

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 107 (1999)  
**Heft:** 36

## 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>**



**STV / Franz Steinegger** ist überzeugt, dass sich die Tourismuswirtschaft auf dem Markt behaupten kann. **SEITE 2**



**EDV / Die neuesten Produkte** im Bereich Informatik und Kommunikation werden an der Orbit 99 in Basel präsentiert. **SEITE 7**



# hotel+tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Avec cahier français

**IM BLICKPUNKT**

## MwSt und E-Commerce

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Mehrwertsteuer gehört zu den «Lieblingsthemen» der Schweizer Leistungsträger im Tourismus. Der Direktverkauf übers Internet ebenfalls. Die Kombination der beiden birgt weitere Überraschungen: Was geschieht, wenn die zunehmenden Verkäufe übers Internet, der sogenannte E-Commerce, an den Mehrwertsteuerbehörden vorbei abgewickelt werden? Bei Produkten und Artikeln ist das bereits der Fall, bei touristischen Dienstleistungen nicht. Denn die Übernachtung wird meist wie bisher vor der Abreise an Ort im Hotel bezahlt, und nicht mittels Kreditkarten-Code bei Erhalt der Reservationsbestätigung. Doch was passiert, wenn die Behörden den MwSt-Satz auf die nicht-elektronischen Umsätze erhöhen müssen, um die E-Commerce-bedingten Einnahmehausfälle zu kompensieren? Dann kommt wieder einmal das Argument vom EU-Beitritt mit ins Spiel. Denn wenn der Handel global wird, die Steuern aber national bleiben, sind Einnahmehausfälle vorprogrammiert. Für den globalen Tourismus ist dies ein Thema, vielleicht sogar ein Aufhänger, den sogenannten «reduzierten MwSt-Satz» auch auf europäischer Ebene weiter zu forcieren. **Siehe Seite 13**

**BILATERALE VERTRÄGE /** Nach der Sondersession von National- und Ständerat stehen die Signale auf Grün. Doch ein Referendum zu den Bilateralen Verträgen ist noch nicht vom Tisch. **THOMAS VASZARY**

## Fahren oder gefahren werden?



VON DER STRASSE AUF DIE SCHIENE

Wer hat die meisten Anhänger? Vor allem das Dossier Landverkehr mit dem Alpenschutzziel 2007 oder 2013 wird zur Nagelprobe für die Bilateralen Verträge.

**INHALT**

Meinungen	2
Aktuell	3
Internet	4
Finanzierungen	5
Umbau und Renovation	6
EDV	7
Tourismus	9/11
Hotellerie	13/15
Gastronomie/Technik	17/19
Publireportage	18/CF 4
Die Letzte	20
Cahier français	3. Bund
Stellenrevue	4. Bund

Kommt nicht noch unerwartet etwas dazwischen, dürfte das Parlament nach dem grundsätzlichen Ja zu den für die Tourismusbranche so wichtigen Bilateralen Verträgen auch die flankierenden Massnahmen annehmen. Dennoch wird erst die Schlussabstimmung vom 8. Oktober aufzeigen, wer seine Referendumsdrohungen wirklich in die Tat umsetzen will. Dies, obwohl die Wahrscheinlichkeit eines Referendums nach den Zugeständnissen der Bürgerlichen in der Sondersession von letzter Woche deutlich kleiner geworden ist. Lediglich die Schweizer Demokraten, die Lega und die Freispartei (vormals Autopartei) wollen das Referendum ergreifen. Was das rechtsbürgerliche Lager rund um Volkstribun Blocher tun wird, bleibt einmal mehr bis zuletzt unklar. Und ob die Grünen nach ihrem «Nein» zum EWR 1992 nochmals die Rolle von Blochers Was-

serträgern übernehmen wollen, ist eine interessante Frage.

**TOURISTIKER SIND GEFORDERT**

Sind im Parlament beim Personenverkehr die Felder rund um die flankierenden Massnahmen abgesteckt, so besteht bei der touristisch wichtigen Verlagerung der Lastwagen von der Strasse auf die Schiene eine Differenz über die Zeitfrage. Wird das fixierte Alpenschutzziel, die Verlagerung von 650 000 Lastwagen bis 2007 (Eröffnung Lötschberg), auf 2013 (Gothard) definitiv verschoben, ist das Ergreifen des Referendums durch Umweltkreise so gut wie sicher. Schon das in der Verfassung verankerte Datum 2004 der vom Volk 1994 angenommenen Alpeninitiative musste 2007 weichen. Für weitere Konzessionen ist das grüne Lager nicht bereit.

Aber auch Touristiker aller Parteien müssen über die Bücher, blickt man auf die damaligen Ja-Parolen zur Alpeninitiative zurück: Die Verlagerung der Güter auf die Schiene ist auch ein touristisches Anliegen abseits parteipolitischer Bekenntnisse. Der Urner Nationalrat Franz Steinegger, Präsident der FDP Schweiz und des Schweizer Tourismusverbandes (siehe Interview auf Seite 2) sowie für die Alpeninitiative, war 1994 STV-intern bei der Parolenfassung über die Alpeninitiative unterlegen und erklärte damals gegenüber der htr: «Die Mobilität als Mega-Trend muss mit oder ohne Alpeninitiative kanalisiert werden; und zwar auf der Schiene.» Die Alpeninitiative ist heute Tatsache, die Verlagerung noch nicht.

Von einer strategischen und taktischen Zielsetzung beseelt, die Bilateralen Verträge nicht leichtfertig durch Provokation der links-grünen Kreise in Gefahr zu bringen, feilschten die Bür-

gerlichen beim Dossier Personenverkehr nur noch um Details. Um sozialpartnerschaftlichen Lösungen bei der Allgemeinverbindlichkeits-Erklärung von Gesamtarbeitsverträgen Vorschub zu leisten, will der Nationalrat bei den Quoren (Beschlussfähigkeit) für die tripartiten Kommissionen je 30% der Arbeitgeber und Arbeitnehmer installieren; entgegen dem Ständerat, der bei den Arbeitnehmern 50% verlangt. Hier steht noch eine Differenzbereinigung zwischen den Ländern bevor, ebenso bei der Frage, ob bei den Löhnen «deutlich missbräuchlich» oder nur «wiederholt missbräuchlich» als Eingriffsmitte gelten soll.

Als Datum für eine allfällige Referendumsabstimmung steht der 21. Mai 2000 fest. Die Bilateralen Verträge können – nach dem Ja des EU-Parlaments, des EU-Rats und der EU-Mitgliedstaaten – frühestens am 1. Januar 2001 in Kraft treten. **SEITE 3**

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

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

**Micros Fidelity**  
Victoria-Jungfrau Grand Hotel und Spa, Interlaken  
In guten Häusern zu Hause:  
Micros-Fidelity von  
Check-In Data 01 733 74 00

**RAMAZZOTTI**  
**AMARO FELSINA RAMAZZOTTI**  
SPECIATA DELLA DITTA  
F.LLI RAMAZZOTTI  
MILANO

**MIRUS** Software  
MIRUS 2000 MITARBEITERMANAGEMENT  
EINFACH – PROFESSIONELL  
Mirus – Tendenz steigend  
Personalaufwand: Tendenz sinkend  
MIRUS Software GmbH  
Maltstrasse 10 • CH-7270 Davos Platz  
Tel. 081 415 66 88 • Fax 081 415 66 78  
Internet: http://www.mirus.ch • E-Mail: info@mirus.ch

## htr IN KÜRZE

«immobilia» / In Zürich öffnete erstmals die Immobilienfachmesse ihre Tore. Sie wird jedes Jahr die Ferienimmobilien eines Tourismuskanons miteinbeziehen. Zum Auftakt war Graubünden eingeladen. **SEITE 3**

Internet / Ein Portrait der Tourismus-Sites der Städte Basel, Bern, Genf, Zürich und Berlin zeigt, dass viele Auftritte noch verbesserungswürdig sind: ein kritischer Spaziergang durch die Homepages der besagten Städte. **SEITE 4**

Umbau und Renovation / Die 30. Schweizer Fachmesse für Altbau-Modernisierung fand zum ersten Mal in Zürich statt. Schwerpunktthemen waren die Finanzierung von Umbauten und das Energiemanagement. **SEITE 6**

Telecom EDV / Kleine Hotels haben an ihren Réceptionen oft ein Platzproblem. Inzwischen gibt es aber Geräte, die bis zu neun verschiedene Arbeiten verrichten können und trotzdem nur den Stellplatz eines Druckers benötigen. **SEITE 7**

Sinnstiftender Tourismus / Während einer Tagung in Interlaken waren Vertreter der Kirche und des Tourismus auf der Suche nach Strategien zur Förderung des seelischen Wohlbefindens von Gästen und Gastgebern. Konkrete haben sie noch nicht gefunden. **SEITE 9**

Mehrwertsteuer / Der zunehmende Handel übers Internet ist von den Steuerbehörden nicht kontrollierbar. Die Kombination der Themen Mehrwertsteuer, Internet und EU gelten als heiss. MwSt-Einnahmehausfälle sind nicht auszuschliessen. **SEITE 13**

Schweizer in aller Welt / Wie Thomas Gurtner, seit 1997 General Manager im The Regent, Hongkong, die (Asien-)Krise meistert, dürfte auch Leute in der Schweiz interessieren. Portrait eines Hoteliersohns, der als Kochlehrling begann und nun Manager eines prestigeträchtigen Hauses ist. **SEITE 15**

The Chicken's / Systemgastronomie mit frischen Poulets in Luzern: Gute Produkte kombiniert mit schneller Verpflegung. Das Unternehmen vereint unter einem Dach Restaurant, Take away und einen Home- und Partyservice. **SEITE 17**

## AUS DEM CAHIER FRANÇAIS

Nationalratswahlen / Dem Schweizer Tourismus steht noch einige Arbeit bevor, um den Volksvertretern im Parlament die Anliegen und Probleme der Branche näher zu bringen. **CF SEITE 1**

Multioptionaler Tourismus / Die Kunden erwarten immer breitgefächerte und flexiblere Angebote von der Freizeitindustrie. Sie wollen sich spontan und unverbindlich entscheiden können. Die Branche muss sich darauf einstellen. **CF SEITE 2**

Vinea / Letztes Wochenende fand die sechste Begegnung von Oenologen und Oenophilen in Sierre statt. Im Mittelpunkt standen die Bergweine und die Auszeichnung des Pinot noir. 525 Weine wurden vorgestellt. **CF SEITE 3**

Payd-d'Enhaut / Die Region um Château-d'Ex verdankt ihre touristische Attraktivität nicht nur Bertrand Piccard und seinem Ballon. In Zukunft wird auch vermehrt auf die Werte Natur und Landschaft gesetzt. **CF SEITE 5**

## FORUM

## BTW als Mitgestalter

ERICH KAUB\*

In Deutschland reife im Jahre 1995 in führenden Köpfen der Tourismuswirtschaft ein bis dato fast ketzerischer Gedanke heran: «Es müsste einen gemeinsamen Dachverband der Tourismuswirtschaft geben».



Dieser Gedanke wurde konsequent zu Ende gedacht und dies führte im Dezember 1995 zur Gründung des Bundesverbandes der Deutschen Tourismuswirtschaft (BTW). Der BTW hatte sich von Anfang an auf die Fahne geschrieben, kooperativer Mitgestalter zu sein.

Und noch ein Novum in der deutschen Verbandsgeschichte: Der BTW vertritt als einziger Dachverband Unternehmen und Verbände gleichzeitig. In dieser Konstellation ist der BTW eine anerkannter Gesprächspartner. Alle Mitglieder des BTW sind sich einig in dem gemeinsamen Ziel, mit nur einer Stimme zu sprechen. Mit dieser gewichtigen Stimme werden die übergreifenden Interessen und Belange gegenüber Politik, Wirtschaft und Öffentlichkeit in Deutschland, Europa und weltweit vertreten.

Die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus bewusst zu machen, vernünftige Rahmenbedingungen einzufordern und die Sicherung des Tourismusstandorts Deutschland sind die Hauptanliegen des BTW. Doch warum war für diese Anliegen ein Verband notwendig?

Ein Verband ist die Organisationsstruktur schlechthin, wenn es darum geht, die Vertretung der Interessen einer Geschäftsgruppe zu übernehmen. Der Verband hat darüber hinaus eine wichtige Rolle als Mittler zwischen Politik und Wirtschaft. Ihre Bedeutung als Wachstumsbranche Nummer eins in der Welt neben der Biotechnologie und der Informations- und Kommunikationstechnologie wurde vollkommen unterschätzt. Auch die grosse Bedeutung, die der Tourismuswirtschaft im Kampf gegen die Arbeitslosigkeit zukommt, wurde nicht erfasst. Mit der Konzentration der Kräfte reagierte die Tourismusbranche flexibel und offensiv auf den wehementen gesellschafts- und wirtschaftspolitischen Wandel, der den Beginn des 21. Jahrhunderts prägt. Das wird dazu beitragen, weitbewerbsfähige Rahmenbedingungen für diese Dienstleistungsbranche mit globaler Zukunft zu schaffen.

\*Dr. Erich Kaub ist Präsident des Bundesverbandes der Deutschen Tourismuswirtschaft (BTW)

SCHWEIZER TOURISMUS-VERBAND / Trotz harter Konkurrenz wird sich der Schweizer Tourismus behaupten, so Franz Steinegger, Präsident STV. Dem Parlament sei die Bedeutung der Branche bekannt. **INTERVIEW: FELIX MAURHOFER**

## «Die Tourismuswirtschaft hat sich unter Druck aufgerafft»

■ Sind Sie mit der Entwicklung der Tourismuswirtschaft generell zufrieden?

Nicht ganz, doch angesichts der harten Konkurrenz müssen wir zufrieden sein. Beachtenswert ist hingegen, mit was für einem Effort die Tourismuswirtschaft auf die schlechten Ergebnisse vor fünf Jahren reagiert hat.

■ Mit dem reduzierten Steuersatz, der Befreiung der Kurtaxen von der MwSt oder dem Spielbankengesetz hat der STV auf politischer Ebene einiges erreicht. Welche wichtigen Geschäfte stehen an?

Die Bundesgelder für Schweiz Tourismus und die Weiterführung der InnoTour-Gelder. Um neue Tourismusprodukte zu lancieren, sind die InnoTour-Gelder als Katalysator wichtig.

## «Die InnoTour-Gelder sind ein wichtiger Katalysator.»

■ Misst das Parlament der Tourismusindustrie die nötige Bedeutung bei?

Teilweise. Die gesamtwirtschaftliche Bedeutung und die Wichtigkeit für die Randregionen wird nicht immer erkannt. Es braucht oft Aufklärung, um den Lobbyisten anderer Branchen zu zeigen, dass das volkswirtschaftliche Gewicht des Tourismus viel grösser ist.

## «Politisch sind wir stark.»

■ Ist die Tourismuslobby stark genug?

In Anbetracht dessen, was wir in letzter Zeit auf politischer Ebene erreicht haben und im Vergleich zu anderen Wirtschaftsbranchen sind wir stark.

■ Was ist von den Nationalratswahlen diesen Herbst zu erwarten?

Was die Wahlen auch bringen werden, ich bin überzeugt, dass das touristische Bewusstsein im Parlament weitergetragen wird. An unseren Parteiveranstaltungen kommt dies deutlich hervor.

■ Der Schweizer Tourismus erwirtschaftet 11,4 Mia. Exporteinnahmen und befindet sich hinter der Metall- und Chemieindustrie an 3. Stelle. Sollten da die Bundesgelder an die Marketingorganisation Schweiz Tourismus nicht höher als 190 Mio. während fünf Jahren sein?

Foto: Felix Maurhofer



## GENERALVERSAMMLUNG STV

STV-Präsident Franz Steinegger ist von den Anstrengungen der Schweizer Tourismuswirtschaft beeindruckt. In Zukunft aber werde der Konkurrenzkampf noch härter.

Grundsätzlich können wir leider nicht mehr ausgeben, als wir einnehmen. Ich glaube aber, dass das Parlament dem WAK-Vorschlag (220 Mio. Franken) folgen wird. Was in den nächsten Jahren auf uns zukommen wird, ist die Hotelfinanzierung. Da müssen wir neue Finanzierungsmodelle wie etwa Bürgschaften finden.

## «Wir brauchen neue Modelle zur Hotelfinanzierung.»

■ Warum ist es in der Schweiz so schwierig, alle Tourismusverbände unter ein Dach zu bringen?

Erstens haben die grossen Verbände wie der SHV oder Gastrosuisse das Bedürfnis und auch die Berechtigung, sich selbst darzustellen, andererseits ist die Branche sehr heterogen. Der Polettevent hat aber gezeigt, dass der Anfang für eine gemeinsame Plattform gemacht ist.

■ Wo wird sich das Ferienland Schweiz in Zukunft positionieren?

Generell werden wir wohl relative Marktanteile verlieren. Wegen der ho-

hen Qualität aber hoffe ich punkto Wertschöpfung auf einen Aufwärtstrend.

■ Diese Woche wird der neue STV-Direktor bekannt gegeben. Was wäre Ihr Wunschprofil?

Es müsste sich um einen offenen Geist handeln, der offensiv agiert und konsensfähig ist. Auch sollte er oder sie kritikfähig sein. Dabei ist es gleichgültig, ob es jemand aus dem Wirtschaftsmanagement oder dem Tourismus sein wird.

## STV setzt neues Leitbild um

Der Schweizer Tourismusverband (STV) als tourismuspolitische Dachorganisation hält heute Donnerstag seine Generalversammlung ab. Im STV-Jahr 1998/99 ist es dem Verband gelungen, wichtige tourismusrelevante Geschäfte zu einem positiven Abschluss zu bringen. So das Mehrwertsteuergesetz (Befreiung der Kurtaxen von der MwSt), das Spielbankengesetz (tourismusfreundliche Besteuerung vom Grand Casinos) oder die Leistungsabhängige Schwerverkehrsabgabe (LSVA).

Intern ist der Umbau des STV anhand des neuen Leitbilds fortgesetzt worden. So soll der STV als Dachorganisation der Schweizer Tourismuswirtschaft gefestigt, die politische Interessensvertretung koordiniert und gestärkt und die Beratung und Angebotsgestaltung zu Profit-Centers aus-

gebaut werden. Die STV-Dokumentations- und Beratungsstelle unterstützt und berät innovative und lohnende Tourismusprojekte. So half unter anderem der STV massgeblich beim Aufbau des erfolgreichen Produkts Veloland Schweiz. Der STV hat auch als Geschäftsstelle der Stiftung Veloland Schweiz von der Expo.01 den Auftrag erhalten, als Generalunternehmerin das Projekt Human Powered Mobility (HPM) umzusetzen. Als Berater hat der STV unter anderem das Ausbauplan des Skigebiets Adelboden, die Strukturanalyse des Kurvereins Zermatt oder das Tourismusleitbild Brienz-Oberhasli realisiert.

An der STV-GV muss der gesamte Vorstand neu gewählt werden. Laut Gottfried Künzi, Direktor des STV, wird sich Franz Steinegger als Präsident zur Wiederwahl stellen. **FM**

**Basel: Mekka der Informatik**

**Orbit 99.** Vom 21. Bis 25. September steht Basel erneut ganz im Zeichen von Informatik und Telekommunikation. An der Fachmesse Orbit 99 sind die Angebotsschwerpunkte in folgende Bereiche gegliedert: Computer, periphere Geräte, Internet und Kommunikation, Software und Services (siehe auch Seite 7). Das Informationsangebot wird durch diverse Begleitveranstaltungen und Sonderpräsentationen ergänzt. **DST**

**SWISS EVENT / Preis für Jugi-Jubiläum**

**Jugi als Event-Meister**

Die Schweizer Jugendherbergen haben an der «SwissEvent 99» vom Ende August in Zürich den Event Master Award in der Kategorie der Public Events gewonnen. Auserkoren wurden sie für das Programm, mit welchem sie ihr 75-Jahre-Jubiläum feiern. Im Mittelpunkt des Jubiläumjahres, das bis Ostern 2000 gefeiert wird, stehen 75 Anlässe. Sie sollen für einen Image-Durchbruch sorgen. Zudem steht die Absicht im Mit-

telpunkt, den Jugendherbergemitgliedern ein Geschenk zu machen, sowie für Gäste und Partner vor Ort spezielle Aktivitäten zusammenzustellen. Die Korrektur des Jugi-Image beinhaltet eine ganze Reihe von Qualitätsverbesserungen. Zum Beispiel werden anstelle der Massenschläge heute in fast allen Jugendherbergen Zimmer mit zwei bis sechs Betten angeboten. Die Gäste schlafen in vielen Betrieben nordisch. **KJV**

**WWW.FEWO.CH / Mit Post-Payserver im Online-Shop**

**FEWO mit Online-Buchbarkeit**

Der Flimser Manfred Wolf bietet ab sofort buchbare Ferienwohnungen mit zweijährigem Belegungskalender im Online-Shop an. In einer ersten Phase wird er 85 Ferienwohnungen aufschalten. Auf der Website [www.fewo.ch](http://www.fewo.ch) bietet er vor allem nicht-organisierten, privaten Ferienwohnungsbesitzern und -verwaltungen eine von der Q-Info in Baar entwickelte Internet-Software zur Präsentation in Wort und Bild an. Das neue

System soll mehr Gäste in die Region bringen. Mittelfristig soll das Angebot auf den ganzen Kanton ausgeweitet werden, um spätestens in 2 Jahren mehr als 1000 Wohnungen auf der Web-Site zu installieren. «Die Aufschaltungs-Betriebskosten können so entsprechend tief gehalten werden», sagt Manfred Wolf. «Deutliche und illustrierte Angebote haben die grösste Chance, gebucht zu werden.» Wolf arbeitet

ohne Kommission. Neu ist gemäss Wolf auch die Aufschaltung des Payservers der Post. «So können Schweizer Postcard-Inhaber die Buchung direkt mit der Karte bezahlen. Bestätigung, Rechnung und Gut-schein versichert das System vollautomatisch. Annullationen, Eigenbelegungen und Zahlungskontrollen verwalten die Anbieter über ein mitgeliefertes, passwortgeschütztes Verwaltungsprogramm selbst. **KH**

**ERTRAGSBILANZ 1998 / Fremdenverkehr stagniert**

**Überschuss nur noch 1 Mia. Fr.**

Die Schweizer Zahlungsbilanz zeigt den Wirtschaftsverkehr der Schweiz mit dem Ausland an, worunter auch der Tourismus fällt. Der Ertragsbilanzüberschuss für 1998 ist gegenüber 1997 etwas kleiner geworden (Handel- und Dienstleistungsbilanz). Der Überschuss geht auf Dienstleistungen zurück, also auch auf den Fremdenverkehr. Hier zeigen die Zahlen deutlich genug, dass das Tourismusjahr 1998 eine «Mengenkonjunktur» brachte, also stagnierende Tourismuseinnahmen bei stärkerem Zustrom ausländischer Gäste. Offenbar sind die Preise gefallen, was die Aussagekraft des Wachstums bei der Logement-Statistik wieder einmal stark relativiert.

Die Einnahmen im Schweizer Fremdenverkehr entwickelten sich von 1997 11,5 Mia. Fr. leicht rückläufig auf 11,4 Mia. im Berichtsjahr 1998. Gleichzeitig gaben die Schweizer, wie schon bald seit Jahrzehnten, mehr für Auslandsreisen aus: 10,3 Mia. Fr. (Vorjahr 10,1 Mia.). Damit hat sich der Überschuss der Tourismusdestination Schweiz einmal mehr abgeschwächt, und zwar von 1,4 Mia. Fr. 1997 auf nur noch 1 Mia. Fr. Mit anderen Worten, der Fremdenverkehr verliert seine Position als grosser Nettoposten in der Ertragsbilanz immer mehr. **APK**

**WWW.HTR.CH**

**Die neue ST-Direktion.** Wenn Sie, liebe Leserin, lieber Leser, diese htr in der Hand halten, ist der Name der neuen ST-Direktorin oder des neuen Direktors bekannt. Leider erfolgte die entsprechende Mitteilung erst nach Redaktionsschluss. Sie finden aber einen kurzen Bericht auf dem Internet unter [www.htr.ch](http://www.htr.ch) und einen ausführlichen in der nächsten htr. **CK**

**KURZ UND BÜNDIG**

**Seeländer Firmen machen sich stark für Expo.01.** 13 Unternehmen sowie landwirtschaftlichen Organisationen aus dem Seeland haben sich zur Gastro.01 zusammengeschlossen. Der Zusammenschluss will für die an der Expo.01 operierenden Gastronomieunternehmen als Lieferant im Food- und Non-Food-Bereich fungieren, die Entsorgung übernehmen und auch bei der Umsetzung der gastronomischen Imagination unterstützend wirken. Projektleiter ist Fritz Burkhalter aus Hindelbank. Noch sind jedoch keine konkreten Gespräche mit den bereits involvierten Unternehmen (Migros, Restorama, SSG, Hiesland) im Gange. Seitens der Expo begrüsst man zwar das Engagement aus dem Seeland und möchte auch Hand bieten. **GSG**

«IMMOBILIA» / In Zürich fand bis zum letzten Wochenende die Premiere der «Immobilien»-Messe statt. Sie wird in jedem Jahr die Ferienimmobilien eines Tourisuskantons einbeziehen. **KARL JOSEF VERDING**

**Neuer Messeauftritt für FEWO**

Als neue Immobilienmesse auf dem Zürcher Messegelände öffnete am 2. September 1999 die «Immobilien» ihre Tore. Eingeladener Gast für die Sonderschau «Ferienimmobilien» war der touristische Kanton Graubünden. Sogar ein Ferienhotel wurde hier zum Verkauf angeboten.

**SOGAR DER HOTELVERKAUF NUTZT DIE PLATTFORM**

Das Timing für die Gastgebermesse «Immobilien» und ihre Gäste aus den Ferienkantonen ist auch für die Zukunft sehr genau bedacht und auf Produktivität gestellt. Denn parallel zur neuen «Immobilien» findet in der Messe Zürich ab diesem Jahr die Schweizerische Fachmesse für Altbau-Modernisierung statt – diesmal mit etwa 500 Ausstellern in fünf Hallen auf 25 000 m<sup>2</sup>, und einem grossen Publikumsansturm. Diese Messe war im letzten Jahr mit 400 Ausstellern am alten Standort Luzern trotz Hallen-Neubauten an die Kapazitätsgrenze gestossen. Sie lässt in Luzern mit der Zentralschweizer Renovationsmesse «Lurenova» vom 15.–18. September 1999 sogar noch ein kräftiges Kind zurück (siehe Seite 6).

**TESSIN ODER WALLIS ALS NÄCHSTER GASTKANTON**

Die seit Jahren durch die Zürcher Kantonalbank regional durchgeführten Eigenheimmessen wiesen eine als erfreulich gewertete Aussteller- und Besucherbeteiligung auf, was als Indiz für den Erfolg einer ähnlich aufgebauten überregionalen Messe gewertet wurde. Die Zürcher Kantonalbank zeichnet denn auch zusammen mit der Oerlikon-Bührle Immobilien AG

Foto: Karl Josef Verding



**SYNERGIEN GESUCHT**

Die Messeveranstalter um Felix Westermann (Bild) hatten die Idee, an ihre neue Immobilienmesse jedes Jahr einen Tourisuskanton mit seinen Ferienimmobilien einzuladen.

als Mitinitiantin der «Immobilien». Dass hier wegen der parallelen Grossveranstaltung zur Altbauomodernisierung noch mehr Potenzial für Tourismusobjekte drinliegt als nur Ferienwohnungen allein, das hat als erste die Graubündner Kantonalbank verstanden, die an der Bündner Sonderschau der «Immobilien» das Hotel/Restaurant

Alpina in Zernez als Verkaufsobjekt präsentiert.

Felix Westermann, Inhaber und Leiter der Zenit Management AG in Wetzikon, hat die Messe organisiert. «Wir denken uns», spricht er für die Veranstalter und Träger der Messe, «es macht Sinn, in jedem Jahr diese Synergie mit einem Ferienkanton zu suchen.

Denn es gibt parallele Interessen bei allen Beteiligten von den Veranstaltern und Ausstellern bis zu den Käufern und Mietern, denen wir so auf eine neue Art und Weise entgegenkommen können. Kandidaten für die nächste Sonderschau von Ferienimmobilien könnten zum Beispiel das Tessin oder das Wallis sein.»

**BILATERALE VERTRÄGE / Personenverkehr und Landverkehr stehen im Blickpunkt des Bilateralen Abkommens der Schweiz mit der EU.** **THOMAS VASZARY**

**Auf Schiene, Strasse und zu Fuss**

Das Abkommen über den freien Personenverkehr öffnet schrittweise den Arbeitsmarkt; sowohl in der EU als auch in der Schweiz. Es erstreckt sich auf Arbeitnehmer, Selbstständigerwerbende, Studenten und weitere nicht-erwerbstätige Personen mit ausreichenden Mitteln für den Lebensunterhalt und einer Krankenversicherung. Anstelle der Kontrolle der Lohn- und Arbeitsbedingungen treten in der Schweiz die flankierenden Massnahmen. Allfälliges Sozial- und Lohndumping wird damit bekämpft. Ebenfalls ist die gegenseitige Anerkennung von Diplomen und Berufsausbildungen gewährleistet. Beim Erwerb von Immobilien werden ansässige EU-Bürger in der Schweiz wie Inländer behandelt. Weiter sollen die Sozialversicherungssysteme der Vertragsstaaten koordiniert werden. Bei einem Grenzübertritt soll

der jeweilige Schutz erhalten bleiben und rechtmässige Leistungsansprüche sollen nicht verloren gehen.

**EU TRÄGT VERLAGERUNG AUF DIE SCHIENE MIT**

Ziel des Landverkehr-Abkommens ist eine koordinierte Verkehrspolitik, die den besonderen Umweltbedingungen im Alpenraum Rechnung trägt und eine nachhaltige Mobilität fördert. Das Bahnangebot im alpenquerschnittlichen Verkehr wird durch den Bau von zwei Basistunnels (Gottard, Lötschberg) bedeutend verbessert. Die schweizerische Verkehrspolitik der Verlagerung auf die Schiene wird von der EU mitgetragen. Im Strassenverkehr werden parallel zur Erhöhung der Gewichtslimite (von 34 auf 40 Tonnen) die Abgaben angehoben, die sich ver-

mehrt nach dem Verursacherprinzip richten sollen. Die Schweiz hat am Nachfahrverbot für Lastwagen von 22 bis 5 Uhr und am Sonntagsfahrverbot festgehalten. Ausserdem wird durch das Personenverkehrs-Abkommen die Zollabfertigung von LKWs und Autos erheblich vereinfacht. Auch Car- und Busreisen ins EU-Ausland werden einfacher. Neu können Schweizer Zulieferer auch Transporte zwischen EU-Staaten durchführen. Die Netz Zugangsrechte für den Güter- und Personenverkehr der Bahn werden gemäss den EU-Richtlinien gewährt. Dies ermöglicht den Schweizer Bahnen, vermehrt Marktanteile im Ausland zu gewinnen. Die Kosten für Transporte werden verringert.

Zu den Bilateralen Verträgen siehe auch Nr. 29/99

Reklame

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

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

Industriestrasse 9  
6010 Kriens  
Telefon 041 340 90 50  
Telefax 041 340 90 91

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

INTERNET-AUFTRITT / Ein Vergleich der Städte Basel, Bern, Genf, Zürich und Berlin zeigt, dass viele Sites noch verbesserungswürdig sind. MARIA PÜTZ-WILLEMS

# Bern fällt ab, Zürich auf

Ordentlich und übersichtlich präsentiert sich Basel. «Basel Faszination Stadt» ist zwar eine starke Überschrift für das relativ konservative Layout dieser Website, doch kommt der User auf seine Kosten. Die Seiten kann man in Deutsch und Englisch aufrufen, sie sind systematisch und strategisch klar aufgebaut. Hyperlinks leiten logisch weiter, ausführliche Handlung-Hinweise für den Surfer stehen an den passenden Stellen. Die «Hotelliste Basel und Umgebung» splittet unter anderem auf in 5- bis 1-Stern-Hotels, Bed & Breakfast, Jugendherbergen/Camping und fügt auch Häuser an, die nicht durch den Schweizer Hotelier-Verein (SHV) klassifiziert sind. Wo möglich, gibts den Link zur individuellen Homepage. Wo dieser fehlt, stehen lediglich die Preise fürs Einzel-, Doppelzimmer und die Bettenanzahl. Das ist zu wenig Info, vor allem für die ausländischen Besucher.

Unter dem Stichwort Kontakt kann man per E-Mail Unterlagen bestellen, oder sich weiter klicken zu den Bausteinen «Basel pauschal» oder «Hotel buchen». Hilfreich sind die Hinweise auf die sogenannten «Sperrdaten», worunter sich die Messezeiten verbergen.

## BASEL: DAS HOTEL WAR NICHT BUCHBAR

Dann die Test-Buchung: Ein Doppelzimmer für eine Nacht im September in der oberen Mittelklasse will ich reservieren. Alle Felder vollständig ausgefüllt, schicke ich mein Formular ab. Eine Sekunde später ist die Ermahnung da: Ich soll alle geforderten Felder ausfüllen, z.B. Name, Adresse usw... Trotz mehrerer Versuche schaffe ich es nicht, den Server zu überzeugen, dass alles ausgefüllt ist. Damit erledigt sich die Online-Reservierung von selbst.

Vielleicht kann ich ja wenigstens virtuell meinen knurrenden Magen befriedigen. Restaurants gibts viele, aber allzu PR-lastig klingt stellenweise ihre Beschreibung. «Das älteste und beste China-Restaurant der Stadt», heisst es da, oder «Inbegriff echter Gastlichkeit.»

Meinen Info-Hunger stillen dafür die vielen Hyperlinks, die beispielsweise vom Oberbegriff «Basel in Kürze» zu vielen Detailinfos führen. Bei fast allen touristischen Stichworten führen Links weiter, lobenswert. Genau kann ich auch schon vorab meine Anreise planen, lediglich die Verbindung zu den öffentlichen Verkehrsmitteln bleibt bei den ersten zwei Versuchen auf der Strecke – beim dritten Mal kriegt man auch dort Anschluss.

www.basel-tourismus.ch  
Site-Look: + + + +  
Funktionalität: + + + +  
Interaktivität: + + + +  
Infogehalt: + + + +  
Unterhaltungswert: + + + +

## BERN: WEDER INFO NOCH INFOTAINMENT

Ein schwarzweisser Scherenschnitt der Berner Stadt-Silhouette heisst die User willkommen. Englisch haben die Berner als einzige Internet-Sprache gewählt, aber das wars dann auch schon an Multikulti. Der Rest erstickt an Eintönigkeit. Gibts von Bern keine bunten Bilder? Ein- und das selbe öde, schwarzweisse, nichtssagende Logo begleitet die einzelnen Stichworte, und selbst die auf der ersten Web-Site angekündigten Schlagzeilen wie «Bern – the most beautiful floral city in Europe» sind nur mit altmodischen Schwarzweiss-Zeichnungen unterlegt. Die Hotelliste entlarvt sich als eine alphabetische, von fünf nach einem Stern angelegte Aufzählung samt knapper Strassen-, Telefon- und Faxangaben. Glückich das Hotel, das einen Link zur eigenen Homepage besitzt...

Dann versuche ich ein Hotel zu buchen: ein Twin zwischen 170 bis 210

Franken für 15./16.9.99. Ich wähle das Hotel Alfa, klicke auf dessen Link und bekomme fünf Zeilen serviert – Strasse, Telefon, Fax, Kategorie und Bettenzahl. Kein Bild, keine Extrainfo über Lage oder Ausstattung, nichts. Bei den übrigen Häusern finde ich immerhin ein Bild. Ich bestelle mein Wunschzimmer. Die Reservierungsbestätigung von Bern Tourismus ist binnen 24 Stunden in der E-Mail – und das am Sonntag!

Trotzdem summieren sich auf der Berner Homepage die Marketingpatzer – der Nutzer für den User bleibt gering. Bei den Restaurants steht zwar, wann sie geschlossen haben, aber nicht, zu welchen Uhrzeiten sie geöffnet sind. Die anfangs fett angekündigte Bern-Show ist ein Bogen von sieben Bildli, die Beschreibung der Orte in der Umgebung erschöpft sich in «Klein- höchstetten – Chapel» oder «Grächwil – Country seat.» Geldbringende Kongress-Interessenten speist man mit drei Zeilen ab, und der Stadtplan ist teilweise undeutlich.

www.berntourismus.ch  
Site-Look: + + + +  
Funktionalität: + + + +  
Interaktivität: + + + +  
Infogehalt: + + + +  
Unterhaltungswert: + + + +

## GENF: WENIG KOMMUNIKATIV

Die Genfer Internet-Sprachen sind Englisch und Französisch. Die Hotels in Genf finde ich in Sterne-Auflistung, bei den «Hotels in der Schweiz» führt je ein Link zum SHV und zum Hotel & Gastro Forum. Der zusätzliche Link bei Hotels zur Homepage «Aquila» sagt dem Fremden gar nichts. Erst auf den dritten oder vierten Blick stellt sich heraus, dass das eine Internet-Firma und keine Hotelkette ist.

Auf der Genfer Homepage präsentieren sich die einzelnen Hotels ebenfalls nur mit ihren Adressdaten, und die Links zu den individuellen Homepages funktionieren nur nach längerer Wartezeit. Vergeblich hält man Ausschau nach dem Wort Reservation; diese Möglichkeit gibt es online offenbar nicht. Immerhin kann man Broschüren per E-Mail und in mehreren Sprachen ordern.

Gleich null ist der Aussagewert der alphabetisch aufgelisteten Restaurants in Genf: Name, Strasse, Telefonnummer – das wars. Umso grösser die Überraschung bei den Kongress- und Seminar-Seiten: Sie entpuppen sich als ein seitenlanges Feuerwerk an Ideen, Incentive-Vorschlägen und konkreten Tipps. Ein vorbildlicher Info-Schub, der Laune macht. Ich schicke eine Online-Postkarte aus Genf. Aber welches dieser vielen Fotomotive soll ich nur nehmen? Die Mini-Briefmarken zeigen kein Motiv präzise, so dass auch dieser Marketing-schuss nach hinten losgehen kann.

www.geneve-tourisme.ch  
Site-Look: + + + +  
Funktionalität: + + + +  
Interaktivität: + + + +  
Infogehalt: + + + +  
Unterhaltungswert: + + + +

## ZÜRICH: VEREINZELT POPPIG

Kleine Fotos flackern auf der ersten Website auf; aus einem verschwommenen Aufmacherbild heben sich diese Schnappschüsse beim Zürich-Führer ab (Internet-Sprachen sind Deutsch und Englisch). Gostartig dafür die Idee, auf einer Kästchenstrecke Prioritäten auswählen zu können, um dann mit dem Befehl «go» eine zusammenfassende Wunschliste zu erhalten. Ich klicke «Unterkunft», «Essen» und «Nightlife» an, und meine Wunschliste erscheint binnen Sekunden.

Ich starte bei Hotels gleich eine Reservierung für ein Doppelzimmer zu 110 bis 200 Franken am Seeufer mit

Seeblick. Das Suchresultat ergibt sechs Vorschläge, die punkto Lage, Zimmer und Preis voll meine Vorstellungen treffen. Dann folgen über zehn Vorschläge, die meine Vorgaben nur noch bedingt erfüllen. Ich rufe das Dolder Waldhaus in Zürich auf. Die Kurzbeschreibung nennt die Eckdaten knapp: «... in Zürichs grünem und ruhigem Villenviertel... 20 Minuten zum Flughafen. Sonnige Komfortzimmer... Sitzungs- und Banketträume.» Dahinter folgen drei Preiskategorien und ein nützlicher funktionierender Währungsrechner. Dann klicke ich auf Reservation und bin schon wieder am Zweifel. Bedeutet das, dass ich gleich reserviere oder nur anfrage? Ich gebe meine Kreditkartennummer ein und schicke das Formular ab. Zwölf Stunden später ist die E-Mail-Bestätigung von Zürich Tourismus da.

Informationen zum «Nightlife» bekomme ich auch – allerdings erst beim dritten Testversuch. Das Zürcher Nachtleben versteckt sich in zwei Dokumenten, von denen das eine trocken Dancing und Nightclubs auflistet, der zweite dafür rein grafisch umso mehr fasziniert. Die Züri Bars kündigen sich in poppigen Farben marktschreierisch-multimedial an. Das macht Laune. Genauso peppig müsste auch der Rest sein.

www.zurichtourism.ch  
Site-Look: + + + +  
Funktionalität: + + + +  
Interaktivität: + + + +  
Infogehalt: + + + +  
Unterhaltungswert: + + + +

## BERLIN: BUNTES INFO-BOULEVARD

Bunt wie ein Boulevard präsentieren sich die Inhalte der ersten Web-Site von Berlin. Die am Testtag noch bevorstehende Sonnenfinsternis, ein Kinderstadtplan, Unternehmensservicel und Fussballtipps zeichnen die aktuell gestaltete Auftakseite aus. Und ganz oben findet man bereits die Oberbegriffe der Homepage, darunter fallen Infos und Links zu Bürger- und Wirtschaftsforen und zu Behörden auf. Der Oberbegriff Tourist Center teilt sich unter anderem auf in Unterkunft, Sehenswürdigkeiten, Service & Adressen. Für ganz Eilige gibt es sogar einen direkten Link zu preiswerten Übernachtungsmöglichkeiten.

Unterkunft gliedert sich in Hotel-führer, Preiswert schlafen und Camping. Dem Wunschquartier nähert man sich per Zielgebiet (Norden, Westen, City West, City Ost usw.) oder per alphabetischer Suche. Jeder Stadtbereich ist kurz beschrieben und garniert mit Fotos. Die Hotels listen sich auf von 5- nach 1-Stern-Häuser. Ich klicke beim Ritz-Carlton Schlosshotel auf Reservierungsanfrage und muss auch hier ein Formular ausfüllen. Ich möchte ein Zimmer bis 300 DM, obwohl ich weiss, dass die Ritz-Carlton-Preise höher liegen. Gleichzeitig könnte ich auf dem Formular auch noch Veranstaltungstickets und eine Bahnkarte buchen. Dieser Service gefällt mir. Zu früh gefreut: Das Formular lässt sich nicht absenden. Stattdessen taucht wieder ein E-Mail-Formular auf, das sich erneut ausfüllen soll.

Ein Blick auf die Quartiere für Budgetbewusste: Auch sie sind nur noch kurz und stichwortartig beschrieben und man kann sie nicht direkt buchen. Dafür aber gibt es vorbereitete Formulare für Gruppen.

www.berlin.de  
Site-Look: + + + +  
Funktionalität: + + + +  
Interaktivität: + + + +  
Infogehalt: + + + +  
Unterhaltungswert: + + + +

Getestet hat die erwähnten Auftritte die htr-Korrespondentin aus Deutschland am 11., 14., 15. und 29.8.1999. Ihre Bewertung ist subjektiv und aus der Sicht einer nicht-professionellen Userin, wie die meisten der interessierten Gäste. Ihre Beurteilung soll zu Diskussionen anregen.

Fotos: Screenshots

**PRIVATE EQUITY** / Die alternative Finanzierungsmethode über Eigenkapital von aussen beinhaltet meist auch eine Mitbeteiligung in Sachen Unternehmensführung. **ALEXANDER P. KÜNZLE**

## Der Abriss muss nicht finanziell sein

Finanzierungsmethoden und -quellen interessieren manchen touristischen Leistungsträger momentan mehr als die Touristen selber. Die neue Anlageform «Private Equity», also «ausserstehendes» Eigenkapital für nicht-kotierte Unternehmen, ist gegenwärtig hoch im Kurs. Meinrad G. Schnellmann\* hat an seinem 12. Gipfeltreffen auf dem Rigi-Kulm kürzlich darüber gesprochen.

Momentan erstürmen US-Venture-Kapitalisten die europäischen Private-Equity-Märkte, vor allem für neue Unternehmen, die sich aus der Ablösung von Teilbereichen von Unternehmensgiganten ergeben haben. Zurückzuführen ist der Trend auf die (bereits wieder überwundene?) Asienkrise, als die US-Investoren in Anlagenotstand gerieten. 1997 waren gemäss Schnellmann 10 Mia., 1998 14,5 Mia. Euro (rund 23 Mia. Franken) derart investiert, weitere 20 Mia. Euro standen bereit\*\*.

### AUF GESCHÄFTSPOLITIK EINWIRKEN

Oft handelt es sich bei den Private-Equity-Anlegern um Gruppen, die stärker auf die Geschäftspolitik einwirken wollen. Ihr klassischer Wirkungsbereich liegt dort, wo zwischen Aktienkursen, handelbarem Aktienkapital, externen Bewertungen und Aktionärsinteressen Ungleichgewichte entstehen, sich Unterbe-

wertungen zeigen oder Ausserstehende den Eindruck haben, es besser machen zu können als Leute, die über Stimmenmehrheiten gebieten. Solche Investitionen gibt es in der Schweiz auch im Leisure Bereich (Fussballclub Grasshopper, siehe htr Nr. 32/99). Hoteliers und touristische Unternehmer, die diese Finanzquelle anzapfen wollen, müssen bereit sein, Teile ihres Führungsbereichs abzugeben.

Früher vergaben die Banken ihre Hypothekarkredite auf der Basis des (Wieder-)Verkaufswerts der Immobilie; das eigentliche Hotel-Geschäft an sich interessierte sie kaum. Heute wird den Banken ihr rigoroses Rating-System vorgeworfen, in welchem nur noch die hotelbetrieblichen Kennziffern eine ausschlaggebende Rolle für die Kreditwürdigkeit spielen, externe Faktoren jedoch nicht. Hier

### «Bally» als Beispiel

Trotz der eminenten «Swissness» der Bally-Schuhe ist dieser 760 Mio.-Franken-Konzern letzte Woche an einen US-Investor verkauft worden, der auf Private-Equity-Transaktionen spezialisiert ist. Man kennt zwar den Verkaufspreis nicht, doch ist Bally unter dem Buchwert weggegangen. Das gleiche Texaner Unternehmen hatte 1998 Landis & Gyr Communications gekauft. **APK**

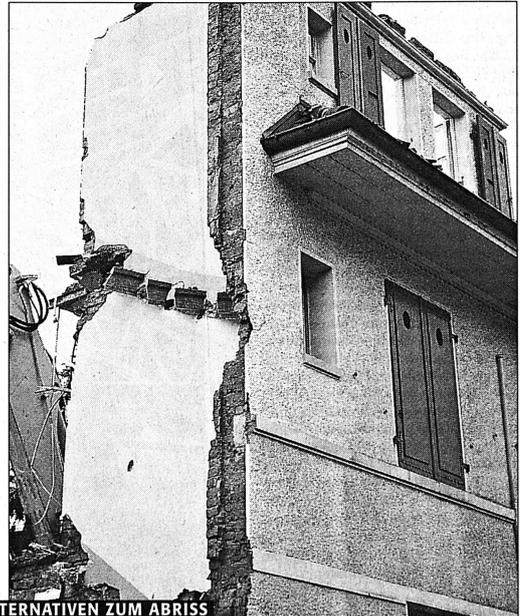
spüren «Private-Equity-Investoren» das Potenzial viel eher als Kreditfachmänner und -frauen.

### PRIVATES GELD GEGEN PARTNERSCHAFT

Die Private-Equity-Finanzierung ist eine Weiterentwicklung der bloss betrieblichen Kriterien. Das Geld ist kein Kredit mehr, sondern eine Beteiligung, die Kapitalgeber und Schuldner zu Partnern werden lässt. Für die Hoteliers hat es aber wenig Sinn, innerhalb der Private-Equity-Gemeinschaft nach klassischen Venture Kapitalisten Ausschau zu halten. Denn diese sind ausgesprochen risiko- und wachstumsorientiert und zielen oft Projekte an, zu denen es vielfach nur Ideen gibt. Zu diesen angepeilten Branchen gehören die Informationstechnologie, Elektronik oder Biotechnologie. Beim «Mezzanine Financing» hingegen geht es um die Expansion nach der Startphase, oder die Einführung einer neuen Produktlinie bei einem bestehenden Unternehmen. Absatz und Ertrag stehen im Blickpunkt. Solche «Mezzanine»-Private-Equity-Anleger stellen auch Managementkapazitäten und ein Netzwerk zur Verfügung.

\* Mitglied der Geschäftsleitung der Luzerner Regiobank AG und Spezialist für Nichtkoterzte und Nebenwerte, worunter viele Schweizer touristische Leistungsträger fallen  
\*\* gemäss European Venture Capital Assoc.

Foto: Alexander P. Künzle



ALTERNATIVEN ZUM ABRISS

Private-Equity-Profis springen oft dort ein, wo der Banker längst aufgegeben hat, weil er die Branche meist wenig kennt und weil er oft den siebten Sinn fürs Spezielle nicht hat.

Anzeige



**diAx**  
The smart choice.

# Mit den neuen diAx 0800-Servicenummern haben Sie sofort einen guten Draht zu Ihren Kunden.

Jetzt gibt's die neuen, leicht merkbaren diAx service numbers mit massgeschneiderten Lösungen für jeden Geschäftsbereich. Und das haben Sie davon: Mit nur einer, griffigen Telefonnummer können Sie nicht nur Ihren Markt erweitern, sondern Kundentreue fördern, Verkauf und Umsatz steigern und dabei erst noch von den bekannt günstigen diAx Preisen und maximaler Kostentransparenz profitieren. Ganz wie Sie wünschen: ob 0800-Gratisanruf, 0844-Nummer zum Lokaltarif oder 0848 zum nationalen Fernanruf – diAx hat die Lösung. Interessiert? Mehr Infos erhalten Sie unter der Gratisnummer 0800 333 111, bei einem der offiziellen diAx Partner oder via Internet: [www.diAx.ch](http://www.diAx.ch). diAx service numbers, die beste Wahl für Sie und Ihre Kunden.



Telefonieren in die 14 meistfrequenzten Länder ab CHF 0.20/Min.



Das modernste unabhängige Dualband-Mobilnetz der Schweiz.

**MESSE DER MODERNISIERUNG** / Zum ersten Mal in Zürich fand an fünf Tagen bis zum vergangenen Montag die Schweizerische Fachmesse für Altbau-Modernisierung statt. In Luzern war die Hallenkapazität zu klein geworden. **KARL JOSEF VERDING**

# Billiger heizen und frischer atmen

Die 30. Schweizerische Fachmesse für Altbau-Modernisierung, die am Montag ihre Türen schloss, hatte rund 25 000 Besucher und erreichte damit ihre Zielsetzung für dieses Jahr. Sie war aus Kapazitätsgründen von Luzern nach Zürich umgezogen, wo ihr 25 000 Quadratmeter mit moderner Infrastruktur und kurzen Wegen zwischen den Hallen zur Verfügung stehen – nämlich über die Rolltreppen der Hallenstockwerke in ein und demselben Bau.

In der zentralen Sonderschau «Geld und Geist: Nachhaltiges Sanieren» des Bundesprogramms Energie 2000 wurden von einem Dutzend Fachleuten die Fragen der Besucher zu diesem vieldiskutierten Thema beantwortet. Die Experten konnten anschaulich zeigen, wie mit dem einfachen und effizienten Planungsinstrument «Rating e-top» eine Sanierung in allen Bereichen abgestimmt wird und auch in Stufen geplant werden kann. Als handfeste Vorteile werden versprochen: tiefere Kosten, höhere Qualität, zusätzliche Handlungsspielräume und gesteigerte Werterhaltung. Themen sind vor allem die optimale Gebäudehülle, die darauf abgestimmte Haustechnik sowie Materialien, die ein gesundes Innenklima schaffen.

## AKTIONSPROGRAMM MIT HEIZUNGS-CHECK-UP

Ganz neu und für Bauherren interessant ist die Liste möglicher Kreditvergünstigungen und Investitionshilfen von Kantonen für nachhaltige Neubauten und Sanierungen. Ausserdem wurde darüber informiert, dass neuerdings im Rahmen des Aktionsprogramms Energie 2000 diverse Heizungsfachleute in der ganzen Schweiz den verbilligten Heizungs-Check-Up anbieten. Alle Betriebswerte, die den Verbrauch beeinflussen, werden dabei überprüft und exakt dem Bedarf angepasst. Kontrolliert und – wenn möglich – korrigiert werden die Einstellungen von Heizregler, Brenner, Umwälzpumpe, Warmwassertemperatur und Wasserdurchflussmenge. Auf diese Weise,



**MESSE NEU LANCIERT**

Die Schweizerische Fachmesse für Altbau-Modernisierung war in Luzern an Kapazitätsgrenzen gestossen und fand nun zum ersten Mal in den modernen, durch Rolltreppen erschlossenen Hallengeschossen der Messe Zürich statt.

so wird betont, lassen sich die Heizenergiekosten um bis zu 15% senken. Der Komfort bleibt gewährleistet. Und der Check-Up lohnt sich auch bei neueren Heizungen; sie bieten ebenfalls ein beachtliches Einsparpotenzial, heisst es. Als Zusatzleistung erhält man vom Fachmann Spartipps, mit denen man den Betrieb der Heizung selber und ohne grössere Investitionen weiter optimieren kann. Die Adressen der Fachleute erfährt man über die Hotline von Energie 2000: Telefon 0800 86 86 87. Für weitere Informationen zu Energie 2000 – Nachhaltiges Bauen: office

team, Bahnhofstrasse 28, 6304 Zug, Telefon 041 729 80 40, Fax 041 729 80 41; E-Mail: office-team@bluewin.ch)

## HEIZÖL SOLL BESSER POSITIONIERT WERDEN

In der Auseinandersetzung um die beste, günstigste und umweltgerechteste Heizenergiequelle versuchten die Heizölbranche mit einer informativen Sonderschau an der Messe in Zürich Punkte zu sammeln. Die Ölheizung gehöre noch lange nicht zum alten Eisen, so wollte man betonen. In ihrer modernen Weiterentwicklung erfülle und übertreffe sie sogar alle gesetzlichen Anforderungen bezüglich Umweltverhalten, Sicherheit und Wirtschaftlichkeit. Die Mineralölindustrie biete heute verschiedene Brennstoffe mit unterschiedlichen Qualitätseigenschaften an und entspreche damit den Qualitätsanforderungen, die in einer SN-Norm und in der allgemeinen Luftreinhalteverordnung umschrieben sind.

Mit der Standardqualität, auch Euro-Qualität genannt, stehe am Markt ein preisgünstiger Brennstoff zur Verfügung. Er könne grundsätzlich für alle Brenner eingesetzt werden, werde im speziellen aber für den Einsatz in Brennern mit einer Leistung von mehr als 50 kW empfohlen.

Eine spezifische Schweizer Qualität stelle das «Öko-Heizöl» dar. Dieser Brennstoff unterscheidet sich von der Euro-Qualität vor allem durch einen tiefen Schwefel- und einen limitierten Stickstoffgehalt. Die Festlegung eines

limitierten Stickstoffgehaltes sei in Europa einmalig. Der Einsatz von «Öko-Heizöl» wird für Low-Nox-Brenner bis zu einer Leistung von 50 kW empfoh-



**DEUTLICHE GEFAHREN**

Die Gestaltung seines Ausstellungsstandes war sehr einprägsam. Der Verein für Sicherheitsinformation, Zürich (Telefon 01 432 50 11, Fax 01 432 28 94) gibt umfassende Auskunft zu den Fragen des Gebäude- und Personenschutzes.

len. Dieser Spezialbrennstoff kann aber auch für alle anderen Brenner eingesetzt werden.

## WÄRMEDÄMMUNG IST FÜR DRASTISCHES SPAREN GUT

Während der jährlichen Heizperiode, die in der Schweiz oft acht Monate dauert, werden in einem ungenügend gedämmten Gebäude von 1000

kg Brennstoff nur etwa die Hälfte für die Erwärmung der zugeführten Frischluft, die Warmwasserproduktion und ein paar andere unausweichliche Energieverbrauchsposten (Türen, Fenster, Wärmebrücken) genutzt. Die restlichen 500 kg gehen via die Aussenwände, Dächer, Böden über ungeheizten Räumen oder Installations-Hohlräumen (Bodenheizung u.ä.) verloren.

Eine gute Wärmedämmung der Aussenhülle geheizter Räume, kombiniert mit einer hoch effizienten Heizanlage, setzt diesem kostspieligen Verschleiss ein Ende. Eine gute Wärmedämmung sei eine einmalige Investition, die bereits nach einigen Wochen amortisiert ist, war zum Beispiel am Stand der in der Schweiz sehr erfolgreichen Isover-Glaswollprodukte zu hören. Der Wärmeverlust wird stark reduziert – um bis zu 60% bei Aussenwänden, 70% bei Böden, 90% bei Dächern. Durch die Senkung des Brennstoffverbrauchs können bis zu 40% Heizkosten gespart werden.

## FRISCHE FERIENLUFT IM WARMEN HOTELZIMMER

Trotz kalter Jahreszeit die geliebte frische Luft des Feriengebiets auch im geheizten Hotelzimmer atmen – das wird durch den neuen dezentralen Raumlüfter der auf Lüftungsanlagen spezialisierten Siegenia-Frank AG aus Uetendorf (BE) ermöglicht. Die frische Luft von aussen wird durch einen speziellen Pollenfilter geleitet, bevor sie in den Wohnraum abgegeben wird. Per Fernbedienung kann der Lüfter eingeschaltet und die Luftmenge geregelt werden. Ein LCD-Display informiert jederzeit über die Raumtemperatur



**DIE MODERNE DUSCHE**

Die runde Multifunktionsdusche von Teuco, Modell 104, mit innovativem Design, wird sogar im New Yorker Museum of Modern Art ausgestellt. (Vertrieb in der Schweiz durch die Tonerco AG, Kloten)

## Neuer Diagnosestandard für Umbau und Erneuerung

An der Messe-Sonderschau der ProRenova – Schweizerische Vereinigung für bauliche Erneuerung wurde zum ersten Mal eine Systematik gezeigt, die es erlaubt, bestehende Gebäude verschiedenster Art zu erfassen, zu bewerten, den Unterhalt zu strukturieren und die Bewirtschaftung zu verbessern, und dann die benötigten Ressourcen für die Instandstellung und Veränderung zu ermitteln und in der Folge zu projektieren und bis zur Abrechnung umzusetzen. Dieses umfassende Werk heisst «Duega».

Der Name steht für «Diagnostikmethode der Umbau- und Erneuerung

planungsplanung für Gebäude verschiedener Art».

Das System bietet auch Schnittstellen zur Elementkostengliederung (EKG). Es definiert in einem neuen nationalen Standard Schlüsselzahlen, die bei der ökologischen, energetischen und ökonomischen Bewertung von Liegenschaften grossen Nutzen bringen sollen.

Die Begleitung und Betreuung bei der Einführung dieses Hilfsmittels sowie die betreffende Ausbildung ist ein Teil der Kompetenzförderung der Vereinigung ProRenova. Das System wurde an der Zürcher Messe von der Schweizerischen Zentralstelle für Baurationalisierung CRB am ProRenova-Stand vorgestellt. Gleichzeitig wurde am Stand eines Software-Vertriebspartners vorgeführt, das Investoren, Verwaltungen und Planer eine intensive EDV-Unterstützung für «Duega» und andere wichtige Tätigkeiten bei der Bewirtschaftung von Bauten erhalten können.

Die Adresse für weitere Informationen zum «Duega»-System: ProRenova-Zentralsekretariat, Postfach 1557, 4601 Olten, Telefon 062 212 15 34, Telefax 062 212 44 58; E-Mail: prorenova@bluewin.ch; Internet: www.prorenova.ch

KJV

**TELECOM EDV /** Kleine Hotels haben an ihren Réceptionen oft ein Platzproblem. Abhilfe ist jedoch möglich. Inzwischen gibt es Geräte, die bis zu neun verschiedene Arbeiten verrichten können und trotzdem nur den Stellplatz eines Druckers benötigen. **PETER DOEBERL**

# Multifunktionale Geräte: Wenn ein Zwerg gegen neun Riesen antritt

Grosse (und auch kleinere) Hersteller von Bürogeräten bieten derzeit Produkte an, die sich gründlich überholt und mit neuester Technologie präsentieren.

Können Sie zum Beispiel farbig faxen? Kann Ihr Maschinenpark gleichzeitig einen Telefonanruf speichern, einen Fax empfangen und Sie machen – immer noch in der gleichen Minute – drei Farbkopie auf Spezialpapier? Die multifunktionalen Geräte können es.

Vor wenigen Jahren sah dies noch ganz anders aus: Viel Funktion, alte Technologie, einsetzbar bestenfalls überall dort, wo Platzbedarf herrscht und Druckqualität oder Modemgeschwindigkeit eine untergeordnete Rolle spielen.

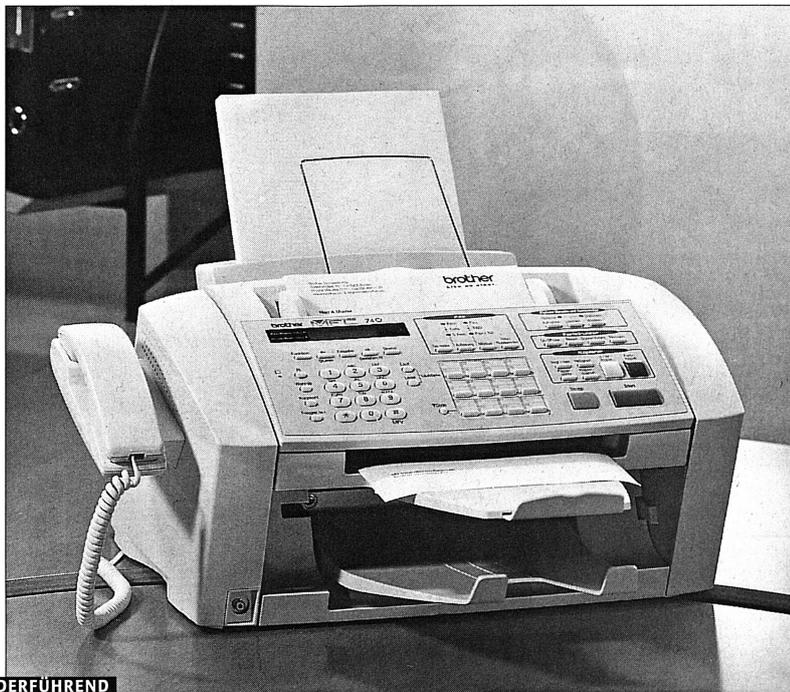
Das lag damals am Prinzip der Hersteller, alte Komponenten wie Druck-Engines oder Modems, die aus Gründen der Überalterung aus der Zeitmachinerie geraten waren, doch noch in ein Gerät zu bauen – statt die Komponenten zu entsorgen. Das lag aber auch, man muss das in den Konsens einbeziehen, an der Notwendigkeit, dem Einzelunternehmer oder dem kleinen Familienbetrieb die Möglichkeit zu geben, kostengünstig ins digitale Zeitalter umzusteigen – um die Qualität machte sich niemand so richtig Sorgen.

## BROTHER ZEIGT DEN WEG – ANDERE WERDEN FOLGEN

Derzeit ist Brother in Sachen Multifunktions-Apparate federführend. Der MFC 740 schlägt mit neun genannten Funktionen alle Rekorde. Wobei man sich hier durchaus noch drei weitere Arbeitsstationen im gleichen Gerät vorstellen könnte – und hier wird dann wohl die Konkurrenz spätestens bei der nächsten CeBIT ansetzen:

- Warum einen PC, wenn die Platinen doch im Gehäuse des Multifunktions-Rechners untergebracht werden könnten?
- Wenn schon kein PC mehr, dann auch keine Tastatur: Spracheingabe ersetzt ein weiteres Element auf dem Pult und bindet es so in das Multifunktionsgehäuse ein.

Foto: zvg



## FEDERFÜHREND

Der MFC 740 von Brother schlägt gegenwärtig mit neun Funktionen alle Rekorde.

- Auch der 21-Zoll-Monitor könnte so bald vergessen sein: Ein Display neben oder an dem Vielfach-Gerät zeigt alles auf, was gerade am PC (integriert) passiert und bietet Auflösungen bis ins Highend. Das wäre ein weiterer Schritt in die Zukunft und gleichzeitig noch mehr Platz in den kleinen engen Büros.

Doch da melden Insider Bedenken an: Was passiert, wenn die CPU des Gerätes kaputtgeht? Dann läuft gar nichts mehr, bis ein Ersatzgerät bereitsteht.

Und auch: Was machen, wenn die Patronen leer sind, samstags, alle Läden zu, und die Arbeit muss fertig werden? OK, Reservpatronen immer bereithalten, ist die logische Konsequenz.

## MIT PC-SCHNITTSTELLE UND ANRUFBEANTWORTER

Nur: Wer schon immer sagt, er müsste wieder mal ein Backup machen, und es doch nicht macht, hat eben auch keine Ersatzpatronen für

den «Proof-Andruck» zur Hand. Hier offenbart sich nicht das Problem der Technik, sondern das des Menschen – man schiebt alles so lange hinaus, bis es dann wirklich zu spät ist – das geht über Datensicherung bis zum Millennium-Problem, von der Ersatzpatrone bis zum zusätzlichen Fotopapier, das für gewisse Ausdrucke nötig wäre. Der Spruch «Je Technik, desto blöd», hat hier für ein Mal keine Gültigkeit – es liegt am Menschen, nicht an der Maschine.

Die Funktionen des Neunfacharbeiters von Brother sind Faxen, Telefonieren, Drucken, Scannen, Kopieren – und damit deckt er erst einmal die Grundfunktionen der meisten andern Mitbewerber auf dem Markt auch gleich ab. Zusätzlich wird das Gerät mit einer PC-Schnittstelle geliefert, also können Telefax und Drucke, schwarz-weiß oder farbig, auch ab PC versandt werden. Verschiedene Arten von Faxauflösung ermöglichen selbst den Versand von Fotos, oder auch deren Einscannen direkt auf den PC. Der Anrufbeantworter ist ebenfalls vorhanden, nicht ausmachbar war einzig eine Art PC-Weckfunktion, wenn ein Telefax hereinkommt. All das hat Platz auf einem kleinen Beistellmöbel. Und da wäre noch was: Ein Anschluss für die Digitalkamera zwecks direktem Ausdruck der eben gemachten Bilder. Auch das bieten andere Hersteller an.

## Orbit 99: Fokus der IT-Branche

Die Orbit 99 vom 21. bis 25. September wird angesichts der ungebrochenen Innovationsfreudigkeit der Branche wieder Fokus der Schweizer Informations- und Telekommunikationsindustrie (IT). Die Angebotsschwerpunkte der Fachmesse sind neu in folgende Bereiche gegliedert: Computers; Peripherals; Internet and Communications (Telecommunications, Networking, Online); Software (Basic Software, Software Applications, C-Technologies) und Services.

Unter dem Leitthema «Business today for business tomorrow» können sich die Besucherinnen und Besucher an der Orbit 99 über die neusten Trends und Entwicklungen in Informatik, Kommunikation und Organisation informieren. Schwerpunktthemen sind in diesem Jahr alle Zukunftstechnologien der IT-Branche: Internet, Digitaltechniken, intelligente Networks, E-Commerce, Multifunktionsgeräte, elektronische Archivierungssysteme sowie Voice over IP oder Jini. DST

«MULTIS» / Weitere Entwicklung ist noch unklar

## Aus dem Nischenplatz heraus?

Im Kampf um den Platz im Büro halten alle anderen Hersteller natürlich auch ihre eigenen Geräte bereit, von Xerox bis Lexmark, von Canon bis Hewlett-Packard. Mal sind die Maschinen eher dem Druck-/Kopierbereich zu geordnet, mal eher der Kommunikation über Fax und Telefon und Daten. Derzeit scheint noch unklar, wie sich der Markt weiterentwickeln wird. Kommen wirklich weitere neue Funktionen in die Gehäuse (wie oben angedeutet)? Oder werden die Geräte schlicht kleiner und noch einfacher zu bedienen? Wird aus der Branche, heute eine Art Nischenplatz, ein Senkrechstarter? Oder wird das Multifunktionszentrum das Zweitgerät für die Ferienwohnung oder den Camper?

Stefan Marti, Vermögensverwalter aus Langenthal, jedenfalls hat sich sein Multifunktionsgerät für die Wohnung der Eltern in Frankreich gekauft und arbeitet dort samt Notebook damit. «Alles ist bestens», mailt er, «einzig das Beschaffen von Patronen macht den Weg von 30 Kilometern nötig». Und da kommt die Krux: Erfahrungsgemäss sind speziell in südlichen Ländern nicht an jeder

Ecke Spezialgeschäfte, die auch Farbpatronen für jedes erdenkliche Druckermodell führen – das ist auch in der Schweiz so. Deshalb macht es wohl nur Sinn, wenn man sich genügend Ersatzintinte besorgt. Denn jeder Hersteller hat da seine eigene Technik für das Einsetzen der Farbpatronen, mal sind es vier einzelne Elemente, mal ganze Kartuschen, die alle Farben enthalten.

## SOGAR IM KINDERZIMMER

Ein weiterer, wichtiger Platz für die Multifunktionalen könnte auch das Kinderzimmer werden. Die Hersteller haben den Bedarf erkannt und liefern gleich serienweise verschiedene Tools zur Bildbearbeitung mit. So können Fotos gescannt und dann in Comics eingebunden werden, die individuell beschriftet werden. Oder es liegt dem Gerät eine Art Photoshop Lite bei, eine abgespeckte Version des Adobe-Klassikers. Hier werden klar die kreativen Seiten im Anwender angesprochen, wie auch mit dem schon erwähnten Eingang für eine Bildübertragung auf Digital-Kamera. PD

ÜBERSICHT / Von ganz gross bis ganz klein

## Anbieter und Angebote

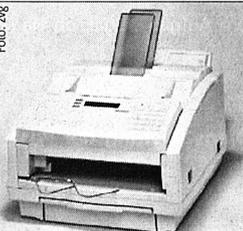
Auf ihre Umfrage bei diversen Herstellern hin hat die htr ganz unterschiedliche Unterlagen von Produkten erhalten, vom grossen Kopierer, der auch scannt und druckt bis hin zum winzigen Dreifachköpfer mit Telefon, Fax und Beantworter. Hier einige Beispiele:

- Xerox Workcenter Pro 545: Normalpapierfax, 14,4 kbps Faxmodem, 64 Graustufen. Dazu Winfax Software in Lite-Version, Laserdrucker mit 300 dpi, ein integrierter Kopierer mit der eher kleinen Auflösung von 200 dpi, ebenso ein Scanner mit gleicher Auflösung, PC-Anschluss über serielle Schnittstelle.
- Lexmark ist auf eine andere Art und Weise an das Problem herangegangen und hat sich folgendes gesagt: Die Drucker stehen bereits im Betrieb, also müssten sie doch auch gleich zu Kopierern werden. So wurde zwischen Drucker und Scanner ein kleines Kästchen gesetzt, das wie das Displays eines Kopierers bedient werden kann. Vorlage auf den Scanner, Anzahl Kopien und Auflösung eingeben – schon wird der Drucker zu Kopierer.
- Philips ist dem bekannten Prinzip des Fax-/Telefon-/Anrufbeantworter/Kopierer treu geblieben und zeigte unlängst Geräte der neuen

Generation. Die kommunikativen Alleskönner (auch von andern Herstellern) haben meist aber einen grossen Nachteil. Sie sind nicht mit dem PC zu verbinden.

- Excom: Hier werden neben anderen Multifunktionalen sehr günstige Farbtintenstrahldrucker mit 1440 dpi in Verbindung mit einer digitalen Kamera angeboten – dazu passend auch das Fotospezialpapier.
- Canon bringt das multifunktionale Büro gleich mit Lasertechnologie: Hier werden Telefax (14,4 kbps), der Laserdrucker, das Telefon mit Speichermöglichkeiten, ein Scanner mit 400 dpi und ein Kopierer in ein Gerät gebaut, inklusive Faxsoftware und PC-Anschluss. PD

Foto: zvg



Multifunktionelles Gerät von Canon.

Reklame

## Zeigen Sie Flagge



Ihr Signet steht für Ihren guten Namen. Wir integrieren es in Ihre Wäsche für Tisch, Bett und Bad.

Die modernste Jacquardweberei Europas kann noch mehr. Ein einziges Motiv über die gesamte Stoffbreite. Faszinierende Effekte in Damast und Doubleface.

Artikel, Masse und Mengen genau auf Sie abgestimmt, innert kürzester Zeit lieferbar.

Führende Häuser vertrauen auf unsere Qualität Made in Switzerland. Zeigen Sie Flagge, denn Sie wissen: Textilien sind die Visitenkarte Ihres Hauses.

**Schwob**  
GASTROTEXTIL

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

88

**DIE POST** 



Falls Sie vorhaben, in Märkten ausserhalb der Schweiz Fuss zu fassen, dann machen wir Ihnen mit Direct Marketing International die Welt zum schweizerischen Dorf, damit Sie sich gar nicht erst um fremde postalische Sitten zu kümmern brauchen. Denn dafür haben Sie ja uns und unsere

langjährige Erfahrung im Ausland. Wir helfen Ihnen zum Beispiel, unter den rund 350 Millionen Konsumentinnen und Konsumenten und

## **WARUM ES SO EINFACH IST,**

10 Millionen Firmen im EU-Raum gezielt, effizient und kostengünstig zu werben. Und ermöglichen Ihnen zudem den einfachen Aufbau eines neuen

## **AUCH IM AUSLAND**

Kundenkreises, erhöhen den Rücklauf Ihrer Auslandsendungen oder optimieren die Treffsicherheit eines Streuwurfes über die Landesgrenzen. Und

## **DIRECT MARKETING ZU BETREIBEN.**

weil Sie so bald mit vielen neuen Kunden kommunizieren, profitieren Sie auch recht schnell von unseren erfreulichen Sonderpreisen – schon ab

500 Auslandsendungen pro Aufgabe. Egal, ob via schnelles PRIORITY oder halb geschenktes ECONOMY. **Noch mehr zu Direct Marketing**

**International, einer Dienstleistung der Post, erfahren Sie via Telefon 0800 888 777. Oder im Internet: [www.swisspost.com](http://www.swisspost.com)**



**SCHWEIZER IN ALLER WELT** / Wie Thomas Gurtner vom Regency Hongkong die Asien-Krise meistern will. SEITE 15



**ERFOLGSTRAINER** / Hoch geht es her an Eintagesseminaren. Doch wie lange hält die Euphorie noch an? SEITE 19



TOURISMUS / HOTELLERIE / GASTRONOMIE + TECHNIK

hotel+tourismus revue

**FIESCH** / Die Wahl zwischen zwei Destinationen

## Aletsch oder Goms?

Der Konflikt bei Goms Tourismus war absehbar, jetzt spitzt er sich zu: Der Verkehrsverein Fiesch-Fieschertal ist sowohl bei Goms als auch bei der Destination Aletsch Mitglied. Die örtliche Tourismusorganisation kann sich eine Doppelmitgliedschaft aber nicht leisten und will deshalb das ohnehin wackelige Gommer Boot verlassen. Doch jetzt hat der Fiescher Gemeinderat den Verkehrsverein gebremst. Die Mitgliedschaft bei Goms Tourismus wird um ein Jahr verlängert, so der Entscheid.

«Die Reaktionen waren heftig. Aber wir dürfen uns nicht blindlings ins Abenteuer stürzen. Und letztlich ist der Verkehrsverein noch der Gemeinde unterstellt», erklärte Präsident Fredy Huber gegenüber der htr. Ein unabhängiger Experte und eine Arbeitsgruppe sollen die Zusammenarbeit mit beiden Destinationen und einen allfälligen Alleingang prüfen. Goms Tourismus seinerseits ist bereit, die Beiträge für sämtliche Mitglieder zu reduzieren (von 35 auf 30% der Kurtaxe) und auf den Standortbeitrag der Gemeinde zu verzichten. So blieben immerhin 36 000 Franken in Fiesch.

Im Destinationsstreit geht es allerdings um mehr als Geld. Unter Druck gerät vor allem auch Direktor Andreas Allenspach, der seit anfangs Juni nur noch zu 65% angestellt ist und seinen Wohnsitz ausserhalb des Kantons hat. «Die Kritik ist völlig deplatziert», sagt Allenspach. «Wir haben unsere Strukturen und die Finanzen angepasst und können einen klaren Leistungsausweis präsentieren.» GER

## KURZ UND BÜNDIG

**Leukerbad.** Im Fall des Finanzdebakels in Leukerbad klagen Rheinfelden und Oftringen am Bundesgericht gegen den Kanton Wallis. Die beiden Aargauer Gemeinden hatten Leukerbad je ein Darlehen von 2 Mio. Franken gewährt und noch nichts zurückbekommen. In ihrer Klage werfen die beiden Gemeinden der Walliser Kantonsregierung vor, seit Jahren über die katastrophale Finanzlage des Bäderdorfs orientiert gewesen zu sein und die Finanzaufsicht vernachlässigt zu haben. Nun soll das Bundesgericht feststellen, wer für die Darlehen haftet. Laut «Basler Zeitung» ist es die erste juristische Klage dieser Art. Die Kläger wollen einerseits eine gerichtliche Feststellung der Verantwortung des Kantons Wallis erreichen und andererseits ihr Geld zurück. CK

**SINNSTIFTENDER TOURISMUS** / Rund 60 Kirchenvertreter und Touristiker suchten an einer Tagung in Interlaken nach mehr Sinn im Tourismus. Konkretes haben sie nicht gefunden. CHRISTINE KÜNZLER

# Wichtig ist jetzt der Dialog

«Ferien sind eine Projektionsfläche für nicht gelebte Wünsche und haben deshalb eine sinnvolle Funktion für individuelle und gesellschaftliche Identitätsstiftung. In diesem Sinne stiftet der Tourismus Lebensinn.» Martin Flügel vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern ist einer der Referenten an der Tagung «Sinnstiftender Tourismus?», die die Kommission Kirche und Tourismus des Schweizerischen Evangelischen Kirchenbundes, die Schweizerische Bischofskonferenz und der Kirchliche Dienst in Tourismus und Gastgewerbe der reformierten Landeskirche Bern-Jura durchgeführt haben.

Wir haben verschiedenste Erwartungen an unsere Ferien. So wollen wir die Zwänge des Alltags (teilweise) aufheben, Defizite ausgleichen und die seelische und körperliche Erschöpfung beheben. Die Ferien haben Funktionen im sinnlichen und emotionalen Bereich, die früher von Religion, Kirche und Bräuchen abgedeckt waren. Sie sollen Raum bieten für Mythos, Rituale und Utopien. Wir leben in den Ferien einen Teil der mythischen Ideen, nämlich freier, emotionaler und sinnlicher.

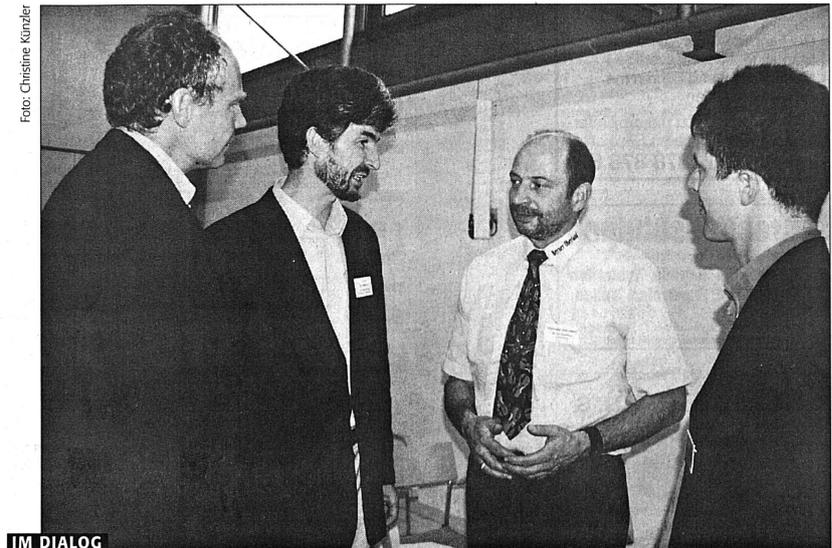
## DIE 22 GEBOTE UND 11 IRRTÜMER

«Tourismus ist eine moderne Form der Kriegsführung: Er vernichtet Identität, indem er sie veranstaltet.» Die provokativen Aussagen stammen vom Referenten Hansruedi Schiesser von der Werbeagentur Trimarca in Chur. Mit interessanten und hilfreichen Denkanstössen rüttelt der Werber an festgefahrenen Denkmustern. Schiesser plädiert für «Sinn- statt Marketing-Destinationen» und präsentiert 22 Marketinggebote – die eben so ernst zu nehmen seien wie die 10 Gebote. Eine Auswahl:

- Du sollst Deinen Gast nicht mit einer Geldmaschine verwechseln.
- Du sollst die Kraft der alten Rituale erkennen und sie neu auf den Marktplatz bringen.
- Du sollst daran glauben, dass eine starke Identität und ein starkes Produkt immer einen Markt finden.
- Du sollst kurzfristiges Marketing nicht mit hoher Nachhaltigkeit verwechseln.

Zum Hinterfragen alter Gewohnheiten fordert auch die Schiessersche Liste mit den «11 Irrtümern» auf. Zum Beispiel:

- Die beste Führungsform ist immer noch die Demokratie. Darum brauchen wir keine Zusammenfassung von Kräften.



IM DIALOG

Hansruedi Schiesser, Thomas Schweizer, Hannes Imboden und Martin Flügel (v.l.n.r.) machen den Anfang.

Logiernächte bolzen genügt. Und schlussendlich brauchen wir nur gute Zahlen und Gewinn.

## WICHTIGE KULTURGÜTER UND TRADITIONEN

Dass die Schweiz als Tourismusland Gäste verliert, liegt nicht nur an der weltweiten Konkurrenz oder am konjunkturellen Auf und Ab, sagt Peter Keller, Direktor Dienst für Tourismus am Bundesamt für Wirtschaft und Arbeit und Präsident von Kirche und Tourismus. «Es gibt dafür viele andere metaökonomische Gründe.» Er macht auch auf den Unsinn des Reisens aufmerksam: sinnlose Mobilität und Hektik, kopf- und kulturloses Reisen zum Beispiel.

«Ob Sinn oder Unsinn – der Tourismus gehört in unserer Gesellschaft nach wie vor zu den populärsten Formen des Glücks.» Keller spricht von der «Sehnsucht nach dem verlorenen Paradies, welche einen religiösen Charakter aufweist.» Gerade die Wiederentdeckung der Pilgerwege habe eine religionsübersteigende, sinnstiftende Wirkung. Religiöse Kulturgüter und Traditionen sollen dem Gast deshalb noch näher gebracht werden. «Dabei können die institutionellen Stärken der Kirchen ausgespielt werden.» Keller plädiert für eine neue Reisekultur,

die das Hedonistische und Spielerische nicht verdrängt.

## GEFRAGT IST NUN DER DIALOG

Die abnehmende Erfolgsstatistik in Kirche und Tourismus, die zunehmende Gefährdung des Menschen durch verschiedene Zeiterscheinungen ruft zur Zusammenarbeit, fasst Pfarrer Thomas Schweizer zusammen. Er ist Präsident der Kommission Kirche und Tourismus und somit Begründer zwischen diesen beiden Welten. Viele Menschen suchen in ihren Ferien sinnlichen Mehrwert, so Schweizer.

Wie touristische Angebote sinnvoll oder sinnlicher gestaltet werden könnten, war in den kurzen Workshops nicht herauszufinden. Doch laut Schweizer zeigt sich «der Sinn im Weg, den ich mit Überzeugung gehe.» Die Kirchenvertreterinnen, -vertreter, Touristikerinnen und Touristiker, die an der Tagung in Interlaken teilgenommen haben, sprachen sich für einen gemeinsamen Weg aus. Am Anfang dieses Wegs jedoch steht der Dialog.

Die gleiche Tagung «Sinnstifter Tourismus?» findet am 20. September in Davos statt. Info: Graubünden Ferien, Telefon 081 254 24 24

## KOMMENTAR

## Umdenken!

CHRISTINE KÜNZLER

Die Kirche ruft zum Dialog auf – und keiner geht hin. Nicht ganz, aber fast so trug es sich zu an der Tagung für sinnstiftenden Tourismus in Interlaken. Nebst Vertretern der Kirche sowie kirchlicher Hotels war der Anteil an Touristikerinnen verschwindend klein. Weshalb – darüber lässt sich spekulieren. Ist es das verstaubte Image der Kirche, ist es ein Protest gegen den Mitträger der Tagung, Berner Oberland Tourismus, oder haben die Berner Oberländer Touristiker grundsätzlich kein Interesse, mit der Kirche zu arbeiten? Doch da liegt Potenzial brach: Sinnvolle und sinnliche touristische Angebote sind gefragt – die Kirchenvertreter könnten dazu einiges beitragen. Allerdings müssten sie umdenken: Ein Blick in den Anzeiger von Interlaken zeigt die kirchlichen Angebote unter der Woche: Von Spielgruppen, über Konfirmandenunterricht bis zum Seniorenchorli. Nichts Innovatives, nichts Einladendes. Doch auch die Touristiker müssten einen Schritt machen – den zum Dialog.

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

Für das ganz exklusive Kaffee-Erlebnis

**Jilly**  
CAFE

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

**Pasta Fina**  
di  
**hilcona**

Hilcona AG, FL-9494 Schaan  
Tel. 00423/235 93 13, Fax 00423/232 74 31

www.  
www.weiterbildung-shv.ch  
www.

## Wärmestrahler Helios Radiant

... für Bars, Terrassen, Zelle, Wintergarten etc. & Accessoires für die Aussen-Gastronomie.

**PATIO Trading GmbH**  
Schweizer-Vertretung  
Telefon 01 770 38 00  
Fax 01 770 38 01  
www.patiotrading.ch

**Essence of Nature**

Hautfreundliche Gästecosmetik mit echten Bergblumenextrakten. Ein alpinisches Erlebnis. Dazu passende Komfortprodukte im Swiss Ethno Design.

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

SWISS HOSPITALITY

Seit 1993 mit **BUSINESS-Klubschule** Blockkurse ab Fr. 420.-

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

## Diplomlehrgang Hotel/Gastro-Management

Brauchen Sie theoretische und praktische Kenntnisse für eine erfolgreiche und zeitgemässe Betriebs- und Mitarbeiterführung?

Die Kursdaten:  
St. Gallen 25. 10. - 13. 11. 1999  
Montreux (mit Hotel + Fr. 750.-) (Deutsch) 8. 11. - 27. 11. 1999  
Zürich 7. 2. - 26. 2. 2000  
Chur 1. 5. - 20. 5. 2000

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

Verlangen Sie jetzt unsere Unterlagen und informieren Sie sich im Detail. **Tel. 0878 878 675**

## Sprachausbildung

an hervorragenden Schulen in

**England USA Kanada Australien Neuseeland Frankreich Italien**

Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45  
A.+R. Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Säfa  
Internet www.sprachausbildung.ch

## Réception-Kurs

Erste Bausteine für den Einstieg an die Front

Ort: Hotel Aarauherhof, Aarau  
Datum: 11. bis 21. Oktober 1999  
Kursziel: Optimale Vorbereitung auf einen geplanten oder gewünschten «Front-Einsatz»

Themen:  
- Tägliche Arbeiten der Réception  
- Intensiv Schulung des Front Programms FIDELIO  
- Kasse, Zahlungsverkehr  
- Verhaltens- und Verkaufskunde

Vorteil:  
- Enger Bezug zur Praxis  
- Kursort in einem Hotel  
- Intensivkurs  
(8 Lektionen pro Tag)

Referentin: Gerda Hirter, Projektleiterin GastroSuisse  
Kosten: Fr. 2100.- inkl. Kursunterlagen, Mittagessen, Getränke

**GASTRO SUISSE**  
Weiterbildung, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01 377 51 11, Telefax 01 372 14 92,  
E-mail: weiterbildung@gastro-suisse.ch, http://www.gastro-suisse.ch

Feng Shui Seminar für Hotel und Gastronomie vom 3./4. November 1999:

## Wie Sie die Umsätze steigern und mehr Gewinn erzielen

Möchten Sie wissen, wie Sie mit Ihrem Betrieb erfolgreicher werden? Haben Sie sich auch schon gefragt, warum es Hotels gibt, die immer ausgebucht sind, und andere nur mit grossem Aufwand gute Resultate erzielen? Woran liegt es, dass einige Restaurants immer voll sind und andere kaum Gäste finden? Schon viele internationale Hotelketten, aber auch Gastronomiebetriebe in der Schweiz und im Ausland nutzen die Kenntnisse des Feng Shui Experten. Nach dem grossen Erfolg im letzten Jahr kommt Dr. Jes Lim auch in diesem Jahr in die Schweiz, um sein beliebtes Seminar speziell für die Gastronomie zu halten.

Das lehrreiche 2-Tage-Seminar findet im Tagungszentrum Stadthof in Rorschach statt und kostet Fr. 980.-. Bestellen Sie jetzt gleich die ausführliche Seminar-Dokumentation per Telefon, Fax oder E-Mail:

**Prosperity, Feng Shui Seminare, Goldacher, 6062 Wilen**  
Telefon 041 662 01 88, Fax 041 662 01 89 E-Mail prosperity@bluewin.ch



**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 Oppiger 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, Negressauve  
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

## Das Gastroseminar

### Der gepflegte Tisch für «Jedermann»

Jeden Tag ein 3-Gang-Menu, am Tisch zubereitet (2 x 5 Tage), mit erlesenen Weinen.  
«Learning by doing»  
HP & Weindegustation ab 2490.-, mit einem eidg. Restaurationsleiter.

Interessiert, bitte rufen Sie an.

**Hotel Olivella au lac 6922 Morcote**  
Tel. 091 996 10 01 / 091 986 00 20  
Fax 091 996 19 60

**MEDECINS SANS FRONTIERES**

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

**Jede Geste zählt !**

Postfach, 8030 Zürich  
**PK 12-100-2**



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: \_\_\_\_\_

## ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplommkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft
- Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen: St. Mark's International College
- André Gobat, 6390 Engelberg  
Telefon 041 637 30 13  
Fax 041 637 43 28

IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel, Neuchâtel, Switzerland

## Hotel Management STUDY 3 YEARS ONLY!

3-Year internationally recognised University Degree & Higher Diploma recognised by 24 Cantons

2 1/2-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Post-Graduate Diploma

1-Year Certificate Courses

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

Über Entscheidungsträger und Hoffnungsschimmer.  
Abonnieren und inserieren: Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

# Über Gastronomie und Hotellerie. Im Abo immer günstiger!

Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

Beruf/Position \_\_\_\_\_

Firma \_\_\_\_\_

Strasse/Nr. \_\_\_\_\_

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

Telefon \_\_\_\_\_

	<b>1/1Jahr</b>	<b>1/2Jahr</b>	<b>1/4Jahr</b>
<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, Abonnementdienst, Postfach, CH-3001 Bern**



**BESSER IM BILD.**

## CROSSAIR / Ausbau Flugangebot Troubleshooter

Mit Beginn des Winterflugplans wird die Crossair ein zusätzliches Flugzeug als Troubleshooter einsetzen. Das, um Verspätungen abzufangen. Einer der beiden neuen Jumbolinos wird als sogenannte operative Reserve auf dem Flughafen Basel-Mulhouse-Freiburg startklar gehalten, der andere dient zum Ausbau des Streckennetzes. Als zweiter Troubleshooter wird eine Concordia eingesetzt. Mit diesen zwei Flugzeugen rea-

giert die Crossair auf die Verspätungssituation infolge der Zustände bei der Luftraumüberwachung.

Neu setzt die Crossair auf dem Flug nach London Heathrow eine 156-plätziges MD-83 ein. Dieser Flug wird in einer Code-Share-Vereinbarung mit British Airways betrieben. Auch hat die Fluggesellschaft diverse Verbindungen ausgebaut. So nach Marseille und London City. **FM**

## IST in Schweizer Hand

**Zürich.** Die Internationale Schule für Touristik (IST) ist nun ein schweizerisches Familienunternehmen. Der holländische Besitzer hat das gesamte Aktienpaket einem Familienmitglied der IST-Direktorin Hanna E. Rychener verkauft. Sie wird der Schule weiterhin als Geschäftsleiterin vorstehen, nimmt aber zusätzlich Einsitz im Verwaltungsrat. Weitere Mitglieder des neu zusammengesetzten Verwaltungsrats sind Susanne und Peter Glig. **CK**

UNI ST. GALLEN / Kurs «Integriertes Dienstleistungsmanagement»

## Weiterbildung für Führungskräfte

Drei Institute der Universität St. Gallen – das Institut für Versicherungswirtschaft, das Schweizerische Institut für gewerbliche Wirtschaft und das Institut für Öffentliche Dienstleistungen und Tourismus – bieten seit diesem Jahr einen neuen Weiterbildungslehrgang.

Der neue Zertifikatskurs vermittelt auf der Grundlage des St. Galler Managementmodells modernes Know-how im Dienstleistungsmanagement

angelsächsischer Prägung. Die Teilnehmer lernen unter anderem, auf Basis einer unternehmerischen Vision marktgerechte Leistungssysteme zu konzipieren, Dienstleistungsprozesse unter Zeit-, Qualitäts- und Kostengesichtspunkten zu gestalten oder die persönliche Dienstleistung durch den Einsatz zu entwickeln.

Der Kurs «Integriertes Dienstleistungsmanagement» wendet sich an Teilnehmer, die

Managementverantwortung in Dienstleistungsbranchen oder in Unternehmen mit Dienstleistungsbezug tragen. Interessierte sollten über eine betriebswirtschaftliche Grundausbildung (Uni, HWW, HTL, HKG usw.) verfügen. Der Kurs umfasst zehn Kurstage. **CK**

Informationen bei: Eva Ludwig, Seminarleitung, oder Danielle Baumgartner, IIT Public Relations, Telefon 071 224 25 25.

AIR ENGIADINA / Airline auf Sparkurs

## Weniger Turbulenzen

Die Turbulenzen rund um die Air Engiadina und deren Mehrheitsaktionär, Dietmar Leitgeb, scheinen sich beruhigt zu haben. Leitgeb wurde vorgeworfen, er habe die rund 750 Minderheitsaktionäre der Air Engiadina geschädigt. In diesem Zusammenhang schienen die Verflechtungen der verschiedenen Firmen Leitgeb's ein Problem zu sein. So beauftragte er die Treuhänder der Von Graffenried AG, die Fragen rund um Leitgeb's Firmenflechtung zu prüfen. Aufgrund des Berichts hat nun der Verwaltungsrat der KLM alps/Air Engiadina zur Kenntnis genommen, dass die Anschuldigungen haltlos sind.

Gemäss einem Bericht in der «Berner Zeitung» wollen einige Aktionäre diesen Entscheid doch nicht hinnehmen. Wie die BZ schreibt, verlangt Aktionär Matthias Scholer den Rücktritt von Dietmar Leitgeb. Gemäss Scholer hätten Investoren kein Vertrauen in Leitgeb.

Eine Sanierung der Gesellschaft scheint aber unabdingbar. Diskutiert wird derzeit eine Kapitalherabsetzung mit anschließender Aufstockung. Leitgeb sei im Rahmen einer Sanierung bereit, seine Aktienmehrheit abzugeben, heisst es in einer Pressemitteilung. Der Verwaltungsrat sieht infolge der positiven Geschäftsentwicklung, verbunden mit einer guten Refinanzierung, eine gute Zukunft der KLM alps/Air Engiadina.

### EINBRUCH IM YIELD

Obwohl die Passagierzahlen um 15% zugenommen haben, kann die Fluggesellschaft den Turnaround voraussichtlich nicht schaffen. Das, obschon der Loadfaktor durchschnittlich 58% betrug (1998 49%). Den stärksten Verkehrszuwachs verzeichnete die Belp Airline auf den Routen Genf-Budapest, Genf-Dublin, Bern-London und Bern-Amsterdam. Wegen Überkapazitäten im Fluggeschäft und dem Yieldzerfall (Einbruch von rund 7%) und auch der Hochwasserschäden (700 000 Franken) kann die Gesellschaft das budgetierte Finanzergebnis nicht erreichen.

Nun soll der Gürtel enger geschnallt werden. Das Restrukturierungsprogramm «Improve» soll im kommenden Jahr Einsparungen bis zu 1 Mio. Franken ermöglichen. So werden im Personalbereich Abgänge nicht ersetzt und die Zusammenarbeit mit der KLM noch intensiver genutzt.

### ERWEITERUNG DES FLUGANGEBOTS

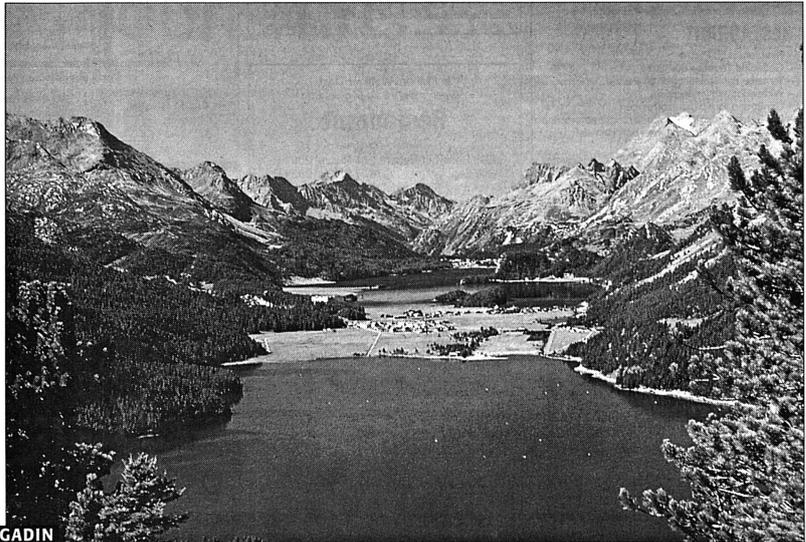
Von der Kooperation mit der KLM sollen künftig auch die Passagiere vermehrt profitieren können. Sie kommen in der Genuss des KLM-Vielfliegerprogramms «Flying Dutchman». Zudem erhöht die Gesellschaft mit einem vierten Flug täglich nach Amsterdam ihr Angebot auf dieser Strecke um mehr als 30%. Als weitere Neuigkeit bietet KLM alps/Air Engiadina auch im Winterhalbjahr wöchentlich drei Flüge von Bern nach Wien an. **FM**

ENGADIN/ST. MORITZ / Die Destination gibt sich selbstbewusst ein neues Kredo. Sie ist die «Nummer-eins-Ferienregion der Berge» und will die Logiernächte jährlich um 3% steigern. **SILVIA CANTIENI**

## Weg zur Ferienregion Nummer eins

Nach dem Austritt der Oberengadiner Bergbahnen (Agob) per Ende 1999 aus dem Verein Ferienregion Engadin (FRE) tritt die touristische Dachorganisation aufgeräumter denn je auf. Letzte Woche lud die FRE nach einer ganztägigen Marktbearbeitungs-Klausur die Medien zur Information nach Pontresina ein.

Kernaussagen: Die Marke «Engadin/St. Moritz» wird gezielt aufgebaut; von Mai 2000 bis April 2003 werden pro Jahr 3% mehr Logiernächte erwartet, insgesamt eine Steigerung von 10%; die Aufenthaltsdauer soll dabei verlängert werden. Der für das Coaching an der Klausurtagung verpflichtete Direktor der Ferienregion Heidiland, Urs Kamber, staunte über das vorhandene gemeinsame Kredo: «Das Engadin hat sein Gesicht gefunden. Es ist die Nummer-eins-Ferienregion der Berge, mit einem «Sparkling climate», «Beautiful people» als Lifestyle-Begriff und bester Leistung für gutes Geld.» Das FRE-Marketing konzentriert sich auf Italien, Deutschland und die Schweiz. Den Übersee- und Asienmarkt bestreitet im Mandatsverhältnis der darauf spezialisierte Kur- und Verkehrsverein St. Moritz.



ENGADIN

Der Verein Ferienregion Engadin will die Marke «Engadin/St. Moritz» bewusst aufbauen und als erstes Ziel die Logiernächte um 3% steigern.

### HERBSTAKTION BRACHT FASS ZUM ÜBERLAUFEN

Pro Jahr werfen die an der FRE beteiligten Kurvereine 200 000 Franken für die Werbung auf. «Aus wenig Geld mehr machen», heisst das am Beispiel der grossen Herbstaktion mit der Migros-Genossenschaft Aare. Diese Aktion hatte bei der Agob, deren Bergbahnen exponenten ein etwas anderes Verständnis von Marktbearbeitung ple-

gen, das Fass zum Überlaufen gebracht und den Austritt beschleunigt. Als einen strategischen Partner bezeichnete der Vorsitzende der FRE-Marketingkommission, der St. Moritzer Kurdirektor Hanspeter Danuser, die Agob und deren noch im Aufbau begriffene Verkaufsorganisation Engadin Ferien. Diese war, obwohl noch bis Ende Jahr FRE-Mitglied und trotz FRE-Vizepräsidium von Ursula Maag,

an der entscheidenden Tagung bereits nicht mehr dabei.

Doppelspurigkeiten schlossen die FRE-Verantwortlichen explizit aus, ebenso einen allfälligen Streuverlust. Je mehr Distributionskanäle zur Verfügung ständen, desto klarer komme die Marke zur Geltung. Die Marktbearbeitung sei komplex und kompliziert zugleich, bestätigte Danuser. Für den Kunden müsse die Marke «Engadin/St.

Moritz» so einfach wie möglich dargestellt werden. «Tourismus als eine Ansammlung von Klein- und Mittelunternehmen ist an sich immer ein Gnusch», so Kamber auf Anfrage, aber für den Kunden erscheine das mehrspurige Marketing keineswegs ungeordnet. Entscheidend seien die gemeinsame Strategie und, wo nötig, die entsprechenden Differenzierungen.

SAVOGNIN/SURSES / Mit dem Qualitätszertifikat ISO 9001 hat sich die Feriendestination Savognin/Surses die Basis für eine Neuausrichtung geschaffen. **SILVIA CANTIENI**

## Zertifizierung zeigt neue Wege auf

Die Ferienregion Savognin/Surses wurde als erste Ferien- und Tourismusdestination der Schweiz mit dem ISO-9001-Qualitätszertifikat ausgezeichnet. Das rasche Erreichen dieses ehrgeizigen Ziels ist eine Folge des Oberhalbsteiner Drei-Säulen-Modells. Dieses ist seit knapp einem Jahr in Kraft und umfasst die Gästeinformation Savognin Tourismus, den Dach- und Marketingverband Tourismus Surses und den touristischen Gemeindefachverband Surses. Diesem ersten Pilotmodell, das vom Bundesamt für Wirtschaft und Arbeit mit 200 000 Franken unterstützt wurde, folgt nun mit ISO 9001 schon ein zweites. Denn für Dachverbandspräsident Pietro Peduzzi war schnell einmal klar: «Mit der Umstrukturierung mussten wir eine neue, leistungs- und qualitätsorien-

tierte Unternehmenskultur schaffen, insbesondere in den Bereichen Information, Beschwerde/Vorschlagswesen und im Angebotsbereich.»

### WEG ZUR ZERTIFIZIERUNG ZEIGT MÄNGEL

Nebst dem Qualitäts- und Leistungsgedanken spiele aber auch die Kontinuität in den von Milizern geprägten Vorständen sowie bei den Angestellten eine wichtige Rolle. Hierfür eigne sich das für das Qualitätsmanagement erarbeitete Handbuch bestens, soll es doch bei Wechseln im Vorstands- oder Personalbereich einen entstehenden Know-how-Verlust überbrücken helfen. Die eigentliche ISO-Zertifizierung sei das eine, der Weg dorthin das andere. Für die

Savogniner ISO-Prüfung zuständig war Guido Kaufmann (Maienfeld), vom Forschungsinstitut für Verbands- und Genossenschaftsmanagement an der Universität Freiburg. Er nahm die drei Organisationen sowie die Schneeschulschule «essline» Savognin unter die Lupe. Die eigentliche Zertifizierung erfolgte dann durch die SGS/ICS (Société générale de surveillance/International Certification Services).

### «WIR WERDEN WEITERHIN FEHLER MACHEN»

Für Tourismusdirektor Maurus Dösch ist klar, «dass wir die erfolgreiche Zertifizierung nicht als Ende, sondern zusammen mit den neuen Strukturen als Basis, und Ausgangspunkt für

die touristische Zukunft der Talschaft Surses betrachten. Qualitätsmanagement muss ein dynamischer Prozess sein und bleiben.» Auch in Zukunft, so Dösch relativierend, würden bei den Tourismusorganisationen Missgeschicke passieren. «Wir werden weiterhin Fehler machen. Und wir dürfen diese Fehler auch machen. Aber, wir machen sie nicht zweimal, erfassen sie systematisch, und wir eliminieren deren Ursachen. Dadurch verbessern wir stetig unsere Leistungen.

Natürlich ist eine ISO-Zertifizierung nicht gratis. Auf rund 80 000 Franken kann sie die drei Organisationen zu stehen. Das Handbuch und die ISO-Erfahrungswerte werden nun sogleich für die Bewerbung um das Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus benützt.

## HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN  
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

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

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

BRÄUCHEN SIE EIN FUNDIERTES  
KONZEPT, Z.B. FÜR EINE FINANZIERUNG,  
EINEN RECHTSFALL, EINE REORGANISATION/  
SANIERUNG, EIN BAUVORHABEN - ODER  
EINFACH NEUE IDEEN?

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

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

POSTSTRASSE 5, CH-8808 PFÄFFIKON  
055/410'15'57 - 079/422'37'24  
ODER TEL./FAX 055/612'50'15

### TESSIN

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

### RESTAURANT

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

Seltene Gelegenheit für dynamisches Personal  
Info Tel./FAX 091 743 40 33

Grosse, voll funktionstüchtige

### Disco

30 km von Bern  
zu vermieten

Zuschriften unter Chiffre 117355,  
hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

117355/403584



Zu vermieten nach Vereinbarung

### Bar/Disco

Das 210 m<sup>2</sup> grosse Lokal ist originell ein-  
gerichtet und bietet moderne DJ- und  
Beleuchtungsanlage. Fairer Mietzins.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche  
Anfrage an Treuhandbüro AZ Arosa,  
Postplatz, 7050 Arosa.

117353/1473

### Brasilien

Verkauf/Tausch am Meer:

- 126-Betten-Hotel Fr. 850 000.-
- Strandrestaurant mit 3000 m<sup>2</sup> Land Fr. 250 000.-
- 8-Zimmer-Villa mit Pool Fr. 780 000.-
- 4,5 km Strand Fr. 3,5 Mio.
- Baugrundstück 40 Aparts, bewilligt Fr. 200 000.-

Information: Beat Schörlin, Telefon 031 382 66 60  
P 117380/403582

In kleinem Walliser Dorf  
Oberwallis/VS zu verkaufen

### Restaurant

Bestehend aus:  
EG: Rest. mit Nebenr. 60 Plätze 200 m<sup>2</sup>  
OG: Saal 100 Plätze 290 m<sup>2</sup>

Sehr günstiger Preis.

Weitere Objekte auf Anfrage.  
H. Witschard, 3930 Visp  
Telefon 027 946 25 50

P 114304/382373

Zu verkaufen oberhalb Locarno  
an sehr ruhiger und sonniger Lage

### Pension

(renovationsbedürftig) - 3 Stockwerke  
je 150 000 m<sup>2</sup> - ca. 1200 m<sup>2</sup> Garten  
Interessanter Preis.

Anfragen unter Postfach 452, 6612 Ascona  
P 117359/401499



Wenn Ihnen beim Begriff «Pizza,  
pesto und pomodoro» das Wasser im  
Mund zusammenläuft...

Wenn es Ihnen Freude macht,  
internationale Gäste mit Italianità zu  
verwöhnen...

Wenn Sie sich gerne selbstständig  
machen möchten...

... dann haben wir auf die kommende  
Wintersaison genau das Richtige für Sie:

- Gemütliche Pizzeria mit 90 Plätzen
- Zusätzliche Terrassenplätze im Sommer
- Einrichtung 1a-Zustand
- Sehr gute Lage in Davos Dorf
- Kein Kauf des Inventars
- Interessante Mietkonditionen

Interessenten für diese Herausfor-  
derung wollen sich bitte schriftlich  
bewerben bei Bautreuhand Christoffel,  
z. Hd. von Herrn Hans Christoffel,  
Obere Strasse 19, 7270 Davos Platz.

DA 117344/214477

### DEUTSCHLAND -

### DIE Gelegenheit für ein Fachpaar

Aus familiären Gründen stilvoll renoviertes Traditionshaus  
zwischen Aachen und Köln zu verkaufen

Restaurant mit 36 Sitzplätzen, drei verschieden grosse,  
individuell eingerichtete Veranstaltungsräume mit  
bis zu 100 Sitzplätzen, Weinkeller mit rustikalem Gewölbe,  
Biergarten mit 150 Sitzplätzen, komplett neu eingerichtete,  
moderne Küche sowie neue Theke (1 1/2 Jahre),  
2 Wohnungen (109 m<sup>2</sup> und 135 m<sup>2</sup>).

Mitten im Park gelegen, wunderschöne Wanderwege  
entlang eines Flusses, ca. 10 Gehminuten vom Stadtkern,  
hervorragende Verkehrsverbindung, grosser Parkplatz.  
Grosser Kundenkreis aus Industrie und Gemeinden.  
Ideal für junges Fachpaar (Küche, Service) mit der Möglichkeit  
des sofortigen Einzieges.

Verkaufspreis inkl. allem Inventar, Logo...

VP DM 1,65 Mio.

Anfragen an:

Familie Behrendt, Gut Merberich, 52379 Langerwehe  
Telefon 0171 748 75 04

117357/403583

zu verkaufen



An bester Verkehrs- und Geschäftslage  
verkaufen wir im Kanton Uri

### Restaurant / Pizzeria

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

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



Peter Walker  
Immobilien-Treuhand AG  
6460 Aaldorf  
Tel. 041-872 02 40  
mailto:walker@immobilien.ch  
www.walker-immobilien.ch

P 117140/385555



Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit  
Finanzierung - Beratung - Wirtschaftsprüfung

Wir sind beauftragt, für das

### \*\*\*HOTEL ISLA AROSA

einen Käufer zu suchen. Die Vorzüge des Hotels sind:

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

Ernsthaften Interessenten mit Eigenkapitalnachweis  
stellen wir gerne eine ausführliche Dokumentation zur  
Verfügung.

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

117101/81558



Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit  
Finanzierung - Beratung - Wirtschaftsprüfung

Wir sind beauftragt, für das

### \*\*\*HOTEL JUNGFRAU MÜRREN JUNGFRAU-LODGE

einen Käufer zu suchen. Die Vorzüge des Hotels sind:

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

Ernsthaften Interessenten mit Eigenkapitalnachweis  
stellen wir gerne eine ausführliche Dokumentation zur  
Verfügung.

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

117100/81558

### Kloster-Ensemble mit ältester in Deutschland erhaltenen Franziskanerkirche

Restaurant mit Gästehaus, 12 Doppelzimmer  
in aussergewöhnlichem Ambiente für höchste Ansprüche -  
gewünscht ist gehobene Gastronomie.

In herrlicher Natur - 14 000 m<sup>2</sup> mit Bachlauf am Haus -  
nahe Wahnbauchtsperre in Siegburg, Köln - Bonner Raum.  
Grosses Restaurant mit Galerie, Tagungs-, Banketträume,  
Bar, Wintergarten. Gasträume insgesamt ca. 650 m<sup>2</sup>  
für 250 Personen. Grosse Terrasse in Parkanlage.  
Neugründung - bereits fertiggestellt. Kapital erforderlich.

Offerten unter Chiffre 117361,  
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

117361/403581

Thunersee  
Zu verkaufen

RESTAURANT  
Superlage,  
Umsatzstark,  
Grosse Terrasse,  
BAR, u.s.w.  
Interessiert ???

PEWI Kehrsatz  
031 961 26 25

Wir, erfahrenes und dynamisches CH-  
Wirtspaar um die 50 Jahre mit Wirt-  
patent, suchen für unsere Zukunft ein

### Berggasthaus in Pacht/Miete oder Kauf

Wir stellen uns einen Kleinbetrieb (auch  
Saisonbetrieb) mit max. 100 Sitzplätzen  
in der alpinen Bergwelt vor, wo wir  
unseren Gästen Gemütlichkeit und Quali-  
tät zu realen Preisen anbieten möchten.

Bevorzugte Regionen: Berner Oberland,  
Oberwallis oder Zentralschweiz.

Angebote bitte unter Chiffre 116539,  
hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

116539/403311

## Gsell & Partner

Kompetenz in Hotellerie und Restauration.

Für einen erfahrenen, erfolgreichen Hotelunternehmer suchen wir im Auftrag ein

### grösseres, etabliertes Hotel

in Management oder Miete.

Bevorzugte Regionen:

### Zentralschweiz und Graubünden

Ihre Offerte, welche wir absolut vertraulich behandeln, bitte wir an:

### Gsell & Partner

Herrn Urs Gsell, persönlich  
Via Carona 27, 6900 Lugano  
Tel. 091 993 11 11, Fax 091 993 10 11  
e-mail: gsellundpartner@swissonline.ch

Über Internet  
und nette Gäste.

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



IHR ANGEBOT UNTER  
TELEFON 031 370 41 11

FRAU SUSANNE RUFENACHT

Zu verkaufen  
Hotel Piz Ela Bergün

- 7000 m<sup>2</sup> umgebauter Raum
- grosses Arvenrestaurant
- gemütliche Pizzeria
- schöner Speisesaal
- 30 Gästezimmer
- grosse Direktionswohnung
- 2300 m<sup>2</sup> Umschwung, d.h.
- grosse Parkanlage/Gartenwirtschaft
- Bauzone (nutzbar)

Telefon und Fax 081 854 30 30 (Besitzer)

116767/400181

Pour  
acheter ou vendre  
**HOTELS EN SUISSE**  
http://come.to/azbinden ou  
Bureau André Zbinden, Lutry,  
021 796 35 30

P 116442/239940

Cherchons Genève ou côte vaudoise  
un hôtel ou garni ou pension  
20 à 50 chambres. A louer ou acheter.

Ecrire sous chiffre P 018-584705  
à Publicitas S.A., case postale 3575,  
1211 Genève 3.

P 116754/44300

## TOP INTERNATIONAL HOTELS / Neue Produktlinie

## «Swiss Excellence Hotels»

Dieser Tage haben die sechs Gründungshotels (Victoria in Basel, Chesa Rosatsch in Celerina, Belvedere in Grindelwald, La Margna und Monopol beide in St. Moritz und das Grand Hotel Schönegg in Zermatt) den Start von «Swiss Excellence Hotels» (SEH) beschlossen. Dieser ersten Produktlinie von TOP International Hotels (TIH) folgen weitere. Wie die Hotelgruppe meint, kann dadurch der vom Markt verlangten exak-

ten Identifizierung von Hotelprodukten entsprochen werden. Vergleichbaren Betrieben innerhalb der Gruppe erlaube dies eine bessere Erkennung untereinander. Die SEH bekennen sich zu einem perfekten Aufenthaltsrahmen, mit innen und aussen neuwertigen Häusern, und einer gepflegten und funktionierenden Infrastruktur. Keine Wünsche offen lassen darf ebenfalls die persönliche Betreuung der Gäste. Höchsten

Ansprüchen muss das kulinarische Angebot aus Küche und Keller genügen, wobei die Restaurants überregional ausstrahlen müssen. Beanstandete Hotelleistungen, die nicht in 15 Minuten behoben sind, werden nicht verrechnet. Es ist vorgesehen, in der Schweiz maximal 25 Häuser unter dem SEH-Label zusammenzuführen. Mittelfristig soll sich die neue Gruppierung auch in Europa etablieren können. HU

## Kempinski büsst Umsatz ein

1. Halbjahr 99. Mit Umsatz- und Ergebniseinbußen beendet die Kempinski AG das erste Halbjahr 1999. «Aufgrund der schwierigen politischen und wirtschaftlichen Lage in Russland, Asien und der Türkei» habe der Umsatz aller von Kempinski betriebenen oder im Management geführten Hotels mit 285,9 Mio DM rund 2% unter dem Vorjahreswert (292,1) gelegen. Für das 2. Halbjahr rechnet Kempinski mit einer Ergebnisverbesserung. GU

## TENERIFFA / 500 Mio. für neue Hotels

## Sol Melias Megaprojekt

Ein Mega-Touristik-Projekt auf Teneriffa wird von der spanischen Hotelgruppe Sol Melias geplant. In Zusammenarbeit mit der Grupo Empresarial Inversiones Hoteleras Playa del Duque soll im Süden von Teneriffa für 285 Mio. Euro (456 Mio. Franken) eine Rieseninvestition realisiert werden.

Das exklusive Hotel-Resort Bahia del Duque Gran Melia soll um zwei zusätzliche Be-

triebe erweitert werden. Zudem ist eine neue Resort-Anlage in der Region von Guia de Isora geplant: Fünf Hotels und ein Apartmehothels sind vorgesehen, mit insgesamt 1200 Zimmern. Die Anlagen werden im 5- und 4-Stern-Bereich geplant. Investor und Hotelgruppe rechnen mit etwa 1300 neuen Arbeitsplätzen. Auch die schon fast obligate 18-Loch-Golfplatzanlage fehlt nicht. GU

## KOMMENTAR

## Zinsinsel oder Frankenfalle?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Nach acht Monaten Euro fühlen sich Währungsanalysten langsam in der Lage, Aussagen zum künftigen Verlauf des Euro zu machen. Das ist auch für die Hoteliers und andere Incoming-Produzenten relevant, die sich langsam auf die Preise vorbereiten, die sie fürs Jahr 2000 in den EU-Quellmärkten verlangen wollen. Einerseits sind die hiesigen touristischen Leistungsträger an einem fixen Franken-Euro-Verhältnis interessiert, um die Wechselkurs-Unsicherheiten wegzuhaben. Andererseits fürchten sie, vor allem wegen ihrer hohen Verschuldung, um den Wegfall des angenehmen Effekts der «Zinsinsel Schweiz». Gingen früher die Leistungsträger von einem fixen Verhältnis Franken-DM aus, so zeigt sich seit längerem eine ziemlich fixe Relation Euro/Franken von Fr. 1.60. Es sieht deshalb ganz danach aus, als ob sich der Schweizer Unternehmer langsam vom Zinsinsel-Effekt des Frankens verabschieden sollte: Denn die Euro-Zentralbank hat ihrerseits ihre Zinsen gesenkt, und aus Schweizer Sicht scheint die Fixanbindung an den Euro wichtiger zu sein als der Zinsbonus für die KMUs im Inland, die ohnehin als Lobbyfaktor im Finanzgeschehen nicht viel zählen. Auch zeichnet sich ein verändertes Rollenverhalten des Finanzfrankens ab\*\* – dessen Auswirkungen der Schweizer Hotelier ja machtlos ausgeliefert ist. Wurde bisher der Franken gern als Absicherung für DM-orientierte Anleger benutzt («Hedge-Funktion»), so scheint er nun aufgrund seiner Euro-Franken-Stabilität zum «Euro-Substitut» zu werden.

Aber keine Illusionen bitte: Der KMU-Bankschuldner genoss die gegenüber dem Euro-Ausland etwas tieferen Frankenzinsen nicht etwa, weil der Franken oder die Schweizer Wirtschaft etwas besonders Stabiles wäre, sondern weil der Franken als «Save-Haven» für ausländische Gelder diente, wenn es international jeweils brenzlig wurde. Das kostete die Ausländer einen Verzinsungsnachteil – zum Vorteil des Schweizer Schuldners. Diese «Safe Haven»-Rolle sorgte auch für den Aufwertungsdruck des Frankens. Dies liegt nun bei einem Euro-Substituts-Franken weniger drin, und der Franken dürfte zur «Normalwährung» eines Kleinstaates werden, der sich dem Euro anzupassen hat. Je mehr also die Schweizer touristischen Leistungsträger ihre Preise in Euro anbieten, desto weniger werden sie Wechselkurschwankungen ausgesetzt sein: ein gutes Zeichen. Auch dürfte damit kein Teuerungseffekt verbunden sein. Wenn man die Hoteliers nun auch noch von den vielen inländischen Importmonopolen befreit, die seine Einkaufskosten hoch drücken, wären die ersten vertrauensfördernden Pfeile zur mittelfristigen Verbilligung der Tourismusdestination Schweiz eingeschlagen.

\* Siehe «Zinsinsel und Frankenfalle», Htr 31/99  
\*\* «Frankenobligationen und der Euro», in «NZZ» vom 26. August 1999

Mehrwertsteuer / Der zunehmende Handel übers Internet ist von den Steuerbehörden noch nicht kontrollierbar. MwSt-Einnahmefälle sind denkbar. ALEXANDER P. KÜNZLE

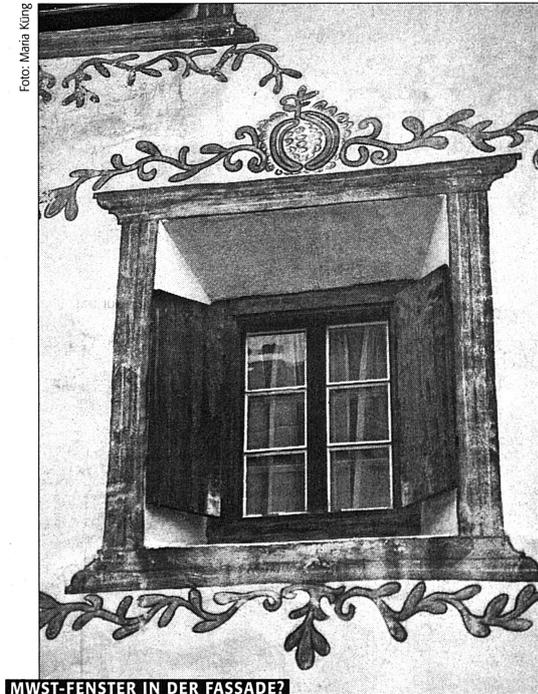
## E-Commerce: Steuerfenster in der Fassade des Tourismus?

Die Themen Mehrwertsteuer, Internet und EU gelten als heiss – besonders im Mix. Wenn in Diskussionen die Höhe des Mehrwertsteuersatzes angesprochen wird, spitzt jeder Hotelier die Ohren. So dürfte, auch darüber wird bereits viel geredet, bei einem möglichen EU-Beitritt der Schweiz der MwSt-Satz innert einer Übergangsfrist erhöht werden. Was jedoch in seinen Folgen noch unbekannt ist, betrifft die Auswirkungen des E-Commerce (Internet-Buchungen) auf die MwSt-Einnahmen der Staaten. Wie eine englische Arbeitgeberorganisation kürzlich ans Licht gebracht hat, dürfte der starke Zuwachs an Internet-Shopping in allen Ländern dem Staat Mehrwertsteuerausfälle bescheren. Weil diese Art von Transaktionen global und nicht national laufen, stammen die Artikel oft aus dem Ausland und die üblichen mehrwertsteuertransparenten Detailhandels-Abläufe werden umgangen. Noch sind die Behörden ratlos.

Der E-Commerce führt nach Jahren der reservierten Haltung nun viele Konsumenten langsam zur vermehrten Preisgabe ihres Kreditkarten-Codes, weil die Preise oft günstig und vergleichbar sind und das Vertrauen wächst. In dem Masse wachsen auch die Umsatzanteile, die übers Netz gehen. Musik (CDs), Reisen und Tourismus\* sowie Kleider gehören dabei zu den beliebtesten Artikeln.

## «KOMPENSATIONS»-MwST-SATZ

Andererseits haben sich gerade die KMU-Hoteliers, die sich grosse Hoffnungen gemacht hatten, mit dem Internet-Geschäft die «Zwischenhändler» ausschalten zu können, geirrt. Wie sich abzeichnet, kostet eben das professionelle Instandhalten von E-Distributionswegen inklusive entsprechendem Marketing wie bei Travelweb oder anderen Anbietern auch Geld und Gebühren oder Kommissionen. Dabei kann man sich fragen, wie sich der zunehmende E-Commerce auf die Hotellerie und die touristischen Leistungsträger auswirkt, die ja kein sauber verpacktes Musikgerät per Post verkaufen



MwST-FENSTER IN DER FASSADE?

Noch wissen die nationalen Steuerbehörden nicht, wie sie die sich in einigen Jahren abzeichnende Flut von Web-Transaktionen unter die Mehrwertsteuer-Haube kriegen. Und auch die MwSt-Belastung ist in der Hotel-Branche ein ewiges Thema.

fen, bei der die MwSt noch umgangen werden kann, sondern touristische Dienstleistungen, die deklariert werden wie auch immer sie bestellt worden sind. In England wird nun befürchtet, dass die Schwierigkeiten der Steuerämter mit der Identifikation der Transaktionen sogar dazu führen könnten, dass der MwSt-Satz im nicht-E-Bereich aus Gründen der Kompensationsentsprechend angehoben werde (siehe «Financial Times» vom 30.

August 1999). Wenn, wie in der Schweiz, künftig sogar vermehrt Teile der Sozialen Sicherung über MwSt-Prozente finanziert werden sollen, dann wird erstens der MwSt-Satz ohnehin steigen (und der Unterschied gegenüber der EU kleiner werden). Und zweitens dürfte dadurch auch der E-Commerce-Effekt stärker ins Gewicht fallen, weil solche Waren und Dienstleistungen – nicht mit einer MwSt belastet – dann noch günstiger werden.

Zahlungsverkehr-Experten meinen, dass der zunehmende E-Commerce für die Hotellerie selbst vorläufig wenig ändert, solange der Gast wie üblich nach der Übernachtung bezahlt, bevor er abreist. Natürlich kann der Hotelier theoretisch den Gast nicht anmelden, die Kurtaxe und die MwSt hinterziehen, was klar ungesetzlich ist. Zusätzlich kompliziert sich der Fall für die Schweiz, wenn man wohl annehmen kann, dass sich der Euro bald als Zweitwährung bei der Abwicklung der Zahlungen etabliert.

## «MwST»-HAFEN SCHWEIZ?

Steuerexperten schlagen vor, die MwSt neu am Ort der Produktion statt beim Verkauf einzuziehen («country of origin»). Das mag funktionieren, wenn sich beispielsweise die Staaten innerhalb der EU organisieren. Doch falls nur ein einziges Land nicht mitmacht, könnte es sofort zum «Mehrwertsteuer-Hafen» einer ganzen Region «avancieren». Ist es denkbar, dass die Schweiz, bisher ein Fiskalparadies für Einkommens- und Kapitalsteuerflüchtlinge, das bei der Einbildung des Frankens an den Euro diesen «Hafen-Status» verliert, dafür zum «Mehrwertsteuer-Paradies» avanciert? Eine andere Methode, wie die durch den E-Commerce ermöglichte MwSt-Umgehungen zu unterbinden wäre, sieht die Ausweitung der MwSt auf Importe aus: Hoteliers und Schweizer Tourismusleistungsträger würden dann, wenn sie im Ausland verkaufen, im deutschen oder englischen Quellmarkt alle ihre Preise und Packages mit 15% nationaler oder EU-MwSt versehen bekommen. Falls dies einträfe, erübrigte sich aber auch das Argument, wegen der MwSt-Satz-Unterschieds der EU nicht beizutreten.

\*Für die Zeitschrift «Online Today» wurde ein Forsa-Umfrage durchgeführt, die angibt, dass fast jeder zweite Internet-User das Web zur Urlaubsplanung nutzt (Destinations, Anreise und Hotels). Zu den Wirtschaftsstudien, die sich mit den EU-Beitrittsoptionen befassen, siehe die Homepage des Integrationsbüros des Bundes. www.europa.admin.ch

## KURZ UND BÜNDIG

**Accor mit Online-Stellenbewerbung.** Als eine der ersten Unternehmen in der Hotelbranche bietet die Accor-Kette auf ihrer Homepage (www.accor.de) einen Link für Stellenangebote an. Mit wenigen Klicks kann ein Stellen-Suchprofil eingegeben werden. Dabei fungieren die Logos der einzelnen Hotelmarken (Sofitel, Novotel, Mercure, Pannonia, Ibis, Etap und Formule 1) als Buttons, die beim Anklicken die angebotenen Stellen der

jeweiligen Marken auflisten. Nach jeder Sucheingabe, bei welcher Einschränkungen nach Regionen und Ländern möglich sind, erscheint eine täglich aktualisierte Liste der gefundenen Angebote. Nebst den Details finden sich ebenso Ansprechpartner und Adresse, damit man weiss, an wen die Bewerbung zu richten ist. Geplant ist auch ein Link zu einem standardisierten Bewerbungsformular, so dass sich die Interessenten ohne Zeitverlust di-

rekt online beim jeweiligen Hotel oder bei der Accor Hotellerie in Deutschland bewerben können. HU

**Bad Ragaz: Hotel Ochsen wieder aufgebaut.** Das am 9. Juni 1997 in Bad Ragaz vollständig nieder gebrannte Hotel Ochsen kann wieder Gäste beherbergen. Cornelia Winkler-Landolt hatte sich nach reiflicher Überlegung entschlossen, ihren Ochsen wieder aufzubauen. Entstanden ist nun ein

kleines Hotel mit grosszügigen, im Landhausstil eingerichteten Zimmern samt Restaurant und Bar sowie einem Konferenzraum. Mit dem Neubau kann im Ochsen die nunmehr 60-jährige Familien-tradition fortgeführt werden. Der Entschluss, den Ochsen wieder «aufzuerstehen» zu lassen, ist Cornelia Winkler-Landolt leicht gefallen. «Der Ochsen ist und bleibt mein Elternhaus und mit diesem bin ich mit Leib und Seele verbunden». KHR

MANCHE WAHRHEITEN

SOLLEN NICHT, MANCHE

BRAUCHEN NICHT,

MANCHE MÜSSEN

GESAGT WERDEN.

WILHELM BUSCH



PASSUGGER. DIE QUELLE DER WAHRHEIT.

HEDNA / Tagung des Chapters in Zürich-Kloten

## Elektronisches Buchen

Technologie und elektronische Distributionssysteme gehören schon vor dem neuen Millennium zum täglichen Instrumentarium der Hotellerie. GDS- und Internet-Möglichkeiten werden auch am kommenden zweiten Schweizer Hedna-Workshop erörtert. Der erste Gastredner heisst René Stein, Response & Tourism Marketing. Er spricht über die notwendige Distribution. Harry Singh, Galileo International,

spricht als zweiter Gastredner über die verbesserte Zusammenarbeit mit den Global Distribution Systemen. Julian Stocking von Pegasus spricht zum dritten Thema: Warum Kommissionen bezahlen? APK

\*Hotel Electronic Distribution Network Association (Hedna). Ein Registrierungs-Formular befindet sich in der Homepage: www.hedna.ch. Oder Fax an Daniela Balmelli, Hotel Schweizerhof Zürich, Telefon 01 218 81 81. Anmeldetermin: 14. 9. 1999.

HOLIDAY INN / Vier Hotels mehr in Deutschland

## Resi lockt Gruppen an

Die 55 Häuser der Marke Holiday Inn in Deutschland erhalten Zuwachs. Die Hotelbetriebsgesellschaft der Unternehmensgruppe Bast Bau im westdeutschen Erkrath verlagert ihre vier Balance-Hotels unter das Dach von Holiday Inn.

Durch die Einbindung in die Holiday-Inn-Gruppe erhofft sich Bast Bau eine Umsatz- und Ergebnisverbesserung – vor allem wegen des An-

schlusses an das globale Central Reservation System Holiday Inn von britischen Konzern Bass geführten Hotelkette. Die bisherigen Balance-Hotels stehen in Neuss (220 Zimmer), Essen (168), Leipzig (126) und Neu-Isenburg bei Frankfurt am Main (164). Sie verzeichneten 1998 eine Auslastung von durchschnittlich 53% und erzielten bei einem Umsatz von 24,5 Mio DM ein Ergebnis von 6,8 Mio. DM. GU

TESSIN / Der Privathotelier wird zur raren Gattung

## «Hoteliers sterben aus»

Corrado Kneschaurek, Präsident der Tessiner Hoteliers, bezeichnet in einem Interview mit der Tessiner Sonntagszeitung «il caffè» den Privathotelier als «aussterbende Gattung, die man unter WWF-Schutz stellen müsste» (29.8-4.9.99). Die Statistik Stagnation der Tessiner Hotellerie ersehe man aus den Handänderungen. Während in der Restauration jährlich rund 450 Betriebe im Kanton Hand wechseln, gäbe es für die Hotel-

lerie nicht einmal präzise Angaben. Ob Garni, Pensionen, Motels oder Hotels, der Markt schrumpfe von Jahr zu Jahr. Als Grund für diese Stagnation nennt Kneschaurek den Umstand, dass dieser Wirtschaftssektor nie wirklich motiviert worden sei, sich zu konsolidieren und zu wachsen. Ein Generationenwechsel, eine zu alte und im Ablauf dadurch teuer gewordene Liegenschaft führen zu stillen Schliessungen. APK

ÖSTERREICH / Erfolgsidee wird zur Angebotsgruppe

## «Die Frau als Segment»

«Die Ferienhotels speziell für Frauen», heisst eine vom Wellnesshotel Weissbrich in Kärnten initiierte neue Angebotsgruppe. Der Zusammenschluss, der seine Arbeit noch dieses Jahr aufnehmen möchte, nimmt interessierte Hoteliers und Hotelières auf, die sich speziell auf Frauen als Gäste konzentrieren wollen. «Das Echo in der kurzen Zeit ist sensationell. Wir haben doppelt so viele Anfragen und auch schon um die Hälfte mehr neue Gäste, vorwiegend Frauen, im Haus», erklärt Gabi Truppe vom Hotel Weissbrich, das sich seit Mai 1999 als «Ferienhotel speziell für Frauen» positioniert hat. Besondere Beachtung habe auch der Internet-Auftritt des Hotels gefunden.

## «EINFACH FRAU SEIN...»

Der Wunsch einer ganzen Reihe von Wirtinnen und Hotelières, die ihren Betrieb ebenfalls unter dem Motto «Einfach Frau sein...» neu ausrichten und damit das Interesse neuer Gästeschichten wecken wollen, hat Truppe bewegt, die neue Angebotsgruppe der «Ferienhotels speziell für Frauen» zu initiieren. Zusammen mit Bibiana Schmid, die den elterlichen Betrieb, das «Impuls-Hotel Tiro» in Bad Hofgastein, Salzburg, übernehmen und zum zweiten österreichischen Hotel speziell für Frauen machen wird, ist Truppe nun auf der Suche nach Mitsreiterinnen bei der Umsetzung der Idee. Innerhalb der nächsten Monate sollen acht bis zwölf österreichische Hotels in 4-Stern-Qualität den Kern der Angebotsgruppe bilden.

## STAMMGÄSTE DÜRFTEN AUSFALLEN

«Wir sind die ersten in einem boomenden Markt. Während andere Wirtschaftsbranchen sich ganz gezielt speziell um Frauen kümmern, haben wir im Ferientourismus auf diese Entwicklung noch kaum reagiert. Wir wollen das Bedürfnis der Frau nach einer Form von Urlaub, die sie mit Haut und Haaren Frau sein lässt, erfüllen», umreisst Schmid die Idee. In der Business-Hotellerie gibt es schon seit längerem auf Frauen zugeschnittene Zimmer und Spezialdienstleistungen, aber weibliche Urlaubsformen – das ist neu. Zwar fällt mit dieser Neuausrichtung wohl ein Teil der bestehenden Stammgäste weg, doch die Initiantinnen hoffen, dies durch den intensiven «Push-Effekt» und durch neue Gäste wettmachen zu können. Zum angestrebten Angebotsprofil der «Ferienhotels speziell für Frauen» zählt ein Durchschnittspreis von 800 Schilling (knapp 100 Franken) pro Person und Tag, ein Ganzjahres- oder Zweisaisonbetrieb mit 70 bis 120 Betten, ein schon jetzt hoher Frauenanteil sowie eine weibliche Geschäftsführung oder zumindest engagierte Hoteliersfrauen, deren männliche (Ehe-)Partner die Idee voll mittragen.

Hotel Weissbrich, A-9622 Weissbrich, E-Mail: hotel@weissbrich.at, www.weissbrich.at

SCHWEIZER IN ALLER WELT / Thomas Gurtner, GM im The Regent, Hongkong. Wie ein Auslandschweizer die (Asien-)Krise meistert, dürfte auch Inlandschweizer interessieren. KARIN HUBER

## Die Karriere vom Kochlehrling zum Luxushotelmanager

Er, ganz ursprünglich Berner Oberländer, schaut statt auf die Berge aufs weite Meer: Als Herr über 514 luxuriöse Zimmer und rund 850 Mitarbeiter, als Gastgeber von anspruchsvollen Gästen genießt er täglich die spektakuläre Aussicht vom Festland über den Kanal auf Hongkong Island und seine Skyline. Der Adelbodner Thomas Gurtner ist Vice President und General Manager des Luxushotels The Regent in Kowloon-Hongkong. Er jettet zwar in der ganzen Welt herum, Fixpunkt aber ist seit November 1997 The Regent in Kowloon, dem Festlandteil des ehemaligen Stadtstaates, der jetzt wieder zu China gehört. 1997 wurde Gurtner General Manager dieses im gleichen Jahr zum besten Hotel der Welt und 1998 zum besten Hotel im asiatischen Raum gewählten Luxushauses. Zusätzlich zeichnet der Schweizer «Expatriote» als Regional Vice-President für die The Regent-Häuser in Bangkok und Chiang Mai, Thailand, verantwortlich.

## MIT 21 VON ZÜRICH NACH SEATTLE

Seine Karriere startete Gurtner im grossväterlichen und väterlichen Hotelbetrieb in Zürich. Schon früh wusste der gelernte Koch, dass er im Hotelmanagement Karriere machen wollte. Den ersten grossen Schritt vollzog er 21-jährig, als er Zürich verliess und nach Seattle zog. Zwischen 1969 und 1997 war er für die Westin- und die Four-Seasons-Hotelgruppe zwischen Alaska, Hawaii, Kalifornien, Washington und New York tätig. Manchem dieser Hotels hat er während dieser Zeit zur begehrten Auszeichnung AAA-Five Diamond Award verholfen.

Jetzt sitzt er ganz entspannt in der grossen Hotelhalle des Regent in einem der komfortablen Sessel nahe der riesigen Glasfront. Sie ermöglicht einen einzigartigen Blick auf den Hafen und auf das gegenüber liegende Hongkong Island. Locker erzählt er von seiner Karriere, gerade so, als hätte er ganz einfach Glück gehabt. Dem ist aber nur ansatzweise so. Denn Gurtner wusste genau, was er wollte. Und dafür musste er zielgerichtet und hart arbeiten. Auch heute kennt er keine Achtstunden-Arbeitsstage. Gerade in dem von hartem Business geprägten Hongkong, das rund um die Uhr läuft und nie stillsteht, käme ein geregelte Arbeitszeit einer völligen Illusion gleich.

## ASIENKRISE INS GUTE GEWENDET

Nach Hongkong ist Thomas Gurtner kurz nach der offiziellen Übergabe der Insel an China gekommen. Doch die erfolgten wirtschaftlichen Umwälzungen im ehemaligen Stadtstaates führt der Auslandschweizer weniger auf diesen historischen Moment, son-

Foto: Karin Huber



THOMAS GURTNER VOR EINEM DER HOTEL-ROLLS-ROYCE

Gerade so, als hätte er Glück gehabt, erzählt der Auslandschweizer Thomas Gurtner von seinen Stationen im Ausland. Doch weniger nur das Glück, sondern vor allem die harte systematische Arbeit hat den Hotels, die er seither leitete, zu zahlreichen Awards verholfen.

dem in erster Linie auf die asiatische Wirtschaftskrise zurück. «Der Abschied von der Hochkonjunktur», sagt Gurtner, «hat uns enorm viel Arbeit gebracht. Weil alle zum ersten Mal eine Krise erlebten, wusste niemand so recht, wie man sich verhalten sollte.» Er, der von aussen gekommene und krisenerfahrene Manager, zögerte jedoch nicht lange und strukturierte das The Regent innert kurzer Zeit um. Rationalisierungsmassnahmen waren nicht zu verhindern. Wo es möglich war, wurden zwei Jobs zu einem zusammengelegt. «Heute arbeiten 350 weniger Leute als noch vor zwei Jahren im Regent», so Gurtner. Dennoch erfüllen im 500-Zimmer-Hotel 850 Angestellte alle Wünsche der Gäste.

## Thomas Gurtner und «The Regent»

Thomas Gurtner, Vater dreier Töchter, leitet als General Manager das 1980 eröffnete Regent-Hotel in Hongkong, das im Management von der Four Seasons Hotels & Resort Gesellschaft betrieben wird. Der Auslandschweizer wechselte im November 1997 vom 1993 eröffneten Four Seasons Hotel New York nach Hongkong. Von 1969 bis 1989 war er für die Westin Hotels & Resorts unter anderem in Washington D.C., in Honolulu und in Maui als General Manager tätig.

Unter seiner Leitung wurden das Weilea Beach Hotel in Maui auf Hawaii und das Four Seasons Hotel

Newport Beach in Kalifornien mit dem AAA-Five Diamond Award ausgezeichnet.

Das am Hafen von Kowloon gelegene Regent beherbergt 514 luxuriöse Zimmer, davon 92 Suiten. Aus den meisten Zimmern genießt man einen phantastischen Blick auf Hongkong. Zimmerbutler erfüllen alle Wünsche. Zur Infrastruktur gehören 7 Restaurants (alle mit Hafenblick), der hippe Nightclub weit und breit, ein Health Spa- und Businesszentrum, Seminar- und Banketträume, Fitness-Studio, Swimmingpool, Yakuzzi und vieles mehr. KHR

Mit intensiven hauseigenen Schulungen und Motivationsanreizen meisterte Gurtner die Umstellung relativ problemlos. «Der Gast», beteuert er, «hat davon nichts gemerkt». Nicht viel anders erging es der gesamten Hotellerie in Hongkong. «Die eingeleitete Reorganisation in der Branche ist aber noch lange nicht abgeschlossen», sagt Gurtner. Dabei besprechen die aus der Wirtschaftskrise hervorgerufenen Veränderungen der Insel ein weiteres Problem: Die Arbeitslosenzahlen steigen an (6%), während die Preise sinken. «Wir mussten unsere Preise 35 bis 40% nach unten korrigieren», schildert Gurtner die Situation. Dadurch änderte sich zwar die Gästestruktur, aber die Belegung stieg wieder. The Regent verzeichnete eine durchschnittliche Belegungsrate von 70%. «Die brauchen wir, um den Break Even Point zu erreichen.» Und was den Preis betrifft: Um über die Runden zu kommen, braucht Gurtner rund 2500 Hongkong-Dollar (rund 600 Franken) pro Nacht pro Zimmer.

## IMMO-GESCHÄFT MIT HARTEN BANDAGEN

Dabei stehen viele Hotels und Bürohäuser zum Verkauf. Die Besitzverhältnisse, weiss Gurtner, ändern laufend. Eine Umwandlung der Bürohäuser in Hotels oder umgekehrt mache momentan jedoch keinen Sinn, auch wenn die Finanzierung mittels günstigen Hypokrediten problemlos sei. «Aber», so Gurtner, «diese Situation könnte sich bald ändern. Alle probieren, irgend etwas zu kaufen. Aber in den nächsten fünf Jahren werden wir noch einige Überraschungen erleben.»

Über 50% der Regent-Gäste kommen gemäss Gurtner aus den USA, aber nur noch 20 statt wie früher 40% aus Japan. Der Rest verteilt sich vorwiegend auf Europa und nur ein kleiner Bruchteil davon auf die Schweiz. «Dabei hätten wir sehr gerne mehr Gäste aus der Schweiz.»

**HUGENTOBLER**

Kochsysteme HG 2000

3322 Schönbühl • Grubenstrasse 107 • Telefon 031 858 17 17

Generalagentur von **FRANKE** für BE, FR, SO, AG

# Occasionsverkauf und Hausmesse in Heimberg

Aarestrasse 13

Montag, 13. September bis Freitag, 17. September 1999 täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr

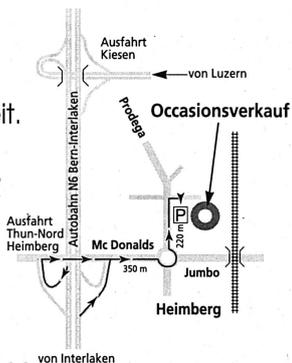
Unser gesamtes Occasionseintausch- und Neu-/Liquidationslager steht für Sie zum Kauf bereit. Franke-Kombidämpfer, Apparate, Tische, Korpusse usw. in riesigen Mengen zu super Preisen!

Noch nie ergänzten Sie Ihre Küche so günstig!

Ein Besuch bei uns lohnt sich!

Prioritäten setzen . . . und Geld sparen!

Unglaublich! GN-Schalen ab Fr. 5.- (z.B. 1/9)



**ESTERMANN SCHWERZMANN**  
 \*\*\*\*\*  
 GmbH  
 Hotelanlagen + Bedarf  
 Tel. 041-361 10 77 - Fax 041-361 10 70

Warten Sie nicht wie üblich  
 10 Jahre  
 in den USA schläft jetzt schon jeder Hotelgast im  
**Boxspring-Bett**  
 bei uns Fr. 350.-  
 Matratze und Keilkissen Fr. 180.-  
 Lättili: out Federn: in  
**Von Profis für Profis**

Jahr-2000-taugliches, neuwertiges Host  
**POS Kassensystem**  
 (nur 4 Monate im Einsatz)  
 bestehend aus:  
 - 3 NCR 7445 PC-Kassenterminals «Falcon»  
 - 2 NCR Registrierkassen Modell 2170 Thermo  
 - je 2 Küchen-/Bondrucker zu Modell 2170  
 sehr, sehr günstig abzugeben.  
 Offerten unter Chiffre 117356, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
 117356/37400

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

**URMAX**  
 Die Nr.1 in Sachen DeKo  
 VERKAUF VERMIETUNG BERATUNG  
 www.urmax.ch  
 Hauptgesch. 5722 Grödnichen  
 Tel. 062 842 90 66 Fax 062 842 91 35  
 8001 Zürich Zähringerplatz 15  
 Tel. 01 252 55 33 Fax 01 252 55 53

4-Mann-Tanzorchester «Nostalgie» Bern  
 - ist am Silvester 1999/2000 noch frei  
 - Referenzen vorhanden, realer Preis  
 Anfragen an Telefon 031 639 99 39 oder 372 14 10  
 117348/39770

**TENTA**  
 MIT TENTA SIND SIE DRAUSSEN  
 Ein Zelt ist ein Zelt. Bis die Wahl auf Tenta fällt. Denn unsere stilvollen Zeltkonstruktionen in unzähligen Varianten, sorgen bei jeder Witterung für eine gediegene Atmosphäre. Tenta-Zelte, für gehobene Ansprüche in grossen und kleinen Momenten.  
 TENTA AG 3415 Hasle-Büggau  
 Telefon 034 460 66 66 Fax 034 460 65 50 tenta@gmx.ch

**SHV DOC**  
 Buchen Sie jetzt Ihren Eintrag im grössten Food- und Non-Food-Nachschlagewerk für Hotellerie und Gastronomie.  
**031 370 43 42**  
 Schweizer Hotelier-Verein, Ursula Fuhrer

**LIEGENSCHAFTEN**

**Eigener Herr + Meister sein, eigene Existenz anbahnen...**  
 Aus 60jährigem Besitz verkaufen wir **100% unserer Familien-AG**  
 SHV-\*\*\*Ferienhotel (Jahresbetrieb), 16 Zimmer, 25 Betten, Restaurant ca. 40/32/60, Gartenterrasse ca. 80 Plätze. Liegenschaft in gutem Zustand. Unverbaubare Panoramasicht, 1100 m ü. M. Eigene Parkplätze. Für qualifizierte, innovative Gastronomen interessante Existenz. Eigene Mittel mindestens Fr. 300 000.-. Umnutzung des Betriebes ist möglich. Interessenten werden persönlich vom Besitzer beraten.  
 Familie F. Steinmann-De Giorgi, Hotel-Restaurant Niesenblick, 3625 Heiligenschwendl/Thun BO  
 Telefon 033 243 27 27, Fax 033 243 53 43  
 101935/15466

**Zu mieten gesucht**  
 Ist es nicht möglich, dass man in der Deutschschweiz, in einer grösseren Ortschaft oder Agglomeration, eine **Vinothek** (minimum 70 Plätze) mit Kleinküche eröffnen kann.  
 Sie erreichen uns unter 079 241 48 71 oder 079 273 62 10  
 117138/403596

**Der Landgasthof - Die Gelegenheit!**  
**Pächter Pächter(e)paar**  
 Ihnen, als ausgewiesene und engagierte Gastgeber bietet sich die Gelegenheit:  
 Der neu renovierte, hübsche Landgasthof befindet sich ausserhalb von Bern in Richtung Aarberg an bester Lage, mit grosser Terrasse und Kinderspielplatz.  
 Dem Pächter - vorzugsweise ambitionierter Küchenchef mit Partnerin - bieten sich vielseitige Nutzungsmöglichkeiten.  
 Eintritt: Dezember 1999 oder nach Vereinbarung.  
 Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.  
 Max Staub, 1783 La Corbaz  
 Telefon 026 466 71 26  
 117452/403590

**Zu verkaufen**  
 Verschiedene **Hotels/Restaurants**  
 in Frankreich departement 03  
 Alier nahe Moulins.  
 20 bis 40 Zimmer.  
 Nötiges Eigenkapital  
 sFr. 200 000.- bis 700 000.-  
 Für weitere Auskünfte  
 Fax 0033 470 44 07 09  
 Tel. 0033 470 44 50 08  
 117137/403507

Zu vermieten ab Wintersaison 1999/2000 gut eingerichtete  
**Bergrestaurant**  
 an bester, schneesicherer Lage, direkt bei der Bergstation Wangs-Pizol (1520 m ü.M.) in der Heidiland-Region.  
 50 Sitzplätze im Restaurant, 20 Sitzplätze im Stübli, 30 Sitzplätze an der Bar, bis 100 Sitzplätze Terrasse und Schneebar, komfortable Unterkunft für Gastwirt/in und Personal.  
 Gelernter Koch oder Köchin, initiativ und fähig, 4 bis 5 Angestellte zu führen, die Tagesgäste und die Hausgäste des nebenstehenden komfortablen Aparthauses zu verwöhnen. Dieses Bergrestaurant ist vorwiegend ein Winterbetrieb und eignet sich auch als **Zweitbetrieb** (im Sommer am See, im Winter im Schnee).  
 Erfahrung in einem Berg- oder Ausflugsrestaurant ist erwünscht.  
**Gastro-Treuhand Chur**  
 Sägenstrasse 10, 7000 Chur  
 Telefon 081 253 59 21  
 117375/382216

**Arbeiten um zu leben?!**  
 Spanien/Nähe Denia  
**Bar-Restaurant**  
 an herrlicher Aussichtslage  
 150 Plätze inkl. Terrassen  
 Grundstück 1600 m<sup>2</sup>  
 Haus/Terrassen 315 m<sup>2</sup>  
 VB CHF 830 000.-  
**R. & R. Feichtenböck**  
 Telefon 01 856 14 10  
 www.spainimmo.ch  
 P 117358/394120

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

**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

**SCHULTHESS GROSSKÜCHENBEDARF**  
 Beratung und Verkauf von Grossküchenmaschinen und Einrichtungen  
 Bahnstrasse 102 8105 Regensdorf Telefon 01 840 63 29

Wir führen immer eine grosse Auswahl an Vorführ- und Ausstellungsgeräten...

Kombiteamer 5 x GN 2/3	Fr. 6900.-
Kombiteamer 6 x GN 1/1	Fr. 10500.-
Kombiteamer 10 x GN 1/1	Fr. 11500.-
Drucksteamer (neuartige Occasion)	Fr. 6500.-
Gläserpüler 400-er Korb	Fr. 4000.-
Gläserpüler 600-er Korb	Fr. 4500.-
Geschirrpüler (Unterbaumodell)	Fr. 6500.-
Geschirrpüler (Durchschubmodell)	Fr. 7000.-
Induktionsherd 2-Zonen	Fr. 4400.-
Ceranplatte 600 x 400	Fr. 1700.-
Hartchromgrillplatte 600-er	Fr. 3200.-
Eiswürfelmaschine	Fr. 1500.-

Nur Markengeräte mit Vollgarantie.  
 Diverse Kleingeräte wie Grill usw. an Lager.  
 Ein Anruf lohnt sich...

117419/403589

**WEINJAHR 1998/99 / Importe -2,9%**

## Mehr getrunken

Im Weinjahr 1998/99 (1.7.98 bis 30.6.99) wurden insgesamt 171,1 Mio. Liter Wein in die Schweiz importiert, 2,9% weniger als ein Jahr zuvor. Davon waren 85,5% Rotwein, wie das Bundesamt für Landwirtschaft mitteilte. Rund 9,4 Mio. Liter wurden als Verarbeitungswine importiert. Die am 30. Juni dieses Jahres erhobenen Weinbestände betragen insgesamt 209,7 Mio. Liter. Diese haben im Vergleich zum Vorjahr um 3,5%

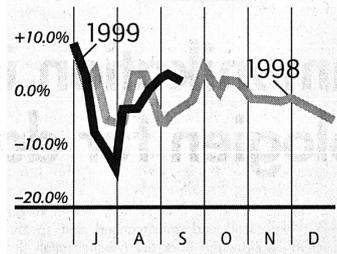
abgenommen. Der Konsum in der Schweiz hat im Weinjahr 1998/99 gegenüber dem Vorjahr um 1,1% zugenommen. Insgesamt wurden 294,6 Mio. Liter konsumiert, davon 41,1% einheimischer Wein und 58,9% ausländischer Provenienz. Der Konsum von Schweizer Wein hat mit insgesamt 121,1 Mio. Liter um 4,3% zugenommen. Der Konsumzuwachs sei insbesondere beim Rotwein festzustellen, meldete das BAL. *DST*

## Minibar mit Umsatzplus

**Geschäftsjahr 98/99.** Die Minibar Gruppe hat im per Ende März abgeschlossenen Geschäftsjahr 98/99 den konsolidierten Umsatz um 23% auf 52 Mio. Franken gesteigert. Der Gewinn bleibt mit 1,8 Mio. Franken unter dem Vorjahreswert (2,9 Mio.). Gemäss Firmenmitteilung will die Gruppe mit diesem Ergebnis ihre Position in Nordamerika und Europa festigen. Minibar vertreibt Gäste-Selbstbedienungseinrichtungen (Minibars, Safes, Cosmetic Bars). *CM*

**PRODINDEX 6. 9. BIS 11. 9. 1999 Bezugsmonat des Warenkorbs: Dez. 95; Quelle: Prodega**

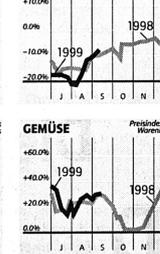
### FRÜCHTE



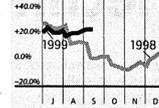
### RINDFLEISCH



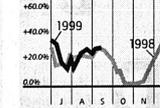
### KALBFLEISCH



### SCHWEINFLEISCH



### GEMÜSE


**MEDIENBERICHTE / Keine Hotel-Zusammenarbeit mit SAir Group**

## Mövenpick dementiert Gerüchte

Medienberichte, wonach SAir Group und Mövenpick ihre bereits auf gewissen Gebieten betriebene Zusammenarbeit auf die Hotels ausdehnen wollte, dementiert Marcel Bolli, Leiter Corporate Communications bei Mövenpick. Allerdings halte man Ausschau nach geeigneten Kooperationen. Auf deren möglichen Formen will Bolli jedoch nicht eingehen.

### HALBJAHRESZAHLEN: KEINE SPUR VON GLANZ

Mövenpick kommt kaum vom Fleck und musste im ersten Halbjahr eine deutliche Gewinneinbusse hinnehmen. Im ersten Semester 1999 ist der Betriebsgewinn von 10,9 (ohne Restrukturierungsaufwand von 30 Mio. Franken) auf 4,7 Mio. Franken geschrumpft. Der konsolidierte Konzernumsatz erhöhte sich dabei nur unwesentlich um 0,7% auf 415,9 Mio. Franken. Trotzdem zieht das Unternehmen insgesamt «eine positive Halbjahresbilanz»: Für die Markterschliessung und Expansion in Asien sowie die Lancierung neuer Produkte seien Aufwendungen erheblichen Umfangs getätigt worden. Und: Die neue Konzernstruktur zeichne sich heute durch klare Aufgabenzuordnung und Konzentration auf Kernkompetenzen aus. Ab dem Jahr 2000 könne auf Grund der Restrukturierung mit einer Verminderung der Personalkosten von rund 4 Mio. Franken gerechnet werden.

Der Mövenpick-Gastronomiebereich will sich, wie bereits im Frühjahr angekündigt, auf vier «klar definierte» Restaurantkonzepte fokussieren, wie das Unternehmen weiter bekannt gab. Damit will man offenbar weg von oft kritisierten Mix der bisher existierenden Restauranttypen. Sie heissen jetzt «The International Food and Bar Experience», «The Fresh Market Place», «The Classic American Diner» und «The Fine Coffee Shop». *CM*

**MARTIGNY / Provins und Orsat legen Logistik zusammen**

## Gemeinsam abfüllen

Provins Valais, Sion und Caves Orsat SA, Martigny haben die Zusammenarbeit auf dem Gebiet der Logistik beschlossen. Konkret: Eine neue Gesellschaft wird ab 2001 in Martigny das Abfüllen und Lagern der Weine der beiden Gesellschaften übernehmen. Diese sind mit je 50% am neuen Betrieb beteiligt. Geführt wird der Abfüll- und Lagerbetrieb als autonomes Profit-Center; die beiden wichtigen Exponenten der Walliser Weinbaubranche bewahren jedoch ihre volle wirtschaftliche Unabhängigkeit. *CM*

**THE CHICKEN'S/ In Luzern geht in diesen Tagen ein Systemgastronomie-Betrieb an den Start. Das Rezept heisst: Frische Poulets, kombiniert mit schneller Verpflegung. PIRMIN SCHILLINGER**

# Testlauf mit schnellen Hühnern

«Gut, unkompliziert, günstig und schnell», lautet die Empfehlung des The Chicken's. Das neue Lokal öffnet seine Pforten am 1. September mitten in der Luzerner Altstadt im Gebäude des Hotels Krone. Es vereint unter einem Dach Restaurant, Take away und einen Home- und Partyservice. Das Konzept entwickelte Peter E. Büsser. Büsser ist gleichzeitig auch Hotelier der Krone. Der Mann hat sich bisher im nahegelegenen, renommierten Hotel des Balances eigentlich mehr der gehobenen Küche gewidmet – mit Erfolg. Nun kombiniert er im Hotel Krone, ein Logement und ein Restaurantangebot an bester Passantenlage im unteren Preissegment.

### «DAS POULET WIRD UNTERSCHÄTZT»

Auf die Hühner kam er gleichsam übers Unterbewusstsein. «Eines Nachts wachte ich genau mit der Vorstellung auf, wie ich sie jetzt Monate später verwirklicht habe», erinnert er sich. Die Idee war geboren, die Ausführung verfolgte Büsser professionell und mit Akribie. Der besondere Reiz lag für ihn darin, sich mit dem, wie er glaubt «gastronomisch unterschätzten» Poulet in die Schnellverpflegung vorzuwagen. Und zwar nicht mit Convenience-Produkten aus China oder Chile, sondern mit frischem Fleisch aus der Umgebung. Das Geflügel stammt aus besonders tierfreundlicher Stall-(BTS) und aus Freilandhaltung. Bei beiden Haltungsarten kommen die weltweit strengsten



**PETER E. BÜSSER UND THE CHICKEN'S**  
Mit «Güggeli» will der Hotelier Peter Büsser Systemgastronomie betreiben. Schneller Service und gute Qualität zeichnen das «Swiss Güggeli Emporio» aus.

Richtlinien des Schweizer Tiereschutzes zur Anwendung. Das Federwild wird ausschliesslich mit vegetarischem Futter aus inländischer Produktion in Kleinbetrieben gemästet. Nach dem Schlachten werden die Poulets nicht tiefgekühlt, sondern frisch in die Küche geliefert. Büsser

setzt auf Qualität – und das bei Preisen, die zwischen Fr. 7.50 für die billigste Vorspeise und Fr. 24.50 für den teuersten Hauptgang schwanken. Insgesamt kann der Gast zwischen vierzig saisonal angepassten Menu-Varianten wählen. Im Take away sind die Spiessli-, Pouletburgers- und Brüstli sowie

Chicken Nuggets für 9 bis 13 Franken mit Getränk und Sauce nach Wahl erhältlich.

### EXPANSIONSZIEL: «SWISS GÜGGLI EMPORIO»

Im Chicken's mit 60 Sitzplätzen im Lokal und 40 weiteren auf der Terrasse sowie einem eingespielten Team von 15 Mitarbeitern sollen die Luzerner eine Alternative zu Hamburgern, Pizza und asiatischer Fastfood-Küche erleben. Büsser ist vom Erfolg seines neuen Konzeptes überzeugt: «Poulet entspricht einem typischen Konsumentenbedürfnis; ich kenne niemanden, der Poulet nicht gern isst.» In Luzern dürften vor allem auch asiatische Touristen die edlen Hühner schätzen, so Büsser.

Büsser hat, sollten sich seine Erwartungen erfüllen, weitere Pläne in der Schublade. Das Chicken's in Luzern ist für ihn so etwas wie ein Testlauf, um das System noch zu verfeinern. Früher oder später möchte der bislang sehr erfolgreiche Mann weitere Lokale dieser Art – auch im Franchise – in anderen Schweizer Städten eröffnen. Der Name für dieses gastronomische Hühner-Imperium steht fest: «Swiss Güggeli Emporio». «Wir arbeiten bereits seit längerem an einem detaillierten Konzept. Aus unseren Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie wissen wir, dass «Güggeli» sehr beliebt sind und dass sich auch in der Schnellverpflegung mit Fantasie und Qualität daraus noch viel mehr machen lässt.»

**GASTRONOMIE-MUSEUM / Das Gastro-Museum im Schloss Schadau in Thun öffnete nach drei Jahren wieder seine Tore – anlässlich einer Preisverleihung. GUDRUN SCHLENZKE**

# Ein Museum, das keines ist

Drei Jahre lang blieben die Tore des Schweizer Gastronomie-Museums geschlossen. Vorgestern öffnete die Stiftung – nach Überarbeitung durch ein Thuner Gestaltungsbüro – die attraktiven Räumlichkeiten im Schloss Schadau in Thun wieder für die Öffentlichkeit. Auftakt bildete die erste «Goldene Lorbeeren»-Verleihung – für das beste Kochbuch dieses Jahres. Diese vom Förderverein Schweizerisches Gastronomie-Museum getragene Verleihung soll dem Gastro-Museum in Thun zu neuer Popularität verhelfen. Vor allem erwartet man sich von der Wiedereröffnung eine grössere Beachtung des Museums.

Dabei ist der Begriff Museum eigentlich nicht zutreffend. «Seit drei Jahren trägt das Museum einen falschen Namen», so Hans-Jürg Witschi, Präsident des Stiftungsrates. Vielmehr handle es sich um eine Bibliothek mit aktueller Ausstellung (zur Zeit: Menükarten). Grundsätzlich

besteht das Ziel, ein nationales Museum für das Gastgewerbe einzurichten. Doch hierfür fehlt es vor allem an finanziellen Mitteln. Nur noch wenig Gelder sind in den letzten Jahren seit der Schliessung seitens der Sponsoren geflossen. Mit einem mageren Jahresbudget von knapp 20 000 Franken muss das Gastronomie-Museum auskommen. Das reicht gerade aus, um die Harry Schraemli-Bibliothek, das Kabinett desselben und die Menükarten-Ausstellung während zwei Nachmittagen in der Woche zu öffnen. Auch der Stiftungsrat wurde von 20 auf 10 Mitglieder verkleinert.

«Für ein richtiges Museum bräuchten wir mindestens 200 000 Franken pro Jahr», schätzt Witschi. Doch die potenziellen Förderer – darunter der Schweizer Hotelier-Verein, Gastro-suisse, die Gilde etablierter Köche, Schweizer Cafetier-Verband, Lunch Club, AGAB – zeigen sich zurückhaltend. Zwar ist man sich einig in der

Branche, dass ein Museum grundsätzlich Sinn macht. Doch finanzieren will man erst dann, wenn ein klares Konzept vorliegt und wenn das Museum

### Lorbeeren-Preise 99

«Goldene Lorbeeren 1999» für die besten Schweizer Kochbücher, verliehen vom Förderverein Schweizerisches Gastronomie-Museum:  
– «Meine Mittelmeerküche», Marianne Kaltenbach, Hallwag Verlag Bern  
– «Hans Stucki – die besten Rezepte», Buchverlag der Basler Zeitung  
– «Hiltl. Vegetarisch nach Lust und Laune», Werd Verlag Zürich  
– «Espirit de Cuisine», Irma Dütsch, Hotel Fletschhorn, AT Verlag Aarau  
– «Ligurien, eine kulinarische Entdeckungsreise», Doris Blum, AT Verlag  
– «Das Kochbuch der Catharina Fehr» – Schweizer Küche des 19. Jh. *GSG*

seinem Namen auch gerecht wird. Dass das Gastro-Museum Thun ganz neue Wege gehen könnte, stellt sich Johanna Bartholdi, Geschäftsführerin Schweizer Cafetier-Verband vor: «Die Bibliothek gehört aufs Internet.»

### FÖRDERVEREIN BLEIBT STIFTUNG TREU

Gerade dafür fehlt dem Stiftungsrat jedoch das Geld – auch aus den eigenen Thuner Kreisen – und auch die Facleuchte im Stiftungsrat. Erschwerend hinzu kommen die Differenzen zwischen Stiftungsrat und Förderverein. Wenig zufrieden zeigt sich letzterer mit der Führung des Thuner Museums. Eine definitive Trennung vom Thuner Stiftungsrat ist jedoch nicht realistisch. Zu viel Geld steckt bereits in den Räumlichkeiten in Thun: Der Förderverein hatte seinerzeit die Harry Schraemli-Bibliothek im Wert von 200 000 Franken nach Thun gestiftet.

## 4. Forum der Hotellerie und des Tourismus

Freitag, 24. September 1999, 10.30 bis 14 Uhr  
Kongresszentrum Messe Basel, Saal San Francisco

# «Kommunikation im Wandel der Zeit. Die Technologien für das nächste Jahrtausend»

Die neuen Kommunikationstechnologien sind in aller Munde. Sie beeinflussen und prägen unseren beruflichen und privaten Alltag immer stärker. Neue Informationstechnologien revolutionieren zunehmend auch die herkömmlichen Abläufe in Hotellerie und Tourismus.

Das 4. Forum der Hotellerie und des Tourismus mit dem Titel «Kommunikation im Wandel der Zeit. Die Technologien für das nächste Jahrtausend» widmet sich spezifisch den Kommunikationstechnologien für Hotellerie und Tourismus.

Das Forum des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV)

bietet die einmalige Gelegenheit, sich in kurzer Zeit umfassend und entsprechend den spezifischen Bedürfnissen über die Möglichkeiten der neuen Kommunikationstechnologien zu informieren.

Eine Anwenderin oder ein Anwender mit durchschnittlichem technologischem Verständnis fühlt sich angesichts der Flut und der Komplexität der Neuerungen im Bereich Informationstechnologie oft überfordert. Und der Benutzer benötigt massgeschneiderte, effiziente Lösungen für seine spezifischen Bedürfnisse sowie einfache Anwendungsabläufe. Im Vordergrund steht vielfach folgende

Frage: «Welche Angebote ergeben für die jeweiligen Anforderungen den besten Kosten-Nutzen-Faktor?»

Der SHV will mit seinem diesjährigen Forum einen Beitrag dazu leisten, Antworten auf brennende Fragen zu geben, Lösungen aufzuzeigen und Berührungspunkte gegenüber der Informationstechnologie abzubauen.

Am 4. Forum der Hotellerie und des Tourismus werden insbesondere die Chancen und Gefahren der neuen Kommunikationstechnologien – bezogen auf Hotellerie und Tourismus – beleuchtet. Der Anlass will aber kein Technologie-Kongress sein.

Sie als Tourismus- und Hotelleriefachfrau oder -fachmann und Ihre Bedürfnisse stehen im Zentrum. Das Know-how wird auf spannende und anschauliche Weise von Top-Referenten aus der Schweiz, Deutschland und den Niederlanden vermittelt.

Das Forum findet im Rahmen der Orbit 99 statt, der wichtigsten Fachmesse der Schweiz für Informatik, Kommunikation und Organisation. Nach der Veranstaltung haben Sie Gelegenheit, die Fachmesse persönlich zu besuchen. Als Teilnehmer des Forums können Sie vom reduzierten Eintrittspreis zur Orbit von Fr. 10.– profitieren.

### Die SMS-Technologie im Dienste des Tourismus

## Grosse Premiere: Machen Sie mit an unserem zukunftsweisenden Natel-Projekt

Das Mobiltelefon eröffnet auch für Hotellerie und Tourismus völlig neue Dialogsysteme. In Zusammenarbeit mit Swisscom Mobile wird ein Pilotprojekt mit dem Short Message Service (SMS) durchgeführt. Bei dem Projekt – einer schweizerweitigen Premiere – werden die Möglichkeiten der SMS-Technologie für den Tourismus ausgelotet.

Vor, während und nach dem Forum können sich die Teilnehmerinnen und Teilnehmer im Rahmen einer speziellen TED-Umfrage zu aktu-

ellen touristischen Fragen äussern. Auf diese Weise soll eine einzigartige touristische Dialogplattform entstehen.

Geben Sie auf dem Anmeldeformular Ihre Natel-Nummer an und schon sind Sie dabei. Wichtig: Ihre Natel-Nummer wird absolut vertraulich behandelt und nur für diese einmalige Premiere verwendet.

**Und... nehmen Sie Ihr Natel an das Forum mit. Für einmal gilt: Schalten Sie Ihr Handy ein.**

## Anmeldung

Per Fax mit diesem Talon oder per E-Mail

Wir freuen uns auf Ihre Teilnahme. Seien Sie unser Gast und reservieren Sie sich noch heute Ihre Plätze. Teilnehmerinnen und Teilnehmer erhalten eine schriftliche Bestätigung.

Reservieren Sie für mich \_\_\_\_\_ Platz/Plätze im Kongresszentrum Messe Basel. (Kongresssaal San Francisco)

Nach dem Forum möchte ich die Orbit besuchen. Bitte reservieren Sie mir \_\_\_\_\_ Ticket/s zum Preis von je Fr. 10.–

Eintrittskarten für die Orbit können im Foyer des Kongresszentrums abgeholt werden.

Vorname:

Name:

Firma:

Adresse:

PLZ/Ori:

Telefon:

Fax:

Natel:

Anmeldung: Schweizer Hotelier-Verein, PR/Medien, Postfach, 3001 Bern.  
Auskunft: Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44, E-Mail: shv@swiss-hotels.ch

## Das Programm:



**Alfred E. Urfer**

Der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins eröffnet das 4. Forum der Hotellerie und des Tourismus.



**Kurt Aeschbacher**

Der bekannte Fernsehmoderator führt als kompetenter und souveräner Leiter durch das Programm.



**Markus Mayer**

Der Bereichsleiter und Senior Consultant für Online-Kommunikation und Crossmedia-Publishing bei DIGIVISION kennt alle Erfolgsfaktoren für die Umsetzung erfolgreicher E-Commerce und Web-Projekte. Mit Beispielen aus der Praxis zeigt Markus Mayer, wie auch im elektronischen Vertriebskanal kommerzielle Ziele erreicht werden.

### Die Podiumsdiskussion:



**Reto Matzinger**

Als Leiter Planning Information Technology und Verantwortlicher für E-Commerce bei Kuoni Reisen AG beleuchtet er die Auswirkungen des Internets auf die Entwicklung des Tourismus. Er liefert Beispiele für die Wahl der entsprechenden Strategien in Hotellerie und Tourismus.



**David Rosenthal**

Der Jurist und Publizist berät Unternehmen, Behörden und Organisationen in rechtlichen und technischen Fragen und hat einen Lehrauftrag für Informatik- und Telekommunikationsrecht an der Universität Basel. Er äussert sich unter anderem zu den rechtlichen Aspekten des Internets.



**Urs Zurbruggen**

Zu den Hauptaufgaben des Hoteliers (Hotel Beau-Site in Saas Fee) und Vorsitzenden der Romantik Hotels Schweiz gehören die Festlegung der Unternehmensstrategie sowie die Überwachung der eigenen Geschäftspolitik. Er spricht über die Bedeutung des Internetauftritts für ein touristisches Kleinunternehmen.

### Spezialpräsentation:



**Roland Beer**

Als Leiter Marketing Strategien bei Swisscom Mobile setzt er sich intensiv mit der Zukunft des Natels auseinander. Sein Fazit: Das Handy als zukunftsorientiertes Instrument im kommerziellen Marketing-Mix wird noch stark unterschätzt. Für die Hotellerie und den Tourismus schafft das Natel neue, zielgerichtete Dialogplattformen.

Ihre Fragen, Ideen und Anregungen zum 4. Forum sind uns wichtig

## Neu: Ein virtuelles Pinboard

Neu verfügt der Schweizer Hotelier-Verein über ein virtuelles Pinboard. Es ist eine Informationsplattform, welche Gelegenheit für einen regen Gedanken- und Erfahrungsaustausch bietet. Im Hinblick auf das diesjährige Forum können Sie auf dem Pinboard Fragen und Ideen

einbringen, die in das Forum einfließen werden. Nehmen Sie aktiv auf die Gestaltung des Anlasses Einfluss. Die Eintragungen bleiben über längere Zeit abrufbar. Das Pinboard ist via Link «Pinboard» auf der Homepage [www.swiss-hotels.ch](http://www.swiss-hotels.ch) zugänglich.

IN ZUSAMMENARBEIT MIT:

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN, MONBIJOUSTRASSE 130, POSTFACH, 3001 BERN, TELEFON 031 370 41 11, FAX 031 370 44 44

FREDAG GOLD TROPHY / GV-Kochwettbewerb mit Dreiertams

## Kochen mit Convenience-Food

Der Schweizerische Kochverband lanciert zusammen mit der Fredag AG, einem Convenience-Food-Produzenten in Root (LU), einen neuen Kochwettbewerb. Die Fredag Gold Trophy steht Berufsleuten offen, die in der Gemeinschaftsgastronomie tätig sind. Sie sind aufgefordert, im Dreierteam bis zum 31. Januar 2000 schriftlich ihre Menuvorschläge einzureichen. Zum Finale lädt die zusammengestellte Jury die

sechs besten Teams vom 14. bis 16. März 2000 nach Bern. Der Warenaufwand für das dreigängige Menü aus kalter Vorspeise, Hauptgang und Dessert für 125 Personen darf höchstens 6 Franken pro Person betragen. Zu verwenden sind Frisch- und Convenience-Produkte. Bei letzteren mindestens zwei aus der Produktpalette der Fredag. «Wir wollen Teilnehmer auszeichnen, die zeitgemässe Gerichte kreieren,

wie sie in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie auf den Tisch kommen», betont Fredag-Verkaufsleiter Daniel Rüttimann. Den Siegern winkt nebst 3000 Franken eine Teilnahme an der Koch-Olympiade im Herbst 2000 in Berlin. PS

Informationen: Fredag Gold Trophy 2000: Schweizer Kochverband, Postfach 4870, 6002 Luzern. Telefon 041 418 22 22, Fax 041 412 03 72, E-Mail: info@kochverband.ch

## Kräfte bündeln

**Fleischwirtschafts-Fusion.** Vier Organisationen der Schweizer Fleischverarbeitung haben ihre Absicht bekannt gegeben, sich innert Jahresfrist zu einem gemeinsamen Verband zusammenzuschliessen und die Kräfte zu bündeln. Es handelt sich dabei um die Schweizer Verbände VSFF (Verband der Fleischwarenfabrikanten), der VSMV (Verband der Versand-Metzgereien), der VSBF (Verband der Bindenfleisch-Fabrikanten) sowie der VSSF (Verband der Salami-Fabrikanten). CM

DEUTSCHE BAHN / Öko-Essen im Speisewagen

## Bio-Food bei Mitropa

Im Speisewagen der Deutschen Bahn wird nun auch Öko-Essen angeboten. Letzte Woche stellte die Umweltstiftung WWF Deutschland und die Deutsche Bahn die Initiative in Berlin vor. Mitropa bietet ab sofort in ihren Zugrestaurants monatlich wechselnde Speisepläne mit Bio-Fleisch, Gemüse aus biologischem Anbau sowie Speisen mit Eiern aus Freilandhaltung an. Die Fahrgäste

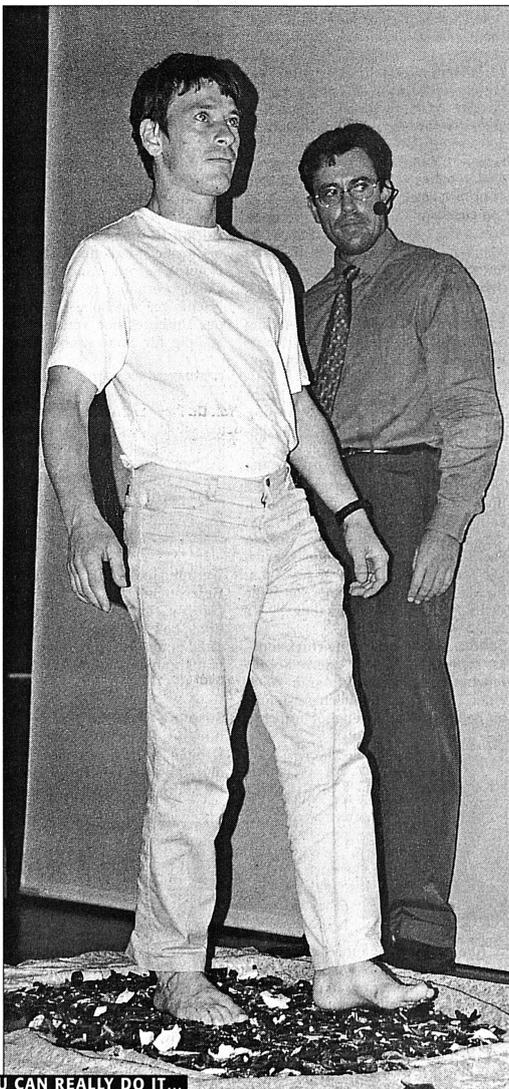
sollen zudem mit Informationsbroschüren über die Bedeutung des ökologischen Anbaus für den Umweltschutz informiert werden. Die Umweltschutzverbände erhoffen sich mit dem Zusammengehen mit Mitropa einen Durchbruch für den ökologischen Anbau in Deutschland. Denn die Aktion zeige deutlich, dass gesunde Ernährung nichts mit Verzicht zu tun habe. GSG

ERFOLGSTRAINER / Sie predigen berufliche Karriere, Zufriedenheit und Reichtum und verdienen sich nicht selten eine goldene Nase: Motivationstrainer sind gefragt wie nie. Doch wie lange hält die Wirkung von Eintages-Seminaren an? KARIN HUBER

# Die Götter im Business-Look

Prediger, Götter im Business-Anzug, Gurus: Die Erfolgs- und Motivationstrainer versprechen finanziellen und beruflichen Erfolg. Und sie haben Zulauf wie noch nie. Sie bringen Massen dazu, über Scherben zu laufen, lösen euphorische Begeisterungstürme aus. Die Rhetorik beherrschen sie perfekt, verblüffen mit Showeffekten und Ideenreichtum. Sie machen Mut, Neues zu wagen, Veränderungen vorzunehmen, die ewig gleichen Trampelpfade zu verlassen. Nachhaltige Erlebnisse aber gibt es nur für einige wenige; der grosse Rest macht weiter bis bisher. «Erfolgsrezepte», sagt der bekannte Schweizer Marketing-Spezialist Beat Krippendorf indes, «gibt es keine. Es gibt nur Denkanstösse und Impulse.» Krippendorf hält denn auch entsprechend wenig von denjenigen Gurus, die Erfolgsrezepte predigen, die Leute manipulieren und sie somit verschaukeln.

Foto: zvg



YOU CAN REALLY DO IT...

Er will es, und er kann es: Ein Seminarteilnehmer, assistiert von Motivationstrainer Jürgen Höller, geht barfuss über Glasscherben. Der spektakulären Aktion ging eine mentale Behandlung voraus.

### SCHRITTMACHER ODER MANIPULIERER?

Der 30. August ist für 250 Unternehmer und Angestellte kein Dienstag wie jeder andere. Sie haben sich im bündnerischen Igis-Landquart in einem Kongresssaal eingefunden und wollen herausfinden, wie sie in Zukunft zu mehr Erfolg in Beruf, Finanzen, Familie, Gesundheit und in ihrer sozialen Umwelt gelangen können. Die Spannung ist gross, die teilweise vorhandene Skepsis schwindet bald.

### DIE BEGEISTERUNG WÄCHST

Viele, die sich an diesem Tag in Igis einfinden, kennen ihr Gegenüber nicht. Aber sie massieren sich in den Pausen gegenseitig den Rücken, als hätten sie ihren besten Freund vor sich und tanzen ganz locker minutenlang zu überlauter Musik. Deutschlands erfolgreichster Motivations- und Erfolgstrainer und sein «Bodyguard» machen es vor, 250 Leute machen begeistert mit. Der Saal brodelt. Alles ist in Bewegung. Wenig später sitzen die Seminarteilnehmer wieder aufmerksam auf ihren Stühlen und lauschen den Erfolgsstrategien von Jürgen Höller. Als Jungunternehmer machte er fast Pleite. Heute verdient er Millionen. So etwas fasziniert, gibt Anstösse, einmal über die eigene Situation nachzudenken. Die Begeisterung ist gross, wächst von Stunde zu Stunde. Alle finden es völlig normal, die Arme in die Luft zu werfen, Ur-schreie, pardon Erfolgsschreie, auszustossen. Viele sind aus der ganzen Schweiz angereist, in der Hoffnung auf ein Erfolgsrezept. Sie wurden offenbar nicht enttäuscht. Eine von GastroGraubünden im Anschluss an das Seminar durchgeführte Erhebung (Rücklaufquote 85%) zeigt eine überdurchschnittlich hohe Zufriedenheitsrate. 81,7% sahen ihre Erwartungen voll, 17,4% teilweise und 0,9% nicht erfüllt. Den praktischen Nutzen des Power Days beurteilten

51,2% als gross, 46,8% als mittel und nur zwei% als klein. Den Gesamteindruck den Höller hinterlassen hatte, beurteilten über 80% als sehr gut und 17,3% als gut.

Das von GastroGraubünden, dem Bündner Hotelierverein und dem Bündner Gewerbeverband organisierte Seminar wird wahrscheinlich in Erinnerung bleiben. Wie viele den Mut haben werden, Höllers Strategien umzusetzen, neue Wege zu suchen und sich zu verändern, muss vorerst

offen bleiben. Doch in der Regel ist die Quote tief, wie der «Vater der Erlebnisgastronomie» und Erfolgstrainer Ludwig Morasch zugeben muss.

### ERFOLGLOS TROTZ ERFOLGSREZEPTEN

Das hat seine Gründe. «Die Erfolgsrezepte der Managementtrainer werden von den Teilnehmern in der Praxis grösstenteils nicht umgesetzt, weil die Veränderungswilligen oft allzu schnell

vom Alltag eingeholt werden», sagt Morasch, der Österreicher-Amerikaner mit langjähriger Management-Trainings-erfahrung. Das Verändern der persönlichen Einstellung, das Annehmen neuer Konzepte und Strategien sei eben ein äusserst schwieriger und langwieriger, oft auch schmerzhafter Prozess. «Erfolgsrezepte sind deshalb nur dann eine wirkliche Hilfe, wenn sich der Kunde über eine gewisse Zeit auch coachen und die Ergebnisse überprüfen lässt».

Ähnliche Erfahrungen macht auch Jürgen Höller. «Etwa 20% wenden die gelernten Strategien in der Praxis an. Der grosse Rest verharrt in den alten Denkweisen». Das alles erstaunt Beat Krippendorf nicht. «Da viele Erfolgstrainer manipulieren und nicht an die Eigenverantwortung, Eigenbestimmung und Eigeninitiative appellieren und sie fördern, kann nicht viel passieren». Und: «Umsetzen kann man nur das, was man verinnerlicht hat. Was man verinnerlicht hat, kann man veräussern». Umgesetzt wird nach Ansicht von Krippendorf aber auch nur dann etwas, wenn Managementseminare auf Betriebsebene durchgeführt werden. «Die Teilnehmer müssen Gelegenheit haben, ständig über das Gelernte zu diskutieren und gemeinsam Massnahmen zu erarbeiten. Erst dann kann man von Nachhaltigkeit reden». Die Seminare der Erfolgs-Gurus sind für Krippendorf «zwar nicht übel und gut gemeint, aber das Feuer ist schnell erloschen».

Dennoch kommen Gurus wie Jürgen Höller, Ludwig Morasch (u.a. Buchautor von «Keine Angst vor Misserfolgen – das Erfolgsbuch»), der deutsche Unternehmensberater, Buchautor, Referent und Seminarleiter Edgar K. Geffroy («Das Einzige was stört, sind unsere Kunden») und andere Erfolgs- und Motivationstrainer beim Publikum gut an. Was ist es, was Tausende in die Seminare dieser Meister der Rhetorik und Erfolgs-Ver-sprecher lockt?

«Sie können gut begeistern, bringen einem dazu, alles zu hinterfragen und nachzudenken, auch wenn eine gehörige Portion Bla-Bla dabei ist.

Egal, welchen Kurs man besucht, es gibt immer wieder einen Motivations-schub», sagt etwa die Filmster Hotelière Marianne Tobler, regelmässige Seminar- und Workshop-Besucherin. Dass im Alltag vieles Vergessen geht, ist den meisten bewusst. «Neue Denkweisen eröffnen aber neue Möglichkeiten», weiss der Bündner Hotelier Carli Decurtins. «Was immer bleibt», so Sandra Betschart aus Davos, «ist der Glaube, dass man etwas verändern kann». Krippendorf-Seminar-Besucher Matthias Klaus aus Metmenstetten findet hingegen gut, dass man vieles von anderer Seite aufnimmt: «Ich habe mein Allgemeinwissen erweitert, kann das Gehörte aber nur bedingt in meine Arbeit einfließen lassen. Bei vielem finde ich mich jedoch in meiner Arbeit bestätigt».

### DIE MITTEL GEGEN DAS VERGESSEN

Teilnehmer von Seminaren sind oft begeistert. Doch schon nach wenigen Wochen sind Euphorie und Motivation im Alltag versandet. Als Mittel gegen das Vergessen sieht Jürgen Höller vor allem eines: «Man muss begeisternde Ziele finden. Diese haben die stärkste Motivationskraft, die es gibt. Ich gebe zudem Strategien mit nach Hause, die es den Teilnehmern ermöglichen, sich jederzeit selbst motivieren zu können. Auch sollte man regelmässig Bücher lesen und Seminare besuchen, um das Erlernte zu vertiefen und weiterzugeben, wobei die Umsetzung in die Praxis enorm wichtig ist». Ludwig Morasch schwört ebenfalls auf die Praxisanwendung mit entsprechender Feedback-Kontrolle. «Man muss das Gelernte immer wieder auffrischen, bis es automatisch ins Blut geht. Wer von Spickzetteln abliest, wird es immer nur ablesen und nicht leben». Als den besten Reminder überhaupt sieht Beat Krippendorf einen im Team zu erstellenden Massnahmenkatalog, ergänzt mit Datum und Verantwortlichem. Auch «Bilder, Geschichten, Beispiele aus dem Seminar und Musik, all das, was man immer wieder abrufen kann, sind gute Reminder».

## Gute und schlechte Motivationstrainer

**Beat Krippendorf:** «Selbstdarsteller und Schauspieler sind schlechte Motivationstrainer. Ihr Erfolg ist meist deshalb so gross, weil vieles auf Show und Theater aufgebaut ist. Gut ist einer, wenn er seine Seminare auf die Kunden ausrichtet und es ihm gelingt, die Kandele zur eigenen Erkenntnis aufzutun, um den eigenen Weg herauszufinden. Die Frage, wie seriös können Erfolgstrainer sein, die sich eine «goldene Nase» verdienen, beantwortet sich von selbst.»

**Ludwig Morasch:** «Erst wenn man selbst einmal als Pilot im abstürzenden Flugzeug gesessen ist, zeigt es sich, wie gut man ist. Diejenigen, die grosse Misserfolge hatten

und dann zum grossen Erfolg kamen, sind die besten Motivationstrainer. Genügend Praxiserfahrung ist unabdingbar. Ein guter Referent darf sich eine goldene Nase verdienen, denn seine Teilnehmer können ein Zigaretten-faches von ihm verdienen, wenn sie sein Know-how konsequent und richtig umsetzen.»

**Jürgen Höller:** «Wer nie Erfolg produziert hat, kann keinen Erfolg rüberbringen. Ein guter Motivationstrainer lebt vor und stellt Geben vor Nehmen. Gute Referenzen erleichtern die Auswahl der Seminare. Gegen hohe Seminarpreise ist nichts einzuwenden, aber ich selbst biete tiefe Preise an.» KH

**Berater unterstützt Türkei**

**Spende für Erdbebenopfer.** Thomas Gebert, Inhaber der Firma GGT Gastgebertraining, will 10% aller Honorare aus Beratungen an die türkischen Erdbebenopfer spenden. Bedingung ist, dass sich Hoteliers, die GGT-Beratung möchten, bis zum 15. 9. 1999 anmelden. CM

Informationen: GGT Gastgebertraining, 9621 Oberhelmschwil, Telefon 071 376 06 66, Fax 071 376 06 67

**Korrigenda**

**Swiss Event.** In der letzten Ausgabe der hotel + tourismus revue Nr. 35 vom 2. September wurde leider ein Bild verwechselt. Das publizierte Bild zum HSMA/htr-Anlass am Swiss Event in Zürich «hotel + tourismus revue-Leser und Marketingprofi» stammt zwar von demselben Anlass, doch die Leserinnen und Leser suchen die im Text genannten Personen vergeblich. Ein Schnitzer, noch dazu einen eigenen Anlass betreffend, für den wir uns natürlich entschuldigen.

**«GENUSS UND WIRTSCHAFT» / Oskar Lafontaine und Daniel E. Eggli  
Sie boten absurdes Theater**

Oskar Lafontaine, ehemaliger deutscher Finanzminister und Daniel E. Eggli, oberster «Salz- und Pfefferstreuer», boten absurdes Theater. Stattgefunden hat das Ganze vor der gediegenen Kulisse des Dolder Grandhotel in Zürich unter Mithilfe der deutschen und schweizerischen Medien von Rang und Namen. Eigentlich war das Thema «Genuss und Wirtschaft». In Tat und Wahrheit zeigten sich beide als Meister der Selbststins-



Oskar Lafontaine, leidenschaftlicher Politiker im Ruhestand.

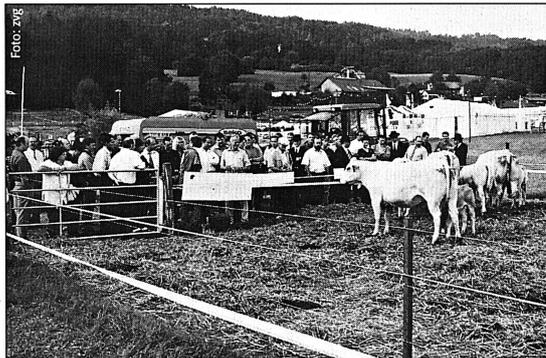
zenierung: der eine, leidenschaftlicher Politiker, aber im Ruhestand, genoss das Blitzlichtgewitter wie in alten Tagen und erst noch, ohne sich auf das Glatteis der Tagespolitik wagen zu müssen. Der andere, nach eigener Aussage «Prediger der Lüste und Gelüste», sang ein Loblied auf die hedonistischen Freuden. Genossen haben sie ihn beide, ihren Auftritt im Rampenlicht, nach dem Motto: The Show must go on. AF

**Frohburg versteigert**

**Luern.** Das seit einem halben Jahr geschlossene Restaurant Frohburg in Luern ist von der UBS für 960 000 Franken konkursamtlich ersteigert worden. Lagerräume und Inventar gingen mit über den Tisch. Das Konkursamt hatte laut «Neue Luzerner Zeitung» den Grundstückwert auf 1,4 Mio. Franken geschätzt. Das Warenlager war schon Anfang Mai versteigert worden. Die UBS will den gleich beim Bahnhof liegenden Betrieb verkaufen. VY



**Goldener Fisch.** Das 30-Jahr-Jubiläum der Tafelgesellschaft zum goldenen Fisch ist über 70 Mitgliedern und Fischgastronomen eine besondere Aktion wert: Noch bis zum 12. September tischn sie ihren Gästen für lediglich 30 Franken ein dreigängiges Fischmenu auf. Ihre Adresse ist im neuen «GuideFischlin» (25 Franken, zu bestellen unter Telefon 031 305 50 23) nachzulesen. Die Tafelgesellschaft der Freunde einer gepflegten Fischküche wurde vor 30 Jahren im Gasthof Sternen in Walchwil am Zugersee zur Förderung des Gastro-Angebots an einheimischen Süsswasserfischen gegründet. Zum Abschluss der Aktionswoche lassen die vier Gastronomen (Bild, v.l.n.r.) Oskar Müller (Restaurant Sonne, Kaiseraugst), Rita Lüber (Restaurant zu Brücke, Grellingen), Bodo Skrobucha (Fischrestaurant Café Spitz, Basel) sowie Remo Köchli (Restaurant Schiff, Rheinfelden) am Samstag, den 11.9.99, auf der Terrasse des Café Spitz in Basel ein kleines Fest (10 bis 12.30 Uhr) steigen: Für nur 5 Franken erhalten die Gäste ein Glas Wein und einen Degustationeller Fischkuspertli. Dazu spielt die Jazzband MelodyMakers und es findet ein Wettbewerb statt. Der Reingewinn des Anlasses kommt der Aktion 2000 zur Wiederansiedlung des Lachses im Rhein zugute. IA



**Beef 99.** Am vergangenen Sonntag ging auf dem Pfannenstiel am Zürichsee die Beef 99 zu Ende. Bis zu 12 500 Erwachsene und Kinder besuchten täglich die als Wildwest-Happening aufgelegte Leistungsschau. Ziel war es, bei den Konsumenten das Vertrauen in das Rindfleisch wieder herzustellen und ihnen die tierfreundliche Weidehaltung näher zu bringen. Organisiert wurde das Spektakel mit Westernstadt, Country-Stars, Grillplausch und vielen weiteren Attraktionen von der Produzentenvereinigung SVAMH, Coop (Natura Beef) sowie Traitafina (Swiss PrimBeef). CM

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

**Daniel Häberli.** Der 37-jährige Daniel Häberli-Roffler aus Muri bei Bern ist zum neuen Geschäftsführer von freizeit@graubünden ernannt worden. Der Absolvent der Höheren Wirtschaftsschule und Verwaltungsschule verfügt über eine bereite Erfahrung in den Bereichen Marketing, Projektmanagement sowie Organisation. Er ist zurzeit tätig als Leiter des Busbereichs und des Unternehmenseinsatzes der Aare Seeland mobil/tours AG in Langenthal. Die Marketingorganisation freizeit@graubünden, die am 1. Januar 2000 ihren Betrieb aufnehmen wird, haben die Talschaften Domleschg/Heinzenberg, Bündner Rheintal und Grisch-Danusa gegründet. Über 70 touristische Leistungsträger haben 50% an das Aktienkapital von 224 000 Franken beigetragen. Die anderen 50% stammen von den Gründerorganisationen. CK

**Esther Affentranger** (27) hat Anfang September die Leitung des Stadtmarketings Luzerns übernommen. Der Luzerner Stadtrat hatte die Touristiklerin als Nachfolgerin von Karin Auf der Maur-Reichmuth bestimmt, die aus privaten Gründen zurückgetreten war. Affentranger soll nun zusammen mit Stadt und Tourismus die Neupositionierung Luzerns als Kultur- und Kongressstadt vorantreiben. Esther Affentranger absolvierte nach der Wirtschaftsmatura die Höhere Fachschule für Tourismus in Luzern. Die Tourismusfachfrau war zuvor u.a. für MaederZanetti & Partner sowie für Zentralschweiz Tourismus tätig. VY

**Sandra Gass** ist die neue Direktionsassistentin im Best Western Konferenzhotel Aarauhof in Aarau. Nach einer Lehre als Hotelfachassistentin im Badener Hotel Verenhof besuchte



sie die SHV-Hotelhandelschule Minerva in Zürich. Ihre wichtigsten beruflichen Stationen waren anderthalb Jahre als Hilfsgouvernante im Hotel Bad Schinznach und ein Jahr als Réceptionistin im Hotel Aarauhof. Zur neuen Chefin der Réception im «Aarauhof» ist **Heidi Utiger** befördert worden. Dort hat sie zuvor ein Jahr lang als Réceptionspraktikantin und dann ein Jahr als Réceptionistin gearbeitet. Ihre schulische Fachausbildung erwarb sie sich wie Gass an der Hotelhandelschule Minerva. KJV

**Adrian Robert Bell** ist zum Director of Image Marketing der Preferred Hotels & Resorts Worldwide mit Sitz in Chicago ernannt worden. Bell ist als Nachfolger von Robert C. Dirkes, der das Unternehmen verlassen hat, zuständig für Strategisches Marketing,



ständig, zeichnet sie jetzt für das restliche Europa, insbesondere die Schweiz, Frankreich und Grossbritannien verantwortlich. Zuvor war sie Projektmitarbeiterin in der Konzernkommunikation der Deutschen Lufthansa AG. KJV

**Anthony C. Tuor** wurde von der Dusit Hotels and Resorts Group zum General Manager des Dusit Thani Bangkok ernannt. Der Schweizer und Kanadier wurde in diesen beiden Ländern aus-



gebildet. Er hat einige Hotels rund um die Welt eröffnet und renoviert. Auch am Dusit Thani Bangkok wird er einige grössere Renovationen ausführen. Seit 1981 arbeitet er für Hotels in der Dusit-Gruppe. Verheiratet ist er mit einer Thailänderin. KJV

**Susanne Moonen** (29) hat die Leitung des Bereichs Service für die 200 Kunden beziehungsweise Mitglieder der «prognos» Einkaufsgesellschaft in Eschborn bei Frankfurt übernommen.



Zu den Mitgliedern zählen deutschlandweit Hotels von Ketten wie Best Western, Holiday Inn, Lindner, relexa, Swissotels, Einzelhotels sowie auch

Stadt- und Kongresshallen. Die «prognos» ist mit einem Jahresumsatz von rund 36 Mio. DM eine der grössten Einkaufsgesellschaften (160 000 Artikel) in der Hotellerie und Gastronomie. KJV

**Eva-Maria Panzer** wurde auf Anfang August zur Public Relations Managerin Europa der Mövenpick Hotels & Resorts ernannt. Seit mehr als drei Jahren bei der internationalen Hotelgruppe für die deutsche Presselandschaft zu-



ständig, zeichnet sie jetzt für das restliche Europa, insbesondere die Schweiz, Frankreich und Grossbritannien verantwortlich. Zuvor war sie Projektmitarbeiterin in der Konzernkommunikation der Deutschen Lufthansa AG. KJV

**Andreas Brunner** hat per 1. September die Leitung Restauration Ostschweiz der SSG Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft übernommen. Ab 1989 war Brunner in verschiedenen Kaderstellen bei der Genossenschaft Migros Zürich tätig und führte in den letzten fünf Jahren als Regionalleiter 17 Betriebe. DST

**COMIC**

MIT FREUNDLICHER UNTERSTÜTZUNG VON



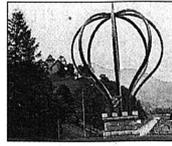
**IMPRESSUM**

**htr hotel + tourismus revue** Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit

Gegründet 1892  
 Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein SHV, Montbousstrasse 150, Postfach, 3001 Bern.  
 Redaktion: Chefredaktion: Dr. Peter Kübler (PK), Stellvertreter: Miroslaw Halaba (MH), Gudrun Schlienzek Gasser (SG), Daniel Stampfl (DS), Catherine Francis: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Molbaiser (LM), Bruno Sale (BS).  
 Verleger: Verlagsleitung: Ulrich Utiger, Abonnemente: Anna-Lisa Casalis, Dora Münger, Stelleninserate: Dominik Chammartin, Fabienne Katus, Martin Weib, Geschäftsleitungen: Eva Barg (Verkaufsbüro), Christof Ramseier, Ench Weber, Marc Moser.  
 Druck: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.  
 Auflage: 14 755 Ex. WEMF-Bundlaufschrift, 22 000 Ex. Werbemaßnahme  
 Verkaufsprise: (inkl. MwSt) Einzelnummer Fr. 4.10, Jahresabonnement Fr. 138.-, Bruner Sale (BS).  
 Kontakt: Adresse: Montbousstrasse 150, Postfach, 3001 Bern. Redaktion: (Leserbriefe, People, usw.) Tel. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaktion@htr.ch  
 Abonnemente: Tel. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch  
 Stelleninserate: Tel. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch  
 Geschäftsleitungen: Tel. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch  
 Internet: http://www.htr.ch  
 Für unverlangte Manuskripte und Sendungen wird jede Haftung abgelehnt.



**VINEA** / Les sixièmes rencontres vinicoles de Sierre se sont déroulées le week-end passé. Bilan. **PAGE 3**



**CHÂTEAU-D'ŒX** / La Mecque de la montgolfière cherche, de manière originale, à concilier tourisme et développement durable. **PAGE 5**

**Cahier français**

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

**hotel+tourismus revue**

**KLM ALPS** / Une tendance positive «se dessine» malgré les turbulences actuelles

## Bientôt une 3e liaison à Genève

Air Engiadina, qui se présente depuis le 16 août sous sa nouvelle appellation KLM Alps, doit encore composer avec de sérieuses difficultés financières. Les pertes de 5,1 millions enregistrées lors de l'exercice précédent font que la quatrième compagnie aérienne de Suisse se trouve toujours dans les turbulences. Ses dirigeants ont cependant annoncé, lors d'une conférence de presse qui s'est tenue vendredi à Berne, qu'ils avaient confiance en l'avenir et qu'une tendance positive «se dessinait».

Sur la base du développement positif de cette année (passagers en augmentation de 15% et taux d'occupation qui est passé de 49 à 58%), le conseil d'administration entrevoit en effet des jours meilleurs. Pour cela, il faudra trouver de nouveaux financements et observer scrupuleusement le programme de restructuration «Improve» qui doit permettre à KLM Alps d'économiser un million de francs en 2000.

### BERNE-AMSTERDAM, QUATRE FOIS PAR JOUR

Le conseil d'administration a par ailleurs exprimé à l'unanimité sa confiance au principal actionnaire Dietmar Leitgeb qui avait fait l'objet de sérieux reproches au cours de ces dernières semaines. Un rapport d'enquête de la fiduciaire Von Graffenried a indiqué que les accusations portées à l'encontre de Dietmar Leitgeb «étaient sans fondement et qu'aucun préjudice n'avait été causé aux actionnaires minoritaires». Après avoir envisagé un instant de se retirer de Genève, où la compagnie dessert les destinations de Dublin et de Budapest, KLM Alps est revenue sur sa décision. Elle sera encore présente à l'avenir à Cointrin où elle occupe dix personnes et desservira bientôt une troisième destination.

Le choix de cette troisième destination exploitée à partir de Genève se trouve désormais en phase finale, a annoncé Charles Schneider, directeur adjoint de KLM Alps. Deux localités seraient encore en lice. Tout est en revanche déjà réglé en ce qui les trois nouveaux vols hebdomadaires qui relieront, pour la fin de l'année, Berne à Vienne en passant par Friedrichshafen, en Allemagne. Autre nouveauté: un quatrième vol journalier entre Berne et Amsterdam. Celui-ci ne devrait pas manquer d'intéresser également les tours-opérateurs hollandais qui travaillent avec différentes stations de l'Oberland bernois. **LM**

**ELECTIONS FÉDÉRALES** / De quel soutien le tourisme disposera-t-il aux Chambres fédérales lors de la prochaine législature? Il y a quelques bribes de réponse. **MIROSLAW HALABA**

## Enjeu important pour le tourisme

Dans six semaines, le week-end des 23 et 24 octobre, pour être précis, le peuple suisse élira les membres du Conseil national et du Conseil des Etats. L'enjeu est important pour le tourisme, car de ce choix dépendra la force de sa représentation au Parlement durant les quatre années à venir. Et l'on mesure d'autant mieux l'importance de cette représentation, lorsqu'on sait les efforts que le tourisme doit encore déployer pour sensibiliser les milieux politiques à sa place dans l'économie et à la nécessité d'améliorer ses conditions cadres.

La présente législature s'achève sur un bilan considéré, dans l'ensemble, comme positif pour la branche touristique. On s'accorde en effet à reconnaître que le travail de sensibilisation aux préoccupations du tourisme a porté ses fruits. On en veut surtout pour preuve la prolongation du taux réduit de TVA pour l'hébergement et l'exemption de cette même TVA sur les taxes et les subventions perçues par les offices du tourisme.

### DES DÉPUTATIONS ROMANDES ACTIVES

L'engagement des politiciens romands n'est pas étranger aux succès obtenus à Berne. De manière générale, les personnalités touristiques romandes que nous avons interrogées saluent le travail accompli par les députés ayant une fibre touristique. A noter que leur nombre dépend de l'importance du tourisme dans le canton qu'ils représentent. Ainsi, en Valais, le bilan se fait plutôt globalement. «Les parlementaires valaisans sont, en général, régulièrement montés aux barricades pour défendre les dossiers touristiques», déclare le directeur de l'Association hôtelière du Valais, Eric Biselx. Dans les autres cantons, ce sont quelques noms qui apparaissent spontanément. Dans le canton de Vaud: Jacques Martin, conseiller aux Etats et président de l'Office du tourisme du canton de Vaud. Dans le canton de Genève: le conseiller national Jean-Philippe Maitre. Dans le canton de Fribourg: Hubert Lauper, le nouveau président de l'Union fribourgeoise du tourisme. Aucun nom n'émerge en revanche dans le canton de Neuchâtel et dans celui du Jura où le tourisme est plus marginal.

### QUEL PARLEMENT APRÈS LE 24 OCTOBRE?

Le tourisme romand sera-t-il bien représenté durant la prochaine législature? Difficile, bien sûr, de le dire. Comme le soulignait la semaine der-

Photo: ISI



**LES PARLEMENTAIRES EN ASSEMBLÉE**

Le tourisme peut encore agir pour accroître sa représentation au Parlement.

nière le directeur de la Fédération du tourisme (FST), Gottfried Künzi, dans l'interview qu'il nous avait accordée, trois mille candidats sont en lice pour l'ensemble de la Suisse. Quelques indices sont toutefois perceptibles. Ainsi, à l'exception de Jacques Martin, toutes les personnalités citées plus haut solliciteront un nouveau mandat et ont, sans doute, de bonnes chances de réunir assez de voix de retrouver un siège. Pour le remplacement de Jacques Martin, on relèvera qu'Eric Rochat (ancien) fera équipe avec Christiane Langenberger (ancienne), pour

la course aux sièges du Conseil des Etats. Un duo qualifié de «grandissime favori» par le quotidien «24 Heures» et d'«excellent» par le président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH), Daniel Krähenbühl.

Le verdict des urnes dépendra, dans une certaine mesure, des actions que le tourisme entreprendra d'ici fin octobre. «Il importe que les milieux touristiques se mobilisent pour soutenir leurs candidats. Il faut que ces candidats sentent qu'il y a un retour, sinon ils ne feront pas l'effort de les contacter», souligne Jacques Martin.

C'est dans cet optique que les organisations fatièrises (FST, Société suisse des hôteliers et Gastrosuisse) ont publié ce printemps leur brochure «Tourisme et politique - Questions et opinions». Largement répandue, ce document énumère les dix principales préoccupations de la branche et doit aider les responsables touristiques à choisir les candidats dont le programme politique correspond le mieux aux revendications de leur branche. Pour le reste, rien de vaudra plus que les contacts personnels que l'on s'efforcera de solliciter aussi après les élections.

## De nombreux dossiers touristiques à traiter au Parlement

Le tourisme a intérêt à être bien représenté aux Chambres fédérales. Les dossiers sur lesquels les parlementaires ont une influence plus ou moins directe sur son activité ne manquent pas comme le montre la liste, non exhaustive, que nous avons recueillie auprès de quelques professionnels romands. La lutte menée pour une augmentation des subventions à Suisse Tourisme est suivie avec attention en Suisse romande. Ainsi, l'accroissement des moyens financiers destinés à la promotion du tourisme à l'étranger est le dossier prioritaire le plus souvent cité. A l'instar de Daniel Krähenbühl, président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, le directeur de Tourisme neuchâtelais, Yann Engel, justifie une telle augmentation par une

comparaison avec les moyens dont disposent les pays concurrents.

Le président de la Société des hôteliers de Genève et président de Genève Tourisme, Christian Rey, et le directeur de l'Association hôtelière du Valais, Eric Biselx, évoquent, quant à eux, le problème de financement des infrastructures. «Le problème principal du tourisme suisse», a même déclaré la semaine dernière dans notre hebdomadaire, le directeur de la Fédération suisse du tourisme, Gottfried Künzi. Pour Erich Bapst, directeur adjoint de l'Union fribourgeoise du tourisme, les parlementaires devraient chercher des solutions dans le domaine de la formation afin de développer une conscience collective en faveur de l'accueil et donc du tourisme. François

Bryand, directeur de Genève Tourisme, encouragerait les mesures visant à revivifier les métiers du tourisme. Il estime aussi, bien que le problème soit moindre, qu'il conviendrait d'aborder le problème des visas, visas qui constituent un handicap notamment pour les visites d'un jour. Il évoque aussi la vignette autoroutière. «Nous avons régulièrement des réclamations à ce sujet», dit-il. Interrogé également sur les problèmes que les parlementaires devraient traiter en priorité pour soutenir le tourisme, le directeur du Montreux Palace, Hans Wiedemann, est d'avis qu'il serait plus facile de répondre à cette question si le peuple suisse se prononçait une fois pour toute sur le rôle qu'il entend réellement donner au tourisme. **MH**

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**  
CAFE

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

NEUCHÂTEL / Concentration de voitures anciennes

## Louis Chevrolet Event

Tourisme neuchâtelois organisera du 10 au 12 septembre la 4e édition du Louis Chevrolet Event. Cette concentration de voitures anciennes se tiendra à La Chaux-de-Fonds, ville natale de Louis Chevrolet, fondateur de la célèbre marque de voitures. En s'associant à ce nom mondialement connu, La Chaux-de-Fonds a vu sa notoriété considérablement s'accroître dans le milieu européen de la voiture ancienne. LM



Le Louis Chevrolet Event attirera de nombreux amateurs de voitures anciennes.

SUISSE TOURISME / Réorientation du marketing dans le tourisme d'affaires

## Le «produit Suisse affaires» est né

Il y a du nouveau dans le secteur du tourisme d'affaires. Suisse Tourisme sera en effet chargé de mettre en œuvre dès le 1er janvier 2000, en Suisse et à l'étranger, le nouveau programme de marketing «produit Suisse affaires» pour le compte de Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB), société présidée par Claude Petitpierre, le directeur de Lausanne Tourisme. Un groupe de travail, formé de spécialistes des des-

tinations SCIB, de Swissair et de Suisse Tourisme, a élaboré la conception de ce nouveau produit. Les règlements et les statuts ont été acceptés à l'unanimité lors de l'assemblée générale extraordinaire de SCIB qui s'est tenue à Zurich le 27 août, a indiqué Suisse Tourisme dans un communiqué de presse.

Le principal instrument de marketing de ce nouveau produit sera le programme

de fidélisation «Switzerland Conference & Incentive Club» qui a déjà porté ses fruits, a relevé Suisse Tourisme. Les opérations directes et régulières sur les marchés seront dorénavant développées. Elles seront gérées sur place par des spécialistes marketing. Trois millions de francs seront affectés chaque année au marketing pour obtenir 150 000 nuitées supplémentaires devant générer 75 millions de francs. LM

## «Mail service» gratuit au TTW

Montreux. La salon du tourisme professionnel TTW (Travel Trade Workshop), qui se tiendra à Montreux du 26 au 28 octobre, proposera un nouveau service à ses visiteurs. Ceux-ci, pour autant qu'ils résident en Suisse, pourront désormais recevoir gratuitement à leur bureau la documentation qu'ils auront recueillie au salon. Pour cela, ils recevront à l'entrée un «TTW-Bag» qu'ils pourront rendre à la sortie avec leur carte de visite. LM

TRAIN / Une étude valaisanne met en évidence les atouts du Simplon et du Lötschberg

## Meilleures liaisons vers l'étranger

Avec la mise en service du tunnel de base du Lötschberg (en 2006 ou en 2007), le trafic des voyageurs par le train va sensiblement augmenter. Les liaisons ferroviaires seront attrayantes pour les touristes venant des pays et qui se rendant en Valais et dans les cantons voisins. C'est dans le but de pouvoir profiter au mieux des nouvelles données de la politique ferroviaire suisse (Rail 2000, NLFA, liaisons TGV) que le Conseil d'Etat valaisan a commandé une étude dont les résultats viennent d'être rendus publics.

Le Valais a une carte importante à jouer. C'est ce qui ressort du travail des experts. Les temps de voyage diminueront sensiblement. Par exemple, Bâle se trouvera à moins de 3 h 50 de Milan (contre 4 h 50 pour l'itinéraire du Gothard). Viège deviendra un nœud où se croiseront les correspondances, répondant de façon optimale au transport des voyageurs. Les Bernois arriveront au bas des pistes de Zermatt en 2 h 15 (contre 3 h 20 actuellement).

### L'AXE DU SIMPLON REVALORISÉ

«L'étude a aussi démontré que le tunnel du Simplon permet, en terme de capacité, de réintroduire à la cadence horaire une navette pour le transport des voitures entre Brigue et Iselle», annonce le conseiller d'Etat valaisan Jean-Jacques Rey-Bellet. C'est pourquoi le Valais va lancer un appel d'offre public en vue du rétablissement de cette prestation, afin de décider de l'avenir de cette liaison en toute connaissance de cause. L'étude recommande encore de préserver l'infrastructure sud-lémanique (Annemasse-Evian-Saint-Gingolf-Saint-Maurice). Cela permettrait d'établir une liaison Paris-Lausanne-Milan sans transbordement. Une liaison supprimée il y a une vingtaine d'années.

Les détails de cette étude qui met en évidence les potentialités des lignes nationales et internationales du Simplon et du Lötschberg, sont disponibles sur le site [www.valaisinfo.ch](http://www.valaisinfo.ch). DEM

### MÉLI-MÉLO

#### La participation touristique de Finhaut débattue sur les ondes.

Espace 2, la deuxième chaîne de la Radio suisse romande, consacrera le 12 septembre, de 20 heures à 22 h 30, une soirée thématique à la station touristique valaisanne de Finhaut. Intitulée «Finhaut, grandeur et fragilité», cette émission évoquera notamment l'âge d'or touristique de Finhaut qui avait été le théâtre au siècle dernier d'un premier cycle touristique avant de tomber quelque peu dans l'oubli lorsque le tourisme hivernal, qualifié d'actif, a pris le dessus sur un tourisme estival contemplatif. LM

TOURISME MULTIOPTIONNEL / Pour répondre à l'attente du client, les structures touristiques et de loisirs tendent à devenir des «Pôles d'attraction multioptionnels». MIROSLAW HALABA

## Pouvoir choisir au dernier moment

Photo: express



### RAPIDITÉ

L'homme d'aujourd'hui veut accéder rapidement aux activités qui l'intéressent.

«L'optionnalité et l'individualisme, qui lui est étroitement associé, sont des éléments essentiels de l'univers professionnel et privé de l'homme moderne», écrit le responsable de l'Institut de tourisme de l'Université de Saint-Gall, le professeur Thomas Bieger dans un récent article publié dans le magazine de l'UBS «UBS Investment» et intitulé «Les centres de tourisme multioptionnels». Les gens, fait-il remarquer, sont en effet passés maîtres dans l'art de se donner le moyen de choisir des options au dernier moment parmi un éventail de possibilités aussi large que possible. Le phénomène est particulièrement sensible dans le domaine des loisirs et du tourisme. Aussi, pour répondre à ces attentes, les promoteurs ont-ils choisi de développer des «pôles d'attraction multioptionnels». Et Thomas Bieger de citer l'exemple d'Adventure Ridge. Ce centre situé à 3000 mètres d'altitude, à Vail, dans le Colorado (Etats-Unis), offre des commerces, des restaurants et une vaste gamme d'activités de loisirs aisément accessibles.

### RAPIDITÉ D'ACCÈS AUX ACTIVITÉS SOUHAITÉES

Rapportées aux loisirs et au tourisme, la tendance à l'individualisme et à la multioptionnalité revêt, en fait, cinq formes différentes. Thomas Bieger cite, tout d'abord, «une exigence croissante de qualité et de rapport qualité-prix». C'est une manière pour l'individu, dit-il, d'exercer à son tour la pression concurrentielle à laquelle il est soumis dans sa propre

vie professionnelle et privée.

Il y a ensuite «l'importance grandissante du facteur temps». Les options augmentant, le temps devient une denrée de plus en plus rare. Ce qui oblige les responsables touristiques à offrir un rapport «sensations-temps» optimal, grâce à la facilité d'accès et à la personnalisation des services (mise à disposition sur place d'équipements sportifs, organisation optimale des séjours, par exemple).

La multioptionnalité signifie aussi que le client veut désormais accéder rapidement et sans complications aux activités qui l'intéressent. Quant à

l'individualisme, il se traduit, écrit Thomas Bieger, par un «zapping social» entre le temps passé avec des amis ou la famille et celui destiné à «la satisfaction narcissique» de propres aspirations.

### BESOIN DE «CULTIVER SA DIFFÉRENCE»

Enfin, la «reconstitution des énergies physiques et psychiques» constitue le dernier type d'aspiration cité par le professeur Bieger. Ainsi, pour reconstituer les énergies physiques, l'individu a besoin d'un mélange judi-

cieusement dosé d'activités sportives et de possibilités de récréation et, surtout, de sécurité quant à l'hygiène. Pour ce qui est des énergies psychiques, c'est essentiellement le fait de se retrouver en harmonie avec soi-même qui lui permettra de les reconstituer. «Rompan avec l'anonymat de la vie professionnelle, il aura besoin de cultiver sa différence, de vivre sa singularité et de sentir en lui la force de son individualité», écrit Thomas Bieger. Et d'ajouter: «Des rencontres sur le terrain d'un sport à risques apparaissent dès lors comme un instrument de cette quête identitaire».

## Une masse critique suffisante

La création de «pôles d'attractions multioptionnels» susceptibles de répondre aux exigences de la clientèle actuelle doit présenter un certain nombre de caractéristiques, écrit le professeur Thomas Bieger dans son article consacré aux centres de tourisme multioptionnels.

- Un tel centre doit avoir une masse critique suffisante pour attirer la clientèle nécessaire à son bon fonctionnement.
- Il doit disposer d'attractions en nombre suffisant pour créer une véritable offre multioptionnelle.
- Il doit avoir une capacité financière qui lui permette de se renouveler sans cesse et d'assurer ainsi une prestation de qualité. Pour éviter des investissements trop lourds, il peut adopter un concept modulaire qui lui

donne la possibilité de renouveler ses installations et de les agrandir par tranches.

- Son pouvoir d'attraction doit être suffisamment élevé pour permettre une croissance à tout le moins égale à celle du marché des loisirs.
- Il doit avoir une interconnexion optimale avec le réseau de services afin d'assurer un bon rapport efficacité-temps.
- Enfin, il doit offrir une ambiance susceptible de générer un univers de rêve. Cette ambiance peut notamment être créée par un positionnement panoramique des installations et une sélection de la clientèle. Ce dernier objectif peut être atteint par une offre ciblée et un marketing visant à dissuader les clients qui ne correspondent pas à la cible.

Thomas Bieger livre également quelques conseils aux investisseurs intéressés par le développement d'un pôle d'attraction multioptionnel.

Il leur recommande en particulier de bien connaître la matière et d'être conscient qu'il s'agit d'un engagement à long terme, impliquant une période initiale difficile.

Il leur suggère également de prévoir une diversification des actifs en rapport avec les risques liés à lieu d'implantation et au cycle de vie de la structure. Enfin, il est important que les investisseurs potentiels s'assurent de l'indépendance politique du projet, de manière à pouvoir internaliser systématiquement les rendements annexes, même si cela affecte l'économie locale. MH

## MÉLI-MÉLO

**Étiquettes: derniers jours.** C'est le dernier moment pour aller jeter un coup d'œil, jusqu'à ce vendredi 10 septembre, au «village de l'étiquette», tel que l'a conçu Grandvaux. Vendredi, on proclamera l'étiquette primée par un jury, celle primée par le public de l'exposition, qui aura duré une semaine, et celle désignée par le jury de la «Confrérie de l'étiquette». Si les sommeliers raillent volontiers les «buveurs d'étiquette», qui repèrent, sur les cartes des vins des restaurants les vins les plus prestigieux et, souvent les plus chers, par pur snobisme, vignettes et dégustations auront fait bon ménage durant toute la semaine. La manifestation devrait être reconduite au même endroit l'an prochain. *PT*

**Bordeaux: grosse année.** Grosse année 99 à Bordeaux, en quantité tout au moins, mais quid de la qualité? Les raisins se sont gorgés d'eau durant un été noyé par la pluie, mais il faudra quelques belles journées de septembre pour porter le cabernet-sauvignon à maturité, pronostique-t-on à Bordeaux. Le premier château à vendanger, le 30 août, fut Haut-Brion, à Pressac. Les premières grappes cueillies l'ont été sur de jeunes vignes de sauvignon gris, variété précoce. Quant au «ban des vendanges» de la Commanderie du Bon-temps de Médoc et de Graves, il sera célébré ce samedi dans les anciens entrepôts Lichine et Cruse au bord de la Gironde, rachetés par le négoce Mestrezat, une vieille famille genevoise implantée à Bordeaux depuis 1815 et qui possède aujourd'hui 340 hectares de vignoble contrôlé par le groupe Paribas. *PT*

**Concours Jean-Louis simplifié.** Pour les amateurs de vins vaudois, le concours de dégustation Jean-Louis, durant le Comptoir suisse, est un rendez-vous annuel. Face à cinq verres, le dégustateur doit retrouver les régions vaudoises dont ces chasselas proviennent... De moins en moins facile, de sorte que, l'augmentation du ticket de participation aidant, les dégustateurs téméraires sont devenus moins nombreux. Cette année encore, le contenu d'un verre sera dévolé chaque jour. Il ne restera plus qu'à découvrir celui des quatre autres pour décrocher un diplôme et voir son nom publié dans le journal, insigne honneur... *PT*

**L'accent sur les vins.** Situé à Chippis, près de Sierre, l'Hôtel Les Berges ouvre cette semaine un nouveau restaurant dans la mezzanine de l'hôtel. L'accent sera mis sur les vins valaisans, avec un encaveur invité par mois, de nombreux crus disponibles au verre et des soirées animées par Myrjam Broggi, présidente centrale de l'association faïtière suisse des sommeliers. Programme: le 14 octobre, spécialités rouges de la région, le 21, les pinots noirs du monde (après VINEA) et le 28, les vins italiens. *PT*

**Des liquoreux splendides.** Les liquoreux valaisans de 1997, qui arrivent aujourd'hui sur le marché, se signalent par une belle expression d'arômes. Fondateur, avec quelques amis vigneron, de la charte Grain noble confidentiel, l'œnologue Stéphane Gay classe le millésime, influencé par la pourriture noble (le botrytis), parmi les meilleurs de la décennie (avec 90, 93 et 94). Une récente dégustation à l'aveugle à Sion a placé l'ermitage de la Cave Cornulus, à Savièse, en tête, devant un ermitage de Marie-Thérèse Chappaz, à Fully, qui a également produit une toute grande petite arvine, puis le «Grain de malice», de Provins Valais et l'ermitage de Denis Mercier, à Sierre. *PT*

## BON À BOIRE

La rubrique «Bon à boire» paraît tous les 2e jeudis de chaque mois. La prochaine est donc prévue le jeudi 14 octobre. *MH*

**VINEA /** Les sixièmes rencontres vinicoles ont eu lieu le week-end passé. En vedette, le «Mondial» du pinot noir et les vins de montagne. **PIERRE THOMAS**

# Sierre, incontournable capitale du vin avec vue sur l'étranger

C'est, désormais, un rendez-vous annuel que l'on qualifiera d'«incontournable»: les rencontres vinicoles de Sierre allient l'esprit festif d'une dégustation publique à ciel ouvert dans l'avenue principale de la «cité du soleil» aux réunions de prestige autour de thèmes plus confidentiels, qui intéressent œnophiles et œnologues. Par exemple, cette année, la Société suisse des exportateurs (SWEA), avec les frères Rouvinez, de la Colline de Géronde, invitait une brochette de journalistes étrangers à apprécier des flacons de vieux millésimes, héritage de la maison Orsat, à Martigny, que la famille sierroise a rachetée.

## L'ÉCHELON MANQUANT

Ca n'était pas la seule ouverture sur l'étranger. Bénéficiant du patronage de l'Office international de la vigne et du vin (OIV), le concours des vins a pris du galon: il se proclame désormais «Mondial du pinot noir». Au total, 525 vins ont été présentés, avec 18% d'étrangers – en progression –, 37% de valaisans, où le pinot noir reste solidement accroché aux pentes et terrasses, et 45% de vins suisses.

Entre la «vitrine des vins valaisans» et la «mondialisation» de la compétition, la seule chose qu'on pourrait reprocher à la manifestation sierroise, c'est d'ignorer l'échelon intermédiaire. Les Vaudois et les Romands en général ont de la peine à considérer Sierre comme une destination, un mois avant les vendanges. Dommage! Et les organisateurs sierrois ne font pas grand-chose pour attirer ce public potentiel.

## QUELS VINS DE QUELLES MONTAGNES?

L'autre signe d'ouverture, c'est la session qu'a tenue la semaine passée le CERVIM (Centre de recherches, d'études et de valorisation de la viticulture de montagne). L'enthousiasme des Italiens pour la défense des «vins de montagne» n'en soulève guère au nord des Alpes... Les Valaisans, cultivant l'image d'une Californie de l'Europe, au climat certes alpin, où les cotéaux sont complétés par une plaine indéniable, dédaignent d'être classés dans cette «viticulture héroïque»,

Photo: Pierre Thomas



VINEA 99

Le jury, concentré, à l'Hôtel-de-Ville de Sierre.

comme la norme un professeur italien. La notion de «vin de montagne» a, du reste, été notablement élargie: il s'agit de vins provenant de vignes cultivées à plus de 300 mètres d'altitude (donc presque partout en Suisse) ou dans des pentes de plus de 30%. Sur les 200 000 hectares de vignes répondant à ces critères (soit 5% de la surface européenne...), l'Italie en revendique 93 000, l'Autriche 31 000, l'Allemagne 23 000, la France 12 000, le Portugal 6000 et la Suisse 3800. Les Vaudois de Lavaux pourraient présenter leurs vins au concours d'Aoste (voir encadré). Mais, ironise un producteur valaisan, on verrait mal les «seigneurs du Dézaley» s'accommoder de l'étiquette de «vin de montagne» qui, longtemps en Suisse, a qualifié sous le vocable de «montagne supérieure», le pire des vins de table...

## L'EUROPE HORS-VEU

L'enjeu de la viticulture de montagne tourne autour d'une «exception» culturelle et culturelle que ces vi-

gnobles entendent défendre dans l'Europe communautaire, avec des subventions à la clé. Vu de Suisse, le CERVIM, basé en Vallée d'Aoste, auquel l'Etat du Valais a décidé d'adhérer cette année, ne présente pas le même intérêt. Le «Sonderfall»

helvétique a, du reste, causé une désillusion: pour des raisons douanières, les bouteilles primées à Aoste n'ont pu être que vues et non bues à Sierre! Pleines elles étaient entrées en Suisse, pleines elles devaient retourner en Italie.

## Deux concours, deux impacts

*Sous l'œil expert de Mike Favre, secrétaire de l'Union internationale des œnologues, le «Mondial du pinot noir» vise la reconnaissance internationale. Sur 525 vins présentés, un jury de plus en plus professionnel a attribué 24 «Cépages d'or».*

*Pour la Suisse, la Thurgovie a fait très fort, avec quatre distinctions, autant pour les Grisons et six pour le Valais (qui présentait plus de vins), deux pour Argovie, une pour Schaffhouse. Ni pinot vaudois, ni neuchâtelois... L'Argentine, l'Autriche, la Bourgogne, l'Italie (avec deux pinots du Haut-Adige), le Luxembourg et les Etats-Unis complètent la palma-*

*res. Cent-trente-trois vins ont obtenu un accessit, un diplôme d'argent, portant à 33% le nombre des vins primés, en conformité avec les normes de l'OIV.*

*A Aoste, pour le même nombre de vins présentés (539), les médailles d'or sont près de trois fois plus nombreuses qu'à Sierre (66). Cinq blancs, tous du Haut-Valais, sept merlots tessinois (dont quatre de la Cantina Giubiasco) et six rouges valaisans décrochant la distinction suprême. Ensuite, c'est l'inflation des médailles d'argent (234) et de bronze (191), portant à 91% le taux des vins primés... *PT**

**VITICULTURE VALAISANNE /** Provins et Orsat auront un centre d'embouteillage commun à Martigny. Les investissements se montent à 7 millions de francs. **DANIELLE EMERY MAYOR**

# Provins et Orsat réunissent leurs bouteilles mais restent concurrents

«Nous sommes parvenus à une solution intelligente pour être, au niveau suisse, parmi les plus performants dans le domaine de l'embouteillage», affirme de concert Jean-Marc Amez-Droz de Provins Valais et Jean-Bernard Rouvinez des Caves Orsat. Dans les faits, cela signifie que les chaînes des deux propriétaires de la nouvelle société d'embouteillage seront rassemblées à Martigny et fonctionneront grâce à une seule équipe. Suppression d'emplois en vue donc, mais Provins et Orsat ajoutent que cette solution permet de travailler avec un outil plus proche des besoins réels des deux caves. Martigny deviendra ainsi un pôle économique puissant. Si ce

lieu a été choisi, c'est parce que la ville du coude du Rhône dispose de bâtiments plus récents que ceux de Provins à Sion, parce que les volumes disponibles correspondent aux besoins de la nouvelle société, parce qu'il y a le port franc à proximité et, finalement, parce que Martigny est plus proche de la clientèle, notamment suisse allemande. Pour les vigneron qui livrent leur vendange à Provins, ou aux Caves Orsat, aucun changement en vue. «En fait, explique Jean-Bernard Rouvinez, en aval comme en amont, rien ne changera.» Ce qui signifie que le restaurateur, l'hôtelier ou le marchand de vins continueront de commander leurs crus habituels auprès des mêmes

interlocuteurs. «Nous réunissons notre logistique, mais nous restons concurrents», précise-t-on. L'économie est évaluée à 10 centimes par unité produite. Deux sous qui comptent, sur une production annuelle de quelque 25 millions de cols. «

## AMÉLIORATION AU NIVEAU LOGISTIQUE

Cette nouvelle société se crée dans de bonnes conditions», affirme Jean-Marc Amez-Droz, qui constate que les discussions ont été rapides, car les partenaires avaient les mêmes vues et les mêmes intérêts.

Si rien ne change pour le vigneron,

ni pour le revendeur, la collaboration permettra en revanche d'améliorer la logistique à l'exemple des transports. Actuellement, un distributeur qui passe commande à la fois chez Orsat et chez Provins reçoit la visite de deux camions de livraison. A l'avenir, ces livraisons seront effectuées par un seul transport.

Les nouvelles installations – pour lesquelles il faudra investir 7 millions de francs – entreront en service le 1<sup>er</sup> janvier 2001. Actuellement, Orsat met en bouteille 10 millions de cols, Provins 13 millions. Il restera donc de la place pour d'autres encaveurs. Les locaux inutilisés à Sion devront ensuite être affectés à une nouvelle fonction.

## 4e Forum de l'hôtellerie et du tourisme

Vendredi 24 septembre 1999, 10h30 à 14h00  
Centre de congrès de la Foire de Bâle, salle San Francisco

# «La communication dans la mouvance du temps. Les technologies pour le prochain millénaire»

Les nouvelles technologies de communication tiennent la vedette. Elles influencent et envahissent toujours plus notre vie quotidienne tant sur le plan professionnel que privé. De nouvelles technologies d'information révolutionnent de plus en plus l'organisation traditionnelle du travail dans la branche de l'hôtellerie et du tourisme.

«La communication dans la mouvance du temps. Les technologies pour le prochain millénaire», tel est le titre du 4e Forum de l'hôtellerie et du tourisme consacré à l'impact des nouvelles technologies

de communication sur l'hôtellerie et le tourisme. Le Forum de la Société suisse des hôteliers (SSH) donne l'occasion unique de s'informer, en peu de temps mais amplement et en fonction des besoins spécifiques, sur les possibilités offertes par les nouvelles technologies de communication.

Il est vrai qu'un utilisateur qui s'entend moyennement en technologie se sent parfois submergé face au flot et à la complexité des innovations en matière de technologie d'information. Or l'utilisateur a besoin d'applications simples et de solutions sur mesure qui soient efficaces. On ne cesse

de se demander quelles sont les offres qui présentent le meilleur ratio coût à profit pour les exigences actuelles.

Par le biais du forum de cette année, la SSH veut répondre aux questions brûlantes, montrer des solutions et chasser la peur de la technologie d'information.

Les intervenants du 4e Forum de l'hôtellerie et du tourisme apporteront un éclairage sur les avantages et les risques des nouvelles technologies de communication en rapport avec l'hôtellerie et le tourisme. La manifestation n'entend pas être un

congrès de technologie. En qualité de spécialiste du tourisme et de l'hôtellerie c'est vous qui revêtez un rôle primordial. Des intervenants de haut niveau venus de Suisse, d'Allemagne et des Pays-Bas sauront vous faire partager leur savoir-faire. Le forum se déroulera dans le cadre d'Orbit 99, l'un des plus grands salons informatiques, de la communication et de l'organisation en Suisse. Au terme du forum, vous avez la possibilité de visiter le salon à titre personnel. En qualité de participant(e) au forum, vous bénéficierez d'un prix d'entrée préférentiel de Fr. 10.-.

## La technologie SMS au service du tourisme

### Grande première: Participez à notre projet d'avenir dans le domaine du Natel!

Le Natel ouvre la voie à des systèmes de dialogue entièrement nouveaux, notamment pour l'hôtellerie et le tourisme. Un projet pilote portant sur le nouveau système de message «Short Message Service» (SMS), une première en Suisse, va être réalisé en collaboration avec Swisscom Mobile; il doit permettre de sonder les possibilités de la technologie SMS pour le tourisme.

Toutes les participantes et tous les participants au forum peuvent, dans le cadre d'un sondage TED, s'exprimer sur des questions touristiques

actuelles avant, pendant et après le forum. Il se créera ainsi une plateforme de dialogue pour la branche du tourisme.

Pour participer à ce projet, il vous suffit d'indiquer votre numéro de Natel sur la feuille d'inscription. Nous tenons à vous préciser que votre numéro de Natel sera traité de façon absolument confidentielle et qu'il sera uniquement utilisé pour cette première unique.

**N'oubliez pas de prendre votre Natel au forum! Et pour une fois, laissez-le allumé.**

## Inscription

par fax au moyen de cette feuille ou par e-mail

Nous nous réjouissons de votre participation. Soyez notre hôte et réservez vos places aujourd'hui encore. Les participant(e)s recevront une confirmation écrite.

Veuillez me réserver \_\_\_\_\_ place(s) au Centre de congrès de la Foire de Bâle. (salle de congrès San Francisco)

Après le Forum, je désire visiter Orbit. Veuillez me réserver \_\_\_\_\_ billet(s) d'entrée au prix de Fr. 10.- chacun.

Les billets d'entrée pour Orbit peuvent être retirés au Foyer du Centre de congrès.

Prénom:

Nom:

Entreprise:

Adresse:

NPA/lieu:

Téléphone:

Fax:

Natel:

Inscription: Société suisse des hôteliers, RP/Médias, case postale, 3001 Berne.  
Renseignements: téléphone 031 370 41 11, fax 031 370 44 44, e-mail: shv@swiss-hotels.ch

## Le programme:



**Alfred E. Urfer**

Le président de la Société suisse des hôteliers ouvre le 4e Forum de l'hôtellerie et du tourisme.

### Les intervenants:



**Peter Sloterdijk**

Son «Kritik der zynischen Vernunft» est le livre philosophique de langue allemande le plus vendu depuis la Seconde Guerre mondiale. Ce professeur d'université (Karlsruhe) mondialement connu, écrivain et philosophe, s'exprimera sur le thème «Mobilisation - Globalisation - Hospitalité. Considérations philosophiques au service de la culture de l'hospitalité dans le monde synchronisé».

Sloterdijk est né le 26 juin 1947 à Karlsruhe. Il a fait ses études à Munich. En 1976, il a passé son doctorat à l'Université de Hambourg. Depuis 1980, il a publié de nombreux travaux concernant les questions en rapport avec le diagnostic de l'esprit du siècle, la philosophie de la civilisation et de la religion, la théorie de l'art, la psychologie et la philosophie de l'économie. Après avoir été chargé de cours à Paris, Vienne et New York, il occupe depuis 1992 une chaire de philosophie et d'esthétique à l'Ecole supérieure d'Etat pour les arts appliqués à Karlsruhe. En 1993, il a obtenu le prix Ernst-Robert-Curtius pour des essais.



**Koenraad J.B. van Hasselt**

En sa qualité de Senior General Manager de la Corporate Communication de Canon Europe, van Hasselt est à la fois un connaisseur averti des technologies du multimédia sur un plan stratégique et un professionnel confronté à la pratique quotidienne de la communication internationale. Il évoquera les valeurs particulières de l'entreprise qui conditionnent la stratégie de Canon pour lui permettre de parvenir à un nouveau positionnement au cours du siècle prochain.



**Markus Mayer**

Chef de département et Senior Consultant pour communication Online ainsi que pour Crossmedia-Publishing chez DIGIVISION, Markus Mayer connaît tous les facteurs de réussite pour la réalisation

de projets de E-Commerce et de Web. S'appuyant sur des exemples tirés de la pratique, il montre comment atteindre également des objectifs commerciaux dans le canal de distribution électronique.

### La discussion à la tribune:



**Reto Matzinger**

En sa qualité de chef de l'Information Technology et responsable du E-Commerce chez Voyages Kuoni SA, il parlera des conséquences de l'Internet sur le développement du tourisme. Il proposera des exemples pour le choix de stratégies adéquates dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme.



**David Rosenthal**

Ce juriste et publiciste conseille les entreprises, les autorités et les organisations pour des questions d'ordre juridique et technique. Il est également chargé de cours à l'Université de Bâle pour le droit de l'informatique et des télécommunications. Il évoquera, entre autres, les aspects légaux de l'Internet.



**Urs Zurbriggen**

L'établissement d'une stratégie d'entreprise ainsi que la surveillance de sa propre politique commerciale font partie des tâches principales de cet hôtelier (Hôtel Beau-Site à Saas Fee) et président de Romantik Hotels Schweiz. Il s'exprimera sur l'importance d'une présence sur l'Internet pour une petite entreprise touristique.

### Présentation spéciale:



**Roland Beer**

En sa qualité de chef de marketing stratégique chez Swisscom Mobile, il se penche de manière intensive sur l'avenir du Natel. Son point de vue: le portable, comme instrument orienté vers le futur, est encore trop sous-estimé dans le marketing-mix commercial. Pour l'hôtellerie et le tourisme, le Natel ouvre de nouvelles plateformes de dialogue bien ciblées.

Vos questions, idées et suggestions pour ce 4e Forum nous tiennent à cœur

## Une nouveauté: un Pinboard virtuel

La SSH dispose à présent d'un Pinboard virtuel. Il s'agit d'une plateforme d'information qui permet un échange d'idées et d'expériences. En vue du forum de cette année, vous pouvez poser des questions et faire part de vos suggestions qui seront prises en considération au fo-

rum. Participez à l'organisation de la manifestation. Vos remarques pourront être consultées sur le Pinboard durant une période assez longue. Vous pouvez accéder au Pinboard via la liaison «Pinboard» sur la page d'accueil [www.swiss-hotels.ch](http://www.swiss-hotels.ch).

## Nouveau titre

**Genève.** Organe officiel de Gastrosuisse, le «Journal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers romands» a changé de visage. Fondé en 1893, édité à Genève, il s'intitule désormais «Le Cafetier» et son titre est imprimé en bleu au lieu de rouge. Son rédacteur en chef, Michel Jordan, explique que «Le Cafetier» continuera à défendre les intérêts de la branche, mais s'ouvrira d'ici la fin de l'année à «d'autres problèmes de société». Il annonce notamment la parution d'une rubrique sportive. **MH**

**EHL /** Lancement du programme de cours «Gestion d'exploitation hôtelière»

## Nouvelle formation en 18 mois

Une nouvelle formation en 18 mois a été inaugurée le 3 septembre à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Ce nouveau cours, proposé à la fois en français et en anglais, est intitulé «Gestion d'exploitation hôtelière». Il a pour objectif de former les étudiants aux principaux domaines de l'hôtellerie et porte essentiellement sur les aspects de la conduite opérationnelle de l'entreprise, a indiqué l'EHL dans un commu-

niqué de presse. Cette nouvelle formation, suivie par 71 étudiants en provenance de 16 pays, est particulièrement destinée aux personnes qui souhaitent devenir responsables d'un département d'exploitation ou d'une unité dans une petite et moyenne entreprise.

Le diplôme décerné à l'issue des trois semestres d'études, dont un stage en entreprise de six mois, est accrédité au plan

international en tant que «Associate Degree in Management of Hotel Operations», a encore précisé l'EHL qui propose toujours un programme en quatre ans, de niveau universitaire et intitulé «Hautes études en hôtellerie et restauration». Ce programme est accrédité au niveau du Bachelor of Science Degree et prépare à la conduite stratégique et à la direction d'entreprise dans l'hôtellerie et l'industrie de l'accueil. **LM**

**MONTREUX /** Patrimoine touristique

## Hôtels sous protection

La Municipalité de Montreux a fait entreprendre une étude en vue d'une modification du plan d'affectation afin de définir un règlement destiné à protéger son industrie hôtelière. Objectif de ce nouveau règlement: éviter la disparition, par changement de vocation et spéculation immobilière, d'établissements qui ne sont pas protégés par une affectation spécifiquement définie. Actuellement, seuls quelques - uns (Montreux Palace,

Royal Plaza et Eurotel) en bénéficient. Outre une protection de l'activité hôtelière, l'étude pourrait également déboucher sur la protection architecturale.

Un premier document élaboré avec les propriétaires est annoncé pour la fin de l'année. Il devra ensuite recevoir l'aval des services concernés du canton avant que les mesures envisagées n'entrent en force avec leur acceptation par le conseil communal (législatif). **JJE**

**SSH /** Le Natel en tant que vecteur publicitaire au 4e Forum de l'hôtellerie

## De nouvelles technologies sous la loupe

Le 4e Forum de l'hôtellerie et du tourisme que la Société suisse des hôteliers (SSH) organisera le 24 septembre, au Centre de congrès de la Foire de Bâle, aura pour thèmes la communication dans la mouvance du temps et les technologies du prochain millénaire. Les chances et les risques des nouvelles technologies de communication en rapport avec l'hôtellerie et le tourisme y seront évoqués avec des intervenants «réputés» provenant de Suisse, d'Allemagne et des Pays-Bas. Ils traiteront notamment d'Internet, d'E-Commerce, et de stratégies commerciales modernes.

### PHILOSOPHIE ET DROIT

Ces nouvelles technologies de communication passeront également sous la loupe d'un philosophe et d'un juriste, alors que Roland Beer, chef des stratégies de marketing de Swisscom, traitera plus particulièrement de l'avenir du Natel en tant que vecteur publicitaire. Selon lui, le téléphone portable ouvre de nouvelles plateformes de dialogue bien ciblées pour l'hôtellerie et le tourisme. Cela peut aller, par exemple, des publicités pour les offres «Last-minute» de la SSH via les messages SMS que l'on peut recevoir sur son propre Natel, jusqu'à la réalisation d'une enquête par l'intermédiaire de questions défilant sur l'écran de votre téléphone portable.

### UN SONDAGE TOURISTIQUE PAR NATEL

A ce sujet, les organisateurs de ce 4e Forum de l'hôtellerie et du tourisme invitent les participants à indiquer leur numéro de Natel sur leur formulaire d'inscription au Forum. Avant, pendant et après la manifestation, ils pourront ainsi recevoir des informations et participer à un sondage TED dont les questions concerneront l'hôtellerie et le tourisme. Les organisateurs du Forum préciseront que tous les numéros de Natel seront traités de «façon absolument confidentielle». Ils ne seront utilisés que pour cette «grande première». D'éventuelles questions, idées et suggestions peuvent être transmises à la Société suisse des hôteliers par le moyen de son tableau d'affichage virtuel, «Pinboard», sur la page d'accueil de son site internet <http://www.swiss-hotels.ch>.

Last but not least, ce 4e Forum se déroulera dans le cadre d'Orbit 99, le plus grand salon de l'informatique et de la communication de Suisse. Les participants au Forum pourront visiter ce salon individuellement en bénéficiant d'un prix d'entrée spécial de 10 francs. **LM**

**PAYS-D'ENHAUT /** Après le «Ballon», l'avenir touristique de la région passera par le... ballon, mais surtout par la nature et le paysage. **JEAN-JACQUES ETHENOZ**

## Le développement durable, un concept touristique

Photo: Keystone/Fabrice Cofim



### UNE RENOMMÉE MONDIALE

Bertrand Piccard (à gauche) et Brian Jones ont inauguré le 21 mai à Château-d'Ex une stèle de bronze commémorant le tour du monde sans escale en ballon.

Quelques mètres carrés de gazon, un énorme sapin, un hangar qui sert de garage pour les pompiers: l'endroit est tout de discrétion. Depuis le mois de mai dernier, il est le plus visité de la station du Pays-d'Enhaut.

Sans tapage, on a déposé là une pyramide de granit surmontée d'un globe terrestre en bronze: c'est le très officiel monument qui célèbre le premier tour du monde en ballon effectué par le «Breitling Orbiter» de Bertrand Piccard et Brian Jones. Le hangar, lui, prendra bientôt du galon, libéré du tonne-pompe et de ses échelles, il deviendra l'«Espace Ballon».

«Et pourtant, hormis le jour de l'inauguration sur la prairie d'où a décollé le «Breitling», nous n'avons encore rien fait, s'amuse presque Philippe Sublet, directeur de l'office, aucune promotion, pas même de signalisation», alors que sous ses fenêtres, le va-et-vient est permanent. Des excursionnistes pour l'essentiel, ce qui lui fait dire qu'il faudra «bien trouver le moyen de transformer cet intérêt en nuitées hôtelières».

C'est une tâche difficile et c'en est presque paradoxal, tout comme l'est la discrétion du thème «ballon» dans les rues de la station. Car même si l'OT et la Fondation qui gèrera l'«Espace Ballon» ont quelques idées encore se-

crètes à développer, la capacité «ballon» de Château-d'Ex, n'est pas illimitée. Envisagée, une troisième structure de vol (nacelle, enveloppe, pilotes, assistance au sol) ne portera la capacité d'accueil qu'à une vingtaine de personnes/jour, alors que la liste d'attente comporte déjà plusieurs centaines de noms. Et même si les vols se déroulent très tôt le matin et qu'on peut imaginer que les amateurs passent la nuit en hôtel, cela ne peut, seul, contribuer à assurer un taux d'occupation satisfaisant. D'autant que les conditions météo ne permettent pas de «voler» chaque jour et que, par temps favorable, il ne faut guère compter qu'un vol par ballon. C'est ainsi, le Pays-d'Enhaut s'en accommode, tout en sachant l'exploiter sous forme d'actions de promotion. Il a d'autres idées, d'autres atouts à mettre en valeur.

### «NOUS AVONS UN PAYSAGE À PRÉSERVER»

Écoutez encore Philippe Sublet: «La réflexion ne date pas d'hier. Nous l'avons posée il y a plusieurs années déjà et au fil du temps, elle s'est affinée, toute la vallée y a participé et tous les avis convergent: l'avenir touristique de la région se fera sur des notions de «développement durable». «Nous

avons un paysage intact. Nous avons un paysage à préserver et à mettre en valeur» ont décidé en commun les partenaires touristiques et les habitants.

Comment? «Nous avons des modèles de préservation de structures régionales (le parc national du Lubéron, par exemple), de Réserves de la biosphère (le mont Ventoux ou dans le département français du Doubs), un groupe de travail a étudié ces systèmes. Nous nous en inspirerons certainement, mais notre solution sera originale. Nous seuls en détenons les clés», parle le directeur de l'entreprise globale «Château-d'Ex - Tourisme» puisque, outre les tâches habituelles d'un OT, la structure qu'il mène gère vols en ballon, piscine, camping, Se-

maines internationales du ballon à l'air chaud et autres manifestations.

L'élaboration d'une charte devrait être le premier élément de cet avenir touristique «nature» décidé par la communauté.

Mais, alors que, du côté de Montbovon, le canton de Fribourg retrace à grands traits et à grand frais l'accès à ce «Nord des Alpes vaudois», n'y a-t-il pas danger de voir ce souhait de préservation du patrimoine naturel contrarié par un trafic de transit?

Au Pays-d'Enhaut, on n'a qu'une réponse: mise en valeur, une stèle de granit et de bronze saura, pour longtemps encore, encourager à l'arrêt; l'identité et le caractère sauront faire le reste.

## Des fourmis et des hommes

Atout «nature» complémentaire, pour le Pays-d'Enhaut: les fourmis. En effet, en collaboration avec le Musée zoologique de Lausanne et la Société des touristes a inauguré la semaine dernière un «sentier des fourmis». Sur 3,5 kilomètres, partant à proximité de l'arrivée du téléphérique de la Braye, la balade débute par une exposition

didactique dans un ancien chalet d'alpage, avant la descente ponctuée de panneaux explicatifs détaillant la vie, l'organisation sociale des nombreuses colonies se trouvant sur le parcours. Le sentier sera ouvert jusqu'à fin octobre. Son développement - notamment la traduction des panneaux en anglais et allemand - est prévu pour le prochain printemps. **JJE**

MONTANA / Fusion des remontées mécaniques

## L'union fait la force

Après les offices du tourisme, c'est au tour des remontées mécaniques du Haut-Plateau de fusionner. Le samedi 4 décembre 1999 sera un jour «historique» pour le pool des remontées mécaniques de Crans-Montana-Aminona, peut-on lire dans le quotidien valaisan «Le Nouvelliste».

Le matin se tiendront les assemblées de dissolution et l'après-midi l'assemblée constitutive de la nouvelle société.

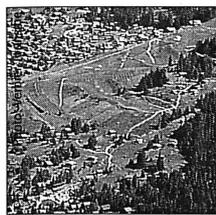
Celle-ci ouvrira l'hiver prochain la plus longue piste de ski éclairée de Suisse. D'une longueur de trois kilomètres, elle reliera les pistes de Cry-d'Er à celle de l'Arnouva et sera praticable chaque mercredi et samedi soir. «Aux Etats-Unis, les pistes éclairées constituent un attrait extraordinaire», a confié au «Nouveliste» René-Pierre Roby, directeur de l'Association valaisanne des remontées mécaniques. LM

VALAIS / De sérieux soucis financiers pour le golf de Verbier

## Un urgent besoin d'argent frais

Il n'y a pas eu de malversations financières, mais il n'en demeure pas moins que le golf de Verbier a urgemment besoin de réunir au minimum 600 000 francs, a récemment indiqué le quotidien valaisan «Le Nouvelliste».

Cet apport d'argent frais, que Patrick Messelier, à la fois directeur de Verbier Tourisme et de la commission des finances du golf de Verbier, entend trouver avant tout



Verbier connaît actuellement quelques soucis avec son golf.

après des quelque 500 membres du club, doit servir à couvrir les pertes cumulées (environ 600 000 francs) et à rembourser un emprunt bancaire.

Le golf de Verbier n'aurait alors plus qu'à supporter le remboursement d'un crédit LIM (360 000 francs) et d'un emprunt auprès du Crédit hôtelier (345 000 francs), a encore indiqué le quotidien valaisan. LM

## Olivier Vallotton, un grand chef «professeur»

Un cuisinier à l'Unipop. L'Université populaire de Martigny proposera les 9 et 16 novembre un «cours-bloc» consacré à la gastronomie, a annoncé le quotidien valaisan «Le Nouvelliste». Ce cours, intitulé «Cuisiner comme un grand chef», sera assuré par Olivier Vallotton dont le Restaurant Le Gourmet qu'il exploite avec son frère André totalise 18 points sur 20 au guide Gault Millau. LM

## LES GENS

Les récents départs de Robert Bossert et de Laura Kümmin au sein de l'équipe de vente de Lausanne Tourisme ont donné lieu à différentes nominations. C'est ainsi que Daniel Luggen (photo), le fils du directeur de l'Office du tourisme de Grindelwald Joe Luggen, a succédé à Robert Bossert le 1er septembre. Après avoir



débuté à la Firstbahn de Grindelwald et effectué un stage chez Suisse Tourisme aux Etats-Unis, Daniel Luggen travaillait depuis deux ans auprès du département de vente de l'Office du tourisme d'Arosa. Il s'occupera dorénavant du département «Congrès, séminaires et conférences» de Lausanne Tourisme, ainsi que des marchés «Suisse, Scandinavie, Bénélux et Pays de l'Est». D'ici la fin de l'année, Daniel Luggen effectuera encore quelques allers-retours à Arosa avant de travailler à 100% pour Lausanne Tourisme à partir du mois de janvier.

Une solution interne a en revanche été adoptée pour la succession de Laura Kümmin à la tête du département «Promotion et produits». C'est en effet



Simone Wyssbrod (photo), jusqu'ici assistante de marketing à Lausanne Tourisme, qui a été choisie pour occuper ce poste à partir du 1er septembre. Elle s'occupera également des marchés français, italien et espagnol et assurera l'animation de la cellule accueil (médiat et éducatifs). Relevons enfin que c'est sur Kathia Mettan, diplômée de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre et travaillant jusqu'ici à l'Office du tourisme des Diablerets, que s'est porté le choix pour succéder à Simone Wyssbrod, aussi à partir du 1er septembre. LM

FRIBOURG / La Société suisse des hôteliers a effectué dans la capitale fribourgeoise son unique halte promotionnelle en Romandie. LAURENT MISSBAUER

## Opération de séduction «réussie»



LA SSH EN TOURNÉE PROMOTIONNELLE À FRIBOURG

Le syndic de la ville de Fribourg, Dominique de Buman (tout à g.), a été accueilli par Dino Demola, François Ducry, Albert Bugnon et Christian Hodler (de g. à dr.).

Syndic de la ville, directeurs de l'Office du tourisme de Fribourg et de l'Union fribourgeoise du tourisme, conseillers communaux, hôteliers et représentants des CFE, très nombreuses ont été les personnalités qui avaient répondu présent sur la Place de l'Hôtel de ville de Fribourg, théâtre la semaine dernière de l'unique étape romande de la tournée promotionnelle annuelle de la Société suisse des hôteliers (SSH).

Qualifiée de réussie par Christian Hodler, directeur ad interim de la SSH, et par Dino Demola, président de la section fribourgeoise de la SSH, cette importante opération de séduction avait pour but de sensibiliser le grand public à l'importance du tourisme et de l'hôtellerie dans notre pays. Cela, au moyen de dégustations gratuites et d'informations détaillées sur les différents hôtels membres de la SSH et sur les nombreuses offres «Last Minute»

qui sont proposées dans les hôtels helvétiques. Une conférence de presse a quant à elle permis d'attirer l'attention des journalistes régionaux sur la nouvelle orientation de la SSH qui entend désormais privilégier l'esprit d'entreprise par rapport aux structures associatives classiques.

## DONNER À LA SUISSE UNE IMAGE «SYMPATHIQUE»

Dans son discours de bienvenue, Dino Demola a tenu à rappeler que les hôteliers étaient une composante importante du tourisme suisse: «Nous ne sommes pas seulement des gens sympas, mais nous représentons aussi une branche qui occupe 300 000 salariés et qui possède un impact économique énorme avec des recettes touristiques de plus de 20 milliards de francs. Avec notre tournée promotionnelle au

quatre coins du pays, nous entendons donner à la Suisse une image sympathique, ouverte et accueillante tout en tissant de précieux liens avec les représentants du monde politique et économique local. Nous souhaitons gagner tous les visiteurs de notre tournée à la cause de la branche.»

Christian Hodler a relevé que c'était avec beaucoup de plaisir que le siège central de la SSH avait organisé, pour la troisième année consécutive, cette tournée promotionnelle nationale afin d'aider les différentes sections de la SSH à se présenter devant leur public et leurs autorités politiques. «Chacune de ces étapes a été enrichissante», a-t-il notamment relevé. Au terme de cette troisième année, ce ne sont pas moins de 18 localités qui ont été visitées et la SSH envisage de mettre sur pied une autre formule à l'avenir. Une décision devrait tomber cet automne.

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Une foire pour les appartements de vacances. L'immobilier touristique, avec notamment les appartements de vacances, a désormais une nouvelle plate-forme. La foire «Immobilien», qui s'est tenue début septembre à Zurich, a en effet intégré les appartements de vacances dans son concept. L'exposition spéciale qui leur était consacrée a accueilli cette année les Grisons. L'an prochain, ce pourrait être le tour du Tessin ou du Valais, a indiqué l'organisateur, Felix Westermann. Page 3

La parole... président de la Fédération suisse du tourisme. C'est aujourd'hui, jeudi, que se déroule à Locarno l'assemblée générale de la Fédération suisse du tourisme (FST). Après avoir donné la parole, il y a sept jours, à Gottfried Künzi, directeur de la FST, notre hebdomadaire s'est entretenu cette semaine avec Franz Steinegger, le président de la FST. Celui-ci a notamment relevé que la Confédération devrait soutenir davantage Suisse Tourisme et que les aides financières prévues dans l'arrêté fédéral sur la promotion de l'innovation et la collaboration dans le tourisme («InnoTour») devraient être reconduites. Les sommes allouées dans le cadre de l'«InnoTour» sont en effet un important catalyseur pour lancer de nouveaux produits touristiques, estime Franz Steinegger. Page 2

Les offices du tourisme des villes sur Internet? Notre test. Comment les offices du tourisme de Bâle, de Berlin, de Berne, de Genève et de Zurich se présentent-ils sur Internet? Une correspondante de notre hebdomadaire a testé concrètement chacun de ces cinq sites Internet. Le constat général et que tous peuvent mieux faire. La tentative de réserver un hôtel a ainsi lamentablement échoué à Bâle. A Berne, ce sont en revanche toujours les mêmes logos en noir et blanc qui ont irrité notre correspondante. «N'existe-t-il donc pas de photos couleurs attrayantes à Berne?», s'interroge-t-elle. Le site de Genève Tourisme semble quant à lui ignorer les réservations «on line» et les liens qui permettent de joindre les différents sites indiqués ne fonctionnent qu'après une longue attente. Des informations sur la vie nocturne n'ont pu être obtenues qu'à la troisième tentative sur le site de Zurich Tourisme et le formulaire d'informations soigneusement rempli sur le site de Berlin n'a pas pu être expédié. Page 4

## 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: \_\_\_\_\_

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

## IMPRESSUM

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

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

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

Rédaction: Rédacteur en chef: Dr. Peter Kübler (PK), Responsable du Cahier français et rédacteur en chef adjoint: Mirasol Halabá (MH), Rédacteurs: Laurent Missbauer (LM), Bruno Saffa (BS), secrétaire de rédaction.

Correspondants: Jean-Jacques Ethiez (JJE), Nevey; Danielle Emery Mayor (DEM), Valais; Henri Jeanneret (HJ), Neuchâtel; José Seydoux (JS), Fribourg; Pierre Thomas (PT), Lausanne;

Vernacole: Ianeg (VT), Genève; Philippe Züer (PZ), Genève.

Édition: Chef d'édition: Ulrich Utiger.

Abonnements: Anna-Lisa Casalini, Dora Manger.

Annonces: Dominik Chammartin, Fabienne Koros, Martin Welz.

Publité: Eva Burgi (Chef de vente), Christof Ramseier, Erich Weber, Marc Moser.

Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Berne.

Tirage: 14 735 Ex. contrôlés REMP; 22 000 Ex. imprimés.

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

Organe officiel de: Verband Schweizer Tourismus-Direktionen und Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (VDTE); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SH (VDHR); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB); Swiss Partner für den Businessurlaub; Verband Schweizer Bakkerinnen (VSB); Verband Schweizer Kaffeehäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reserveäste; Annale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Reception des Grands Hôtels (ACR).

Contacts: Adresse: Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne. Rédaction: (Lettres de lecteurs, People, etc.) Tél. 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24, E-Mail: redaction@htr.ch Abonnements: Tél. 031 370 42 41, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch Annonces: Tél. 031 370 42 42/43, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch Publiité: Tél. 031 370 42 27, Fax 031 370 42 23, E-Mail: info@htr.ch Internet: http://www.htr.ch

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

# stellen revue marché de l'emploi



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

hotel+tourismus revue

## Adecco HOTEL & EVENT

Ecke Badener-/Langstr. 11, 8026 Zürich  
01/297 79 79

Für ein aussergewöhnliches Hotel der Deluxe-Klasse in einem bekannten Tourismusort im Wallis suchen wir für die Neueröffnung im kommenden Winter

**junge, trendige, fröhliche Mitarbeiter**

mit fundierter Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie oder motivierte Quereinsteiger.

Wenn Sie von Anfang an dabei sein möchten, sei es in der Küche, auf der Etage, im Service, an der Bar oder an der Réception, dann sollten Sie diese Chance nicht verpassen.

Senden Sie noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Nicole Clavadetscher.

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

**HERBSTZEIT = JOBZEIT**

= viele neue Stellen, (Jahres-/Saisonstellen), bei uns u.a. für

**Köche, Sous-/Küchenchefs Service-/Bar-Mitarbeiter Chefs de service Réceptionistinnen Hof-/Gouvernanten Betriebs-/Dir. Assit. (w/m)**

In fast allen Regionen der Deutschschweiz.

**job SERVICE** GastroSuisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Tel. 01 377 51 11 • Fax 01 371 89 09  
E-Mail: [jobservice@gastrouisse.ch](mailto:jobservice@gastrouisse.ch)

**Sport-Motel**  
in Zweisimmen, Nähe Gstaad

Gesucht per 1. Oktober 1999  
jüngere, aufgestellte

**BARMAID**

für unser Dancing mit Live-Musik  
5-Tage-Woche, nur Abenddienst,  
guter Verdienst.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf:  
Telefon 033 729 80 80  
117001/41874

## Adecco HOTEL & EVENT

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

Schwingen Sie Ihren Kochlöffel genau so energisch wie Martina Hingis das Tennisracket oder servieren Sie so kraftvoll wie Venus Williams, so ist es höchste Zeit, sich bei uns zu melden.

**SWISSCOM CHAMPIONSHIPS ZÜRICH 11.-17. OKTOBER**

Neben den sportlichen Ereignissen, werden auch gastronomische Spitzenleistungen erwartet.

Wir suchen

**KÖCHE SERVICEANGESTELLTE**

Selbstverständlich können wir Ihnen auch andere massgeschneiderte Temporär- oder Dauerstellen anbieten.

Rufen Sie noch heute Herrn Marc Ledermann an.

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

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

human resources management

**hotel staff**

EXECUTIVE SEARCH  
ASSESSMENTS  
FACH- UND FÜHRUNGSKRÄFTE

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

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

**WIRTSCHAFTS NEUMARKT**

WIR SUCHEN DEN TEAMFÄHIGEN

**SOUS-CHEF**

DER MIT DEM GEWISSEN FEUER  
**SCHÖN ANRICHTET & GUT KOCHT.**

AUTHENTISCHE INTERNATIONALE KÜCHE MIT BESTEN FRISCH-PRODUKTEN. GUTE STIMMUNG IM JUNGEN TEAM. HOHES NIVEAU. RAUM FÜR EIGENE KREATIVITÄT. TOPMODERNE INFRASTRUKTUR.

WENN SIE AN UNSEREM VIELSEITIGEN UND LEBHAFTEN BETRIEB INTERESSIERT SIND, WÜRDE SICH ROGER TRACHSEL AUF IHRE BEWERBUNG FREUEN.

Neumarkt 5 - 8001 Zürich  
Telefon 01/ 252 79 39  
\*\*\*\*\*  
Zunfthaus / Banketträume  
Destithek / Sommernachtstraumgarten

**HoReGa SELECT**

Im Auftrag des **DOLDER GRAND HOTELS** in Zürich, einem der führenden \*\*\*\*\*-Luxushotels weltweit, suchen wir eine Persönlichkeit als

**F&B-Manager**

In dieser verantwortungsvollen Kaderposition sprechen wir ausgewiesene Bewerber/innen mit entsprechender Berufs- und Führungserfahrung an:

**Ihre Aufgabenbereiche:**

- Gesamtverantwortung Bereich F&B: Angebots- und Preisgestaltung; Hotel, Restaurationen, Bankett/Konferenzbereich.
- Verantwortung für Marketing und Verkauf im Restaurationsbereich; Organisation und Koordination der Bankett- und Konferenzabteilung.
- Direkte Gästebetreuung im Haus, hohe Dienstleistungsbereitschaft, grosse persönliche Präsenz.
- Führung und Schulung der Mitarbeiter/innen im ganzen F&B-Bereich/Verantwortung über die Personalkosten.
- Kreativität und marktorientierte Gestaltung des Angebotes in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef. Mithilfe bei geplanten Investitionsvorhaben im Küchenbereich.

**Unsere Erwartungen:**

- Ausbildung: Lehre, Abschluss Hotelfachschule, Auslandsaufenthalt, evtl. Weiterbildung (Unternehmensseminar usw.).
- Berufs- und Führungserfahrung in grösseren \*\*\*\*\*/\*\*\*\*\*-Häusern in gleicher oder ähnlicher Position, vorzugsweise in Häusern von internationaler Ausrichtung und Hotels der Luxusklasse im In- und Ausland.
- Integere, entscheidungsfreudige Führungspersönlichkeit - innovativ - dynamisch und marktorientiert in der Angebotsgestaltung.
- Ausgeprägtes Kostenbewusstsein, solider administrativer Background, hohes Qualitätsdenken.
- Engagierter Gastgeber, gepflegtes Auftreten, sicher im Umgang mit einer anspruchsvollen Kundschaft.

Idealalter: 30-40 Jahre, Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, vollste Diskretion ist garantiert, an die Beauftragte:

**HoReGa Select AG Kaderberatung**  
Yvonne Hirsbrunner/Rolf Reutener  
Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 91/Fax 061 281 75 45  
E-Mail: [info@horega.ch](mailto:info@horega.ch)  
117334/208191

## Adecco HOTEL & EVENT

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

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

Nach der Matur oder beruflichen Grundausbildung und Hotelfachschulabschluss möchten Sie wissen, was Ihnen das Berufsleben zu bieten hat ...

**Expansion 2000**

Wir suchen per sofort

**PERSONALBERATER  
PERSONALBERATERINNEN**

für unsere Filialen in

**BASEL, BERN, LUZERN,  
ZÜRICH, ST. GALLEN**

Eine starke Marktpräsenz und die Zunahme umfassender Grossprojekte verändern und prägen unsere Arbeit und ermöglichen es uns, Personalberater und -beraterinnen zur Unterstützung und Ausbau des bestehenden, sehr erfolgreichen Schweizer Teams zu engagieren.

Adecco Hotel & Event gehört zum weltweit grössten Konzern im Bereich Personaldienstleistungen und ist Marktleader in den Branchen Hotellerie, Gastronomie und Event.

Sie sind zwischen 23 und 28 Jahre jung, intelligent, lebensfroh und suchen eine tolle berufliche Herausforderung als fulminanten Start ins neue Jahrtausend.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Marcel Keller.

**A new world at work**

## Adecco HOTEL & EVENT

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

Im Auftrag der BBS Gastro AG suchen wir per 1. Oktober 1999 für die Stadt Bern den motivierten und jungen (28-38 jährigen)

**GESCHÄFTSFÜHRER w/m**

In diesem Betrieb mit revolutionärem Konzept wollen Sie Ihre jungen Gäste täglich neu gewinnen und Ihr Team coachen und zu Höchstleistungen anspornen. Sie wollen Ziele erreichen und neue definieren. Als Vorbild und Gastgeber sind Sie belastbar, haben administrative Kenntnisse, eine natürliche Erscheinung und arbeiten selber an der Front mit. Diese Position in einer innovativen Unternehmung bietet Ihnen neben Weiterbildung eine attraktive Entlohnung (inkl. 13 ML, Beteiligung) und 5 Wochen Ferien. Packen Sie diese Herausforderung mit Zukunft und senden Sie mir Ihr Dossier.

Bern, Herr Trinklér 031/310 10 10  
[www.adecco.ch](http://www.adecco.ch)

INHALT: Deutsche Schweiz 2-25 / Svizzera italiana 26 / International 28 / Stellengesuche 28  
SOMMAIRE: Suisse romande 26-28 / Marché international 28 / Demandes d'emploi 28

ANZEIGENSCHLUSS: Freitag, 17 Uhr  
DÉLAI D'INSERTION: Le vendredi à 17 h

**gastronet.ch**

Inserieren in Sekunden -  
eine Stelle in Sekunden:  
<http://www.gastronet.ch>

Surfen Sie zum Erfolg mit uns:

**HoReGa SELECT**

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

**hoteljob**

Ihre Stellenvermittlung

Schweizer Hoteller-Verein  
Hoteljob Personalberatung  
Mönchplatzstrasse 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:

Graubünden, St. Gallen, Zürich, Aargau, Luzern, Basel, Bern, Fribourg, Neuenburg, Wallis, Waadt, Genève

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

## Staff Line

Dive into our pool

**Chef de réception**, Hotel&Resort, ZH, GR, BE · **RezeptionistIn**, Deluxe Hotel, Mittelklasshotel, Ferienhotel, ZH, LU, GR, BE-Land · **Night Manager**, Hotel&Resort, ZH, BS, LU · **Sachbearbeiterin**, Leading Hotel, ZH, GR · **Direktionssekretärin**, Leading Hotel, ZH, GR, VS · **Sekretärin&Projekte** Int. Dienstleistung, ZH · **Reservationssekretärin**, Hotel&Resort, ZH, GR · **Sales Assistentin**, Hotel&Resort, ZH, LU, GR · **Geschäftsführer**, Gastronomie, LU, AG, ZH-Stadt · **Shift Leader**, Hotel&Resort, ZH-Stadt, LU, GE · **Personalleiterin**, Hotel&Resort, ZH, GR · **Gouvernante**, Deluxe Hotel, Klinik, GR, BE, ZH · **F&B Manager**, Relais&Châteaux, GR, BE · **Betriebsassistent**, ZH, AG, LU · **Küchenchef**, Gault Millau, AI, GR, BE · **Sous-chef**, Hotel&Resort, ZH, GR, LU · **Restaurantleiter**, Seminarhotel, ZH, GR · **Chef de partie**, Spezialitätenrestaurant, ZH, SG, GR, LU.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

## Events

What an experience!

Wir suchen: Junge Fach- und Führungskräfte mit Erfahrung als Servicefachangestellte, Kellner für den exklusivsten Event in Zürich **16/17.9.1999** Einschreibformular, Infos und Details unter Tel: 01 229 90 00, 24h Service, Nicole.Braun@hotelstaff.ch

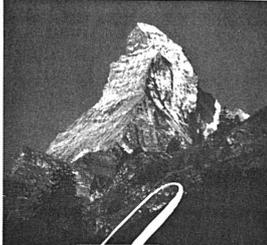
Nutzen Sie unser know how

Call now!

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Tourismus, Catering und Events

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



Arbeiten Sie  
gerne selbständig und  
verantwortungsvoll?

Wir haben die Schwerpunkte  
auf eine ausgezeichnete Küche  
(Gourmet-Rest. 16 Gault & Millau-  
Punkte) und einen exzellenten Service  
gelegt und uns gerade auf Qualitäts-  
management (Q II) eingestellt.  
Darum möchten wir Ihre positive  
Ausstrahlung und Motivation in unserem  
Betrieb ab November/Dezember 1999  
einbringen lassen, und zwar als

in den Kaderpositionen  
**CHEF DE SERVICE (D, F, E)**  
**RÉCEPTIONISTIN/  
SEKRETÄRIN (D, F, E)**

im Service  
**CHEF- UND DEMI-CHEF  
DE RANG**  
**CHEF DE RANG FÜR  
GOURMET-RESTAURANT  
BARFACHFRAU  
(KLEINE HAUSBAR)**

in der Küche  
**CHEF DE PARTIE**  
**CHEF DE PARTIE PÂTISSIER**  
**COMMIS DE CUISINE**

Auf Ihre schriftliche Bewerbung  
mit Foto (auch E-Mail möglich)  
senden wir Ihnen gerne die  
Anforderungsprofile und alle Infos,  
z.B. über Freizeitmöglichkeiten  
und Weiterbildung (auch  
betriebsintern) zu.



SEPP & ROSE JULIEN  
CH-3920 ZERMATT  
TEL 0271966 26 60 - FAX 0271966 26 65  
mirabeau.zermatt@reconline.ch  
www.reconline.ch/mirabeau



## Hotel Hold Arosa

Wir freuen uns auf folgende Bewer-  
bungen für die Wintersaison:

**Koch/Köchin**  
**Serviceangestellte**  
**Hofa**  
**Zimmermädchen**  
**Buffettochter**

Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in  
unserem Familienbetrieb ist der Grund-  
stein für eine erlebnisreiche Winter-  
saison.

Familie Hans-Jörg Wüthrich  
7050 Arosa, Tel. 081 377 14 08

117402/1376

Die Swiss Casinos Gruppe ist das führende Schweizer Unternehmen, welches Casinos von hohem Qualitätsniveau plant, erstellt und betreibt. Mit acht Casinos in der Schweiz sowie Unternehmen in den Niederlanden, England und USA sind wir auch international erfolgreich tätig und für die Zukunft im Grands Jeux Bereich gut gerüstet. Unsere Gäste erleben dank unserem hochstehenden Standard in Bezug auf Professionalität, Sicherheit und Technik beste Unterhaltung in einer gepflegten Atmosphäre mit freundlicher Betreuung. Damit dieser hohe Dienstleistungsanspruch in der Gästebetreuung durch unser starkes Wachstum auch in Zukunft gewährleistet ist, verstärken wir unsere bestehenden Teams in Bern, Rheinfelden und Thun. Wir suchen deshalb mehrere kommunikative, dienstleistungsorientierte und führungsstarke Persönlichkeiten als

## SHIFT MANAGER (W/M)

Ihre Aufgaben:

- Herausragende GastgeberInnen-Funktion und operative Gesamtverantwortung während Ihrer Schicht
- Führung und Coaching der MitarbeiterInnen sowie Vorleben einer Vorbildfunktion
- Garant für ein Ambiente, das die Erwartungen der Gäste nicht nur erfüllt, sondern sogar übertrifft
- Mitarbeit im Bereich Marketing für die Gestaltung und Organisation von Casino Events und sonstigen Anlässen
- Mitwirken beim Ausbau des prozessorientierten Managementsystems
- Übernahme einer Schlüsselrolle in der Vermittlung von Zielen und Werten bei den Mitarbeitenden

Ihre Qualifikation:

- Aus- und Weiterbildung im Dienstleistungsbereich
- Ausgewiesene Führungserfahrung
- Kommunikative Persönlichkeit, die dank vorbildlichem Verhalten und positiver Ausstrahlung Mitarbeitende sowie Gäste begeistern kann
- Gepflegte Erscheinung mit einem sicheren Auftreten
- Hohe Flexibilität und Belastbarkeit sowie der Wunsch nach unkonventionellen Arbeitszeiten (Früh-, Mittel-, Spät- sowie Wochenenddienste)
- Deutsch, Englisch und idealerweise Italienisch
- 28 bis 38 Jahre

Suchen Sie eine Herausforderung in einem stark zukunftsorientierten Unternehmen, das Ihnen Entwicklungsmöglichkeiten bieten kann?

Kristina Rippstein Marthaler, Leiterin Human Resources, freut sich auf Ihren Anruf und gibt Ihnen gerne nähere Informationen über diese nicht alltägliche Aufgabe. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse.

SWISS CASINOS

SC MANAGEMENT AG  
GEROLDSTRASSE 28 • Postfach • 8031 ZÜRICH • Tel. 01-279 99 11 • Fax 01-279 95 15  
WWW.SWISSCASINOS.CH • kristina.rippstein@swisscasinos.ch

# hotel staff

human resources management

Unsere Mandantin ist eine Tochtergesellschaft der ABB Wohlfahrtsstiftung in der Region Baden. Sie betreibt ein Restaurant und Unterhaltungscenter mit italienischem Ristorante, einem Bistro, Bankett- und Seminar-räumlichkeiten, einer Free-Flow Selbstbedienungsanlage und einer Freiluftarena. Nebst traditionellen Gastronomieangeboten werden auch Seminare, Musik-Galas und Events mit grossen Unterhaltungsshows durchgeführt. Als Einstieg in ein neues und vielseitiges Konzept suchen wir eine ausgewiesene

resultatorientierte Persönlichkeit mit hoher Leistungsbereitschaft als

## Geschäftsführer

Gehören Führungsqualitäten und Managementaufgaben zu Ihren Stärken?

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Leitung der verschiedenen Kostenstellen. Als «hands on manager» führen Sie ein Team von Mitarbeitern als Vorbild, motivieren, schulen und fördern sie. Sie budgetieren das gesamte Center und überprüfen laufend die Wirtschaftlichkeit. Sie entwickeln das Unternehmen und die Angebote konsequent weiter. Eine der zentralen Aufgaben umfasst eine klare Kommunikation der verschiedenen Anlässe und der nötigen betrieblichen Abläufe. Ihr Idealalter ist ca. 30 bis 45 Jahre.

Sie sind eine Persönlichkeit und ein exzellenter Kommunikator mit Erfolgswachweis in der Gastronomie. Idealerweise haben Sie sich nach einer höheren Ausbildung an der Hotelfachschule kontinuierlich in den Bereichen Betriebswirtschaft und Marketing weiterentwickelt. Sie sind verkaufsorientiert und stellen den Gast in den Mittelpunkt. Nebst Ihren guten analytischen Fähigkeiten haben Sie ein gesundes Mass an Durchsetzungsvermögen. Besitzen unternehmerisches Flair, sind kreativ, haben Organisationstalent, arbeiten zuverlässig und effizient.

Wir bieten Ihnen eine aussergewöhnliche und vielseitige Herausforderung in einem jungen komplexen Unternehmen mit Zukunft. Diese nicht alltägliche Aufgabe können Sie mit grossem unternehmerischen Freiraum bewältigen. Die Ausgangslage ist optimal – bekannte Persönlichkeiten aus der Unterhaltungsbranche sind Mitglieder der Geschäftsleitung. Daraus ergeben sich auch weitere Entwicklungsmöglichkeiten. Ihre überdurchschnittliche Leistung wird mit einem entsprechenden Salär und zusätzlicher Resultatbeteiligung honoriert.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an hotelstaff AG, Kurt Oehrli, Betreff «ABB».

Personaldienstleistungen für Hotellerie,  
Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3 8023 Zürich  
Tel. 01 229 90 00 Fax 01 229 90 01  
E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch



Möchten Sie im Herzen von Grindelwald, am Fusse der weltberühmten Eigernordwand, oder direkt im Skigebiet First arbeiten?

Lieben auch Sie es, unsere internationalen Gäste auf freundliche und professionelle Art zu bedienen und zu verwöhnen, dann gehören Sie zu unserem Team:

Reception: **Empfangssekretärin**, D, F, E, EDV Fidelio (nur mit Hotelbeförderung, Jahresstelle)

Küche: **Chef de partie**

Etage: **Hofatournante**  
(Etage, Service, Buffet, Lingerie)  
**Ablösung der Gouvernante**

Service: **Restaurationsstochter/-kellner**  
für A-la-carte-Restaurant Föhrenstube

**Berggasthaus First 2167 m**

Service: **Restaurationsstochter/-kellner**

Selfservice: **KassiererIn**

Oberjoch-  
Schneebar: **junge, kontaktfreudige Barhilfe**

Eintritt Anfang Dezember 1999, Saison- und Jahresstellen.

Senden Sie Ihre Unterlagen an Familie P. Märkle  
Hotel Derby, 3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 61.



117220/14427

CARRIERE

## 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: Dominik Chamartin, Fabienne Korus, Martin Weli

Anzeigenstarif (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  
– Erscheint  
– Anzeigenschluss  
– Wiederholungen  
– Last Minute

Nr. 37

Do 16.9.1999  
Fr 10.9., 17.00  
Mo 13.9., 10.00  
Mo 13.9., 16.00

Nr. 38

Do 23.9.1999  
Fr 17.9., 17.00  
Mo 20.9., 10.00  
Mo 20.9., 16.00

Nr. 39

Do 30.9.1999  
Fr 24.9., 17.00  
Mo 27.9., 10.00  
Mo 27.9., 16.00

Nr. 40

Do 7.10.1999  
Fr 1.10., 17.00  
Mo 4.10., 10.00  
Mo 4.10., 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 Inseraten untereinander ausdrücklich die Übernahmen auf Online-Dienste durch Dritte. Jeder Verstoß gegen dieses Verbot wird vom Verlag rechtlich verfolgt.

**Servicefachangestellte Serviceaushilfe Etagen-  
 gouvernante Night Manager Gerant Sous chef  
 Portier Front Office Manager Chef de garde  
 Direktionsassistent Concierge Bankett Manager  
 Direktor Betriebsassistent Chef de rang Office  
 Mitarbeiter Sales Manager Lingeriedame F&B-  
 Manager Hostessen Maître d'hôtel Night Auditor  
 Sous chef Weinküfer Chef de Service Resident  
 Manager Küchenchef Pizzaiolo F&B-Assistent  
 Sales Representative Rooms Division Manager  
 Saucier Commis de rang Chef de bar Human  
 Resources Manager Pâtissier Controller Aide du  
 patron Sales Representative Entremetier General  
 Manager Empfangsdame Geschäftsführer Vize-  
 direktor Haushaltleiterin Telefonistin Personal  
 Assistant Etagengouvernante Chef de partie  
 Assistant Front Office Manager Shift Leader  
 Junior Sous chef Sales-Sekretärin Commis de  
 cuisine Reservationssekretärin Purchaser Chef  
 pâtissier Economatgouvernante Frühstück-  
 aushilfe Kellermeister Einkäufer Executive chef  
 Guest Relation Manager Personalchef Stewart  
 Receptionistin Barfachfrau Restaurant-Leiter  
 F&B-Controller F&B-Sekretärin Portier**

Zertifiziertes Qualitätssystem  
  
 ISO 9002/EN 29002  
 Reg. Nr. 11735-01

**Die Nr. 1 für Temporär-, Dauer- und Kaderstellen  
in Hotellerie, Gastronomie und Event**

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

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

**Adecco**

**HOTEL & EVENT**

## JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

**Service-Mitarbeiter:** Als gelernte oder erfahrene Kraft beherrschen Sie das Ganze. Sie lieben den Gast und er dankt es Ihnen. Service ist für Sie auch ein kommunikativer Beruf, der viel Gespür verlangt. Namhafte Lokale und grosse Betriebe warten auf Sie, melden Sie sich einfach und unverbindlich in **Zürich**.

**Chef de partie:** Sie sind bereit, Verantwortung zu übernehmen und freuen sich immer wieder über das Gelingen Ihrer Arbeit. Sie haben kochen gelernt und wollen sich spezialisieren. Wir sind Ihnen gerne bei der Wahl der für Sie geeigneten Stelle behilflich. Rufen Sie in **Zürich, Basel oder Luzern** an.

**Réception:** Sie empfangen den Gast und wissen, was es braucht, ihn spüren zu lassen, dass er willkommen ist. Sie können sich gut in Französisch und Englisch verständigen, sind administrativ versiert und benutzen selbstverständlich moderne Hilfsmittel. Wenn Sie eine KV-Ausbildung oder bereits Erfahrung in der Hotellerie mitbringen, melden Sie sich in **Zürich, Basel oder Luzern**.

**Maître d'hôtel:** Sie werden von Ihren Gästen sowie von Ihren Mitarbeitern respektiert und sehr geschätzt. Mit Ihrem Können, Ihrem Auftreten und Ihrem Führungs- und Organisationstalent verleihen Sie einem gepflegten 4\*-Hotelbetrieb in der Nähe von Basel den nötigen Glanz. **Basel**

**Betriebsassistenten m/w:** Sowohl an der Front sowie in der Administration sind Sie die kompetente Person, die alles im Griff hat. Mit der HFS als Basis oder entsprechender Berufserfahrung besprechen wir gerne unsere vielseitige Palette von Angeboten. Ob im Bankettbereich, im Einkauf, als Gastgeberin, wir beraten Sie bei der Auswahl der richtigen Stelle. **Basel, Zürich, Luzern**

**Gouvernante:** Für ein renommiertes Haus auf dem Platz Zürich suchen wir die 1. Frau mit Führungsqualitäten und Organisationstalent, die das Zepter sicher in der Hand hält. Mit Ihrem Wissen und Ihrem Wesen sorgen Sie für ein angenehmes und sauberes Ambiente. Für ein attraktives Angebot als **Generalgouvernante** melden Sie sich in **Luzern**.

**Sous-Chef:** Als gelernte und erfahrene Fachkraft sind Sie der Mann, auf den man zählen kann. Sie kochen mit und vertreten Ihren Chef in allen Belangen. Wenn Sie weiterkommen wollen, melden Sie sich in **Zürich oder Basel**.

**Im Internet:** unter [www.gastronet.ch](http://www.gastronet.ch) finden Sie unsere gesamte Auswahl mit über 300 Stellen in der ganzen Schweiz oder rufen Sie uns einfach unverbindlich an, wir sind jederzeit gerne für Sie da!

**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)

Restaurant **Merz** 7000 Chur

### Küchenchef

Sie sind ein dynamischer Küchenchef mit viel Freude am Beruf, mit Erfahrung in modernen Produktionsmethoden.

Sie sind menschlich und fachlich ein überzeugender Vorgesetzter, Motivator und Organisator.

Als Kadermitarbeiter sind Sie ein Teil unseres kollegialen Führungsteams. Sie wirken aktiv an der Weiterentwicklung unseres Betriebes mit.

Wenn Sie an einer neuen Herausforderung per **1. Februar 2000** oder nach Übereinkunft interessiert sind, so richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Restaurant

**Merz**

Bahnhofstrasse 22

7000 Chur

Telefon 081 257 15 15

Tagesbetrieb, Sonntag geschlossen

P117306/15386

Wallis

Sehr schön gelegenes Feinschmecker-Restaurant oberhalb Sion

sucht ab Mitte Oktober

### Commis de cuisine

motiviert für kreative Küche  
Möglichkeit, französisch zu lernen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Daniel Guerlavais  
3, ruelle desANGES  
1870 Monthey  
Telefon 024 471 37 06

117456/32632



WALDHOTEL NATIONAL

Arosa

Für unser \*\*\*\*-Haus allererster Güte suchen wir eine/n

### Leiter/in Teamwesen

in Jahresstellung. Der Arbeitsbeginn kann noch vereinbart werden, jedoch spätestens per 1. Oktober 1999.

Haben Sie eine administrative Ader, Grundkenntnisse in der Mitarbeiteradministration von A (Arbeitsvertrag) bis Z (eugnis), tragen gerne Verantwortung, sind selbständiges Arbeiten gewohnt, wollten schon immer in der Ferien-Hotellerie tätig sein, haben innovative Ideen und möchten in einem jungen, aufgestellten Team Berge versetzen, dann schicken Sie uns doch Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

Allfällige Fragen beantworten wir Ihnen natürlich gerne bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa.

WALDHOTEL NATIONAL  
Herrn Daniel Bieri, Direktor  
7050 Arosa  
Telefon 081 377 13 51



16390/1740

### Betriebsassistent/-in Administration für Personalrestaurant (50-60% Teilzeit)

Kfm. Grundausbildung mit  
Berufspraxis

In unserem für Qualität und Vielfalt bekannten Personalrestaurant in Zürich-Oerlikon verwöhnen wir im täglichen Mittagsservice rund 800 Gäste mit unserer internationalen Küche.

Zur Ergänzung unseres eingespielten Teams suchen wir eine/n Betriebsassistenten/-in für die administrativen Belange wie Korrespondenz, Rechnungswesen, Offertwesen, Menükarten-Gestaltung sowie für Ferienablosungen. Die Einsatzzeiten sind Mo-Fr jeweils ca. 4 Std. nach Absprache.

Sie verfügen über einen KV-Abschluss, Berufspraxis (evtl. Gastgewerbe) sowie Zahlenflair und sind ein versierter EDV-Anwender (Office 97). Ausserdem sprechen Sie neben perfektem Deutsch auch Englisch und evtl. Französisch.

Interessiert? – Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an Claudia Coos, von der Personalabteilung.

Oerlikon Contraves AG  
Birchstrasse 155  
CH-8050 Zürich  
Telefon +41 1 316 22 11

Oerlikon Contraves

### HOTEL EXCELSIOR

\*\*\*\*

Arosa

Herzlich willkommen  
in unserem traditionsreichen \*\*\*\*Hotel, welches, mit viel Charme und an schönster Sonnenlage, von Dezember bis April 120 Gäste aufnehmen kann.

Auf die kommende Wintersaison, ab Mitte Dezember, werden wir folgende Stellen neu besetzen:

**Empfang:** 1. Hotelsekretärin (Fidelio/MS Office 95/97)  
Hotelsekretärin-Rezeptionistin  
Nachtportier (EDV-Kenntnisse werden nicht benötigt)  
Chauffeur

**Service:** Hotel-Bar: Chef/in oder Chef de bar  
Demi-chef/in de bar  
Hotel-Restaurant: Commis de rang/  
Jungkellnerin

**F&B-Bereich:** Gouvernante für Economat/Office  
Officebursche

**Etage:** Gouvernante für Etagen-/Hotelbereich  
Zimmermädchen

**Küche:** Chef de partie  
Commis de cuisine/Jungkoch  
(ausschliesslich marktfrische Küche)  
Küchenbursche

Planen Sie als qualifizierte/r, fröhliche/r Mitarbeiterin/Mitarbeiter den Winter in Arosa?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder geben Ihnen gerne erste telefonische Auskünfte:  
Frau Margot Osse – Hotel Excelsior – 7050 Arosa  
Telefon 081 377 16 61

117492/1287

HOBART



Wir sind in der gewerblichen Küche ein innovativer Qualitätsbegriff.

Unsere Dienstleistungen im Bereich

## Koch- und Kühlgeräte

wollen wir ausbauen und suchen den tüchtigen

## Regional-Produkteleiter für Kanton Bern und Suisse romande.

Ihr Tätigkeitsbereich:

**Betreuung von Endkunden  
und Grossküchenhandel  
Unterstützung der Fachberater  
im Verkauf  
Vorführung und Einführung  
unserer Geräte vor Ort**

Sie sind kontaktfreudig, bilingue und gelernter Koch mit Erfahrung im Verkauf? Dann passen Sie in unser dynamisches Team.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an

Herrn Jürg Albrecht  
**HOBART (SWISS) AG**  
Farbfhofstrasse 20, 8048 Zürich

116798/251976



Cresta Palace Celerina

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

Als

### Chef de réception

erwartet Sie in unserem renommierten und traditionsreichen Haus eine interessante und vielseitige Aufgabe.

Sie denken unternehmerisch, arbeiten gerne selbständig und initiativ. Sie sind eine dynamische, bestens ausgebildete Persönlichkeit mit sehr guten Sprachkenntnissen und Flair im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern.

Möchten Sie sich in einem anspruchsvollen Aufgabengebiet profilieren?

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Cresta Palace Hotel  
H. P. und E. Herren  
7505 Celerina – St. Moritz

117506/6955



In unseren sehr persönlich geführten Familienbetrieb (\*\*\*\*) mit 55 Betten und regem A-la-carte-Service in Bündnerstube und Restaurant suchen wir per 1. November oder nach Übereinkunft, in Saison- bzw. Jahresstelle:

### Réceptionistin

Wir wünschen uns eine gereifte Persönlichkeit, die ihren Posten selbständig, kompetent und mit viel Freude und Engagement vertritt. Hotelerfahrung, gute Sprachkenntnisse sowie gewandte Computer-Anwenderkenntnisse sind erforderlich. Möchten Sie gerne Näheres wissen? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit anschliessendem Vorstellungsgespräch.

Familie Erika und Beat Glau-Casty  
Telefon 081 911 12 28  
Fax 081 911 43 84

117471/1444

Weinkultur seit 1834  
**EMIL NÜESCH**

Mit hochstehenden Qualitätsweinen aus eigener Produktion und namhaften Kelterungen aus dem In- und Ausland haben wir einen bedeutenden Marktanteil erworben. Infolge bevorstehender Pensionierung unseres derzeitigen Repräsentanten suchen wir eine

**Verkaufspersönlichkeit**

In dem Ihnen anvertrauten Verkaufsgebiet pflegen Sie die guten Verbindungen zur Gastronomie sowie der Privatkundschaft und fördern den Verkauf eigener Markenweine. Nach einer gezielten Einführung werden wir Ihnen Kunden im Kanton Zürich zur selbständigen Betreuung anvertrauen.

Idealerweise haben Sie Ihre Begeisterungsfähigkeit und Ihren Verkaufserfolg bereits in einem ähnlichen Gebiet der Getränke- oder Nahrungsmittelbranche bewiesen. Als dynamischer Verkäufer finden Sie eine entwicklungs-fähige Position vor und werden auch die Erfolgs-beteiligungsschätzen, die das Fixum und die Vertrauens-persen ergänzen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so rufen Sie uns über **Telefon 071 722 22 22** an (Herr Reto Nett verlangen), oder bewerben Sie sich schriftlich. Diskretion ist bei uns Ehrensache.

Emil Nüesch AG, Hauptstrasse 71, 9436 Balgach  
116653/261165

**Restaurant / Trattoria zur Post**

Infolge Neuorganisation unseres Betriebes suchen wir per 1. November 1999 oder nach Übereinkunft für unsern lebhaften, anspruchsvollen und abwechslungsreichen Betrieb eine/n

**Küchenchef/in**

welchem oder welcher wir die Verantwortung unserer Küche sowie die dazugehörigen Nebenbereiche als Kadermitglied übertragen möchten. Gerne würden wir eine/n jüngere/n, initiative/n Berufsmann/- oder Berufs-frau/-in unserem Team willkommen heissen, der/die uns unterstützt, unsere anspruchsvollen Ziele zu verwirklichen. Zudem sollten Sie in der Lage sein, die Küche zusammen mit entsprechenden Küchenmitarbeitern alleine zu bewältigen.

Einem/r Fachmann oder Fachfrau mit entsprechenden Qualifikationen und Erfahrung, im speziellen der Küche italienischer Ausrichtung, bieten wir zeitgemässe Anstellungsbedingungen sowie ein der Verantwortung entsprechendes Grundgehalt mit attraktiver Beteiligung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn R. Huber, Poststrasse 4, 8610 Uster, oder rufen Sie uns einfach über **Tel. 01 940 17 47** an.  
P 117099/156558

Für unser kleines Speiselokal (17 Punkte Gault-Millau, 2 Sterne im Guide Michelin) in Uetikon am See (rechtes Zürichseeufer) suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

**Servicefachangestellte/n**

Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team, haben Sie noch Freude an Ihrem Beruf, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten gute Entlohnung, Sonntag und Montag frei, 5 Wochen Ferien, gutes Arbeitsklima und auf Wunsch ist ein Zimmer vorhanden.

Haben Sie Interesse? Dann schicken Sie doch einmal Ihre Unterlagen oder rufen uns an (I. Hussong verlangen).

Nur mit B- oder C-Bewilligung möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund

I. Hussong  
Kleindorfstr. 61  
8707 Uetikon am See  
Tel. 01 920 63 60  
117350/294128

**Aller Anfang ist schwer !**

Sie sind jung, dynamisch, voller Pläne, haben eine gute F&B-Ausbildung, möchten in einer expandierenden Hotelgruppe mitarbeiten und Ihre ersten selbständigen Schritte machen ?

Dann sind Sie unser

**DIREKTOR w/m**

für unser Hotel Hertenstein in Weggis.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:



Hans Zurbrügg & Marianne Gauer AG  
J.-M. Rupp, Generaldirektor  
Engenstrasse 54 A, 3012 Bern  
117266/32268



Welche Vorsätze möchten Sie 1999 noch realisieren?

**Chef de réception m/w**

- Zürich City und Grossraum Zürich: Für gut etablierte Häuser suchen wir qualifizierte Kandidaten/-innen, welche bereits über Erfahrung in ähnlicher Position verfügen und bereit sind, Verantwortung zu übernehmen. Neben den üblichen Aufgaben bietet sich die Gelegenheit, in den Bereichen Sales und Marketing sowie Budgetierung erste Erfahrungen zu sammeln. Geboten werden interessante, abwechslungsreiche Stellen mit aussichtsreichen Zukunftsperspektiven.
- Ein tolles Angebot für sportliche (und auch weniger sportliche) Bewerber: zwei modern geführte Betriebe in Skigebieten der Innerschweiz und in Graubünden bieten jungen Berufsleuten einen Arbeitsplatz mit vielseitigen Aufgaben und Verantwortung. Sie sollten Spass haben am Umgang mit Menschen, die internationale Ambiance geniessen, und die reibungslose Organisation Ihrer Abteilung dürfte Ihnen keinerlei Mühe bereiten.

**Restaurantleiter/Maître d'hôtel/  
Chef de service m/w**

- Renommierte Hotel- und Restaurantbetriebe suchen Gastgeber, welche mit Überzeugung für eine aufmerksame Dienstleistung am Gast und mit Flair für geregelte Abläufe hinter den Kulissen sorgen. Wenn Sie gerne in dynamischen und lebhaften Betrieben arbeiten würden, wo man Ihnen auch etwas Bewegungsfreiheit lässt, dann haben Sie unter folgenden Betrieben die Qual der Wahl:
- Restaurationsleiter in einem harmonisch in die Landschaft eingebetteten Seminarhotel an der Achse Zürich-Chur gelegen
  - Restaurationsleiter in einem kleinen Gourmet-Hotel im Grossraum Zürich
  - Restaurationsleiter in einem Punkte-Restaurant mitten in der Zürcher City
  - Gastgeber in einem Innerschweizer Skigebiet
  - Gastgeber in einem vielseitigen Restaurationsbetrieb mit regem Bankett- und Seminargeschäft am Zürisee
  - Maître d'hôtel in einem renommierten Haus in schönster Lage, mitten in Luzern
  - Maître d'hôtel in einem Kurhotel in der Nordwestschweiz
  - Chef de service in einem sehr anspruchsvollen Tagesbetrieb in Basel.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Diskretion ist selbstverständlich.

**HoReGa Select AG**

Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 75, Fax 061 281 75 45  
E-Mail: info@horega.ch  
http://www.horega.ch  
117498/208191



**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:

**Etagengouvernante  
2. Gouvernante**

**Chef pâtissier  
Commis de cuisine**

**Chef de rang  
Servicefachangestellte**

**Betreuerin für Kinderclub**

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  
117432/8655



Unser Auftraggeber ist ein renommiertes, sehr gut situiertes 3\*-Hotel in der Nordwestschweiz. Auf diesen Herbst und Winter sind folgende Positionen neu zu besetzen:

**Küchenchef**

Wir sind auf der Suche nach einem jungen, ehrgeizigen, organisatorisch starken und belastbaren Fachmann, welcher auch Erfahrung in der gepflegten Fischküche mitbringt und der trotz des grossen Umfangs, welches Bankette und Anlässe mit sich bringen, seine Aufgaben mit Kreativität und Liebe zum Detail wahrnimmt. Sind Sie einerseits ein Anhänger der marktfrischen und saisonalen Küche? Und bringen Sie andererseits die notwendige Erfahrung in ähnlicher Position mit, um eine Brigade mittlerer Grösse effizient zu kontinuierlich ausgezeichneten Leistungen zu motivieren? Und wenn Sie dazu auch Spass an der fachgerechten Ausbildung von Lehrlingen haben, dann sind Sie hier genau richtig!

**2. Réceptionist/in**

Den ersten Eindruck des Hauses verdankt man Ihnen! In diesem renommierten Business-Hotel sind Sie nämlich mit einem sympathischen und kompetenten Auftreten im Mittelpunkt des Geschehens und stehen sowohl den Gästen mit Rat und Tat als auch der Direktion in allen Belangen zur Seite.

Wir suchen eine junge Dame (oder Herr) mit der notwendigen Erfahrung, welche/r problemlos D/E/F-stilischer in Wort und Schrift beherrscht und bereits auf Fidelio gearbeitet hat. Neben einem gepflegten Auftreten erwarten wir Belastbarkeit, die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen sowie die Fähigkeit, unternehmerisch zu denken und selbstständig zu handeln um eine optimale Auslastung im Rooms-Bereich zu erzielen.

**Gouvernante**

Wenn Planung, Organisation und ein perfektes Funktionieren der rückwärtigen Dienste Ihre Stärken sind, dann muss Sie diese Stelle interessieren. Sie stehen nämlich strategisch mitten auf der Drehscheibe des Hauses und bieten der Geschäftsleitung eine Unterstützung, auf die man sich verlassen kann: Sie haben alle Stricke in der Hand, um die Abläufe optimal zu koordinieren. Schlussendlich sollten Sie den Ehrgeiz haben, mit persönlichem Einsatz dafür zu sorgen, dass sich der Betrieb immer von seiner besten Seite zeigen kann. Wir suchen die versierte Hauswirtschaftsleiterin mit Sinn für Ästhetik, Ordnung und Sauberkeit sowie Erfahrung in der Ausbildung von Hofa-Lehrlingen. Als Gegenleistung für einen tatelosen Einsatz kommen Sie in den Genuss von geregelten Arbeitszeiten und einer angemessenen Entlohnung.

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

**HoReGa Select AG Kaderberatung**

Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 91  
http://www.horega.ch  
E-Mail: info@horega.ch  
117413/208191



**DER FRISCH-FISCH**

Wenn FRISCH-FISCH etwas ist, was Sie interessiert, dann melden Sie sich bei uns für die freie Stelle.

**Die Beratung von Kunden**

und

**der Verkauf am Telefon**

von Fischprodukten für den Detailhandel, für die Metzgereifachgeschäfte und die Betriebsgastronomie ist die hauptsächliche Tätigkeit.

Interessiert? Rufen Sie an.

Herr René Dörig informiert Sie gerne persönlich.

Dörig & Brandl AG, Comestibles Import  
Gaswerkareal Nord, Ballonstrasse 24  
8952 Schlieren, Telefon 01/730 52 53  
117536/15960



**SCHIFF**

KLAR ZUM AUSLAUFEN - SOBALD DER AN BORD IST.

**CHEF DE CUISINE**

À LA CARTE. BANKETTE. SEETERRASSE. LEHRLINGSAUSBILDUNG. PLANUNG. KALKULATION. FÜHRUNG.

JUNGE, EHRGEIZIGE MANN- UND FRAUSCHAFT SEGELT AUF ZU NEUEN Ufern - UND FREUEN SICH AUF DEN **KULINARISCHEN NAVIGATOR**.  
**BOARDING: AB 1. OKTOBER ODER NACH VEREINBARUNG.**

UNTERLAGEN AN ROLF MÜLLER

SEEHOTEL SCHIFF, 8268 MANNENBACH. **FON 071 663 41 41.**

seehotel-schiff@swissonline.ch/www.seehotel.ch

117056/17584





Rote Wüste – Ayers Rock – Strände – Krokodile – Freiheit und Abenteuer. Australien – die kommende Traumdestination.

Für die boomenden Restaurants mit Bar in **Zürich** und **Winterthur** – lifestyle-orientierte Erlebnisgastronomie – suchen wir zur Verstärkung unserer multikulturellen Teams **zukünftige Kadermitarbeiter/innen**

**Ihr Idealprofil:** Eine gesunde Mischung aus Gastgeber/in, Organisationstalent, betriebswirtschaftlich denkendem Teamplayer mit Führungspraxis. Ausserdem haben Sie eine sympathische und positive Ausstrahlung, sind unkompliziert und **frontorientiert**. Alter idealerweise: 25–35 Jahre. Die Absolvierung einer höheren Gastronomiefachschule wäre von Vorteil.

Möchten Sie ausserdem gerne beim Aufbau einer jungen Kette dabei sein? Dann senden Sie uns am besten Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**OUTBACK COMPANY AG**, Anita Wiesner  
Industriest. 42, 8117 Fällanden  
Tel. 01 826 02 30

117161/383407

**Andermatt** AM GOTTHARD

Eine der schneesichersten Skiregion Europas



**ARBEITEN WO ANDERE URLAUB MACHEN**

Möchten Sie in einem jungen, kreativen Team arbeiten???

In unserem persönlich geführten Familien-Hotel sind auf die kommende Wintersaison noch folgende Stellen neu zu besetzen.  
Eintritt Mitte Dezember 1999 bis ca. Mitte April 2000

**RÉCEPTIONISTIN**

mit fundiertem Fachwissen und Berufserfahrung

...

**KÜCHENCHEF**

KREATIV, INITIATIV

welcher unsere renommierte und gepflegte Küche in's neue Jahrtausend führt

...

**COMMIS DE CUISINE**

...

**SERVICEFACHANGESTELLTE / ER**

...

**Wir bieten Ihnen:**

- eine interessante, vielseitige und selbständige Arbeit
- Jahresstelle oder Saisonstelle
- ein gutes Arbeitsklima in einem vielfältigen Hotel

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

**HOTEL MONOPOL - METROPOL**  
FAMILIE WENGER  
6490 ANDERMATT

Telefon 041 / 887 15 75 / Fax 041 / 887 19 23

Home: [www.monopol-anderermatt.ch](http://www.monopol-anderermatt.ch)

E-mail: [hotel-monopol@bluewin.ch](mailto:hotel-monopol@bluewin.ch)

117463/850



**HOTEL ZUM STORCHEN**

Eine nicht alltägliche Stelle erwartet Sie in unserem traditionellen Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen jungen

**F&B KontrolleurIn**  
**EinkaufschefIn**

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- F&B Kontrolle sämtlicher Verkaufsstellen
- Lagerbuchhaltung
- Durchführung und Auswertung des Inventars
- Erstellen des Monatsrapportes
- Getränke Einkauf

Wenn Sie den Schritt in eine Kaderposition wagen möchten, möglichst über einen Hotelfachschul-Abschluss verfügen, verantwortungsbewusst sind, Freude am Umgang mit Zahlen haben und über eine exakte Arbeitsweise verfügen, dann zögern Sie nicht und senden Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an unseren Personalchef, Herr R. Liechti.

**HOTEL ZUM STORCHEN**  
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich  
01/227 27 27

117463/8143

**Sunstar\*\*\*\***  
Hotel Grindelwald



Führendes \*\*\*\*Hotel mit 400 Betten, Spezialitäten- und Familienrestaurant, Bar & Lobby, Disco, Seminar und Kongresse.

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Möchten auch Sie in einem topmotivierten Team mithelfen, neue Akzente zu setzen und gemeinsam in einem renommierten Haus neue Wege mitzugehen? Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf kommende Wintersaison per Mitte Dezember noch folgende Mitarbeiter

**Réception:**

**Réceptionist/in**  
(D/E/F und Berufserfahrung)

**Küche:**

**Chef de partie**  
**Chef pâtissier**  
**Commis de cuisine**  
**Commis pâtissier/ère**

**Hotelrestaurant:**

**Kellner**  
**Servicemitarbeiterinnen**

**Restaurant**

**Äpli/Adlerstube: Servicemitarbeiterin**

**Bar & Lobby:**

**Barmaid, Commis de bar**

**Housekeeping:**

**Portier/Zimmernädchen**  
für den Bereich Wareneinkauf, Lagerverwaltung, Office und Kaffeeküche

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann zögern Sie nicht und richten Ihr Schreiben an Herrn

Thomas Schaad, Sunstar Hotel, CH-3818 Grindelwald  
Telefon 0041 33 854 77 77, Fax 0041 33 854 77 70  
E-mail: [Sunstar.grindelwald@berneroberland.ch](mailto:Sunstar.grindelwald@berneroberland.ch)

**Sunstar\*\*\*\***

Hotels befinden sich in:

Arosa · Davos · Flims · Lenzerheide · Grindelwald · Wengen · Villars

113636/14737

**hoteljob**

**SUCHEN SIE  
EINE STELLE?**

Telefon 031 370 43 33

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

113663/84735



**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)

**Hotel Schweizerheim**  
3823 Wengen/Berner Oberland

Für die kommende Wintersaison

**Zimmernädchen/Tournante**

gesucht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

H. und E. Läuener-Kläy  
Telefon 033 855 11 12

117352/70637

Wir suchen für unser italienisches Restaurant in Zofingen per sofort oder nach Vereinbarung

**Serviertochter** oder  
**Kellner**

Interessenten melden sich bitte über  
Telefon 062 751 93 77 (10–14 Uhr oder  
18–23 Uhr), Herrn Antonazzo verlangen.

102594/30251



In unser Team suchen wir für  
Anfang Dezember  
aufgestellte, erfahrene

**Réceptionistin (D, E, F)**

Haben Sie Freude an internationaler  
Kundschaft und helfen Sie gerne im  
Service mit, dann sind Sie die  
gesuchte Mitarbeiterin.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen,  
senden Sie Ihre Bewerbung an  
folgende Adresse:

**HOTEL METROPOL**  
Franziska und Gabriel Taugwalder  
3920 Zermatt  
Telefon 027 966 35 66

117256/92225

**Meiringen  
Region  
Hasliberg** **BRIENZ**

Brienz Meiringen Hasliberg hat sich zu einer starken Sommer- und Winter-Feriedestination zusammengeschlossen. Die Destination bietet schweizweit einzigartige Attraktionen wie das Freilichtmuseum Ballenberg, den Erlebnisweg Muggestutz, die Dampfbahn auf das Brienz Rothorn, die Aareschlucht, die Reichenbachfälle (Sherlock Holmes lässt grüssen), die Alpenpässe Grimsel und Susten, den Brienzsee und die Skigebiete Hasliberg und Axalp. Selbstverständlich sind auch Unterhaltungsmöglichkeiten aller Art und die einzigartige Schönheit des Rosenlauis und von Engstlen Bestandteil der für den Gast sehr attraktiven Feriedestination. Eine weitere Ergänzung, der Alpen-Tower auf Planplatten, ist im Bau und wird im Dezember 1999 eröffnet.

Engagierte Mitarbeiter/innen, die lieber agieren als reagieren, offene und aktive Leistungsträger und eine Bevölkerung mit einem hohen touristischen Verständnis freuen sich, Sie als neue/n

**Tourismsdirektorin/Tourismsdirektor**

kennenzulernen.

Wir erwarten von Ihnen ausserordentliche Leistungsbeurteilung, eine hohe soziale Kompetenz, die es Ihnen ermöglicht, die Mitarbeiter zielorientiert zu führen und bestehende Partnerschaften mit Kunden, Touroperatoren, Journalisten, Leistungsträgern und der Bevölkerung aufrechtzuerhalten und auszubauen. Dass Sie kommunikativ sind, Fremdsprachen beherrschen, Front-, Führungs- und Marketingenergie (möglicherweise sogar im Tourismus) und den Willen zur Umsetzung besitzen, ist selbstverständlich. Sie freuen sich, zukünftig in einer aufstrebenden Region zu wohnen und sich zu integrieren.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung bis 15. 9. 1999 an:  
**IMPLEMENTUS**, Gärbiggässli 1, 3855 Brienz. Weitere  
Auskunft: Heinz Egli (Tel. 033 951 36 51 oder E-Mail  
106127.431@compuserve.com). Diskretion zugesichert!

117354/85463

**GRAND HOTEL**

**REGINA**  
\* \* \* \*

Erstklasshotel inmitten der herrlichen Schnee- und Sportwelt von Adelboden im Berner Oberland. 90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison von Mitte Dezember bis Anfang April folgende motivierte und «aufgestellte» Mitarbeiter/innen:

**Réception:** **Réceptionist/in**  
mit guten Fidiolikenntnissen

**Küche:** **Chefs de partie**  
(Saucier, Entremetier, Pâtissier)

**Service:** **Barmaid**  
**Servicemitarbeiter/innen**  
für unseren Pensionservice

**Etage:** **Hotelfachassistentin**  
**Portier**  
**Zimmernädchen**

Wir bieten Ihnen Saisonstellen mit vielfältigen sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.



Esther und Thomas Reimann  
**Grand Hotel Regina**, 3715 Adelboden  
☎ 033 673 83 83, Fax 673 83 80  
E-mail: [regina-adelboden@bluewin.ch](mailto:regina-adelboden@bluewin.ch)

116813/269832

**GSTAADERHOF**

HOTEL \* \* \* \*

Member of TOP International Hotels

Für unser 120-Betten-Hotel suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine/n

**Chef de réception**

(Sie oder Er)

Sind Sie auf der Suche nach einer neuen, interessanten Herausforderung. Lieben Sie den Kontakt mit Menschen. Tragen Sie gerne Verantwortung. Sind Sie sich gewohnt, selbständig zu arbeiten. Verfügen Sie über Organisationstalent und gute Sprachkenntnisse (D, F, E). Haben Sie bereits Erfahrung in einer ähnlichen Funktion gesammelt.

Ein aufgestelltes Team erwartet Sie. Gerne möchten wir Sie kennenlernen und Ihnen unseren Betrieb persönlich vorstellen. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

**HOTEL GSTAADERHOF**  
Doris und Jost Huber  
CH-3780 Gstaad  
Telefon 033 748 63 63, Fax 033 748 63 60  
[www.gstaaderhof.ch](http://www.gstaaderhof.ch)  
E-mail: [gstaaderhof@gstaad.ch](mailto:gstaaderhof@gstaad.ch)

117407/67202

Adelboden

# EXPRESS-STELLENVERMITTLUNG

Für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen aus Hotellerie und Gastgewerbe

## Service de placement express

Pour employeurs et employé/e/s de l'hôtellerie et de la restauration

Suchen Sie qualifizierte Arbeitskräfte?

Unter den folgenden Stellengesuchen befindet sich vielleicht genau die Person, die Ihnen noch gefehlt hat. Mit einem Abonnement der Express-Stellenvermittlung erhalten Sie so viele Bewerbungstalons, wie Sie wünschen: während 6 Monaten für Fr. 315.-, während 1 Jahr für Fr. 550.- (exkl. MWSt).

Cherchez-vous des travailleurs qualifiés?

Parmi les demandes d'emploi ci-dessous, il se trouve peut-être la personne qui vous manque. Abonnez-vous au Service de placement express et vous recevrez autant de talons de candidatures que vous souhaitez. Coûts pour 6 mois: fr. 315.-, pour 12 mois: fr. 550.- (TVA exclue).

hoteljob

031 370 42 79

(8.00h - 12.00h, 13.30h - 17.00h)

Fax 031 370 43 34

www.hoteljob.ch

Stellengesuche/Demandes d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
821	Chef de partie	31	PT	C	sofort	P/F/I	5*-Hotel
825	Küchenchef	35	AT	A	n. Ver.	D/E	zus. mit 826
834	Küchenchef	31	CH	Okt.	D/E		Rest., Bern + Umgeb.
836	Alleinkoch	45	CH	Okt.	D/I/F		Tagesbetrieb, Zürich
838	Koch	25	BE	A	Dez.	F/D/E	zus. mit 837
840	Küchenchef	41	FR	C	Okt.	F/D/E	BE/LU/ZH
842	Pâtissier	42	FR	G	Okt.	F/D	BS/BL
845	Sous-chef	29	CH	n. Ver.	D/F/E		4-5*-Hotel
849	Küchenchef	31	FR	A	Dez.	F/D	West-CH
856	Commis de cuisine	26	FR	A	sofort	F	Kleinbetrieb

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
814	Barman	26	CH	Nov.	D/E/F	VS/Zermatt	
815	Chef de service/w.	44	CH	Okt.	D	Tagesbetr., Thun	
817	Chef de service/m.	36	IT	C	Dez.	I/D/E	
822	Chef de rang/m.	46	CH	sofort	D/I/F	Rest., Zürich	
824	Sefa	34	CH	Nov.	D	CH/AR/GR	
826	Chef de rang/w.	33	PT	B	n. Ver.	P/D/I	zus. mit 825
827	Chef de rang/m.	26	AT	A	Dez.	D/E/F	Skigebiet
835	Chef de service/w.	30	CH	Nov.	F/D/E	NE/VD/FR	
844	Chef de rang/m.	33	CH	Dez.	D/F/E	3*-Hotel, Lausanne	
847	Barmaid/Sefa	26	CH	Nov.	D/F	GR/Berner-Oberl./VS	
848	Sefa	24	AT	B	Dez.	D	Buchs/St. Gallen
850	Sefa	56	CH	Okt.	D/F/E	BE/SO/VD	

851	Chef de service	43	HR	B	sofort	D/E	TG/SH
852	Sefa/Bardame	30	IT	A	Dez.	I/D	Bern
854	Chef de service	35	AT	C	Dez.	D/E	3*-4*-Hil./Interlaken

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
551	Réceptionsprakt./m.	29	CH	sofort	D/E		
660	Rest.leiter/m.	35	CH	sofort	D/F/E	Zürich, AG	
816	Réceptionistin	29	CH	sofort	E/D	Zug/Zürich	
819	Réceptionistin	26	CH	n. Ver.	I/D/E	5*-Hotel, Tessin	
823	Anfangsrécept./m.	25	CH	Okt.	D/F/E	ZH	
828	Réceptionistin	28	CH	n. Ver.	D/E/F	3*-4*-Hotel, BE-Oberland	
829	Réceptionistin	22	CH	Nov.	D/F/E	3*-4*-Hotel, VD/VS	
832	Réceptionistin	28	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Heim, BE/FR	
837	Réceptionistin	23	AT	A	Dez.	D/E/F	zus. mit 838
841	Anfangsrécept./w.	23	CH	Dez.	D/F/E	BE/LU/BS	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
758	Gouvernante	22	IT	C	Dez.	I/D/F	4*-5*-Hotel, Thun/Bern
818	Haushilfe/w.	21	FI	A	Nov.	F/D/E	
820	Nachtportier	62	CH	Dez.	D/F/E	GR/BE-Oberl.	

830	Nachtportier	28	IT	A	Dez.	I/D/E	4*-Hotel
831	Buffetdame	45	CH	Okt.	D		Café/Heim/TG/SG
833	Zimmerfrau	27	PT	A	Dez.	P/D/F	Hotel, ZH/LU
843	Haushaltleiterin	32	CH	n. Ver.	D		Heim/Hotel, Ost-CH
846	Hofa	43	CH	Okt.	D/F/E		Winterthur/SG
853	Küchenhilfe/w.	32	PH	B	Nov.	E/D	Bern + Umgeb.
855	Zimmerfrau	24	IT	A	Dez.	I	Hotel, GR/St. Moritz

- 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)



117203/84735

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

## HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für unser renommiertes Erstklassenhotel einen jungen, dynamischen

### Event-Manager (w/m)

Mit Ihrem Organisationstalent setzen Sie gute Ideen in die Tat um. Sie sind die gepflegte Persönlichkeit mit sicherem Auftreten und haben bereits Erfahrung in der Hotellerie. Was Sie unbedingt mitbringen müssen

★ Verkaufsstärke ★ Flexibilität ★ Belastbarkeit

Sie sind verantwortlich für das gesamte Bankett-, Seminar- und Cateringwesen sowie den F&B-Verwaltungsbereich. Unterstützt werden Sie bei dieser anspruchsvollen und vielseitigen Aufgabe von Ihrem kleinen Team.

Sind Sie bereit für diese Herausforderung? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto z.Hd. von Christina Waldmeier, Mitarbeiterverantwortliche. Absolute Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

RESTAURANTS · BAR · SALLE DES BALANCES  
TERRASSE · SEMINAR-SERVICE  
HOTEL DES BALANCES · WEINMARKT  
CH - 6000 LUZERN 5 · SWITZERLAND  
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51

E-Mail: balances@tic.ch · Internet: http://www.balances.ch



117414/22683

CARRIERE

Das Casino Kursaal Interlaken ist ein führendes Bankett- und Kongresszentrum in der Schweiz mit ISO-Zertifizierung und G-Qütesiegel. Verschiedene Gastronomiebetriebe wie unser Bistrotrestaurant «Le petit Casino» und das japanische Restaurant «Fujiyama» sowie verschiedene Spielcasinos sind unserem Unternehmen angegliedert.

Wir suchen

## die Leiterin/den Leiter

(Frontbereich)

für das Restaurant Le Petit Casino/Fujiyama.

### Hauptaufgaben

- Führung des Restaurants
- frontorientierte Gästebetreuung
- Mitarbeiterführung
- Angebotsplanung
- Bankettunterstützung im Küchenbereich
- Umsetzung der ISO-Prozesse

### Eintritt

- per sofort oder nach Vereinbarung

### Ihr Profil

- praktische Erfahrung in Küche und Service. Zusatzausbildung (z. B. Hotelfachschule oder Kurse).

### Interessiert?

- Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.



André Mangold / Vizedirektor  
Food & Beverage Manager  
Strandbadstrasse 44  
3800 Interlaken  
Telefon 033 827 61 34

117482/16411

Für unser neuartiges Restaurationskonzept mit Bar, Restaurant und Take away im Herzen der Stadt Bern, suchen wir eine/n

kreative/n & motivierte/n

## Junkoch m/w Chef de Bar m/w Servicemitarbeiter/in

Sie arbeiten gerne an der Front, kennen die kreative Gastronomie und haben die Fähigkeit diese Faktoren in unserem speziellen Betrieb zu nutzen! Wenn Sie noch gerne in einem kleinen Team arbeiten und am Sonntag frei haben, freuen wir uns Ihnen unser Restaurant-Bar vorzustellen.

Jetzt sind wir gespannt und warten auf Ihre schriftliche Bewerbung.

\*nordsüd\*, Frau Anita Zbinden, Aarberggasse 10,  
3005 Bern, 031 312 79 00

P 11769/00082



MATTERHORN-GROUP  
CH-3920 ZERMATT

Für die Wintersaison 1999/2000 suchen wir kontaktfreudige, dynamische Mitarbeiter für unsere Bergrestaurants ROTHORN und SUNNEGGA. Beide Restaurants mit Tagesbetrieb befinden sich inmitten eines wunderschönen Skigebietes oberhalb von Zermatt

**RESTAURANT ROTHORN:**  
Sous-chef  
Köche/Köchinnen  
Servicemitarbeiter/innen  
Geschäftsführer-Assistentin

**RESTAURANT SUNNEGGA:**  
Servicemitarbeiter/innen

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team und geregelte Arbeitszeiten (abends frei).

Über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto würden wir uns sehr freuen!

**Restaurant Rothorn**  
z. H. Herr Patrick Fries  
CH-3920 Zermatt

Tel. ++41 (0)27 967 26 75  
Natal ++41 (0)79 444 60 42

**Restaurant Sunnegga**  
z. H. Herr Pius Parren  
CH-3920 Zermatt

Tel. ++41 (0)27 967 30 46  
Tel. ++41 (0)27 967 29 06



Swiss Deluxe Hotels



Preferred Hotels & Resorts

117440/095871



natürlich **ALPENROSE** geniessen

Haben Sie Lust, in einem Top-Umfeld, mit einem motivierten Team, Überdurchschnittliches zu leisten? Dann sind Sie ab Dezember 1999 vielleicht unser/e neue/r

### Küchenchef

Sie haben eine fundierte Berufsausbildung und freuen sich, unsere Gäste mit Frischprodukten täglich aufs neue zu verwöhnen. Wenn Sie kostenbewusst sind, Freude am Führen von Mitarbeitern haben und auch das Detail mit Liebe pflegen, erwarten Sie eine geräumige, helle Küche mit modernster Technik, einsatzfreudige Mitarbeiter und verwöhnte Gäste.

Haben Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf.

Denise und Daniel Wältli  
Idyll-Hotel Landgasthof Alpenrose  
CH-3858 Hofstetten-Brienz  
Tel. 033 951 14 10, Fax 033 951 44 81

E-mail: alpenrose@switzerland-hotels.ch



117472/16484

Spital **SO**  
Region Oberaargau

Viele Karrieren begannen mit dem Tellerwaschen. Wir suchen per 1. Oktober 1999 oder nach Vereinbarung einen initiativen und tatkräftigen

### Leiter Abwaschküche 100 % (Chief Steward)

- Anforderungen:**
- gute körperliche Gesundheit
  - Bereitschaft für Sa/So- und Abenddienst
  - Führungserfahrung und Teamgeist
  - sehr gute Deutschkenntnisse mündlich und schriftlich

- Wir bieten:**
- modern und neu eingerichtete Abwaschküche
  - Weiterbildungsmöglichkeiten
  - attraktive Arbeitsbedingungen und gute Sozialleistungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Herr Thomas Loew, Leiter Verpflegungsdienst, Tel. 062 916 33 76, gibt bei Bedarf gerne näher Auskunft.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Elisabeth Ulli, Bereichsleiterin Personal, Regionalspital, St. Urbanstrasse 67, 4900 Langenthal, E-Mail: e.ulli@sro.ch.

RE 117473/208688

## Tertianum ZOLLIKERBERG

Wir sind eine Seniorenresidenz mit hohen Qualitätsansprüchen. Die TERTIANUM-Philosophie basiert auf dem Aktivitäts- und Kompetenzmodell. Für unseren Empfangs- und Administrationsbereich suchen wir auf Beginn des nächsten Jahres die

### Leitung Empfang und Administration (w/m)

Sie sind verantwortlich für eine ganzheitliche und gut funktionierende Administration, die im wesentlichen das Personalwesen, die Wohnungsvermietungen, das Rechnungs- und Salärwesen (via Treuhandbüro) und die Gästekorrespondenz beinhaltet. Zugleich sind Sie auch für die Réception zuständig, führen ein kleines Arbeitsteam, mit welchem Sie vielseitige Sekretariats- Koordinations- Organisations- und Überwachungsaufgaben übernehmen und unterstützen die Direktion bei der Gestaltung und Vorbereitung des Kulturprogrammes, bei Hausführungen und Repräsentationspflichten. Diese Position übergeben wir gerne einer berufserfahrenen, leistungs- und gästeorientierten Person mit einer kreativen Ader und sehr guten Umgangsformen. Nutzen Sie Ihre Chance! Wir freuen uns auf Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto, welches Sie an den Direktor, Herrn André Bourgeois und folgende Adresse richten wollen:

TERTIANUM Zollikerberg, Sennhofweg 23  
8125 Zollikerberg  
Telefon 01 396 12 12, Fax 01 396 12 00  
e-mail: info@tertianum-zollikerberg.ch  
www.tertianum-zollikerberg.ch

117474/390550



Wir sind ein junger Betrieb mit einem Hauch von Eleganz und familiärer Atmosphäre.

Unsere Gäste sind es gewohnt, sich mit einem gepflegten und aufmerksamen Service verwöhnen zu lassen.

Sie sind begeisterungsfähig und teamorientiert. Kreativität und Fachwissen nennen Sie Ihr eigen. Dann sind Sie die Frau oder der Mann für unser Team.

Für den kommenden Winter suchen wir nach Absprache folgende motivierte Mitarbeiter:

*Chef de service /w  
Chef de rang*

*Chef de bar /w*

*Réceptionistin*

*Chef de partie*

*Chef pâtissier/-ère*

*Masseurin/Kindergärtnerin*

Nebst zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen, eigenen Mitarbeiterunterkünften bieten wir Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

*Hotel  
La Ginabelle*  
\*\*\*\*\*  
ZERMATT

Familie Abgottspon-Schell, CH-3920 Zermatt  
Telefon +41 27 966 50 00, Telefax +41 27 966 50 10

117422/124699



HOTEL \*\*\*\*  
**KRONE**  
RATHAUSPLATZ • CH-3600 THUN

Das \*\*\*\*-Hotel Krone ist ein traditionsreiches Haus inmitten der Altstadt Thuns. Der Hotel- und Restaurantbetrieb besteht aus 27 Zimmern, einem französischen und einem chinesischen Spezialitätenrestaurant sowie verschiedenen Bankett- und Seminarräumen.

Zur Ergänzung unseres innovativen Kaderteams suchen wir per 1. Oktober 1999 oder nach Vereinbarung in Jahrestelle eine

### Gouvernante 80%

Wenn Sie eine abgeschlossene Lehre als Hofa aufweisen, Freude beim Ausbilden von Lehrlingen haben und selbständiges Arbeiten gewohnt sind, dann sind Sie genau richtig für uns.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

**Hotel Krone**, Herr Klaus Lamprain  
Rathausplatz 2, 3600 Thun  
Telefon 033 227 88 88

117368/34690

Über Aktualitäten und Eventualitäten.

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

# gurten

## NEUERÖFFNUNG

### DER BERNER TRAUMBERG

280 Meter über Bern, autofrei und mit einer eigenen neuen Standseilbahn in 5 Minuten erreichbar, liegt der **Berner Hausberg**. Am 19. November 1999 nimmt die Stiftung «Gurten - Park im Grünen» nach 2-jähriger Bauzeit den Betrieb auf. Die Elemente Essen und Trinken, kulturelle Anlässe unterschiedlichster Art sowie Attraktionen für Kinder stellen neben der wunderschönen Gurtenwiese die wichtigsten Elemente der rund 100'000m<sup>2</sup> grossen Anlage dar.

Für unsere beiden Restaurants, eines mit **à la carte-Spezialitäten**, das andere mit **Selbstwahlbuffet** (welches auch für spezielle Gastro- und Kulturevents verwendet wird), unseren **Gewölbekeller** für Weindegustationen und Spezialanlässe sowie für **Bankette** suchen wir per 1. November 1999 oder nach Vereinbarung

#### Koch (m/w)

Unser Motto heisst auch in der Küche **«Alltägliches aussergewöhnlich gut machen»**. Haben Sie Lust auf Neues? Lieben Sie es, zusammen mit Ihren Arbeitskollegen / Arbeitskolleginnen jedem Gast den Gurtenbesuch zu einem besonderen Erlebnis zu machen?

##### Anforderungen:

- Abgeschlossene Lehre als Koch
- Gästeorientierung (speziell auch Kinderorientierung) steht für Sie an erster Stelle
- Freude an der «ehrlichen» Küche
- Überdurchschnittliches Qualitätsdenken
- Gute Deutschkenntnisse

#### Chef de Service / Kellner/in

Unser Motto heisst auch im Service **«Jeder Gast steht bei uns im Mittelpunkt»**. Können Sie sich vorstellen, als engagiertes Teammitglied und Ideenlieferant diesen Leitspruch umzusetzen?

##### Anforderungen:

- Abgeschlossene Kellnerlehre oder gleichwertige Erfahrung
- Gästeorientierung (speziell auch Kinderorientierung) steht für Sie an erster Stelle

- Perfekte Deutsch- / gute Französischkenntnisse
- Überdurchschnittliches Qualitätsdenken

#### Receptionist/in (Teilzeit)

Unser Motto heisst ebenfalls am Empfang **«Gäste sollen sich bei uns zu Hause fühlen»**. Können Sie sich vorstellen, als engagiertes Teammitglied unsere Gäste zu empfangen, Auskünfte zu erteilen, anfallende Büroarbeiten zu erledigen sowie unsere Merchandising-Artikel zu verkaufen?

##### Anforderungen:

- Gästeorientierung (speziell auch Kinderorientierung) steht für Sie an erster Stelle
- Perfekte Deutsch- / gute Französisch- und/oder Englisch-/Italienischkenntnisse
- Informatikkenntnisse als Anwender/in (Word/Excel)
- Überdurchschnittliches Qualitätsdenken

Zum Aufbau unseres Hauswart-/Reinigungsteams suchen wir per 1. November 1999 oder nach Vereinbarung

#### Raumpfleger/innen

(Teilzeit bis 50 % möglich) Können Sie sich vorstellen, als engagiertes Teammitglied für die Tagesreinigung und Reinigung nach Anlässen besorgt zu sein.

##### Anforderungen:

- Selbständig- und Teamfähigkeit
- Deutsche Muttersprache oder gute mündliche Kenntnisse
- Sie sind bereit, auch an Samstagen und Sonntagen zu arbeiten

#### Hauswart/in

Unser Motto heisst auch im Hausdienst **«Jeder Gast steht bei uns im Mittelpunkt»**. Können Sie sich vorstellen, als engagiertes Teammitglied und Ideenlieferant diesen Leitspruch umzusetzen?

##### Anforderungen:

- Abgeschlossene Berufslehre (handwerkliche Richtung)
- Freude an handwerklicher Arbeit
- Sie bewahren auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf
- Sie sind begeisterungsfähig, arbeiten selbständig und sind teamfähig
- Deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse
- Sie sind bereit, auch an Samstagen und Sonntagen zu arbeiten und sind bereit, Erste Hilfe zu leisten

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse.



Genossenschaft Migros Aare  
Urs Bucher, Personelles  
Industriestrasse 20, 3321 Schönbühl  
Telefon 031 858 88 88

Mehr Informationen über den **Berner Traumberg** erhalten Sie über [www.gurtenpark.ch](http://www.gurtenpark.ch).

M

P 1172003436



#### Stadt Wil

#### Abwechslungsreich-Kreativ-Innovativ

Das **Alterszentrum Sonnenhof Wil** bietet 96 BewohnerInnen ein Zuhause. Weil der jetzige Stelleninhaber **uns verlässt**, um sich beruflich weiterzubilden, suchen wir per 1. Dezember 1999 oder nach Vereinbarung

#### StellvertreterIn des Küchenchefs

Wir verpflegen täglich unsere BewohnerInnen und Gäste mit einer kreativen und marktfrischen Küche und beliefern 2x/Woche (je 50 Mahlzeiten) die Alterssiedlungen.

Verfügen Sie über eine gute Berufserfahrung in der Hotellerie oder Gastronomie und haben Sie Kenntnisse in der Herstellung von verschiedenen Pâtisserie-Produkten?

Wenn Sie Interesse an einer abwechslungsreichen Tätigkeit haben, dann gibt Ihnen unser Küchenchef, Herr Arthur Caratsch, unter Tel. 071 / 913 43 04, gerne weitere Auskünfte.

Bewerbungen sind zu richten an: Alterszentrum Sonnenhof, Herr A. Rosenast, Leiter, Haldenstrasse 18, 9500 Wil

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

P 117201291508

#### Hotel «Post» Bivio

Familie A. Lanz



Ab Dezember, für die kommende Wintersaison, suchen wir

#### Hofa-Praktikantin oder Praktikant

zur Mithilfe im Büro, evtl. in Jahresstelle.  
Zur Ergänzung unserer kleinen Küchenbrigade  
13 Punkte Gault Millau

#### Köchin oder Koch Casserolier

Zur Betreuung unserer liebenswürdigen Hausgäste

#### Saaltochter oder Saalkellner

Für unser A-la-carte-Restaurant

#### Kellnerin oder Kellner

Für die Etagen  
Zimmermädchen  
Portier

Wer den Winter in einem schmucken Bündner Bergdörfchen verbringen möchte, gerne Ski läuft und in einem guten Team arbeitet, ist bei uns genau an der richtigen Stelle.

Senden Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel Post  
Familie Lanz, 7457 Bivio  
Tel. 081 659 10 00  
Fax 081 659 10 01

Wir würden uns freuen, Sie zu unseren Mitarbeitern/-innen zählen zu dürfen.

1171605134



#### METROPOLE HOTEL

★★★★  
INTERLAKEN

Wir, ein modernes Erstklasshotel im Zentrum von Interlaken, eingerichtet mit 97 Zimmern, stilvollen Bankett- und Seminarräumlichkeiten, ital. Restaurant, Panorama-Café Metro-Bar und Hallenbad, suchen in neues Team – so bald als möglich – eine berufserfahrene

#### Etagen-Gouvernante

sowie eine kundenorientierte und flexible

#### Hotelfachassistentin

sowie

#### Etagen-Portier Etagen-Zimmermädchen

mit Deutsch- und Französischkenntnissen, die Erfahrung, Motivation und Ihren Willen in unser Team mitbringen.  
Eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit erwartet Sie in diesen Jahresstellen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:  
Hotel Metropole, z. H. Frau Gabriela Biotti  
3800 Interlaken, Telefon 033 828 66 66

11732510454

Vom Koch  
bis zur  
Gouvernante.

htr

#### Service (w/m)

– gesucht in sehr schönes Speiselokal in der Altstadt von Zürich (SA/50 freil)

– gesucht für ein kleines, gepflegtes, italienisches Spieserestaurant in der City von Zürich

#### Chef de service

– suchen wir für internationalen Hotelbetrieb ausserhalb von Zürich

#### Geschäftsführerass. (w/m)

– für trendigen, nicht alltäglichen Erlebnisbetrieb in Zürich

#### Jungkoch oder Chef de partie

– für Zunfthaus im Herzen von Zürich (SA/50 freil/ohne Zimmerstunde)

#### Sous-chef

– suchen wir für wunderschönen Land-gasthof ausserhalb von Zürich

#### Küchenchef

– gesucht in trendiges, neuorientiertes Stadrestaurant in Zürich (4er Team)

#### 1. Gouvernante

– gesucht in mittelgrossen 4-★-Hotelbetrieb auf dem Platz Zürich

#### Réception oder Reservation

– suchen wir für 4-★-Hotel auf dem Platz 24 (gute EDV-/Sprachkenntnisse sind erforderlich)

#### Chef de réception

– suchen wir für einen Seminarhotelbetrieb an der Stadtgrenze von Zürich

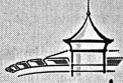
Interessenten melden sich bei Barbara Schwegler oder Roland Eng, oder senden uns ihre gesamten Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73, DOMINO GASTRO, Segnesstrasse 1, 8048 Zürich, E-Mail: [r.eng@dominogastro.ch](mailto:r.eng@dominogastro.ch)

117427251168

# Über Service compris und Exklusives.

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

**CHOCOLINO**

Sie sind voll Freude und Begeisterung. Als erfahrene und qualifizierte

## 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 Dessertträume in dem kreativen

**NICHTRAUCHERLOKAL**

Rufen Sie gleich an! Auf und Davos!

Chocolino  
Das Café-Restaurant mit Wintergarten  
Am Postplatz Promenade 45  
CH-7270 Davos Platz  
Tel. 081 413 68 61, Josef Neff



## chesa ROSATSCH

hotel chesa ROSATSCH  
CH-7505 CELERINA  
TELEFON 081 837 01 01, TELEFAX 081 837 01 00

Unser in Celerinas idyllischem Dorfkern gelegenes Chesa Hotel verbirgt sich hinter über 300 Jahre alten Mauern. In den Beiden Restaurants „Stüvas Rosatsch“ (13P. Gault Millau) und „La Cuort“ sowie in der „Inn Bar“ und den 36 liebevoll gestalteten Zimmern findet der Gast ein typisches engadinisches Ambiente.

Zur Ergänzung unseres Teams wünschen wir uns für die Wintersaison:

### Sous Chef (w/m)

### Koch-Profi (w/m)

### Service-Profi (w/m)

Wagen Sie den Schritt ins wunderschöne Engadin? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung und grüssen Sie mit dem romanischen „Allegra“!

Christian Caflisch, Ihr Rosatsch Gastgeber!  
Lorenzo Blanc, Leiter Restauration  
Alex Peer, Küchenchef

hotel@rosatsch.ch [www.rosatsch.ch](http://www.rosatsch.ch)



**Astoria**

Top \*\*\*-Hotel mit Fitness-Center und viel Animation im sonnigen Arosa

Vom 16. Dezember 1999 bis zirka 24. April 2000 suchen wir Sie:

### Chef de partie

(Ablösung des Küchenchefs)

### Servicefachfrau/-mann

(D/F/E) Schweizer/in, (auch Einsteiger)

Sind Sie kontaktfreudig, aufgestellt, freundlich? Haben Sie Lust, in familiärem Arbeitsklima unsere Gäste zu verwöhnen, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto heute noch zu. Unsere Gäste und auch wir warten auf Sie!

Hotel Astoria, Familie Nick Gartmann, 7050 Arosa  
Telefon 081 378 72 72, Fax 081 378 72 70

117436/1295

Wir suchen für die kommende Wintersaison

### Commis de cuisine

Familie P. Hästler-Eggler  
Hotel Sans-Souci  
3818 Grindelwald

117489/14656



## Über Marketing und Dumping.



Unser idyllisches **Hotel Silvana\*\*\*** mit dem neuen, einmaligen Restaurant «GITZ-GÄDI» (Eröffnung Dez. 99) liegt mitten auf der Skipiste, am Fusse des Matterhorns auf 1900 Metern.

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir auf die kommende Wintersaison (Dez. bis Anfang Mai)

- Jungkoch
- Serviceangestellte mit Berufserfahrung
- Allrounderin für Buffet, Zimmer und Küche

Haben Sie Lust, bei uns dabeizusein, Freude am selbständigen Arbeiten und jederzeit ein Lächeln für unsere Gäste? Möchten Sie viel Spass haben und sich sportlich auf den Ski oder in unserer Badelandschaft vergnügen? Schauen Sie doch kurz in unsere Homepage ([www.zermatt.ch/silvana](http://www.zermatt.ch/silvana)), um nicht die Katze im Sack zu kaufen!

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich:  
Felicitas und Dany Biner  
Hotel Silvana, CH-3920 Zermatt  
P 117098/29438



## Über Internet und nette Gäste.

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

### Disco Joy in Sursee und Disco Scala in Küsnacht a. R.

suchen ab sofort Verstärkung an den Bars (Mittwoch bis Sonntag)

- Barman (80%-100%)
- Allrounder und Aushilfen

Bist Du interessiert?

Dann melde Dich schriftlich und mit Foto.

Disco Joy  
Allmendstrasse 10  
6210 Sursee  
Tel. 041 920 24 25  
Fax 041 920 24 37  
E-mail: disco@joy.ch

P 117480/399437



Spital **SO**  
Region Oberaargau

Gehören Engagement in fachlicher und persönlicher Hinsicht, Teamgeist und Kreativität zu Ihren Stärken?  
Per 1. Januar 2000 suchen wir für unsere 18-köpfige Küchenbrigade einen

### Sous-Chef

**Anforderungen:**

- Diplom als Spitalkoch resp. Gastronomiekoch
- Führungserfahrung und Teamgeist
- Idealalter ca. 35 Jahre mit Praxiserfahrung in ähnlicher Position
- hoher Anspruch an Qualität und Hygiene
- Freude an der aktiven Mithilfe bei der Lehrlingsausbildung
- flexibel und offen für Neues, Interesse an Weiterbildung

**Wir bieten:**

- vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit
- attraktive Arbeitsbedingungen mit entsprechender Entlohnung
- Gelegenheit zur Weiterbildung

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unser Küchenchef Herr Uelwe Macir, Tel. 062 916 33 80.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Elisabeth Ulli, Bereichsleiterin Personal, Regionalspital, St. Urbanstrasse 67, 4900 Langenthal, E-Mail: e.ulli@so.ch.

RE 117475/20698

### OBERWALLIS/GOMS

Auf den Herbst-Winter 1999 suchen wir ein

## DIREKTIONSPAAR

(evtl. Pächter)

für ein familienfreundliches 3-Stern-Hotel-Restaurant. Der Betrieb umfasst 60 Betten, Restaurant mit 50 Sitzplätzen, Saal mit 120 Plätzen und Sonnen-Terrasse mit 60 Plätzen.

**Pächter:** interessanter Mietzins und grosses Potential an Stammkunden.  
Gute Chance für ein junges, dynamisches Gastgeberpaar.

**Anforderungen:**

- Er: Erfahrung als Küchenchef
- Sie: Erfahrung in den Bereichen Service und Réception. Sprachen D/F.

Bewerbung an:  
Imсанд Edgar, 1, rue Chanoine Berchtold, 1950 Sion.  
P 117512/403355

Unsere 15 Köchinnen und Köche freuen sich auf die oder den

### Commis de cuisine

mit denen sie weiterhin unsere Gäste verwöhnen können.

Wenn Sie ausschliesslich mit Frischprodukten zu arbeiten gewohnt sind und Sie die Herausforderung unseres täglich wechselnden Speiseangebots für unser Feinschmecker-Restaurant „Bel Etage“ sowie für unsere Weinstube reizt, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto an unseren Küchenchef Michael Baader, Leonhardsgraben 49, 4051 Basel

PS: Eintritt so rasch wie möglich oder nach Vereinbarung.

117487/25410

## Hotel Alpenrose

Wengen.

### 3823 Wengen Hotel Alpenrose

Hotel mit 75 Betten

Wir suchen für die kommende Wintersaison (ab zirka 15. Dezember) noch folgende Mitarbeiter:

- 1 Réceptionistin (Englischkenntnisse erforderlich)
- 1 Praktikantin für Réception (Englischkenntnisse erforderlich)
- 1 Hausbursche/Etagenportier (Fährsausweis erforderlich)
- 1 Servicefachangestellte für Speisesaal/Bar

Wir erwarten gerne Ihre Unterlagen.  
Familie P. von Allmen  
Hotel Alpenrose, 3823 Wengen  
Telefon 033 855 32 16

117265/37575

**Radisson SAS**  
HOTEL BASEL  
The difference is genuine.

Wir sind ein Geschäfts- und Kongress-Hotel mit 205 Gästezimmern, einer brandneuen lobby und Réception, zwei Restaurants mit über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention-Center, dem Pool-Hot-Club und dem Catering-Service. Unser Hotel gehört zu Europas schnellst wachsender Hotelgruppe. Diese führt gegenwärtig 113 Hotels in 34 Ländern. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Front-Office-Mitarbeiter/in (m/w)**

Als selbständige und diskrete Persönlichkeit sind Sie die erste Kontaktperson für unsere Gäste und verfügen über eine fundierte Ausbildung und Hotelerfahrung. Sie sind mit dem Windows-Umfeld und Fidelio vertraut und kommunizieren gerne in Deutsch, Englisch und Französisch.

**Reservations-Mitarbeiter/in (m/w)**

Als kommunikative und verantwortungsvolle Persönlichkeit tragen Sie aktiv am Erreichen unserer wirtschaftlichen Ziele bei und pflegen rege den Gästekontakt in Deutsch, Englisch und Französisch. Sie sind das Arbeiten mit Windows und Fidelio gewohnt.

Wenn Sie über eine dieser Positionen mehr erfahren möchten, so senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Anouk Steiger, Radisson SAS Hotel Basel, Steinertorstrasse 25, CH-4001 Basel. 117335/3255

**Trends erkennen und Trends setzen**

Tagesmenüs, Snacks, Kaffeepause oder ein Cüppi am Feierabend? In unseren Restaurants Transit, Piazza und Le Café im Shop-Ville des Hauptbahnhofes Zürich bieten wir genau das unseren Gästen an.

Zur Verstärkung unseres Kaderteams suchen wir per Anfang Dezember eine/n

**Restaurantleiter/in**

Sie sind unter anderem zuständig für das tägliche Wohl unserer Gäste, einen optimalen Betriebsablauf, für die Einsatzplanung und Schulung Ihrer Mitarbeiter/innen sowie für die Durchsetzung der betrieblichen Richtlinien.

Wenn Sie zirka 25 bis 40 Jahre alt sind, die Hotelfachschule abgeschlossen haben und einige Jahre Berufs- und Führungserfahrungen sammeln konnten, zudem noch frontorientiertes und selbständiges Arbeiten schätzen, dann schweigen Sie mit uns in das nächste Jahrtausend.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto und freuen uns, Ihnen unser innovatives, trendiges Unternehmen näher vorzustellen.

Candrian Catering AG, Restaurants Bahnhofbuffet, Frau S. Schnyder, Personalverantwortliche, Postfach, 8023 Zürich, Telefon 01 217 15 37, personal@bahnhofbuffet.ch



117503/29870



**Hotel Sofitel**

Wir sind: ein \*\*\*\*-Business-Hotel im Herzen von Zürich mit 168 Zimmern, Gourmet-Restaurant «Diff», und exklusiver Bar «Les Ambassadeurs» und suchen nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

**Bankettkoordinator/in m/w**

Sie gewähren einen reibungslosen Ablauf der Anlässe und sind Ansprechperson sowie Gastgeber für unsere Kunden. Ihre Stärken liegen ganz klar in der Organisation und in der teamorientierten Führung. Sie denken und handeln unternehmerisch und verkauforientiert. Als junge/r, motivierte/r Berufsmann/-frau konnten Sie bereits Erfahrung im F&B-Bereich sammeln.

**Frühstücksmitarbeiter/in**

Sie stehen gerne früh auf und geniessen den frühen Feierabend. Ihr Aufgabengebiet umfasst den Frühstücksservice, die Seminarpausen und den Mittagsservice. Sie bringen bereits Erfahrung im Service mit, möchten unsere internationalen Gäste zusammen im Team verwöhnen und sprechen zudem Deutsch, Englisch und evtl. Französisch.

**Serviceaushilfe**

Sie haben eventuell bereits Erfahrung im Service, sind flexibel, einsatzfreudig und sprechen Deutsch und Englisch.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung in der weltweit tätigen Hotel- und Dienstleistungsgruppe ACCOR.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Frau Beatrice Spreiter steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung (Telefon 01 360 66 62).

Hotel Sofitel  
Stampfenbachstrasse 60  
8035 Zürich



117326/40118



Es ist die Magie des Lichtes, der Farben und des südländischen Charmes, des zauberhaft verträumten Ascona im Herzen der italienischen Schweiz, die einen in den Bann ziehen. Die Ambiance des «Borgo» Ascona ist einzigartig.

Der Reiz des Hotels al porto verbirgt sich an der berühmten Piazza, direkt am Lago Maggiore, wo schützenswerte Innenhöfe, tropische Pflanzen und eine üppige Blumenpracht die Gäste zum romantischen «Wohlfühlen» einladen.

Vier typische Tessiner Häuser bilden das Hotel und die 13 Punkte GaultMillau mit dem Schwerpunkt «Italianità» und Gutes aus dem mediterranen Raum wollen künftig vom begeisterten

**Sous-chef**

als

**Küchenchef**

auf kompetente und tüchtige Art gepflegt und betreut werden (junger Herr oder Dame).

Haben Sie Freude an betriebswirtschaftlichem Denken und Handeln und sind Sie mit Enthusiasmus noch selber am Herd und lassen mit künstlerisch begabter Hand «den Kochlöffel eigenhändig schwingen»? Sind planerische Tätigkeiten wie Rezeptieren und Kalkulieren mittels EDV-Unterstützung keine Fremdwörter?

Wenn Sie Schweizerin oder Schweizer sind oder eine C-Bewilligung besitzen, etwas Italienisch und Deutsch sprechen, dann sind Sie doch die neue Stütze im kleinen, aber jungen al porto-Team.

Sollten Sie auf das al porto und Ascona neugierig und ab Herbst 1999 oder nach Übereinkunft frei sein sowie eine Jahresstelle bevorzugen, dann schicken Sie doch bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Vom al porto erhalten Sie Dokumentationen über das Hotel, das «ristorante» und Ascona.

Schon heute vielen Dank für Ihre Post.

Helène und Frank H. Wolf  
Gastgeber und Inhaber  
al porto Hotel  
Piazza G. Motta  
6612 Ascona

Tel. +91 785 85 55, Fax +91 785 85 56  
Email: info@alporto-hotel.ch

117434/1821

**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 220 Personen. Unsere Gäste können bei uns tagen, Seminare abhalten, Kongresse veranstalten, feiern und vieles mehr. Zudem verfügen wir über eine eigene Ausbildungsabteilung.

Auf Anfang November oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

**Küchenchef/in**

in Jahresstellung

In dieser verantwortungsvollen Position verstehen Sie es, unsere Gäste täglich mit einem abwechslungsreichen, qualitativ hochstehenden, kreativen und zeitlichen Angebot zu begeistern. Sie verfügen über gute Praxis und Erfahrungen in der gehobenen Gastronomie, welche Sie täglich in unser neues Restaurationskonzept einbringen können. Sie wollen eine marktfähige Küche der Saison angepasst umsetzen und mit Eigenprodukten, auch als Gästepräsentate, bereichern. Im weiteren möchten Sie in unserem jungen und dynamischen Team eine wichtige Rolle spielen, die Atmosphäre in unserem Hause entscheidend mittragen und in hektischen Momenten stets die Übersicht und Ruhe bewahren.

Greifen Sie mit uns zusammen nach den Sternen am Kochkunststimm und nehmen Sie diese anspruchsvolle Stelle in Angriff! Eine interessante und ausbaufähige Aufgabe, mit interessanten Arbeitszeiten, ein aufgestelltes Team und ein wunderschöner Arbeitsort erwarten Sie hier am Sempachersee!

Senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an; wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

**Ausbildungszentrum SRK am Sempachersee**

Remo Fehlmann, stv. Direktor  
Postfach 161  
6207 Nottwil

Telefon 041 939 50 50 Telefax 041 939 50 30  
e-mail: fehlmann\_remo\_az\_srk@bluewin.ch

117371/318450



**GRAND HOTEL PARK**

GSTAAD

★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 198 Betten, an exklusiver Lage in Gstaad, sucht ab kommender Wintersaison 1999/2000 folgende bestqualifizierte Kadermitarbeiter/innen:

Grand Restaurant  
1. Maitre d'hôtel

Etage  
1. Etagegouvernante  
2. Etagegouvernante

Küche  
Sous-chef

Über Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf und Foto freut sich:

Grand Hotel Park  
Bettina Althaus  
3780 Gstaad  
Telefon 033 748 98 00  
Fax 033 748 98 08



Swiss Deluxe Hotels

117461/5075



Von Anfang an dabei...  
BBS Gastro AG operated by Kramer Gastronomie sucht per 1. Oktober 1999 oder nach Vereinbarung für Neuübernahme an Top-Lage in St. Gallen...

**Geschäftsführer-Assistenten/-in**

Sie sind eine aufgestellte, frontorientierte und unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Pepp und grossen beruflichen Ambitionen, EDV-Anwenderkenntnisse in Word/Excel von Vorteil. Motivation ist für Sie kein Fremdwort - Stress hingegen schon.

**(Jung-)Küchenchef**

In den verschiedensten Küchen der Welt bewandertes, kreativer, neuzeitlich orientierter und im Kalkulationswesen sattelfester Teamleader mit natürlichem Durchsetzungsvermögen und grosser Übersicht gesucht.

**Jungkoch**

Viel Freude am Beruf und geschicktes Umsetzen des bereits Erlernten sowie das nötige Interesse, Neues zu lernen, sollten Sie an Ihrer neuen Stelle begleiten.

**Servicemitarbeiterinnen (+ Aushilfen)**

Sie, die ausstrahlungsstarke, attraktive, flinke und wache Persönlichkeit mit einem steten «Big Smile» im Gesicht, nach Möglichkeit Service erfahren, gehören zum Herzstück des kommenden Teams.

Wir sind:

- Ein bestbekanntes, in der ganzen Schweiz tätiges Gastrounernehmen
- Verschiedenste Betriebstypen (Business-Hotel, Traditionelle Gastfreundschaft, Themen sowie Trend- und Erlebnisgastronomie) sind unter einem Dach vereint

Wir bieten:

- Professionelles Umfeld
- Zeitgemässe, interessante Entlohnung
- Interne und externe Schulungen
- Gute Aufstiegsmöglichkeiten - interne Karrieren werden gefördert
- Gesicherten Arbeitsplatz

Eine neuzeitlich denkende und handelnde Unternehmung freut sich, Sie in unserem Team willkommen zu heissen. Bitte senden Sie die entsprechenden Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

BBS Gastro AG, Personalbüro/St. Gallen, Förlibuckstrasse 181, 8005 Zürich. Für mehr Informationen steht Ihnen Herr Isenring ab dem 12. September jeweils nach 18.00 Uhr unter der Nummer 079 457 51 51 gerne zur Verfügung.

117351/37687



**SEEPARK HOTEL**

Seminarhotel... interessiert Sie diese Art von Hotellerie? Murten am See... von der Freizeit profitieren? Sprachgrenze... Spass am D-/F-Sprachenspiel?

Wir suchen ab 1. Oktober oder nach Vereinbarung für eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Position in einem kleinen, aber feinen Team eine/n

**Réceptionisten/-in**

D, F, E, bevorzugt bilingual

jung, aufgestellt, motiviert, herzlich, flexibel, selbständig und unkompliziert - fürs Hotelfach geborene EDV-Kenntnisse und Spass am Gastgewerbe sollten Sie in unseren lebhaften Betrieb mitbringen...

Auf Sie wartet ein modernes 4-★-Hotel mit einer jungen, spritzigen Crew - sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie gleich Ihre Bewerbung!

**SeePark-Hotel**

Frau Anette Kostrewa  
3286 Muntelier-Murten  
Telefon 026 672 66 66

Schauen Sie sich Ihren neuen Arbeitsplatz an: www.hotel-seepark.ch  
117330/38363



einer der schönsten...  
Das Haus mit Ambiance\*\*\*, Das Haus mit Qualität\*\*\*

**Wandgasthof zu den drei Sternen Brunegg**

sucht zur Ergänzung des Teams:

- Betriebsassistent/in
- Chef de service
- Jungkoch/kalte Küche

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche an Top-Lage (Autobahnkreuz Zürich-Basel/Zürich-Bern) bietet Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Wir unterstützen Sie - und Sie uns.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an:

Telefon 062 896 04 11, Ernst und Elisabeth Müller-Thurner, 5505 Brunegg. 117472/41636



### «Ökohotel des Jahres 1997/98»

Im Bündner Oberland, auf 1050 m und erst noch auf einer Sonnenterrasse gelegen, befindet sich unser einzigartiger, ökologisch geführter Hotelbetrieb mit 72 Betten. Unsere vielfältige Gästeschar geniesst hier Sport, Spass und Erholung pur. Kulinarisch verwöhnen wir Sie mit marktfrischer, genussvoller Küche (Bioprodukte, Vollwertkost, Vegetarisches) in gemütlicher, ungezwungener Atmosphäre.

Das Ucliva-Team sucht noch in Jahresstelle:

### Kreativ-Koch

(w/m) ab sofort

### Servicemitarbeiter/in

ab Mitte Dezember 1999

Hier können Sie Ihr Fachwissen, Ihre Selbstständigkeit und Ihren Charme neu unter Beweis stellen. Ihnen bietet sich eine herausfordernde Aufgabe in einem jungen, kameradschaftlichen Team.

Neugierig? Rufen Sie uns an, wir senden Ihnen gerne unsere Informationsunterlagen!

### Ökohotel Ucliva

Marco und Astrid Furrer, 7158 Waltensburg/Vuorze  
Telefon 081 941 22 42, Fax 081 941 17 40  
E-mail: info@ucliva.ch / http://www.ucliva.ch

117430/140678



### INNERE ENGE

Hotel • Restaurant

Für unser beliebtes 4-Stern-Hotel, idyllisch in kleinem Park gelegen, nur 5 Minuten ab Hauptbahnhof, mit guter Busverbindung, suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams per 1. Oktober 1999 oder nach Vereinbarung eine

### Generalgouvernante

(mit 4- oder 5-Stern-Erfahrung)  
und eine/n

### Réceptionsmitarbeiter/in

Sind Sie ein selbstständiges Arbeiten gewöhnt und lieben Verantwortung, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) an:

39 Hotel Innere Enge, z.Hd. Herrn M. von Weissenfluh,  
Engstrasse 54, 3012 Bern  
Telefon 031 309 61 11, Fax 031 309 61 12

115588/4359

Es gibt Wege, die führen an Mövenpick vorbei... aber wenn Sie unsere Ansicht teilen, dann finden sich unsere Wege bestimmt.

Wir sind eines der grössten \*\*\*\*Kongress- und Seminarhotels im Raum Zürich mit Banketten und Caterings bis 2500 Personen sowie mit 4 F&B Outlets. Wir suchen per 1. Oktober oder nach Vereinbarung einen



Diese Position richtet sich an eine junge und dynamische Persönlichkeit, welche mit einer F&B Ausbildung gerüstet, eine interessante und mit guten Karriereperspektiven besetzte Kaderposition an der Front sucht.

Sie möchten mit uns in die Zukunft gehen? Dann zögern Sie nicht und senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Mövenpick Hotel Regensdorf AG

Josep Knutti

Zentrum, CH-8105 Regensdorf

Tel. 01 871 58 70

Fax 01 871 58 85

E-Mail josef.knutti@moevenpick.ch



Pick the Best

Vom Saisonjob bis zur  
Lebensstelle.



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



Ascona, die Perle am Lago Maggiore. Ob Jazz-Festival, Musikfestwochen oder einfach das elegante Flair der italienischen Schweiz – Ascona ist immer stimmungsvoll.

Das Hotel al porto mit seinen romantischen Patrizier-Häusern befindet sich im Herzen der schmucken Altstadt, direkt an der berühmten Piazza.

Vier typische Tessiner Häuser und das «ristorante» im 1° piano sowie im «pianterreno» bieten eine 13-Punkte-GaultMillau-Küche mit dem Schwerpunkt «italianità» und Gutes aus dem mediterranen Raum.

Suchen Sie eine planerische Tätigkeit, wo Organisations-Talent und EDV-Kenntnisse gefragt sind, und möchten Sie trotzdem noch als Stellvertretung der Gastgeber hautnah an der Front bleiben? Können Sie etwas Italienisch nebst Ihrer Muttersprache Deutsch, dann sollte Sie doch die Stelle als

### F&B-Verantwortliche/r

reizen (junge Damen oder junger Herr). Sicher haben Sie dank Ihrer Fachausbildung Kenntnisse in der Administration und verfügen ebenso über Routine im A-la-carte-Service.

Wenn Sie Schweizerin oder Schweizer sind oder eine C-Bewilligung besitzen, dann sind Sie die neue Stütze im kleinen, aber jungen al porto-Team. Sollten Sie auf das al porto und Ascona neugierig und, ab Herbst 1999 oder nach Übereinkunft frei sein sowie eine Jahresstelle bevorzugen, dann schicken Sie doch bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Vom al porto erhalten Sie eine komplette Dokumentation über das Hotel, das «ristorante» und Ascona.

Schon heute vielen Dank für Ihre Post.

Helène und Frank H. Wolf

Gastgeber und Inhaber

albergo al porto ristorante

Piazza G. Motta

6612 Ascona

Tel. +91 785 85 55, Fax +91 785 85 56

Internet: http://www.alporto-hotel.ch

Email: info@alporto-hotel.ch

117435/1821



an SAirRelations Company

Gate Gourmet (www.gategourmet.com), one of the world's leading airline catering companies and a member of SAirGroup, encompasses more than 150 catering operations and airport restaurants. Our Group has over 30,000 employees and generates turnover of some CHF 3.2 billion a year.

In order to strengthen our Argentinian unit in Buenos Aires, where we produce up to 20,000 meals daily for almost 20 airlines, we are looking for an experienced

### Bakery/Pastry Chef

#### Your profile:

- ☛ Young and well trained European professional with excellent organisational skills
- ☛ Fluent in English (written/oral) with preferably knowledge of Spanish
- ☛ Working experience in the respective areas and/or a large industrial catering unit would be an asset
- ☛ Team-player with the skills to manage up to 50 people who work in different shifts
- ☛ Quality minded and goal orientated

#### We offer:

A local two year contract in a challenging environment with various opportunities for your further career development.

If you would like to work in an international, fast growing company, then this vacancy just might be the opportunity for you!

Please submit your fully-documented application to:

#### Gate Gourmet International AG

Stephan Sager  
Human Resources – QVP  
P.O. Box SAirGroup  
CH-8058 Zurich Airport  
ssager@gategourmet.com

117313/254899

### CHAM/ZUG

Gesucht:

Wir sind das junge und top-motivierte Team des blue-vindee-Restaurants und suchen einen

### Koch und Hilfskoch mit Asien-Flair

Wir setzen uns selber einen hohen Standard an Spass, Können und Professionalität bei unserer Arbeit in unserem neuen euro-asiatischen Restaurant. Wenn Sie Erfahrung und Flair in der asiatischen Küche mitbringen, Schweizer/in sind oder eine Bewilligung haben und die Freude an modernster Gastronomie mit uns teilen wollen, dann schreiben Sie bitte mit Foto an:

Walter Willmann, Hotel Lorze & Restaurants, Dorfplatz 1, 6330 Cham/ZG, Tel. 041 780 40 50. Beginn nach Vereinbarung, Sonn- und Feiertage geschlossen, Zimmer vorhanden.

117332/330353



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Oktober 1999 oder nach Vereinbarung für die Wintersaison (evtl. Ganzjahresstelle)

### Servicemitarbeiterin

sowie

### Koch m/w

Wir bieten Ihnen auf der Davoser Eisbahn einen modernen Arbeitsplatz, geregelte Freizeit und guten Verdienst.

Wir freuen uns, Sie kennen zu lernen.

Melden Sie sich bitte bei:

Claudia Bracher  
Sportzentrum Davos  
Talstrasse 41, 7270 Davos Platz  
Telefon 081 415 36 36

DA 11746/20105

### Trends erkennen und Trends setzen

Unser neukonzipiertes und sehr modernes Selbstbedienungsrestaurant «Oase» verfügt über 230 Sitzplätze und eine Infrastruktur, die es uns ermöglicht, tagtäglich unsere Mitarbeiter sowie die Angestellten der SBB und des Shop-Ville zu verwöhnen.

Zur Verstärkung unseres Kaderteams suchen wir per Anfang Dezember eine/n

### Leiter/in Mitarbeiterrestaurant

Sie sind unter anderem zuständig für das tägliche Wohl unserer Gäste, einen optimalen Betriebsablauf, für die Einsatzplanung und Schulung Ihrer Mitarbeiter/innen sowie für die Durchsetzung der betrieblichen Richtlinien.

Wenn Sie circa 25 bis 40 Jahre alt sind, eine gastgewerbliche oder hauswirtschaftliche Ausbildung abgeschlossen haben, einige Jahre Berufs- und Führungserfahrungen sammeln konnten und gerne an der Front präsent sind, dann freuen wir uns, mit Ihnen ins nächste «Oasen-Jahrtausend» zu schweifen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto und freuen uns, Ihnen unser innovatives, trendiges Unternehmen näher vorzustellen.

Candrian Catering AG, Restaurants Bahnhofbuffet, Frau S. Schnyder, Personalverantwortliche, Postfach, 8023 Zürich, Telefon 01 217 1537, personal@bahnhofbuffet.ch



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

117504/39870



### HOTEL WALTHER

HERZLICH WILLKOMMEN IM ENGADIN!

Suchen Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe, sind gewillt, für unsere Gäste Aussergewöhnliches zu leisten und motiviert, in einem eingespielten Team, in einer einzigartigen Ferienoase, mitzuarbeiten? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Auf kommende Wintersaison (ab 16. Dezember 1999) sind bei uns folgende Positionen neu zu besetzen:

Küche: **CHEF GARDE-MANGER**  
**COMMIS PÂTISSIER**  
**COMMIS DE CUISINE**

Hauswirtschaft: **ETAGENPORTIER**  
**ZIMMERFRAU**  
**LINGERIEMITARBEITER/IN**

Mit Spannung erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Walther  
z.H. Thomas Walther  
7504 Pontresina



Tel. 081 842 64 71  
Fax 081 842 79 22  
www.hotelwalther.ch

117466/27960

### Grindelwald



★★★★

Gepflegtes Erstklasshotel an zentraler Lage, mit 80 Betten, Health-Club, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, div. Aufenthaltsräumen, Bar-Dancing, Boutique.

Wir bieten: Arbeitsstelle, gutes Betriebsklima, zeitgemässe Arbeitsbedingungen und suchen für die kommende Wintersaison (einige Stellen bereits ab sofort) folgende fachkundige und initiative Mitarbeiter:

★ **Serviceangestellte** für Speisesaal

★ **Stellvertretende/r Chef de service** für Speisesaal  
der/die in enger Zusammenarbeit mit unserem Chef de service die Pflege echter Gastfreundschaft ausübt

★ **Koch/Köchin**  
Tournant, an selbständiges und hygienisches Arbeiten gewohnt

★ **Snack-Bar-Verkäuferin**  
frontbezogene Persönlichkeit

★ **Ehepaar**  
für Office und Lingerie

★ **Barkellnerin**  
Serviceerfahrung, Freude am Verkaufen, Ausdauer, hübsche Erscheinung

★ **Buffetangestellte w/m, ab sofort**  
mit Erfahrung

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

117183/4170

**christiania hotels**  
3920 ZERMATT  
Sporthotel\*\*\*\*

Für die Wintersaison 1999/2000 suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

- Réception:**  
**Réceptionist/in**  
**Service:**  
**2. Chef de service**  
**Servicefachangestellte/r**  
**Servicemitarbeiter/in**  
**Buffetmitarbeiter/in**

**Hotelbar:**  
**Barmaid/-man**  
(Live-Musik)

**Küche:**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

**Hallenbad:**  
**Schwimmbadaufsicht** mit Rettungsbrevet

**Nachtportier**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiania Hotels  
Fam. Franzen  
CH-3920 Zermatt  
Telefon 027 967 19 07



**Rothorn**

Wenn Sie mit uns am gleichen Strick ziehen wollen, dann sollten Sie dieses Inserat unbedingt zu Ende lesen.

Unser **Berggastronomieteam** braucht nämlich für den kommenden Winter noch dringend Ihre Unterstützung.

- Versierte Köche oder Hilfsköche
- Freundliche Serviceangestellte m/w
- Flexible Buffetmitarbeiter/Innen
- Aufgestellte Mitarbeiter/Innen an der Kasse
- Fleissige Officeangestellte

finden bei der Rothornbahn & Scalottas AG genau die richtige Mischung zwischen Spass und Arbeit.

Also nichts wie los, rufen Sie unseren Herrn Valsecchi, Tel. 081 385 04 05, an, oder noch besser, schicken Sie Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

**Rothornbahn & Scalottas AG**  
Giuliano Valsecchi  
Canols  
7078 Lenzerheide

P 117305/51730

**äglich**  
**Frühstück am Pool?**

Schön wär's! Aber das gehört auch in Leukerbad noch nicht zum Mitarbeiter-Alltag... Hier dreht sich alles rund ums Wasser. Damit es auch weiterhin rund läuft, suchen wir:

\*\*\*  
auf Dezember 1999  
oder nach Übereinkunft  
**Gouvernante**

Organisation der Departemente Etage, Zentralwäscherei und Bad in den Hotels Maison Blanche-Grand Bain\*\*\*\* und Hotel de France\*\*\*, Ausbildung der Hofa-Lehrlinge  
Grosses Verantwortungsgebiet: Leitung von ca. 25 Mitarbeitern/-innen  
Sie haben: Eine Lehre als Hotelfachassistentin abgeschlossen, mehrere Jahre Berufserfahrung  
Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch



HOTELS  
MAISON BLANCHE  
GRAND BAIN

CH-3954 Leukerbad  
Tel. 027 470 51 61  
Fax 027 470 34 74

**HOF WEISSBAD**  
Das Gesundheits- und Ferienhotel

Für unser neuzeitliches \*\*\*\*-Hotel Hof Weissbad suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Servicemitarbeiter/in**

sowie

**Hofa-/Anfangsgouvernante**

Es erwartet Sie ein Gesundheits-, Ferien- und Seminarhotel mit einem jungen, motivierten Team, einem modernen Hotelkonzept und nicht zuletzt das einmalige Appenzellerland.

Wir geben Ihnen nähere Auskunft und freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

**Hotel Hof Weissbad**  
Hr. Knoblauch, Chef de service  
Andrea Rusch, Administration  
9057 Weissbad/Appenzell  
Telefon 071 798 80 80



swiss golf Hotels



117388/377163

Wir – ein einzigartiges 4-★-Haus – im Zentrum von Zermatt, suchen für die kommende Wintersaison zur Ergänzung unseres Teams noch folgende motivierte und gästeorientierte Mitarbeiter/Innen:

An unsere Hotelbar: eine fröhliche, kompetente

**BARMAID**

Für unser erstklassiges Hotel- und A-la-carte-Restaurant TENNE

**CHEF DE SERVICE (m/w)**

mit guten Fach- und Sprachkenntnissen

sowie

**Chef de rang**  
**Commis de rang**

Unsere Küche braucht noch Unterstützung durch

**1 Sous-chef de cuisine**  
**1 Chef de partie**  
**1 Commis de cuisine**

Des weiteren:

**Zimmermädchen**  
**Buffetmädchen**  
**Officebursche**

Macht es Ihnen jeden Tag von neuem Freude, Gäste aus der ganzen Welt zu empfangen und zu verwöhnen? Dann sind wir überzeugt, mit Ihnen die richtige Wahl getroffen zu haben.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung!

**ALEX SCHLOSSHOTEL TENNE**  
Frau Sonja Parren  
CH-3920 Zermatt  
Telefon 027 967 18 01  
Fax 027 967 18 03  
e-mail: tenne.zermatt@reconline.ch



Sonja Parren  
CH-3920 Zermatt

Telefon  
027 967 18 01  
Telefax  
027 967 18 03

Restaurant  
Jugendstil-Bar  
Tivoli-Bar  
Blowdown  
Französische Sauna  
Südkarst  
Dampfbad  
Hot-Wild-Pool

118004/0467

**WALDHOTEL NATIONAL**  
Arosa

**1. EMPFANGSCHEF/IN/  
FRONT-OFFICE-MANAGER/IN**

gibt es viele!

**WIR SUCHEN ABER EINE/N GANZ BESTIMMTE/N!**

Nach viereinhalb Jahren verlässt uns die jetzige Stelleninhaberin per 16. Januar 2000, um sich beruflich einer neuen Herausforderung zu stellen.

Für unser \*\*\*\*-Haus allererster Güte suchen wir ihre/n Nachfolger/in. Der Arbeitsbeginn kann nach vereinbart werden, jedoch spätestens per 15. Dezember 1999. Bei dieser Stelle handelt es sich um eine Jahresstelle.

**Anforderungsprofil:**

- Erfahrung in der 4-★- und/oder 5-★-Hotellerie
- Führungseigenschaften für ein Team von 7 Mitarbeitern
- Ausbildung von KV-Lehrlingen
- loyal und innovativ, offen für NEUES
- grosse Einsatzbereitschaft, gewohnt, selbständig zu arbeiten
- kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch (Italienisch von Vorteil)
- EDV-Erfahrung mit Fidelio 6.11, Excel und Word für Windows
- Idealalter ab 26 Jahren.

**Angebot des Hauses:**

- Jahresstelle
- dynamisches, gut eingespieltes, junges Führungsteam
- 5 Wochen Ferien pro Jahr
- entsprechendes Salär mit Erfolgsbeteiligung
- verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz in einem der führenden Häuser in Arosa
- Weiterbildungskurse vom Haus offeriert

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  
7050 Arosa  
Telefon 081 377 13 51



**TOPHOTEL**  
**JOHANNITER**  
LUZERN

Wir sind ein modernes Stadt- und Seminarhotel mit 70 top-eingerichteten Zimmern, Seminarsälen bis 60 Personen, Bankettmöglichkeiten bis 120 Personen, dem spanischen Restaurant Bolero, der neuen Caramba-Tapas-Bar und einem Party-Service.

In unserer Küchenbrigade wünschen wir uns, nach Vereinbarung, eine/n motivierte/n

**Commis de cuisine** oder  
**Chef de partie tournant**

- Haben Sie eine abgeschlossene Lehre in der Schweiz gemacht?
- Ist Kochen Ihre Leidenschaft?
- Sind Sie flexibel und belastbar?
- Wünschen Sie sich eine abwechslungsreiche Arbeit? ... dann sind Sie genau der oder die Richtige.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und eine zeitgemässe Anstellung wünschen, dann erwartet Roland Barmet, der Direktor, Ihre vollständige Bewerbung.

**TOP-HOTEL JOHANNITER**  
**RESTAURANT BOLERO**  
**CARAMBA BAR TAPAS**  
Bundesplatz 18  
6003 Luzern  
Telefon 041 210 18 55



**HOTEL SCHWEIZERHOF**  
ZÜRICH

**ZÜRICH**

ist ein idealer Arbeitsort für junge und moderne Menschen. Mitten in der Stadt am Bahnhofplatz führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel. Die zentrale Lage schätzen unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotelbar und im Café Gourmet.

Wollen Sie in einem aufgestellten und frisch geführten Team Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per November 1999 oder nach Übereinkunft eine

**Etagen-/Generalgouvernante**

**Aufgabenbereich:**

- Koordination und Überwachung von sämtlichen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten im Hotel
- Führen von 22 Mitarbeitern/-innen
- Ausbildung der vier Hofa-Lehrlinge
- Verantwortlich für den Blumenschmuck im und ums Hotel

Sind Sie...

...ein Organisationstalent mit dem professionellen Auge fürs Detail und bringen Führungserfahrung mit?

...dann gehören Sie vielleicht schon bald zu unserem dynamischen Team!

Interessiert? Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an Vreni Gallmann, Personalchefin.

Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8003 Zürich, Tel. 01 218 88 88

117340/41068

**Hotel Landhaus**  
Giswil

Unser \*\*\*\*-Seminarhotel mit grosser Restauration sowie Bankettsälen liegt oberhalb der Ortschaft Giswil an der Brünigstrasse, mit schönster Aussicht auf den Sarnersee und die umliegenden Berge.

Zur Verstärkung unseres Teams haben wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Stellen neu zu besetzen:

**Chef de partie w/m**  
**Servicefachangestellte w/m**  
**Bardame**  
**Réceptionist**  
auf die Wintersaison in Jahresstellung

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

**HOTEL LANDHAUS GISWIL**  
Brünigstrasse 200, 6074 Giswil  
Roland Walker (Direktor) oder  
Urs Kratzer (Direktionsassistent)  
Telefon 041 675 13 13, Telefax 041 675 22 32  
E-Mail: landhaus@bluewin.ch

117075/13471

PRIVATKLINIK LINDE  
CLINIQUE DES TILLEULS

Die Klinik Linde ist ein führendes Privatspital mit 100 Betten und einer medizinischen Infrastruktur auf höchstem Niveau.

Durch die Reorganisation der Geschäftsleitung ist per 1.1.2000 die Stelle

### Leitung Hotellerie

(Beschäftigungsgrad 100%) neu zu besetzen. Die bisherige Stelleninhaberin übernimmt die Leitung des Bereiches TQM/Betriebsausbildung. Die modern strukturierten Dienstleistungen der Hotellerie umfassen:

- Restauration (150 Plätze)
- Etagedienste, Room Service, Raumpflege
- Produktion und Fertigung (neue Hotelküche mit Satelit)
- Interne Dienste (Raumpflege, Transporte, Wäscheversorgung)

Die Leitung Hotellerie ist für die erstklassige Erbringung der Dienstleistungen gemäss Leitbild Hotellerie verantwortlich. Sie steht regelmässig in direktem Kundenkontakt, deckt die internen und externen Kundenwünsche mit einem betriebswirtschaftlich abgestimmten Angebot unter Berücksichtigung des Klinikumfelds ab und übertrifft dabei jedoch die Kundenerwartungen. Sie sichert erstklassige Ausbildungsplätze in ihrem Bereich. Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Herr Adrian Dennler, Direktor oder Frau Regina Widmer, bisherige Leiterin Hotellerie, Telefon 032 366 41 11. Bewerbungen (mit Foto) senden Sie bitte an Frau Pia Bangarter, Human Resources. Klinik Linde AG, Blumenrain 105, CH-2503 Biel-Bienne www.kliniklinde.ch, E-Mail info@kliniklinde.ch

...der Zukunft einen Schritt voraus.

11703008632

Pontresina  
**HOTEL ROSATSCH**

★★★★ STAMMHAUS RESIDENCE ★★★★★

7504 PONTRESINA bei St. Moritz

150 Betten, HALLENBAD und WELLNESS-PARADIES, hat mit Eintritt auf die Wintersaison folgende Stellen in einem interessanten und lebhaften Betrieb frei:

#### Betriebsassistent/Chief de réception

Gastorientiert, sprachgewandt und Fidelio-erfahren, interessante, ausbaufähige Position mit F&B-Abteilung, Eintritt baldmöglichst oder nach Übereinkunft, Einarbeitung durch jetzigen Stelleninhaber

**Réceptionist/Night-auditor** mit Erfahrung, sprachkundig

**Hotelpraktikant** lernbegierig und begeisterungsfähig

#### Etage und Lingerie

**Gouvernante/1. Hausdame** mit Erfahrung in Erstklass-Häusern

**Hilfsgouvernante** mit entsprechender Ausbildung

**Zimmermädchen** mit Erfahrung

**Etagenportier** mit Fahrbewilligung

#### Service

**Servicefachangestellte/r** für Restaurants und Speisesaal

**Barman oder Barmaid**

sowie für unsere **Gourmet-Küche**

**Chief de partie**

**Commis de cuisine/Jungköche**

**Küchen- und Officeburschen**

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Hotel Rosatsch, Fam. Albrecht, 7504 Pontresina

Telefon 081 842 77 77, Fax 081 842 77 78

11721027880

**Opus**  
Café - Restaurant

Kultur hat viele Seiten in unserem Restaurant OPUS, mitten in der Stadt Zürich. Ein aussergewöhnlicher Treffpunkt, der von kulinarischen und kulturellen Anlässen geprägt wird.

Für unser Küchen-Team suchen wir einen

### JUNGEN KOCH

mit Freude an der internationalen Küche und am Umgang mit frischen Produkten. Eine junge Persönlichkeit (mit Ausbildung), die ihre erste Berufserfahrung bei uns einsetzen oder auch erst machen möchte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

Café Restaurant OPUS  
Pfalzgasse 1, 8001 Zürich  
Hugo Remund ☎ 01 / 211 41 82

P 11703040284



## \*\* Sporthotel \*\* Speiserestaurant - Bar

Für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember 1999 bis April 2000) suchen wir für unser Hotel in Saas Grund (4 km von Saas Fee entfernt):

### Kreative/n Jungkoch oder Hilfskoch

Bist Du kreativ, innovativ, motiviert, zwischen 20 bis 30 Jahre jung und willst unsere Hotelgäste und Restaurantbesucher mit tollen Gerichten verwöhnen?

### Servicemitarbeiter/in

Hast Du ein charmantes Lächeln, viel Freude am Service und Umgang mit Gästen?

### Mitarbeiter/in in Hausdienst und Küche

Bist Du bereit, für unsere Gäste die «unsichtbare» Fee zu sein?

### Barmaid / Barman / DJ

Bist Du Nachtschwärmer, topmotiviert, willst Ideen einbringen und Träume verwirklichen, damit die Post so richtig losgehen kann?

Dann freut sich Aldo Venetz, Geschäftsführer, auf Deine Bewerbung mit Foto.

Old-Inn

Sporthotel - Speiserestaurant - Bar

3910 Saas Grund

Telefon 027 957 20 38, Telefax 027 957 36 14

1170300074



Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekanntesten Wintersportort St. Moritz

sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

**Réception/Büro: Réceptionist/in (CH)  
Réceptionspraktikant/in (CH)  
Korrespondent/in DEF (Jahresstelle)**

**Loge: Nachtconciierge (mehrsprachig)  
Telefonistin (PTT- oder Hotel-  
erfahrung)**

**Küche: Chef de partie  
Commis de cuisine  
Pizzaiolo**

**Service: Chef de rang  
Commis de rang**

**Etage: Hausdamenassistentin  
Zimmermädchen - Tournante**

**Diverse: Kosmetikerin  
Floristin**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, St. Moritz  
Personalbüro  
7500 St. Moritz

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

116626/03812

**HOTEL  
ST. GOTTHARD  
ZÜRICH**

Für unser renommiertes \*\*\*\*Hotel St. Gotthard in Zürich suchen wir nach Vereinbarung einen

## Chef de rang

für unser Spezialitätenrestaurant.

Sie lieben die gepflegte, klassische Gastronomie, den Umgang mit anspruchsvoller Kundschaft, verfügen über gute Kenntnisse im gehobenen Speiseservice und sprechen D/F/E.

Haben Sie Interesse, in einem traditionellen Betrieb im Herzen der Stadt Zürich zu arbeiten? Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel St. Gotthard  
Frau C. Vock, Personalabteilung  
Bahnhofstrasse 87  
8023 Zürich  
Telefon 01 227 77 52

11749/41220



Wir suchen zur Ergänzung des Hauswirtschaftsteams für unsere privatwirtschaftlich geführte Seniorenvilla (45 Plätze) an zentraler Lage eine

### Hotelfachassistentin

oder eine

### Hauswirtschaftl. Betriebsangestellte

oder gleichwertige Ausbildung  
Beschäftigungsgrad 70-100%

Wir erwarten:

- Erfahrung in Cafeteria und Service Speisesaal
- Erfahrung in Reinigungsdienst und Wäscherei
- Engagement, Selbstständigkeit und Flexibilität
- Verständnis und liebevoller Umgang mit Betagten
- Sehr gute Deutschkenntnisse

Wir bieten:

- Kleines, motiviertes Team
- Angenehme Betriebsgrösse
- Geregelte Arbeitszeiten
- Mitgestaltung eines kundenorientierten Dienstleistungsbetriebes

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Frau Daniela Messerli  
Seniorenvilla Grüneck  
Grüneckweg 14  
3006 Bern

P 117321/269840



## 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 selbständig 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 vollständigen Bewerbungsunterlagen (bitte nur schriftlich), welche Sie an folgende Adresse einreichen:

MITROPA Suisse SA, Personalabteilung  
Bollwerk 4  
3001 Bern

P 117309/39883

Romantik Hotels und Restaurants

Die wichtige Position eines

### Küchenchefs

werden wir auf den 1. Dezember 1999 neu besetzen.

Wir führen eine neuzeitliche Küche mit starker Ausrichtung auf die Region und jeweilige Jahreszeit und pflegen die Sorgfalt und Kreativität.

Wir suchen einen Fachmann der Extraklasse.

Nach unseren Vorstellungen ist er:

- kreativ bis genial
- ein Organisationstalent und kalkulationssicher
- ein leidenschaftlicher Koch
- sehr qualitätsbewusst bis kompromisslos
- ein mitreisender Vorgesetzter
- ein Lehrmeister für seine Köche und Lehrlinge
- ein wahrer Feinschmecker
- ein umgänglicher Mensch

Wir bieten:

den Anforderungen entsprechende Entlohnung weitgehend selbständiges Arbeiten weitestgehende Kompetenz der Küchenorganisation Angebotsgestaltung innerhalb der Richtlinien und selbständiger Einkauf innerhalb der Richtlinien.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:  
Georg Schraner, Romantik Hotel Krone  
Seestrasse 11, CH-8274 Gottlieben  
Telefon 071 666 80 60

116329/13900

Persönliche Gastlichkeit  
in historischen Häusern

htr

Über Entscheidungsträger und Hoffnungsschimmer.

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

**M MEICHLÉ / PARTNER AG**  
 Personalmanagement Unternehmensberatung

**Sales/Sales Promotion/Operating**

Bern Tourismus (www.berntourism.ch) ist ein privatwirtschaftlich geführtes Tourismusunternehmen für die Stadt und Region und betreibt Tourismuspolitik, Gästebetreuung, Verkauf und Promotion. Neben den Gästen aus aller Welt sind die Kunden und Partner Tour Operators, Kongress- und Incentive-Organisatoren, das Gastgewerbe, Transportunternehmen und Behörden. Im Auftrag unseres Kunden suchen wir eine Persönlichkeit als

**Abteilungsleiter/in Congress/Leisure**

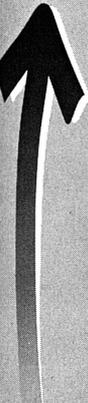
**Ihr Aufgabenbereich**

Eine herausfordernde Position, die Raum für unternehmerisches Denken und Handeln sowie Führung und Organisation bietet. Zusammen mit Ihrem Team tragen Sie die Verantwortung für den Verkauf, die Verkaufsförderung und das Operating. Es geht also darum, möglichst viele Kongresse, Veranstaltungen und Gruppenreisen «nach Bern zu holen» und für eine perfekte Abwicklung aller Aktivitäten besorgt zu sein. Kurz: Eine faszinierende Allrounderaufgabe am Puls des Geschehens!

**Ihr Profil**

Wir wenden uns an Profis aus dem erweiterten Tourismusumfeld mit einer soliden kaufmännischen Ausbildung und idealerweise ergänzt mit einer fachspezifischen Weiterbildung. Sie verfügen mit Vorteil über entsprechende Praxis im Incoming-Bereich und/oder Tour Operating und kennen somit den Markt. In persönlicher Hinsicht erwarten wir Verkaufsfähigkeit, Organisationsgeschick, Führungsvermögen, Loyalität und Reisebereitschaft. Sprachen: D/E/F in Wort und Schrift; weitere Fremdsprachen und Auslandsaufenthalte von Vorteil. Idealalter: ca. 35-jährig.

Interessiert? Wenn Sie diese herausfordernde und vielseitige Tätigkeit anspricht und Sie direkt zum Erfolg von Bern Tourismus beitragen wollen, sollten Sie sich bewerben. Senden Sie bitte Ihr komplettes Dossier an die beauftragte Personalberatungsunternehmung Meichlé + Partner AG, Spitalackerstrasse 60, Postfach 560, 3000 Bern 25 (Tel. 031 333 80 80, Fax 031 333 80 82, E-Mail: rolf@meichle.ch, Internet: www.meichle.ch).



**bern** Schweiz  
 Suisse  
 Svizzera  
 Switzerland



**Erfolg! Auch Ihr Ziel?**

Für unser Erstklass-Hotel, welches sich auf der Sonnenseite von Zürich befindet, umgeben von viel Natur und mit herrlicher Aussicht über die Stadt und den Zürichsee, suchen wir nach Überkumft eine selbständige, verkaufsorientierte, mitdenkende, kommunikative und engagierte Kadermitarbeiterin als

**Direktions-/F&B-Sekretärin**

Ihre Hauptaufgabe ist die selbständige und aktive Führung des Sekretariats. Themen sind: Erledigen der anfallenden Korrespondenz, Geschäfts- und Monatsberichte, Bearbeitung von Werbeaktionen und Mailings. Sie sind zudem zuständig für den Verkauf der Banketträumlichkeiten, Menübesprechungen sowie für die administrative Bearbeitung der Speise- und Getränkearten.

Die ideale Stelleninhaberin ist eine junge und initiativ Persönlichkeit. Sie bringt eine kaufmännische Grundausbildung, möglichst mit Hotelfachschulabschluss, mit und verfügt über stillichere Deutsch- und Englischkenntnisse. Sie ist vertraut mit den gängigen EDV-Hilfsmitteln (Word, Excel). Ausserdem versteht sie es, mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft charmant und freundlich umzugehen. Eigenmotivation und Spass an der Arbeit runden das Idealprofil ab.

Wenn Sie an diesem herausfordernden, dynamischen Job mit viel Eigenverantwortung Interesse haben, dann finden Sie in unserem \*\*\*\*-Hotel mit internationaler Geschäfts-, Ferien- und Residence-Kundschaft Ihre gewünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Susanne Meier, Personalverantwortliche.



KURHAUSSTRASSE 20 • POSTFACH • CH-8030 ZÜRICH  
 TEL. 01 269 10 00 • FAX 01 269 10 01  
 e-mail: reservations@dolderwaldhaus.ch



**Interlaken**  
 Das Hotel im Chaletstil mit Herz und Charme, eingebettet zwischen Thuner- und Brienzsee an schönster Lage, sucht Verstärkung:

ab 1. Oktober oder nach Vereinbarung, in Jahresstelle, und ab 1. Mai 2000 für die Sommersaison:

**Servicefachangestellte D/E**  
 Verwöhnen Sie Gäste aus Leidenschaft?

Möchten Sie Ihre Berufskennntnisse einsetzen und verbessern? Möchten Sie Gewöhnliches aussergewöhnlich gut tun? Dann gehören Sie vielleicht schon bald zu unserem Team!

Ab sofort oder nach Vereinbarung:

**Koch/Entremetier evtl. zukünftiger Küchenchef (CH)**

und ab 1. Mai 2000 für die Sommersaison:

**Chef de partie**

kreativ, innovativ und topmotiviert. Sie sind für höchste Qualität und möchten unsere Gäste aufs Feinste verwöhnen!

Ein junges, aufgestelltes Team mit nicht alltäglichen Ideen freut sich auf Sie!

**GOLF LANDHOTEL**  
 Patrizio und Sonja Salzano  
 Postfach 122  
 CH-3800 Interlaken-Unterseen  
 117051/158410

WIDDERHOTEL

**das widder hotel** – let us be your host. moderne architektur in 8 historischen altstadthäusern. 49 individuell gestaltete zimmer im herzen der zürcher city. widder bar & widder restaurant sowie 6 banketträume – beliebte treffpunkte lokaler und internationaler gäste. nach 4 jahren äusserst erfolgreicher aufbauarbeit unserer bankettabteilung verlässt uns die jetzige stelleninhaberin. deshalb suchen wir ab mitte oktober oder nach vereinbarung eine/n dynamische/n

**bankett-koordinator/in**

mit beruferfahrung im f&b-bereich, evtl. mit abschluss einer hotelfachschule, welche/r freude am verkauf und ein grosses flair im umgang mit anspruchsvoller kundschaft mitbringt. sie sind sprachbegabt (d, f, e), kreativ und zielstrebig. entspricht ihnen ein arbeitsplatz in einem jungen team, der ihrer persönlichen weiterentwicklung rechnung trägt? dann ist dies ihr neuer challenge und wir freuen uns auf ihre ausführliche bewerbung mit foto. fragen beantwortet ihnen herr christoph brügger, administration, auch gerne telefonisch.

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich, telefon 01 224 25 26, fax 01 224 24 24  
 administration@widderhotel.ch / www.widderhotel.ch

Swiss Deluxe Hotels



Im Ambiente-Hotel **Antares** ins nächste Jahrtausend! Für unser 4-★-Erstklasshotel mit Restaurant, Sonnenterrassenrestaurant mit Apres-Skibar und 2 Bars suchen wir für die kommende Wintersaison und länger:

- innovative und kreative **Chefs de partie**
- fachkundige **Service-mitarbeiter**
- **Service/Nachportier**
- **Sekretärin D/F/E**
- **Casserolier**
- **Küchen-/Hausbursche**

Bewerbung mit Foto, Zeugnissen und Lohnansprüchen an:

Frau Schnidrig, Hotel Antares\*\*\*\*, 3920 Zermatt  
 Telefon 027 967 36 64, Fax 027 967 52 36  
 e-mail: antares.zermatt@reconline.ch homepage: www.zermatt.ch/antares/

**RESTAURANT CONFISERIE SCHUH**



Das Haus mit Tradition seit 1885...  
 ... an schönster Lage in Interlaken

Für unsere Wiedereröffnung am  
**10. Dezember 1999**  
 suchen wir folgende jüngere und motivierte MitarbeiterInnen:

- Sous Chef/Saucier**
- Chef de Partie**
- Küchenhilfe**
- sowie
- Chef de Service**

Wir sind ein renommierter, lebhafter Restaurationsbetrieb mit hochklassiger Confiserie.

Ihre Bewerbung nimmt Frau E. Koller gerne entgegen.

Restaurant Confiserie Schuh  
 Höwegweg 56 3800 Interlaken  
 Telefon 033/822 94 41 Telefax 033/822 94 27

**SUKHOTHAJ**  
 GmbH

**Betriebsassistentin**

Wenn Sie Freude an anspruchsvollen Kunden haben und diesen mit Ihrem Charme und Ihrer Fachkompetenz einen angenehmen Aufenthalt bereiten wollen, so sind Sie die Persönlichkeit, die wir suchen.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen mit Foto. Wir laden Sie gerne zu einem Gespräch ein.

Für Fragen wenden Sie sich bitte an: Herrn Gion Heymann.

RESTAURANT SUKHOTHAJ  
 WANPHEN & GION HEYMANN/SUKPHAN  
 ERLACHSTRASSE 46  
 CH-8003 ZÜRICH  
 TEL. 01 462 66 22, FAX 462 66 54.

**KRONEN HOTEL**

Wir sind ein innovatives \*\*\*\*Hotel im Skiparadies Andermatt. Mit 47 Zimmern und knapp 90 Betten, unserem A la Carte Restaurant TRE PASSI, den Bankettmöglichkeiten bis zu 200 Personen und dem Wellnessbereich „FIT FOREVER“ sind wir das grösste Hotel der Region. Für die kommende Milienums-Wintersaison ab Dezember 1999 suchen wir noch einen

**KOCH/CHEF DE PARTIE**

Wenn Sie ein Berufsmann mit starker Persönlichkeit und Kreativität sind und sich in der gehobenen, gutbürgerlichen Küche heimisch fühlen, dann nutzen Sie diese Chance und rufen gleich an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen, zu Händen von Andreas Gerber, an die unten stehende Adresse.

Wir freuen uns auf Sie!

Gotthardstr. 64 – 6490 Andermatt  
 Tel. 041/887 00 88 – Fax 041/887 18 38  
 Ihre Gastgeber: Astrid und Andreas Gerber

Ich suche: **Top-Fachleute!**  
 ich biete: **Top-Stellen!**

für interessante Stellenangebote am Bodensee, Appenzell, Toggenburg, Frauenfeld, Winterthur usw. (Jahres od. Saisonstelle)

- **Küchenchef/Sous-chef**
- **Chef de service**
- **Chef de partie und Jungköche w/m**
- **Réceptionist/in**
- **Servicefachangestellte w/m**

Anruf genügt, oder schicken Sie einfach Ihre Unterlagen!  
**079 336 21 81**  
 PPS Personal Placement Service  
 M. Zollinger, im Bogen 6, 8546 Islikon

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen jungen, fachlich kompetenten

**Koch**

der in unserer traditionellen Küche im Herzen der Berner Altstadt selbstständig mitarbeiten kann, sowie eine/n aufgestellte/n, freundliche/n, gelehrte/n

**Service-mitarbeiter/in**

und einen Interessierten, kompetenten

**Chef de service**

zur Unterstützung der Geschäftsführung im Servicebereich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Zuschriften unter Chiffre 117439, an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

117439/75035

**REISELEITER!**

Mit Ferien Geld verdienen. Unser moderner Feriencur führt Sie ohne Vorkenntnisse direkt zum **REISELEITER-AUSWEIS** und **REISELEITER-DIPLOM**. Machen Sie den Traum wahr. Senden Sie gleich den Coupon für Informationen ein.

**REISELEITER-COUPON**

**ALFARING AG**  
 Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: \_\_\_\_\_  
 Strasse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
 Beruf: \_\_\_\_\_ Alter: \_\_\_\_\_  
 Tel.: \_\_\_\_\_

# SWISS HOLIDAY PARK

VIERWALDSTÄTTERSEE

HOTEL & KONGRESS-CENTER • ERLEBNIS-BÄDER • SPORT & WELLNESS-RESORT

Eine Welt für sich –  
Eine Welt für Sie!

Wir sind der SWISS HOLIDAY PARK, der grösste Ferien- und Freizeitpark der Schweiz. Er bietet durch sein vielseitiges Angebot seinen Mitarbeitern eine abwechslungsreiche und interessante Tätigkeit.

Zum baldmöglichsten Eintritt suchen wir in Jahresstellung, jüngere bzw. junggebliebene, begeisterungsfähige Fachkräfte als

- **Commis de cuisine**
- **Demi-chef de partie**
- **Chef de partie**
- **Servicefachkräfte D/E**
- **Réceptionist/in D/E/F**  
vorzugsweise mit Fidelio-Erfahrung
- **Mitarbeiterin Reservation/ Administration**  
mit Fidelio-Erfahrung

Wenn Sie eine entsprechende Berufsausbildung und -praxis vorweisen können sowie die Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz und Flexibilität mitbringen, heissen wir Sie in unserem vorwärtstrebenden und motivierten Team herzlich willkommen. Sie erwarten Sie ein angenehmes Arbeitsklima sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

SWISS HOLIDAY PARK  
Personalbüro  
Tel. 041 825 50 22

117329/364837

SWISS HOLIDAY PARK, Vierwaldstättersee – 6443 Morschach  
TELEFON 041 825 50 50, FAX 825 50 60  
shp@centralnet.ch, http://www.shp.ch

## ★★★★HOTEL OPÉRA

Wir gratulieren Herrn Marco Borer herzlich: Er wird nach fast 5 Jahren in unserem Betrieb selber die Direktion eines Hotels übernehmen!

Daher suchen wir per November oder nach Vereinbarung eine/n erfahrene/n Nachfolger/in als

### Front Office Manager

Es macht Ihnen Spass, zusammen mit unserem aufgestellten und bestens eingespielten Réceptions-Team Gäste aus aller Welt zu empfangen und zu betreuen. Sie haben die nötige Erfahrung, um auch SALES-Aufgaben zu übernehmen.

Wir bieten Ihnen: fortschrittliche Arbeitsbedingungen, grosse Selbständigkeit, modernst eingerichteten Arbeitsplatz.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessante und verantwortungsvolle Stelle persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme:

Hotels Ambassador und Opéra  
Rudolf E. Zehnder, Direktor  
Falkenstrasse 6, 8008 Zürich  
Telefon 01 258 98 98  
Fax 01 258 98 00

117404/36810

## Gastro Job

Eine Dienstleistung der Union Helvetia

Unser Kunde, ein renommiertes, modern geführtes, sehr gut frequentiertes A-la-carte-Restaurant, in idyllischer Lage am nördlichen Stadtrand von Zürich gelegen, sucht per 1. November 1999 (oder nach Vereinbarung) den neuen

### Sous-chef

Als rechte Hand des Küchenchefs übernehmen Sie dessen Stellvertretung, wirken bei der Rezept- und Menüplanung mit, wissen Ihr Organisations- und Führungstalent geschickt einzusetzen und helfen mit, den hohen Erwartungen einer nicht alltäglichen Kundschaft immer wieder neu zu entsprechen.

Die Aufgabe verlangt nach einem gut ausgebildeten, teamfähigen, kreativen und belastbaren Profi, der bereits als Sous-chef Führungserfahrung gesammelt hat oder aber nach einigen Jahren Berufserfahrung als Chef de partie eine echte Herausforderung sucht.

Es erwartet Sie ein aufgestelltes, junges Team. Die Anstellungsbedingungen sind der anspruchsvollen Aufgabe entsprechend fortschrittlich und attraktiv.

Interessiert? Unser Herr Urs Voney freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

117397/394113

## Grindelwald



### Hotel Restaurant KIRCHBÜHL



In unseren Familienbetrieb mit dem bekannten Restaurant «La Marmite» an schönster Lage in Grindelwald suchen wir auf Mitte Dezember oder nach Übereinkunft motivierte und freundliche Mitarbeiter:

#### Réceptionistin D, E, F

**Servicefachangestellte/r**  
(Eintritt auch sofort möglich)

#### Barmaid

(Hotelbar und Stübli)

#### Chef de partie

#### Commis de cuisine

#### Portier/Chauffeur

(gute Deutschkenntnisse)

#### Küchenbursche

#### Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Silence Hotel Kirchbühl  
Familie Chr. Brawand  
3818 Grindelwald



116582/14540

In Appenzell, am historischen Landsgemeindeplatz

liegt unser romantisches ★★★★★-Hotel.

Um unser Team zu vervollständigen suchen wir

auf den 1. November 1999

einen jungen, dynamischen, best qualifizierten

### SOUS CHEF DE CUISINE (m/w)

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, Ihre Führungs- und

Fachkenntnisse in einem lebhaften, abwechslungsreichen

Betrieb anzuwenden und zu vertiefen.

Von Ihnen erwarten wir ein professionelles Auftreten,

Belastbarkeit und ein hohes Mass an Selbständigkeit

bei der Erledigung Ihrer Aufgaben.

### ROMANTIK HOTEL SÄNTIS

Catriona & Stefan A. Heeb

Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell

Telefon 071 788 11 11 Telefax 071 788 11 10

E-mail: romantikhotelsaentis@bluewin.ch



Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat SA

Wir suchen ab den 30.11.1999

### Einen Partner

für das gaststättengewerbe auf allen unseren Einheiten  
(gedeckt für 1120 Personen)

Bewerbungsformulare sind bei folgender Adresse erhältlich:  
Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat SA  
Case postale 1460 - 2000 Neuchâtel

Einsendeschluss: 30 septembre 1999



Auskunft: 032 / 725 40 12



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

### eine aufgestellte Bardame oder einen Barkeeper mit Erfahrung zirka 25 bis 35 Jahre jung

die/der auch in hektischen Situationen ihr/sein Lächeln behält. Sie sollten Freude an diesem Beruf haben, kontaktfreudig und teamfähig sein. Sie sollten eine Barfachschule absolviert oder das entsprechende Wissen und Können anderweitig erworben haben.

Das Gasthaus zur Sonne wurde 1999 als New-Corner der deutschen Schweiz gefeiert. Es erhielt 15 Gault-Millau-Punkte! Daneben führen wir eine wunderschöne Bar, die durch das Ambiente wie Architektur, Kronleuchter, Kerzenlicht, durch ein grosses Cocktail- und Whiskey-Angebot und durch ausserlesene Weine besticht.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen. Bitte rufen Sie uns an, oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Gasthaus zur Sonne, Sonnenbar, Herrn M. Dreier, Bahnhofstrasse 1, 8157 Dielsdorf, Telefon 01 853 12 45.

117165/234087

### Betriebsassistentinnen 50 % und 100 %

Fühlen Sie sich wohl in einem lebendigen Betrieb mit jungen und junggebliebenen Gästen? Dann sind Sie in der Mensa der ETH am richtigen Ort. Ihr vielseitiges Aufgabengebiet umfasst u. a. das Erstellen von Arbeitsplänen, die Vertretung Ihrer Kolleginnen bei Abwesenheit, Mitarbeit bei Sonderanlässen sowie die Betreuung der Personalhäuser. Dank Ihren EDV-Kenntnissen und Ihrer Fähigkeit, sich gut schriftlich auszudrücken, erledigen Sie allgemeine Sekretariatsarbeiten, verfassen ISO-Dokumente und halten diese auf aktuellstem Stand.

Sie bringen eine gastgewerbliche Ausbildung und vielleicht schon etwas Berufserfahrung mit. Wenn Sie zudem eine teamfähige, motivierte und verkaufsorientierte Persönlichkeit sind, flexibel und bereit, Verantwortung zu übernehmen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Übrigens: Ihr Stellenantritt wäre idealerweise sofort oder nach Vereinbarung. Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Ruth Keller, Betriebsleiterin, Mensa Polyterrasse, ETH Zürich, Leonhardstrasse 34, 8001 Zürich.

www.sv-service.com

SV  
service

117513/178098

## Grindelwald



### BERGHAUS BORT

In unserem lebhaften Berghaus Bort im Firstgebiet mit Restauration und Übernachtungsmöglichkeiten suchen wir für die kommende Wintersaison freundliche und motivierte Mitarbeiter:

#### Servicefachangestellte/r Barmaid (Skibar)

#### Koch und Hilfskoch Küchenbursche

#### Buffet- und Zimmermädchen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Berghaus Bort  
Familie Christian Brawand  
3818 Grindelwald

250899/116557

htr

Über den Röstigraben und Wienerschnitzel.

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



# WALLIS

SCHWEIZ SUISSE SWITZERLAND

Bei der Neubesetzung der Direktion des Walliser Tourismus-Dachverbandes stellen sich Ihnen einmalige Herausforderungen als

## DIREKTOR/IN

### Aufgaben

- Leitung und Geschäftsführung von Wallis Tourismus
- Führung, Koordination und Controlling insbesondere der Departemente Marketing und Tourismus-Politik
- Führung und Motivation der Mitarbeiter
  - Grosse Verfügbarkeit

### Gewünschtes Profil

- Abgeschlossene, höhere betriebswirtschaftliche Ausbildung (Universität, Höhere Fachschule, Tourismusexperte oder gleichwertige Ausbildung)
- Erfolgreicher Tourismus-Marketingleistungsausweis in leitender Stellung
- Perfekte Deutsch- und Französischkenntnisse, ausgezeichnete Englischkenntnisse

### Persönliche Qualitäten

- Engagierte, kommunikative, innovative und teamfähige Persönlichkeit
- Entscheidungsfindung, erfolgsorientiertes Denken und Handeln, Durchsetzungsvermögen
- Grosses Beziehungsnetz in nationalen und internationalen Tourismus-Kreisen

### Eintritt

Nach Übereinkunft

Interessierte Persönlichkeiten richten ihre Bewerbung bis 20. September 1999 mit den üblichen Unterlagen vertraulich an:

Herm Jérémie Robyr, Präsident Wallis Tourismus  
Rue Pré-Fleuri 6, 1950 Sion

P 117311/392059

## Hotel Restaurant



persönlich  
preiswert  
(besonders)

Fam. Gantert  
3656 Aeschlen  
ob Gunten  
Telefon 033 251 31 31  
Fax 033 251 31 27

Für unseren Hotel-Restaurantbetrieb, über dem Thunersee gelegen, suchen wir ab 1. Oktober 1999 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle kreativen, einsatzfreudigen

### Koch als

**Anfangs-Küchenchef**  
in grosse, modern eingerichtete Küche

sowie  
fröhliche, selbständige  
**Servicemitarbeiterin**

und ebenso selbständige

### Mitarbeiterin

für Zimmer und Lingerie

Gerne stellen wir Ihnen unseren Betrieb vor und informieren Sie über alle Einzelheiten in einem gemeinsamen Gespräch.

Wenden Sie sich bitte telefonisch oder schriftlich an:

Frau M. Gantert  
Telefon 033 251 31 31  
Fax 033 251 31 27

117223/442



Hotel Restaurant Cheminée

Für unser kleines Hotel/Restaurant im Herzen von Zermatt suchen wir für den kommenden Winter zuverlässige und freundliche

- **Serviceangestellte**
- **sowie einen Koch**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so rufen Sie uns einfach an.

Familie Perren Christian  
3920 Zermatt  
Telefon 027 966 29 44  
Fax 027 966 29 55

117421/92681

Wir sind ein moderner Gastronomiebetrieb in der Stadt Zürich, Nähe See. Um unser junges, dynamisches und motiviertes Team zu ergänzen, suchen wir: per Oktober 1999

### Commis de cuisine

per sofort oder nach Vereinbarung  
**Servicefachangestellte** m/w  
Deutsch

Wir können nur Schweizer/innen oder Bewerber/innen mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 117277 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

117277/402534



In unserem Erstklass-Ferienhotel, 70 Betten, 2 Restaurants, Hallenbad, ist für die Wintersaison ab Mitte Dezember, Wieder-Engagement für Sommer möglich, die Position als

### Betriebs-Assistentin

zu besetzen.

Sie sind eine selbständige, flexible, jüngere Berufsfrau mit abgeschlossener Hotelfachschule oder ähnlicher Ausbildung, guten EDV-Kenntnissen, Organisationstalent und scheuen sich nicht, selbst Hand anzulegen.

In unserem kleinen Team, als Stellvertreterin des Direktors, bieten wir Ihnen viel Freiraum und Kompetenz bei der Erreichung unserer Ziele. Sie sind die kompetente Leiterin/Ansprechpartnerin im Restaurationsbereich und wirken ausserdem an der Réception und in der Administration.

Sind Sie interessiert? Auf Ihre vollständige Offerte oder Ihre telefonische Kontaktaufnahme freut sich:  
**Peter Konrad, Direktor, Hotel La Val**

CH-7165 Breil/Brigels (bei Laax-Flims)  
Tel. 081 941 12 52 / Fax 081 941 23 13  
E-mail: hotel@laval.ch

117298/125300

## RESTAURANT REUSSBRÜCKE OTTENBACH



Wir suchen für unseren Betrieb, der im Einzugsgebiet von Zürich/Zug liegt, eine/n initiative/n, kreative/n

### Koch-Tournant w/m

Eintritt nach Vereinbarung.

Bewerbungen an Klaus Imhof, Restaurant Reussbrücke, 8913 Ottenbach, Telefon 01 760 11 61

106764/350052

**das wider hotel** – das luxushotel mit den erlebbar spannenden gegensätzen. moderne architektur in 8 historischen altstadthäusern. 49 individuell gestaltete zimmer im herzen der zürcher city. **widder bar & widder restaurant** – beliebte treffpunkte lokaler und internationaler gäste. wir suchen nach vereinbarung, ausgewiesene und dynamische mitarbeiter/innen als **f&b-assistent** (mit verantwortung für stewarding, einkauf & lagerbewirtschaftung) kompetent, flexibel und engagiert, **stv. chef de bar** kommunikativ, gästeorientiert mit erster führungserfahrung, **bar-mitarbeiter** motiviert, teamfähig mit dem gewissen «jazzspirit». entspricht ihnen ein arbeitsplatz in einem jungen team, der ihrer persönlichen weiterentwicklung rechnung trägt? dann warten wir gespannt auf ihre ausführende bewerbung mit foto. ihre fragen beantwortet ihnen herr christoph brügger, administration, auch gerne telefonisch.

widder hotel, rennweg 7, 8001 zürich, telefon 01 224 25 26, fax 01 224 24 24  
administration@widerhotel.ch / www.widerhotel.ch

Swiss Deluxe Hotels

117518/379204

## «Ambitionen»

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

### Chef/in de réception Reservationsleiter/in

Diverse interessante Jahresstellen in den Regionen ZH, GR, NW, VS.

### Réceptionist/in Night-auditor

Jahres- und Saisonanstellungen. Aufstiegsmöglichkeiten. 3-, 4- und 5-★-Hotels. AG, ZH, LU, BE, GR, SZ, VS, NW.

### Büro/Service Empfang und Sekretariat (E/F/I) Verkaufsassistent/in Administration/Buchhaltung

Diverse interessante Stellenangebote in Graubünden, Luzern und Zürich.

### Küchenchef

Jahresstellen, zum sofortigen Eintritt oder nach Vereinbarung, Hotel- und Restaurantküchen, auch Tagesdienst. Regionen LU, SO, GR, ZH, VS, TG, BE.

### Sous-chef Chef de partie (alle Posten) Commis de cuisine Pâtissier

Marktfrische, kreative, gehobene A-la-carte- und Hotelküche. Verschiedene Saison- oder Jahresstellen in der ganzen Schweiz und Süddeutschland, auch bereits für den Winter 1999/2000.

### Restaurantleitung Bankettleitung Chef de service/Service

Verschiedene interessante Stellenangebote in den Regionen ZH, BE, BS, VS, GR, AG, LU, Süd-D. Hotels oder Restauration alle Kategorien, auch bereits für Winter 1999/2000.

### Stv. Clubleitung

Organisation von Tagungen, Banketten, Sales und Einkauf, Region AG/LU.

Für Auskünfte stehen wir jederzeit zur Verfügung.

Besuchen Sie unsere Homepage mit den aktuellsten Stellenangeboten:  
[www.gastro-S.ch](http://www.gastro-S.ch)

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



gastro S Haus & Howald  
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg  
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44  
e-mail: jobs@gastro-S.ch

P 117511/26224

## HOTEL KRONECHURWALDEN



Churwalden, nur 15 Autominuten von Chur entfernt, ist der erste Ferienort in der Region Lenzerheide-Valbella. Unser Hotel bietet 90 Betten in Zimmern und Appartements mit Hotelservice, A-la-carte-Restaurant «Alphütte», Hotelbar mit Livemusik.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison (ab zirka Mitte Dezember) noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Sous-chef**  
**Chef de partie**

Réception: **Réceptionist/in**  
**Praktikantin** (Réception/Service)

Speisesaal: **Saal/tochter/kellner**

Etage: **Zimmermädchen**  
**Allrounder** (Portier, Keller, Buffet) mit Fahrausweis  
**Haus-/Office-/Küchenbursche**

Bar: zwei fröhliche aufgestellte  
**Barmitarbeiterinnen**  
(abwechslungsweise Mithilfe im Speisesaal)

Interessiert? Dann freuen wir uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Hotel Krone, z. H. Frau Feller, 7075 Churwalden  
Telefon 081 382 13 93, Fax 081 382 21 04

117507/7951

## Für unser -Hardy's Betrieb in Therwil suchen wir je eine/n Geschäftsführer/in

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

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

Dann müssen wir uns unbedingt kennenlernen!

Bewerbungsunterlagen mit Foto an  
**ALREST Verwaltungen AG**  
Herrn Roland Pellet  
Thannerstrasse 30  
4054 Basel



Step into another world

P 117980/91856

WIDDER HOTEL



## Willkommen in Europa. Willkommen im Flight Attendant- Team der Crossair.

Sie sind fröhlich und aufgestellt, legen Wert auf Ihr gewinnendes Äusseres und schätzen den Kontakt mit Menschen aus aller Welt. Sie können mit uns von Zürich, Basel, Genf oder Lugano abheben und dank unserer Teilzeitarbeitsmodelle selber entscheiden, wie oft Sie

auf Reise gehen wollen. Ihre Sprachkenntnisse sind top und wenn nicht, ermöglichen Ihnen unsere Sprachkurse den letzten Schliff.

**Ready for take-off?** Dann rufen Sie uns an. Info-Line: 061/325 46 01. Crossair, KSR, Postfach, 4002 Basel.

**crossair**  
clever & smart

Dank 2800 motivierten Mitarbeitern fliegt die jüngste Flotte Europas mit 81 Flugzeugen täglich mehr als 400mal über 100 Destinationen in rund 30 europäischen Ländern an.

Das **FLORALPINA** ist ein aufstrebendes \*\*\*-Ferien- und Seminarhotel in Vitznau am Vierwaldstättersee, 25 km von Luzern.

Im Zuge des Ausbaus unserer Tätigkeiten suchen wir eine führungsstarke, kompetente

### Gouvernante (w/m)

In dieser Kaderposition sind Sie mit einem kleinen Team verantwortlich für die Organisation der gesamten Hauswirtschaft, der Wäscherei sowie der rückwärtigen Dienste. Sie führen Ihre Mitarbeiter/innen team- und zielorientiert. Die umfassende Lehrlingsausbildung ist Ihnen ein echtes Anliegen. Als ausgebildete/r HOFA mit einigen Jahren Berufserfahrung suchen Sie eine längerfristige, ausbaubare Zusammenarbeit. Sollten Sie nicht mit uns ins Gespräch kommen?

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und erwarten Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Roland Scherrer, Hotelier SHV/VDH  
Ferien- und Seminarhotel Floralpina  
Seestrasse, 6354 Vitznau  
Tel. 041 397 13 86 – E-mail: floralpina@bluewin.ch

117523/36846



Wo der Sonnenuntergang zum Schauspiel wird

## POSTHOTEL

CH-7050 AROSA

Für unser renommiertes Ferienhotel mit verschiedenen Restaurants und regem A-la-carte-Betrieb suchen wir per 1. Dezember 1999 in Saison- oder Jahresstelle bestausgewiesenen, kreativen

### Küchenchef

- der sich und seine Brigade zu Höchstleistungen anspornt
- bereit ist, selbst sein Können auf dem Saucier-Posten einzusetzen
- der es versteht, eine kreative Frischküche wie auch Alltägliches aussergewöhnlich gut zu machen
- dem Organisation und Flexibilität keine Mühe bereiten

Falls Sie in dieser anspruchsvollen Aufgabe Ihre Chance sehen, erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung oder stehen Ihnen für erste Informationen jederzeit telefonisch zur Verfügung.

POSTHOTEL AROSA  
7050 Arosa  
Telefon 081 378 50 00

117038/1538



Alterswohnheim Herrenbergli  
Am Suterscher 65, 8048 Zürich  
Für unser Alterswohnheim mit 86 Pensionären suchen wir per 1. Oktober 1999 oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/r

**Hotelfachassistenten/-in**  
als Unterstützung und Stellvertretung der Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin. Sie arbeiten praktisch im Speisesaal, in der Cafeteria und in der Reinigung. Wir bieten Ihnen eine interne Wohnungsmöglichkeit in einem Einzimmerstudio. Sind Sie Schweizerin oder Ausländerin mit guten Deutschkenntnissen und nach Möglichkeit mit C-Ausweis und haben Lust, in einem jungen Team mitzuarbeiten?  
Dann würden wir uns freuen, wenn Sie Ihre schriftliche Bewerbung an unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin Frau Disch richten.

P 117514/4003575

Die Wintersaison in Phuket/Thailand als

### Koch/Küchenchef

verbringen?

Wollen Sie etwas Neues erleben und gleichzeitig Erfahrungen sammeln?

Unsere vielfältige Speisekarte bietet klassische Schweizer Spezialitäten, Steaks, Fondues und selbstverständlich auch Thai food.

Falls Sie sich fähig fühlen, mit sechs Thailänderinnen für 80 Plätze «à la carte» zu kochen, bewerben Sie sich bitte schriftlich bei:

Peter-Markus Richi  
Restaurant «Swiss Chalet»  
Postfach 8  
8813 Horgen

117531/4003599



## Leuzerheide-Valbella

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 1999/2000 (zirka Mitte Dezember 1999 bis zirka Mitte April 2000) mit der Möglichkeit für die folgende Sommer-saison:

**Service:**  
- **Servicefachangestellte/ Kellner** à-la-carte-kundig

**Küche:**  
- **Chef de partie**  
- **Commis de cuisine**  
Vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

**Bar:**  
- **Barmaid**  
Tanz-Bar mit Live-Musik  
selbständige Arbeit

**Hauswirtschaft:**  
- **Hotelfachassistentin, Tournant** für Etage, Buffet, Service

**Kinderland:**  
- **Kindergärtnerin/ Kleinkindererzieherin**  
- **Praktikantin** zur Unterstützung der Leiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn E. Frauchiger, persönlich



**Hotel Valbella Inn**  
CH-7077 Valbella, Leuzerheide  
Telefon 081 384 36 36, Telefax 081 384 40 04  
Familie E. und R. Frauchiger

116721/35521

- **IMBODEN PERSONALSERVICE** sucht im Kundenauftrag für das Hotel Eiger in Wengen

### Direktions- Rezeptionssekretärin

Ihre Muttersprache ist Deutsch. Englisch und Französisch bereiten Ihnen keine Mühe. Die Anwendung von Micro-soft-Office und hotelspezifischen Programmen gehört zu Ihren Kenntnissen. Sie arbeiten gerne selbständig, und der Stelleneintritt Oktober/November sollte für Sie möglich sein.

Für die kommende Wintersaison

**Serviceangestellte, w**  
mit abgeschlossener Berufslehre oder entsprechender Erfahrung

### Commis de cuisine

Weitere Informationen erteilt Ihnen gerne Daniel Imboden

Telefon 033 821 15 15/16 Fax  
General-Guisanstr. 27B, 3800 Interlaken  
Im Internet unter: www.imboden-jobs.ch

117483/394367



## Quelle sprudelnder Lebensgefühle

Inmitten einer herrlichen Bergwelt und umgeben von einer intakten Natur, hier eingebettet in der lieblichen Landschaft rund um Gstaad, liegt unser 4-Stern-Hotel.

Auf die kommende Wintersaison suchen wir noch die letzten Edelsteine:

Für den Service:  
eine/n

**Barmitarbeiter/in**  
sowie

**Servicefachangestellte/r**  
(für Speisesaal und Restaurant)

und  
für unsere Küche:  
eine/n

**Commis tournante**  
**Commis de cuisine**  
**Chef de partie**  
**Pâtissier/Garde-manger**  
**Praktikant/in**

Möchten Sie mehr über uns erfahren?

**Ja?**

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:

Hotel Hornberg, Philipp Wayandt  
3777 Saanenmöser-Gstaad  
Telefon 033 744 44 40, Fax 033 744 62 79  
hornberg@bluewin.ch

117461/29416

Wir suchen für unsere



Das führende 5-Stern-Hotel am Vierwaldstättersee:  
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 168 Zimmer.

weltgewandten  
Gäste  
gastfreundlich  
engagierte(n)

*Le Mignon*

Der **Gast im Mittelpunkt** ist das Credo unseres Palace-Teams, welches die Herausforderung täglich mit Freude und Engagement angeht.

**CHASSEUR**  
(D/E und Führerschein)

**RÉCEPTIONIST (m/w)**

**SEKRETÄRIN (60 %)**  
(Mitarbeiteradministration)

**ETAGENGOUVERNANTE**

**BANKETTOBERKELLNER**

**CHEFS DE RANG (m/w)**

**COMMIS DE RANG**

**COMMIS DE CUISINE**

**BUFFETDAME**

Wenn Sie an einer dieser Positionen interessiert sind, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Esther Unruh. **Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!**

PALACE LUZERN, Haldenstrasse 10, 6002 Luzern  
Personalbüro direkt: 041 416 10 04  
personal@palace-luzern.ch

**PALACE**  
**LUZERN**  
\*\*\*\*\*

6002 LUZERN - TEL. 041 416 16 16 - FAX 041 416 10 00  
http://www.palace-luzern.ch - palace-luzern@bluewin.ch  
ECHTE GASTFREUNDLICHKEIT AUCH IM VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN  
117561/23151



## GRAND HOTEL PARK

GSTAAD

\*\*\*\*\*

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 198 Betten, an exklusiver Lage in Gstaad, sucht ab kommender Wintersaison 1999/2000 folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Hotelpempfang  
**Rezeptionist/in (D, F, E)**

Kaminbar  
**Barman/-maid**

Küche  
**Chef pâtissier**

**Chef de partie**

**Commis de grill**

Economat/Buffer/Office  
**Hotelfachassistentin**

Fitness & Aqua Club  
**Rezeptionist/in (D, F, E)**

**Masseur/in**

Beauty  
**Kosmetikerin (D, F, E)**

Über Ihre komplette Bewerbung mit Lebenslauf und Foto freut sich:

Grand Hotel Park  
Bettina Althaus, 3780 Gstaad  
Telefon 033 748 98 00  
Fax 033 748 98 08



117444/16075

117409/29570

### Saas Fee

Wir suchen für die Wintersaison, zirka 17. Dezember 1999 bis zirka Ende April 2000, naturverbundene

### Mitarbeiterin, CH

in unser Bergrestaurant im Winterwandergebiet zur Mithilfe in Küche und Service. Studio vorhanden.

Familie J. Amherd-Hartmann  
Bergrestaurant Alpenblick  
3906 Saas Fee  
Telefon 027 957 31 21 oder 027 957 31 63

# Adecco

**HOTEL & EVENT**  
 Marktgasse 32, 3000 Bern 7  
 Tel. 031/310 10 10  
 Fax 031/310 11 11

**GOVERNANTE/  
 1. RÉCEPTIONIST w/m**

Für ein traditionsreiches Wellness- und Kurhotel, 30 Minuten von Bern, suchen wir auf Herbst 1999 die Gouvernante mit dem «Haar auf den Zähnen» und den 1. Réceptionisten mit der gewissen «Herzlichkeit». Als Fachperson können Sie auf mehrere Jahre Berufserfahrung zurückblicken und suchen in einem familiären und trotzdem internationalen Umfeld eine langfristige Herausforderung. Als Vorbild sind Sie sprachgewandt (d/f/e), administrativ versiert (Zahlen/Korrespondenz) und verstehen es Ihre Gäste zu verwöhnen. Ihre Mitarbeiter zu motivieren und die Direktion zu unterstützen. Sind Sie neugierig, dann senden Sie mir sofort Ihr Dossier.  
 Bern, Herr Trinkler 031/310 10 10  
 www.adecco.ch

**Röschli Chäller**

WIR SUCHEN DICH!

**SERVICE- UND BARMITARBEITER/IN Voll- oder Teilzeit**

Wenn Du Serviceerfahrung mitbringst, aufgestellt, kontaktfreudig bist und auch in hektischen Zeiten den Kopf nicht verlierst, dann bist Du an der richtigen Adresse.

Bitte schriftlich oder telefonisch melden bei

Andreas Hubschmid  
 Havana/Röschli-Chäller  
 Gerbergasse 12  
 4800 Zofingen  
 Telefon 062 751 11 49

**Hotel Piz Mitgel Savognin**

Auf die Wintersaison 1999/2000 suchen wir einen **Commis de cuisine**

mit Freude am Beruf- in kleines, aktives Team. Wir sind ein eigenwilliges, gepflegtes, altes Hotel mit Charme und freuen uns über Ihre Bewerbung. (Verlangen Sie Herrn Waldegg oder Frau Schmidt - Telefon 081 684 11 61).

**HOTELS GRICHTING UND BADNERHOF**

CH - 3954 LEUKERBAD

RESTAURANTS  
 LE GRAND CRU  
 UND  
 LA TERRASSE

Zur Verstärkung unseres jungen, kreativen Teams suchen wir ab sofort **DIREKTIONSASSISTENTIN d/f**  
**CHEF DE RÉCEPTION d/f**  
**TOURNANTE (Service und Réception)**

als Unterstützung unserer Küchenbrigade  
**COMMIS DE CUISINE**

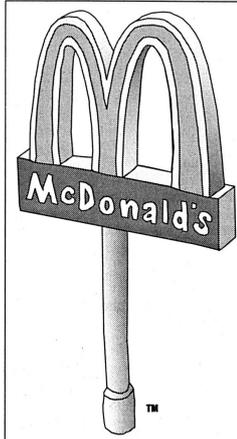
Für den Speisesaal und unsere A-la-carte-Restaurants flexible **CHEF DE RESTAURANT**  
**CHEF DE RANG (m/w)**  
 (Möglichkeit, französisch zu lernen)

Möchten Sie mit uns unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen?  
 Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

**HOTELS GRICHTING UND BADNERHOF**  
 3954 LEUKERBAD/WALLIS - Schweiz  
 Fam. A. und K. Bauer-Grichting  
 Telefon 0041 27 472 77 11 - Fax 0041 27 470 22 69

**HOTELS GRICHTING UND BADNERHOF**

3954 LEUKERBAD/WALLIS - Schweiz  
 Fam. A. und K. Bauer-Grichting  
 Telefon 0041 27 472 77 11 - Fax 0041 27 470 22 69



## Wir expandieren und suchen... «einfach gute» Manager/-innen

Weltweit bedienen wir über 26 000 Gäste in der Minute und eröffnen alle fünf Stunden irgendwo ein neues Restaurant. Und McDonald's expandiert auch in der Schweiz.

Restaurant-Manager/-innen bei McDonald's sind gästeorientierte, flexible und dynamische Personen, die eine spannende und abwechslungsreiche Tätigkeit schätzen, in der Eigenverantwortung gross geschrieben wird.

Personen zwischen 22 und 35 Jahren mit abgeschlossener Hotelfach- oder Berufsausbildung haben als zukünftige Restaurant-Manager/-innen die Gelegenheit, Gästebetreuung, Einkauf, Marketing, Finanzwesen, Mitarbeiterführung und Organisation in einem Beruf umzusetzen, und das erst noch in einem familiären Umfeld. Auch Weiterbildungskurse bis hin zur weltweit anerkannten Management-Ausbildung gehören bei McDonald's dazu und helfen Ihrer persönlichen und fachtechnischen Entwicklung.

Möchten Sie ein Teammitglied in einem von unseren Restaurants in Zürich und Umgebung werden, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

McDonald's Suisse Restaurants Sàrl, Frau Andrea Rosenstand, Fortunagasse 15, 8001 Zürich



**STEINBOCK Klosters**

80 Betten, gepflegtes A-la-carte-Restaurant mit 120 Plätzen, rustikal eingerichtetes Haus mit einem gemütlichen Ambiente und allem \*\*\*\*-Komfort.

Zur Ergänzung zu unserem jungen, aufgestellten Team suchen wir per Anfang Dezember für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter

**Service:**  
**Servicefachangestellte** (Muttersprache Deutsch)  
 Küche:  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Buffetmitarbeiter/innen**  
 Etage:  
**Zimmermädchen**

Liegt Ihnen das Wohl unserer Gäste genauso am Herzen wie uns, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Für allfällige Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
 Hotel Steinbock, Frau Silvia Barblan  
 CH-7250 Klosters, Telefon 081 422 45 45

**Monika Meier Berghaus Horneggli**  
 3778 Schönried

Wir suchen sympathischen, aufgestellten, belastbaren **Koch und Servicehilfen** für die Wintersaison 1999-2000

Frau Meier Tel. 079 275 52 12

**Therme Vals**

Die Felsen-Therme Vals macht Furore. Aus Stein, Wasser und Licht ist ein Ort des Wohlbefindens entstanden. Und da muss auch das Umfeld stimmen. Wir suchen Menschen, die zuhinterst in einem Bergtal in einem modernen Unternehmen arbeiten möchten.

Zur Therme Vals gehören ein Hotel (280 Betten) und verschiedene Nebenbetriebe mit entsprechender Infrastruktur; im Zentrum steht die einmalige Felsen-Therme des berühmten Architekten Peter Zumthor. Zwischen mystischen Felsblöcken findet man zurück zur sinnlichen Urfahrung des Badens.

Wenn das gefällt, und wer gerne in diesem Umfeld mitten in den Bündner Bergen arbeiten möchte, bieten sich folgende Möglichkeiten, sich zu engagieren:

**Empfang: Réceptionist/in D/F/I**  
**Küche: Chef entremetier**  
**Chef garde-manger**  
**Saucier**  
**Tournant**  
**Hilfskräfte**

**Restaurants Lucullus/Chessli: Servicefachangestellte/r**  
**Demi-chef de rang**

**Hotelbar: Barfachangestellte/r**

**Hauswirtschaft: I. und II. Hausdame**  
**Zimmermädchen**  
**Officemitarbeiter**

**Felsen-Therme: Bademeister**

**Bergrestaurant Gadastatt: Jungkoch**  
**Hilfskraft**

**Kontakt:**  
 Therme Vals, Kathrin Rieder, 7132 Vals  
 Telefon 081 926 80 80, Fax 081 926 80 00

Die Floralpina ist ein aufstrebendes \*\*\*-Seminar- und Ferienhotel in Vitznau am Vierwaldstättersee, 25 km von Luzern

64 Zimmer - 6 Seminarräume - Restaurant - Terrasse mit Grill - Festsäle - Catering - Schiffssteg - privater Badestrand.

Wir suchen in Jahresstelle aufgestellte Kollegen/-innen **Servicefachangestellte (m/w)**

Einmal à la carte, einmal ein gediegenes Bankett, einmal am See, einmal in der Festung, einmal früh oder doch lieber spät?  
 Eine abwechslungsreiche Aufgabe und ein junges Team warten auf Sie.

**Commis de cuisine (m/w)**

Am liebsten arbeiten wir mit teamorientierten Kollegen/-innen, die wissen, was Frischprodukte sind und bei Events gerne dabei sind.

**Küchenangestellter**

Sie sind der Mann, der die Küche im Schuss hält. Ein grosszügiger Arbeitsplatz, Weiterbildung und gute Arbeitsbedingungen erwarten Sie.

Alles Weitere besprechen wir am besten hier im Floralpina. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder die schriftliche Bewerbung.

Roland Scherrer, Hoteller SHV/VDH  
 Hotel Floralpina, Seestrasse, 6354 Vitznau  
 Tel. 041 397 13 86 - E-mail: floralpina@bluewin.ch

**Grand Hotel Regina Grindelwald**  
 CH-3818 Grindelwald

Wir suchen Sie für unser Team! Winter-/Sommersaison 1999/2000

**LOGENTOURNANT (D, E, F oder I)**  
**NACHTCONCIERGE (D, E, F oder I)**  
**NACHTPORTIER (D, E, F oder I)**

\*\*\*\*\*

**1. GOVERNANTE (D, E)**  
**2. GOVERNANTE (D, E, F oder I)**  
**LINGERIEGOVERNANT (D, E, F oder I)**

\*\*\*\*\*

**CHEF PÂTISSIER w/m**  
**COMMIS DE PARTIE w/m**  
**COMMIS DE CUISINE w/m**  
**COMMIS PÂTISSIER w/m**

\*\*\*\*\*

**OBKELLNER (D, F, E oder I) mit Praxis**  
**CHEF DE SERVICE (D, E, F oder I) auch Anfänger**  
**SAALKELLNER (D, E oder F)**  
**HILFSKELLNER (D, E oder F)**

\*\*\*\*\*

**CHASSEUR (D oder E oder F)**  
**ETAGENPORTIER (D oder E oder F)**  
**ZIMMERMÄDCHEN (D oder E oder F)**

\*\*\*\*\*

Melden Sie sich einfach bei uns, oder schicken Sie uns Ihre Unterlagen!

**Grand Hotel Regina**  
 Personalbüro  
 3818 Grindelwald  
 Telefon 033 854 54 55  
 ab 8. November 033 854 86 10

**Floralpina**

Wir suchen in Jahresstelle aufgestellte Kollegen/-innen **Servicefachangestellte (m/w)**

Einmal à la carte, einmal ein gediegenes Bankett, einmal am See, einmal in der Festung, einmal früh oder doch lieber spät?  
 Eine abwechslungsreiche Aufgabe und ein junges Team warten auf Sie.

**Commis de cuisine (m/w)**

Am liebsten arbeiten wir mit teamorientierten Kollegen/-innen, die wissen, was Frischprodukte sind und bei Events gerne dabei sind.

**Küchenangestellter**

Sie sind der Mann, der die Küche im Schuss hält. Ein grosszügiger Arbeitsplatz, Weiterbildung und gute Arbeitsbedingungen erwarten Sie.

Alles Weitere besprechen wir am besten hier im Floralpina. Ich freue mich auf Ihren Anruf oder die schriftliche Bewerbung.

Roland Scherrer, Hoteller SHV/VDH  
 Hotel Floralpina, Seestrasse, 6354 Vitznau  
 Tel. 041 397 13 86 - E-mail: floralpina@bluewin.ch

**LE VIEUX MANOIR**

Hotel-Restaurant  
**LE VIEUX MANOIR AU LAC**  
 3280 Meyriez-Murten

Wir sind eines der schönsten Relais & Châteaux-Häuser der Schweiz, mit einem weitherum bekannten A-la-carte-Restaurant direkt an der deutsch/französischen Sprachgrenze, am idyllischen Murtensee gelegen.

Wir suchen:

**Chef de rang D/F**  
**Commis de rang D/F**  
**Commis pâtissier**  
**Hotelfachassistentin**

um unser Team mit Freude und Professionalität zu unterstützen.

Wenn Sie sich von unserem Inserat angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

E. und E. Thomas, Direktion

Telefon 026 678 61 61  
 Fax 026 678 61 62  
 E-mail: welcome@vieuxmanoir.ch

Café-Tea room · Conditiorei · Bündnerstube

Hotel Spescha 7078 Lenzerheide  
Tel. 081 384 62 63 Fax 081 384 51 40Für die kommende Wintersaison evtl. Jahresstelle  
suchen wir eine

## SERVICE-MITARBEITERIN

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Bewerbung

HOTEL SCHWEIZERHOF  
ZÜRICH

## UNERHÖRT

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

Wollen Sie in unserem Hotel Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Per November 1999 oder nach Übereinkunft suchen wir für unser Restaurant «La Soupière» eine/n

## Chef de service

Das Restaurant verfügt über 70 Sitzplätze und bietet in einer stillvollen Ambiente eine marktorientierte, französische Küche an. Ebenfalls dazu gehört die Bankettabteilung, in welcher in vier Salons bis zu 40 Personen bewirtet werden.

Ausländer/innen benötigen eine Bew. B oder C.

Interessiert? Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Vreni Gallmann, Personalchefin.

Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich, Tel. 01 218 88 84

117343/41008

Täglich  
Frühstück am Pool?

Schön war's! Aber das gehört auch in Leukerbad noch nicht zum Mitarbeiter-Alltag... Hier dreht sich alles rund ums Wasser. Damit es auch weiterhin rund läuft, suchen wir:

\*\*\*  
per sofort  
oder nach Übereinkunft

## F &amp; B Assistant

Mithilfe bei der Organisation und Kontrolle sämtlicher F&amp;B-Departemente der Hotels Maison Blanche-Grand Bain\*\*\*\* und Hôtel de France\*\*\*, Organisation und Durchführung unserer Seminare und Bankette.

Sie haben: eine schweizerische Hotelfachschule abgeschlossen, mehrere Jahre Berufserfahrung in der Hotellerie/Gastronomie, gute Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch

117071/20370

\*\*\*\*  
HOTELS  
MAISON BLANCHE  
GRAND BAINCH-3954 Leukerbad  
Tel. 027 470 51 61  
Fax 027 470 34 74HOTEL BERGHOF  
ZERMATT

Für unsere gepflegte \*\*\*\*-Ferienresidenz am Fusse des Matterhorns mit 27 heimeligen Zimmern, Halbpension-Restaurant und gemütlicher Hotelbar suchen wir für den Jahrtausendwechsel ab November 1999 noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter:

Chef de rang d.e.f  
Commis de rang d.e.f

\*\*\*\*

Sous-chef  
Chef de partie  
Commis de cuisine

Sind Sie fachlich kompetent und suchen eine neue Herausforderung? Möchten Sie Ihr ganzes Können bei uns einsetzen? Dann würden wir uns über eine Bewerbung mit Lichtbild Ihrerseits freuen. Es erwartet Sie zeitgemässe Entlohnung in einem familiären Betriebsklima.

Fam. Regina und Franz Lerjen-Perren  
Hotel Berghof/CH-3920 Zermatt  
Tel. 0041 27 967 54 00, Fax 0041 27 967 54 52

116253/338737

Empfangs- und Réceptions-Gastgeberin  
mit Erfahrung, Freude und Plausch im flexiblen Teamwork (D/F/E)

Nach Vereinbarung ab sofort oder diesen Herbst in Jahresstelle.

Für das Hotelrestaurant und das A-la-carte-Restaurant «Creativ»

Servicefachfrau/-mann

mit Erfahrung, Freude und Plausch im flexiblen Teamwork, sprachgewandt, für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle.

www.hotel-ambiance.ch  
ambiance@zermatt.ch  
Frau und Herr Kösslich  
3920 Zermatt  
Telefon 0041 +27 967 23 38ZERMATT  
MATTERHORNMit sonnigen Grüßen vom Berg und von uns.  
Hannelore und André Kösslich

117240/8960

Profi für Aus- und  
Weiterbildung

Über 300 Unternehmen und Organisationen in der Schweiz haben uns die Führung ihrer Personalrestaurants übertragen. Die Eventgastronomie und der Bereich Kliniken/ Spitäler sind zwei unserer neuen Wachstumsmärkte.

Zur Erfüllung des Bildungsauftrages brauchen wir im Team «Personalentwicklung &amp; Bildung» Ihre Unterstützung. Im Bereich «Ausbildungscoaching der regionalen Schulungen vor Ort sind Sie mitverantwortlich für dessen Konzeption, Durchführung, Evaluation und Überarbeitung.

Als flexible, reiseffreudige und kommunikative Persönlichkeit verfügen Sie über fundierte theoretische und praktische Erfahrung in der betrieblichen Erwachsenenbildung und Ausbildungsberatung – idealerweise in der Gastronomie. Ihre selbständige und doch teamfähige und kundenorientierte Art sowie Ihr vernetztes und unternehmerisches Denken runden Ihr Profil ab.

Deckt sich unser Angebot mit Ihren Vorstellungen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung! SV-Service AG, Personal Zentrale, Frau Lore Zuckschwerdt, Postfach, 8032 Zürich. Internet: www.sv-service.com

SV  
service

P 117322/176098

## Gasthof Landhaus Burgdorf

Für unseren vielseitigen, mittleren Betrieb mit Gaststube, Speisesäle, Saal, Bar und 18 Gästezimmern suchen wir zur Entlastung des Geschäftsführers qualifizierter

## Betriebsassistent/in

Wir bieten eine interessante, vielseitige Stelle für initiative, frontorientierte und selbständige Mitarbeiter. Stellenantritt nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren Anruf. Herr G. von Grafenried, Telefon 034 422 29 92.



Rustikales, \*\*\*\*-Ferienhotel mit gemütlichem Ambiente, sportlicher Atmosphäre, internationaler Kundschaft, ruhig gelegen im Herzen von Klosters Dorf!

Sind Sie motiviert und voll frischem Tatendrang, um mit uns einen erfolgreichen Jahrtausendwechsel zu bestreiten? Dann sind folgende freien Stellen ab Mitte Dezember 1999 neu zu besetzen:

## Réceptionistin

D, F, E mit Berufserfahrung, Fideleio-Kenntnisse von Vorteil (in Jahresstelle – bereits ab Oktober möglich)

## Service-Mitarbeiterin

für A-la-carte-/Hotel-Restaurant

## Service-Mitarbeiterin

mit Ablöse unserer «Hotelbar»

## Barmaid

mit Erfahrung – für gemütliche Hotelbar

## Chef de partie

## Commis de cuisine

## Zimmermädchen

mit Erfahrung – gute Deutschkenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina  
Heidi Alder, Personalbüro  
7252 Klosters Dorf  
Telefon 081 423 21 00

116918/897971



## Wirtschaft zur Sonne

SAMSTAG UND SONNTAG FREI

Die Wirtschaft zur Sonne ist ein vielseitiger und interessanter Restaurantsbetrieb am Stadtrand von Zürich.

Ab sofort oder nach Vereinbarung haben wir, zur Ergänzung unseres Teams, folgende Stellen zu besetzen:

## Sous-chef

der viel Freude und Kreativität an einer marktorientierten Frischprodukte-Küche mitbringt.

## Jungkoch

mit abgeschlossener Berufslehre

## Barmaid

die unsere Gäste mit Charme, Fachkompetenz und Diskretion betreut.

Schriftliche Bewerbungen senden Sie an:

Gastro-Delights Betriebs-GmbH  
Wirtschaft zur Sonne  
Birmensdorferstrasse 122  
8902 Urdorf  
Telefon 01 777 21 25

117443/264920

Berggasthaus Männlichen, 2227 m i.M.  
3818 Grindelwaldsucht für kommende Wintersaison  
tüchtige Serviertöchter  
Buffetköcher  
Portugiesenehepaar  
junge PortugiesinEintritt: zirka 22. Dezember 1999  
Bewerbungen an Familie Kaufmann  
Telefon 033 853 10 68

Anrufe von anderen Zeitungen nicht erwünscht!

117491/14575

## Gasthof zur Faktorei

Unser gut frequentierter Betrieb mit heimeliger, angenehmer Ambiente ist so organisiert, dass Sie als

Servicefachangestellte  
in gepflegtem Fischrestaurant  
am Zürichsee

Ihre Gastgeberaufgabe selbstständig und persönlich ausüben kann.

Bei uns werden Ihr berufliches Können und Ihre sympathische Ausstrahlung geschätzt und entsprechend gut belohnt. So, und Mo. geschlossen

Gertrud und Armin Büeler  
Gasthof zur Faktorei  
8806 Bäch am Zürichsee  
Telefon 01 784 03 16

117497/61638

## Gasthof zur Faktorei

Im Ochsen hat man ab  
und zu SchweinIm OXA schaffand kai Büffel  
Denn im OCHSEN gibt's weisse Tischsets,  
farbige Tischtücher, Jet-Set, Kotelett,  
Senioren, Bündner, Hamburger, Griechen,  
Backfische und ausgezeichnete Bergforellen.

Bei uns stimmt die Stimmung, bei den Gästen und den Mitarbeitern. Wie stimmt's mit Ihrer Stimmung? Vielleicht können wir Sie einstimmen auf einen selbständigen, eigenständigen, vollständigen Job als

Chef de partie  
Commis de cuisine  
Servicemitarbeiter/in  
Buffetmitarbeiter/in

Wenn Sie jetzt für kommenden Winter in Stimmung gekommen sind – senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an Grégoire Allet, oder rufen Sie uns an. OK? Wir freuen uns!

D'AVOS  
HOTEL  
RESTAURANTTalstrasse 10  
7270 Davos Platz  
☎ 081 413 52 22  
☎ 081 413 76 71  
✉ jarga@bluewin.ch

117445/9415

## DAVOS TOURISMUS

Davos Tourismus ist eine grössere Dienstleistungsorganisation mit einem Team von rund 150 Mitarbeitern (-innen).

Auf den kommenden Winter oder nach Vereinbarung suchen wir zu unserer Verstärkung eine(n)

### Sachbearbeiter(in) Kongress-administration

sowie eine(n)

### Marketing- und Salesassistenten(in)

Eine kaufmännische Grundausbildung, gute Sprachkenntnisse sowie Weiterbildung im Bereich Tourismus, Marketing oder Verkauf sind für beide Stellen unerlässlich. Bringen Sie zudem Organisations- und Verhandlungsgeschick mit, gehören Sie vielleicht bald zu unserem Team.

Für genauere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

DAVOS TOURISMUS  
Personalbüro, Promenade 67, 7270 Davos Platz  
Telefon 081/415 21 44

DA 117485/082976



## Beau-Site

Romantik Hotel  
Saas-Fee/Schweiz

Wir sind ein renommiertes Ferienhotel mit einer internationalen Kundschaft. Für unseren lebhaften Betrieb mit 88 Betten, Hotelrestaurant, Pizzeria/Steakhouse und ganzjährig geöffnetem Restaurant suchen wir ab Mitte Dezember 1999 noch folgende Mitarbeiter/-innen:

**Service:** **Servicemitarbeiter** (m/w)  
Eine Stelle frei ab 1.10. 1999  
**Servicepraktikanten** (m/w)

**Küche:** **Commis de cuisine** (m/w)  
**Grill-Koch/Pizzaolo** (m/w)  
**Küchen-/Office-Mitarbeiter** (m/w)

**Hauswirtschaft:** **Gouvernante**  
**Hotelfachassistentin**  
**Portier und Zimmerfrauen**

Sind Sie aufgestellt, selbständig sowie initiativ und haben Sie Freude am Umgang mit Gästen - dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder rufen Sie uns einfach an.

Romantik Hotel Beau-Site,  
zhd. Zurbriggen Urs  
CH-3906 Saas-Fee  
Telefon: (027) 958 15 60

Ein Mitglied von  
**ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS**  
INTERNATIONAL

117354/02964

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.

116098/41810



HOTEL SCHWEIZERHOF  
ZÜRICH

### ZÜRICH

Ist ein idealer Arbeitsort für junge und moderne Menschen. Mitten in der Stadt am Bahnhofplatz führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel. Die zentrale Lage schätzen unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotelbar und im Café Gourmet.

Wollen Sie in einem aufgestellten und frisch geführten Team Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je eine/n junge/n und initiativ/n

## Chef de partie Chef de rang

Ausländer/-innen benötigen eine Bew. B oder C.

Interessiert? Rufen Sie doch einfach Vreni Gallmann an oder schreiben Sie uns.

Hotel Schweizerhof Zürich  
Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich, Tel. 01 218 88 88

117341/01068

## HOTEL ADLER

★★★

Für unser bekanntes Schweizer Spezialitäten-Restaurant Adler's Swiss Chuchi, inmitten der Altstadt von Zürich, suchen wir per 1. Oktober 1999 oder nach Vereinbarung

### F&B-Assistentin oder F&B-Praktikantin (Chef de service)

Sie unterstützen und vertreten unseren Restaurationsleiter bei der Führung und Ausbildung eines mittleren Serviceteams, kümmern sich engagiert um das Wohl unserer Gäste und übernehmen auch administrative Aufgaben.

#### Sie bringen mit:

Erfahrung im Service; PC-Kenntnisse, Sprachkenntnisse (D, E, evtl. F, I, Sp), Motivation, Innovation, Belastbarkeit.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges und anspruchsvolles Aufgabengebiet, selbständiges Arbeiten in einem motivierten Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Adler Zürich  
Urs Züger, Restaurationsleiter  
Rosengasse 10, 8001 Zürich  
Telefon 01 266 96 96  
Fax 01 266 96 69

117425/29799

Wir suchen auf den 1. Okt. 1999 oder nach Vereinbarung eine echte Gastgeberin oder einen Gastgeber als neue(n)

### CHEF DE SERVICE

in unsere Restaurants Ellipse und Bistro. Deutsch als Muttersprache, dazu mündliche Sprachkenntnisse in E und F, Berufslehre im Service und viel "Drive" wären gute Voraussetzungen um diese Aufgabe zu packen! Ideales Alter 25 - 35 J.

Sie werden auf jeden Fall sorgfältig an die neue Aufgabe herangeführt, haben danach aber ein selbständiges Wirkungsfeld. Aufgaben und Verantwortlichkeiten sind in einem Pflichtenheft detailliert geregelt. Sie reichen von der täglichen Leitung des Service bis zum Erstellen von Arbeitsplänen und der Lehrlingsausbildung.

Wer glaubt, dem Anforderungsprofil zu entsprechen, sich fit und happy fühlt und einen Karriereschritt machen möchte, telefoniere oder richte seine Bewerbung doch bitte an:



Herrn Cosandier oder Schaffner  
Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur  
Tel: 052/ 265 0 265 / Fax: 265 0 275



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



## HOTEL WEISSES KREUZ MURTEN

Wir sind ein modernes ★★★-Hotel/Restaurant an herrlicher Aussichtslage in der historischen Altstadt.

Für die Unterstützung der Geschäftsleitung suchen wir einen

### Restaurationsleiter

für den A-la-carte- und Bankettbereich.

Wir erwarten von Ihnen:

- eine abgeschlossene Servicefachausbildung
- Abschluss einer Hotelfachschule
- D-/F-/E-Sprachkenntnisse

Sie haben Organisationstalent, gepflegte Umgangsformen, arbeiten speditiv und verlieren auch in hektischen Situationen nicht den Überblick.

Haben wir Ihre Aufmerksamkeit geweckt, dann erwartet Sie eine interessante Herausforderung mit einem einsatzfreudigen, jungen Team.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Weisses Kreuz, Murten  
D. und A. Bischoff  
Telefon 026 670 26 41  
Fax 026 670 28 66

www.weisses-kreuz.ch info@weisses-kreuz.ch

117317/28255

## Saas-Fee-Wallis



Für unseren 50-Betten-Familienbetrieb (kein à la carte - nur für Hotelgäste) suchen wir für die kommende Wintersaison (ab zirka 20. Dezember 1999 bis Mitte April 2000) einen tüchtigen, selbständigen und qualifizierten (erwünscht ist eine mehrjährige Praxis)

### Alleinkoch m oder w

sowie eine aufgestellte, freundliche und motivierte

### Servicefachangestellte

mit guten Sprachkenntnissen in D und E sowie evtl. auch in F

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an folgende Adresse:

Familie Pirmin Burgener, Hotel Christiania,  
CH-3906 Saas Fee,  
Telefon 027 957 31 66, Fax 027 931 16 07.

117446/29637



### Suchen Sie eine neue, berufliche Herausforderung?

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Wintersaison motivierte und fröhliche Mitarbeiter mit Fachausbildung:

### Réceptionistin

Erfahrung am Empfang, kontaktfreudig, sprachgewandt und mit EDV-Anwenderkenntnissen (Eintritt baldmöglichst)

### Logentourant

Ablösungen Night-auditor, Chauffeur und Portier

### Hauswirtschaft

Mitarbeiterinnen für Zimmer und Lingerie

Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie R. Schweizer-Pitsch  
Hotel La Margna  
7500 St. Moritz  
Telefon 081 832 21 41 / Fax 081 833 16 72  
Internet: www.lamargna.ch e-Mail: info@lamargna.ch

117442/03839

## hoteljob

Keine Angst vor dem  
**Weltuntergang**  
haben Profis aus dem Gastgewerbe!  
Denn Sie als

### Commis de cuisine Chef de partie Servicefachkraft Réceptionsmitarbeiter m/w

sorgen dieses Jahr für einen einmaligen Jahrtausend-  
wechsel und begleiten unsere internationalen Gäste in  
ein phantastisches Jahr  
**2000!**

Lassen Sie sich von Hoteljob kostenlos  
vermitteln, und die Welt geht für Sie garantiert  
nicht unter.

116657/84735

### 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

## GSTADERHOF

Member of TOP International Hotels

120-Betten-Hotel, A-la-carte-Restaurant «Zur Müli»,  
Spezialitätenrestaurant «Saagi-Stübli», Barni Bar

Wir suchen auf die kommende Wintersaison 1999/2000  
zur Ergänzung unseres Teams

Réception

### Réceptionist(in)/Sekretär(in)

(CH) D, E, F (Hotelerfahrung, in Jahresstelle)

Saagi-Stübli

### Alleinkoch

Küche

### Chef de partie Commis de cuisine

Service

### Chef de rang (w/m)

### Commis de rang (w/m)

D/F oder D/E

Wenn Sie interessiert sind, in einem jungen,  
dynamischen, aufgestellten Team mitzuarbeiten,  
erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit  
Zeugniskopien und Foto.

**HOTEL GSTADERHOF GSTAAD**  
Frau Doris und Herrn Jost Huber-Schärl  
CH-3780 Gstaad  
Telefon 033 748 63 63, Fax 033 748 63 60

117333/67202

## Gasthaus HANS IM GLÜCK

Das gepflegte Gasthaus Hans im Glück ist ein  
modernes Restaurant, in dem sich unsere Gäste  
ein bisschen zu Hause fühlen können. Wir legen  
Wert auf die Verarbeitung von Frischprodukten  
und pflegen ein abwechslungsreiches Speise-  
angebot.

Wir suchen eine/n

### JUNGKoch/CHEF DE PARTIE M/W

Ihre Hauptaufgaben:

Produktion der externen Menüs für unsere Kantine und  
Wohnhäuser, das A-la-carte- wie auch das Bankettwesen in  
unserem Hans im Glück.

Ihr Profil:

Sie verfügen über gutes Fachwissen, sind innovativ und ko-  
chen aus Liebe zum Beruf. Sie arbeiten gerne in einem dy-  
namischen Team und haben das Flair für Menschen mit  
Behinderung.

Sie erhalten:

Eigenverantwortung und Kompetenz sowie fortschrittliche  
Arbeitsbedingungen.

Sie senden:

Ihre aktuellen Bewerbungsunterlagen, Foto, Referenzen  
usw. an Erich Aschwanden, Bereichsleiter Gastronomie,  
Gasthaus Hans im Glück, Graswinkelstrasse 52, 8302 Klo-  
ten, Telefon 01 800 15 15.

EIN ARBEITSPLATZ DER  
STIFTUNG GLATTAL UND UNTERLAND

102791/394076

## GRAND HOTEL BELLEVUE GSTAAD

Wir starten gemeinsam  
in die Wintersaison!

Um unsere Kundschaft richtig zu  
verwöhnen, suchen wir auf die  
kommende Wintersaison folgende  
motiviertere Mitarbeiter, die unser junges  
Team unterstützen:

Anfangsgouvernante

\*\*\*

Réceptionsmitarbeiter/in

\*\*\*

Chef de partie m/w

\*\*\*

Servicemitarbeiter m/w

\*\*\*

Zimmermädchen

\*\*\*

Portier

\*\*\*

Nachtportier

Spricht Sie diese interessante und  
anspruchsvolle Herausforderung an,  
dann zögern Sie nicht, uns Ihre  
kompletten Bewerbungsunterlagen  
zuzusenden.

Wir freuen uns auf Sie!

**GRAND HOTEL BELLEVUE**  
Yves P. Timonin, Gastschreiber  
Hauptstrasse, 3780 Gstaad

Telefon 033 748 31 71, Fax 033 744 21 36  
117454/14555

## HOTEL SENATOR

RV Hotel Management AG

Für unser 4-★-Business-Hotel Senator  
in Zürich suchen wir per sofort eine/n  
junge/n, selbständige/n, flexible/n

Réceptionisten/-in

für unsere internationale Kundschaft.  
Das Hotel Senator verfügt über 102  
moderne, teilweise neu renovierte Zim-  
mer, mehrere klimatisierte Konferenz-  
räume, ein Restaurant und eine Bar.

Passen Sie in ein junges Team, bringen  
die nötige Erfahrung, Fremdsprachen-  
und EDV-Kenntnisse (Fidelio von Vor-  
teil) mit, dann erwarten Sie ein  
modernst eingerichteter Arbeitsplatz  
und aufgestellte Arbeitskollegen.

Können wir mit Ihnen rechnen? Dann  
melden Sie sich bei uns.

**Hotel Senator Zürich**  
RV Hotel Management AG  
Heinrichstrasse 254/55  
8005 Zürich  
Tel. 01 448 18 18/Fax 01 272 25 85  
e-mail: reception@senator.ch

117467/282383

**Berggasthaus Männlichen**  
2227 m.ü.M., 3818 Grindelwald  
sucht für kommende Wintersaison

### tüchtige Serviertöchter Buffettochter Portugiesenehepaar

Eintritt 22. Dezember 1999.

Bewerbungen an Familie Kaufmann,  
Telefon 033 853 10 68.

Anrufe von anderen Zeitungen nicht  
erwünscht.

117235/14575

**Hombbergerhaus Schaffhausen**

Für den vielseitigen Gastronomiebetrieb  
mit Betriebsverpflegung, Catering,  
Party-Service und Bankette suchen wir  
per 3. Januar einen

### Sous-chef

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

Arbeitsinteilung, Bankett und Party-  
serviceplanung sowie eine aktive Zim-  
merarbeit in der Produktion. Unterstützt  
werden Sie von 8 langjährigen Top-  
Köchen. Für diese anspruchsvolle Auf-  
gabe brauchen Sie neben sehr guten  
Berufskennntnissen PC-Erfahrung, Orga-  
nisationstalent und Flexibilität.

Fühlen Sie sich angesprochen?  
Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung  
an: Walter Reutimann, Rietstrasse 1,  
8200 Schaffhausen.

117490/145203

## LINDE

LANDGASTHOF  
KLEINDÖTTINGEN

Wir suchen für unseren gepflegten,  
liebhaften Landgasthof per 1. Novem-  
ber oder 1. Dezember 1999

Servicemitarbeiterin

Sind Sie kontaktfreudig und  
aufgeschlossen, haben Freude am  
Umgang mit Menschen, dann erleben  
Sie Ihre neue Aufgabe in einem  
abwechslungsreichen Betrieb.  
Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder  
Ihre schriftliche Bewerbung.

**Landgasthof Linde**  
Doris und Markus Meyer-Hauser  
5314 Kleindöttingen  
Telefon 056 245 13 50  
Sonntag geschlossen

P 117319/382753

## CRESTA

Flims-Waldhaus

Die Hand im roten Gürtel

Flims - Waldhaus, Graubünden

Auf kommende Wintersaison,  
zirka 18. 12. bis 15. 4. 2000, gerne auch  
länger, suchen wir noch folgende  
freundliche Mitarbeiter/innen:

- **Réceptionistin**  
(in Jahresstelle)
- **Saalkellner**  
(flink und sprachenkundig)
- **Zimmer- und Saalmädchen**  
(nur Pensionsgäste, kein à la carte)
- **Buffetbursche**  
(mit Deutschkenntnissen)
- **Hausbursche**  
(mit Führerschein)

Eine gute, sehr interessante Stelle an  
einem schönen Ort erwartet Sie.  
Zimmer auf Wunsch im Hause.  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre  
Bewerbung.

Catherine Sgier, \*\*\*-Hotel Cresta  
7018 Flims Waldhaus  
Telefon 081 911 35 35  
Fax 081 911 35 34

117265/11274



Bergrestaurant  
Jschalp

Für den Winter-Typ haben wir auf 2000 m  
Stellen für  
jungen

Koch (m/w)

sowie Mitarbeiterinnen für

Buffet

Schneebar

Sie haben regelmässig frei (auch bei  
schönem Wetter). Wohnen in Davos und  
arbeiten meist nur tagsüber.  
Abo fürs Jakobshorn.

Sind Sie interessiert, dann rufen Sie uns  
an unter Telefon 081 413 64 01 oder  
413 59 74, Hans F. O. Bergrestaurant Jschalp  
7270 Davos-Platz.

DA 117510/49875

## Hotel Jungfrau Fiescheralp

**Hotel Jungfrau**  
CH-3984 Fiescheralp  
Tel: +41 (0) 27 97 19 88  
Fax: +41 (0) 27 97 13 02

Wie war's...

...in einer herrlichen Bergregion im Kan-  
ton Wallis am weltbekanntesten Aletsch-  
gletscher mitten im Skiegebiet den  
Winter zu verbringen?  
Zur Ergänzung unseres jungen Teams  
suchen wir in unserem Hotel-Restau-  
rant-Pizzeria auf die Wintersaison  
1999/2000 noch aufgestellte/n, moti-  
vierte/n

Serviceangestellte/n

Sind Sie interessiert?

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre  
Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Alexander Furrer  
**Hotel Jungfrau**  
CH-3984 Fiescheralp  
hotel-jungfrau@rhone.ch  
www.hotel-jungfrau.ch

117535/1045

## STEFFANI

Wir suchen auf den 1. November  
oder nach Vereinbarung

**BARMAID**  
mit Erfahrung, D + E

## CHEF DE PARTIE COMMIS DE CUISINE

Kommen Sie zu uns in die wunderschöne  
Engadiner Bergwelt. Wir freuen uns  
auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Steffani

Brigitte und Peter Märky  
CH-7500 St. Moritz

Tel. 081 832 21 01, Fax 081 833 40 97

Internet: www.steffani.ch

117349/3470



**SWISS-CHALET-STYLE-HOTEL**  
Gourmet Restaurant

Ideal für Wintersport

Wir suchen für die kommende Wintersaison vom 15. De-  
zember 1999 bis 15. April 2000 folgende Mitarbeiter für  
unser renommiertes Hotel-Restaurant:

### Chef de partie/Sous-chef Entremetier/Tourant Restaurationstochter

(mit Inkasso)

### Servicefachangestellte Zimmermädchen Küchenbursche

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Be-  
werbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Armin Berchtold-Lampart  
Telefon 027 927 22 23, Fax 027 927 31 49

117453/28762

### Club-Hotel Valaisia mit neuem Wellness-Zentrum und Solbad 3962 Montana Crans

Es fehlen uns noch folgende Mitarbeiter/innen für die  
Wintersaison (Mitte Dezember 99 bis Mitte April 2000)

Réceptionist(in) d/f

Jungkoch

in mittlere Brigade

Barmaid

evtl. Anfängerin, d/f (Hotelbar)

### Servicefachangestellte m/w

(Speisesaal/Cafeteria)

### Servicemitarbeiter m/w

(Cafeteria/Bar)

Hofa d/f

### Direktionsassistentin d/f

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Be-  
werbung, Telefon 027 481 26 12, Fax 027 481 26 60,  
Herr U. Häfliger, Dir.

117400/25054

htr



Das Mittelklasshotel mit 100 Betten, Hausbar, 3 Restaurants und 3 Seminarräumen.  
Auf kommende Wintersaison suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle freundliche und fachkundige Mitarbeiter:

- Sous-chef
- Chef de partie
- Servicefachangestellte
- Office/Etagenbursche (B-Bewilligung)

Sind Sie interessiert, unser junges Team zu unterstützen? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Bahnhof-Terminus  
Riek und Sigi Ritter  
Talstrasse 3, 7270 Davos Platz  
Telefon 081 413 25 25



117447/9539



Für die Bewältigung von neuen Aufgaben sucht der Tourismusverein Lenzerheide-Valbella motivierte Mitarbeiter:

**Chefkassier/in und Kassier/in** (auch Teilzeit möglich)

**Ihr Aufgabenbereich:**  
Ab Winter 1999/2000 wird das Tourist-Infocenter auch Bergbahntickets verkaufen. Zu Ihren Hauptaufgaben gehören der Verkauf von Pistenpässen aller Art, Gästeinformation und Abrechnung. Diese Aufgaben werden mit Saisonverträgen vergeben. Arbeitsbeginn: November/Dezember 1999.

**Ihr Profil:**  
- Teamfähigkeit, gute PC-Kenntnisse  
- KV-Abschluss  
- Gästeorientierung, stilsichere Kommunikation  
- Fremdsprachenkenntnisse E und wenn möglich I und F  
- Zahlenflair und Bereitschaft für Sa.- und So.-Einsätze.

Haben wir Sie angesprochen? Wenn ja, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Tourismusverein Lenzerheide-Valbella  
Herr Urs Wagensell, Tourismusdirektor,  
7078 Lenzerheide  
Telefon 081 385 11 20, Fax 081 385 11 21

117390/4858



Wir zaubern ein Lächeln auf die Gesichter! Sie auch?

Für das Novotel Zürich Airport Messe mit 257 Zimmern und 85 Mitarbeitern in Glattbrugg suchen wir nach Übereinkunft eine/n

**Verantwortliche/n Restaurant**

Sie haben gutes Fachwissen im Servicebereich, gute Sprachkenntnisse (D, E, F), Freude an direktem Kundenkontakt, schon etwas Führungserfahrung, gute Computerkenntnisse, Bewilligung B oder C oder sind Schweizer/in, sind selbständig und initiativ, teamfähig und belastbar.

Wir sind ein dynamisch geführtes Haus der weltweit vertretenen Gruppe ACCOR mit internationalem Team, das den Dienst am Kunden ganz gross schreibt! Bei uns haben Sie interessante Weiterbildungsmöglichkeiten!

Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Novotel Zürich Airport Messe  
z.H. Christine Walpen  
Talackerstrasse 21, CH-8152 Glattbrugg

117500/205575



Familienfreundliches Ferienhotel, Restaurant, Apéro-Bar.

Wir suchen für die Wintersaison oder in Jahresstelle motivierte, freundliche Mitarbeiter/innen

- Réceptionist/in**
- Réceptionspraktikantin**
- Service-Mitarbeiter/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: hotelcucagna@bluewin.ch

118.000.9652

The Albilad Mövenpick Hotel in Jeddah, Saudi Arabia is presently seeking qualified candidates for the position of



with option to get promoted to Assistant F&B Manager.

The position requires the following:

- Previous experience in equal position
- Customer minded marketing approach
- Quality minded
- Outgoing and winning personality
- Good administrative skills
- Ability to train, teach and supervise

All candidates must possess own initiative, leadership, good communication skills in English and only male candidates can be accepted.

Conditions and fringe benefits are commensurate with the position and include tax free salary, paid home leaves, 6 weeks vacation, full coverage of world wide medical and accident insurance etc.

Please send your complete application to the following address:

Mövenpick Hotels & Resorts  
Daniela Buchmüller  
Zürichstrasse 106  
CH-8134 Adliswil  
Phone: 0041 (0)1 712 25 06  
Fax: 0041 (0)1 771 17 11



P 117323/061



Einzigartig...  
Simmental im Berner Oberland  
CH-3775 Lenk

**Réceptionist/in**

Wir bieten per Mitte Dezember oder nach Übereinkunft 1999 eine spannende Herausforderung an unserer Réception.

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland mit eigenem Kurzentrum und 81 Zimmern und Juniorsuiten für anspruchsvolle Individualisten, die Kur, Erholung und Entspannung suchen.

- ✓ bringen Erfahrung in einer ähnlichen Position in einem erstklassigen Hotel mit
- ✓ verfügen über gute Sprachkenntnisse in D, F und E
- ✓ haben Fingerspitzengefühl im Umgang mit Menschen
- ✓ verfügen über gute Fachkenntnisse.

Sie sind motiviert, teamorientiert und schätzen ein angenehmes Betriebsklima in einem Haus, das auch kulturelle Anlässe pflegt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

Kurhotel Lenkerhof • CH - 3775 Lenk  
Direktion: Familie Jörg Schweizer  
Telefon 033 736 31 31 • Telefax 033 733 20 60

100773/19330



**HOTEL STEINBOCK PONTRESINA**

Unser aus dem 17. Jahrhundert stammendes Engadiner Haus (30 Zimmer) hat auch nach vielen Erneuerungen seinen typischen Charme behalten und vereint zeitgemässen Komfort mit einladender Geborgenheit.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf kommende Wintersaison (ab Mitte Dezember 1999) eine:

**Servicefachangestellte**

Sind Sie eine fröhliche und sprachgewandte Persönlichkeit mit Gastgeberflair und viel Freude am Umgang mit Menschen? Dann zögern Sie nicht, uns zu schreiben!

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto.

Hotel Steinbock z. H. Thomas Walther 7504 Pontresina  
Im gleichen Besitze Hotel Walther 7504 Pontresina  
Telefon 081 842 64 71

117539/27962

**\*\*\*\*Therme Vals**

Die Felsen-Therme Vals macht Furore. Aus Stein, Wasser und Licht ist ein Ort des Wohlbefindens entstanden. Und da muss auch das Umfeld stimmen. Wir suchen eine Persönlichkeit, die zuhinterst in einem Bergtal in einem modernen Unternehmen die Verantwortung übernimmt für den Empfang unserer Gäste als

**Chefin oder Chef de réception**

Zur Therme Vals gehören ein Hotel (280 Betten) und verschiedene Nebenbetriebe mit entsprechender Infrastruktur; im Zentrum steht die einmalige **Felsen-Therme** des berühmten Architekten Peter Zumthor. Zwischen mystischen Felsblöcken findet man zurück zur sinnlichen Urfahrung des Badens.

Sie verstehen etwas von effizienter Organisation und haben das Gespür für die Lancierung einer modernen, feinsinnigen Gastlichkeit für ein sensibles, internationales Publikum: mitten in den Bündner Bergen!

Interessiert? Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

**Therme Vals, Plus Truffer, Direktion 7132 Vals**

Telefon 081 926 80 80, Fax 081 926 80 00

117525/0580

**Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?**

Für ein international tätiges, renommiertes Sportunternehmen an schönster Lage in Zürich suchen wir eine gepflegte, kontaktfreudige

**Réceptionistin**

die dem Umgang mit Personen aus der ganzen Welt mit einem Lächeln begegnen kann. Erfolgreiche Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie und sehr gute D/E/F- und SP-Kenntnisse sind erwünscht. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.



Schindler Consulting  
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich  
Telefon 01 385 95 00

117124/385839

**FERIENHOTEL WALDHAUS BETTMERALP**

**Lust auf einen erlebnisreichen Jahrtausendwechsel?**

Wir suchen für die Wintersaison 1999/2000

**- Servicefachangestellte/r**

für unser kleines gepflegtes Speiserestaurant

**- Servicemitarbeiter/in (Praktikant/in)**

für unseren Speisesaal (Hotelgäste)

**- Haus-/Küchenbursche + Haus-/Küchenmädchen (evtl. Paar)**

**- HOFA (evtl. als Jahresstelle)**

Teamgeist, Motivation, Eigenverantwortung und Herzlichkeit sind für uns keine Schlagwörter, sondern einfach unsere Art.

Haben Sie Lust dabei zusehen?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Fam. Burchthold-Steinmann  
Hotel WALDHAUS, 3992 Bettmeralp  
Telefon 027 927 27 17 / Fax 027 927 33 38

117437/4812

Über den Röstigraben und Wälderschnitzel.

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

Engadin-Switzerland  
Top of mountains

Damit unser Team  
wieder vollzählig ist

**1 Servicefachangestellte**  
für die selbständige und  
verantwortungsbewusste Betreuung  
unsere à la carte und Hausgäste

**1 Koch**  
für die vielfältigen Aufgaben  
in unserer nicht alltäglichen Küche

Hotel Uja Traube - Scuol  
Leonardo Savoldelli  
CH-7550 Scuol  
Tel 081 861 07 00  
Fax 081 861 07 77  
hoteltraube@datacomm.ch

1175150028

**WALSERHOF**  
RELAIS & CHATEAUX  
7250 Klosters

Relais & Château/Relais Gourmand mit 18 Gault-Milau-Punkten und 1 Michelin-Stern in der herrlichen Klosterser Bergwelt.

Auf die folgende Wintersaison 99/00 suchen wir noch folgende/n qualifizierte/n Mitarbeiter/in:

Muttersprache deutsch:

**Servicefachangestellte/  
Chef de rang m/w  
Chef pâtissier  
Chef de partie  
Commis de cuisine  
Buffetdame mit Serviceausbildung**

Wenn Sie Freude haben, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden und sich beruflich fortbilden möchten, so würden wir uns freuen, Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

Beat Bolliger, Hotel Walserhof,  
CH-7250 Klosters  
Telefon 081 410 29 29

117501/97489

Mach mal  
Halt im... **Hotel Scheuble**

**Willkommen im Team!**

Mit diesen Worten würden wir Sie gerne in Kürze begrüßen. Denn als eines der bald modernsten 3-★-Hotels in Zürich haben wir viel zu tun. Speziell an unseren Rezeption. Für diese suchen wir Verstärkung! Als

**Rezeptionistin**

mit einem Pensum von 80 bis 100 %

können Sie direkt den Erfolg unseres Unternehmens beeinflussen.

Wenn Sie gerne selbständig in einem kleinen Team arbeiten, eventuell Fidello-Kenntnisse haben, abkönnen, abwechslungsreiche Arbeit lieben und das alles noch mit einem Lächeln garnieren können, sollten wir uns kennenlernen.

Über Ihre schriftliche (mit Foto) oder telefonische Bewerbung freuen wir uns.

**TOP Hotel Scheuble Zürich**

Martin Meyer  
Mühlegasse 17, Postfach, 8025 Zürich  
Telefon 01 251 87 95, E-mail: info@scheuble.ch

Hotel garni  
zentral gelegen  
Nähe Hauptbahnhof Zürich



**HOTEL FORNI AIROLO**

Hotel Ristorante Forni\*\*\*  
CH-6780 Airolo/Ticino

Wir suchen per 8. Dezember 1999 oder nach Vereinbarung (Jahres- oder Saisonstelle)

**1 Servicefachangestellte  
1 Kellner**

Wir sind ein familiär geführtes \*\*\*-Hotel-Restaurant mit angenehmem Betriebsklima.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Forni  
Marzio Forni  
6780 Airolo  
Telefon 091 869 12 70  
Fax 091 869 15 23  
E-mail: info@forni.ch  
Internet: www.forni.ch

117529/64003

**Berghaus Gabeli**  
Am Rinderberg (1500 m ü. M.)  
CH-3770 Zweisimmen Schweiz

Für unser Berghaus mit Restaurant, Sonnenterrasse und 40 Betten suchen wir für diese Wintersaison:

**2 Servicemitarbeiter/innen  
2 Koch/Köchin**

Voraussetzungen:  
Freundlich, initiativ und flexibel.

Wir bieten gute Entlohnung, geregelte Arbeitszeiten, Kost und Logis im Haus, gratis Skiabo.

Bewerbungsunterlagen an:  
Fam. Hans Wagner  
Telefon 0041 32 631 21 74

117479/156302

**Gstaad my Love -  
Pernet Comestibles my Job**

Wir suchen für unser lebhaftes Comestibles-Geschäft mit internationaler Kundenschaft

**Traiteur-Verkäufer/in**  
(Eintritt November, evtl. Jahresstelle)  
und

**Comestibles-Verkäufer/in**  
(Eintritt November, evtl. Jahresstelle)  
und

**Köche für Traiteur  
und Comestibles**  
(als Aushilfen über Weihnachten/  
Neujahr 1999/2000)

Sie betreuen unsere anspruchsvollen Gäste im Geschäft, sprechen Fremdsprachen (D, F oder E) und bringen entsprechende Kenntnisse mit. Sie sind zudem dynamisch, belastbar und schätzen den Umgang mit Menschen.

Wenn Sie Teamarbeit sowie ein angenehmes Betriebsklima schätzen und mehr als nur einen neuen Job suchen, dann senden Sie Ihre Unterlagen z.H. von Herrn T. Staub.



117336/247596

**Zur Herberge**  
5723 Teufenthal bei Aarau

Wir suchen für Eintritt nach Vereinbarung

**- Servicefachangestellte**

**- Chef de partie m/w**

Wenn Sie Freude haben, den hohen Ansprüchen unserer Gäste gerecht zu werden, so würden wir uns freuen, Ihre Bewerbung zu erhalten.

**Gasthof zur Herberge**  
Christoph und Doris Richner  
5723 Teufenthal  
Telefon 062 776 12 20

117200/34517



**Restaurant Waldrain**  
St. Chrischona 4126 Bettingen BS  
Tel. 061/646 42 20 und 646 46 85

Für unser Familien-Selbstwahlrestaurant mit viel Stammgästen suchen wir die

**Front-Verantwortliche**

Mitarbeiterin in Jahresstellung. Der Betrieb liegt ganz im Grünen und bietet Ihnen viel Abwechslung. Christlich engagierte Bewerberinnen mit Gastgewerbeerfahrung schicken ihre Bewerbungsunterlagen bitte an Daniel und Doris Balliet-Hallauer.

117365/00089

Swiss Backpacker News - the low budget travel guide for Switzerland. Unsere Zeitung hat sich in den vergangenen drei Jahren zu dem Medium im Low-Budget-Tourismus entwickelt. Für Anfang Dezember suchen wir:

**Geschäftsführer/in**  
(Redaktion/Akquisition/Administration)

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- Führung der Redaktion
- Akquisition Inserate
- Internet-Arbeiten
- PR-Arbeiten
- gesamte Administration
- Erarbeitung neuer Konzepte

Für diesen vielfältigen Job erwarten wir:

- Grosse Selbstständigkeit
- gute Sprachkenntnisse (E/F u. ev. I)
- akquisitionsfähig
- kreatives Mindset
- PC-Kenntnisse unumgänglich
- gute Internet-Kenntnisse
- Tourismus- oder Marketingserfahrungen

Wir bieten für diesen nicht alltäglichen Job:

- selbständige Arbeit
- eigene Ideen können eingebracht werden
- zurzeit 60-70% Stelle (ausbaufähig)
- Redaktionsbüro kann in der eigenen Wohnung eingerichtet werden
- Arbeitsbeginn 1. Dezember 1999

Warum nicht etwas anderes? Gerne geben wir über diesen vielfältigen Job weitere Auskünfte: Andy Kappeler, Tel. 01 201 70 67 - Redaktionsbüro Berner Fachzeitung, Tel. 01 251 90 15. Bewerbungsunterlagen an: Swiss Backpacker News, P.O. Box 530, 8027 Zürich.

117502/398051

**Über  
Aktualitäten  
und  
Eventualitäten.**

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

**Berghotel-Restaurant**

**Crest'ota**

Lenzerheide

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für den Winter 1999/2000 noch freundliche, aufgestellte

**Servicemitarbeiter/innen**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Crest'ota  
Frau C. Hartmann  
7078 Lenzerheide  
Tel. 081 384 23 88

117415/19496

Das Bären-Team wünscht sich ab November oder nach Vereinbarung wieder einen kreativen und initiativen

**Direktionsassistenten**

Mit Ihrem grossen und interessanten Verantwortungsbereich und den entsprechenden Kompetenzen gestalten Sie gleichzeitig die Neuausrichtung des soeben übernommenen Betriebes mit.

Sind Sie ein Front-Mensch und ein Macher, haben bereits als Chef de service gearbeitet oder eine Hotelfachschule abgeschlossen, dann könnten Sie unser/e Frau/Mann sein.

Hape Ottlik freut sich auf Ihre Kontaktnahme, Telefon 062 855 25 25

**Gasthof Bären Suhr - 5034 Suhr**  
117521/22204

Romantik-Hotel/Restaurant

**Chesa Grischuna**

7250 Klosters

Für unser originelles Bündner Kleinhotel mit A-la-carte-Restaurant, marktorientierter Küche und internationalen Gästen suchen wir ab Mitte Dezember 1999 bis April, evtl. Mai 2000 folgende Mitarbeiter:

Restaurant: **Chef de rang (m/w)**  
mit guten Sprachkenntnissen

Küche: **Chef saucier  
Chef entremetier  
Commis de cuisine**

Buffet: **Buffetier**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Barbara Rios-Guler und  
Marianne Hunziker  
Romantik-Hotel Chesa Grischuna  
7250 Klosters



117388/17434



**Hotel-Restaurant  
Wetterhorn**

3818 Grindelwald

In unseren vielseitigen A-la-carte- und Bankett-Betrieb suchen wir einsatzfreudigen tüchtigen

**Jungkoch m/w**

sowie aufgestellte, versierte

**Servicefachangestellte**

Saison- oder Jahresstelle. Sehr guter Verdienst. Zimmer oder Studios vorhanden. Eintritt Anfang Dezember 1999.

Familie A. Lohner (Frau Lohner oder A. Lohner jun. verlangen), Telefon 033 853 12 18 oder 079 311 12 31.

117209/14788



Nach dem erfolgreichen Um- und Ausbau dieser historischen, stilvollen und romantischen Mühle, direkt an der Reuss gelegen, suchen wir, ein junges, motiviertes Team, als Ergänzung in unsere

brandneue High-Tech-Küche, mit dem anerkannt hochstehenden Niveau, unter der Leitung von Gregor Zimmermann, Mitglied der CH-Koch-Nationalmannschaft:

**- Anfangs-chef de partie w/m**  
und

**- Jungkoch w/m**

SIND SIE INTERESSIERT? Dann schreiben Sie uns oder nehmen telefonisch Kontakt mit uns auf:

Telefon 056 225 11 54  
W. u. B. Zimmermann  
Müli Mülligen  
5243 Mülligen

117209/05887

Per 1./15. Oktober 1999 suchen wir eine (einen)

**Réceptions-Mitarbeiter/in**

(Früh-, Spät- und auch Sa./So.-Dienst)

Ist das Ihre Chance?

**Anforderungsprofil:**

- fröhlich, ehrlich und motiviert
- D/F/E, evtl. I od. Sp.
- All-Rounder/in bei Bedarf Mithilfe im ganzen Haus)

**Unser Angebot:**

- abwechslungsreiche und sehr selbständige Arbeit (Réception und Tagescafé)
- aufgestelltes, junges Team
- Hogatex Front Office Programm
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Sind Humor und Freundlichkeit auch in hektischen Momenten kein Problem für Sie? - Dann packen Sie diese Herausforderung und bewerben Sie sich noch heute mit Foto und den üblichen Unterlagen.

**Hotel Krebs \*\*\***

Hermann Buri  
Genfergasse 8  
3011 Bern  
Telefon 031 311 49 42

Das 46-Zimmer-Garni-Hotel, direkt beim Hauptbahnhof

117458/4383

**Vom Saisonjob  
bis zur Lebens-  
stelle.**

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



Für die kommende Wintersaison 1999/2000 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- **1 KassiererIn**
- **Koch** (deutschsprachig)
- **Hilfsköche**
- **Officemitarbeiter m/w**
- **Buffettochter**
- **Serviceangestellte** (Voll- oder Teilzeit, deutschsprachig) m/w
- **Kindermädchen** (deutschsprachig)

Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung richten Sie bitte an

Herrn oder Frau Stegmaier  
Bergrestaurant Wali, 71334 Obersaxen  
Telefon 081 933 16 95

P 117302/397988



**Ristorante Pizzeria Steinigstrasse 1, 8956 Killwangen**  
Für unser Italienisches Restaurant

*il Grissino*  
Ristorante Pizzeria in Killwangen,  
suchen wir nach Vereinbarung

qualifizierten **Koch m/w**

Bewerbungen an:

Herr Romano Terazzi ☎ 056 - 401 31 61  
Hotel Meierhof  
Il Grissino Ristorante Pizzeria  
Steinigstrasse 1  
8956 Killwangen

117337/59978



**A taste of Art déco and Culinary Art**  
Nach erfolgreicher Eröffnung suchen wir zur Erweiterung unseres Teams

- **Chef de partie**
- **Commis de cuisine**
- **Bar- und Serviceprofis**

Im Herzen der Stadt erwartet Sie ein top modernes Umfeld mit interessanter Gästestruktur, gute Konditionen und ein junges Team.

Sind Sie der Mann oder die Frau, die unseren neuen Betrieb mit uns zusammen aufbauen möchte? So melden Sie sich telefonisch bei Daniela Reuss oder senden Ihre Unterlagen an

Carlton Restaurants & Bar, Bahnhofstr. 41,  
CH-8001 Zürich, Tel. +41/1-227 19 19

## Restaurant Guggach

Um unser angenehmes Team weiter zu verstärken, suchen wir gelernte, aufgestellte, Schweizerin (20 - 35 J.) als

**Servicefachangestellte**  
oder  
**Bankettaushilfe.**

Unsere elegant-rustikalen Stübli bieten einen idealen Rahmen, um Ihre Gastgeberfähigkeiten zu entfalten.

Samstag, Sonntag, sowie alle Feiertage  
frei. Grátisparkplatz.  
Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14.00 - 20.00 Uhr.) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach  
Am Bucheggplatz, Rötelistrasse 150,  
8057 Zürich, Tel. 363 32 10

117339/40300



Für unser gemütliches Restaurant Rössli in Herrliberg suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine aufgestellte

### Servicefach-Angestellte

Auf Wunsch kann Ihnen ein Zimmer im Hause zur Verfügung gestellt werden.

### Haus- und Küchenhilfe (m)

(gute Deutschkenntnisse, mit Zimmer im Hause)

Interessiert Sie diese Stelle und haben Sie Freude, in einem vielseitigen Familienbetrieb zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Rössli  
F. Bannwart-Metzger  
Schulhausstrasse 49  
8704 Herrliberg  
Telefon 01 915 23 88

117392/129704



★★★★★

**BARGHÜS GRÜNSEE**  
CH-3920 ZERMATT

Das gemütliche Berghaus mit Restaurant und Unterkunft befindet sich oberhalb Zermatt im Skigebiet zwischen Rothorn und Gornergrat.

Zur Ergänzung des jungen und einsatzfreudigen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison:

**Sous-chef  
Köche/Köchinnen  
Servicefachmitarbeiter/innen  
Geschäftsführer-Assistentin**

Über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto würden wir uns sehr freuen!

Bärghüs Grünsee  
Direktion  
CH-3920 Zermatt  
Tel. ++41 (0)27 967 25 53



117424/18300

## CHOCOLINO

Gesundheitsbewusste Frischkostküche:  
Da schlägt Ihr kreatives Herz gleich höher!  
Als aktiver, erfahrener und führungsbegabter

### KOCH / CHEF-STV.

werden Sie die zweite starke Hand. Sie packen die Arbeit voll Begeisterung mit Frische und Elan. Sie können andere gewinnen und wirken von Natur aus motivierend.  
Arbeiten Sie für das Nichtraucherlokal in dem Wintersportort! Davos hat alles für Ihre

### PER SOFORT

Freizeit! Rufen Sie jetzt an!

Choccolino  
Das Café-Restaurant mit Wintergarten  
Am Postplatz Promenade 45  
CH-7270 Davos Platz  
Tel. 081 413 68 61, Josef Neff



## Saas Fee Hotel-Restaurant Zur Mühle

Für unseren lebhaften und gepflegten Restaurationsbetrieb im Ethno-Look mit Après-Ski-Bar suchen wir per 1. Dezember 1999 fröhliche, motivierte und bestausgewiesene Mitarbeiter/innen

- **ServicefachmitarbeiterIn D/E/F**
- **Servicefachmitarbeiterin D**
- **Jungkoch**
- **Kindermädchen D**

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, zeitgemässe Entlohnung und ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freuen sich Ariette und Peter Weltli  
Hotel Restaurant Zur Mühle, 3906 Saas Fee  
Telefon 027 957 26 76  
E-mail: moulin@saas-fee.ch

116749/29840



Unser modernes Ferien- und Wellnesshotel mit 65 Gästezimmern, Fitnessräumen, Seminar-/Bankettsälen 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 Teams suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

### Réceptionist/in

1. November 1999 oder nach Übereinkunft, in Saison- oder Jahresstelle, und

### Servicefachmitarbeiter/innen

für Wintersaison 1999/2000

Als gästeorientierte Persönlichkeiten verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse und erste Erfahrungen in der Hotellerie.

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

117374/184611



Starten Sie mit uns ins neue Jahrtausend!

Für die kommende Wintersaison, Eintritt Mitte Dezember 1999 bis Ende April 2000, suchen wir für unser familiär geführtes Hotel-Restaurant am Fusse des Matterhorns noch folgende Mitarbeiter/innen:

Service/Réception/Etage

**Allrounderin D/F/E**

Küche

**Commis de cuisine**

**Küchenbursche**

Service

**Servicefachmitarbeiter/innen**

Etage

**Zimmermädchen/Lingère**

Liegt Ihnen das Wohl unserer Gäste genauso am Herzen wie uns, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Für allfällige Fragen stehen wir gerne zur Verfügung.

Familie Pannatier  
Hotel Alpenblick, 3920 Zermatt  
Tel. 027 966 26 00, Fax 027 966 26 05  
www.reconline.ch/alpenblick



117347/38125

## Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

htr

### Restaurant Räßlus

am Bielersee sucht eine **Serviceangestellte**

zur Vervollständigung seines Teams von 12 Mitarbeitern. Wir sind ein Ganzjahresbetrieb mit Fischspezialitäten in der Nähe der Expostadt Biel. Arbeitsbeginn auf 1. Oktober oder nach Absprache.

Jakob Wyssseier, Neuenburgstrasse 90,  
2505 Biel, Telefon 032 322 40 51.

117530/403598

Rinomato albergo 4 stelle con importante ristorazione (à la carte e banchetti), nelle vicinanze di Lugano cerca:

## Direttore d'orchestra per la sua cucina

### Requisiti:

- età 35-40 anni
- esperienza come chef de cuisine, maturata in albergo 4-5 stelle
- flessibile, innovativo e creativo
- comunica con facilità con clienti e collaboratori
- ama la sua professione e la insegna con devozione alla sua brigata
- è un professionista a tutti gli effetti.

### Offriamo:

- team giovane e creativo
- stipendio adeguato alle capacità
- 5 settimane di vacanze annue.

Se svizzero, domiciliato o frontaliere con permesso valido non esiti ad inviare la sua offerta scritta con foto a cifra F 24-220 459, Publicitas, 6901 Lugano.

P 117455/44300

## HOTEL MONTPELIER VERBIER

(restaurant gastronomique 15/20 GM)  
et

Restaurant «LE HAMEAU» Verbier  
(tradition et modernité)

cherchent pour la saison d'hiver 1999/2000

Réception: secrétaire de réception (expérimentée/F, D, E)  
stagiaire de réception (F, D, E)

Cuisine: chef de partie confirmé  
demi-chef de partie  
commis de cuisine  
casserolier-garçon de  
maison/aide de cuisine

Restaurant: serveurs/serveuses

Etage: femmes de chambres/lingères  
portier d'étages

Veillez adresser votre offre écrite avec curriculum vitae, copies de certificats et photo à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier Verbier &  
Restaurant «Le Hameau» Verbier  
Jürg Brupbacher, 1936 Verbier VS  
Fax 027 771 46 89

117005/24396

## Nous choisissons nos hôtes et nous sommes fiers de nos collaborateurs.

L'hôtel Mövenpick de Genève, 5 étoiles, 350 chambres,  
4 restaurants, 1 Cocktail-Bar, service traiteur et  
18 salons de banquets (1000 m<sup>2</sup>).

Cherche, suite à la promotion du titulaire du poste :

## UN/UNE CHEF(FE) DE RECEPTION

### Votre profil :

- vous êtes diplômé(e) d'une école hôtelière ou avez acquis une solide expérience en réception dans des hôtels de chaîne. Vous possédez quelques années d'expérience à un poste similaire
- Vous êtes dynamique, organisé(e) et apte à diriger une équipe
- Vous avez de l'entregent ainsi que le sens de l'accueil
- Vous maîtrisez parfaitement le français, l'anglais et l'allemand.

### Nous vous offrons :

- une situation stable
- un travail varié et intéressant
- les possibilités d'évolution au sein de la chaîne
- les prestations sociales d'une grande entreprise

Si vous êtes de nationalité suisse ou en possession d'un permis de travail valable, nous vous prions de bien vouloir nous faire parvenir votre dossier complet avec photo à l'adresse ci-dessous :

Hôtel Mövenpick  
Bureau du personnel  
20, route de Pré-Bois - CP 556  
1215 Genève - Tél: 022 717 16

**MÖVENPICK**  
HOTEL  
*Pick the Best*



## HOTEL EDEN ROC

Im Garten Eden arbeiten? Das kann nur das Paradies sein!  
Eden Roc, das Luxus-Hotel direkt am Lago Maggiore, wenige  
Schritte von der pulsierenden Piazza von Ascona entfernt,  
in der Tat, ein Paradies im Ticino!

Wir suchen zwar keine Paradiesvögel, wohl aber  
begeisterungsfähige, quickelebende und fröhliche Meister  
ihres Faches!  
Das heisst, ab sofort oder nach Vereinbarung  
suchen wir folgende Mitarbeiter:

einen erfahrenen **Chef pâtissier**  
einen kompetenten **Chef de partie**  
einen aufstrebenden **Commis de cuisine**

einen **Chef de rang** mit sechs Händen  
einen sprintstarken **Commis de rang**  
einen Nachtfalter als **Commis** für die Bar

Diese Positionen sind **Ganzjahresstellen**, können aber auch  
saisonal besetzt werden!

Wir können es kaum erwarten, Ihre Bewerbung samt Passbild  
und Lebenslauf in den Händen zu halten!  
Deshalb senden Sie ihn am besten direkt an Frau Claudia Foletti,  
Personalbüro Hotel Eden Roc, Via Albarella 16, CH-6612 Ascona  
Telefon 091 785 71 71



Swiss Deluxe Hotels

115284/1988



Le Montreux Palace

cherche un

## NIGHT-AUDITOR

Appelé à travailler de façon autonome au sein d'une petite  
équipe de nuit pour les boucliers journalistes, différents  
travaux administratifs et statistiques, à l'accueil des clients.  
Les candidats auront de bonnes connaissances en  
informatique notamment de Fidelio ainsi qu'en français,  
anglais et allemand, seront précis, rigoureux, à l'aise dans  
les chiffres et à même de justifier une expérience en  
réception de jour ou de nuit.

Pour ce poste évolutif et important, nous offrons les nombreux  
avantages d'un hôtel de luxe faisant partie de «SAir Group»,  
(facilité de transports aériens et d'hébergement au sein du  
groupe) des prestations sociales de premier ordre ainsi qu'un  
service de formation continue.

Les candidatures, avec CV, photo, copies des certificats,  
références et prétentions de salaires seront adressées à  
M. Laurent Mauler, responsable des ressources humaines.

Grand-Rue 100 - 1820 Montreux  
Tél. ++41 21 962 10 42 - Fax ++41 21 962 10 43  
E-mail: laurent-mauler@montreux-palace.com  
http://www.montreux-palace.com



Swiss Deluxe Hotels

A Member of  
"The Leading Hotels  
of the World"

117372/25470



## LA TOUR DE SUPERCRANS

Résidence de Luxe sur 17 étages  
Restaurant, 2 Bars, Piscine,  
Tennis, Golf etc.

cherche dès le 10 décembre 1999,  
pour saison ou à l'année:

## 1 chef de cuisine

Italienne et internationale, niveau 5 étoiles et sa brigade  
2 à 3 personnes

## maître d'hôtel

avec expérience, français, italien, anglais

## chefs de rang

## commis de rang

## barman qualifié

cocktails etc.

## commis de bar

Veillez adresser vos dossiers complets avec c.v., photo,  
certificats, ou prendre rendez-vous, à la Direction:

La Tour de Supercrans - 3962 MONTANA-CRANS  
Téléphone 027 481 29 15 - pas de fax s.v.p.

E-mail: managerbourgeois@supercrans.ch

117532/403600

## 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

## assistant(e)/secrétaire

pour département F&B  
diplôme école hôtelière  
connaissances informatiques  
bilingue (français, anglais), l'allemand serait un atout  
supplémentaire.

## chef pâtissier

avec expérience hôtelière  
Suisse, ou avec permis valable.

Intéressé(e)? Faire offre détaillée à la direction de l'hôtel.

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"

117412/81724

Cherchons pour notre Département des Ventes

## UNE ATTACHÉE COMMERCIALE

apte à promouvoir l'hôtel sur Genève et ses environs.

- Vous êtes diplômée d'une Ecole Hôtelière et vous avez acquis une bonne expérience en réception.
- Vous êtes une vendeuse dans l'âme, extravertie, ouverte, aimant la communication et vous n'avez pas peur d'aller à la rencontre du client.
- Pour mener à bien cette tâche, vous devez impérativement maîtriser le français et l'anglais (l'allemand un atout).

Un poste à évolution rapide vous attend!!!

Si ce nouveau challenge vous tente, alors faites-nous parvenir votre dossier complet avec photo sous chiffre 117367, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

5 Sterne, 350 Zimmer, 1 Mövenpick  
Restaurant, 1 Brasserie,  
1 Selbstbedienungsrestaurant typ  
"Marché", 1 Japanisches Restaurant,  
1 Cocktail-Bar, 18 Bankettsäle sind  
dazu bestimmt, die hohen  
Anforderungen unserer Gäste zu  
befriedigen.

WIR SUCHEN:



Bitte senden Sie Ihre vollständige  
Bewerbungsunterlagen

Hôtel Mövenpick  
Bureau du personnel  
20, route de Pré-Bois  
CP 556  
1215 Genève  
Tél: 022 717 16 24  
http://www.movenpick-geneve.ch

**MÖVENPICK**  
HOTEL  
*Pick the Best*

115283/2640

Je suis à la recherche

- d'un pizzaiolo
- d'une serveuse
- deux extras pour le service et bar
- d'un cuisinier pour période de chasse

Ecrire à:  
Héritier Josiane  
Ormène  
Ch. de Prazéré, 1965 Savièse (VS)  
Téléphone 027 395 39 77  
avec dossier, curriculum vitae.

117403/402472

## Comfort Hotel Intereurope 1096 Cully/Lausanne

Pour compléter notre brigade, nous  
recherchons de suite ou à convenir

sous-chef  
de partie  
commis de cuisine  
serveur/serveuse  
femme de chambre  
aide de cuisine

Possibilité de permis  
Place à l'année

Offre manuscrite avec curriculum vitae  
et photo à:  
Hotel Comfort Intereurope  
Route Cantonale, 1096 Cully

117482/81796

Hôtels DRAKE ET LONGCHAMP  
153 Chambres - 300 Lits  
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'Ecole Hôtelière ou  
d'une formation équivalente  
- date d'entrée à convenir  
- Nationalité CH ou permis valable.  
Merci d'envoyer votre dossier complet à l'att. de  
M<sup>lle</sup> Liechi, Directrice, Hôtel Drake-Longchamp  
Rue Butini 7 - 1202 Genève

117441/12530

## HÔTEL BEAULAC ★★★ bord du lac de Neuchâtel

cherche pour compléter sa  
brigade:

commis de cuisine  
sommelier/-ère

Faire offres écrites:

Hôtel Beaulac  
Espl. L. Robert 2  
2000 Neuchâtel

117496/26433

**Tout sur le  
marketing et le  
dumping.**

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



**VALAIS**  
SUISSE SCHWEIZ SWITZERLAND

Suite au départ de son directeur, l'organisation faitière du tourisme valaisan met au concours le poste de

## DIRECTEUR/DIRECTRICE

### Tâches

- conduite et gestion des affaires de Valais Tourisme
- direction, coordination et supervision, tout particulièrement des départements marketing et politique du tourisme
- direction et motivation des collaborateurs
- grande disponibilité

### Profil souhaité

- diplôme d'une formation dans l'économie, universitaire, école supérieure, expert en tourisme ou formation jugée équivalente
- solide expérience de «leader» dans le marketing touristique
- esprit de décision, détermination et aptitude à s'imposer
- parfaitement bilingue français/allemand et excellentes connaissances de l'anglais

### Profil d'exigences au niveau de la personnalité

- savoir motiver, convaincre
- être engagé, communicatif, novateur
- justifier d'un vaste réseau de relations dans le domaine touristique

### Entrée en fonction à convenir

Les candidat(e)s à ce poste voudront bien adresser leurs offre d'ici au 20 septembre 1999 à:

Monsieur Jérémie Roby, président Valais Tourisme, Rue Pré-Fleuri 6, 1951 Sion avec la mention «confidentiel»

P 117310/393059



Hôtel de tout premier rang, avec un centre de cure réputé, cherche pour le début de la saison d'hiver 1999/2000, dans une ambiance jeune, dynamique et positive:

### Réception/loges:

- 2 réceptionnistes H/F**
- 1 assistant concierge**
- 1 portier de nuit**
- 1 téléphoniste**

### Restaurant

- 1 chef de rang**

- F-D-E-I demandés pour les postes précédents

### Cuisine

- 1 sous-chef de cuisine**
- 1 commis de cuisine**
- 1 demi-chef de partie**
- 2 filles d'office**
- 1 casseroier**

### Etages

- 1 femme de chambre**

- avec expérience de l'hôtellerie de vacances

### Nous demandons:

- personnes motivées de caractère agréable
- dynamique, avec sens des responsabilités
- personnes de défi

Faire offre par écrit avec curriculum vitae et photo à:

M. Victor da Cunha,  
chef du personnel  
Hôtel Crans-Ambassador  
3962 Crans-Montana



**htr**  
**Tout sur le marketing et le dumping.**

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

Rest.-Bar centre ville Fribourg  
cherche de suite ou à convenir

### jeune responsable chef de service F/H expérimenté(e)

Faire offre avec c.v., documents usuels et photo sous-chiffres  
O 017-400194, à Publicitas S.A.,  
case postale 1064, 1701 Fribourg 1.  
P 117032/44300

### Hôtel de Famille Vevey

Afin de renforcer notre équipe de Front-office nous cherchons

### un(e) réceptionniste

en possession d'une formation hôtelière ou équivalente. Bonne connaissance des langues F/D/A. Nationalité suisse ou permis de travail valable.

Merci d'envoyer votre curriculum vitae complet à

Monsieur T. Duda  
Directeur Hôtel de Famille  
des Communaux 20 rue  
1800 Vevey.

116783/36072

### Hotel Victoria\*\*\* 3967 Vercorin, Valais

cherche pour la saison d'hiver

### - jeune cuisinier

dynamique - créateur - sachant diriger et motiver une petite brigade

### - femme de chambre

### - aide de cuisine

Si vous êtes intéressé, envoyez votre dossier.

Téléphone 027 455 40 55  
027 455 40 57

117481/25955



Nous recherchons pour entrée à convenir:

### une responsable de lingerie

**Le poste:**  
Rattachée au département house-keeping, vous êtes en charge de l'entretien et de la gestion journalière du linge de l'hôtel (restauration et étages), des uniformes du personnel ainsi que du linge de notre clientèle internationale. Vous êtes par ailleurs responsable de l'élaboration du planning et de la supervision du travail des employé(e)s du service.

**La candidate:**  
Au bénéfice d'une solide expérience en pressing, nettoyage à sec et blanchisserie, vous avez entre 40 et 50 ans, savez travailler de façon autonome et avez le sens de l'organisation. De par votre esprit d'ouverture, vous êtes apte à mener et encadrer une petite équipe de 7 personnes et savez entretenir de bons contacts avec la clientèle. Une expérience hôtelière et une connaissance de l'anglais serait un atout. Une présentation soignée sera exigée.

Si vous êtes de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail valable ou renouvelable, envoyez votre dossier complet avec photographie au bureau du personnel.

Hôtel Président Wilson  
47, quai Wilson  
1211 Genève 21

117527/1030



**Le Montreux Palace**

cherche un(e)

## FOOD & BEVERAGE CONTROLLER

pour soutenir et conseiller les responsables des points de vente. Le département F&B comporte 2 restaurants, 2 bars, 1 terrasse estivale et les banquets. Le poste consiste en la calculation des prix de revient des cartes des mets et des boissons, l'établissement des inventaires, le contrôle périodique des stocks, le budget et le décompte final par manifestation, la gestion des caisse Micros ainsi que la formation des employés sur le système.

Idealement au bénéfice d'un CFC de cuisinier ou d'une expérience en cost-control, les candidat(e)s seront très à l'aise avec les chiffres, précis, bon communicateur et capable de travailler de manière indépendante et autonome. L'esprit d'équipe est indispensable ainsi que d'excellentes connaissances informatiques, notamment des logiciels MS-Office et du module F&B Fidelio.

Nous offrons les nombreux avantages d'un hôtel de luxe faisant partie de «SAir Group» (facilité de transports aériens et d'hébergement au sein du groupe), des prestations sociales de premier ordre ainsi qu'une formation continue.

Les candidatures, avec CV, photographie, copies des certificats, références et prétentions de salaire seront adressées à M. Laurent Mauler, responsable des ressources humaines.

Grand-Rue 100 - 1820 Montreux  
Tél. ++41 21 962 10 42 - Fax ++41 21 962 10 43  
E-mail: laurent-mauler@montreux-palace.com  
http://www.montreux-palace.com



Swiss Deluxe Hotels

A Member of  
"The Leading Hotels  
of the World"

1173025470

## ASSISTANT F & B

est recherché par complexe hôtelier à Genève

### NOUS DEMANDONS:

une formation hôtelière,  
une grande disponibilité,  
le sens des responsabilités  
et de l'organisation,  
la maîtrise de l'anglais,  
quelques années d'expérience,  
une excellente présentation.

### NOUS OFFRONS:

une possibilité rapide d'évolution  
au sein du département F&B.

Les candidats intéressés sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo sous chiffre 117366, *hôtél revue*, case postale, 3001 Berne.



one of  
"The Leading Hotels of the World"

Au bénéfice d'une bonne expérience dans le service des Banquets, vous désirez travailler dans un cadre privilégié d'un hôtel de luxe, et mettre vos compétences professionnelles et linguistiques au service d'une clientèle internationale,

venez rejoindre notre performante équipe des banquets au poste de:

### chef de rang ou commis de rang

et envoyez votre offre avec une photographie format passeport et mentionnant votre nationalité et la nature de votre permis de travail.

QUAI TURRETTINI 1 1201 GENEVE



117527/12599



### LA CITE DES LOISIRS

Karting  
Bowling  
Billard-Saloon  
Mur de grimpes  
Jeux d'adresse  
Jeux électroniques  
Simulateurs

### RESTAURANTS

SpeedClub  
Le Square  
Le Repaire

### ESPACE ENFANTS

La Récré

### SALLES DE CONFERENCES & DE BANQUETS

UNIQUE EN SUISSE  
BOUQUET  
DISCO  
PlanetClub  
JazzyBar  
La Galerie  
P  
GRATUIT  
PROCHAINEMENT

## Cité des loisirs



## Villeneuve

Pour notre département restauration, banquets et conférences,

nous cherchons des collaborateurs, motivés, dynamiques au bénéfice d'une expérience réussie dans une grande structure:

- Assistant/e F & B
- Assistant/e " Banquets & Events "
- Responsable en cuisine de production avec expérience " Self-Service "
- Responsables de restaurants, " Fast Food " et bars

ainsi que divers postes en qualité de chefs d'équipe, sommeliers/ères, commis, aides de cuisine.

**Etudiants: Saisissez l'occasion d'un travail à la carte dans une ambiance jeune et sympathique!**

Si vous êtes disponible rapidement et correspondez à l'un des profils recherchés, adressez-nous votre dossier avec photo en précisant le poste à :

FunPlanet - Réf. CD - Zone Commerciale en Pré-Neuf - 1844 Villeneuve

P 117507/30600

Business Hôtel 5 étoiles  
situé à Genève  
une Brasserie, un Restaurant  
traditionnel, plusieurs salons  
de banquets

cherche

## un chef de cuisine

avec expérience similaire  
ambitieux, assidu, créatif  
sachant motiver activement  
son équipe.  
Résistance au stress et bonne  
collaboration  
avec le service demandée.

Rendement Marchandises 30%

Entrée à convenir

Chiffre 117451, *hôtel revue*  
case postale, 3001 Berne.  
117451/12487

Hôtel\*\*\*\*  
—Victoria Lausanne—

cherche

## réceptionniste

formation hôtelière ou  
équivalente  
bonnes connaissances F/D/GB  
suisse ou permis valable

Veillez nous adresser  
un dossier complet

46, avenue de la Gare  
1001 Lausanne

117476/9020

Tenuta di Ricavo



Albergo 4-★ in Toscana

## ricerca governante con esperienza referenziata

Periodo lavorativo Sett.-Nov. 1999  
e possibilità di conferma per il futuro.  
Indispensabile autonomia di autovettura.  
Inviare curriculum e referenze presso:  
Famiglia Lobrano-Scotoni  
**Romantik Hotel «Tenuta di Ricavo»**  
I-53011 Castellina in Chianti  
Fax: ++39 0577 741014  
E-Mail: admin@ricavo.com

117423/110728

## TRADUCTIONS / ÜBERSETZUNGEN

### Fachliche Übersetzung von Bewerbungsunterlagen

Speziell für das Hotel- und Gaststättengewerbe sowie für den kaufmännischen Sektor.  
Verlangen Sie unseren Prospekt und einen Gratis-Kostenvorschlag.

JCW SERVICES (Übersetzungsdienst), Waldhofstrasse 43, CH-4310 Rheinfelden  
T +41-61-422 06 57 Fax +41-61-422 06 56 E-mail: jcwservices@access.ch

## hoteljob

Im Auftrag eines führenden europäischen Unternehmens der  
Touristikbranche, mit gegenwärtig über 50 Ferienresorts an sehr  
attraktiven Ferienorten, suchen wir für die

### Top-Resort-Ferienanlage in Bodrum, Südtürkei

eine/n fachlich und menschlich kompetente/n

## Hotel-/Resort-Manager

Sie sind für die Gesamtleitung des Resorts mit insgesamt 580  
Mitarbeiter/-innen verantwortlich. Dies in enger Zusammenarbeit  
mit dem Village-Manager und dem Financial-Controller. Das Res-  
ort mit 345 Appartements und 285 Hotelzimmern, Restaurants,  
Bars und Sportanlagen ist eingebettet in eine wunderschöne  
Landschaft zwischen drei Buchten.

**Sie bringen mit:** Hotelfachschuldiplom und Weiterbildung in den  
Bereichen Betriebswirtschaft, Marketing und Sales. Mindestens  
fünfjährige Erfahrung als Hotelmanager und Leitung eines Res-  
ort-Hotels in vergleichbarer Grösse. Sprachen: D/E/F in Wort und  
Schrift (TR wäre ein Plus).

**Wir bieten Ihnen:** - ein den Anforderungen entsprechendes  
Gehalt mit Umsatzbeteiligung - ein grosszügiges Appartement  
- ein kollegiales Team in einem internationalen Umfeld.

Gerne nehmen wir Ihre Bewerbungsunterlagen an unten-  
stehende Adresse entgegen, z. H. Herrn Walter Rohner.

116963/84735

Wir suchen für den

### AFRICAN SAFARI CLUB

den weltweit grössten Reiseveranstalter für KENIA  
jüngere, sympathische und aufgestellte Damen als

## Tourist-Officerin

zur Betreuung der internationalen Hotelgäste in den ASC-Hotels  
an der Küste des Indischen Ozeans. Erfahrung im Tourismus,  
Hotel-Rezeption oder Reiseleitung sind von Vorteil, aber nicht  
Bedingung. Sprachen D/E/F oder I sind aber absolut notwendig.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbung  
mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Foto (unbedingt erforderlich)  
sowie Angabe des Eintrittstermins an:

EFAR CONSULTING AG  
z.Hd. Herrn A.F. Reichert  
Baslerstr. 275, CH-4123 Allschwil/Basel P 117493/47619

## HAMPTON INN HILTON HEAD, SOUTH CAROLINA WWW.HAMPTON-INN.NET

ARE YOU INTERESTED IN WORKING IN THE U.S. AND  
PARTICIPATING IN AN 18 MONTH CAREER DEVELOPMENT  
PROGRAM? OUR HOTEL IS LOCATED IN HILTON HEAD, SOUTH  
CAROLINA - A PREMIER GOLF AND TENNIS RESORT ON THE EAST  
COAST. WE ARE LOOKING TO HIRE MOTIVATED AND ENERGETIC  
INDIVIDUALS TO ASSIST US IN DAY-TO-DAY OPERATIONS.

THE IDEAL CANDIDATE WILL HAVE COMPLETED A  
«HOTELFACHASSISTENTIN» OR «HOTELFACHFRAU»  
APPRENTICESHIP, BE OVER 21 YEARS OLD AND SPEAK  
ENGLISH FLUENTLY.

STARTING DATE: AS SOON AS POSSIBLE.

FAX YOUR DETAILED RESUME TO 001 818 909 7722, OR  
CALL FOR FURTHER INFORMATION AT 001 818 909 7711.

APPLICATIONS AND WORK PERMITS ARE HANDLED THROUGH:

**SARTORI & ASSOCIATES, LLC**  
5644 MAMMOTH AVENUE  
VAN NUYS/LOS ANGELES, CA 91 401-4716  
WWW.SARTORI-ASSOCIATES.COM  
VISIT US AT IGEHO 99  
HALL 2, 2<sup>nd</sup> FLOOR, BOOTH D60

117406/303924



## PARKHOTEL LAURIN BOZEN/SÜDTIROL

Lust auf Südtirol?

Für unser komplett umgestaltetes, traditionsreiches Res-  
taurant «Greif» im Herzen von Bozen am Waltherplatz  
suchen wir einen

## Pächter (Pächtergesellschaft)

**Bar:** 20 Plätze und zirka  
30 Plätze am Waltherplatz  
**Restaurant:** 60 Plätze und  
60 Plätze am Waltherplatz

Take-away/Feinkost in der Passage.

Alle Fixinvestitionen wurden/werden getätigt.  
Die Eröffnung soll am 26. 11. 1999 sein.

Der Bewerber muss einschlägige internationale Erfah-  
rungen im Bereich Küche- und Barwesen mitbringen  
sowie diese auch bei der Führung eines Betriebes ein-  
gesetzt haben (die Gröszenordnung liegt bei  
zirka 30 Mitarbeitern).  
Bevorzugt werden Südtiroler im Ausland mit erstklassi-  
ger Italienerfahrung, welche das Lokal mit Elan und  
neuen Ideen zu neuem Leben erwecken.

Bewerbung mit Lebenslauf bitte an:

Remigius Havlik  
Direktion Parkhotel Laurin  
Laurinstrasse 4, 39100 Bozen/Italien  
Telefon 047 1 311 560, Fax 311 148  
E-mail: info@laurin.it

117416/203378



## THE DORCHESTER PASTRY

### SOUS CHEF, CHEF DE PARTIE, COMMIS CHEF

Renowned for its style and quality, The Dorchester is without doubt  
one of the World's finest five star hotels. With our impressive guest  
list, sumptuous surroundings and reputation for excellent cuisine, we work  
hard to maintain these exacting standards.

Needless to say, our pastry brigade is of the highest quality. We have  
tremendous opportunities for highly talented chefs at all levels with  
experience of working in a similar environment. Your broad working  
knowledge of pastry work (sugar pulling, chocolate work, cake decoration)  
traditional and nouvelle dishes and handling large banquets, will be essential  
in training and motivating your highly committed team of 10. We offer all  
the rewards you would expect from an hotel of our renown, plus the  
exceptional opportunity to develop your career to the fullest.

Please send full CV to The Personnel and Training Department,  
The Dorchester, Park Lane, London W1A 2HJ.

## 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

## büro metro

SEIT MEHR ALS 50 JAHREN DIE  
ADRESSE FÜR PROFESSIONELLES  
PERSONAL WELTWEIT FÜR HOTEL-,  
TOURISTIK-, UND  
KREUZFARTINDUSTRIE

### KREUZFARTSCHIFFE:

Senior F&B-Manager  
Cruise Directors  
Pursers/Chief Pursers  
(Hotel) Sekretärinnen  
Executive Chef  
Executive Housekeeper  
Butchers, Chefs de partie (M&F)  
Baker/Pastry Chefs (M&F)  
Service & Bar Personnel (M&F)

### ENGLAND UND KANALINSELN:

Küche/Köchinnen  
Sous-chef  
Servicepersonal (M&F)  
Réceptionisten (M&F)

Für junge Berufsleute aus dem  
Hotelfach gute Gelegenheit, erste  
Auslandserfahrungen zu machen  
und das Englisch zu verbessern!

Büro Metro  
Freigutstrasse 7  
CH-8039 Zürich  
Telefon 41 (0) 1 201 41 10  
Fax 202 16 46  
E-mail: metroch@ibm.net

117206/51198



www.access.ch/wips  
is the web-page to log into if you are  
a professional interested in  
working abroad, e.g. in

DUBAI  
PANAMA  
JAPAN

or on

### CRUISE SHIPS

Under Job List, you will find  
interesting world-wide offers, e.g. for

EXECUTIVE CHEFS  
SOUS CHEFS  
CHIEFS DE PARTIE  
ITALIAN CHEFS  
PATISSIER/BAKER  
F&B MANAGERS  
HOUSEKEEPERS

ETC.

handled by WIPS, an employment  
agency serving exclusively the  
hospitality industry world-wide  
(hotels-restaurants-cruise ships)

Contact us to receive all information  
or just send your application to:

WIPS, Eggfuhstr. 17, CH-4054 Basel  
© 061/422 06 55, Fax 061/422 06 56  
e-mail: wips@access.ch  
web page: www.access.ch/wipsWIPS

117438/304913

## Über Gastfreundschaft und Seilschaften.

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

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

Name	1/Jahr	1/2Jahr	1/4Jahr
Vorname	Inland <input type="checkbox"/> Fr. 138.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 82.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-*
Beruf/Position	Europa (Landweg) <input type="checkbox"/> Fr. 172.-	<input type="checkbox"/> Fr. 101.-	<input type="checkbox"/> Fr. 61.-
Firma	Europa (Luftpost) <input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
Strasse/Nr.	Übersee (Luftpost) <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.



# 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
- Publiereportagen, Marktnotizen
- Letzte: People, Persönliches und Kurzmeldungen



## 3. BUND: CAHIER FRANÇAIS

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

- Front: Top-Story der Woche
- Hotellerie/Tourisme: 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 Stellensvermittlern und Personalberatern



BESSER IM BILD.