acht-nün-fif-nün-fif

**Kaderposition mit viel Freiraum und Verantwortung**

Weitläufige Marktführerschaft und die sichtbaren Erfolge dieses Grosskonzerns im Bereich Dienstleistungen und Serviceleistungen sind wichtige Stichworte zu unserem Auftraggeber. «Ihr Gebiet» umfasst den Grossraum **Basel**. In verschiedenen Objekten, z. B. in Bürogebäuden, Detailhandelsunternehmen usw. werden Unterhaltsreinigungen durchgeführt. Ihre Hauptaufgaben: Führung und Betreuung der Reinigungsteams in den unterstellten Objekten, Sicherung der Qualitätsstandards, Personaleinsatzplanung, Kontrollen, Budgets überwachen, Kundenkontakt & -pflege, Planung und Organisation der Serviceleistungen bei Neukunden sowie die enge Zusammenarbeit mit dem Verkauf. Wir wenden uns daher an jüngere, führungserfahrene und kommunikative Persönlichkeiten als

**GebietsleiterIn  
Cleaning & Maintenance**

Eine abgeschlossene Berufslehre, z. B. aus den Bereichen Hauswirtschaft, Gastronomie o. ä., und gute Kenntnisse der Bau- & Reinigungsbranche wären ideale Voraussetzungen. Fremdsprachen erleichtern Ihnen den täglichen Umgang mit Menschen aus verschiedenen Nationen. Mindestens eine der folgenden Sprachen sollten Sie gut sprechen können: **Italienisch**, Spanisch oder Portugiesisch. Die Anstellungsbedingungen sind ausgezeichnet; die Unternehmenskultur ist beispielhaft. Ein Geschäftswagen, auch zur privaten Nutzung, wird Ihnen gestellt. Über die weiteren Ziele und Details dieser aussergewöhnlichen Position informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch. Rufen Sie an oder senden Sie uns ganz einfach Ihre Unterlagen mit Foto. *Cornelia Bruggler*

**SCHAEFER & PARTNER**  
Human Resources Consultants

Korrespondenzadresse: Postfach 81 - 8061 Zürich - Telefon 01 87 87 000 - Fax 01 87 87 001 - Mobile 079 402 53 00  
E-Mail: schaeferpartner@access.ch, Domizil: Handelszentrum (HZW), Alte Winterthurerstr. 14A, 8304 Wallisellen

human resources management

EXECUTIVE SEARCH  
ASSESSMENTS  
FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTE

**hotel staff**

E-Mail Kurt.Oehri@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Catering und Events  
Lintheschergasse 3  
8023 Zürich  
Tel. 01 229 90 00  
Fax 01 229 90 01

**Adecco**

**HOTEL & EVENT**

Marktgasse 32, 3000 Bern 7  
Tel. 031/310 10 10  
Fax 031/310 10 11

Für unseren Kunden, ein bekanntes Spezialitätenrestaurant am Thunersee, suchen wir den hochqualifizierten

**CHINESISCHEN ALLEINKOCH**

Sie beherrschen perfekt die kantonesische Küche, sind ein Spezialist in Gemüseschnitzereien und verwöhnen Ihre Gäste mit traditionellen und selber kreierten Leckerbissen. Packen Sie diese anspruchsvolle Herausforderung in familiärer Atmosphäre sowie gerechtem Salär und senden Sie mir Ihr komplettes Dossier!

Herrn Schenk und Herrn Trinklner  
031/310 10 10

www.adecco.ch



**Karriereplanung leicht gemacht:**

**Feel at home!** Ist das Motto der Alpine Classic Hotels, 32 privater Erstklass- und Luxushotels in allen fünf Alpenländern. Gemeinsam ist die Philosophie: Das Wohlbefinden der Gäste sowie der Mitarbeiter ist das Ziel aller Alpine Classic Hotels, die sich durch Ihre Liebe zum Detail und Sorgfalt in Küche und Service auszeichnen.

**Passt Ihnen unsere Philosophie? Dann passen Sie zu uns!**

Wir laden Sie herzlich ein zur

**1. Alpinen Stellenbörse am 6. September 1999**

im Panoramasaal des Kongresshauses in Zürich

Das Stellenangebot umfasst Saison- und Jahresstellen in allen Sparten der Hotellerie, von Arosa bis Locarno und von Sölden bis Luzern. Führen Sie konkrete Bewerbungsgespräche mit den zuständigen Personen derjenigen Hotels, die Sie interessieren – alles an einem Tag an einem Ort.

Achtung: Eintritt nur auf Anmeldung – Anmeldeformular anfordern über Telefon 041 342 06 42 oder E-mail: [alpineclassic@centralnet.ch](mailto:alpineclassic@centralnet.ch)

116101/104230

Bei uns hat's noch Platz auf dem Sprungbrett!

Wir suchen zur Ergänzung ab November 1999 in Jahres- oder Wintersaison noch folgende aufgestellte, D-, E-, F-sprechende

**Barmaid, Barman, Barmitarbeiter/innen**

mit viel Freude am Beruf als Gastgeber für unsere internationalen Gäste.

Hätten Sie Lust? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Herrn Arthur Scherer  
**ELSIE'S PLACE BAR BISTRO**  
Kirchplatz, 3920 Zermatt

116016/189898

**hoteljob**

**Region Bern**

Für unsere Auftraggeberin, eine führende Institution im Gesundheitswesen des Kantons Bern, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Leiter/Leiterin Verpflegung** BG 100 %

Pro Tag werden zwischen 900 und 1400 Mahlzeiten zubereitet. Die Kunden – Patienten, Mitarbeitende, externe Besucher, Teilnehmer an Tagungen und Kongressen – werden in verschiedenen Restaurants/Räumlichkeiten bewirtet. Der Verpflegungsbereich ist auf ein ausgewogenes Preis-Leistungs-Verhältnis, hohe Qualität der Erzeugnisse und volle Zufriedenheit der Kunden ausgerichtet.

**Angebot:** Eine Kaderstelle mit vielseitigem, interessantem Aufgabengebiet, entsprechenden Kompetenzen und zeitgerechten Anstellungsbedingungen. Ein erfahrenes Team von Kolleginnen/Kollegen steht einer initiativen und innovativen Persönlichkeit bei dieser herausfordernden Aufgabe zur Seite.

**Anforderungen:** Sie verfügen über eine Grundausbildung als Koch mit Weiterbildung zum eidg. dipl. Küchenchef oder Produktionsleiter und/oder über einen Hotelfachschulabschluss. Sie bringen Führungserfahrung in einer Grossküche oder grösserem gastgewerblichem Unternehmen mit. Gute PC-Kenntnisse (Word/Excel) sowie Anwendererfahrungen in küchenspezifischen Programmen werden vorausgesetzt. Ebenso wichtig wie fachliche Qualifikationen sind hohe Sozialkompetenz, Selbstständigkeit, Loyalität, Teamfähigkeit und Freude, Neues anzupacken und umzusetzen.

Interessiert? Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Herrn Walter Rohner.

116041/84735

**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](mailto:info@hoteljob.ch)

**PRIVATE PSYCHIATRISCHE KLINIK**

**SCHLÖSSELI**  
8618 OETWIL AM SEE

Regionalklinik für das Zürcher Oberland



In unseren Restaurationsbetrieben (Klinikrestaurant und Cafeteria) verpflegen wir täglich bis zu 300 Patienten, Angestellte und Gäste.

Zur Unterstützung der Leiterin in ihrer organisatorischen und logistischen Aufgabe suchen wir eine/n

**Stellvertreterin/Stellvertreter der Restaurationsleiterin**

In dieser Funktion vertreten Sie die Leiterin in ihrer Führungsfunktion, arbeiten aber auch an der Front:

- Bedienung der Kunden in den Selbstbedienungsbetrieben
- Bedienung der Kassen (Installation bis Abrechnung)
- Lagerbewirtschaftung und Bestellung
- Schöpfservice
- Reinigung
- Organisation und Mithilfe von besonderen Anlässen.

Haben Sie eine gastgewerbliche Ausbildung – wenn möglich im F&B-Bereich – abgeschlossen und einige Jahre im Beruf gearbeitet? Haben Sie eventuell Führungserfahrung?

Dann hätten wir Ihnen eine interessante und anforderungsreiche Stelle in einem nicht alltäglichen Betrieb mit geregelter Arbeitszeit (Schichtbetrieb, 19.30 Uhr spätestens Arbeitsschluss) anzubieten.

Frau A. Widmer, Leiterin Restauration, kann Ihnen am Telefon mehr über die Stelle berichten (**Direktwahl: 01 929 83 30**).

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte direkt an Herrn E. Sonderegger, Leiter Ökonomie.

P 116091/155306

**INHALT:** Deutsche Schweiz 2-18 / Svizzera italiana 18 / International 20-21 / Stellengesuche 21

**SOMMAIRE:** Suisse romande 19-20 / Marché international 20-21 / Demandes d'emploi 21

**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 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)

**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 ein neue Herausforderung in:**  
St. Gallen, Kreuzlingen, Davos, Winterthur, Rapperswil, Zürich, Aarau, Luzern, Bern, Basel, Neuenburg, Lausanne, Genève, Sion, Zermatt.

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

## MobilzeitArbeit

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

## Staff Line

### Dive into our pool

Küchenchef, Zürich, Baden, Kloten, Winterthur  
Sekretärin, Zug, Zürich, Baden - Sales Executive, Zürich  
Personalberaterin, Zürich, Basel - Night Auditor, Zürich  
Betriebsassistentin, Zürich, Baden - Sommelier, Bern  
Hofa, Zürich, Thun - Shift Leader, Zürich, Genève  
Chef de Réception, Kloten, Genève, Meiringen  
Personalchef, Luzern - Geschäftsführerin 3\*Hotel, Zürich  
Bankettleiter, Bad Ragaz, Küsnacht, Aarau, Schaffhausen  
Gastronomiekoch, Zürich, Bern - Chef de partie, ganze  
Schweiz - RéceptionistIn, Luzern, Zürich, Arbon  
Sous-chef, Spreitenbach, Basel - Gouvernante, Luzern,  
Zürich - Geschäftsführer, Aarau, Olten

## Staff Box

### Liste of candidates

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

**Nutzen Sie unser know how**

## Events

Wir suchen Kellner, Köche, Servicefachangestellte, Chef de service, Hostessen, Studenten mit Erfahrung im Service, Fach- und Führungskräfte, die mit uns an ihren Frei- und Ferientagen diesen Sommer die prominentesten Events professionell mitgestalten. Hoher Stundenlohn und Spesen sind garantiert. Interessiert? Anmeldung via E-Mail oder telefonisch.

## Sommerzeit - Ferienzeit

### Stellvertretung Ferienablösung

Management - Küche - Service - Hauswirtschaft

Call now!

E-Mail Kurt.Oehrl@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Tourismus, Catering und Events

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

# BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Für unser Kultur-Restaurant Opus im Herzen der Altstadt Zürich suchen wir zur Ergänzung unseres Küchenteams per sofort einen jungen, engagierten

## Sous-Chef

Sie können sich für den Ideenreichtum der internationalen Küche mit ihren marktfrischen Produkten begeistern, sind eine Persönlichkeit, die vielseitig ist, gerne selbstständig arbeitet und sich in einem dynamischen Umfeld wohl fühlt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:  
Café-Restaurant **OPUS**  
Pfalzgasse 1, 8001 Zürich  
Erhard Kreuzer oder Nadja Stämpfli  
☎ 01 211 41 82



## hotel viktorija

6086 Hasliberg/Berner Oberland

Unser \*\*\*-Hotel liegt an schönster Aussichtslage auf einer prächtigen Sonnenterrasse über dem Haslital im Berner Oberland. 87 schöne Zimmer, Aussichts-Restaurant mit Terrasse, Bankett- und Seminar-Räume und 2 Jugendhäuser stehen unseren Gästen zur Verfügung.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

### Chef/in de réception (Stellvertretung der Direktion)

und

### Réceptionist/in

#### Sie verfügen über:

- Führungserfahrung in 1. oder 2. Kaderposition als Chef/in de Réception, Erfahrungen in anderen Bereichen der Hotellerie von Vorteil
- Freude am Umgang mit internationalen, Individual- und Gruppen-Gästen
- Sprachen D/E/F, mündlich und schriftlich
- Fidelio-Kenntnisse
- Für die Stelle als Réceptionist/in gut fundiertes Fachwissen an der Réception

#### Wir bieten Ihnen:

- eine interessante, vielseitige und selbständige Aufgabe
- Jahresstelle
- Integration in ein gutes Team

#### Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Gerhard Schmalhardt  
Hotel Viktoria

Mitglied VCH Hotels Schweiz  
6086 Hasliberg Reuti  
Tel. 033 971 11 21, Fax 033 971 54 57  
E-Mail: hasliberg@viktoria.ch

112930/68276

## Zermatt

# Grandhotel Schönegg

☆☆☆☆

Wir gehören zur charmanten Hotelvereinigung Relais & Châteaux und damit zu den führenden Häusern sowohl in Zermatt als auch in der Schweiz. Wieder sind wir zu den 50 bestens Hotels der Schweiz gewählt worden (Auszeichnung laut WirtschaftsMagazin-Bilanz 1997/1998). Damit unsere Gäste auch weiterhin die Qualität unserer Küche und unseren Service geniessen können, suchen wir zur Verstärkung für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

### Küche

- Chef de partie
- Chef pâtissier
- Commis de cuisine

### Service

- Chef de rang D, F, E
- Commis de rang D, F, E
- Officemädchen

### Bar

- Barmaid für Schneebar D, F, E

### Etage

- Gouvernante D, F

Wir bieten Ihnen eine 5-Tage-Woche, leistungsgerechte Bezahlung sowie interne Aufstiegsmöglichkeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an für ein persönliches Gespräch.

Fam. K. Metry  
Grandhotel Schönegg  
CH-3920 Zermatt  
Telefon 0041 27 967 44 88  
Fax 0041 27 967 58 08



116032/93930



Das traditionsreiche DOLDER GRAND HOTEL mit weltweit erstklassigem Ruf sucht per 1. Oktober 1999 eine

## ETAGENGOUVERNANTE

mit abgeschlossener Ausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung und für den Bereich Kaffeeküche/Economat per 1. September 1999 eine

## HOTELFACHASSISTENTIN

Für selbständige, flexible und durchsetzungsfähige Fachleute mit guten Sprachkenntnissen in D, E und F bieten wir eine neue Herausforderung.

Interessiert? Dann stehen Ihnen Frau J. Wenger und Frau P. Bolz gerne für weitere Informationen zur Verfügung oder freuen sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

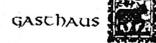
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich

Telefon 01 269 39 20, E-Mail: reservations@doldergrand.ch



A member of

The Leading Hotels of the World.



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser Speiserestaurant junge, freundliche

### Service-Mitarbeiterin (deutschsprachig)

Auf Ihren Anruf freuen sich:

Ursula & Guido Corradini, Gasthaus Ochsen, 9107 Urnäsch, Telefon 071 364 11 17.

116095/403118

Zur tatkräftigen Unterstützung an der Réception suchen wir nach Vereinbarung

### Praktikanten/-in

Wenn Sie auch noch Freude haben, nach Bedarf, unserem Service-Team unter die Arme zu greifen, dann sind Sie unsere Wunschperson. Ihr Arbeitsort ist Weggis am schönen Vierwaldstättersee.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:  
Hotel Rigi, Lern- und Kulturhaus am See  
Seestrasse 53, 6353 Weggis  
Telefon 041 392 03 92

116098/37419

# POSTHOTEL

CH 7050 AROSA

Für das neue Jahrtausend haben wir uns hohe Ziele gesteckt und daher für kommende Wintersaison folgende Stellen neu zu besetzen:

## Direktionsassistent m/w

für intensive Frontarbeit in den verschiedenen Restaurants

## Teamleiter Réception m/w

für charmante Verkaufsgespräche an unserer Réception

## Gouvernante

mit einem geübten Blick fürs Detail

## Sous-chef

als kreative Stütze in unserer Brigade

Es versteht sich, dass unser lebhafter und vielseitiger Betrieb unternehmerische Denkweise und Entscheidungskompetenz sowie Teamfähigkeit und Organisationstalent erfordert, um innovativ und kreativ ein Team zu führen und zu unterstützen. Ebenso wichtig ist für uns Ihre Persönlichkeit, Ihre Führungserfahrung und Fachkompetenz. Die materielle Ausstattung entspricht der Bedeutung dieser Positionen.

Wollen Sie diese Chance wahrnehmen, dann zögern Sie nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen oder direkt Ihre Bewerbungsunterlagen zu senden.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen

POSTHOTEL AROSA

Direktion, 7050 Arosa

115904/1538

## 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

Anzeigenentwurf (pro mm und Spalte) / Tarif des annonces (par mm et colonne):

- Frontseite / Première page: Fr. 1.52 (exkl. MwSt / sans TVA)

- Stellenangebote / Offres d'emploi: Fr. 1.27 (exkl. MwSt / sans TVA)

- Stellengesuche / 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 Do 12.8.1999  
- Erscheint Do 12.8.1999  
- Anzeigenschluss Fr 6.8., 17.00  
- Wiederholungen Mo 9.8., 10.00  
- Last Minute Mo 9.8., 16.00

Nr. 33 Do 19.8.1999  
Fr 13.8., 17.00  
Mo 16.8., 10.00  
Mo 16.8., 16.00

Nr. 34 Do 26.8.1999  
Fr 20.8., 17.00  
Mo 23.8., 10.00  
Mo 23.8., 16.00

Nr. 35 Do 2.9.1999  
Fr 27.8., 17.00  
Mo 30.8., 10.00  
Mo 30.8., 16.00

Herstellung / Production: Fischer Print / Druckzentrum Bern, 3110 Münsingen

Auflage / Tirage: 22 000 Ex. Versand / Expedition, 14 760 WEMF-beglaubigt / contrôlé REMP

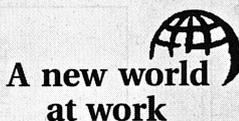
Die in dieser Zeitung publizierten Inserate dürfen von Dritten weder ganz noch teilweise kopiert, bearbeitet oder sonstwie verwertet werden. Ausgeschlossen ist insbesondere auch eine Einspeisung auf Online-Dienste, unabhängig davon, ob die Inserate zu diesem Zweck bearbeitet werden oder nicht. Der Verleger und die Inserenten übernehmen 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



### PROJEKTLEITER/IN EXPO.01

Im Auftrag eines gastronomischen Grossunternehmens suchen wir eine mutige, unabhängige und belastbare Führungspersönlichkeit. In dieser Aufgabe sind vor allem Stärken in der Planung, der Entwicklung von Strategien, der Organisation, der operativen Umsetzung und im Controlling gefragt. Sie verstehen die Entwicklung politischer Verhandlungen, können bei gegensätzlichen Meinungen vermitteln, wissen Ziele termingerecht zu erreichen und kalkulierbare Risiken abzuschätzen. Sie suchen eine aufbauende und faszinierende Aufgabe im Rahmen einer befristeten Projektarbeit bei der es Visionen braucht. Sie sprechen perfekt Deutsch und Französisch und haben zwingend Erfahrung in der gastronomischen Grossprojektarbeit. Es handelt sich um eine Stelle auf alleroberstem Niveau; senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
**Zürich, Petra Wickl, 01/297 79 79**

### KÜCHENCHEF

Für ein erstklassiges Viersterne-Hotel suchen wir per Dezember den aktiven und einsatzbereiten Küchenchef in Jahresstelle, der mit viel Engagement und Verantwortung das bekannte italienische Restaurant, zusammen mit seiner Brigade, auf weiterhin erfolgreichem Kurs ins Jahr 2000 führt. Wenn Sie sich mit der frischen und leichten mediterranen Küche bestens auskennen und eine interessante Position im Engadin suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.  
**Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79**

### KÜCHENCHEF / SOUS CHEF W/M

Für die Neueröffnung dieses sehr schönen und etwas erhöht gelegenen Hotelbetriebs in der Innerschweiz suchen wir den unternehmerisch denkenden und kalkulierenden Küchenchef und Sous chef. Wenn Sie das selbstständige Arbeiten bevorzugen und Ihre Kreativität gern ausleben wollen, dann sind Sie hier genau richtig! Saisonbewilligung ist vorhanden.  
**Luzern, Barbara Rogenmoser 041/210 02 60**

### RESTAURANTLEITER F&B-VERANTWORTLICHER

Sind Sie ein Gastgeber mit Leistungswille aus der gepflegten Hotellerie, oder verfügen Sie über einen Hotelfachschulabschluss und suchen für die kommende Wintersaison ein Sprungbrett zur nächsten Karrierestufe? Eine interessante und abwechslungsreiche Herausforderung erwartet Sie in einem Viersterne-Erstklassshotel im Herzen des Engadins. Wenn Sie verantwortungsbewusst sind, gern selbstständig arbeiten sowie gute EDV- und Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch, Französisch und Englisch mitbringen, dann rufen Sie mich noch heute an.  
**Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79**

### DIREKTIONSASSISTENTIN

Im Auftrag einer gesamtschweizerisch tätigen Managerfirma im Tourismusbereich suchen wir zur Unterstützung der Direktion eine neue Kadermitarbeiterin. Wenn Sie über eine Berufslehre in der Hotellerie verfügen, sehr gute Administrationskenntnisse besitzen und sich in Französisch, Englisch und Italienisch verständigen können, dann erwartet Sie hier eine echte Herausforderung in einem spannenden Arbeitsumfeld mit sehr guten Arbeitsbedingungen.  
**Bern, Andreas Schenk, 031/310 10 10**

### MANAGEMENT TRAINEE

Im Auftrag eines internationalen tätigen Gastronomiekonzerns in Zürich suchen wir dynamische und offene Leute (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 Wickl, 01/297 79 79**

### RECEPTIONIST/ EMPFANGSMITARBEITER W/M TAGESDIENST

Für ein internationales Dienstleistungsunternehmen in der Stadt Zürich suchen wir die diskrete Person mit Stil, die sich am Telefon charmant und professionell um die anspruchsvolle Kundschaft kümmert. Gute Deutsch- und Englischkenntnisse sind dabei unerlässlich. Ausserdem arbeiten Sie bei der Koordination des Reservationssystems mit. Sie überzeugen durch Ihr gewinnendes und natürliches Auftreten, denn Sie repräsentieren an dieser qualitativ hochstehenden Stelle (mit geregelten Arbeitszeiten) das Erscheinungsbild der Unternehmung massgeblich. Rufen Sie mich an.  
**Zürich, Petra Wickl, 01/297 79 79**

# Adecco

## HOTEL & EVENT



### RECEPTIONISTIN WINTERSAISON

Ob Bonjour, Hello, Buona sera oder Grüezi – Sie begrüssen jeden Gast mit natürlicher Herzlichkeit. Sie haben Flair für Administration, Organisation und Verkauf, und das Wohl Ihrer Gäste liegt Ihnen dabei besonders am Herzen. Für einen familiären Hotelbetrieb in den Bergen der Innerschweiz, suchen wir per September für die Wintersaison eine flexible, sprachgewandte und teamfähige Fachkraft, die an einer herausfordernden und abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert ist. Der Skipass für Sie liegt schon bereit. Rufen Sie mich gleich an.  
**Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60**

### EMPFANGSSEKRETÄRIN ENGADIN

Verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung (KV, Handelsschule, Hotelfachschule), und sind Sie eine offene, fröhliche und flexible Persönlichkeit auf der Suche nach einer abwechslungsreichen Herausforderung? Für ein beliebtes Club-Hotel im Engadin suchen wir zum Herbst in Jahresstelle die erfahrene Réceptionistin mit kompetentem Auftreten. Sie kennen sich in der EDV und im Internet bestens aus und haben gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch sowie eventuell Italienisch. Rufen Sie mich an.  
**Zürich, Nicole Clavadetscher, 01/297 79 79**

### SOUS CHEF W/M

Für ein Erstklass-Restaurant im Zentrum von Zürich, das als Insider-Tipp gilt, suchen wir einen ambitionierten jüngeren Sous chef. Das im Bistrotstil geführte Lokal hat einen regen Bankettbetrieb und erfordert dadurch Flexibilität sowie Kreativität. Wollen Sie Ihre Führungserfahrungen in einem motivierten Arbeitsumfeld weiter ausbauen? Fortschrittliche Anstellungsbedingungen sind hier selbstverständlich.  
**Zürich, Marc Ledermann, 01/297 79 79**

### CHEF DE PARTIE / TRAITEURVERKÄUFER TAGESDIENST

Feinste hausgemachte Tagliarini, gefüllte Auberginen, Rinds-, Thunfisch- oder Gemüsecarpaccio... Sie stellen beste Produkte in der Küche dieser Gourmetabteilung her oder verkaufen und beraten die anspruchsvolle Kundschaft in einem eleganten und gepflegten Ambiente. Fundierte Kochkenntnisse, ein gepflegtes Ausseres und gute Umgangsformen sind hier ein Muss. Wenn Sie künftig etwas geregelter arbeiten möchten, dann sollten Sie sich noch heute bei mir melden.  
**Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79**

### JUNGKUCH

Für ein Personalrestaurant im Kanton Baselland suchen wir den kreativen, fröhlichen und einsatzfreudigen Jungkoch mit ausgezeichneten Produktkenntnissen. Wenn Sie geregelte Arbeitszeiten und attraktive Anstellungsbedingungen zu schätzen wissen, dann rufen Sie mich noch heute an.  
**Basel, Esther Sardagna, 061/281 86 88**

### DIE ATTRAKTIVSTEN STELLEN

#### IN DER GANZEN SCHWEIZ – TEMPORÄR ODER FEST

Küchenchef	Trend-Lokal	ZH	sofort
Küchenchef	GaultMillau-Restaurant	ZH	23.8.–15.10.
Küchenchef	Ital. Spezialitätenrestaurant	ZH	n.v.
Alleinkoch	Italienisches Restaurant	ZG	sofort
Koch	Personalrestaurant	LU	sofort
Koch	Personalrestaurant	ZG	18.8.–17.9.
Sous chef	Ausflugrestaurant	ZH	15.8.
Sous chef	Personalrestaurant	ZH	1.11.
Chef de partie	Personalrestaurant	BE	sofort
Chef de partie	Dreisterne-Hotel	TG	sofort
Chef de partie	Personalrestaurant	ZH	15.9.
Chef de partie	Fünfstern-Hotel	BS	16.9.
Pizzaiole	Diverse Betriebe	SG	sofort
Hilfskoch	Neueröffnung Restaurant	LU	9.9.
Jungkoch	Trendrestaurant	SG	sofort
Jungkoch	Personalrestaurant	BE	sofort
Commis de cuisine	Diverse Betriebe	CH	n.v.
Office-Manager	Neueröffnung Restaurant	LU	9.9.
Service-Manager	Neueröffnung Restaurant	LU	9.9.
Chef de Service	Brasserie	BE	sofort
Chef de Service	Business-Hotel	ZH	1.9.
Sefa	Tea Room	BE	sofort
Sefa	Italienisches Restaurant	SG	sofort
Sefa	Viersterne-Hotel	SG	sofort
Sefa	Landgasthof	ZH	sofort
Sefa	Viersterne-Hotel, Stadt	LU	5.8.–30.9.
Sefa	Viersterne-Hotel, Kanton	LU	5.8.–30.9.
Sefa	Landgasthof	BL	9.9.
Kellner	Gepflegtes Speiserestaurant	ZH	sofort
Kellner	Italienisches Speiserestaurant	ZH	sofort
Chef de rang	Viersterne-Hotel	ZH	sofort
Chef de rang	GaultMillau-Restaurant	ZH	sofort
Hofa	Privatspital	BE	sofort
Hofa	Diverse Kliniken	ZH	sofort
Hostessen	Orbit	BS	25.9.
Barman	Disco Club	ZH	1.9.
Barman	Orbit	BS	25.9.
Barfrau	Pub	NW	9.–29.8.
Barmitarbeiter	Trend-Bar mit Terrasse	BE	sofort
Serviceaushilfen	Mega-Event Catering	ZH	4.9.
Buffetdame	Stadtcafé	ZH	sofort
Betriebsmitarbeiterin	Personalrestaurant	BE	sofort
Betriebsmitarbeiterin	Personalrestaurant	ZH	9.–31.8.
Réceptionist/in	Viersterne-Hotel	OW	sofort
Réceptionist/in	Viersterne-Hotel	ZH	sofort
Réceptionist/in	Consulting Firma	ZH	sofort
Promotorin	Warenhaus	BS	1.–11.9.
Administr. Manager	Gastronomiebetrieb	BE	sofort

**Zürich, Sandra Furrer und Gianni Valeri, 01/297 79 79**  
**Bern, Andreas Schenk, 031/310 10 10**  
**Luzern, Barbara Rogenmoser, 041/210 02 60**  
**St. Gallen, Nathalie Curti, 071/228 33 43**  
**Basel, Esther Sardagna, 061/281 86 88**

# ZERMATT



Restaurant • Rôtisserie • 3920 Zermatt  
 Familie Manfred Perren-Lehner  
 Telefon 027 967 77 41

Für unser Erstklassrestaurant Spycher suchen wir noch folgende Mitarbeiter (ab Dezember):

Küche:  
**Entremetier  
 Grill-Koch**

Service:  
**Chef de rang** flambier- und tranchierkundig, Sprachen D, F, E

**Praktikanten** für Service + Bar der Tourismus- oder Hotelfachschule  
**Barmaid**, Anfängerin, sprachkundig

Für unser **HOTEL ARISTELLA** (ab Oktober/November)

Réception:  
**Hotelsekretärin D, E, F** mit Erfahrung

**Direktionsassistentin** (Aide du patron)  
 Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Fam. Manfred Perren-Lehner  
 Restaurant Spycher  
 3920 Zermatt  
 Tel. 027 967 77 41, Fax 027 967 52 60  
 11591/29470



*Wir finden für Sie  
 die Nadel im Heuhaufen*

IMBODEN PERSONALSERVICE sucht im Kundenauftrag für ein \*\*\*-Hotel mit 87 Zimmern und Neubauküche mit modernster Einrichtung

kostenbewussten, kreativen Teamleadern als

### Küchenchef

der die gutbürgerliche Küche leicht und neuzeitlich dem HP- und Bankettgast näherbringt.  
 Eintritt ab 1. Oktober 1999.

Zur Verstärkung des Küchenchefs suchen wir weiter einen jungen, pflifigen

### Sous-chef de cuisine

und mit Stellenantritt Oktober bis Dezember 1999

### 2 Jungköche

Für den Gästempfang sind die Stellen als

### Chef de réception und Réceptionistin

neu zu besetzen.

Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Daniel Imboden, Telefon 033 821 15 15/16 Fax, General-Guisan-Str. 27 B, 3800 Interlaken. Im Internet unter: www.imboden-jobs.ch

116159/40073



Wir suchen für unser stadtbekanntes Restaurant «CIAO PEP – frisch, keck, peppig» eine/n junge/n

### Teamleader m/w

der/die es versteht, mit Freude und Motivation unsere Servicebrigade zu führen und unsere Gäste zu verwöhnen. Sie sind selbstständig und initiativ, verfügen nebst fundierten Servicekenntnissen auch über Führungserfahrung und Durchsetzungsvermögen?

Ja? Dann melden Sie sich bei uns.

### Koch m/w

Welcher junge Koch möchte gerne italienische Küchenluft schnuppern? Wer Abwechslung schätzt und seinen Beruf mit Freude und Teamgeist ausübt, ist bei uns am richtigen Ort.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Hotel Continental-Park  
 Murbacherstrasse 4, 6002 Luzern  
 Telefon 041 228 90 50  
 Gabriele Pedrazzetti, Direktor  
 115865/23167

# JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

**Betriebsleiter:** Ein neu erstelltes 4-A-Hotel auf dem Lande in der Zentralschweiz mit 40 Betten und schöner Panoramaterrasse sucht einen neuen Betriebsleiter. Nebst einer fundierten Ausbildung in der Gastronomie bringen Sie Erfahrung in gleichwertiger Position mit. Sie führen einen Mitarbeiterstab mit bis zu 30 Mitarbeitern und werden dabei von der Direktion unterstützt. Nebst Ihrer Gastfreundschaft beherrschen Sie auch den Umgang mit Zahlen und arbeiten gerne selbstständig und ergebnisorientiert. **Luzern**

**Küchenchef und Sous-Chef:** Können und Kreativität zählen zu Ihren Merkmalen. Personalführung, Organisationstalent und Kostenbewusstsein zeichnen Sie aus. Wir haben die Stellen, die Sie schon immer gesucht haben. Melden Sie sich jetzt in **Zürich**

**Gouvernante:** Sie sind die anpassungsfähige, gelehrte Hoto mit Berufserfahrung und sind mindestens 23 Jahre alt. In einem mittleren Hotelbetrieb in den Flunsbereichen sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Ablauf der Hauswirtschaft und die Ausbildung der Lehrlinge. Melden Sie sich in **Basel**

**Pächter/Paar:** Für ein Lokal am Rhein, zwischen Zürich und Basel, mit grosser Terrasse, Bankettsaal, 2 Restaurants, suchen wir die innovative Persönlichkeit, die weiss, Ihre Erfahrung zum Gelingen eines neuen Konzeptes einzusetzen. Erfahrung gepaart mit einer gastronomischen Ausbildung bilden die Grundlage für diese Herausforderung. Als Pächter werden Ihnen grosszügige Konditionen gewährt, die Ihnen erlauben, den Betrieb zum Erfolg zu führen. **Basel und Zürich**

**Gerantenpaar:** Per sofort wird in der Umgebung Luzern ein versiertes Gerantenpaar gesucht. Er bringt Erfahrung als Küchenprofi – und Sie als Serviceprofi mit. Es besteht auch die Möglichkeit, das Hotel/Restaurant mit 30 Betten und 4 verschiedenen Gaststuben zu pachten. Das Restaurant wurde neu renoviert und ist in einem Top-Zustand mit modernster Infrastruktur. Sie als Gastgeber sollen dem Restaurant zu neuem Glanz verhelfen und sollen sich gleichzeitig eine sichere Existenz aufbauen können. **Luzern**

**Gastroprofis:** Wir verfügen über eine grosse Anzahl an Stellen sowohl fest als auch temporär. In der Küche, im Service, an der Bar oder an der Reception. Melden Sie sich einfach in **Basel, Luzern oder Zürich**. Sie werden überrascht sein über die attraktive Stellenauswahl.

**gastronet.ch:** Unter <http://www.gastronet.ch> finden Sie den grössten Stellenmarkt, täglich aktualisiert auch mit allen Stellen von JOBS AND MORE.

**Temporär • Dauer • Kader**  
Basel 4051 • Steinvorstadt 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)



SEEDAMM  
PLAZA

KONGRESSE · HOTEL · SEMINARE

PFÄFFIKON SZ  
GANZ OBEN AM ZÜRICHSEE

\*\*\*\*-Hotel-, Seminar- und Kongresszentrum SEEDAMM PLAZA, direkt am Zürichsee, mit zwei A-la-carte-Restaurants, einem grossen Seminar- und Bankettbereich und rund 142 Hotelzimmern mit modernstem Komfort.



## Assistant Food and Beverage Manager

### Aufgabenbereich

- Stellvertretung des Food and Beverage Mgr.
- Planung, Organisation, Angebotsgestaltung
- Einkauf, Kontrollwesen, Lagerverwaltung
- Budgetierung
- Erreichen der gemeinsam erarbeiteten Ziele.

### Tatsachen

- junges, motiviertes Team
- flexible und dynamische Organisationsstruktur
- topmoderner Wirkungskreis
- verantwortungsvolles Arbeitsumfeld
- selbständige und herausfordernde Tätigkeit.

### Sie sind

- Hotellschulabsolvent mit Grundausbildung im Food and Beverage Bereich
- flexibel und belastbar
- kunden- und verkauforientiert
- kommunikativ und kreativ
- teamfreudig.

Interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen, oder informieren Sie sich telefonisch zwischen 8.30 Uhr bis 12.00 Uhr bei:

Ursula Keist, SEEDAMM PLAZA  
Seedammstrasse 3, 8808 Pfäffikon SZ  
Telefon 055 417 1783, Fax 055 417 1782  
E-Mail: [ursula.keist@swisscom.com](mailto:ursula.keist@swisscom.com)

116166/930396

Als innovativer Hotelbetrieb mitten in der Stadt Luzern suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine seriöse

## Bardame

### Wir erwarten von Ihnen:

- mehrjährige Erfahrung
- Kontaktfreudigkeit zu Gästen und Mitarbeitern
- Fremdsprachenkenntnisse (F/E)
- Verantwortungsbewusstsein
- Flexibilität

### Wir bieten:

- einen abwechslungsreichen Teilzeit-Job
- selbständiges Arbeiten
- gute Entlohnung
- gutes Arbeitsklima

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen unter folgende Chiffre O 025-195258, an Publicitas AG, Postfach 4070, 6002 Luzern.

P 116052/44300



Für unser ganzjährig geöffnetes \*\*\*\*-Hotel Europe suchen wir per 1. Oktober oder nach Vereinbarung einen

## Küchenchef

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freuen wir uns. Für detaillierte Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

HOTEL EUROPE, Nicole K. Ineichen, Personalleiterin,  
Promenade 63, 7270 Davos Platz, Tel. 081 413 59 21.



DA 116216/16703

## SONNENBERG



## Jacky Donatz

Im Restaurant, Garten und Club Sonnenberg am besten Lage hoch über der Stadt Zürich und dem Zürichsee verwöhnen wir Gourmet-Gäste aus der ganzen Welt.

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir

**Servicemitarbeiter/innen**  
mit Erfahrung  
**Chef de partie und Commis de cuisine**  
Eintritt nach Vereinbarung

Ist es für Sie eine Herausforderung, international anspruchsvolle Gäste aus Sport, Politik und Showbiz zu betreuen?

Dann freut sich Jacky Donatz auf Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse:

**RESTAURANT SONNENBERG**  
Aurorastrasse 98  
8032 Zürich

116169/41149

## RESTAURANT MÜRSET

Für unseren gepflegten und vielseitigen Restaurationsbetrieb im Aarauer Schachen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

## SERVICEFACHANGESTELLTE/N

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Servicelehre, arbeiten Sie gerne im Team und bleiben Sie auch in hektischen Situationen ruhig – dann sind Sie der/die richtige Mitunternehmer/in für uns.

Zögern Sie nicht! Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder verlangen Sie Herrn Bruder unter Telefon 062 822 13 72.

Restaurant Mürset  
Schachen 18  
5000 Aarau

Ein Unternehmen der Seerose AG

116200/177563



## 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  
HöfGouvernante  
Betriebsassistent/in**

Bevor Sie in die Ferien verreisen, telefonieren Sie uns und/oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen.



GastroSuisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Tel. 01 377 51 11 • Fax 01 371 89 09  
E-Mail: [jobservice@gastrosuisse.ch](mailto:jobservice@gastrosuisse.ch)



Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?  
Für unser Erstklasshaus suchen wir per 1. Dezember 1999 (evtl. früher) folgende freundliche und fachlich bestens ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeiten:

\*\*\*

**Für unsere Erstklass-Restaurants**  
Ausgezeichnet unter den 50 besten Restaurants der Schweiz  
Mitglied von „Les Grandes Tables de Suisse  
1\* Guide Michelin  
16 Punkte Gault Millau

### Service

Chef de Brigade m/w  
Chef de Rang (m/w)

(Nur mit Erfahrung in der Erstklassrestauration)  
Buffetbursche oder Buffettochter  
(mit guten Deutschkenntnissen)

### Küche

Chef de Partie  
Commis de Cuisine

(Nur mit Erfahrung in der Erstklassrestauration)  
Küchenbursche

\*\*\*

**Für unseren Music Club (Diskothek)**

Barkellner/in

\*\*\*

**Für unser Hotel**

Nachportier  
(mit guten Deutschkenntnissen)  
Zimmermädchen

\*\*\*

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Photo.

Hotel Davoserhof, CH - 7270 Davos Platz  
Familie Heidi & Paul Peltzold  
Tel. 081 415 66 66 / Fax. 081 415 66 67  
Internet: <http://www.davoserhof.ch>

115881/9318

Hotel ☆☆☆

## NATIONAL Davos

Für unser Erstklasshotel suchen wir ab 15. November 1999 eine junge, freundliche, initiative und einsatzfreudige

## Gouvernante

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Haben Sie eine Lehre als HOFA oder gleichwertige Ausbildung absolviert?

Liegt Ihnen das Wohl unserer Gäste am Herzen und sind Sie auf der Suche nach einer nicht alltäglichen Herausforderung? Haben Sie Freude, Mitarbeiter zu führen und zu motivieren?

Wir heissen Sie in unserem schönen und stilvollen Erstklasshotel schon heute herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien. Senden an:

Albert Bachmann  
**HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz**  
**TELEFON 081 413 60 46**

115960/02790



**Aus Spass am Genuss!**

Wir, die 30köpfige Kreuz-Crew, wünschen uns zwei junge Gastroprofis mit fundierter Ausbildung für unsere Réception und das Sekretariat. Ihr organisiert und bewältigt die umfang- und abwechslungsreiche Administration, damit wir unsere Stärken im Service und in der Küche optimal einsetzen können.

**RÉCEPTIONIST/IN  
BETRIEBSASSISTENT/IN**

- ... Ihr seid fröhlich, flexibel, engagiert und motiviert
- ... Ihr habt Freude an administrativen Arbeiten
- ... Kommunikation und Verkauf sind Eure Stärken
- ... Ihr verfügt über soziale und fachliche Kompetenz
- ... Ihr habt hektische Situationen fest im Griff und lebt nach dem Motto: «keep cool and smile!»
- ... Ihr verfügt über Stilsicherheit in deutscher Korrespondenz. Französisch, Englisch und Italienisch kommen Euch auch nicht Spanisch vor
- ... Ihr seid PC-Freaks, kennt das MS-Office bestens und bringt Leben auf unsere Web-Site
- ... Ihr entwickelt mit uns Ideen und begeistert andere dafür
- ... denn Erfolg erleben macht Freude!

Der Gasthof Kreuz wurde 1721 erbaut und steht unter Denkmalschutz, ist zentral und ideal gelegen und besitzt ausserordentlichen Charme.

Ein kleines Hotel, Seminar- und Banketträume, das Gourmetlokal Cheminée, die Chrüz-Chäller-Bar sowie ein innovativer Partyservice gehören zu unseren Dienstleistungsbereichen. Ab Oktober '99 verfügen wir im «LUCE», unserer neuen Dorfbeiz mit Glashaus, über weitere 30 Sitzplätze. Idee: «jung – spontan – sympathisch»

Also, bis bald im «Chrüz z Egerchingen»

**Gasthof Kreuz Egerkingen**

Louis + Irmgard Bischofberger  
CH-4622 Egerkingen  
Geöffnet Dienstag – Samstag  
Tel. 062 398 03 33 / Fax 062 398 43 40  
E-mail: info@kreuz-egerkingen.ch

Ein innovatives Hotel – Ein tolles Team – Ein internationales Lokal mit 156 Plätzen – Eine Aufgabe, die Sie herausfordern und weiterbringen wird. Eintritt per Oktober oder nach Vereinbarung.



Diese Position richtet sich an eine junge, dynamische Persönlichkeit, welche mit einem Führungsnachweis aus dem Restaurationsbereich ausgestattet, eine anspruchsvolle und interessante F&B Kaderposition sucht.

Neben einer interessanten Aufgabe mit Spielraum für Selbständigkeit und Initiative bieten wir fortschrittliche Anstellungsbedingungen der Mövenpick Unternehmungen. Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

Mövenpick Hotel Regensdorf  
Josef Knutti  
8105 Regensdorf  
Telefon 01 / 871 58 70  
E-Mail: Josef.Knutti@moevenpick.ch



P 116189261

**HoReGa Select**

Im Auftrage der Besizerschaft suchen wir für ein bekanntes Ausflugsrestaurant im Erholungsraum Zürichs ein/en

### Pächter Pächter(ehe)Paar

Ab initiative und tüchtige Gastgeber.

Das Restaurant zeichnet sich durch seine einzigartige Lage aus und bietet einem Pächter (vorzugsweise Küchenchef mit Partnerin) vielseitige Nutzungsmöglichkeiten in der Ausflugs- und Bankettrestauration.

Im unterteilbaren Restaurant stehen 130, im Sali 60, und auf den Schönwetterterrassen 180 Plätze zur Verfügung, nebst gut eingerichteten Betriebsräumen, einer 4-Zimmer-(Wirt)Wohnung und Bankettzimmern.

Die Pachtbedingungen sind fair und branchenüblich; Pachtantritt nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Kontaktaufnahme:

**HoReGa Select AG Pachtabteilung**  
Rolf Reutener/Vivonne Hirsbrunner  
Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

113894/208191

**DALA**  
HOTEL APARTEMENTS  
RÔTISSERIE BANQUING  
TEL 027 472 23 00  
FAX 027 472 23 01

**LEUKERBAD** Südschweiz  
Wir suchen in Jahresstelle

**1 Chef de rang m/w**  
**1 Chef de partie m/w**  
**1 Commis de partie m/w**

Nur Bewerber mit Fähigkeitszeugnis.

Ihre Bewerbung mit curriculum vitae und Zeugniskopien an

\*\*\*-Hotel DALA-Rôtisserie  
CH-3954 LEUKERBAD  
Herrn Martin LORETTAN

Internet: [www.dala.ch](http://www.dala.ch)  
E-Mail: [dala@rhone.ch](mailto:dala@rhone.ch)

115908/02073

**LEUKERBAD**  
LOCHE-LES-BAINS

**RÖSSLI**

Für unseren Küchenbetrieb suchen wir eine/n

**kreative Köchin/kreativen Koch,**  
80 – 100 %, Berufsabschluss nicht zwingend, mit Freude und Interesse an einer abwechslungsreichen Stelle.

In unserer Küche verwenden wir ökologisch produzierte Frisch-Produkte aus der Region und Colonialwaren ausgewählter Lieferanten. Wenn du dich für diese nicht alltägliche Stelle in unserem Genossenschaftsbetrieb interessierst, melde dich bei Tiana.

Genossenschaft Restaurant Rössli,  
Bahnhofstr. 1, 8712 Stafa,  
Tel 01-926 57 67

**Cresta Palace Celerina**

Möchten Sie den Winter 1999/2000 in der einzigartigen Atmosphäre des Oberengadins verbringen?

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

**Etagegouvernante (D, I)**  
**2. Gouvernante**

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

**Chef de rang**  
**Servicefachangestellte**

**Betriebsassistent/in für F&B**  
**Réceptionist/in /D, I)**  
**Night-auditor**

**Näherin**

Sind Sie an einer dieser Stellen interessiert?  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

H. P. und E. Herren  
**Cresta Palace Hotel**  
7505 Celerina – St. Moritz

116170/6955

**Wir suchen**

Wir sind ein gastronomischer Grossbetrieb und haben per 1. Oktober 1999 oder nach Übereinkunft folgende Kaderpositionen neu zu besetzen:

### Leiter Party-Service

Die Schwerpunkte des Aufgabengebietes umfassen den Verkauf, die gesamte Organisation, die Durchführung bis zur Rechnungsstellung von Anlässen aller Art.

### Einkaufsassistenten

Dieser Aufgabenbereich umfasst den täglichen Einkauf von Food und Beverage, die Führung des gesamten Getränkeagars, die Lagerverwaltung, die Inventuraufnahme mittels Delegaten sowie das Koordinieren der Logistik bei Partyanlässen.

Von unseren Kandidaten erwarten wir eine gastgewerbliche Ausbildung als Koch oder Servicefachangestellter, evtl. einen Hotelfachschulabschluss, Führungserfahrung, Organisationstalent, grosse Flexibilität sowie eine exakte Arbeitsweise.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**BAHNHOF RESTAURANTS BASEL**  
Frau C. Welz  
Centralbahnstrasse 14, 4051 Basel  
Telefon 061 295 39 39  
e-Mail: [hb\\_br@swissline.ch](mailto:hb_br@swissline.ch)

116155/2941

**BAHNHOF RESTAURANTS  
BASEL**

Für unseren abwechslungsreichen Betrieb suchen wir einen jüngeren

- **Küchenchef**
- oder einen aufstrebenden
- **Sous-chef**

Möchten Sie

- eine vielseitig anspruchsvolle Kundschaft verwöhnen?
- Verantwortung übernehmen?
- Lehrlinge ausbilden?
- ein Küchenteam führen (8 bis 10 Personen) und motivieren?

Bei uns haben Sie die Möglichkeit, mit marktfrischen Produkten Ihre Kreativität umzusetzen. Mit Interesse erwarten wir Ihre Bewerbung und freuen uns auf ein persönliches Gespräch.

PS. Auf Anfang Dezember wird auch eine Stelle für einen **Jungkoch** frei.

Mittwoch  
Ruhetag

**Linde**  
KLOSTERPLATZ EINSIEDELN

S. & G. Nussbaumer-Kälin  
CH-8840 Einsiedeln  
Telefon 065 418 48 48  
Telefax 065 418 48 49  
e-Mail: [hotel@linde-einsiedeln.ch](mailto:hotel@linde-einsiedeln.ch)  
Web: [www.linde-einsiedeln.ch](http://www.linde-einsiedeln.ch)

**Regus**

Instant Offices Worldwide  
Unsere Philosophie:  
5 x F: «fair, fun, fast moving, flexible, focused»

Unser Profil:  
Regus stellt sofort verfügbare und voll ausgestattete Büros mit Service zur Verfügung – an einer ständig wachsenden Anzahl von Standorten weltweit (240 Centres in 47 Ländern). Wir bringen Menschen, Räume und Technologie zusammen.

Unser Anforderungsprofil:  
Sie besitzen eine Hotelfachausbildung im Empfangsbereich, sprechen Deutsch und Englisch fließend, sind absolut gästeorientiert und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf.

Unser Angebot:  
Als Customer Service Representative (w oder m) bieten wir Ihnen eine Herausforderung in einem internationalen Umfeld, geregelte Arbeitszeiten (Mo-Fr) und die Möglichkeit, in einem jungen, motivierten Team mitzuarbeiten und etwas zu bewegen.

Interessiert? Senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

**Regus Business Centres S.A.**  
Reto U. Sahli  
World Trade Center  
Leutschenbachstrasse 95  
CH-8050 Zürich  
Telefon 01 308 39 49

116209/384221



**WALDHOTEL NATIONAL**  
Arosa

**DIREKTIONSASSISTENTEN/-INNEN**

gibt es viele!

Für unser \*\*\*\*-Haus allererster Güte suchen wir aber EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!

Der Arbeitsbeginn ist frühestens am 1. September, jedoch spätestens per 1. Oktober 1999 möglich.  
Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.**Anforderungsprofil:**

- Abschluss einer anerkannten Hotelfachschule
- Erfahrung in der 4-★- und/oder 5-★-Hotellerie
- loyal und innovativ, offen für NEUES
- grosse Einsatzbereitschaft
- Führungseigenschaften und Durchsetzungsvermögen
- kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- gute Sprachkenntnisse in Englisch (Französisch von Vorteil)
- Kongress-, Seminar- und Sales-Erfahrung
- F&B-Kenntnisse im Kontrollwesen
- EDV-Erfahrung mit Fidelio, Excel und Word for Windows (Kassensystem POS von Vorteil)
- Bereitschaft für ein längeres Engagement
- Idealalter ab 26 Jahren.

**Angebot des Hauses:**

- Jahresstelle mit entsprechendem Salär und Erfolgsbeteiligung
- dynamisches, gut eingespieltes junges Führungsteam
- 5 Wochen Ferien pro Jahr
- verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz in einem der führenden Häuser in Arosa
- Stellvertretung der Direktion
- Weiterbildungskurse vom Haus offeriert
- **Aufstiegschance zum Vize-Direktor**

Alles Weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa.  
Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

**WALDHOTEL NATIONAL**  
Herrn Daniel Bieri, Direktor  
CH-7050 Arosa  
Telefon 0041 81 377 13 51



115906/1740



Grand Hotel  
**ZERMATTERHOF**

Suchen Sie eine neue berufliche Herausforderung für die Jahrtausendwende?

Auf die Wintersaison 1999/2000 stellen wir ab Ende November oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter/innen ein:

**Service: Chef de rang/Demi-chef de rang/Commis de rang****Bar: Commis de bar (w)****Küche: Chef tournant/Chef pâtissier****Küche: Chef restaurateur**  
für Rôtisserie (14 Punkte GaultMillau)**Etage: Portier**  
**Zimmermädchen****Loge: Concierge tournant/Chasseur**

Würde es Ihnen Freude bereiten, in unserem exklusiven, vollständig renovierten 5-H-Hotel mitten im weltberühmten Zermatt eine internationale Kundschaft zu verwöhnen? Unser Haus der Luxusklasse verfügt über 60 Zimmer und 25 Suiten, 2 Bars, 3 Restaurants, einen grossartigen Bankett- und Kongresssaal sowie einen gut ausgestatteten Wellnessbereich.

Wenn Sie schon Berufserfahrung in der Hotellerie gesammelt haben, über gute Sprachkenntnisse in D, F, E verfügen, kontaktfreudig und flexibel sind, bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche, interessante Tätigkeit in einem jungen, dynamischen Team, in dem Sie Ihre hervorragenden Fachkenntnisse anwenden und perfektionieren können.

Wir offerieren Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, faire Anstellungsbedingungen, gute Entlohnung, auf Wunsch ein schönes Personalzimmer in der Nähe des Hotels sowie diverse Weiterbildungsmöglichkeiten (Sprachkurse usw.) Darüber hinaus erwartet Sie im sonnigen Zermatt ein schier unbegrenztes, sportliches Freizeitangebot.

Falls Sie die gewünschte Qualifikation besitzen und an einer der ausgeschriebenen Positionen interessiert sind, würden wir uns freuen, Sie bald einmal persönlich kennenzulernen. Schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien, oder rufen Sie uns einfach an!



**Grand Hotel Zermatterhof**  
z. H. Frau P. Merenda, Personalchefin  
3920 Zermatt

Telefon 027 966 66 00, Fax 027 966 66 99

Einfach  
wirklich!**TOPHOTEL  
JOHANNITER  
L U Z E R N**

Wir suchen auf den 1. Oktober 1999 für unser Top modernes Hotel mit 130 Betten, Banketträumen für 120 Personen und Seminarsäle für 60 Personen, mit dem spanischen Restaurant Bolero und der neuen Caramba Bar Tapas ein/e motivierte/n

**Anfangsreceptionsmitarbeiter/in  
oder Réceptionsmitarbeiter/in**

Sind Sie...

- flexibel?
  - sprechen Sie die Sprachen D/E/F?
  - arbeiten Sie gerne selbstständig?
  - sind Sie belastbar?
- haben Sie Freude am Umgang mit Menschen?  
...dann freut sich unsere Chef de réception  
Frau Furger Rosa Francisco auf Ihre vollständige  
Bewerbung.

**TOP-HOTEL JOHANNITER**  
**RESTAURANT BOLERO**  
**CARAMBA BAR TAPAS**  
Bundesplatz 18  
6003 Luzern  
Telefon 041 210 18 55



11612/23019

**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, Seminarien abhalten, Kongresse veranstalten, feiern und vieles mehr.

Auf Anfang Oktober oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

**1. Réceptionisten/-in**  
in Jahresstellung

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, fröhlich und charmant – wenn möglich mit Fidelio-Erfahrung – so stellen wir uns unsere/n neue/n Mitarbeiter/in vor.

Eine interessante und ausbaufähige Aufgabe mit regelmässigen Arbeitszeiten, ein aufgestelltes Team und ein wunderschöner Arbeitsort erwarten Sie hier am Sempachersee – rufen Sie uns an (Telefon 041 949 50 50) oder senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen; wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

**Ausbildungszentrum SRK am Sempachersee**  
Remo Fehlmann, stv. Direktor  
Personalabteilung  
6207 Nottwil

115624/318450



sport- und seminarhotel

st. hubertus®

OBER-GOMS

Bei uns beginnt die Wintersaison bereits Anfang Dezember! Schliessen Sie sich einem sportlichen Team an und begleiten Sie unsere Gäste mit Ihrer Begeisterung ins kommende Jahrtausend!

**Sous-chef**  
**Koch/Köchin**  
**Service-mitarbeiterin/Service-mitarbeiter**  
**Servicepraktikantin/Servicepraktikant**  
**Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter im Hausdienst**  
**Office-/Küchenhilfen**

Ein breites, sportliches Freizeitangebot steht Ihnen zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**Sport- und Ferienhotel St. Hubertus**

3981 Obergesteln  
Telefon 027 973 28 28  
www.obergoms.hotel.ch

Familie Waehrer Walpen

ch-3981 obergesteln / vs

telefon 027 973 28 28

telefax 027 973 28 69

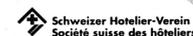
hoteljob

Personalberatung

Stellenvermittlung, Bern  
Telefon 031 370 43 33

Bureau de placement, Lausanne  
Téléphone 021 320 28 76

www.hoteljob.ch



Schweizer Hotelier-Verein  
Société suisse des hôteliers



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

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

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

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

Käthi und Lothar Lorenz  
Teamleiter im **A.D.L.E.R. SPORHOTEL**  
ADELBDEN  
CH-3715 Adelboden

Berner Oberland  
**Tel. 033 673 41 41 • Fax 033 673 42 39**

Wollen Sie zu unserem jungen, dynamischen Service-Team gehören und unsere internationalen Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen? Für unser Restaurant La Muetta, inmitten des Mövenpick Hotels, suchen wir ab sofort eine/n gelernte/r



Sie sprechen flüssend Deutsch, haben eine entsprechende Ausbildung und trauen sich zu, in einem interessanten Betrieb, in anspruchsvoller Umgebung unsere Gäste zu betreuen.

Wir bieten Ihnen geregelt Arbeitszeit (Samstag/Sonntag Ruhetag) sowie fünf Wochen Ferien. Nebst preiswertem Wohnen und Vergünstigungen im Hotelbereich, profitieren Sie als zukünftiger „Mövenpickler“ von weiteren Vorteilen.

Sind Sie Interessiert? Dann rufen Sie heute noch an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

Lorenza Di Dio, Personalleiterin  
Mövenpick Konferenz Hotel  
Höhenweg  
4622 Egerkingen  
Telefon 062 / 398 07 07

**MÖVENPICK HOTEL**  
Pick the Best

Unser langjähriger Betriebsleiter übernimmt einen eigenen Pachtbetrieb. Als Mitinhaber und Direktor einer Gruppe von schön eingerichteten Pizzerias/Ristorantes im Kanton Zürich und in der Zentralschweiz, suche ich den gut ausgebildeten, frontorientierten und flexiblen

**Geschäftsführer**

Sie sind ein praxisbezogener Gerant mit Fähigkeitsausweis A und haben bereits grössere Betriebe erfolgreich geleitet. Als Italiener oder Spanier, kennen Sie die Bedürfnisse und Anforderungen der entsprechenden Gastgätschaft. Administrativ werden Sie von der Verwaltung konstruktiv unterstützt. Idealerweise liegt Ihr Alter zwischen 30 und 45 Jahren.

Zudem suche ich mit Eintritt nach Vereinbarung einen fachlich ausgewiesenen, innovativen **italienischen Koch** in der Funktion als

**Küchenchef**

Ebenso sind Sie im Besitze eines Ausländerausweises C oder B. Interessenten senden bitte ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto ein unter Chiffre 116097 an **hotel+tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

118097/211990

**profil**  
**gastro**  
**Stellenbulletin**

Die Gastro Profil - Gruppe, ein aufstrebendes, auf Expansionskurs stehendes Unternehmen der Gastronomie, sucht für den bekannten **Restaurationsbetrieb**

**SCHINZENHOF HORGEN**  
einen  
**Chef de Service**

Die Stelle ist auch für eine Frau geeignet. Gefragt sind eine überdurchschnittlich gute Gästebetreuung, sowie Organisationsstalent. Ebenso gehört die Ablösung des Geschäftsführers inkl. Schlussdienst zum Aufgabenbereich.

**Haben wir Ihr Interesse geweckt?**  
Rufen Sie uns an (Telefon 01 725 27 05 / Herr Bergs oder Frau Lagered verlangen) oder schreiben Sie an:

Restaurationsbetriebe Schinzenhof  
Alte Landstrasse 24, 8810 Horgen

115980/045687

schweizer hotelier-verein  
société suisse des hôteliers

# 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](http://www.hoteljob.ch)

**Stellengesuche/Demandes d'emploi**

**Küche/cuisine**

1	2	3	4	5	6	7	8
723	Koch/Kellner	34	BE	C	sofort	D/F	Rest./Kantine, Zürich
726	Alleinkoch/Kü/chef	55	FR	C	Aug.	D/F/E	LU/NW/AG/BS
727	Küchenchef	35	AT	A	Dez.	D/E	zus. mit 728
729	Chef pâtissier	24	FR	A	Okt.	F/D/I	ZH
730	Hilfskoch/Koch	33	BA	B	sofort	D/E	Rest./Kantine, ZH

**Administration/administration**

1	2	3	4	5	6	7	8
716	Anfangsrecept./w.	20	CH		Dez.	D/F/E	Hotel, VS
718	Geschäftsführer	35	CH		n. Ver.	D	Thun/Bern
720	Réceptionistin	23	CH		Nov.	D/E/F	3*-5*-Hotel, BE/GR
722	Aide du patron/w.	41	CH		Sept.	D	Bern
725	Betriebsassistentin	27	CH		n. Ver.	D/F/E	Zentral-CH
731	Réception/Barman	24	CH		n. Ver.	D/F/E	Themenhotel
735	Anfangsrecept./w.	20	CH		Sept.	D/F/E	Hotel, ZH
737	F&B-Manager	34	DE	A	Aug.	D/I/E	4*-5*-Hotel, TI
739	Betriebsleiter	28	DE	B	Okt.	D/E	Kantine/Spital, ZH/AG

**Hauswirtschaft/ménage**

1	2	3	4	5	6	7	8
714	Hofa/Anf.gouv.	20	CH		Sept.	D/F	3*-4*-Hotel, BL/BS/AG
715	Hilfsgouvernante	21	CH		Sept.	D/E	Tagesbetrieb, W/thur
717	Gouvernante	27	CH		Aug.	D	3*-4*-Hotel, BL/BS/AG/ZH
719	Hofa	21	CH		Sept.	D/F	AG/ZH/BS
733	Portier/Chaffeur	23	PT	A	Dez.	D/I/F	zus. mit 734, GR/TI
734	Zimmerfrau	27	PT	A	Dez.	I/D	zus. mit 733, GR/TI
736	Gouvernante	37	CH		sofort	D/I/F	Ost-CH
738	Gouvernante	31	CH		Sept.	D/F/E	Hotel/Casino, BE-Oberland
740	Küchenhilfe	31	PT	A	Dez.	P/S/D	zus. mit 741, GR/TI
741	Zimmerfrau	27	PT	A	Dez.	P/I/D	zus. mit 740, GR/TI
742	Portier/Kü'hilfe	41	IQ	F	n. Ver.	F/D	BE
743	Küchenhilfe	26	IT	C	sofort	I/D	

**Service/service**

1	2	3	4	5	6	7	8
721	Sefa/Bardame	24	CH		Dez.	D/I/F	Hotelbar, Zermatt
724	Maitre d'hôtel	40	BE	A	n. Ver.	F/I/E	GR
728	Chef de rang/w.	33	PT	B	Dez.	D/I/F	zus. mit 727
732	Kellner	38	PT	A	Nov.	D/F/E	
744	Oberkellner	52	IT	A	Dez.	D/I/F	

- 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)

116202/84735

**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 an:  
 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  
Margartenstrasse 1  
6003 Luzern  
Tel. 041 227 40 27  
Info@job-in.ch  
www.job-in.ch

1145671401926

Jetzt haben Sie die Möglichkeit, in die Casinowelt einzusteigen:

# CASINO

St. Moritz

Zur Erweiterung der bestehenden Crew suchen wir ab 1. Sept. 1999 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine junge

### Casino-Assistentin

Kassa/Bar

Das Casino bietet seinen Gästen Spiel, Spass und Spannung in einer ausserordentlichen Erlebniswelt.

#### Folgende Aufgaben erwarten Sie:

- Mitarbeit in der Gästebetreuung: Kasse und Bar
- selbständige Barschicht und abwechslungsreiche Kassenschicht übernehmen
- Betreuung der Kunden im Spielsaal oder an der Bar
- Wir erwarten von Ihnen:
  - Alter: bis zirka 28 Jahre
  - Erfahrung im Gastgewerbe oder im Verkauf
  - Flexibilität und Teamgeist
  - gutes Deutsch
  - Bereitschaft zu unkonventionellen Arbeitszeiten (Schicht-, Spät- und Wochenenddienste)
  - tadelloser Leumund
  - gepflegtes Erscheinungsbild.

Wir freuen uns, Ihnen mehr über diese interessante Aufgabe erzählen zu dürfen. Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Casino St. Moritz Operating AG  
z. Hd. Herrn Walter Lüssi  
Via Veglia 15  
7500 St. Moritz  
Telefon 081 832 10 80  
E-mail: casino\_st.moritz@active.ch

11567296113

4-Stern-Hotel in Zürich  
sucht in junges Team  
per sofort oder nach Vereinbarung

### Réceptionist/in

Sind Sie flexibel, selbständig und belastbar? Bringen Sie Fremdsprachen- und EDV-Kenntnisse (Fidelio von Vorteil) mit?

Dann melden Sie sich schriftlich oder telefonisch bei:

Hotel Senator  
RV Hotel Management AG  
Heinrichstrasse 254/56, 8005 Zürich  
Telefon 01 448 18 18

116125/28233



Rössli  
Dagmersellen

Wir suchen auf Mitte August oder nach Vereinbarung in unser Landgasthaus eine freundliche

### Servicefachangestellte CH

Wir bieten:  
- Schichtbetrieb  
- geregelte Arbeitszeiten  
- guten Lohn  
- auf Wunsch Kost und Logis im Hause  
- junges Team

Auf Ihre Bewerbung freuen sich  
M. Bernet und M. Fuchs  
Gasthaus Rössli  
6252 Dagmersellen  
Telefon 062 756 26 16

116055/281191



Restaurant  
**wald egg**

9053 Teufen Tel. 071 333 12 30

(Nähe St. Gallen)

Bei uns ist schön was los

Die wunderschöne Lage ist einer der Vorteile unseres Betriebes.

Unser Angebot reicht vom Gourmetmenü bis zum Vesperplättli.

Jeden Monat einige neue Aktivitäten ist die tägliche Herausforderung unseres Teams.

Das wichtigste aber ist: Wir haben Spass an der Arbeit.

Was uns fehlt sind Sie

### Service Mitarbeiter/innen

die Abwechslung lieben.

Unsere Bedingung an Sie ist: längere Erfahrung im gepflegten A-la-carte-Service.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte Herrn oder Frau Dörig verlangen.

P 116049/267228



STÄTZ  
STÄTZERHORN  
BERGBAHNEN  
CHURWALDEN - PARPAN - LENZERHEIDE-VALBELLA

Heute schon was erlebt?

Haben Sie Lust, in unserem Team wichtige Ideen an einem trendigen Berg umzusetzen? Ist es Ihre Stärke, unsere Gäste nach Strich und Faden zu verwöhnen? Wollen Sie in Ihrer Freizeit unsere schönen Pisten genießen?

Dann finden Sie bei uns bestimmt die richtige Herausforderung. Wir suchen für die Wintersaison 99/00 noch folgende Verstärkungen:

Für unser urchiges Bergrestaurant

Alp Stätz:

- Küchenchef/Sous-chef
- Köchinnen/Köche
- Servicemitarbeiter/innen
- Barmitarbeiter/innen
- Buffetmitarbeiter/innen
- Kassamitarbeiter/innen
- Officemitarbeiter/innen
- Aushilfen (auch nur stundenweise)

Für unser Restaurant Stätz Inn:

- Verantwortlicher Stätz Inn (Restaurant and Snow & Bike Lodge)
- Servicemitarbeiter/innen

Lust, was zu erleben? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Mit Stätz auf ins Jahr 2000...

Stätzerhorn Ski- und Sessellift AG  
Hauptstrasse, 7075 Churwalden  
Auskünfte: Tel. 0041 81 382 22 22



Lenzerheide  
Valbella  
CHURWALDEN-PARPAN-LENZ  
Zeit für den Berg

P 116144/183490

## SCHEIDEGG HOTELS

### KLEINE SCHEIDEGG

Berner Oberland  
Schweiz

Auf kommende Wintersaison suchen wir einen

Küchenchef  
und einen  
Chef de partie

Unser traditionsreiches 3-Stern-Haus hat 96 Betten und ein Tagesrestaurant mit 200 Plätzen. Es steht an einmaliger Lage über Grindelwald und Wengen, mitten im Ski- und Wandergebiet, vis-à-vis von Eiger, Mönch und Jungfrau.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Andreas von Almen  
Scheidegg Hotels  
CH-3801-Kleine Scheidegg



116049/267228



DAVOS  
WALDHOTEL  
BELLEVUE

Suchen Sie für die kommende Wintersaison noch einen anspruchsvollen Job, der Ihnen dank Ihrer Ausbildung, Qualifikationen, Berufs- und Sprachkenntnissen auch Freude macht?

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt an schönster Panoramalage von Davos und mitten in einzigartiger Landschaft des Landwassertals, wo Sie zur Ergänzung unseres kreativen Teams Ihren verantwortungsbewussten Beruf ab zirka 17. Dezember 1999 bis 17. April 2000 als

Réception/Sekretariat: **Réceptionistin D/F/E** (nur mit Hotel- sowie Fidelio/Word- und Excel-97-Erfahrung)

**Nachportier-Aushilfe** (2 Nächte wöchelt./sprachgewandt)

**Servicefachmitarbeiterin Serviceangestellte/r Demi-chef de rang Commis de rang Servicepraktikant/in**

**Chef Entremetier Demi-chef de partie Commis de cuisine Küchenangestellter**

**Etagenportier/Tourant Zimmermädchen**

Waldfacé, Magic Mountain und Speisesaal:

Küche:

Hauswirtschaft:

verwirklichen können.

Sofern Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem modernst eingerichteten und neu umgebauten Zwei-Saison-4-Stern-Betrieb legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:

Waldhotel Bellevue, 7270 Davos Platz  
Joe F. Theiler-Zehnder, Dir.  
Tel. 081 415 37 47, Fax 415 37 99



Familienfreundliches Ferienhotel, Restaurant, Apéro-Bar.

Wir suchen für die Wintersaison oder in Jahresstelle motivierte, freundliche Mitarbeiter/innen

**Réceptionistin Réceptionspraktikantin Servicemitarbeiter/innen**

**Barmaid (für Apéro-Bar/Pub)**

**Kinderbetreuerin (Kinderclub)**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder erteilen Ihnen telefonisch Auskunft

Monica und Gion Schwarz  
Telefon 081 929 55 55

**CUCAGNA**  
Das unkomplizierte Hotel  
CH-7180 DISENTIS/MUSTER  
Tel. 081 929 55 55 - Fax 081 929 55 00  
E-mail: hoteltucagna@bluewin.ch

116100/8662



LA CULINA  
BAD RAGAZ

Unser Catering- und Produktionsbetrieb bietet eine **nicht alltägliche Chance** als **Chef de partie/Allrounder**

Sie sind an speditives, exaktes und selbständiges Arbeiten gewöhnt, Sie können Verantwortung übernehmen und Entscheidungen treffen, Sie sind flexibel und können sich den Gegebenheiten sofort anpassen, Aufträge zuverlässig ausführen, dann könnten wir uns vorstellen, dass Sie in unser Team passen.

Begeisterte Gäste gehören bei uns zum Alltag, darum brauchen wir Verstärkung, aber nicht nur zum Kochen, in verschiedenen Bereichen werden Sie bei uns gefördert. Lassen Sie sich überraschen bei einem Bewerbungsgespräch.

Schicken Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Brigitta und Toni Meli  
La Culina  
7310 Bad Ragaz  
Telefon 081 302 11 16  
E-mail: culina@spin.ch

116211/297461



WOLLEN SIE  
DABEI SEIN UND  
ZU DEN BESTEN  
GEHÖREN?

**Gault/Millau**  
HOTELS  
DES JAHRES '98

IM TEAM DES  
ERSTEN RESORTS  
DER SCHWEIZER  
LUXUSHOTELLERIE

Im GRANDHOTEL QUELLENHOF (LEADING HOTEL OF THE WORLD) ist nach Vereinbarung die Stelle als

**Stv. Hauswirtschaftsleiterin**  
neu zu besetzen.

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und konnten in 4- und/oder 5-★-Häusern bereits einige Jahre Berufserfahrung sammeln. Sie übernehmen gerne die Führung eines grösseren Teams und unterstützen die Leiterin in den täglichen operativen und administrativen Arbeiten. PC-Kenntnisse (Windows) von Vorteil. Der Aufgabenbereich umfasst die Etage, die öffentlichen Räumlichkeiten und die Lingerie. Das GRANDHOTEL QUELLENHOF verfügt über 106 luxuriöse Juniorsuiten und Suiten.

Wenn Sie fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein gutes Betriebsklima und einen modernen Arbeitsplatz in einem gehobenen Umfeld schätzen, freut sich Frau Monika Singerberger, Personalchefin, auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch:  
(081 303 30 30 - Direktwahl 081 303 27 22).

116232/2658

GRANDHOTELS  
BADRAGAZ  
Health, Spa & Golf Resort

GRANDHOTEL QUELLENHOF  
Member of  
Swire Hotels Group

GRANDHOTEL HOFRAGAZ  
E-Mail: resortragaz@bluewin.ch  
Internet: www.resortragaz.ch

CH-7310 Bad Ragaz Telefon +41 81 303 30 30 Telefax +41 81 303 30 33



Poetisch und einfach verrückt schön ist unser Ristorante in der Altstadt von Sempach. Dort inszeniert ein aufgestelltes Team von 20 Mitarbeiter/innen die hohe Schule der Gastfreundschaft. Die Erfolgsgeschichte spricht für sich und braucht aussergewöhnliche Darsteller/innen. Zum Beispiel Sie als

**Teamleiter/in Service**

Die grösste Aufmerksamkeit gehört den Wünschen unserer Gäste. Freundlich und zuvorkommend übernehmen Sie die Gästebetreuung und unterstützen das Serviceteam aktiv beim Verkauf. Administrative Arbeiten sind für Sie kein Greuel und Sie kümmern sich mit dem gleichen Elan und mit Liebe zum Detail um sämtliche grossen und kleinen Alltagslichkeiten des Betriebes.

Sie haben mehrjährige Serviceerfahrung im à-la-carte-Bereich oder bereits als Chef de Service in einer Führungsposition gewirkt. Sie sind idealerweise zwischen 23 und 35 Jahre jung und haben die Hotelfachschule absolviert.

Wir bieten eine professionelle Infrastruktur, ein gut eingespieltes Team sowie eine gründliche Einführung. Eintritt nach Vereinbarung.

Interessiert? Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellungen an Herrn Ueli Genner, Rainacker 69 4588 Oberramsern.

Ristorante Una storia della vita, Stadtstrasse 42, 6204 Sempach Stadt.

116125/102024

Das nächste Jahrtausend  
im Hotel Chesa Guardalej  
in Champfèr/St. Moritz!

Suchen Sie die persönliche Herausforderung? Bringen Sie die fachlichen Voraussetzungen mit und sind Sie teamfähig und motiviert? Dann planen Sie Ihre Karriere ins nächste Jahrtausend mit uns. Unsere Saison beginnt am 12. Dezember 1999 und endet zirka am 9. April 2000.

**HAUPTKÜCHE**  
Chef de partie  
Commis de cuisine

**STÜVA DAL POSTIGLIUN**  
Servicefachmitarbeiter/in

**PIANOBAR**  
Barmitarbeiter/in

**RESTAURANT JENATSCH**  
Chef de rang  
Commis de rang

**RECEPTION**  
Réceptionist/in  
Praktikant/in

**ETAGE UND BUFFET/OFFICE**  
Zimmermädchen  
Buffetmitarbeiter/in  
Officemitarbeiter

**GUARDALEJ-FACTS:**

ein wunderschönes 4★-Haus im Engadiner-Stil erbaut mit:  
105 Zimmern, 3 Restaurants, Pinobar, Wellnessbereich,  
Squash, Spielhalle, Kinderclub und Tiefgarage

**AUF BALD IM ENGADINI!**  
Wir freuen uns auf Sie.

**HOTEL CHESA GUARDALEJ**  
Frau Cornelia Sommer  
7112 Champfèr bei St. Moritz  
(01 836 63 00 (vormittags))

**CHESA GUARDALEJ**  
TEL +41 (0)81 836 63 00 FAX +41 (0)81 836 63 01  
EMAIL info@chesa-guardalej.ch INTERNET www.chesa-guardalej.ch

**Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir SIE!**

Möchten Sie Ihre Gäste auch am liebsten mit einem bunten Blumenstrauß direkt unter der Haustüre willkommen heißen? Dann sollten Sie so schnell wie möglich bei uns vorbeischaun. Als



macht es Ihnen Spass unsere Gäste am Telefon herzlich zu begrüßen, kompetent zu beraten und auch nett zu verabschieden.

Nebst einem internationalen Arbeitsumfeld und interessanten Mitarbeitervergütungen, bieten wir Ihnen geregelte Arbeitszeit sowie Samstag und Sonntag frei.

Wenn Sie Erfahrung im kaufmännischen Bereich mitbringen, sprachgewandt in D/E/F sind, sich mit dem PC gut auskennen und Freude haben in einem 30-köpfigen Front-Office Team zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an. Gerne erzählen wir Ihnen mehr.

Mövenpick Hotel ZH-Airport  
Lorenz Plumetaz  
W. Mittelholzerstrasse 8  
8152 Glattbrugg  
Telefon 01 / 808 80 21

**MÖVENPICK HOTEL**  
Pick the Best  
P 116053/361

**K** Für unser trendiges Restaurant in Frauenfeld suchen wir einen/eine **Kadermitarbeiter/-in**

Hast Du die Fähigkeit, ein Team zu führen?  
Kannst Du verkaufen, unterhalten und organisieren?  
Bist Du motiviert,  
als Gastgeber in unserem Kader mitzuarbeiten?

Dann freu ich mich auf Deine schriftliche Bewerbung:  
Boris Malivuk, Chili's Mexican Restaurant  
Bahnhofstr. 76  
8500 Frauenfeld  
Telefon 052/721 20 51



**WOLLEN SIE DABEI SEIN UND ZU DEN BESTEN GEHÖREN?**

**Gault Millau HOTELS DES JAHRES 98**

**Willkommen**

**IM TEAM DES ERSTEN RESORTS DER SCHWEIZER LUXUSHOTELLERIE**

Bei uns im **RESORT** sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende **Jahresstellen** zu besetzen:

\*\*\*\*GRANDHOTEL QUELLENHOF – LEADING HOTEL OF THE WORLD

**Chef de rang**  
**Commis de bar**

\*\*\*\*GRANDHOTEL HOFRAGAZ

**Réceptionistin**  
**Economatgouvernante**  
**Hotelfachassistentin tournante**  
**Servicefachangestellte/r**

Frau Monika Singenberger, Personalchefin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch:  
(081 303 30 30 – Direktwahl 081 303 27 22).

116225/2658

**GRANDHOTELS BADRAGAZ**  
Health, Spa & Golf Resort

GRANDHOTEL QUELLENHOF

GRANDHOTEL HOFRAGAZ  
E-Mail: resortragaz@bluewin.ch  
Internet: www.resortragaz.ch

CH-7310 Bad Ragaz Telefon +41 81 303 30 30 Telefax +41 81 303 30 33

**TSCHUGGEN GRAND HOTEL**  
7050 Arosa/Schweiz  
Tel. 081 378 99 99, Fax 081 378 99 90

Das Tschuggen Grand Hotel ist ein renommiertes 5-Stern-Luxus-Hotel an bester Lage, welches über 130 Zimmer und eine grosszügige Infrastruktur verfügt. Mit grosser Freude verpflichten wir uns die Erwartungen der vielen, immer wiederkehrenden Gäste in jeder Hinsicht zu übertreffen.

Sind Sie bereit, unsere langjährigen Mitarbeiter für den Millennium-Winter hautnah und aktiv von Dezember bis April in den folgenden Positionen zu unterstützen?

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

**Bünderstube/ La Provence:** **Servicefachmitarbeiterin** (D/E/F) w  
**Küche:** **Chef de partie** m/w, mind. 5 Jahre Erfahrung  
**Chef pâtissier** m/w, mind. 5 Jahre Erfahrung  
**Commis de cuisine** m/w

**F&B:** **F&B-Assistent** ab 1. 11. '99 und 1. 12. 99

**Réception:** **Stv. Chef de réception** (D/E/F) ab 1. 11. 99  
**Reservationssekretärin** (D/E/F) ab 15.9. 99  
**Réceptionistin** (D/E/F) mit Berufserfahrung in entsprechenden Häusern  
**Night-auditor** (D/E/F)

**Loge/Kiosk:** **2. Concierge** (D/E/F) mit Berufserfahrung in entsprechenden Häusern  
**Nachtconcierge** (D/E/F)  
**Kioskmitarbeiterin** (D/E/F)

**Hauswirtschaft:** **Generalgouvernante** mit Berufserfahrung in entsprechenden Häusern  
**2. Gouvernante**  
**Chief Stewart**  
**Buffet-/Officegouvernante**  
**Hotelfachassistentin**  
**1. Lingerie-Mädchen**  
**Zimmermädchen**  
**Floristin**

**Fitness/Beauty:** **Coiffeuse** (D/E/F)  
**Masseur und Fitnessbetreuer** m/w

In einem persönlichen Gespräch werden wir Ihnen gerne mehr über die Philosophie des Tschuggen Grand Hotels erzählen und Ihnen unser Haus näherbringen. In diesem Sinne sehen wir gespannt Ihren vollständigen Unterlagen entgegen.

**Tschuggen Grand Hotel**  
Tamara Schmid  
Mitarbeiteradministration  
116123/1695

**Swiss Deluxe Hotels**

**Öko \*\*\* Hotel Bethanien Davos**  
ausgezeichnet anders

Unser modernes Ferien- und Wellnesshotel mit 65 Gästezimmern, Fitnessräumen, Seminar-/Banketträumen und seinem trendigen Restaurant Rondo wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Diese Verpflichtung werden wir mit Ihrer Unterstützung auch in Zukunft erfolgreich wahrnehmen.

Zur Ergänzung unseres aufgestellten Teamsuchens wir folgende Mitarbeiter/innen:

**Réceptionist/in**

1. September 1999 oder nach Übereinkunft, in Jahresstelle und

**Servicefachmitarbeiter**

für Wintersaison 1999/2000

Als gästeorientierte Persönlichkeiten verfügen Sie über eine gastgewerbliche oder gleichwertige Grundausbildung.

Wir bieten Ihnen ein leistungsbezogenes Gehalt und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr menschliches und berufliches Potential voll entfalten können.

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**Hotel Bethanien Davos**, Andreas Aegerter, Direktor,  
Bahnhofstrasse 7, CH - 7270 Davos Platz  
Telefon 081 415 58 55

delikATESSEN & TRINKEN



**BAHNHOF BUFFET ZÜRICH**

Als zukunftsorientiertes Dienstleistungsunternehmen mit 1500 Sitzplätzen sind wir die grösste Bahnhofrestauration in Europa. Unsere Philosophie im Party-Service ist, "es bereitzuhaben" zu bieten, als obheim von uns erwartet wird. Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per Mitte September 1999 oder nach Übereinkunft einen

**Küchenchef des Party-Services**

Ihre Hauptaufgabe umfasst die Organisation des kulinarischen Bereiches von verschiedenen Anlässen (bis 1200 Personen). Unsere Flexibilität spiegelt sich in Firmen-, Privat- und Zirkus-caterings wieder.

Ihre Stärken:  
• Organisations- und Improvisationsvermögen  
• Flexibilität und Selbstständigkeit  
• Eigeninitiative, Durchsetzungsvermögen

Wir stellen uns einen jüngeren Berufsmann vor (im Alter von 25 bis 40 Jahren), der diese vielseitige Herausforderung mit Begeisterung annehmen will.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann sind wir gespannt auf Ihre vollständigen Unterlagen.

Candrian Catering AG, Restaurants Bahnhofbuffet, Frau S. Schwyder, Personalverantwortliche, Postfach, 8023 Zürich, Telefon 01 217 1537, personal@bahnhofbuffet.ch

116233/3980

**Immediate Teaching Openings**

International Hotel School requires teachers, with professional experience, for Hotel and Tourism Industry subjects at undergraduate and graduate level. Apply with CV and references to The Director, IHTC, Kantonstrasse 85, 6353 Weggis Tel. 041 392 06 00 Fax 041 392 06 10 e-mail: chambh@yahoo.co.uk 115688/402819

**DOMINO GASTRO**  
Bern, Berner Oberland

In Auftrag unserer Kunden offerieren wir **TOP- Stellen** in allen Positionen für

- Servicefachangestellte
- Köche
- Hauswirtschaftsmitarbeiter
- Réceptionsangestellte
- Portierangestellte
- Barmitarbeiter
- Hilfskräfte
- Lehrabgänger

Schicken Sie uns Ihren Lebenslauf oder rufen Sie uns an:

Melvin Maurice Franken  
Rugenparkstr. 4, Postfach 54  
3800 Interlaken  
Telefon 033 823 32 32

**Leoneck Hotel in Zürich**

Unser \*\*\*-Hotel mit 65 Zimmern liegt im Zentrum von Zürich. Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir eine/n belastbare/n und gästeorientierte/n

**Réceptionisten/-in**

Eintritt nach Vereinbarung, keine Saisonbewilligung vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

**Leoneck Hotel**  
Helmut Gold, Direktor  
Leonhardstrasse 1  
8001 Zürich  
Telefon 01 254 22 22, Fax 01 254 22 00  
E-Mail: leoneckhotel@bluewin.ch 116082/40681

Wir suchen für ein renommiertes **5-Sterne-Haus** in Basel per sofort oder nach Vereinbarung

**Etagegouvernante**

die selbstständig arbeitet, die Mitarbeiterinnen führt, die Zimmer und übrigen Bereiche kontrolliert und auch in der Lage ist, administrative Arbeiten zu erledigen.

Sie fühlen sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**CRS Housekeeping**  
z. H. Herrn M.R. Belvedere  
Postfach 1923 – 8065 Zürich  
116158/403046

## HOTEL MONTE ROSA \*\*\*\*



ZERMATT

Jahrtausendwechsel  
im weltbekanntesten Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersportort bietet Ihnen ideale Arbeits- und Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren geschätzten Gästen ein echtes Erlebnis zu verschaffen?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts suchen wir für die kommende Wintersaison 1999/2000 noch folgende Mitarbeiter/-innen:

### Réceptionistin

D/E/F schriftlich/mündlich  
Muttersprache Schweizerdeutsch,  
mit Berufserfahrung und EDV-Kenntnissen  
(w.m. Hogatex)

### Nachtportier

D/E/F mündlich

### Entremetier

**Commis de cuisine tournant**  
**Saalkellner/Demi-chef de rang**

D/F/E m/w

**Commis de restaurant et bar**

D/F/E m/w

**Commis de rang**

D/E/F m/w

**Zimmermädchen**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG  
Mireille Fux-Truffer  
Personalassistentin  
3920 Zermatt  
Tel. 027 966 87 56, Fax 027 966 87 57



116148/93268

Wir sind das führende  
Grandhotel in Davos.

Wir verwöhnen  
Ferien-, Seminar- und Kon-  
gressgäste.

Während des  
Weltwirtschaftsgipfels  
gehen Persönlichkeiten  
aus aller Welt bei uns  
ein und aus.

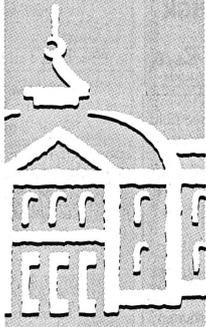
Herzlich willkommen  
auf 1560 m ü. M.  
im Team der  
unbegrenzten Möglichkeiten!

Das Steigenberger Belvédère  
im weltbekanntesten Wintersportort Davos  
bietet Ihnen für die kommende  
Wintersaison 1999/2000 ab Ende November  
eine Stelle als

**Stv. Chef de service**  
**Demi-chef pâtissier**  
**Chef de rang**  
**Commis de rang**  
**Commis de cuisine**  
**Hilfskoch**

Ist Ihr Interesse geweckt?

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:  
Steigenberger Belvédère, Frau H. Götzmann,  
Promenade 89, CH-7270 Davos Platz  
Telefon 081/415 60 60  
www.steigenberger.de



STEIGENBERGER  
BELVÉDERE  
DAVOS

Ernst Wyrsch, dipl. Hotelier SHV/VDH

## Arosa Hotel Cristallo «Le Bistro»

Familiär geführtes Erstklasshaus mit 70 Betten,  
französischem Gourmet-Restaurant,  
im Zentrum von Arosa, sucht für kommende  
Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

**Büro/Bar**  
**Sekretärin/Barmaid**

**Küche**  
**Garde-manger**  
**Entremetier**  
**Tournant**

**Service**  
**Saaltachter**  
**Bistrokellner «à la carte»**  
**Buffethilfe**

**Etage**  
**Portier**  
**Zimmermädchen**

Sehr guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch  
im Hause. Wenn Sie Interesse haben, in einem  
jungen und dynamischen Team mitzuwirken, bitten  
wir Sie, sich mit den üblichen Unterlagen zu  
bewerben.

Hotel Cristallo, 7050 Arosa  
Telefon 081 377 22 61

116188/1236

## Koch mit Betriebsleiter- funktion

(Dame oder Herr)

Für unser Personalrestaurant der Aebi & Co. AG in  
Burgdorf suchen wir per 1. Oktober 1999 oder nach  
Vereinbarung einen innovativen, flexiblen und mo-  
tivierten Koch mit Betriebsleiterfunktion.

Sie verwöhnen im Personalrestaurant täglich 80  
Gäste mit einem neuzeitlichen Speiseangebot. Zu-  
sätzlich liefern Sie zirka 100 Mahlzeiten an andere  
Betriebe aus. Ihr gastgeberisches Flair bei der Or-  
ganisation sowie Durchführung von Sonderanläs-  
sen und Ihre Freude am Kochen sind ebenfalls ge-  
fragt.

Sie tragen die Gesamtverantwortung für einen rei-  
nungslosen Betriebsablauf und führen diesen mit  
unternehmerischem Denken und kompetentem  
Handeln. Beidieser anspruchsvollen Aufgabe wer-  
den Sie von einem Team von rund drei Mitarbei-  
tenden unterstützt.

Sie haben eine Ausbildung als Koch und ein paar  
Jahre Berufserfahrung in der Küche gesammelt. Sie  
haben sich weitergebildet und verstehen es be-  
stens, Ihre Fachkenntnisse in der Praxis umzuset-  
zen. Sie bringen PC- und Administrationskennt-  
nisse mit. Die Führung und Förderung Ihrer Mitar-  
beitenden sind für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Wir bieten neben grosser Eigenverantwortung und  
Selbstständigkeit regelmässige Arbeitszeiten mit  
freien Abenden und Wochenenden sowie fünf  
Wochen Ferien. Zudem bieten wir alle Vorteile eines  
Grossunternehmens in Bezug auf Weiterbildung  
und Aufstiegsmöglichkeiten.

Möchten Sie diese vielseitige Herausforderung an-  
nehmen? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungs-  
unterlagen mit Foto an: SV-Service, Personaldienst,  
Frau Daniela Schmutz, Belpstrasse 41, Postfach  
307, 3000 Bern 14.

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

**SV**  
service

116065/17808

**htr**  
**Vom**  
**Nachtportier**  
**bis zum Sales**  
**Manager.**



### Restaurant Kreuz

#### Eine nicht alltägliche Chance!

Als Alleinkoch/-köchin haben Sie die  
Möglichkeit, Ihre Kreativität in einem  
Landgasthof Nähe Laufen BL in die  
Realität umzusetzen (ab November  
1999).

Weiter suche ich für unser Team eine  
engagierte, motivierte und freundliche  
Servicemitarbeiterin.

Falls ich Ihre Neugier geweckt habe, so  
senden Sie Ihre Bewerbung (schriftlich  
und mit Foto) an Frau K. Borer, Brück-  
reutweg 104, 3110 Münsingen.  
Telefon 031 721 36 40.

116220/403176

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

Welcome

## 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 Hotel-  
zimmern beherbergt die wohl vielfältigste  
Auswahl an verschiedenen Restaurants  
und Bars.

Ristorante LA CUCINA Pizzeria pasta  
Restaurant THALSGÄRDEN Thai-Restaurant  
LATINO Restaurant mediterrane Frisch-  
küche  
PENTHOUSE rooftop Bar  
Fredda Dance-Club

Wir suchen per sofort oder nach  
Übereinkunft junge, topmotivierte  
Kolleginnen und Kollegen!

### Economatgouvernante

Sie zeichnen verantwortlich für den  
gesamten Beverage-Einkauf und die  
Lehrlingsausbildung unserer 3 Hofa.  
Sie führen mit Organisationstalent die  
zirka 8 unterstellten Mitarbeiter.

### Penthouse-Bar Barmaid

Sie sind bereit, hautnah und aktiv am  
«BEST PLACE OF LUCERNE» mitzu-  
wirken. Werden Sie ein Teil des Stadt-  
gesprächs.

### Restaurant «Latino»

(15 Punkte Gault/Millau)

### Servicemitarbeiter/in

(deutschsprachig)

Sie bieten zuvorkommende Gäste-  
betreuung in lockerer, unkomplizierter  
Atmosphäre.

### Koch

Sie sind ein kreatives Kochtalent mit  
viel Berufsamitionen und haben be-  
reits einige Jahre Erfahrung.

### Ristorante «LA CUCINA»

### CUOCO

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns  
Ihre kurze Bewerbung mit aktuellem  
Foto z.H. Herrn Adrian Flückiger  
(Telefon direkt 041 226 88 04). Wir  
freuen uns auf Ihre Anfrage!

THE MILLENNIUM HOTEL ASTORIA  
PILATUSSTRASSE 29, 6002 LUCERNE  
TELEFON 041 226 88 88  
FAX 041 210 42 62

116227/22667

**HOTEL**  
**ARVE**  
**CENTRAL**

**DEIN ALPENBLUMENHOTEL  
MIT KRÄUTERKÜCHE!**

Durch die Blume gesagt — Du hast unseren Gästen gerade noch gefehlt!  
Vorausgesetzt, Du hast Freude  
an Blumen und Kräutern so wie wir — bist spassig und kreativ so wie wir, aufgeschlossen und fröhlich  
so wie wir. Dann werden wir die helle Freude haben an Dir — und unsere lieben Gäste auch!

### Bist Du **HOTELSEKRETÄR/IN**

(Ab 1. 5. 2000 Möglichkeit zur Teamleiterin)

frontorientiert, offen und liebst den Kontakt mit Gästen.

Du verfügst über eine abgeschlossene kaufmännische Lehre oder gleichwertige Ausbildung  
einer Schule, bist mehrsprachig und Deine Kenntnisse im Hotel-Betriebsablauf sind fortgeschritten.  
Deine Erfahrung mit der Software Fidelio ist Dir sehr nützlich. Eintritt ab Herbst 1999 oder nach Vereinbarung.  
Es handelt sich um eine Jahresstelle.

Du bist es doch, oder?

Melde Dich schnell — am besten mit einem Blumenstraus für unsere Gäste.  
Vergiss Dein Foto nicht und ab die Post ans Alpenblumenhotel Arve Central ...

Wir freuen uns über Deine Bewerbung  
HOTEL ARVE CENTRAL • Bruno Caratsch • Postfach 243 • CH-7050 Arosa/Graubünden

**Arosa**  
Arosa kann richtig machen

116092/1238

**Betriebsassistentin 100 %**

Für unser wunderschön gelegenes Studienzentrum der Schweizerischen Nationalbank in Gerzensee suchen wir auf Mitte Oktober 1999 oder nach Vereinbarung eine flexible und dienstleistungsorientierte Betriebsassistentin zur Unterstützung der Betriebsleitung.

Sie haben eine Hofa-Ausbildung abgeschlossen und bereits einige Jahre Erfahrung in diesem Beruf gesammelt. Sie sind mindestens 27-jährig und sprechen gut D, F und E. Der tägliche Umgang mit Menschen sowie eine selbstständige und verantwortungsbewusste Tätigkeit bereiten Ihnen Freude. Als Allrounderin erledigen Sie die Administration (Word- und Excel-Kenntnisse erforderlich!), sind an der Rezeption tätig und helfen bei Bedarf im Service und im Zimmerdienst mit.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem aufgeschlossenen Team, regelmässig freie Wochenenden, interne Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten sowie fünf Wochen Ferien.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung: SV-Service, Frau Margrit Ryser, Betriebsleiterin, Studienzentrum Gerzensee, Postfach 21, 3115 Gerzensee.

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



116058/17808

**Hotel Duc de Rohan**

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung motivierte und initiative Mitarbeiter/in:

**Koch/Jungskoch**  
in unser kreatives Küchenteam, Jahresstelle und

**Ferienablösung für 2 bis 4 Wochen**

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an. Frau Crüzer, Direktion, und Herr Jürg Stauffer, Küchenchef, stehen Ihnen für allfällige Fragen gerne zur Verfügung.

**Hotel Duc de Rohan**  
Masanserstrasse 44, 7000 Chur  
Telefon 081 252 10 22

116046/7803

**SPLÜGENSCHLOSS**  
Das kleine Stadt-Palais in Zürich

Splügenstrasse 2/Genferstrasse, CH-8002 Zürich, Switzerland  
Telefon +41 1 289 99 99, Telefax +41 1 289 99 98  
E-mail: [hotel@splugenschloss.ch](mailto:hotel@splugenschloss.ch)

Per September oder nach Übereinkunft suchen wir **eine Hausdame**

mit fundierter Berufserfahrung in Vier- oder Fünfsternhäusern zur selbständigen Führung des hauswirtschaftlichen Bereiches.  
Unser Haus umfasst 50 Zimmer und Suites, 7 Appartements, Restaurant und Bar.

Wir wünschen uns eine Hausdame mit Freude an motivierender Personalführung, die es versteht, durch sachkundige Pflege unseres Hauses und der Einrichtung eine gediegene und einladende Atmosphäre zu gestalten.

Bewerberinnen, die an einer Dauerstelle interessiert sind, senden bitte ihre kompletten Unterlagen mit Foto an Frau Ingrid Jakob, Direktionssekretärin.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen sich Christoph und Ingrid Suter, Propr./Dir.



115058/41181

HOTEL



Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über beste Ausbildungsmöglichkeiten und zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im «Flüela» pflegen die Tradition eines persönlich geführten 5-Stern-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Für die kommende Wintersaison, Eintritt per Ende November 1999, sind noch folgende Stellen zu besetzen:

**Restaurationsbereich**

**Commis de rang (m/w)**

(A-la-carte- und Halbpension-Service)

**Stübli**

**Servicefachangestellte (w)**

(A-la-carte-Service)

**Küche**

**Chef de partie  
Demi-chef de partie  
Commis de cuisine**

**Housekeeping  
Generalgouvernante  
Etagengouvernante  
Econamat-Gouvernante  
Zimmermädchen**

**Réception/Loge**

**Réceptionist/in D/E/F**

(mit Fidello-Erfahrung)

**Portier**

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Romy Frangi, Direktionsassistentin

\*\*\*\*\*Hotel Flüela • CH-7260 Davos Dorf  
Telefon ++(0)81 410 17 17 • Fax ++(0)81 410 17 18  
Internet: <http://www.tophotels.ch/fluela> • E-Mail: [fluela@fluela.ch](mailto:fluela@fluela.ch)



KATAG SEMINAR SERVICE



TOP International Hotels



116171/8958



Nach langjähriger und erfolgreicher Tätigkeit verlässt unser Küchenchef unser Haus, um in sein Heimatland zurückzukehren.

Als diesem Grund suchen wir seinen Nachfolger bis spätestens November 1999. Einem jüngeren (max. 35 Jahre) und motivierten

**KÜCHENCHEF**

bieten sich in einer Jahresstelle in unserem sehr gut positionierten Ferienhotel, welches noch ganz privat, persönlich und familiär geführt wird, beste Perspektiven.

Sie sind gewöhnt, unternehmerisch zu denken, sind führungs- und teamorientiert, Speisen und Gerichte tragen unverkennbar Ihre Handschrift und lassen unsere Stammgäste Ihre Kreativität spüren. Kalkulations-sicherheit, Betriebsinteresse und eine hohe Bereitschaft für eine aussergewöhnliche Küche nennen Sie Ihr eigen. Die Eigenverantwortung für Einkauf und Menuplanung ist Ihnen sehr wichtig. Auch sind Sie eine dynamische und flexible Persönlichkeit und lieben es, unsere Gäste mit einem vielseitigen Angebot immer wieder aufs neue zu verwöhnen und zu überraschen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne die üblichen Bewerbungsunterlagen und seien Sie versichert, dass Sie selbstverständlich unsere vollste Diskretion erhalten.



Z E R M A T T

Famille Abgottspon-Schell, 3920 Zermatt  
Telefon +41 27 966 50 00, Telefax +41 27 966 50 10  
115380/124699



*Lieben Sie einen starken Auftritt?*

Wir suchen per sofort oder auf nächste Wintersaison...  
[Jahres- oder Saisonstelle möglich]

- Receptionist/in
- Reception Praktikant/in
- Korrespondent/in mit sprachlichem Flair

Sie sind kontaktfreudig, aufgestellt und motiviert in einem vorwärtsstrebenden Team voll mitzuarbeiten. Sie haben Freude am Umgang mit unseren internationalen Gästen, arbeiten effizient, gewissenhaft und beherrschen Fidello mit Links. Deutsch ist Ihre Muttersprache, Sie finden sich aber auch in I / E / F zurecht. Dann können Sie bei uns vielleicht schon bald eine wichtige Rolle besetzen.

Schicken Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Hotel Saratz  
Bettina Plattner-Gerber  
CH-7504 Pontresina/St.Moritz

CH-7504 PONTRESINA/ST.MORITZ  
TELEFON 081 839 40 00 • FAX 081 839 40 40  
INFO@SARATZ.CH • WWW.SARATZ.CH



**BRUNO KERNEN'S NEWS**

AUS DEM BAHNHÖFLI SCHÖNRIED UND DEM PISCHE STOP:

Wir suchen auf die Wintersaison in Jahresanstellung eine/n motivierte/n, kreative/n und teamfähige/n Mitunternehmer/in als

**SOUSCHEF/IN**

Um unseren 8. Rang in der Zeitschrift «Bilanz» zu verteidigen, ist eine Fachkraft mit entsprechendem Organisations-talent, und mit Interesse verschiedene Konzepte zu betreuen, für unsere Betriebe unerlässlich. Finden Sie nicht auch?

Haben wir Ihre Aufmerksamkeit geweckt? Bruno Kernen freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und dem erforderlichen Leistungsausweis.

CH-3778 Schönried-Gstaad  
E-Mail: [bruno.kernen@gstaad.ch](mailto:bruno.kernen@gstaad.ch)  
<http://www.bruno-kernen.ch>

Tel. 033 744 42 42 Fax 744 61 42



Zürichstr. 2, 3360 Herzogenbuchsee  
Tel. 062 956 10 50 Fax 062 956 10 59

Zur Verstärkung unseres Personals suchen wir noch

- Pizzaiolo (Erfahrung mit Holzofen)
- Koch oder Köchin
- Serviceangestellte

Für nähere Informationen rufen Sie Herrn Kirmizitas an. Schriftliche Bewerbungen an obenstehende Adresse.

RE 116093/3679

**DOMINO GASTRO**

Top-Stellen in Basel und Region:

Eine Auswahl interessanter und anspruchsvoller Stellen in Betrieben der gepflegten Gastronomie und Hotellerie:

- ★ Betriebs-Assistenten/-innen für diverse Betriebe als:
  - für Selbstbedienungs-Rest.
  - für Bankett-/Cateringbereich
  - als Stv. des Chefs
  - Bankett & Stv. Chef de service

- ★ Chef/in de service
- ★ Servicemitarbeiter/innen

- ★ Réceptionist/in diverse Stellenangebote

- ★ Réceptionspraktikant/in Réceptionsinstieg für PC- und sprachkundige Sefas oder Hofa

- ★ Anfangs-Gouvernante \*\*\*\*\*Hotel sucht Hofa mit zirka 3 J. Praxis, die weiterkommen möchte

- ★ Küchenchefs m/w
- ★ Chefs de partie
- ★ Jungköche/-köchinnen (Tagdienst möglich)

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10  
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

E-mail: [m.otterbach@dominogastro.ch](mailto:m.otterbach@dominogastro.ch)  
[www.dominogastro.ch](http://www.dominogastro.ch)

HOTEL & RESTAURANT **GRAUHOLOZ**  
Autobahn A1  
CH-3063 Ittigen/Bern

Wir suchen auf 1. September 1999 oder nach Übereinkunft

**Koch**

Wir bieten einen aufs modernste eingerichteten Arbeitsplatz.  
Anstellung nach LGAV 98.  
Gute Entlohnung.  
Mitarbeit in mittlerer Brigade.

Bitte richten Sie Ihre Offerte an Herrn W. Bärtschi, Küchenchef  
Telefon 031 911 25 45  
Fax 031 911 60 15



BEST WESTERN SWISS HOTELS

P 110140/76984

116206/309184



Bist Du motiviert, in unserem nicht alltäglichen Restaurant als Gastgeber mitzuarbeiten?

Kannst Du verkaufen, unterhalten und organisieren?

Hast Du die Fähigkeit, ein Team zu führen?

Dann freu ich mich auf Deine schriftliche Bewerbung:

Frank Gradinger  
Stars and Stripes American Bar & Restaurant  
Steighof, 8311 Brütten  
Telefon 052/345 24 30

115900/11606



e-mail: sporthotel@kurhaus-frutt.ch  
http://www.kurhaus-frutt.ch

Wir suchen auf den 1. Dezember 1999 in längerfristigem Engagement einen jüngeren, innovativen, verkaufsorientierten Kadermitarbeiter als

## Chef de service/ Aide du patron

Unser traditionsreiches Ferienhotel an bester Lage auf Melchsee-Frutt ist das Hotel für eine anspruchsvolle, internationale Kundschaft. 100 Betten, Gruppenunterkünfte, grosszügige Speise- und Aufenthaltsräume, Sonnenterrasse, Restaurant, Bar-Dancing, Sauna und Kegelhalle.

Sie verstehen es, Gäste mit Charme und Professionalität aufmerksam zu betreuen und zu bewirten sowie Service- und Buffet-Teams effizient zu führen. Sie besitzen einen Hotelfachschulabschluss und verbinden Ihre Fachkompetenz mit einem motivierenden Führungsstil, einem gewandten Auftreten und ganzheitlichem, unternehmerischem Denken. Das Pflichtentgelt regelt Ihre Aufgaben, Verantwortungen und Kompetenzen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Referenzen und Foto. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Sporthotel Kurhaus Frutt  
Frau Trudy Durrer-Müller  
6068 Melchsee-Frutt  
Telefon 041 669 12 12

11601/24350



## Willkommen

Zeit für eine neue HERAUSFORDERUNG!

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!  
Verstärken Sie ab September  
oder nach Vereinbarung unser Team:

Küche:

**DEMI-CHEF PÂTISSIER  
COMMIS DE CUISINE**

Restaurant Jungfrautube:

**SERVICEMITARBEITER/IN (Chef de rang)**

Victoria-Bar:

**BARMITARBEITER/IN**

Hauswirtschaft:

**ÉTAGENPAAR  
(Etagenportier und Zimmermädchen)**

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!  
Frau A. Krummenacher, Personalchef,  
erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.



*Victoria Jungfrau*

TOP International Hotels

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA  
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80  
interlaken@victoria-jungfrau.ch • http://www.victoria-jungfrau.ch  
ECHTE GASTFREUNDSCHAFT AUCH IM PALACE LUZERN

one of "The Leading Hotels of the World"

# DAVOS

## CENTRAL SPORHOTEL ★★★★ DERBY HOTEL ★★★★★

Als junges Mitarbeiterteam sind wir alle Gastgeber!  
Motiviert beginnen wir auf Ende November mit der Tradition der erstklassigen Gästebetreuung.  
Arbeiten Sie mit uns erfolgreich ins neue Jahrtausend!

**2. Chef de service Speisesaal**  
Erfahrung im Halbpensionservice D/E

**Chef de rang  
Commis de rang  
Barman/-maid  
Bar/Saal Hostesse**  
★★★★

**1. Réceptionist/in**  
Réceptionserfahrung, Fidelio, D/E/F

**Réceptionist/in  
Praktikant/Ablöse Nachportier  
Nachportier**  
PC-Kenntnisse, D/E

★★★★

**Chef pâtissier  
Chef saucier  
Chef garde-manger  
Chef entremetier  
Commis de cuisine**  
★★★★

**Zimmermädchen  
Portier**  
D/E-Kenntnisse von Vorteil

**Officemitarbeiter**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung oder erste Kontaktaufnahme freut sich  
Frau M. Beer, Personalchefin, Telefon 081 415 82 02  
CH-7270 Davos Platz, Tobelmühlistrasse 1, c/o Central Sporthotel

115965/9288

## Hotel Restaurant

### Plattenhof Zürich

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

Für bald suchen wir:

**- Anfangsreceptionist/in**  
mit Fremdsprachenkenntnissen,  
Spass an vielfältigen Aufgaben und  
Sinn für Gastfreundschaft (KV, Ma-  
tura, Handelsschule)

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

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder  
Ihre Bewerbung.

110563/40860

Gesucht **Alleinkoch** in Wander- und  
Skigebiet im Bündnerland, in gutbürger-  
liches Restaurant, nach Übereinkunft,  
Alter ???, Er braucht Verantwortung, ist  
flexibel, ideenreich und selbständiges  
Arbeiten gewöhnt.

Zeugnisse mit Foto an Chiffre 115634,  
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001  
Bern.

115634/391553

## Restaurant Central 5443 Nd. Rohrdorf b. Baden

Wir suchen nach Vereinbarung

jungen **Koch m/w**  
als

**Chef de partie**  
in lebhaften, mittelgrossen Betrieb.

Angenehmer Arbeitsplatz –  
Top-Verdienst.  
Auf Wunsch Zimmer vorhanden

Wir freuen uns auf Ihren Anruf  
oder Ihre Bewerbung.  
M. und H.R. Staubli  
Telefon 056 496 15 15  
Montag und Dienstag Ruhetag

116197/391169



Ristorante La Golondrina

Gesucht zur Leitung eines renovierten  
3-★-Hotels in Zürich (36 Zimmer und  
kleines Spezialitätenrestaurant)

## Gerant/in

Sie sind charmant und frontorientiert,  
haben Erfahrung in ähnlicher Position,  
möchten Verantwortung übernehmen.

Dann rufen Sie uns bitte an:  
Telefon 01 804 07 00  
und/oder 01 804 75 26.  
Gerne geben wir Ihnen nähere  
Auskunft!

116215/40126

## Gastro Job

Eine Dienstleistung der Union Helvetica

## Sie suchen eine neue Herausforderung? Fragen Sie uns.

Für TOP-Betriebe ganz in Ihrer Nähe und in allen anderen Regionen der Schweiz  
suchen wir

## Servicfachangestellte Commis de cuisine/Chef de partie Sous-chef

Sie sind ein Profi in Ihrem Fach, haben Pfiff und Lust auf Veränderung. Dann haben  
wir hoffentlich Ihr Interesse geweckt.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit  
Foto). Wir freuen uns darauf.

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

115425/394113



Für unser komfortables 4-Sterne-Ferien- und Seminar-  
hotel mit 140 Betten (inkl. Gästehaus), im autofreien  
Sommer- und Winterferienort Stoons (Skigebiet) oberhalb  
von Brunnen über dem Vierwaldstättersee gelegen,  
suchen wir für die Wintersaison (zirka 15. Dezember 1999  
bis Anfang April 2000):

Administration \* **Réceptionist/in** (auch ganzjährig)  
Muttersprache D, Sprachen E, F  
Erfahrung mit Fidelio und Microsoft  
Office

\* **Réceptionspraktikantin**  
mit KV oder abgeschlossener  
Hotelfachschule

Buffet/Office \* **Buffetdame/Officebursche**  
\* **Küchenbursche**

Küche \* **Commis pâtissier**

Service \* **Servicemitarbeiter/innen**

Etage \* **Zimmermädchen**  
\* **Portier**

Gipfelrestaurant \* **Mitarbeiter für das  
Sennestübli auf dem Gipfel  
des Fronalpstocks**

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

Sporthotel Stoons

6433 Stoons  
Marc-André und Carola Peter, Direktion  
Telefon 041 810 45 15  
Fax 041 811 70 93  
www.tophotels.ch/sporthotel-stoons  
E-Mail: sporthotel-stoons@bluewin.ch



11606/34207

## HOTEL-RESTAURANT SONNEGG 6045 MEGGEN/Luzern

In unseren gut frequentierten Hotel-Restaurantbetrieb  
mit Party- und Bankettservice suchen wir per so/ort  
oder nach Übereinkunft einen kreativen, motivieren  
und aufgestellten

## Jungkoch m/w

zur Unterstützung des Küchenchefs.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre voll-  
ständige Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Pius Schmidli gibt Ihnen gerne Auskunft:  
Telefon 041 377 44 00

www.sonnegg-meggen.ch

115054/79472

## Hotel La Ginabelle

★★★★  
Z E R M A T T

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unseren  
\*\*\*\*-Betrieb motivierte Mitarbeiter/innen.  
Credo des Hauses ist es, unsere Gäste mit einem gepflegten  
und aufmerksamen Service zu verwöhnen.

Packen Sie mit uns die grosse Herausforderung an  
und bewerben Sie sich mit Foto und  
den üblichen Bewerbungsunterlagen als

**CHEF DE SERVICE  
CHEF DE RANG  
GOUVERNANTE  
CHEF DE PARTIE  
KINDERGÄRTNERIN  
RÉCEPTIONISTIN  
CHEF DE BAR**

Nebst zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungs-  
bedingungen, eigenen Mitarbeiterunterkünften  
bieten wir Ihnen ein angenehmes  
Arbeitsklima in einem jungen Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!  
Familie Abgotsson-Schell, CH-3920 Zermatt  
Telefon 027 966 50 00, Telefax 027 966 50 10

115226/124699

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in unsere beiden Vierstern-Best-Western-Hotels in Arosa und Scuol für die kommende Wintersaison 1999/2000 (ab Nov./Dez. bis April) noch folgende Mitarbeiter/innen:

**Direktionsassistent**  
Allrounder mit grösserer F&B-Erfahrung

**Küchenchef**  
mehrjährige Erfahrung in der Spitzengastronomie

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

**Servicefachangestellte**

**Chef de réception**  
mehrjährige Erfahrung/Fideliokenntnisse

**Réceptionspraktikantin**

**Etagenmitarbeiterinnen**  
**Portiers**

Sie lieben es, die Gäste zu verwöhnen – möchten Ihre Kreativität und Phantasie in einem gehobenen Betrieb umsetzen – haben einfach Spass und Freude am Beruf und arbeiten gerne in einem jungen Team.

Bewerbungen an: Julia und Kurt Baumgartner, Hotel Belvédère, 7550 Scuol, Telefon 081 864 10 41.



116236/32600

CARRIÈRE



**Waldheim Risch-Lug**

Hotel • Restaurant • Seminar • Ferien • Golf • Freizeit

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Können Sie sich vorstellen, in einem vielseitigen Hotel und Restaurant die Verantwortung einer eigenen Service-Station zu übernehmen? Dann sind Sie die oder der richtige

**Servicefachangestellte (CH)**

für unser Team. Unsere anspruchsvolle und dankbare Kundschaft schätzt es sehr, von einer/einem tüchtigen Verkäuferin/Verkäufer fachkundig beraten zu werden.

Ist es auch Ihr Wunsch, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten? Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf, um weitere Details zu besprechen.

Telefon 041 799 70 70, Frau Schriber verlangen.

HOTEL-RESTAURANT WALDHEIM, CH-6343 RISCH Vreni und Sepp Schriber

Tel.: +41 (41) 799 70 70, Fax: +41 (41) 799 70 79  
Internet: www.waldheim.ch (Schauen Sie rein – es lohnt sich)  
E-mail: waldheim@waldheim.ch

116149/28932

**GRAND HOTEL BEAU RIVAGE**

3800 INTERLAKEN



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

Unser Hotel mit 99 Zimmern und verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten bietet Ihnen viel Entwicklungspotential. Lassen Sie sich von der familiären Atmosphäre inspirieren!

Unfallbedingt suchen wir per sofort einen

**Chef de partie**  
mit 4-★- oder 5-★-Erfahrung

Sind Sie an einer kurzfristigen Anstellung oder evtl. an einem fortdauernden Engagement interessiert, dann bewerben Sie sich noch heute.

Per Ende August suchen wir einen

**Portier**  
und ein

**Zimmermädchen**  
mit Deutschkenntnissen

Am besten per Telefon 033/821 62 72 oder Fax 033/823 28 47 an:

Grand Hotel Beau Rivage  
Susanne Lötscher, 3800 Interlaken.

116231/16110

**Köchin/Koch 100 %**

Lieben Sie Ihren Beruf? Ist «biologisch» nicht nur ein Modewort für Sie? Dann sind Sie unser neues Teammitglied! Sie übernehmen nicht nur die Planung, sondern auch die Produktion des biologischen Angebots, sind für die fachgerechte Lagerung sämtlicher Produkte verantwortlich und verwöhnen unsere Gäste mit einem kreativen und schmackhaften Angebot.

Wir wenden uns an eine jüngere Persönlichkeit mit abgeschlossener Lehre, Berufserfahrung, grosser Selbständigkeit und einer sauberen Arbeitsweise, die eine moderne Infrastruktur und vorwiegend regelmässige Arbeitszeiten (Montag – Freitag) zu schätzen weiss.

**Hotelfachassistentin oder hausw. Betriebsleiterin (FA)100 %**

Ihre Talente liegen in der Vielseitigkeit und im Kontakt zu Menschen. Die Aufgabe? Kurz gesagt sind Sie verantwortlich für einen reibungslosen Ablauf in der Mensa und im Office. Dies beinhaltet u. a. die Sicherstellung des Angebotes, Kontrollen bzgl. Ordnung und Sauberkeit, einen effizienten Personaleinsatz und motivierende Mitarbeiterführung, Arbeitszeitkontrollen, Vorbereitungsarbeiten und Mithilfe bei Sonderanlässen sowie vieles mehr – immer unter Berücksichtigung unserer neu eingeführten ISO-Normen.

Sie wollen und können Verantwortung übernehmen, sind sehr flexibel und absolut kundenorientiert. Eine exakte Arbeitsweise und ausgeprägte Kommunikationsfähigkeiten setzen wir voraus, ebenso wie eine Ausbildung im Gastgewerbe und Berufserfahrung auch im Führungsbereich.

Beide Stellen möchten wir so schnell wie möglich besetzen. 5 Wochen Ferien, einen 13. Monatslohn, die Vorteile eines Grossunternehmens und ein junges, motiviertes Team erwarten Sie.

Interessiert? Zögern Sie nicht – senden Sie uns Ihre Bewerbung: Mensa Polyterrasse ETH Zürich, Leonhardstrasse 34, 8092 Zürich, Frau Ruth Keller, Betriebsleiterin.

Internet (<http://www.sv-service.com>).



116213/178098

**Über Gastfreundschaft und Seilschaften.**

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

Möchten Sie im Berner Oberland an schönster Lage über dem Thunersee arbeiten?

In der originellen «Sagi» sollen sich unsere Gäste bei feinen Speisen und freundlicher Atmosphäre entspannen können.

Sind Sie der/die gelernte

**Jungkoch/-köchin**

und die freundliche

**Servicefachangestellte**

die unser Team tatkräftig unterstützen?

Eintritt nach Vereinbarung.  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Sagi  
A. Bercher und R. Gasser  
3703 Aeschi  
Tel. 033 654 33 03 oder 033 654 58 80

116182/400

Restaurant «zur alten Kanzlei»  
Dorfstrasse 13  
8606 Greifensee  
Telefon 01 940 58 87

Für unseren schönen Landgasthof suchen wir zur Verstärkung nach Übereinkunft jüngere

**Servicefachangestellte**

sowie

**Jungkoch/-köchin**

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Familienbetrieb zu arbeiten, dann würde uns Ihr Anruf freuen. (Zimmer im Hause möglich.)  
Hermann und Helene Jochum.

100942/130044

Wir vermitteln gratis gute Stellen in guten Hotels der ganzen Schweiz für qualifiziertes Hotelpersonal.  
Verlangen Sie das Anmeldeformular.

Stellenvermittlungsbüro Hotella  
A. Noth, Bollwerkstrasse 84, 4102 Binningen (Schweiz).

113407/401646

Ein verlockendes Angebot!

Mitten in der Natur und trotzdem an bester Passantenlage sucht ein kleines aber feines, dynamisches, zu liebendes Speiserestaurant im Berner Oberland die/den neuen

**Teamchef/in**

Selbständig sein im kleinen Team und trotzdem in ein grösseres und professionelles Gefüge eingebunden sein. Sich verwirklichen und gleichzeitig von motivierender Unterstützung und Erfahrungen profitieren. Wir bieten ein junges Team, Erfolgsbeteiligung, Wohnung, seriöses und modernen Arbeitsplatz und vieles mehr, um sich wohl zu fühlen. Wir verlangen Freude an der Sache, eine positive Ausstrahlung, Seriosität, Charakterstärke, Sozialkompetenz - einfach alles was es braucht, um erfolgreich zu sein!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 116040 an [hotel + tourismus@revue](mailto:hotel + tourismus@revue), Postfach, 3001 Bern.

116040/5207



Rehabilitations- und Gesundheitszentrum

Für unsere moderne Rehabilitationsklinik suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Nachtportier**

Ihr vorzüglicher Umgang mit Menschen ist uns wichtig. Unser junger und dynamischer Betrieb bietet Ihnen ein sehr interessantes und vielfältiges Tätigkeitsfeld.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Schönberg Gunten  
Rehabilitations- und Gesundheitszentrum  
Verena Kühni, Hoteldirektorin  
3654 Gunten  
Telefon 033 252 38 38  
Fax 033 252 38 39

\*\*\*\*

Zur Ergänzung unseres jungen und aufgestellten Küchenteams suchen wir per 1. Oktober 1999 oder nach Vereinbarung

**Jungkoch/-köchin (CH)**

Wenn Sie Freude an einer kreativen und gesunden Küche haben und ansprechende Arbeitsbedingungen schätzen, könnte dies Ihr zukünftiger Job sein!

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Schönberg Gunten  
Rehabilitations- und Gesundheitszentrum  
Hermann Müller, Küchenchef  
3654 Gunten  
Telefon 033 252 38 38  
Fax 033 252 38 39

116163/326070



in unsere saisonale und marktorientierte Küche suchen wir eine/n motivierte/n und einsatzfreudige/n

**Koch/Köchin**

sowie in unseren gepflegten Speiseservice eine freundliche und versierte

**Servicefachangestellte**

Legen Sie Wert auf eine gediegene Umgebung sowie eine kompetente Betreuung der Gäste, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Eintritt nach Übereinkunft.

Familie Jules und Monika Frei, Landgasthof Wartegg  
8554 Müllheim-Wigoltingen beim Bahnhof  
Telefon 052 763 16 31

116636/63410

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 («Stuben», «Da capo», «Table d'hôte»), einem grosszügigen Wellness-Angebot (Hallen- und Frei-Erlebnis-Sauna 35 °C, Saunapark, Beauty- und Bäderabteilung), Tennisplätzen und Squashhalle.

Wir suchen Sie per September/Oktober 1999 oder nach Übereinkunft zur Leitung unserer Hauswirtschaft als

**1. Hausdame**

mit mehrjähriger Berufserfahrung zur Führung von zirka 25 Mitarbeitern/-innen auf der Etage, am Buffet und im Office, Idealerweise ab 26 Jahren.

Ein gut funktionierendes Kaderteam freut sich, Sie kennenzulernen. Wenn Sie an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, so senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an Herrn Heiner Lutz.

**HOTEL ERMITAGE-GOLF**  
3778 Gstaad-Schönried  
Telefon 033 744 27 27  
<http://www.ermitagegolf.ch>

116059/32565

swiss golf Hotels  
**GSTAAD SAANENLAND** ALPINE CLASSICS PRIVATE HOTELS

# hoteljob

## Kanton Luzern

Hoch über dem Vierwaldstättersee, in einem auf-treuen Ort, suchen wir für die Neueröffnung eines Hotels per November/Dezember eine/n

### Betriebsleiterin/-leiter (evtl. Paar)

Das Hotel liegt im 4\*-Bereich mit 40 Betten, verfügt über Restaurant, Bankett- und Seminarräumlichkeiten und eine grosse Terrasse (Ausflugsgäste). Für einen optimalen Betriebsablauf ist ein Team von 30-40 Mitarbeitern/-innen vorgesehen.

Zur Führung dieses Betriebes ist gute F&B-Erfahrung im Gastronomiebereich notwendig. Wichtig sind zudem Flexibilität in Angebotsplanung und Personalmanagement. Sprachkenntnisse D/E/F. Ein «Muss»: Kochlehre und Hotelfachschuldiplom, Alter zwischen 30 und 40 Jahren.

Gerne nehmen wir Ihre Bewerbung über die untenstehende Adresse entgegen, z. H. Frau Irène Porta.

116041/84735



### Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung  
Mombijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33  
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34  
http://www.hoteljob.ch, E-mail: info@hoteljob.ch

### ★★★★ TURM-HOTEL VICTORIA ★★★ HOTEL CRISTIANA

Alte Flüelstrasse 2 • CH-7260 Davos Dorf • Schweiz  
Telefon 081 417 53 00 • Telefax 081 417 53 80

### NEUES HOTEL? NEUE HERAUSFORDERUNG!

Qualifizierte Unterstützung zu unserem langjährigen Team, infolge Vergrößerung, ab sofort oder nach Vereinbarung gesucht.

#### ★★★★-RÉCEPTION

Sie oder er mit 4-★-Erfahrung, die/der nicht mehr länger die Nummer zwei sein will

#### ★★★★-SERVICE

A-la-carte- und Hotelsevice

#### ★★★★-KÜCHE

Koch oder Köchin

#### ★★★★-BAR/RESTAURANT

verkaufsorientierte süsse Maus

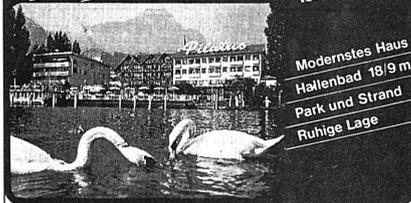


Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:  
Herrn M. Dellorian, dipl. Hotelier SHV/VDH  
obige Adresse

Turm-Restaurant, Turm-Bar, Panorama-Restaurant, Sitzungszimmer,  
400 m<sup>2</sup> Wellness und Fitness, Turm-Suiten  
116104/148130

# Seehotel PILATUS

6052 HERGISWIL  
Bes. Fam. Fuchs  
Tel. 041 630 15 55  
Telex 866 159



Modernstes Haus  
Hallenbad 18/9 m  
Park und Strand  
Ruhige Lage

Unser Seehotel Pilatus ist das führende 4-★-Ferien-hotel direkt am Vierwaldstättersee. Seine 100 Betten werden ergänzt durch ein hochstehendes, gastronomisches Angebot. Unsere treuen und anspruchsvollen Gäste dürfen sich nicht nur auf ein wunderschönes Haus mit allen Annehmlichkeiten in einmalig schöner Umgebung freuen, sondern auch auf ein hochmotiviertes, fachlich kompetentes Gastgeber- und Mitarbeiter-Team. Wenn auch für Sie der Kontakt mit dem Gast und seine Zufriedenheit Ihr grösstes Anliegen sowie Ihre Freude ist, nehmen Sie doch Teil an der grossen Aufgabe, unser Haus über alle andern hinauswachsen zu lassen.

Für unsere lebhafteste Réception suchen wir in Ganz-jahresstellung:

### Réceptionistin/Hotelsekretärin

Gerne stellen wir Ihnen unseren Betrieb in weiteren Details vor. Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns. Anfragen richten Sie bitte an:

Fuchs Hans, Personalchef

116191/15569



Wenn die Norm nicht gefragt und die Kreativität grenzenlos ist...

Das Erstklasshotel mit «mystischem Touch» sucht für die kommende Winter- und evtl. Sommersaison oder für immer ..... noch folgende Mitarbeiter/innen:

#### Büro/Réception:

Sekretär/in:  
mit sehr guten Sprachkenntnissen (D, F, E) und Erfahrung in Jahresstellung

#### Küche:

Chef de partie/Tournaite  
Commis de cuisine  
Grill Chef für unseren Holzkohlegrill

#### Speisesaal/Grillroom:

Servicefachangestellte mit Erfahrung  
Commis de rang  
Sprachkenntnisse D, E

#### Bars/Dancing:

Selbständige Barman-Barmaids  
Commis de bar

#### Etage/Office/Buffet

Zimmermädchen mit Erfahrung  
Etagenportier  
Buffetbursche mit Kenntnissen  
Officebursche

Lieben Sie Ihren Beruf und ein ausserordentliches Ambiente?  
Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Familie Alex Perren  
HOTEL ALEX  
CH - 3920 Zermatt  
Telefon +41 27 966 70 70, Fax +41 27 966 70 90

Restaurants, Bars - Dancing, Wintergarten, Konferenzraum, Spiel- und Leseecke  
Wellness-Center mit:  
Erlebnishallenbad, Tennishalle, Squash, Fitnessraum, Saunen, Solarien, Dampfbäder.  
Familie Alex Perren • CH-3920 Zermatt • Telefon 027 966 70 70 • Telefax 027 966 70 90

116107/28065



Für unser renommiertes Hotel-Restaurant du Lac in Hergiswil (vormals Seehotel Friedheim) in Hergiswil, direkt am Vierwaldstättersee (7 Autominuten von Luzern) suchen wir nach Vereinbarung

#### Jungkoch (m/w)

#### Chef de partie (m/w)

#### Servicefachangestellte (m/w)

für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant

Sie haben eine solide, fundierte Berufsbildung. Sie sind jung, motiviert, selbständig und sprechen «Schwyzerdütsch». Sie arbeiten gerne im Team und übernehmen Verantwortung.

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten, so freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen. Herr Blaser ist gerne bereit, Sie über Näheres zu informieren.

Hotel Restaurant du Lac  
Walter Blaser, Dir.  
Seestrasse 76, Postfach, 6052 Hergiswil  
Telefon 041 630 42 42  
P 116186/15547

#### Stell/dich/ein in Lenzerheide/Vallbella

Hier in Lenzerheide-Vallbella führen wir mit einem kleinen, tüchtigen Mitarbeiter-Team ein grosses, familienfreundliches Ferienzentrum. Bei uns finden jedes Jahr einige tausend Winter- und Sommergäste Entspannung und Erholung bei Sport, Plausch und viel Kurzweil.

Auf Anfang November (oder nach Vereinbarung) wird bei uns eine interessante Saison- und Jahresstelle frei.

Wir suchen eine

#### Réceptionistin/Sekretärin

Ich gehe davon aus, dass Sie in allen allgemeinen Büroarbeiten sattelfest sind. Was aber ebenso zählt, ist Ihre Freude (und Ihr Talent) im täglichen Kontakt mit unseren Gästen.

Wenn Sie mir jetzt telefonieren, erfahren Sie alles übrige, was für Sie vor einem Stell/dich/ein in Lenzerheide auch noch von Interesse ist.

Conradin Malär  
Ferienzentrum Soleval  
Lenzerheide-Vallbella  
Telefon 081 384 1735  
116219/58432



Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung in regen A-la-carte-Betrieb

#### 1. Pizzaiolo

nur mit Erfahrung

sowie auf den Herbst oder nach Vereinbarung

#### 2 Küchenhilfen

auch Ehepaar, A-Bewilligung möglich

Nähere Auskünfte erteilt gerne Frau Monika Danese-Roth, Telefon 081 413 24 00 oder 413 17 23, Restaurant Al Ponte, Mattastrasse 11, 7270 Davos Platz.  
116184/383548



Einmalige Gelegenheit im Gastrobusiness!!!

Heute bietet das Airport Business Center in Belp ca. 350 Arbeitsplätze, Tendenz zunehmend.

Wir suchen eine(n) innovativ(e)n

Restaurantbetreiber/in

der/die ein neues Konzept bei uns verwirklichen möchte.

Gerne zeigen wir Ihnen die Lokalitäten. Die Einrichtung und den Ausbau bestimmen Sie. Grundausbau durch den Eigentümer.

SGI Schweizerische Gesellschaft für Immobilien Management AG  
Airport Business Center 62  
3123 Belp

Telefon 031 812 11 11 immobilien@sgibern.com  
Fax 031 812 11 10  
P 116109/403130

#### Quanta Virtual Fun Space Zürich

sucht für seine zwei Freizeit-Centers

#### eine/n Assistenten/-in des Geschäftsführers

zwischen 25 und 35 Jahren

Ihre Aufgaben sind Motivierung eines jungen Mitarbeiter-Teams, Kundenbetreuung sowie Unterstützung des Geschäftsführers in allen administrativen und Marketing-Bereichen. Unregelmässige Arbeitszeiten.

Beginn und Salär nach Vereinbarung. Kenntnisse in Französisch oder Englisch erwünscht.

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugnissen an:

Quanta S.A., av. Reverdill 14, 1260 Nyon 2.  
116084/403117

# BRUNO KERNEN'S PISCHE STOP



SCHÖNRIED  
GSTAAD-SWITZERLAND

Sind Sie die flexible, talentierte und aufgestellte Persönlichkeit, mit Freude im Umgang mit unseren «jungen und junggebliebenen» internationalen Gästen?

Auf die kommende Wintersaison suchen wir für unseren Betrieb direkt an der Skipiste Horneggli eine/n

### GESCHÄFTSFÜHRERIN (evtl. Paar)

für Bruno Kernen's Restaurant Pischte Stop in Schönried-Gstaad, der Sonnenterrasse des Saanenlandes.

Ihre Aufgaben umfassen die Leitung des Restaurants mit grosser Sonnenterrasse und Schirmbar, das Bestellwesen und die Führung des Teams.

Unser aktiver Betrieb bietet eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit. Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto zu. Gerne lernen wir Sie persönlich kennen.

CH-3778 Schönried-Gstaad

E-Mail: bruno.kernen@gstaad.ch http://www.bruno-kernen.ch



RO 116139/20557

# DAVOS

Wir suchen für die Sommersaison oder nach Vereinbarung (Jahresstelle möglich):



#### Servicemitarbeiter/in



#### Pâtissier/-ère

Auf Ihre Bewerbung mit Foto freuen wir uns. Für Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

HOTEL EUROPE, Nicole K. Ineichen, Personalleiterin,  
Promenade 63, 7270 Davos Platz, Tel. 081 413 59 21.  
DA 116217/150703

# Wir suchen

Wir suchen nach Übereinkunft eine aufgestellte und gepflegte Persönlichkeit als

### Chef de service (w)

Sie sind eine charmante Gastgeberin und verstehen es, unsere anspruchsvolle, internationale Kundschaft in unserer Brasserie willkommen zu heissen.

Sie besitzen eine fundierte Berufsausbildung im Gastgewerbe, motivierende Führungseigenschaften sowie viel Durchsetzungsvermögen und Flexibilität.

Wenn Sie Ihre Karriere in einem lebhaften und zukunftsorientierten Unternehmen fortsetzen möchten, dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

#### BAHNHOF RESTAURANTS BASEL

Frau Stefanie Imark  
Personalassistentin  
Centralbahnstrasse 14  
4051 Basel

116081/2941



BAHNHOF RESTAURANTS  
BASEL

Coming soon...



restaurant-bar

In Zürich West feiert bald ein tropischer Sturm durch die Gastroszene. Auf die Neueröffnung anfangs September suchen wir für unser Restaurant, Bar & Lounge MitarbeiterInnen in Voll- oder Teilzeitanstellung für

**Service, Bar, Empfang (Hostess)** und **Küche (Chef de Partie, Commis de Cuisine)**

Begleitest Du uns auf eine Reise in eine etwas andere Welt? Bist Du offen für Neues, hast Du ein Flair zum Detail und liebst Du die Gastronomie mit seinem ganzen Facettenreichtum?

Sende uns Deine Bewerbungsunterlagen, und vielleicht bist Du bald mit dabei in unserem jungen und kreativen Team.

Restaurant Monsoon (ehemals Orion)  
Erwin Bacher oder Björn de Munk  
Förlibuckstrasse 180, 8005 Zürich  
Telefon 01 - 271 77 87, Fax 01 - 273 08 10

Remimag Gastronomie

# Remimag

- bringt Sie weiter -



In unseren 8 Erlebnisrestaurants arbeiten 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Für unsere Zentralverwaltung in Rothenburg LU suchen wir eine **Gastronomin aus Leidenschaft** als

## Assistentin der Geschäftsleitung

Sie sind Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung. Zu Ihrer abwechslungsreichen Aufgabe gehören:

- Neueröffnungen (Mitwirkung bei der Planung, Organisation, Realisierung)
- Bau, Unterhalt, Reparaturen (in bestehenden und neuen Betrieben)
- Einrichtung von Restaurants (Maschinen, Geräte, Mobiliar)
- Abschluss von Service- und Kaufverträgen
- Standortanalysen, Kosten- und Energiekontrolle
- Einkauf von Non-Food-Artikeln
- Liegenschaftsverwaltung (Vermietung, Unterhalt, Wohnungsabnahme)
- Administration (Budgets, Dossiers, Abrechnungen, Korrespondenz)
- Kontrolle von Hygiene, Reinigung und Lingerie
- Dekoration (Zusammenarbeit mit Dekorateurin)

Sie arbeiten gerne selbständig und sind doch eine Team-Playerin. Sie verfügen über Verhandlungsgeschick, sind selbstbewusst und fähig, Ihre Ziele zu erreichen. Sie tragen gerne Verantwortung. Der Wechsel zwischen praktischer Arbeit in den Betrieben und administrativer Arbeit in der Verwaltung spricht Sie an. Viel Geld geht durch Ihre Hände. Sie tragen Sorge dazu. Ihre gute Koordination trägt bei zu unserem Erfolg.

Sie bringen Führungserfahrung und eine fundierte Ausbildung mit. Der PC ist für Sie ein unentbehrliches Arbeitsmittel. Anspruchsvolle Sekretariatsarbeiten und Korrespondenz erledigen sie selbständig. Erfahrung aus Einkauf, Unterhalt und Liegenschaftsverwaltung sind erwünscht aber nicht Bedingung.

**Hauptsache Gastronomie aus Leidenschaft.**

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an  
Ueli Genner, Rainacker 69, CH-4588 Oberramsern.

REMIMAG GASTRONOMIE AG, BUZIBACHRING 3, 6023 ROTHENBURG  
TELEFON 041 289 02 00

# Grindelwald



★★★★

Gepflegtes Erstklasshotel an zentraler Lage, mit 80 Betten, Health-Club, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, div. Aufenthaltsräumen, Bar-Dancing, Boutique.

Wir bieten: Jahresstelle, gutes Betriebsklima, zeitgemässe Arbeitsbedingungen und suchen für die kommende Wintersaison (einige Stellen bereits ab Oktober) folgende fachkundige und initiative Mitarbeiter:

- ★ **Serviceangestellte** für Speisesaal
- ★ **Servicefachangestellte** für à la carte
- ★ **Stellvertretende/r** Chef de service für Speisesaal der/die in enger Zusammenarbeit mit unserem Chef de service die Pflege echter Gastfreundschaft ausübt
- ★ **Snack-Bar-Verkäuferin** frontbezogene Persönlichkeit
- ★ **Koch/Köchin** Tournant, an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewöhnt
- ★ **Buffetbursche** mit Erfahrung
- ★ **Kindermädchen** deutschsprachig und zur Mithilfe im Hotel
- ★ **Bargirl** Serviceerfahrung, Freude am Verkaufen, Ausdauer, hübsche Erscheinung

Zuschriften mit Foto und Zeugnissen sind zu richten an:

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post  
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92  
E-mail: kreuz-post@bluewin.ch

## HOSTELLERIE STERNEN

CH-6454 Flüelen am See  
Avenstrasse 6, Postfach  
Telefon 041 875 03 03, Telefax 041 875 03 05

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. September 1999 oder nach Vereinbarung eine/n junge/n, frontorientierte/n

### Betriebsassistenten/-in

Sind Sie für die Ablösung der Service- und Réceptionsteilung verantwortlich. Sie nehmen an Kadersitzungen teil und helfen mit, Aktionen gekonnt umzusetzen.

Weiter suchen wir einen motivierten

### Chef de partie/Jungkoch

Rufen Sie doch einfach an, oder senden Sie Ihre Bewerbung an Peter und Andrea Bonetti-Christen. Wir freuen uns auf Sie!

116099/11495

## GASTHOF ZUM SCHÜTZEN

im Schachen, Aarau  
Ruth + Hans Schneider

Für Herbst 1999 stocken wir unsere Service- und Küchenbrigade auf und suchen folgende Mitarbeiter:

### 1 Chef de partie und 2 Servicefachangestellte (m/w)

(Schweizer Dialekt ist ein Muss!)

Aufgestellten und erfahrenen Berufsleuten gewähren wir ein angenehmes Arbeitsklima in jungem Team und Leistungslohn.

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien senden Sie bitte an  
Herrn Hans Schneider  
Gasthof zum Schützen  
5000 Aarau  
Telefon 062 823 01 24

116130/96580

## HOTEL HOHE PROMENADE Arosa

Wir suchen für die Wintersaison 1999/2000

**Réceptionistin**  
(mit Teileinsätzen im Saalservice)  
**Servicefachangestellte**  
(deutschsprachig, Saalservice, kein à la carte)

**Küchenhilfe m/w**  
(Deutschkenntnisse sowie CH-Erfahrung von Vorteil)  
Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an

Daniel Ackermann  
Hotel Hohe Promenade  
7050 Arosa  
Telefon 081 378 77 00

116196/1356

## Pontresina

Sinfonie in P-dur.

In unserem lebhaften und familiären Betrieb im Oberengadin brauchen wir für die kommende Wintersaison Ihre Hilfe.

Haben Sie Interesse an einer Stelle als

### Réceptionistin Servicefachangestellte Chef de partie oder Commis de cuisine

Wenn ja, schreiben oder telefonieren Sie an:

Familie H. Walther, Hotel Müller, 7504 Pontresina  
Telefon 081 842 63 41

116012/27820

WILLKOMMEN IM MINERAL-REICHSTEN THERMALWASSER.



Thermalbäder im Herzen der Schweiz. Kostbare Tage der Entspannung und Erholung in romantischer Ambiance.

### Commis de cuisine (m/w)

ab 1. Oktober 1999

Mit dem Belle-Epoque-Speisesaal, dem A-la-carte-Restaurant Lichthof, diversen Bankettsälen und der Café-Bar ist das 4-★-Hotel Verena Hof mit 140 Betten das führende Hotel in Thermalbädern.

Wenn Sie über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Koch verfügen, würde es uns freuen, Sie kennenzulernen.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an Herrn Oliver Baader, F&B-Manager.

## HOTEL VERENAHOF

Kurplatz 1  
CH-5400 Baden  
Telefon 056 203 93 93  
Fax 056 203 93 94

116107/2583

## HOTEL ARVE CENTRAL

DEIN ALPENBLUMENHOTEL MIT KRÄUTERKÜCHE!

Durch die Blume gesagt – Du hast unseren Gästen gerade noch gefehlt! Vorausgesetzt, Du hast Freude an Blumen und Kräutern so wie wir – bist spassig und kreativ so wie wir, aufgeschlossen und fröhlich so wie wir. Dann werden wir die helle Freude haben an Dir – und unsere lieben Gäste auch!

Wer bist Du?

Bist Du **COMMIS DE CUISINE**

Genau von Deinen kulinarischen Künsten werden unsere Gäste noch lange schwärmen.

Bist Du **SERVICEFACHMITARBEITER/IN A LA CARTE**

Genau auf Deine Weinkompetenz stossen unsere Gäste an

Bist Du **SERVICEFACHMITARBEITER/IN A LA CARTE**

Genau mit Deiner kommunikativen Art wirst Du als Service-Lehrbühnen-/in und/oder dynamische Person mit Servicepraxis unsere Hotelgäste begeistern

Bist Du **BARMAID** oder **BARMAN**

Genau von Deinen Shakes werden unsere Nachtschwärmer wach gerüttelt

Bist Du **HOTELFACHASSISTENT/IN**

Genau wegen Deinen praktischen Kenntnissen in allen Sparten des Hotel-Betriebsablaufs inkl. Réception wird es in unserer Pension Hubelsee «einfach und gemächlich» zu und her gehen

### ZIMMERMÄDCHEN OFFICEMITARBEITER/IN

Genau wegen Deiner Umsicht wird es unseren Hotelgästen wohl sein

Du bist es doch, oder? Melde Dich schnell – am besten mit einem Blumenstraus für unsere Gäste. Vergiss Dein Foto nicht und ab die Post ans Alpenblumenhotel Arve Central ...

Wir freuen uns über Deine Bewerbung  
HOTEL ARVE CENTRAL • Andy Abplanalp • Postfach 243 • CH-7050 Arosa/Graubünden

## Wir suchen

Wir sind ein gastronomischer Grossbetrieb und suchen per Oktober 1999 oder nach Übereinkunft einen

### Betriebsassistenten

Sie sind Absolvent einer Hotelfachschule, jonglieren gekonnt mit Zahlen und Statistiken, sie besitzen ein grosses Computer-Know-how und sind es gewohnt, genau und sorgfältig zu arbeiten. Bei speziellen Anlässen unterstützen Sie ebenfalls als Gastgeber unsere Outlets, und es motiviert Sie, mit uns zusammen gemeinsame, hochgesteckte Ziele zu erreichen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

**BAHNHOF RESTAURANTS BASEL**  
Centralbahnstrasse 14  
4051 Basel  
Telefon 061 295 39 39  
z. H. Frau Cathrin Weiz



BAHNHOF RESTAURANTS

115418/2941



TELEFON 081 838 44 44  
TELEFAX 081 838 44 00  
INTERNET: www.hotelpostsils.ch

HOTEL SILS-MARIA CH-7514 SILS-MARIA/ENGADIN

Für unser spezielles, neu ausgebautes \*\*\*\*-Hotel mit höchstem Komfort mitten im wunderschönen Sils-Maria suchen wir zur Ergänzung unseres dynamischen Teams auf die Wintersaison 1999/2000 **Mitte Dezember bis Ende April** (und Sommersaison von Anfang Juni bis Ende Oktober) folgende motivierte Mitarbeiter:

### RÉCEPTIONISTIN

Sie haben Freude am Kontakt mit Menschen und kümmern sich kompetent um das Wohl unserer Gäste von der Anreise bis zur Abreise. Sie setzen gerne Ihre Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse ein, und in hektischen Zeiten unterstützen Sie unser Serviceteam.

### RÉCEPTIONSPRAKTIKANTIN

Zur Unterstützung unserer Réception.

### SERVICEMITARBEITERINNEN

mit Ihrer fröhlichen, zuvorkommenden Art verwöhnen Sie unsere Hausgäste im Speisesaal oder unsere Gäste im A-la-carte-Restaurant «Stüva da la posta».

### JUNGKOCHE

Sie sind kreativ und arbeiten gerne selbstständig. Sie haben Freude an einer marktorientierten Frischproduktküche.

Gerne würden wir Sie kennenlernen, um mit Ihnen alles Weitere zu besprechen. Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an. Familie Theres und Hanspeter Nett.

**Sils**  
ENGADIN

### SONNENBERG



Zusammen an die Spitze mit

### Jacky Donatz

Im Restaurant, Garten und Club Sonnenberg an bester Lage hoch über der Stadt Zürich und dem Zürichsee verwöhnen wir Gourmet-Gäste aus der ganzen Welt.

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir

### eine/n Restaurationsleiter/in

mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie. Eintritt nach Vereinbarung.

Ist es für Sie eine Herausforderung, international anspruchsvolle Gäste aus Sport, Politik und Showbiz zu betreuen?

Dann freut sich Jacky Donatz auf Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse.

### RESTAURANT SONNENBERG

Aurorastrasse 98  
8032 Zürich

116168/4149

### Restaurants GLATT DÖRFLE

glatt und gut

Willkommen in einer Welt der phantasievollen, abwechslungsreichen Gastronomie.

Sie sind eine junge, frontorientierte und teamfähige Persönlichkeit mit einer abgeschlossenen Berufslehre im Gastgewerbe und/oder Hotelfachschulabschluss und suchen eine neue Herausforderung.

Für unseren anspruchsvollen und vielseitigen Restaurationsbetrieb mit 600 Sitzplätzen im Einkaufszentrum Glatt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

### Betriebsassistenten/-in (Chef de service)

Sie unterstützen und vertreten unseren Restaurationsleiter bei der Führung und Ausbildung eines grösseren Service- und Buffet-Teams, kümmern sich engagiert um das Wohl unserer Gäste und übernehmen auch administrative Aufgaben (PC-Kenntnisse von Vorteil).

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet, selbständiges Arbeiten, Weiterbildungsmöglichkeiten, faire Entlohnung und freie Sonntage.

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen an:

Josef Doggwiler, Direktor  
Restaurants Glattdörfli  
Einkaufszentrum Glatt  
8301 Glattzentrum bei Wallisellen ZH  
Telefon 01 830 55 51

P 116015/13609



Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir auf  
Mitte August/Anfang  
September 1999

### Jungkoch

Haben Sie Interesse?  
Dann rufen Sie bitte Frau  
Irene Rosenberg an, oder  
senden Sie uns Ihre  
detaillierten  
Bewerbungsunterlagen  
mit Foto.

Restaurant Calanda  
Postfach 1, 7000 Chur  
Telefon 081 253 08 80

Bis bald!

P 116092/7927

### ARABELLE

H O T E L  
B R A S S E R I E  
L Ä N G G A S S E  
B E R N

### Réceptionistin

Eintritt nach Absprache.

Zur Führung unserer Réception suchen wir eine freundliche, aufgeschlossene und dynamische Mitarbeiterin. Ist Ihnen der Verkauf und der Gästekontakt oberstes Gebot, führen Sie gerne die Gästebuchhaltung, haben Sie Freude an der Textverarbeitung? Dann sollten Sie sich für die freie Stelle in unserem dynamischen Betrieb bewerben!

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Arabelle, Herr R. Schauss,  
Mittelstrasse 6, 3012 Bern,  
www.arabelle.ch

116203/4529

### Hotel Alpenruh

\*\*\*

Wir suchen SIE  
ab Dezember 1999

### (Anfangs-) Chef de Service

### Servicefachmitarbeiter Commis de cuisine

Sie sind: jung, dynamisch und belastbar,  
haben Berufserfahrung und  
Sprachkenntnisse in D und E.

Wir sind: ein junges Team mit der Ambition,  
eine Spitzenküche mit einem gepflegten  
Service zu etablieren.

Das Hotel Alpenruh ist ein gehobener Drei-  
Sterne-Betrieb im autofreien Mürren, ein  
Dorf mit viel Charme im Herzen der bekann-  
ten Jungfrau-Skiregion im Berner Oberland.

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungs-  
unterlagen mit Passfoto an:

Schiltornbahn AG  
z.H. Familie T.+J. Willem  
Höheweg 2  
CH-3800 Interlaken/Schweiz

P 116067/205294

Wir suchen junge,  
aufgestellte Teamspieler  
mit oder ohne  
Servicelehrausbildung  
in Teil- oder Vollzeitbeschäftigung.

### Barservice- mitarbeiter/in

60-80%

Wer das Zusammenspiel zwischen  
Mitarbeitern und Gästebetreuung  
beherrscht und auch  
in der Hektik sein Lächeln behält,  
sollte sich melden bei:

Claudio Maiorano  
Restaurant Hardy's  
Breitstrasse 24, 8302 Kloten  
Tel. 01 813 20 20

P 116088/191566

**Hardy's**  
Fun unlimited

### HOTEL S \*\*\*\*\* SEEHOF DAVOS-SCHWEIZ

### Tradition und Zeitgeist stilvoll vereint

Historische Gewölbe, hoher Wohnkomfort in ehrwürdigen Mauern und kulinarische Spitzenleistungen: Mit seiner einmaligen Architektur gehört das Hotel Seehof zu den schönsten und modernsten Häusern im Alpenraum. Ein junges Team pflegt die Tradition der Gastfreundschaft. Wir erfüllen die Wünsche unserer Gäste auf allen Ebenen mit natürlicher Freundlichkeit und Freude, grossem Engagement und Fachkompetenz.

Zur Ergänzung unseres erfolgreichen Teams suchen wir auf die Wintersaison 1999/2000 per Ende November bis Mitte April

### Réceptionistin

mit Erfahrung in 4\*- und 5\*-Häusern

### Chef de rang/Commis de rang

für unsere A la-carte-Restaurants und für unser Halbpensionsrestaurant

### Chef de partie/Commis de cuisine Commis pâtissier

### Barmitarbeiter/innen

für unsere klassische Hotel- und Cocktailbar «Tosca» und für unseren Club «Millennium!l»

### Chauffeur/Night-Auditor-Ablöser

deutsche Muttersprache und Englischkenntnisse sind erforderlich

Ihre Idee, Ihre Kreativität und Ihre Persönlichkeit kommen bei uns an. Sie lieben Ihren Beruf, mögen Menschen, und Sie möchten uns kennenlernen, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf. Für vorgängige Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel Seehof  
Gaby Steg, Mitarbeiterbetreuerin  
7260 Davos Dorf  
Telefon 081 416 12 12  
e-mail: info@seehof-davos.ch

Member of  
swiss golf Hotels

116053/0627

### 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/Windows 95/98/Fidelio Front)  
unser Sprungbrett für Berufseinsteiger mit Power.  
Freundliche, kommunikative, selbständige Persönlichkeit  
mit Verkaufserfahrung und Organisationstalent.

### JUNGKOCHE m/w

in flottes Küchenteam für die gepflegte A-la-carte-,  
Bankett- und Pensionsküche.

### SERVICEFACHGESTELLTE 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, amutigen  
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 071 998 50 20 / Fax 071 998 50 21  
e-mail: saentis.hotel@bluewin.ch

116207/72958



A M B A S S A D O R

CH-3997 Bellwald

Wir sind ein Aparthotel an einem der schönsten und aussichtsreichsten Plätze des Goms. Für unsere Gäste sind wir mit Wärme, Herzlichkeit und viel aufmerksamer Zuneigung zu jeder Zeit da. Lieben Sie die Natur, das Leben auf dem Land? Ist Mitarbeit in der Gastronomie nicht nur Ihr Beruf, sondern auch Ihre Berufung? Dann sollte Flexibilität und Freude am Verwöhnen für Sie kein Hindernis sein und wir könnten uns vorstellen, in Ihnen eine/n fähige/n Mitarbeiter/in zu finden, welche/n uns mithilft, unseren Gästen ein positives Ferienerlebnis zu vermitteln.

Ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle suchen wir einen/eine kreative/n, sehr qualifizierte/n

### Küchenchef/in

mit grossen Ambitionen. Zusammen mit unserem Team können Sie Ihre kulinarischen Träume in die Realität umsetzen.

Und für die Wintersaison ab dem 15. 12. 1999 suchen wir

### Servicefachgestellte

und solche, die es werden wollen

sowie

### Etagenportier/Zimmermädchen

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns für eine erste Kontaktaufnahme Ihre Bewerbung in deutscher oder französischer Sprache mit Foto und Lohnvorstellungen zu. Diskretion ist Ehrensache.

Dominique DELASOIE, Postfach/CP 599, CH - 1920 Martigny, Telefon 027 722 26 41.

116124/190870



Für unser komfortables 4\*-Ferien- und Seminarhotel mit 140 Betten im autofreien Winter- und Sommerferienort Stos, oberhalb von Brunnen über dem Vierwaldstättersee gelegen, suchen wir auf Oktober 1999 oder nach Übereinkunft eine

### Chef de réception (w)

Jahres- oder Saisonstelle  
(längerfristig, auch möglich mit A-Bewilligung)

Wenn der Kontakt mit dem Gast für Sie das Wichtigste an Ihrem Beruf ist und Sie gerne eine internationale Kundschaft mit viel Charme und Kompetenz betreuen möchten, dann erwartet Sie bei uns eine breit gefächerte Aufgabe mit einem hohen Mass an Eigenverantwortung und Selbständigkeit. Es besteht die Aufstiegsmöglichkeit zur Direktionsassistentin. Voraussetzungen sind Sprachgewandtheit und Flexibilität sowie EDV-Kenntnisse, vorzugsweise Fidelio.

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

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

### Sporthotel Stos

6433 Stos

Marc-André und Carola Peter, Direktion

Telefon 041 810 45 15

Fax 041 811 70 93

www.tophotels.ch/sporthotel-stos

sporthotel-stos@bluewin.ch



116150/34207



Wir sind ein lebhaftes 4\*-Hotel mit 106 Zimmern, 2 Restaurants mit je 80 Plätzen, Sommergarten mit 100 Plätzen. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionisten/Réceptionistin (Stellvertretung der Chef der Réception)

und

Anfangs-Réceptionisten/Réceptionistin

Wir erwarten

KV-Abschluss oder/und Hotelfachschule mit Fronterfahrung sehr gutes Auftreten und sprachliche Gewandtheit kontaktfreudige und aufgestellte Persönlichkeit Einsatzbereitschaft und Teamfähigkeit

Wir bieten

interessante und abwechslungsreiche Aufgaben angenehmes Arbeitsklima zeitgemässe Entlohnung interne Schulung

Interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Best Western Hotel Glockenhof Denise Rebetez, Personalbüro Sihlstrasse 31, 8023 Zürich Telefon 01 211 56 50 Fax 01 211 56 60

116045/40355



Zur Vervollständigung meines Teams suche ich noch einen

Assistenten/-in des Direktors

in Jahresstellung Schweizer oder mit entsprechender Bewilligung

mit Erfahrung in:

- Korrespondenz D/F/E, evtl. italienisch - Buchhaltung - Réception/Reservation-Administration - Sales - Marketing

Sie haben Teamgeist, gepflegte Umgangsformen, arbeiten speditiv und verlieren auch in hektischen Situationen nicht den Überblick. Kennen sich mit Computer gut aus (Word/Excel) und suchen eine neue Herausforderung.

Interessiert, dann erwarte ich gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugniskopien und natürlich mit Foto):

Park Hotel Delta Daniel Braun, Hotelier VDH Via Delta 137, 6612 Ascona swiss golf Hotels 116047/1961 Telefon 091 785 77 85, Fax 091 791 67 24



Oberwil/BL bei Basel

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir folgende/n Mitarbeiter/in:

Koch (mit Fachausweis)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie W. Meyer-Henggeler Hauptstrasse 12, 4104 Oberwil Telefon 061 404 26 19

P 116190/128376

club hotel davos

CLUB HOTEL DAVOS

300 Betten/Hallenbad/Sauna/Squash

Für die kommende Wintersaison 99/00 27.11.1999-ca. 30.4.2000 haben wir folgende Stellen neu zu besetzen:

1 Generalgouvernante

\*\*\*\*\*

- 1 Commis de cuisine 1 Commis de salle 1 Zimmermädchen 1 Etagenportier

Bewerbungen bitte an:

CLUB HOTEL DAVOS z.Hd. Hrn. Hans Boss CH-7270 Davos Platz Telefon 0041 81 4 149 100 Fax 0041 81 4 149 149

116162/9326

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



Interessante Stelle mit grossem Verantwortungsbereich inmitten intakter Natur in der Jungfrau-Region als Jahresstelle neu zu besetzen:

Position als

Direktionsassistent/in

Sie haben sich in den letzten Jahren genügend Erfahrung in der Hotellerie und Gourmetgastronomie angeeignet und suchen eine neue Herausforderung mit grosser Verantwortung für lange Zeit?

Wenn Sie bereits Mitarbeiter geführt und ein grosses Mass an Durchsetzungsvermögen haben, und Ihre Fremdsprachenkenntnisse in D, E und F auch nicht mehr in den Anfängen stecken, dann sollten wir uns kennenlernen. Wir haben Ihnen viel zu bieten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, und Sie werden von uns hören.

Gastronomie-Hotel, Gault-Millau-Restaurant R.+Y. Stöckli, CH-3812 Wilderswil-Interlaken Tel. 033 828 35 50, Fax 033 828 35 51 Internet: www.hotel-alpenblick.ch E-Mail: info@hotel-alpenblick.ch



116089/3008



MITROPA Suisse SA

Die MITROPA Suisse SA betreibt Speisewagen und Minibar in Zügen der SBB. Ausserdem betreuen wir die Hotelwagen in Zügen der CityNightLine ins benachbarte Ausland.

Wir suchen per sofort:

Stewards/-essen für unsere Hotelzüge

aus dem Raum Zürich.

Wollen Sie eine vielseitige, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Arbeit selbstständig erledigen, vertrauensvollen Kontakt zu unseren Kunden pflegen und für deren Sicherheit und Betreuung auf den Strecken nach Berlin, Hamburg und Dresden sorgen?

Haben Sie ein gepflegtes Auftreten, perfekte Umgangsformen, eine abgeschlossene Lehre vorzugsweise im gastronomischen Bereich, perfekte Deutsch- und gute Englischkenntnisse, Interesse und Freude an dieser Tätigkeit und einen CH- oder C-Ausweis?

Akzeptieren Sie Nachtdienste, mehrtägige Einsätze (2 Nächte und 1 Aufenthaltstag im Ausland), unregelmässigen Dienst (auch Sa und So), viel Betrieb?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen (bitte nur schriftlich), welche Sie an folgende Adresse einreichen:

MITROPA Suisse SA, Herrn Bereiter, Bereich CNL Postfach 6731, 8023 Zürich

P 115742/398983

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend

Commis de cuisine Chef de partie/Sous-chef Serviceangestellte Servicepraktikantinnen

Hofa Réceptionistin Barmaid

Sous-chef/Küchenchef

Alter 25-32 Jahre, der neue Herausforderung suchend, in Jahresstelle Kt. TI.

Saison-/Jahresstellen ganze Schweiz.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns Tel. 033 334 99 98/Fax 033 334 99 97 Frau Amstutz

116234/271829

GASTHOF ZUM SCHÜTZEN

im Schachen, Aarau Ruth + Hans Schneider

Für unseren gepflegten Gasthof suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Aide du patron (m/w)

(mit deutscher Muttersprache)

Sie unterstützen den Patron an der Front, betreuen unsere Restaurant- sowie Bankettgäste, nehmen Zimmer-, Saal- und Tischreservationen entgegen und helfen bei anfallenden Büroarbeiten mit.

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien senden Sie bitte an Herrn Hans Schneider Gasthof zum Schützen 5000 Aarau Telefon 062 823 01 24

116129/96580

Über Internet und nette Gäste.

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

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n junge/n, aufgestellte/n und belastbare/n

Alleinkoch/-köchin

80-100% Sonntag frei

mit speziellen Ideen für unser neues Angebot. Haben Sie Interesse? Dann melden Sie sich bitte bei Herrn Claudio Maiorano

Restaurant Hardy's Breitstrasse 24, 8302 Kloten

Tel. 01 813 20 20

Bis bald!

P 116087/191566



Für unlimited

Wir sind ein international tätiges Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und suchen per sofort oder nach Vereinbarung für das Personalrestaurant der Swisscom AG in Ostermündigen eine fröhliche und flexible

BETRIEBSASSISTENTIN

Sie sind 25 bis 30 Jahre alt und besitzen eine abgeschlossene, gastgewerbliche Ausbildung

Sie haben Führungserfahrung im Servicebereich sowie Freude an der Gästebetreuung. Sie verfügen über einen guten administrativen Background und übernehmen die Stellvertretung des Betriebsleiters bei dessen Abwesenheit. Ausserdem sind Sie an selbstständiges Arbeiten gewohnt, und Teamgeist ist für Sie selbstverständlich.

Wir bieten Ihnen:

Weitgehende Selbstständigkeit innerhalb einer gut organisierten Firma Samstag/Sonntag frei 5 Wochen Ferien ein attraktives Entlohnungssystem den 13. Monatslohn ab 1. Tag fortschrittliche Sozialleistungen.

Falls Sie jetzt noch mehr wissen wollen, dann bitten wir Sie um Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Eurest SA (Suisse) Personalrestaurant Swisscom AG Herrn Fritz Wenger Poststrasse 6 3072 Ostermündigen



P 116145/81000

Remimag

- bringt Sie weiter -

In unseren 8 Erlebnisrestaurants arbeiten 150 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Für unsere Zentralverwaltung in Rothenburg LU suchen wir einen cleveren jungen Mann als

F+B Assistenten

Nach Ihrer Einführung unterstützen Sie den Leiter Einkauf/Verkauf. Ihre Tätigkeit umfasst unter anderem: Weinhandel • Angebotsplanung • Foodaktionen • Kalkulation • Einkauf F+B • Inventararbeiten • Kostenkontrolle • Küchenschulung

Sie sind flexibel und kreativ. Sie arbeiten selbstständig, sind aber ein Team-Player. Sie sind initiativ und belastbar. Sie haben eine Kochlehre absolviert. Ihre Allgemeinbildung ist gut. Administrative Arbeiten machen Ihnen Freude. Dank Ihrer guten PC-Kenntnisse (Word, Excel, Access) erledigen Sie Büroarbeiten speditiv. Sie fahren Auto.

Wein ist für Sie mehr als ein Getränk. Sie sind ein Weinfreak oder möchten es werden. PS: In unseren Vinotheken sind bis zu 400 verschiedene Weine im Angebot und im Lager sind es über 1'000. Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Ueli Gemmer, Rainacker 69, CH-4588 Oberramsern

REMIMAG GASTRONOMIE AG, BUZIBACHRING 3, 6023 ROTHENBURG TELEFON 041 289 02 00

Remimag Gastronomie

116179/102624

DER TEUFELHOF BASEL

Das Kultur- und Gasthaus

sucht auf Mitte August 1999 oder nach Vereinbarung:

SERVICE-FACHFRAU / -FACHMANN

mit abgeschlossener Berufslehre oder entsprechender Erfahrung und guten Weinkenntnissen. Sprachen D / F / E.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an: Monica Thommy, Leonhardsgraben 49, CH - 4051 Basel

115718/254410

Unser \*\*\*\*-Ferien-, Geschäfts- und Seminarhotel liegt inmitten der Thuner Altstadt. Zudem sind wir Pächter der Schiffrestauration auf dem Thunersee. Zu Spitzenzeiten beschäftigen wir ein Team von 170 Mitarbeitern.

Sie suchen eine neue Herausforderung, wir suchen einen

Sous-chef m/w

Eintritt nach Vereinbarung

Bei uns haben Sie die Gelegenheit, Ihr Fachwissen und Ihre Erfahrungen anzuwenden. Sie haben Freude am marktrischen, kreativen Kochen und arbeiten gerne in einem abwechslungsreichen, vielseitigen Betrieb.

Während der Abwesenheit unseres Küchenchefs übernehmen Sie die Verantwortung für eine junge, aufgestellte, 14köpfige Küchenbrigade.

Haben Sie Spass, diese anspruchsvolle Stelle anzutreten? Dann schicken Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen an:



Hotel Freienhof



3600 Thun • Tel. 033 227 50 50, Fax 033 227 50 55

Internet: http://www.freienhof.ch

E-mail: personal@freienhof.ch

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Frau Marlis Blaser, Personalchefin, gerne zur Verfügung.

116230/34649

CARRIERE



Interessante Stelle mit grossem Verantwortungsbereich inmitten intakter Natur in der Jungfrau-Region als Jahresstelle neu zu besetzen:

**Position als  
Chef de service m/w**

Sie haben sich in den letzten Jahren genügend Erfahrung in der Hotellerie und Gourmetgastronomie angeeignet und suchen eine neue Herausforderung mit grosser Verantwortung für lange Zeit?

Wenn Sie bereits Mitarbeiter geführt und ein grosses Mass an Durchsetzungsvermögen haben und Ihre Fremdsprachenkenntnisse in D, E und F auch nicht mehr in den Anfängen stecken, dann sollten wir uns kennenlernen. Wir haben Ihnen viel zu bieten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, und Sie werden von uns hören.

**Gastronomie-Hotel, Gault-Millau-Restaurant**  
R. + Y. Stöckli, CH-3812 Wilderswil-Interlaken  
Tel. 033 828 35 50, Fax 033 828 35 51  
Internet: [www.hotel-alpenblick.ch](http://www.hotel-alpenblick.ch)  
E-Mail: [info@hotel-alpenblick.ch](mailto:info@hotel-alpenblick.ch)



11066/31008



**Hotel Wysses Rössli\*\*\*\*, Schwyz**

So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch der Arbeitsbereich Hotel mit 47 Betten, diversen Bankettsälen, Seminarräumen, zwei à-la-carte-Restaurants und Terrassen.

Auf 1. November 1999 suchen wir eine erfahrene, flexible, fröhliche und teamfähige

**Réceptionistin/Aide du patron**

die in folgenden Sparten ausgebildet ist resp. Erfahrungen aufweisen kann:

- Réception (FIDELIO) D, F, E
- Bankettwesen (Besprechung und Leitung von Banketten)
- Stellvertretung der Patrons
- Etagenkontrolle

Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewohnt und suchen eine Langzeitstelle mit Verantwortung, so senden Sie bitte Ihre ausführlichen, schriftlichen Bewerbungsunterlagen an Urs und Ruth Ming, Hotel Wysses Rössli, 6431 Schwyz. Für tel. Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung, **Telefon 041 811 19 22**, Postfach 758, 6431 Schwyz.

116064/32700

Unser neu umgebautes \*\*\*-Hotel mit 42 schmucken Zimmern liegt in der verkehrsfreien Zuger Altstadt, direkt am See. Für unseren Empfang suchen wir per sofort oder nach Über-einkunft noch eine jüngere, tüchtige

**Réceptionistin**

in Jahresstelle. Gute Sprachkenntnisse (E und F), einige Jahre Berufserfahrung, flexibel sowie gute PC-Kenntnisse (HogateX-Fenner) sind erforderlich.

Schriftliche Bewerbungen bitte an: Joseph Ruckli, Hotel Löwen am See, 6301 Zug, **Telefon 041 725 22 22**.

116096/41610

Hotel ☆☆☆  
**NATIONAL**  
Davos

Für unser Erstklasshotel suchen wir für die kommende Wintersaison 1999/2000 (mit anschliessendem Sommer), ab 23. November 1999 folgende freundliche Mitarbeiter:

- Chef garde-manger**
- Demi-chef entremetier**
- Servicefachangestellte/n**
- HOFA ausgebildet**
- Portier tournant**
- Zimmermädchen**
- Tournant für Office & Küche**
- Lingerieangestellte**

Sie sind kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Freut es Sie, mit Ihrem Talent unsere Gäste mit einer erstklassigen Leistung zu verwöhnen?

Wir heissen Sie in unserem schönen Erstklasshotel schon heute herzlich willkommen.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien.

Senden an:

**HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz**  
**TELEFON 081 413 60 46**

11879/46230



**Hotel Jungfraublick**

Ihre Ferien  
in guten Händen



In unseren Zweisaisonbetrieb mit 95 Betten in zwei Gebäuden und einem Jugendhaus für Selbstverpfleger suchen wir in Jahresstelle

**1. Réceptionist/in**

Sprachkundig, mit Hotelerfahrung. Eintritt nach Vereinbarung. Wir wünschen uns eine gereifte Persönlichkeit, welche der Réception mit Kompetenz und Engagement vorsteht.

Gerne zeigen wir Ihnen unseren vielfältigen Betrieb und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hanni und Rolf Frick, 3823 Wengen  
**Telefon 033 855 27 55, Fax 033 855 27 26**  
[www.wengen.com/hotel/jungfraublick/](http://www.wengen.com/hotel/jungfraublick/)

115967/37729



A. + O. Hauser  
3818 Grindelwald  
Schweiz  
Tel. 033 853 22 02  
Fax 033 853 20 04

**Berner Oberland**

Für unser 4-Sterne-Romantik-Hotel mit 100 Betten und Spezialitäten-Restaurant, Hausbar, Gästestübli und Gartenterrasse suchen wir ab 1. September 1999 oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter/innen:

**Réceptionist/in**

oder

**Réceptions-Sekretärinnen**

Muttersprache Deutsch mit E/F in Wort und Schrift. Evtl. Italienisch- oder Spanischkenntnissen.

Ab der Wintersaison 1999/2000

**Gouvernante  
Gouvernanten-  
Assistentin**

sowie

**Chef de service**

für unsere Alpterrassen

**Für unsere Küchenbrigade**

**Chef de partie oder  
Demi-Partiechef**

und

**Commis de cuisine**

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

E-mail: [schweizerhof@grindelwald.ch](mailto:schweizerhof@grindelwald.ch)  
Internet: [www.grindelwald.ch/schweizerhof.html](http://www.grindelwald.ch/schweizerhof.html)

116389/4880

**HERMITAGE**  
SEEHOTEL RESTAURANT

Das einzigartig gelegene \*\*\*\*-Seehotel Hermitage in Luzern mit einem vielseitigen Restaurations- und Bankettbetrieb, einem unvergleichlichen Zimmer- und Freizeitangebot, welches sich an Individual- und Seminargäste richtet, sucht eine/n

**Servicefachangestellte/n**

Es erwartet Sie ein modernes Haus, ein zeitgemässer Arbeitsplatz und ein bestmotiviertes Team.

Möchten Sie mehr über uns erfahren, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie Regina Gripenberg für weitere Auskünfte an.

**Hermitage**  
Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern  
**Telefon 041 370 37 37, Telefax 041 370 69 55**

116192/22985



**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

118522/396282

**SAVOY**  
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser \*\*\*\*\*-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir nach Vereinbarung eine/n

**Sachbearbeiter/in für  
Personal und Kreditoren**

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Personaladministration (ohne Lohnbuchhaltung) sowie Buchhaltungsaufgaben im Bereich Kreditoren.

**Wir erwarten von Ihnen:**

- KV-Lehre oder abgeschlossene Hotelfachschule
- einige Berufserfahrung auf dem Gebiet Personalwesen
- gute mündliche und schriftliche Deutsch- und Englischkenntnisse sowie mündliche Italienischkenntnisse
- EDV-Kenntnisse (Word, Excel, evtl. Abacus)
- gepflegte Persönlichkeit

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten von Montag bis Freitag, einen Arbeitsplatz mitten in Zürich sowie ein kleines Team. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**Savoy Hotel Baur en Ville Zürich\*\*\*\*\***  
Am Paradeplatz, 8001 Zürich  
**Telefon 01 215 27 77**

116105/40967



**KOLPING**  
HOTEL-RESTAURANT - LUZERN

Wir suchen für unser gemütliches A-la-carte-Restaurant freundliche/n

**Mitarbeiter/in Service (CH/D/A)**

Gerne erzählen wir Ihnen persönlich mehr über den Betrieb und die freie Stelle.

Bewerbungsunterlagen bitte an:

**Hotel Kolping AG, Jean-Luc Rohner, Direktor**  
Friedenstrasse 8, 6004 Luzern  
**Telefon 041 410 23 51.**

116152/23035

**Haus Bergfrieden Braunwald**

Wir sind ein christliches Hotel mit zirka 50 Betten und wirklich kein alltäglicher Betrieb. Gesundheit an Leib und Seele ist für uns besonders wichtig.

Deshalb suchen wir für die Leitung der Küche eine/n

**Köchin oder Koch**

jung und initiativ, mit dem klaren Willen, sich für eine neue, zeitliche, gesunde Ernährung einzusetzen.

Braunwald bietet ausserdem ein ausgesprochen schönes Ski- und Wandergebiet. Wir sind mitten drin.

Fühlen Sie sich angesprochen, so schicken Sie uns doch einfach Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an. Frau J. Reifler, **Telefon 055 643 32 41**, freut sich auf Ihren Anruf.

Ihr Haus Bergfrieden, 8784 Braunwald

**Das christliche Hotel am Platz**

P 115994/370479

**SVIZZERA ITALIANA**



Cerchiamo per subito

**impiegata/o d'ufficio**

bilingue o possibilmente madre lingua Svizzera Tedesca per:

- contatti con la clientela Oltre Gottardo,
- bollettini - fatturazione - p.c. Word 2000
- corrispondenza Italiano - Tedesco - Francese
- responsabilità e indipendenza in team dinamico
- possibilmente già pratica/o del ramo

Interessati scrivere a:  
**TAMBORINI VINI SA - Strada Cantonale - 6814 Lamone TI**

116121/44300

Importante discoteca a Lugano cerca per inizio settembre

**BARMAN/-AID**

con mansioni direttive. Domiciliati o con permesso valido.

Inviare curriculum vitae e referenze a cifra W 24-217943, Publicitas - 6901 Lugano.

P 116221/44300

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

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

★★★★★  
Wellness-Hotel  
**ERMITAGE-GOLF**  
3778 Gstaad-Schönried  
☎ 033 - 744 27 27

Sur le plateau ensoleillé surplombant Gstaad se présente notre hôtel★★★★★ en style «Chalet» destiné aux clients individuels avec 67 chambres et suites, 3 restaurants («Stube», «Da capo», «Table d'hôtes»), un magnifique espace «remise en forme» (piscine d'eau saline intérieure et extérieure, complexe de saunas, soins de beauté et massage), courts de tennis et squash.

Nous cherchons, de suite ou à convenir à l'année

**une secrétaire de réception**

Nous attendons:  
- formation hôtelière  
- langue maternelle française  
- maîtrise parfaite de la correspondance française  
- bonnes connaissances de l'allemand

En plus, vous aimez le contact avec une clientèle de haut niveau, vous êtes expérimentée dans le déroulement des réservations et prête à un engagement à long terme.

Nous aimerions faire votre connaissance et vous montrer notre hôtel dirigé d'une manière très personnelle. Si vous êtes intéressée, veuillez envoyer votre dossier avec photo à M. L. Schmid.

**HÔTEL ERMITAGE-GOLF**  
3778 Gstaad-Schönried  
Téléphone 033 744 27 27  
http://www.ermitagegolf.ch

116051/32565

**GSTAAD** swiss golf Hotels  
SAANENLAND ALPINE CLASSICS PRIVATE HOTELS

**HÔTEL DES BAINS DE SAILLON**  
Hôtel 4\* - appartements - restaurants - bars  
cherche pour date à convenir

**RÉCEPTIONNISTE**

Préférence sera donnée à un(e) candidat(e) ayant déjà travaillé dans l'Hôtellerie, parlant F./All./Angl. et connaissant le système Fidelio.

Si vous avez envie de vous investir dans un établissement leader, veuillez envoyer votre dossier complet avec photo à:

**Hôtel des Bains, Dir. J. M. Rupp, 1913 Saillon VS**  
113999/13913

★★★★★  
**R**

La nouvelle équipe en charge de la relance de l'Hôtel La Réserve à Bellevue - Genève

recherche: pour une durée de 3 à 6 mois ou pour une durée indéterminée

**réceptionnistes connaissance Fidelio  
comptable - secrétaire comptable  
cuisinier - chef de partie - commis  
- pâtissier - serveurs - chef de rang**

motivé, expérimenté, entrée: immédiat avec permis valable, ou possibilité de demande du permis

si intéressé: veuillez envoyer votre dossier à l'Hôtel La Réserve  
route des Romelles, 4  
1293 Bellevue-Genève

115773891

**LE BISTRO DU FIN BEC**  
LA CIGOGNE

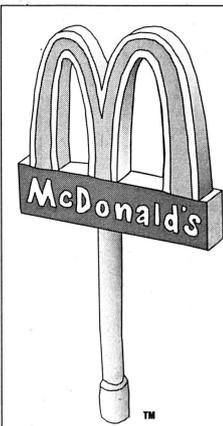
Pour compléter notre brigade nous cherchons de suite ou à convenir

**un(e) cuisinier/-ère**

Nous offrons une place stable dans une équipe jeune et dynamique.  
Fermé: dimanche et lundi.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable, sont priés d'envoyer leurs offres.

John et Scotty Harper  
24 rue d'Or, 1700 Fribourg  
Tél. 026 322 68 34, Fax 026 322 68 41  
116103/394214



Pour nos restaurants du canton de Vaud, du Chablais-Valaisan et de 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 aimerez 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 Suisse Restaurants Sàrl, Madame Birgit Samson, case postale, 1023 Crissier. ça se passe comme ça.**

**ASSISTANT**

**F&B**

**FLEXIBILITE DYNAMISME  
RESPONSABILITES  
INDEPENDANCE DANS LE TRAVAIL  
ORGANISATION MOTIVATION**

De plus, vous possédez un **diplôme d'école hôtelière**, vous avez déjà une bonne expérience dans le domaine, vous **maîtrisez l'informatique**, vous parlez le **français et l'anglais**, de nationalité suisse ou avec permis valable, **entre 25 et 35 ans**, vous êtes prêt à seconder notre responsable de la restauration et des banquets, alors nous attendons votre candidature avec impatience à envoyer sous chiffre 116056 à **hôtel revue**, case postale, 3001 Berne.

**Beau Rivage**  
GENÈVE 1913

cherche  
**cuisiniers professionnels**  
Commis et demi-chefs de partie  
Titulaires d'un CFC ou équivalent  
Horaires coupés  
1 à 2 ans d'expérience en restauration gastronomique

**serveurs/-ses professionnels/-les**  
Formation restauration  
Expérience en restauration gastronomique  
français/anglais

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable, enverront leur dossier complet avec photo à l'adresse suivante:

**Hôtel Beau-Rivage**  
Bureau du personnel  
13, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève  
Téléphone 022 716 69 65  
P. 116154/12254

☆☆☆☆  
**Au Parc Hotel**  
Fribourg

Hôtel 4\*, 136 lits, 2 restaurants, 1 bar, 1 dancing, 11 salles de conférence, boutiques.

Cherche de suite  
**chef de réception**  
et  
**une réceptionniste**

Vos responsabilités:  
Responsable du bon fonctionnement opérationnel et administratif du département. Être créatif dans le développement des affaires, notamment en marketing et en vente. Être un gestionnaire proactif, par lui-même, pour chaque cadre, pour l'équipe et l'entreprise. Représenter une force de propositions pour la direction.

Vos profils:  
Au bénéfice d'une formation et d'une expérience solides dans un poste similaire, vous pouvez enrichir notre entreprise de votre regard neuf, d'outils et de méthodes d'avenir. Vous savez manier la créativité et la rigueur, l'humain et les performances, le soin du détail et la vue d'ensemble, la réflexion et l'action, l'activité sur le terrain.

Vous possédez un savoir-faire informatique.

Si vous aimez le métier de l'hôtellerie et savez porter des responsabilités, n'hésitez pas de nous envoyer votre candidature ou téléphoner directement.

**AU PARC HÔTEL**  
Raymond Surchat, directeur  
37, rte de Villars, 1700 Fribourg  
Téléphone 026 429 56 56  
116083/243841

Restaurant à Bulle (FR) en Gruyère cherche pour le 1<sup>er</sup> septembre 1999

**chef de cuisine**

Capable de gérer une petite équipe dynamique et motivée.

Poste de cadre, stable et intéressant.

Adresser vos dossiers sous chiffre 116080 à **hôtel revue**, case postale, 3001 Berne.

116080/6505

**H\*\*\*\***  
**HÔTEL EN REGION GENEVOISE**

Une formation hôtelière, une bonne connaissance de la langue anglaise et le goût pour les chiffres et l'informatique sont les qualités majeures que nous demandons à nos futur(e)s

**SECRETARE F&B  
SECRETARE des RESERVATIONS  
NIGHT AUDITOR TOURNANT**

Si vous aimez les contacts humains et avez quelques années d'expérience dans ces postes, êtes suisse ou titulaire d'un permis valable, nous vous invitons à adresser votre dossier complet avec photo à  
chiffre 116206 à **hôtel revue**, case postale, 3001 Berne.

**Le Manoir**  
HÔTEL - RESTAURANT - PIZZERIA  
1627 NAULRUZ • TEL 026/917 30 30

Nous cherchons de suite ou à convenir

**1 SERVEUSE**  
à temps complet  
• avec expérience  
• motivée  
- sans permis s'abstenir -

☎ 026 912 30 30  
Natel 079 204 38 71  
116237/403177

**NOGAHILTON GENÈVE**

Afin de compléter notre équipe de réception, nous cherchons pour date d'entrée rapide des:

**CAISSIERS/-ÈRES-RÉCEPTIONNISTES**

Nous demandons:

- formation hôtelière
- expérience dans un poste similaire (Fidelio)
- esprit d'équipe et entregent
- sens de l'initiative et des responsabilités
- bonne maîtrise des langues française et anglaise
- excellente présentation
- âge 22 à 30 ans.

Nous offrons:

- emploi stable et motivant
- cadre et ambiance de travail agréables
- contact avec une clientèle internationale
- bonnes conditions sociales.

Les personnes de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année, sont priées d'envoyer leur dossier avec photo au

Bureau du Personnel  
**HÔTEL NOGAHILTON**  
19, quai du Mont-Blanc  
case postale 176  
1211 Genève 21  
116181/73083

Nous choisissons nos hôtes et nous sommes fiers de nos collaborateurs.

L'hôtel Mövenpick à Genève, 5 étoiles, 350 chambres, 2 restaurants traditionnels, 1 restaurant type "Marché", 1 restaurant japonais, 1 Cocktail-Bar, service traiteur et 18 salons de banquets (1000 m<sup>2</sup>).

CHERCHE :

## UN/UNE FRONT-OFFICE MANAGER UN/UNE COORDINATEUR BANQUETS

Vous êtes de jeunes professionnels au bénéfice d'une solide formation supérieure.

Votre attitude positive, vos qualités de leader et votre sens des responsabilités font de vous des hommes/femmes de terrain, créatif(ve)s et recherchant de nouveaux défis.

Vous vous exprimez aisément en allemand et en anglais.

Les candidat(e)s intéressé(e)s sont invité(e)s à faire parvenir leur dossier de candidature complet accompagné d'une lettre manuscrite à :

Hôtel Mövenpick  
Bureau du personnel  
20, route de Pré-Bois - CP 556  
1215 Genève - Tél: 022 717 16 24  
http://www.movenpick-geneva.ch

**MÖVENPICK  
HOTEL**  
*Pick the Best*  
116062/269450

## RESPONSABLE

### DE LA RESTAURATION

DIPLOMÉ ÉCOLE HÔTELIÈRE  
SOLIDE EXPÉRIENCE DU POSTE  
SENS DES RESPONSABILITÉS  
PRISE DE DÉCISION  
LEADERSHIP, MOTIVATION, FLEXIBILITÉ  
APTE À DIRIGER UNE ÉQUIPE  
ANGLAIS, FRANÇAIS, ALLEMAND  
BONNE PRÉSENTATION  
SUISSE OÙ PERMIS VALABLE

CANDIDATURES AVEC C.V., PHOTO  
À ENVOYER SOUS CHIFFRE 116205  
À HÔTEL REVUE, CASE POSTALE, 3001 BERNE.

htr  
Über Premieren und Saucieren.

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

HÔTELS DRAKE ET LONGCHAMP  
153 chambres - 300 lits (rive droite)

Afin de renforcer notre équipe nous cherchons

### un(e) réceptionniste

- maîtrise des langues française et anglaise (allemand un atout)
- bonne présentation
- au bénéfice d'un diplôme d'École hôtelière ou d'une formation équivalente
- débutant(e) accepté(e)
- excellente ambiance et conditions de travail

### une serveuse

- au bénéfice d'une solide formation
- bonne présentation
- ayant de l'initiative - apte à prendre des responsabilités (direction d'une petite équipe - contrôle de caisse - commandes de marchandises)
- horaires attractifs
- excellente ambiance et conditions de travail

Nationalité suisse ou permis de travail valable. Merci d'envoyer un dossier complet à l'attention de M<sup>me</sup> M. Liechti - Directrice Hôtels Drake et Longchamp, 7, rue Butini, 1202 Genève. 116156/12974

## INTERNATIONAL

### LAUSANNE PALACE & SPA

*Un passé riche de tradition et d'excellence un présent d'enthousiasme et de créativité et un futur prometteur que nous aimerions construire avec vous!*

Désirez-vous contribuer au développement d'un département en pleine expansion et seriez-vous intéressé(e) à rejoindre notre équipe en qualité de

## réceptionniste

Vous êtes dynamique et souriant(e), vous aimez le contact avec la clientèle, possédez naturellement le sens de l'accueil et vous vous exprimez avec aisance en français, anglais et allemand. Vous êtes bien organisé(e), autonome et possédez quelques années d'expérience dans un établissement similaire.

Nous vous proposons: un poste diversifié et riche en contact avec la clientèle internationale, une ambiance agréable au sein d'une équipe jeune et motivée, une collaboration avec de nombreux départements, une organisation interne optimale et évolutive, un outil informatique performant.

Nous sommes impatients de recevoir une offre détaillée de votre part et vous renseignerons volontiers dans l'intervalle.

Lausanne Palace & Spa  
Grand-Chêne 7-9, CH-1002 Lausanne  
Tel. ++41 21 331 31 31, Fax ++41 21 323 25 71  
Département du personnel, Madame Gerber  
one of  
The Leading Hotels of the World®

116155/18724

A l'occasion de l'ouverture future du cabaret, on cherche un(e)

### barman/barmaid

avec quelques années d'expérience et une excellente présentation.

Faire offres sous chiffre S 130-41800, à Publicitas S.A., case postale 176, 1630 Bulle 1.

P 116050/44300

htr  
**Über Internet  
und nette Gäste.**

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

## HÔTEL DES BAINS DE SAILLON

Hôtel 4\* - Appartements - Restaurants - Bars

Notre directeur étant appelé à prendre des responsabilités au sein de la direction générale de notre groupe, nous cherchons, pour lui succéder, un

### DIRECTEUR

Entrée en fonction: à convenir

Ce poste s'adresse à une personne jeune, dynamique, ayant le sens des affaires et capable de diriger - et motiver! - une équipe de 70 personnes. Un bon bagage dans l'hôtellerie ainsi que la pratique des langues sont indispensables.

Le nouveau directeur devra collaborer avec la direction générale dont il dépendra directement.

Merci d'envoyer votre dossier complet à:

**Hôtels** M. J. M. Rupp,  
19 rue de l'Envol, 1950 Sion

116131/156913

**Hilton**  
Frankfurt

## It happens at the Hilton Downtown Frankfurt

**Küche**  
Commis de Cuisine

**Pacific Colors**  
Restaurant on the Park

**Commis de Rang**

**Vista Bar & Lounge**  
Commis de Rang

**Commis de Bar**

**Empfang**  
Rezeptionist

Für das neue Hilton Frankfurt suchen wir Sie als Mitarbeiter

- Sie sind ein zuvorkommender Gastgeber
- Sie lächeln und sind gerne unter Menschen
- Sie übertreffen die Erwartungen unserer Gäste
- Sie sagen niemals nein
- Sie behandeln Ihre Kollegen wie Gäste
- Sie sprechen Deutsch und Englisch

Ein neues Konzept & eine neue Philosophie  
Lassen Sie sich überraschen

Senden Sie Ihre kompletten  
Bewerbungsunterlagen.

Hilton Frankfurt  
Christine Biswenger  
Human Resources Manager  
Hochstrasse 4

D - 60313 Frankfurt am Main  
Tel.: +49 (0)69 1338-1701 • Fax: +49 (0)69 1338-1717  
e-mail: HRD\_Frankfurt@Hilton.com

**pp**  
PETER PERSONAL

Unsere Mandantin, eine schweizerisch/ägyptische  
Restaurant & Catering Firma mit mehreren  
Outlets in Ägypten, sucht eine/n

### Branch Manager/in

für Gizeh. Zwei Restaurants und ein Outside  
Catering gehören zu den besten der Stadt und  
sind entsprechend frequentiert.

Unser/e Wunschkandidat/in hat gute Führungs-  
erfahrung im F & B/Restaurant-Bereich, ist durch-  
setzungsfähig, hat Auslands Erfahrung (idealerweise  
im arabischen Raum), spricht und schreibt  
sehr gut Englisch und ist vielleicht noch satelfest  
in französischer Konversation.

Ein ansprechendes Netto-Gehalt, bezahnte  
Flüge, Ferien und Versicherung werden selbstver-  
ständlich geboten.

Peter Personal - Bachweg 1 - Postfach 57 - CH-8133 Esslingen  
Tel. +41 (0)11 994 77 66 - Fax +41 (0)11 994 77 67  
E-Mail: peterpersonal@swissonline.ch



## KNEIPPKURHOTEL RESIDENZ

Für unser \*\*\*\*-Kurhotel im Allgäu suchen wir zur  
Verstärkung unseres Teams ab sofort oder nach  
Vereinbarung:

### Chef de partie Demi-chef de partie Pâtissier

Unsere Brigade kocht eine leichte, gesundheitsorientierte  
Küche. In unserem A-la-carte-Restaurant sind wir für  
Kreativität und feine, klassische Küche bekannt.

Zusätzlich suchen wir

### Krankengymnast

Wir bieten gute Teamarbeit und leistungsgerechte Bezahlung.  
Wohnmöglichkeiten vorhanden.

Senden Sie Ihre Bewerbung an Frau Elke Lutz, Tel.  
08247/3520. Wir freuen uns auf Sie!

115698/402932

**Banff – Kanada**

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unsere Restaurants in Jahresstelle

**Chefs de partie**

Lehrabschluss + 3 Jahre Berufserfahrung

Wegen der Visa-Beschaffung können wir nur ledige CH-Bürger berücksichtigen.

Interessiert? Dann senden oder faxen Sie Ihre Unterlagen an:

Restaurant Le Beaujolais oder  
The Bistro Restaurant & Grill  
P.O. BOX 1646,  
Banff, Alberta T0L 0C0  
Fax 403 762 83 74

Web Site: <http://info-pages.com/beaujolais>  
115847/246522

Château-Hôtel \*\*\*\*  
Château de Gilly, 21640 Vougeot  
Bourgogne – France  
Téléphone 00 33 3 80 62 89 98

recherche  
**1 maître d'hôtel**

Logé et nourri.  
Place à pourvoir immédiatement.  
116223/403171

**TRADUCTIONS / ÜBERSETZUNGEN**

**Fachliche Übersetzung von Bewerbungsunterlagen**

Speziell für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie für den kaufmännischen Sektor. Verlangen Sie unseren Prospekt und einen Gratis-Kostenanschlag.

**JCW SERVICES (Übersetzungsdienst)**, Waldhofstrasse 43, CH-4310 Rheinfelden  
☎ +41-61 422 06 57 Fax +41-61 422 06 56 E-Mail: [jcwservices@access.ch](mailto:jcwservices@access.ch)

**Über Internet und nette Gäste.**



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

**Lago di Como  
Hotel/Ristorante 4 stelle**

ricerca per inizio  
novembre 1999 oppure febbraio 2000

**chef di cucina**

Inviare curriculum vitae a:

**Grand Hotel Imperiale**  
I-22010 MOLTRASIO (CO)

116229/393032

Restaurant in Süd-Deutschland sucht einen qualifizierten, mit besten Referenzen ausgewiesenen

**Küchen-Sous-chef/in**

mit mehrjähriger Berufserfahrung, fundiertem Fachwissen, Kreativität, Führungsqualität und Durchsetzungsvermögen, um den Küchenchef zu unterstützen und die Küchenbrigade zu besten Leistungen zu motivieren.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto erwarten wir unter Chiffre 116235 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

116235/368874



**Job-Guide: Neuauflage 1999!**

Job-Handbuch für Hotel-, Gastgewerbe- und Tourismusprofis. 280 Seiten/A4, mit 75 Seiten internationalen Tourismus-Stellenmarkt (inkl. grösster Kreuzfahrtschiff-Jobmarkt, int. Feriencamps, Airlines usw.) 60 Seiten Länderinfos (Europa & Übersee), 1200 Betriebevorstellungen (Lohnhöhe, Unterkunftsstandards, Freizeiteinrichtungen frei, etc.) und vieles mehr im Buchhandel (ISBN-Bestellnr. 3901675933) oder schneller: Tel. 0043-5522-76563, Fax 82134, E-Mail: [oscar@oscar.at](mailto:oscar@oscar.at) oder Internet [www.oscar.at](http://www.oscar.at) oscar's, Pf 588, A-6800 Feldkirch



**Über Marketing und Dumping.**



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

**STELLENGESUCHE**

Neue Herausforderung gesucht als **Gerant oder Geschäftsführer** auf Anfang Dezember 1999 oder nach Vereinbarung in einem mittleren Bergrestaurant. Beste Referenzen, mehrjährige Erfahrung als Küchenchef in 3-★- bis 4-★-Hotels in den Bergen. Gastgewerblicher Fähigkeitsausweis des Kantons Bern vorhanden. Ich freue mich auf Ihren Anruf über **Telefon 033 673 20 41/062 822 13 57**  
116223/403168

34jährige Schweizerin sucht **Kaderstelle** in qualitätsorientiertem Gastronomiebetrieb. Ich suche einen Allroundjob, der die Bereiche F+B, Marketing, Human Resources, Planung und Organisation sowie Frontarbeit umfasst. Ich verfüge über 12 Jahre Führungserfahrung von Gastronomiekleinbetrieben, Management und Marketingausbildung, Wirteprüfung und Weinhandelsdiplom.  
**Telefon 079 432 59 43**  
116073/384718

Gelernter Sanitärinstallateur (29j., CH) sucht Stelle als **Haustechniker** zu 100 % oder 50 % mit Aufgabenbereich  
- Reparaturen  
- Einkauf Verbrauchsmaterial  
- Reinigungsarbeiten  
- Umgebungsarbeiten  
Raum SO, AG, ZH, LU, Zentralschweiz. Ich freue mich auf Ihren Anruf: **Telefon 062 295 34 70 abends**  
116134/387569

Zielorientierter Jung-Hoteller (31j.) sucht neue Herausforderung als **Direktionsassistent** in 3- oder 4-Stern-Hotel auf November 1999 oder nach Vereinbarung in der Nordost- oder Innerschweiz. Interessiert Sie meine Person, so erreicht mich Ihr Angebot unter Chiffre 115880, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.  
115880/375802

**Über Internet und nette Gäste.**

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

**Willkommen**

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Auf Anfang September 1999 suchen wir für unseren lebhaften Stadtbetrieb einen

**Chef pâtissier**

Sind Sie *schwungvoll, kreativ und herzlich*, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Küchen-Teams.

Unser Eidg. dipl. Küchenchef, Herr Emil Bolli, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.



**im Hotel Bern**



Zeughausgasse 9  
3011 Bern  
Tel. 031-329 22 22  
Fax 031-329 22 99



P 115840/4693

**Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!**

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

	1/1Jahr	1/2Jahr	1/4Jahr
<b>Inland</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 138.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 82.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-*
<b>Europa (Landweg)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 172.-	<input type="checkbox"/> Fr. 101.-	<input type="checkbox"/> Fr. 61.-
<b>Europa (Luftpost)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
<b>Übersee (Luftpost)</b>	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-

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

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. Porto.  
Einzelverkaufspreis Fr. 4.10

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

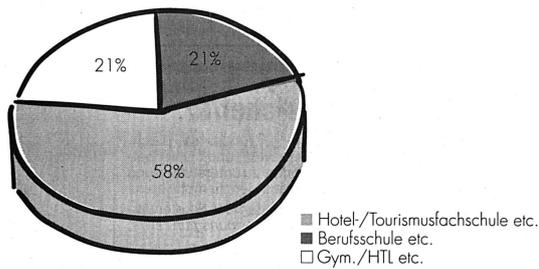


BESSER IM BILD.

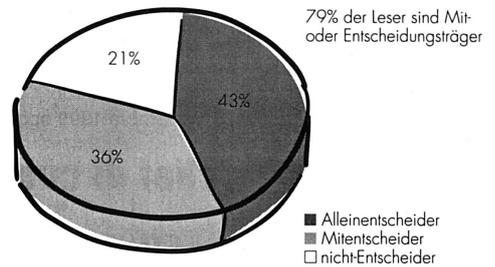
## Struktur der Abonnenten



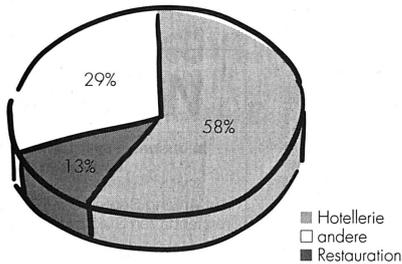
### Schulbildung



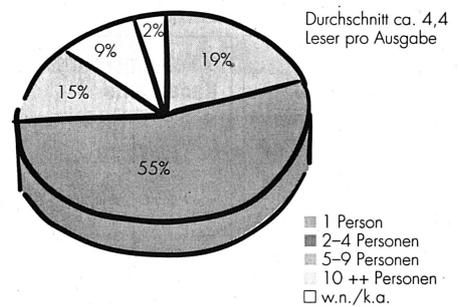
### Investitions-(mit-)entscheider



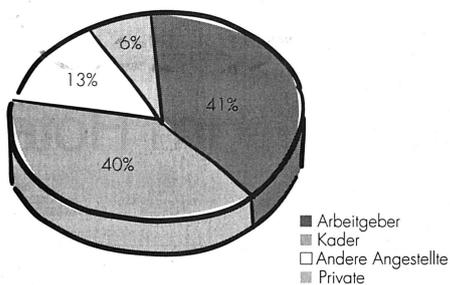
### Branche



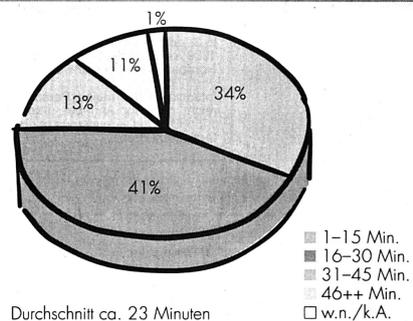
### Anzahl Leser



### Arbeitsverhältnis



### Durchschnittliche Lesedauer



Jeder dritte Abonnent überfliegt die *hotel + tourismus revue* jeweils (Lesedauer max. 15 Minuten), gut 40% lesen zwischen 15 und 30 Minuten darin. Und ein Viertel der Abonnenten kann als Intensivleser bezeichnet werden (Lesedauer über 30 Minuten).

### Leseintensitäten pro Zeitungsteil

Der erste Bund der *hotel + tourismus revue* wird von knapp 85% der Abonnenten regelmässig oder manchmal gelesen. Dieser Bund behandelt die Rubriken *Tourismus* und *Hotellerie*.

Im zweiten Bund wird insbesondere der erste Teil *Gastronomie* und *Technik* intensiv gelesen: 51% lesen ihn regelmässig, weitere 25% immerhin manchmal.

Der zweite Teil dieses zweiten Bundes «*Hotellerie & tourisme*» ist in französisch abgefasst. Bei der Resultatanalyse muss zwischen der Deutsch- und der Westschweiz unterschieden werden. In der Westschweiz werden die französischsprachigen Beiträge von 69% der Abonnenten regelmässig gelesen. In der Deutschschweiz hingegen lassen sich 24% regelmässige Leser ausmachen.

Die *stellen revue* wird von 48% der Abonnenten regelmässig angeschaut. 22% werfen mindestens manchmal einen Blick hinein.

Am *Stellenmarkt* zeigen sich vor allem jüngere Personen (unter 35 Jahre), Frauen sowie *Kader* und andere Angestellte interessiert.

