

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 107 (1999)  
**Heft:** 5

## 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:** 09.01.2026

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



# hotel+ tourismus revue

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

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

## TOURISMUS

**«atb '99»** 5  
Die Austrian Travel Business '99 ging gut über die Bühne: Kein Wunder, verzeichnet doch der österreichische Tourismus nach mehreren Minusjahren endlich wieder ein Plus.

**Sanfter Alpentourismus** 6  
Das Göschenental soll bis ins Jahr 2000 zur Modellregion für einen nachhaltigen Alpentourismus werden. Gefördert werden dabei der Öffentliche Verkehr sowie einheimische Produkte.

## HOTELLERIE

**Starker Dezember 1998** 7  
3,8% mehr Logiernächte zählte das Bundesamt für Statistik im Dezember 1998 gegenüber dem Vorjahresmonat. Das ist Platz Nr. 5 in der ewigen Hitliste. Das gesamte Jahr 1998 lag 3,2% über 1997.

**Semi- statt Non-Profit** 8  
Das Schweizer Chapter der Hospitality Sales & Marketing Association möchte sich von der Non-Profit-Organisation langsam zur Semi-Profit-Organisation mausern.

## GASTRONOMIE • TECHNIK

**Paris: Food in Shop** 13  
In Pariser Warenhäusern siedeln sich zunehmend Fast-Food-Ketten zwischen Kleider und Spielwaren an – zum Beispiel der Fast-Fooder McDonald's in den Galeries Lafayette.

**Clevere Finanzierung** 15  
Muss es immer eine Bank sein? Wer einen Hotelneubau erstellen, sein Hotel renovieren oder vergrössern will, dem bietet sich als Alternative die Pensionskasse als Partner an.

## HOTEL • TOURISME

**Vacances de février** 18  
Les vacances de février, dites aussi vacances de ski, sont intéressantes pour les hôteliers. Encore faut-il connaître les dates de vacances des marchés émetteurs pour en profiter.

**Tourisme fribourgeois** 19  
Le tourisme fribourgeois veut se doter d'une nouvelle structure de marketing. Il n'y aura pas de révolution, mais une stratégie axée sur le partenariat et la collaboration. Explications.

## Teilrevision des Raumplanungsgesetzes



## Werden die Bauern zu Gastgebern?

Das neue Raumplanungsgesetz, über welches am kommenden Sonntag abgestimmt wird, ermöglicht Bauern, zur Existenzsicherung auf dem Hof, einen gewerblichen Nebenbetrieb aufzuführen,

auch einen gastgewerblichen. Zwar wirken heute schon viele Landwirte als «Bessenbeizer» oder offerieren ein Schlafen im Stroh. Doch Fachleute erwarten, dass bei Annahme des Gesetzes die Bauern

wesentlich professioneller im Gastgewerbe Beherberger auftreten. Beim Schweizerischen Bauernverband rechnet man mit einer Verdopplung der Anbieter. (Foto: Keystone) Siehe Seiten 3, 7, 11

## Verpflegung an der Autobahn

## Freie Fahrt für mobile Wirte

Gegenwärtig wird im Bundesamt für Strassen über eine erweiterte Verpflegung auf Schweizer Autobahnen diskutiert. Die Rastplätze stehen als Standorte im Visier. Spätestens ab 2000 sollen dort bereits mobile Verpflegungseinheiten den Appetit der Reisenden stillen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Auf Schweizer Autobahnen braucht niemand auf Essen und Trinken zu verzichten: Die Schweiz verfügt über das dichteste Raststättennetz im europäischen Vergleich. Im Durchschnitt alle 36 Kilometer trifft der Autobahnbenützer auf eine Autobahnraststätte. Im Vergleich dazu liegt dieser Wert in Deutschland bei rund 50 Kilometern. Doch nicht genug: Eine geplante Revision der Schweizer Nationalstrassenverordnung sieht eine Erweiterung der heutigen Autobahnverpflegung vor. Im Visier steht die Verpflegung auch auf Rastplätzen. Spätestens ab dem Jahr 2000 soll die geordnete Verpflegung in Kraft sein. Als nicht ganz fair empfindet der Vorsitzende der Direktion

der SSG-Holding, Peter Herzog, den Schachzug des Bundes. Der zweitgrösste Raststättenbetreiber, die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft, habe – wie die Konkurrenz auch – viel in die Raststätten investiert. Und es herrsche bereits jetzt ein Verdrängungsmarkt.

### Umsätze schon jetzt rückläufig

Das Wachstum an der Hochfrequenzlage Autobahn ist längst vorbei, die Umsätze der Betreiber seit Jahren rückläufig. Herzog, der auch Mitglied in der beratenden Kommission zur Nationalstrassenverordnung ist, rechnet deshalb an den Rastplätzen mit keinem «Riesengeschäft». «Wir werden uns nur für einen Rastplatz bewerben, wenn es sich rentiert.» Offensiv gibt sich Mövenpick: Insbesondere die zur Zeit in der Entwicklung stehenden Klein- und Kleinsteinheiten würden sich ideal für solche Standorte eignen, tönt es aus Adliswil. Doch selbst das grösste Gastro-Unternehmen der Schweiz betrachtet das geplante Angebot an Schweizer Rastplätzen primär als Konkurrenz der eigenen Raststätten. Eine Verpflegung an Rastplätzen kennt man bereits aus Deutschland: Dort existiert vereinzelt das Angebot «Kiosk plus Toilette». «Das Angebot ist meist wenig

attraktiv», beurteilt Bärbel Vesper vom Deutschen Hotel- und Gaststättenverband in Bonn. Ein Aufbessern dieses Angebots sei jedoch in Planung.

### «Visitenkarte der Schweiz»

Ein attraktives Angebot auf Schweizer Rastplätzen fordert Hansruedi Müller, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) in Bern. «Die Autobahn mit ihren Verpflegungseinheiten fungiert als Visitenkarte des Schweizer Tourismus.» Gerade für Transitreisende stelle die Autobahn häufig den einzigen Kontakt mit der Schweiz dar. «Es sollte nicht jeder eine Wurstbude aufstellen können.» Die Gefahr eines solchen Wildwuchses sieht man am Bundesamt für Strassen nicht. Vizedirektor Willy Burgunder: «Die Kantone werden entscheiden, welche Rastplätze bewirtet werden dürfen.» Grundsätzlich sei eine Bewilligungspflicht vorgesehen. Damit die Plätze längs der Autobahn trotzdem langfristig nicht verbaut werden, soll die revidierte Verordnung nur mobile Verpflegungseinheiten zulassen. Auch der Anforderung an Hygiene und Sauberkeit will man nachkommen: Betreiber müssten ein komplettes Abfallkonzept vorweisen.

## Städteauftritt

### Von traditionell bis dynamisch

Die htr hat die Werbeaufträge der sechs Schweizer Städte Basel, Bern, Genf, Luzern, St. Gallen und Zürich unter die Lupe genommen. Die Prospekte und Logos der Städte sind sehr unterschiedlich gestaltet. Beispielsweise vermittelt Zürich ein dynamisches Image und präsentiert sich mit einem jungen Erscheinungsbild. Dagegen wirkt der Auftritt Basels traditionell. Und der Berner Auftritt erscheint eher behäbig. Seite 3

## Finanzbuchhaltung

### Wer übernimmt das Controlling?

Viele Kleinhändler haben ihre Finanzbuchhaltung outgesourct. Doch das Aufarbeiten der buchhalterischen Daten ist nur ein Teil der Arbeit. Grundlage ist das Controlling: Das ständige Überprüfen dieser Daten während der Betriebsführung. Das Controlling obliegt entweder dem Buchhalter oder dem Hotelier selbst. Deshalb müsste in vielen Fällen der Auftrag an den Buchhalter neu definiert werden. Seite 9

## Promotion

### Les OT privilégient les contacts directs

Les nouveaux moyens de communications ont élargi, ces dernières années, la palette d'instruments de promotion touristique. Les offices du tourisme (OT) n'ont pas manqué de les utiliser. Un petit tour d'horizon en Suisse romande a toutefois montré que les responsables touristiques privilégient toujours les contacts directs. Leur présence aux foires grand public et aux salons professionnels est importante dans leur stratégie. Page 17

## H&G, Café-Bistro

### Zwei Fachmagazine frisch überarbeitet

In den Redaktionsstuben der hotel+tourismus revue knallen die Korken: Druckfrisch liegen sie nun vor, die beiden neuen Fachmagazine im Hause des Schweizer Hotelier-Vereins: «H&G» (Hotel+Gastgewerbe) und «Café-Bistro/Cafetier» – beide mit neuem Konzept und Layout. Damit werden neben der wöchentlich erscheinenden htr zusätzlich 10mal pro Jahr Fachinformationen im Magazinformat präsentiert. Seite 2

**Miele**  
Wäscherei-Leasing  
3.75 %

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

Miele Professional  
Tel. 056 / 417 24 62

**Rosen thal |**

für die Gastronomie  
CH und FL exklusiv bei:

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



**REBAG  
DATA  
AG**

Soodring 36  
8134 Adliswil  
Tel. 01-711 74 10  
Fax 01-710 11 47  
Internet: www.rebag.ch

**Hotel-  
Informatik  
Beratung  
Organisation**



**keys**

Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

# Eine neue Zeit mit zwei neuen Magazinen

Der Schweizer Hotelier Verein beschreitet neue Wege: Unter seinem Dach erscheinen neben der *hotel + tourismus revue* jetzt auch «H&G» (Hotel&Gastgewerbe) und «Café-Bistro». Beide Magazine wurden komplett überarbeitet.

ANDREA FIEDLER,  
GUDRUN SCHLENCZEK

In unseren Redaktionsstuben knallen die Korken. Denn druckfrisch liegen sie jetzt vor uns – das neue «H&G» und das neue «Café-Bistro». Damit hat bei uns eine neue Zeit begonnen. Wir freuen uns, neben der *htv* ab heute zehnmal im Jahr Fachinformationen in Magazinformat präsentieren zu können.

Stöhnen mag dagegen so mancher von Zeitnot geplagte Hotelier oder Wirt: «Schon wieder neue Hefchen, die ich lesen soll.» – Lesen soll er. Genau das wollen wir. Aber nicht, weil da eine weitere Ladung Fachinformation kommt, die er zur Kenntnis nehmen muss. Er soll lesen, weil es ihm Freude macht. Er soll auf Ideen stossen, mit denen er nicht gerechnet hat. Er soll die Vielfalt der Möglichkeiten neu entdecken, die ihm sein Beruf und seine Branche bieten. Und er soll ernstgenommen sein. Er, der häufig allein vor einem Problem steht, soll erfahren, dass es Kollegen ähnlich geht, soll erfahren, wo die Ursachen liegen und soll dann Handlungsspielraum bekommen.

Freude soll der Fachmann auch haben, weil er zwei neue Magazine auf den Tisch bekommen hat, die schön anzuschauen sind: eine klare Linie, die ihn durch das Heft geleitet, eine Gestaltung, die Raum lässt; Bilder, die ihn auch in seinen Gefühlen ansprechen.

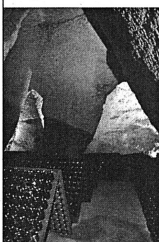
## Sprachrohr für die Branche

All diese Freude wird aber schnell verpuffen, wenn «H&G» und «Café-Bistro» im luftleeren Raum existieren. Ein Branchenmagazin entsteht nämlich nur, wenn die Branche mitredet und mitdiskutiert. Mit unseren Magazinen wollen wir dazu anregen. Lebendigkeit entsteht, wenn unsere Leser diese Anregungen nutzen, wenn sie reagieren, wenn sie anrufen, fa-

JAHRTAUSENDWECHSEL  
Champagner

## Winzer, Händler und volle Keller

Rauschende Feste, knallende Korken und edle Weine – so wird wohl gemeinhin der Jahrtausendwechsel begangen. Wer seinen Gästen ganz besondere Tropfen kredenzen will, sollte sich jetzt um Sonderabfüllungen bemühen. *Katja Hassenkamp, Paris*



Türtinger, Naturhaube

**WINZER UND WEINHÄNDLER** in der Champagne reiben sich die Hände. Erwas Besseres als ein Jahrtausendwechsel kann ihnen kaum passieren. Denn zum neuen Millennium angestossen wird gemeinhin mit Champagner. Die Neuanfänger vom Comité Interprofessionnel des Vins de Champagne (CIVC) wissen zwar nicht genau, wieviel Champagner mehr sie auf diesen Mega-Event hin absetzen werden. Sie rechnen aber mit jeweils rund 30 Millionen zusätzlichen Flaschen zum Jahrtausendwechsel 1999/2000 und 2000/2001 – jährlich 300 bis 310 Millionen Flaschen.

### Champagnerboom geplant

Die Kapazitäten dafür sind vorhanden. Schon seit 1992 haben die Strategen in der Champagne eine Sonderreserve von 134 Millionen Flaschen beiseite gelegt, die jetzt allmählich freigegeben wird. Für diese Reserve haben sie die Jahrgänge 92, 93 und 94 teilweise zurückgehalten. Die sind von der Menge als auch von der Qualität zu unterscheiden. Was für die grossen Häuser gilt, macht auch der kleine Winzer: Reserven aus rund dreieinhalb Jahrzehnten lagern in den Kellern. Die im Haus stehende Absatzexplosion ist eingepreist.

Mit ihrer Lagerhaltung scheinen die Champagnerproduzenten richtig gehandelt zu haben. Das zeigt schon die Entwicklung des letzten Jahres. Alain Fion, Deutschland-Normer des CIVC, führt aus, dass im vergangenen Jahr insgesamt 269 Millionen Flaschen Champagner abgesetzt wurden; dies gegenüber 255 Millionen im Jahr 1996. Das entspricht einem Plus von 5%. Und in den ersten sechs Monaten 1998 liegt das Plus weltweit bereits bei 11% gegenüber dem ersten Semester 1997. Fion folgert daraus, dass die Wiederverkäufer und vornehmlich wohl auch Gastwirte damit angefangen haben, sich fünf Millionen einzudecken.

In der Schweiz wurde nach Aussagen von CIVC-Normer Nicolas de Saussure in den ersten sechs Monaten 1998 sogar 36,2% mehr Cham-

Festfreude im neuen H&G: eine neue Zeit beginnt nicht nur für unsere Redaktion, sondern in knapp einem Jahr auch für die Gastro-Branche.

Bilder: zvg

xen und schreiben. Zusammen können wir dann zum Sprachrohr der Branche werden – und erst dann wird unsere Freude perfekt.

## H&G: Blick ins Ausland

Festfreude und eine neue Zeit sind auch die Themen der ersten H&G-Ausgabe: Jahrtausendwechsel heisst der Schwerpunkt des ersten Heftes. Damit dieser Zeitenwechsel wirklich zum Fest wird, müssen die Verantwortlichen in der Gastro-Branche noch so manchen Stein aus dem Weg räumen. Ideen, Visionen, Antworten und Lösungen für diesen Weg vermittelt das neue «H&G».

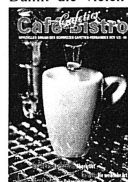
Zum Beispiel gewähren weltweit tätige Hotel-Unternehmer Einblick in ihre Strategien-Küche; in der Champagne schauen wir in die Keller; wir skizzieren die geplanten Festlichkeiten für Sylvester 1999 und wir haben eine Vision entwickelt vom Hotel der Zukunft. – Mehr sei jedoch nicht verraten.

Auch in den künftigen Ausgaben werden wir jeweils ein Schwerpunkt-Thema vertieft beleuchten. Fachinformationen aus den Bereichen Management, Marketing oder Technik, sowie Recherchen, Kultur und Unterhaltung werden sich die Waage halten. Weil die Gastro-Branche in der Schweiz nicht im abgeschotteten Raum agiert, wird der Blick ins Ausland einen grossen Stellenwert erhalten – schon in der Zusammenarbeit mit ausländischen Verlagen, wie dem Deutschen Fachverlag in Frankfurt. Zudem stellen namhafte Autoren aus dem In- und Ausland ihr Wissen zur Verfügung.

## Café-Bistro unter neuer Haube

Hoch die Tassen heisst es auch beim Schweizer Cafetier-Verband. Denn der

Schweizer Verband der Cafetiers und Café-Restaurateure kann sich ob eines neu gestalteten Verbandsorgans erfreuen: Das zehnmal pro Jahr erscheinende Magazin «Cafetier/Café-Bistro» erhielt im Layout der *htv* ein frisches Kleid. Aber auch redaktionell wurde zugelegt: Damit die vielen interessanten Trends



und Konzepte rund um die Kaffeebranche ihren Platz finden. Das Café-Bistro richtet sich an alle Kaffeeliebhaber und professionellen Kaffeeverkäufer. Neben Berichten über interessante Coffee-Shops, Technik, Produkte und Management werden auch Unterhaltung und Rezepte aufgetischt: Das Café-Bistro soll sozusagen zur «Kaffeekassette» der Branche avancieren. Doch dafür braucht das Blatt den Input der Leser, Ideen von Café-Restaurateuren, welche dem Kaffeegeschäft noch eine Sahnehaube oben-

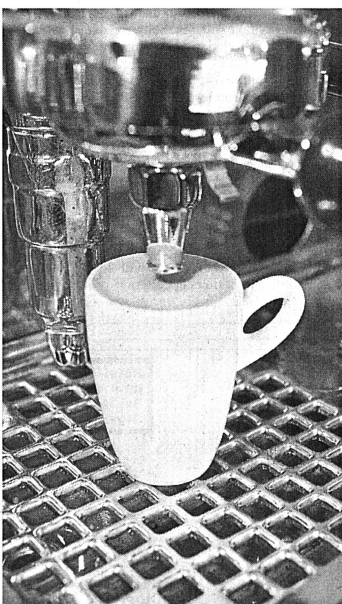
drauf setzen wollen.

Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Das wissen die Kenner der Branche. Wo der Unterschied liegt, das will das Fachmagazin Café-Bistro vermitteln. So zum Beispiel in der ersten Ausgabe mit einem Vergleich der gängigen Kaffeemaschinen auf dem Schweizer Markt. Denn die Wahl der Kaffeemaschine bestimmt massgeblich die Zubereitung. Ein Test zeigt den Unterschied auch bei den Kosten: Diese variieren pro herausgelassene Tasse im Rappenbereich. Dass der Schweizer Cafetier-Verband sich gerade den SHV als Partner im Bereich Medienarbeit gesucht hat, kommt nicht von ungefähr. Denn der Erfahrungsschatz einer renommierten Fachzeitschrift kommt dem Kaffee-Magazin voll zugute. Die Korrespondenten der *htv* aus In- und Ausland sammeln nun alles Wissenswerte rund um den Kaffee exklusiv für den Café-Bistro: Ein Beispiel liegt Ihnen in der ersten Nummer vor: Die «Beans Brothers Coffee Band» erobert mit swingender Musik den jungen Gaumen für das heisse Gebräu.

Café-Bistro

## Kaffeemaschinen: Ganz schön abgebrüht

Kaffee ist nicht gleich Kaffee. Die Zubereitung bestimmt den Geschmack, ob gefiltert, halb- oder vollautomatisch. Das Angebot an Kaffeemaschinen ist gross. Immer neue Lösungen drängen auf den Markt. Ein Café-Bistro-Test zeigt Unterschiede auch bei den Kosten: Diese variieren pro Tasse Kaffee je nach Modell und Hersteller.



Die Wahl der Kaffeemaschine bestimmt massgeblich die Zubereitung des «richtigen» Kaffees.

Hoch die Tassen heisst es auch beim Schweizer Cafetier-Verband: Das Verbandsmagazin «Café-Bistro» erscheint in frischer Aufmachung.

## Kommentar

## Zwei attraktive Fachmagazine

Der SHV ist in Sachen Fachpublikationen kein unbeschriebenes Blatt: Seit 105 Jahren ist er Herausgeber der wöchentlich erscheinenden *hotel + tourismus revue*. Verschiedene Fachbücher (u.a. Marketing-Handbuch, Kooperations-Handbuch, EURO-Informationen) und Fachperiodika (so die *Specials* zur *htv*, das Forum als Mitgliederzeitung, der Schweizer Hotelführer) ergänzen das Repertoire. Es gehört zu den strategischen Zielsetzungen des SHV, die vorhandene redaktionelle und verlegerische Kompetenz weiteren Publikationen zugute kommen zu lassen. A propos *htv*: die Wochenzeitung erscheint in einer Auflage von 22 000 (Druck) beziehungsweise 15 000 (beglaubigt), wird jeweils von 60 000 Lesern gelesen, wovon 2/3 Männer. 80% der Abonnenten sind Entscheidungsträger.

### Das Management-Magazin

Heute erhalten 15 000 Abonnenten die erste Ausgabe des neuen H&G,

Hotel&Gastgewerbe. Im Untertitel nennt es sich «Management-Magazin für Hotellerie und Gastronomie». Einerseits verbindet diese Namensgebung Vergangenheit mit Gegenwart: Viele Jahre wurde das Magazin vom Verlag der Schweizerischen Handelszeitung herausgegeben und von Chefredaktor Arthur W. Moergeli inhaltlich geprägt. Andererseits ist der Titel Programm für die Zukunft: Das Magazin, das vom Schweizer Hotelier-Verein Ende 1998 gekauft wurde, soll der Liebling unserer Branche werden. Es ist redaktionell unabhängig, bringt einen hohen Lesernutzen, ist international ausgerichtet, attraktiv gestaltet – deshalb wird es gerne gelesen.

Die Kombination mit der vom gleichen Verlag herausgegebenen *hotel + tourismus revue* dürfte für den Leser höchst attraktiv sein. Hier die aktuelle, schnelle *hotel + tourismus revue*, da das tiefer gehende, langlebige und attraktiv präsentierte H&G. Zehnmal im Jahr wendet sich H&G an Entschei-

dungsträger, Kader, den karriereorientierten Nachwuchs und an alle food- und non-food Lieferanten. Die Themen sind: Hotel & Gastgewerbe, Food & Beverage, Märkte & Firmen sowie Marketing & Management. Die Zielsetzungen des H&G Magazins werden übrigens unterstützt durch Partner im In- und Ausland (so der Deutsche Fachverlag in Frankfurt mit «Food Service» und «NGZ» und die «Bon appétit Gruppe» in der Schweiz). Mit weiteren Partnern wird verhandelt. Das Ziel: unseren Lesern das Beste aus Europa und Übersee vermitteln.

### Café-Bistro

Der Schweizer Cafetier-Verband (SCV) lässt ab Anfang Jahr sein Verbandsorgan «Café-Bistro/Cafetier» vom Verlag des SHV verlegen. Der SCV erhält aus dieser Zusammenarbeit ein Verbandsorgan, das sich durch professionelle Aufmachung, seine fundierten Beiträge und den hohen Informationsgehalt in der gastgewerblichen Presselandschaft profilieren wird.

Peter Kühler



## Städteauftritt

## Entweder traditionell oder dynamisch

Die Schweizer Städte präsentieren sich unterschiedlich: Zürich als die dynamische, St. Gallen als die frische, Luzern als die zeitlose, Genf als die sachliche, Bern als die behäbige und Basel als die nüchterne Stadt. Die hotel + tourismus revue nimmt den Auftritt dieser Städte unter die Lupe.

CHRISTINE KÜNZLER

Von spritzig-jung bis behäbig-bieder: So präsentieren sich Basel, Bern, Genf, Luzern, St. Gallen und Zürich. Die hotel + tourismus revue hat die Prospekte, welche die Tourismusorganisation Interessierten zusenden, aus der Sicht eines Gasts beurteilt. Alle Unterlagen sind grundsätzlich vollständig und umfassend. Ausser Genf bieten alle Städte Pauschalen: Städte-Wochenende oder thematisch gegliederte Angebote. Die htr liess Direktoren und Marketingverantwortliche der Tourismusorganisationen der sechs Städte das eigene Logo beurteilen. «Klar, nüchtern, Basel angemessen», sagt Tourismusdirektor Hans-Peter Ryhiner. Das Berner Logo ist laut Tourismusdirektor Raymond Gertschen «klar, schwingvoll und behäbig». «Einfach, gut lesbar, plakativ und zeitlos», wirkt aus der Sicht von Tourismusdirektor Kurt H. Illi der Luzerner Auftritt. Als «repräsentativ, symbolisch und stilvoll» beurteilt Tourismusdirektor François Bryand den Genfer Schriftzug. Ähnlich sehen die Marketingverantwortlichen von St. Gallen und Zürich ihre beiden Auftritte: «frisch, künstlerisch, ausdrucksstark» sagt Astrid Nakhostin zum St. Galler Logo und «frisch, unkonventionell und dynamisch» präsentiert sich laut Stefan Otz Zürich.

## Basel: Die Schrift

Bis auf die Imagebrochure von Basel und «Die Regio am Rhein» sind alle Basler Prospekte in der länglichen gefalteten Form, analog der Flugpläne. Mit Ausnahme der Hotelliste und dem Wochenendangebot «Grün 99» wirken die Prospekte eher traditionell. Anders die Imagebrochure «Die Regio am Rhein»: Sie besticht durch überraschende Faltsseiten



Montage: htr

und Beilagen. Die hervorragenden Fotos machen Lust auf einen Besuch der vier Städte Colmar, Freiburg, Mulhouse und Basel. Städtepauschalen und Postkarten zum Abtrennen machen das Buchen einfach. Auf der Basler Imagebrochure fällt der neckisch rote Strich unter dem Schriftzug auf. Der ist aber laut Hans-Peter Ryhiner nur «färläns» und nicht etwa schlechende Erneuerung des Logos. Vielmehr habe sich das Basler Logo – «eine reine Schriftenlösung» – eingebürgert. «Diese Manutiuschrift», erklärt Ryhiner, habe ein Grafiker vor 10 bis 12 Jahren entwickelt. «Das Logo

bewährt sich. In Prospektgestellen sticht Basel immer heraus.»

## Bern: Der Spiegel

Berns Broschürenpaket ist recht umfangreich und entsprechend ausführlich. Die Unterlagen sind einheitlich im Flugplan-Format. Der Bernauftritt wirkt bieder-konventionell. Obwohl Ernst Meyer von der Zürcher Werbeagentur Edelweiss das Berner Logo in der «Berner Zeitung» als «hinterwäldlerisch» bezeichnet, will Bern Tourismus daran nichts ändern. «Im Leitbild heisst es, dass das Logo beibehalten wird», hält Raymond Gertschen fest. Das über 20 Jahre alte Logo mit der Silhouette der Altstadt habe einen gewissen Stellenwert erreicht, sei weit verbreitet und bekannt. «So leicht lässt sich das nicht über Bord kippen.» Die Bögen der Altstadt, so erklärt er, widerspiegeln sich im Schriftzug Bern.

Dafür aber ist Bern daran, die Werbelinie Schritt um Schritt neu zu gestalten. Neu ist unter anderem der Internet-Auftritt. Der Veranstaltungskalender beispielsweise, der auf die Datenbank des internen Veranstaltungskalenders zurückgreift, alle 14 Tage upgedatet wird und nie überholte Daten enthält, weil sie automatisch herauskippen.

## Luzern: Der Turm

Luzern schickt dem Gast ausschliesslich Broschüren im quadratischen Format. Einmal gefaltet, entsprechen sie der Grösse der Flugpläne. «Das A-4-Format ist für das Ausland nicht geeignet», erklärt Kurt H. Illi. «In Amerika beispielsweise kennt man dieses Format gar nicht.» Luzern hat sich aber auch aus finanziellen Überlegungen für diese Grösse entschieden: «Wir sparen damit mehrere 1000 Franken Porto- und Herstellungskosten.» Die Broschüren sind dünn, handlich und enthalten das Notwendige. Allerdings bestehen sie nicht durch Originalität. Indes sind die Fotos in der Imagebrochure ansprechend. 20 Jahre alt ist der Luzerner Schriftzug. Er zählt Illi nicht ohne Stolz. Die Corporate Identity von Luzern ist jedoch der Turm, der Wasserturm bei der Kapellbrücke. «Solange ich das Sagen habe, bleibt der Turm.» Und auch sein Nachfolger sei gut beraten, dabei zu bleiben. Ohne diesen Turm geht nämlich nichts: Er ist allgegenwärtig. Sei es in sanftem Blau auf Drucktaschen oder fotografiert auf Prospekten – im Winter, im Sommer, im Gegenlicht oder wie auch immer. In Luzern wird kein VIP anders fotografiert als vor dem Turm. Und auch Illi selber: Ohne den Turm wird keine Foto geschossen oder kein TV-Film gedreht. Und wenn es Katzen hagelt, hat Illi vorgesorgt: «Ich lasse die Journalisten in mein Büro kommen und stelle mich vor die Fotowand. Man solle gut etablierte

Marken nicht verändern», sagt der einstige Werbeprof 111.

## Genf: Der Jet d'eau

Die Imagebrochure und die ausführliche Hotelliste sind im Format A4, die restlichen Prospekte im Flugplan-Format. Sachlich, eher kühl wirkt der Schriftzug. Der symbolisierte Jet d'eau neben dem Namen ist nicht auf Anhieb als solcher erkennbar.

Genf sei eine Stadt mit einem gewissen kulturellen, historischen und internationalen Niveau, sagt François Bryand. «Das Logo muss traditionell sein. Wir können kein jugendliches, sportliches kreieren.» Es enthalte das Blau des Sees, den Springbrunnen, sei schlicht und entspreche so der Geschäftsstadt Genf. Der etwa 50-jährige Schriftzug sei im Laufe der Zeit leicht modernisiert worden.

## St. Gallen: Die Frische

St. Gallens Logo suggeriert Leichtigkeit, Fröhlichkeit, Frische und hat aber auch einen Hauch von Kindlichkeit. Unter dem Strich wirken die Drucksachen modern und einladend. Früher hatte St. Gallen ein ähnliches Logo wie Bern: Eine Städtessilhouette. Vor fünf Jahren ist ein neues kreiert worden. «Es sollte modern, trendig und fröhlich sein», sagt die Marketingleiterin Astrid Nakhostin. Das alte Logo sei wenig einprägsam gewesen. Anders das neue: «Es hat sich gut durchgesetzt.» St. Gallen sei eine Stadt der Bildung, der Begegnung, der Kultur, Tagungen und sei mit einer schönen Grünzone umgeben. «Das alles bringt der Namenszug in frischen Farben gut zum Ausdruck.» Dieses nur leicht abgeänderte Logo soll auch die neue Destination Bodensee repräsentieren.

## Zürich: Die kleine Grosse

Die little big city Zürich hat sich ein lustiges, junges Erscheinungsbild zugelegt. Jedenfalls vom Logo her. Die Imagebrochure ist originell gestaltet und wirkt einladend. Im ausklappbaren Mitteilteil sind Hinweise auf Veranstaltungen und Packages. «Der Schriftzug Zürich besteht seit sieben Jahren. Jedoch ist der Zusatzbalken mit little big city vor zwei Jahren ins Zentrum gerückt worden», sagt Stefan Otz. Auch farblich sei das Logo leicht angepasst worden. «Der Namenszug soll zeigen, dass Zürich klein von der Stadt und gross von der Bedeutung her ist.» Die Worte klein und gross – in neun Sprachen – werden in der täglichen Arbeit angewendet und umgesetzt. Beispielsweise auch in den Stelleninseraten. «Logos in alter Schrift sind nicht grundsätzlich schlecht – aber sie müssen farblich angepasst und richtig eingesetzt werden», so Otz. Er finde es nicht sinnvoll, veraltete Logos beizubehalten in der Meinung, es habe sich gut eingepreßt.

## Revision Raumplanungsgesetz

## Freiheit für Bauern

Ob die Revision des Raumplanungsgesetzes den Landwirten nur zu mehr Freiheit bei der Nutzung ihrer Gebäude und damit zu neuen Einkünften verhilft oder ob Zersiedelung die Folge sein wird, ist umstritten.

SUSANNE RICHARD

Für Haupt- und Nebenerwerbsbauern, die auf ihrem Grundstück nichtlandwirtschaftliche Erwerbs-Standbeine aufbauen möchten, wird der Entscheid über die Revision des Raumplanungsgesetz (RPG) am nächsten Abstimmungswochenende wegweisend. Zurzeit müssen jährlich 2000 landwirtschaftliche Nebenerwerbsbetriebe aufgegeben werden. Die RPG-Revision will diesen Betriebschwund stoppen, indem sie die nichtlandwirtschaftliche Nutzung der landwirtschaftlichen Bauten erleichtert und damit den Kleinbauern Nebenerwerbsmöglichkeiten eröffnet. Als zusätzlicher Nebenerwerb denkbar sind Ferien auf dem Bauernhof, Besenwirtschaften und anderes. Staatspolitisches Ziel ist der Erhalt der dezentralen Besiedlung des Landes auch in naturräumlich weniger bevorzugten Lagen.

Der Schweizer Tourismus-Verband STV und der Verein «Ferien auf dem Bauernhof» sind überzeugt, dass die RPG-Revision «eine massvolle Öffnung der Landwirtschaftszone bringt, die den Bauern die nötige Flexibilität verschafft, um im verschärften Wettbewerb bestehen zu können.» Daher sei der Nebenerwerb durch «Ferien auf dem Bauernhof» ein zusätzliches Einkommen und stelle auch aus touristischer Sicht eine sinnvolle Lösung dar. Der STV und der Verein haben keine Bedenken, dass die Revision zu einer Verschandelung der Landschaft führen könnte, weil solche Gebäudeumnutzungen an sehr strenge Bedingungen gebunden seien.

## Undemokratische Umsetzung

Das bestehende Raumplanungsgesetz wird kantonal sehr unterschiedlich streng – Wallis und Tessin large, Graubünden und Baselland streng – angewandt, was dem Wildwuchs Tür und Tor öffnet. Bundesrat Arnold Koller will mit der Revision «dieser ungerechten und undemokratischen Anwendung ein Ende setzen und eine Gleichbehandlung aller Landwirte in der Schweiz erreichen». Das Gesetz solle eine vernünftige Umnutzung bestehender Gebäudesubstanz ermöglichen, ohne der Zersiedlung der Landschaft Vorschub zu leisten. Landschaftsschutzorganisationen wie Pro Natura und ein Teil der Landwirte befürchten, dass durch die RPG-Revision die Zersiedelung beschleunigt würde. Intakte Landschaften würden durch diese Revision unnötig gefährdet. Zudem wäre als negative Folge der RPG-Revision eine unerwünschte Steigerung der Bodenpreise in der Landwirtschaftszone zu erwarten, vermuten die Gegner der RPG-Revision. Mitarbeit: Christine Künzler

Siehe Seiten 7 und 11

## FORUM

## Was ist Stadtmarketing?

Pioniere zeichnen sich dadurch aus, dass sie eine Sache betreiben, bevor diese mit einem Schlagwort belegt und zur allgemeinen Pflicht geworden ist. Auch wenn der Business-Case Luzern/111 in der Schweizer Tourismus(fach)welt bis zum Überdross abgehandelt worden ist: Wer eine Stadt vermarkten will, musste bloss bei Illi nachschlagen. Und dort findet man, nach den Hinweisen zu Zielgruppen, nach den Ratschlägen zu Innovation und Kreation, nach den Tricks für das Öffnen der Türen zur Redaktion, den Kern jedes guten Marketings: die unbedingte und totale Identifikation des «Vermarkters» mit seinem «Produkt», die Gleichsetzung von Person und Stadt, die Personalisierung des Ortes. Heute ist Stadtmarketing dagegen oft entpersonalisiert, wenn auch manchmal professionelle Routine: viele Studien, noch mehr Verpackung und ein paar «Events» – und wenig Geschäft. Stadtmarketing ist zur standardisierten Branche, zur Aufgabe der Stadtverwaltung geworden. Von Aschafenburg bis Zürich die gleichen auswechselbaren Pseudo-USPs, Verpackungen, Kampagnen, Slogans. Alle «Little Big Citys» auf einen Haufen.

Auch im Stadtmarketing gilt aber die eiserne Regel: «Good marketing kills bad products faster». Damit stellt sich die Frage nach der Gestaltung, nach der Beeinflussbarkeit des «Produktes» Stadt. Dabei ist zu unterscheiden zwischen den leicht beeinflussbaren, den nicht beeinflussbaren und den schwierig zu beeinflussenden Faktoren. Die ersten beiden Kategorien sind nicht so interessant: dass die Infrastruktur für Kongressgäste funktioniert oder die Konditionen für Anstrenger stimmen, darf man im Normalfall voraussetzen.

Wer hier die Hausaufgaben nicht macht oder blüfft, ist rasch weg vom Fenster. Entscheidend sind heute für das «Produkt» Stadt die schwierig herstellbaren Standortfaktoren, die besonderen, kaum kopierbaren, kurz: die echten Attraktionen. Schwierig herstellbar heisst: es braucht günstige Konstellationen, ein «historisches» Zeitfenster, eine grosse kollektive Anstrengung, um Werke dieser Qualität und Ausstrahlung zu schaffen. Die Jungfrau- oder die Pilatusbahn, die grossen Dampfer, die Hotelpaläste, unsere Parks, ein Grossteil der Bahnhöfe und Museen: alles Taten früherer Generationen, Investitionen des letzten Jahrhunderts. Aus ihnen resultiert die Standortqualität, aus ihnen ergibt sich erst die Identität eines Stadt-«Produktes».

Wenige Städte bekommen eine ähnliche Chance wie Luzern, diese Identität auch mit einem grossen Werk aus dieser Zeit zu ergänzen, unter Beweis zu stellen, in Erinnerung zu rufen. Identität, gerade in der Architektur, kann nicht einfach «hergestellt» werden. Es genügt nicht, einen «Turm» oder sonst etwas Grosses hinzukallern. Gross ist Architektur nur, wenn sie Sinn macht, wenn sie eine Landschaft, eine Stadt, ein Quartier transformiert, wenn sie zu einem neuen, reicherem Bild, und neuen Aktivitäten verhilft. Identität ist das Produkt von Kunst, von Autoren, von Personen.

Womit wir wieder bei Kurt Illi und der Erkenntnis wären, dass Städte nur von Personen vermarktet oder – besser – dargestellt werden können.

Thomas Held  
Geschäftsführer  
Trägerstiftung Kultur- und  
Kongresszentrum Luzern

## REKLAME

SULCUS®

HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG

Bei uns hat  
die Wartung  
nichts  
mit Warten  
zu tun!

Ihr Partner für  
Hotel EDV

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG  
Buzibachring 1 • CH-6023 Rothenburg  
Tel: 041 289 10 10 • Fax: 041 289 10 20



## Schweizer Hotelier-Verein Weiterbildung

### Persönlichkeitsentwicklung:

#### Rhetorik Teil 1

**Datum/Kursort:** Dienstag, 2. März und Mittwoch, 3. März 1999,  
Schloss Hünigen, Konolfingen

**Referent:** Peter B. Grossholz, lic.phil I, Leiter Weiterbildung SHV, Bern  
**Kursziele:** In diesem Seminar erfahren und erleben Sie, welche Voraussetzungen zu erfüllen sind, wie man sich einstellt, vorbereitet, erfolgreich auftritt und sich dabei gut fühlt. Sie erhalten Tipps, Tricks und Hinweise in verschiedenen Übungen vor der Kamera, die Ihnen helfen, Ihr Selbstvertrauen zu stärken.

**Kursinhalte:**

- Grundlagen der Kommunikation und ihre Bedeutung
- Was ist Rhetorik überhaupt?
- Persönliche Wirkungsmittel kennenlernen und einsetzen
- Den Aufbau einer Rede erfassen und erarbeiten
- Ein brauchbares Manuskript erstellen und damit arbeiten
- Die Bedeutung der sprachlichen Wirkungsmittel erkennen und trainieren
- Hemmungen und deren Ursachen ergründen
- Umgehen mit schwierigen Situationen und Abhilfe schaffen
- In praktischen Übungen vor der Kamera Sicherheit erlangen

**Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 725.- (inkl. MwSt)  
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 850.- (inkl. MwSt)

### Führung:

#### Die Teamsitzung – ein wirksames Führungsinstrument

**Datum/Kursort:** Dienstag, 9. März 1999, 9.00 bis 12.00 Uhr, Hotel Europe, Basel

**Referent:** Fritz Sierchi, dipl. PR-Berater, Qualitätsbeauftragter SHV, Bern  
**Kursziele:** Sie wollen das wirksame Führungsinstrument «Teamsitzung» verstärkt einsetzen. Sie können Teamsitzungen gezielt vorbereiten und führen diese effizient durch. Sie verbessern Ihre Kompetenz im Bereich der Sitzungsleitung und können diese schnell und wirksam in der Praxis anwenden.

**Kursinhalte:**

- Teamsitzung, die Basis für eine wirksame Führungsaufgabe
- Grundlagen für eine erfolgreiche Teamsitzung
- Die Vorbereitung
- Standardisierte Sitzungsabläufe für die wichtigsten Sitzungsformen
- Gestaltung eines optimalen Sitzungs- und Arbeitsklimas
- Die Leitung
- Der bewusste Einbezug der SitzungsteilnehmerInnen
- Die Auswertung nach der Sitzung
- Die Nachbearbeitung/Erfolgskontrolle von Sitzungen

**Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 165.- (inkl. MwSt)  
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 190.- (inkl. MwSt)

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44



HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung



STEINHAUSWEG 1  
CH-8006 ZÜRICH

FON: +41-1-310-21-50  
FAX: +41-1-310-21-51

E-MAIL: INFO@BARSCHULE.CH  
WWW.BARSCHULE.CH

Ein HAFTES  
CHEERS & SHAKE  
IT EASY

Neuartige Schulung ✓  
Videoaufzeichnung ✓  
Diplomabschluss ✓  
Training mit dem Schweizer-  
und Vizeweltmeister ✓  
Viele praktische Übungen ✓



## Offerten unter Chiffre...

### An den Chiffreinserenten:

Wir erhalten leider täglich Telefonate von erbosten Offertenschreibern.

Daher bitten wir Sie:

- Relativ schnell Kontakt mit dem Interessenten aufzunehmen und möglichst rasch die Auswahl zu treffen.
- Sämtliche Originaldokumente zu retournieren.

### An den Offertenschreibern:

- Die Adresse von Chiffreinserenten werden weder telefonisch noch schriftlich bekanntgegeben. Der Anbieter bleibt unter allen Umständen anonym.
- Originaldokumente werden nicht immer retourniert. Sie sollten keine Originalzeugnisse und Beilagen, welche Wert enthalten, mitschicken. Für verlangte Rücksendungen ist ein frankiertes Antwortcouvert beizulegen, ansonsten können Sie unter der gleichen Chiffrenummer schriftlich eine Rücksendung verlangen.
- Kontakte werden zum Teil sehr spät (oder gar nicht) aufgenommen.

Der Chiffredienst kostet Fr. 20.- zusätzlich. Wir versichern Ihnen, die Angebote täglich per A-Post zu verschicken.

Wir danken für Ihr Verständnis.

hotel + tourismus revue  
Verlag



In kurzer Zeit zum Erfolg  
durch praktisch anwendbares  
**FRANZÖSISCH**  
CCIEL, Negressaue  
F-79370 CELLES/BELLE  
Tel/Fax 0033-5-49-279-275  
http://www.mellecom.fr/cciel

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

### EFA International School

#### ENGLISH IN ENGLAND

Telefon Bern 031 921 97 54  
Telefon Sion 027 395 48 48  
http://www.efa.co.uk  
P 110194/343404

### FBO FORUM FÜR BETRIEBSOPTIMIERUNG

#### 2-Tages-Seminare für Kaderleute

(Hotel, Restaurant, Spätkaffee, Personalrestaurants usw.)

16 namhafte Firmen präsentieren spannend, kompetent und individuell die neuesten Tips und Trends aus den Bereichen:  
Gästefürsorge; Innenaufbau und Technik; Food und moderne Küchenplanung; Energieoptimierung und Hygiene.

1. Seminar vom 23. bis 24. März 1999  
Treff Hotel in Engelberg
2. Seminar vom 5. bis 6. Mai 1999  
Seidamm Plaza in Pfäfers/SZ
3. Seminar vom 1. bis 2. Juni 1999  
Kursaal Bern
4. Seminar vom 29. bis 30. Juni 1999  
Bad Bubendorf/BL
5. Seminar vom 1. bis 2. September 1999  
Raum Chur
6. Seminar vom 22. bis 23. September 1999  
Raum Freiburg

Die Teilnehmerzahl ist auf maximal 15 Personen beschränkt. Kurskosten inkl. Übernachtung und Essen Fr. 270.- pro Person.

Anmeldung und Unterlagen:  
FBO, 5408 Ennetbaden  
Telefon 056 221 58 52, Fax 056 221 57 17  
108800/393331

### RÉCEPTION-KURS

Erste Bausteine für den  
Einstieg an die Front

**Ort:** Hotel Aarauhof, Aarau

**Datum:** 19. bis 29. April 1999

**Kursziel:** Sie lernen die täglichen Arbeiten an der Réception kennen und haben die Möglichkeit am „Tatort“ des Geschehens Praxisluft zu „schnuppern“!

**Themen:** Die Aufgaben der Réception  
- Führen der Reservationskontrolle  
- Empfang/Betreuung der Gäste  
- Führen der Gästebuchhaltung  
Kasse, Zahlungsverkehr, Verhaltens- und Verkaufskunde  
- Verkauf/Verkaufswege  
- richtiges Telefonieren  
- Umgang mit Reklamationen

**Referent:** Gerda Hirter, Fachlehrerin  
GastroSuisse  
**Kosten:** Fr. 2100.- inkl. Kursunterlagen,  
Mittagessen, Getränke

Für weitere Auskünfte und/oder für Ihre Anmeldung wenden Sie sich an

### GASTROSUISSE

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



Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

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

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

SC 109404/262395

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



## Diplomlehrgang Hotel/Gastro- management

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

Wir haben für Sie einen Inten-  
sivkurs in der Zwischensaison  
in Chur:

20 Tage (Mo-Fr)  
26. April bis 26. Mai 1999

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

Verlangen Sie jetzt unsere  
Unterlagen und informieren  
Sie sich im Detail.

Klubschule Migros  
Reichsgasse 25  
7002 Chur  
081-252 66 88  
Fax 081-257 17 49



### HVA Fachschulen

Schwanengasse 11, 3011 Bern  
Tel. 031 311 54 44, Fax 031 311 58 65

#### Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste. Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung. Gestalten von Tageskarten und vieles mehr. Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche Beratung.



Kursbeginn August/Februar

Name: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

## ENGLISH SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH Top Jobs weltweit

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

12. April bis 21. Mai 1999  
1. November bis 10. Dezember 1999

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

Eva Friedl und Kurt Metz beraten  
Sie während den Bürozeiten  
persönlich und am Telefon  
031 950 28 27, Fax 031 950 28 29.  
metz consulting, Worbstrasse 221,  
im Bahnhof, 3073 Gümligen

Für Hotel und Gastgewerbe:  
hotel + tourismus revue Abonnemente: 031 370 42 22.



# «Allen Grund zum Optimismus»

«Wir haben allen Grund zum Optimismus», freute sich auf der atb-Medienkonferenz Hansjörg Kröll, Obmann der Bundessektion Tourismus und Freizeitwirtschaft. Im vergangenen Jahr dürfte die Zahl der Logiernächte in ganz Österreich um 2% zugenommen haben.

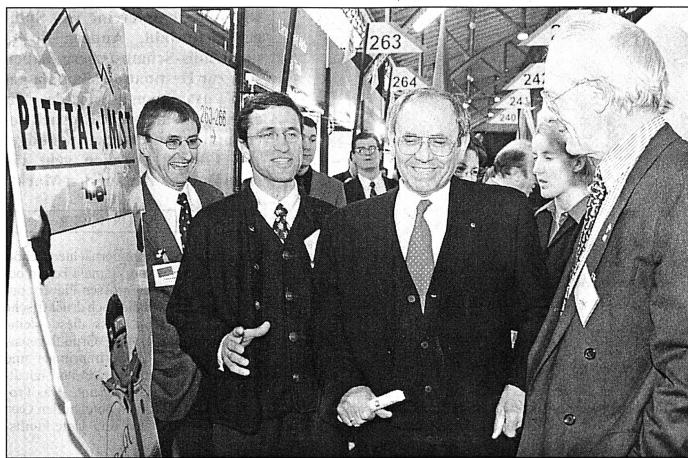
STEFAN RENGGLI

Die Umsätze seien sogar um durchschnittlich 6% angewachsen. «Besonders erfolgreich war die Qualitätshotellerie im 3- bis 5-Stern-Bereich sowie der Städtetourismus», so Kröll. Die gehobenen Hotelleriekategorien konnten Umsatzzuwächse von durchschnittlich 8 bis 10% verbuchen.

Nach mehreren Jahren mit rückläufigen Zahlen scheint 1997 der Logiernächte-Tiefpunkt erreicht worden zu sein. Wurden 1991/92 noch je gut 130 Mio. Logiernächte realisiert, so waren es 1997 noch gerade mal 109 Mio. Die noch provisorischen Zahlen für 1998 sprechen von 111 Mio. – die Trendwende scheint geschafft. Die Nächtigungen widerspiegeln aber nicht, dass bezüglich der Tourismuseinnahmen 1998 das beste Jahr aller Zeiten gewesen sein dürfte: Denn die Einnahmen sind – nach ebenfalls einigen Minusjahren – bereits seit 1996 wieder im Steigen begriffen. 1998 dürfte mit geschätzten 194 Mia. Schilling (knapp 25 Mia. Franken) Umsatz das bisherige Rekordjahr 1992 (190,5 Mia. AS) übertroffen worden sein.

## Strukturwandel geht weiter

«Unsere Gäste erhalten heute in Österreich mehr Qualität zum selben Preis als vor ein paar Jahren», erklärte ÖW-Chef Michael Höferer. Die Investitionen der vergangenen Jahre seien mehrheitlich in die Qualitätsverbesserung gegangen, be-



Hannes Farnleitner, Bundesminister für wirtschaftliche Angelegenheiten und Präsident der Österreich Werbung (Mitte), besuchte in Begleitung des Chefs der Tirol Werbung, Joe Margreither (links), die atb-Messehallen in Innsbruck.

Foto: zvg

tonte auch Kröll, ohne dass dabei die Preise angehoben worden seien: «Der Ausbau der Betriebe geht nahezu total in die Qualitätssteigerung», so Kröll. Einhergehend mit der Qualitätsverbesserung im österreichischen Tourismus habe auch die Gästezufriedenheit sehr stark zugenommen, betonte Höferer.

Parallel zur Qualitätsverbesserung im gehobenen Bereich würden bei der Privatzimmer-Vermietung und im unteren Hotellerie-Segment Kapazitäten abgebaut. «Seit 1990 verzeichnen wir einen Bettenrückgang von 310 000 auf 240 000 in den Hotelleriebetrieben mit bis zu 2 Sternen», weiss Kröll. Dieser Strukturwandel werde auch in Zukunft anhalten: «30 bis 50% der Betriebe werden in den nächsten Jahren den Eigentümer wechseln», nannte anlässlich der atb-Medienkonferenz Bundesminister Hannes Farnleitner eine Schätzung. Der Chef der Ti-

rol Werbung, Joe Margreither, bestätigt diese Entwicklung: «Die Zahl der angebotenen Privatzimmer ist mit zweistelligen Prozentwerten stark rückläufig.»

## Erfolge der atb '99

An die diesjährige atb, die vom 24. bis am 27. Januar in Innsbruck stattfand, wurden 900 Einkäufer und 100 Journalisten aus insgesamt 60 Nationen eingeladen. Weitere 100 Journalisten kamen aus Österreich selber. Den Einkäufern standen 1050 Aussteller gegenüber. Beide Seiten äusserten sich positiv zum Geschäftsverlauf, die allgemeine positive Grundstimmung im österreichischen Tourismus habe sich auch auf die Atmosphäre an der atb übertragen, so die übereinstimmende Meinung zahlreicher Aussteller und Einkäufer.

Von den Einkäufern mehrheitlich bestätigt wurde die von den offiziellen

Vertretern wiederholt betonte Preisstabilität bei gleichzeitig verbesserter Angebotsqualität. Diese Qualitätssteigerung sei aber auch nötig geworden, da gerade in der gehobenen Hotellerie der Anspruch der Gäste an die «österreichische Gemütlichkeit» und an den dazu nötigen Komfortlevel besonders hoch und in der Vergangenheit nicht immer eingelöst worden sei.

Die atb '99 mit Spitzen von bis zu 2500 Personen – Einkäufer und Aussteller zusammen – dürfte aller Voraussicht nach im kommenden Jahr noch überboten werden: Die atb im Jahr 2000 ist zugleich auch die Jubiläums-atb: Sie feiert im kommenden Jahr in Wien ihre 25. Austragung.

Fortsetzung folgt: Mehr über die atb '99 und über die Angebote der einzelnen Leistungsträger und Destinationen lesen Sie in einer der nächsten Ausgaben der *hotel + tourismus revue*.

## Kommentar

### «Viel Hirnschmalz...»

Der österreichische Tourismusminister Hannes Farnleitner erläuterte in seiner Mediensprache anlässlich der atb die Schwierigkeiten und Erfolge der österreichischen Tourismuspolitik. Er vergass nicht, dabei auch auf die für eine erfolgreiche Tourismuspolitik nötigen Voraussetzungen hinzuweisen: «Tourismuspolitik braucht sehr viel Hirnschmalz!»

Wie wahr! Allerdings gilt dies nicht nur für die Tourismuspolitik, sondern für das gesamte Tourismusgeschäft. Und nebst Hirn braucht es auch noch Herz – mindestens im selben Masse sogar.

An touristischen Riesenveranstaltungen wie an einer atb mit bis zu 2500 Beteiligten ist von Herzlichkeit, Ruhe und Gelassenheit wohl naturgemäss etwas weniger zu spüren als im tief verschneiten Skidorf, in der ländlichen Sommerfrische oder in einem Wiener Kaffeehaus. Den Veranstaltern ist es nichtsdestotrotz gelungen, den Anspruch an eine professionelle, straffe Organisation des eigentlichen Workshop-Teils einzulösen und gleichzeitig an den grossen abendlichen Gesellschaftsanlässen etwas vom österreichischen Charme rüberzubringen.

Die Einkäufer haben die Professionalität der atb-Plattform einerseits – auch sie war natürlich nicht immer nur perfekt, aber wer ist das schon? – und andererseits die «Social Events» positiv registriert. Allein aus der Schweiz war übrigens die Teilnahme noch nie so stark wie in diesem Jahr: Die Österreich Werbung betreibt in Zürich schliesslich auch eine sehr erfolgreiche Vertretung...

Dem Schweizer Tourismus steht der STM '99 noch bevor: Unsere Veranstaltung ist im Konzept identisch, nur ist der Rahmen etwas kleiner gesteckt, die Aussteller- und Besucherzahlen ebenso. Nicht kleiner sein soll lediglich der Erfolg!

Stefan Renggli

Michael Höferer, CEO der Österreich Werbung

# «Wir verzeichneten 1998 ein Umsatzplus von 6%»

Der österreichische Tourismus hat den Turnaround geschafft und im vergangenen Jahr ein deutliches Umsatzplus erwirtschaftet. ÖW-Chef Michael Höferer sieht aber die Strukturveränderungen weitergehen.

Interview: STEFAN RENGGLI

Der österreichische Tourismus hat ein Wachstumsjahr hinter sich. Wie sieht die damit einhergehende Strukturveränderung aus?

Die Zahl der Logiernächte hat 1998 in Österreich um etwa 2% zugenommen. Gleichzeitig konnten wir ein Umsatzplus von etwa 6% verzeichnen, in der Spitzenhotellerie sogar 8 bis 10%. Das ist begründet in einer Verschiebung der Angebotsstruktur und nicht etwa in Preiserhöhungen: Einerseits wurde in den 3- bis 5-Stern-Hotels sehr viel investiert und zahlreiche neue Betriebe sind dazugekommen. Andererseits findet in den einfachen Hotelkategorien und in den Privatquartieren ein teilweiser Rückzug aus dem Markt statt. Rund 10% dieser Betten sind im letzten Jahr verschwunden – eine Entwicklung, die noch weitergehen wird. Die gute Frühstückspension oder «Urlaub am Bauernhof» verzeichnen hingegen weiterhin eine sehr gute Nachfrage. Es gibt auch nach wie vor genügend gute Angebote in diesen Komfortklassen.

«Je innovativer die Bundesländer sind, desto besser geht es der Österreich Werbung und dem Land.»

Österreichische Touristiker haben gegenüber der Htr bedauert, dass die ÖW zu wenig Innovationskraft besitze.

Die eigentliche Innovation muss von den Anbietern kommen, nicht von der Österreich Werbung. Ich bin dagegen, aus der Retorte irgend etwas zu produzieren. Wir können lediglich aufgrund von Markt- und Motivationsforschung Visionen und Szenarien ausarbeiten. Wir können unsere Partner im Ausland unterstützen und sie beraten, wie das Angebot aufgrund unserer Marktforschung aussehen sollte. Je innovativer die Bundesländer sind, desto besser geht es der Österreich Werbung und dem Land.

Wir setzen auf die klaren Stärken Österreichs: Berge und Seen, Winter, Stadt & Kultur, Gesundheit & Wellness. Dass wir wieder vermehrt auf diese klassischen Werte wie Natur setzen, hat aber nichts mit fehlender Innovationskraft zu tun. Wir müssen uns nicht schämen, uns zu unserer Natur, zu unseren Bergen zu bekennen. In 30 Jahren wird eine unberührte Almwiese ein sehr rares Produkt sein!

«Wir müssen uns nicht schämen, uns zu unserer Natur zu bekennen.»

Die «Macht des Faktischen» hat TIScover in Österreich zum dominanten System für die elektronische Distribution gemacht. Noch gibt es aber Lücken auf der Landkarte...

Wien, das Burgenland und Salzburg fehlen jetzt noch, das heisst, sie haben eigene Lösungen. Die ÖW hat gelernt, dass man solche Dinge nicht von oben diktieren kann. Das bewährt sich nicht. Aus der Sicht des Gastes ist das gewählte System jedoch sekundär. Für ihn ist es wichtig, jederzeit schnell und einfach die Produkte zu finden. Die Österreich Werbung hat deshalb soeben die erste touristische Suchmaschine auf dem Internet installiert, die eine Volltextsuche ermöglicht und damit dem Gast den Zugang zum gewünschten Produkt erleichtert. Die ÖW-Homepage



ÖW-Chef Michael Höferer. Foto: zvg

dient damit als Portal, unabhängig davon, welche Systeme nachgelagert installiert sind.

Sie berichteten, dass die Österreich Werbung ihr Marketingbudget von 1995 bis 99 verdreifacht hat. Andererseits wollte die ÖW für 1999 doch eine Budgetreduzierung erreichen?

Wir haben uns zum Ziel gesetzt, dass wir aus eigener Kraft einen Beitrag leisten, damit wir mehr Budget für das Marketing haben. Das ist uns gelungen. Im September 1998 haben wir dann den Vorschlag einer 10prozentigen Budgeterhöhung gemacht, um die Verluste aus Wechselkurschwankungen und Inflation wettzumachen und die Marketingkraft beizubehalten. Die Bundesländer waren dafür, Wirtschaftskammer und Bund haben aber gesagt, es sei nicht möglich. Das ist eine Eigentümerentscheidung, die wir akzeptieren. Aber es ist klar, dass die Budgetfrage im Rahmen der nächsten Gespräche wieder auf den Tisch kommen wird. Und es

wurde von den Kapitalgebern signalisiert, ihnen sei durchaus bewusst, dass eine Budgetanpassung nötig sei.

Es war von einer indirekten Budgeterhöhung 1999 um rund 1 Mio. Franken zu hören...

Der Minister hat mit der Wirtschaftskammer vereinbart, dass wir in Zukunft benötigte Leistungen der Aussenhandelsorganisation bei den Handelsdelegierten einkaufen. Das bisher von uns geleistete Pauschale wird durch ein klares Kunden-Lieferanten-Verhältnis ersetzt. Die Einsparung wird zwar nicht 7,5 Mio. Schilling betragen, aber doch einen Teil davon.

«Es wurde von den Kapitalgebern signalisiert, ihnen sei durchaus bewusst, dass eine Budgetanpassung nötig sei.»

Sie hatten in der ÖW in den letzten Monaten einige wichtige Abgänge zu bewältigen. Man spricht von einer hohen Fluktuationsrate. Wie stellen Sie sich dazu?

Das beunruhigt mich überhaupt nicht. Nachdem ich aus einer Branche komme, in der Veränderung zum Alltag gehört, weiss ich, dass es ohne dies nicht geht. Gerade diese Phase, wo umstrukturiert wird, wo Unternehmenskriterien und klar definierte Geschäftsfelder eingeführt werden, kommt es zum Mitarbeiterwechsel. Wer sich in der neuen Unternehmenskultur mit Erfolgsparameter und Controlling nicht wohl fühlt, ist besser beraten, den Betrieb zu verlassen. Dieser Umbau hat jetzt drei Jahre gedauert und ist jetzt in der Grobstruktur abgeschlossen. Wir sind jetzt genau dort, wo wir vor drei Jahren beschlossen haben, hin zu wollen. Wir arbeiten stark an der persönlichen Weiterentwicklung der Mitarbeiter. Change-Management ist ein wichtiger

Teil dieser Weiterbildung. Ich habe das selber bei der AUA mitmachen dürfen und es war für mich ein sehr bereichernder Prozess.

Haben die Landesorganisationen diesen Change-Prozess ebenfalls vollzogen?

Nein, ich glaube, den hat niemand wirklich vollzogen. Durch den neuen Tiroler Weg ist im Tirol allerdings schon sehr viel passiert.

Mitarbeiter: Fred Fetter, Susanne Richard

## REKLAME

**Vous êtes le spécialiste dans l'hôtellerie**

**PMC**

est le spécialiste de la finance et de l'assurance avec son conseil personnalisé

**Vous êtes vous déjà posé la question?**

- comment financer ma retraite?
- comment financer les études de mes enfants?
- comment créer et augmenter mon patrimoine financier?
- comment optimiser les déductions fiscales autorisées?
- ou d'autres questions

**Une solution à chaque question vous est apportée après un entretien personnel sans engagement avec le spécialiste PMC**

Etes-vous intéressé?

Alors adressez vous à  
PMC Bürkiweg 18, 3007 Berne  
Tél. & Fax 031 372 31 51

110378/990815

## Modellregion Göschenen

## Die wilden Alpinisten zähmen

Die Region Göschenen soll bis zum Jahr 2000 zur Modellregion für einen sozial- und umweltverträglichen Alpentourismus werden. Das Modell will den öffentlichen Verkehr sowie die einheimische Wirtschaft und Berglandwirtschaft fördern.

FELIX MAURHOFFER

Der Alpentourismus hat mit dem Aufkommen der Trendsportarten wie Sportklettern, Canyoning oder Mountainbiking einen massiven Aufschwung erlebt. Immer mehr abenteuerhungrige Menschen drängen in immer abgelegene Gebiete vor und üben dort ihren Sport aus. Die Hüttenstatistik des Schweizer Alpen-Clubs (SAC) macht deutlich, was für eine extensive Entwicklung der Alpentourismus durchmacht. Allein in den von SAC unterhaltenen und geführten Hütten nächtigten im letzten Jahr 282 800 Personen und bezahlten dabei für die Übernachtung 1,1 Mio. Franken. In der Modellregion Göschenen schliessen in den fünf SAC-Hütten total 5800 Bergsteiger, davon waren 1770 Ausländer. Die Zahlen zeigen, dass die Region Göschenen im touristischen Sinn stark vom Alpinismus abhängig ist. Das bestätigt auch Esther Imhasli, Direktorin vom Verkehrsverein Andermatt: «Die Göschenalp stellt in unserer Region ein wichtiges Ausflugsziel für Wanderer und Bergsteiger dar.» So ist naheliegend, dass sich die Bergsteiger-Bewegung Mountain-Wilderness, die Gemeinde Göschenen, die Kooperation Uri, die Kraftwerke Göschenen AG sowie der SAC an einen Tisch setzen, um diese Modellregion zu lancieren.



Damit in der Region Göschenen ein sanfter Alpentourismus umgesetzt werden kann, sollen unter anderem die SAC-Hütten ökologischer bewirtschaftet werden.

Foto: zvg

Ziel dieses Projekts ist, die Region möglichst naturnah zu erhalten, den Privatverkehr zu kanalisieren oder umzulagern und dabei die einheimische Wirtschaft zu fördern. Ein sanfter Alpentourismus soll in Zusammenarbeit mit dem Berggebiet ermöglicht werden. Das Projekt setzt sich aus den Teilen Berglandwirtschaft, Hüttenbewirtschaftung, Verkehr und Landschaftsschutz zusammen.

## Ökonomische Hütten

Jürg Meyer, Leiter des Projekts Hütten und Umweltbeauftragter des SAC, erklärte, was bei den Hütten geändert werden soll: einheitliche Tarifpolitik, Küche mit einheimischen Produkten, Umwelt-

bildung bei den Hütten, gemeinsamer Prospekt und neuer Wanderführer für die Hüttenwege. Auch laufe ein Versuch, für die Versorgungstransporte anstelle des Helikopters Maultiere einzusetzen. Erfolge konnten bereits im öffentlichen Verkehr erzielt werden. Ab diesem Jahr werden während der Saison zwölf statt drei Postautokurse täglich verkehren. Die Busse sind telefonisch abrufbar. Mit dieser Massnahme sollen die Alpinisten auf den öffentlichen Verkehr umsteigen. Das Projekt Modellregion Göschenen soll bis Ende des Jahres 2000 realisiert sein. Für die Umsetzung steht ein Budget von 450 000 Franken zur Verfügung.

## Viamala Ferien

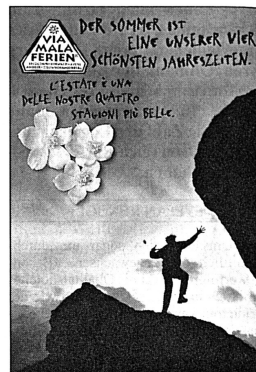
## Neue Destination mit vier Vereinen am Hinterrhein

Die Tourismusvereine von Splügen/Rheinwald, Anderer, Avers und Zillis-Schamsberg haben sich zur Destination Viamala Ferien zusammengeschlossen. Mit einer gemeinsamen Prospektserie und einem Marketingbudget von 170 000 Franken geht die neue Destination auf den Markt.

FELIX MAURHOFFER

Mit rund 250 000 Logiernächten gehört die neue Destination Viamala Ferien bestimmt nicht zu den grossen Playern unseres Landes, doch die noch druckfrische Prospektserie zeigt, dass diese kleine Destination bereits gute Grundlagenarbeit geleistet hat. Die Imprime sind wie ein Fotoalbum gestaltet und inhaltlich wie thematisch getrennt. Das Prospektsystem zeigt dem potentiellen Gast mögliche Aktivitäten und Unterkunftsvarianten auf.

Anstatt ein riesiges administratives Gebilde aufzubauen, bleiben die einzelnen Vereine aktiv, und eine Arbeitsgruppe kümmert sich um die Destinationsgeschäfte. Dabei peilt die Destination laut Denise Pillier, Leiterin Tourismusbüro Splügen, ein Gästesegment im Alter über 45 Jahre an. Die neue Organisation will primär auf den traditionellen Herkunftsmärkten Schweiz, Süddeutschland und Norditalien aktiv sein. Die Destination setzt auf Wochenaufenthalter, wobei Tagesausflügler und jüngere Gäste vorwiegend während der Wintersaison bearbeitet werden. Das Marketingbudget der neuen Organisation beträgt derzeit rund 170 000 Franken. Bereits sind aber für 250 000 Franken



Mit einer neuen Prospektserie geht die Destination Viamala Ferien auf den Markt.

Foto: zvg

neue Prospekte gedruckt und ein neues Logo entworfen worden. Zwei Jahre hat es gedauert, bis die politische Grundlage zu diesem Zusammenschluss gelegt war.

## Regionales Call-Center

Der gemeinsame Auftritt hat zur Folge, dass die einzelnen Vereine nur noch unter «Viamala Ferien» auftreten. In erster Linie werden alle Marketingaktivitäten ausschliesslich unter «Viamala Ferien» koordiniert. Künftig sollen die Angebote der 22 Hotels in der Destination sowie sonstige Leistungen über ein regionales Call-Center vermittelt werden. Diese Auskunfts- und Reservationsstelle muss noch geschaffen werden.

## ANZEIGE



# ITB BERLIN 1999

International Tourism Exchange  
Travel and Tourism World Trade Fair

March 6-10  
Berlin Exhibition Grounds

March 8+9:  
for trade visitors only

For trade visitors only! Advance sale of ITB badges in Switzerland: The only way to receive your personal badge in advance. You save time and money!  
Messe Berlin office Switzerland: Tel.: 061-281 91 95





# Boomen bald die Betten der Bauern?

**Freipass für Ferien auf dem Bauernhof:** Ein «Ja» zum Raumplanungsgesetz räumt den Bauern neue Möglichkeiten als Beherberger ein. Die Öffnung der Landwirtschaftszone kommt so gesehen einer Bereicherung des touristischen Angebots gleich. Doch würde sie nicht wenigen Hoteliers im günstigen Preissegment sauer aufstossen.

SUSANNE PERREN-  
ANTHAMATTEN

Ein «Ja» zum Raumplanungsgesetz am 7. Februar hat auch touristische Konsequenzen. Für das Beherbergungsangebot wirkt sich das neue Gesetz ebenfalls aus: Der Bauer kann seine Infrastruktur besser nutzen, die Schweizer Übernachtungspalette könnte sich ausweiten. Doch wie steht die neue Konkurrenz im Zusammenhang mit dem komplizierten Subventionsdschungel in der Landwirtschaft und den restlichen öffentlichen Auflagen und Finanzströmen?

## Konkurrenz oder Monopol?

«Klar wäre das eine Konkurrenz für uns», meint *Stephan Uebhart* vom Landgasthof Adler in Bärau im Emmental, und spricht vielen Gasthofbesitzern und Hoteliers mit einfacheren Betrieben aus dem Herzen. Im Vorfeld der Ab-



Der Bäuerin beim Ährenschneiden assistieren... Agro-Ferien werden immer beliebter. Das Beherbergungsangebot dürfte bei einer Annahme der Revision des Raumplanungsgesetzes zunehmen.

Foto: asl

stimmung von diesem Wochenende befürchten einige Gastwirte bisweilen gar eine unfaire Konkurrenz, die ihnen auf den Bauernhöfen erwachsen könnte.

Denn die Bauern wären imstande, sofern die Öffnung der Landwirtschaftszone gutgeheissen wird, viel billigere Übernachtungen anzubieten. «Landwirte be-

schäftigen keine Angestellten und unterliegen beispielsweise (noch) nicht denselben gesetzlichen Auflagen im Hygiene- oder feuerpolizeilichen Bereich».

*Daniel Quarti* vom Hotel Gurnigelbad verlangt deshalb nach gleich langen Spiessen im Wettbewerb. Auch bei der Mehrwertsteuer fahren viele Bauern günstiger: Sie fällt für viele dahin, da sie den für die Steuererhebung notwendigen Mindestumsatz von 75 000 Franken nicht erzielen müssen, während auch Kleinstbetriebe mit grösseren Umsatzbeträgen rechnen.

## Tourismusbeiträge

Weiterer Stein des Anstosses: Im Emmental – beispielsweise – zahlen noch die wenigsten Bauern Beiträge an die Tourismusorganisation «Pro Emmental», profitieren jedoch von der Vermarktung. Auf den Hoteliers hingegen lastet wegen der fiskalisch leicht zu kontrollierenden Übernachtung seit jeher ein grosser Teil der Logier- und Kurtaxen.

Zu guter Letzt befürchten die Hoteliers, dass die Bauern mit Agrarsubventionen den Umbau ihrer Höfe finanzieren. «Un-sinn», meint die Präsidentin von «Ferien auf dem Bauernhof», *Rita Barth*. «Es gibt keine Quersubventionen». Die Zahlungen würden nie für einen Ausbau reichen. Ausserdem erhielten die Hoteliers auch Subventionen in Form verbilligter Hotelkredite. Wobei hier, ein Vergleich sei erlaubt, Mäuse mit Elefanten verglichen werden.

## Es bleibt ein Nebenverdienst

Der Präsident des Bauernverbandes, *Melchior Ehrler*, präzisiert gegenüber der *htr*, dass es sich bei einer Beherbergung auf dem Bauernhof klar um einen Nebenverdienst handle. Die Vertreter des Agro-Tourismus sprechen von einem neuen Markt, der erschlossen würde. Auch steige die Nachfrage nach «Ferien auf dem Bauernhof» europaweit. Gemäss einer Studie des Französischen Tourismusamtes wünscht ein Viertel der Befragten in den nächsten Jahren Ferien auf dem Bauernhof.

Dennoch rechnen die Befürworter bäuerlicher Beherbergung kaum mit einem Angebotsboom seitens der Schweizer Landwirte. Gastgeber oder Bauer, das seien zwei paar verschiedene Schuhe, relativiert *Rita Barth* den Stress verängstigter Kleinhoteliers. Der Verein «Ferien auf dem Bauernhof» zählt derzeit 270 Mitglieder, 500 wären das Ziel. Längst nicht alle Bauern seien offen genug, Urlaube zu empfangen, befürchtet auch *Jean-Paul Schüle*, Direktor des Tourismusbüros in Churle und Westschweizer Spezialist für Landgast- bis Bauernhöfe (siehe *htr* Nr. 4/99).

Mitarbeit: Alexander P. Künzle  
Siehe auch Seiten 3 und 11

## Gîtes ruraux – Ferienwohnungen auf dem Lande

Im Limousin steht der Gîte inmitten von Kuhweiden, im Baskenland baumeln Peperoni am Balkon und in Aquitanien schweift der Blick vom Ferienhaus über die Weinlagen der Grand Cru. Der französische Gîte rural liegt «auf dem Lande, in den Bergen, oder am Meer». Was 1951 begann, hat sich inzwischen zu einem beachtlichen Fewo-Angebot gemauert: 42 617 Gîtes und 21 723 Chambres d'hôte (Privatzimmer), die durchschnittlich 16 Wochen im Jahr vermietet werden und mit 1 bis 4 épis (Ähren) klassifiziert sind.

Neben den «normalen» Gîtes werden inzwischen auch Angler-Gîtes (1990), Winter-Gîtes (1991), Gîtes für Behinderte (1992) und naturverbundene, sogenannte Gîtes-Panda (1995) sowie Luxushäuschen als Gîtes Prestige (1996) vermietet. Jährlich kommen rund 2000 Gîtes hinzu, die mit Subven-

tionen der Départements, der Regionen und für manche geographische Zonen auch mit EU-Geldern gefördert werden. Es treten aber auch Gîtes-Besitzer aus dem Verband aus, sei es, weil sie die obligatorischen Vermietungsjahre erfüllt haben, sei es, weil sie zur ersten Generation gehören und sich aus dem Geschäft zurückziehen wollen.

Die Verwaltungsstruktur der Gîtes ist föderativ und baut auf Reservierungszentralen in 98 Départements (auch in den Überseeregionen) auf, die alle einen bebildeten Katalog veröffentlichen, in dem die Angebote ausführlich beschrieben sind. Derzeit wird daran gearbeitet, die Offerten über ein elektronisches Reservierungssystem (Resinfrance) und danach auch über Internet buchbar zu machen.

Im Ausland tut sich die Föderation mit der Vermarktung ihres Produktes jedoch

weiterhin schwer und hat es nur vorübergehend geschafft, eigene Reservierungsinstanzen aufzubauen. Heute arbeiten die Gîtes in Deutschland, Italien und anderen europäischen Ländern mit Veranstalter zusammen, sind aber zum Beispiel in der Schweiz noch nicht präsent. In Grossbritannien wird ein Kontingent von knapp 1500 Einheiten von Brittany Ferries verwaltet, nachdem die Gîte-Reservierungszentrale in London, die auch Kontingente für den deutschen Markt verwaltet hatte, aus finanziellen Gründen geschlossen werden musste. Einer der Gründe für das mühsame Auslandsgeschäft dürfte in der föderativen Verwaltungsstruktur liegen, die die Vergabe von Kontingenten erschwert. Zum andern ist aber auch der Standard von Département zu Département verschieden, da die Klassifizierung von den regionalen

Instanzen vorgenommen wird, die mehr oder weniger streng verfahren. So musste beispielsweise das Angebot auf Guadeloupe vorübergehend von der Zentrale suspendiert werden, weil es nicht mehr den geforderten Normen entsprach. Allerdings ist man in den Bemühungen um eine Harmonisierung des Standards in den letzten Jahren vorangekommen, zumal es heute gilt, das Produkt Internet-gerecht aufzubereiten. Dabei werden zwangsläufig alle Gîtes auf der Strecke bleiben, die nicht mehr den heutigen modernen Ansprüchen von Komfort entsprechen.

HAS

Jahr: Gîtes	Chambres d'hôte
1988: 35 264	7 174
1996: 42 822	19 159
1997: 42 865	20 429
1998: 42 617	21 723

## Grand Hotel Park, Gstaad

### Besitzerwechsel steht kurz bevor

Der 5-Stern-Betrieb Grand Hotel Park, Mitglied der Relais & Châteaux-Gruppe, steht kurz vor dem Verkauf. Besitzer *Jean Nussbaumer* bestätigte kurz vor Redaktionsschluss gegenüber der *htr* Gerüchte über einen anstehenden Verkauf. Der 93-Zimmer-respektive knapp 190-Betten-Betrieb unter der Leitung von *Henri Vergnaud* soll in den nächsten Tagen an ein deutsches Familienunternehmen verkauft werden, das auch Hotels in der Karibik besitzt. Das Grand Hotel Park ist nach dem Gstaad Palace das zweitgrösste Hotelobjekt am Platz.

VY/APK

## HOT TELL

**Limmathof Baden und ex-Schweizerhof werden Wohnhäuser.** Das seit Jahren geschlossene Hotel Limmathof in Baden wird nach einer 150jährigen Geschichte nie mehr Kur- und Bade-gästebetrieb. Das Haus am Limmathufer wird definitiv zum Wohnhaus. Zwei lokale Gewerbebetriebe haben den Limmathof übernommen und wollen darin 14 Eigentumswohnungen für den gehobenen Standard erstellen. Auch im ehemaligen Hotel Schweizerhof, das letztes Jahr seine Tore schloss, sollen im Herbst Eigentumswohnungen bezugsfertig sein. Alteingesessene Hoteliers befürchten, mit dieser Umwandlung in Wohnhäuser werde der Untergang des Badeortes Baden eingeläutet.

HU

## Übernachtungsstatistik

### Fünftbester Dezember aller Zeiten

Die Schweizer Hotelbetriebe registrierten im Dezember 1998 mit 1,97 Mio. Hotelübernachtungen eine um 72 000 oder 3,8% höhere Logiernächtezahl als im Vorjahr. Das ist nach 1980, 1981, 1992 und 1972 der fünftbeste Dezemberabschluss aller Zeiten. Der 98er Zuwachs übers ganze Jahr dürfte etwas über 3% betragen.

gang der Hotelaufenthalte festzustellen (–12 000/–16%).

#### Zuwachs 1998 auf 3,2%

Aufgrund der bis jetzt vorliegenden Grundlagen rechnet das Bundesamt für Statistik für die Periode Januar bis Dezember 1998 mit 31,81 Mio. Hotelübernachtungen, das sind rund 1 Mio. oder 3,2% mehr als 1997. Die Nachfrage aus dem Inland liegt demnach 1998 um 2,4%, diejenige aus dem Ausland um

3,8% über dem Stand des Vorjahres. Insbesondere bei den Gästen aus dem Vereinigten Königreich (+216 000/+15%), der BR Deutschland (+205 000/+3,3%), den USA (+189 000/+11%), Italien (+109 000/+13%) und den Niederlanden (+39 000/+4,8%) war eine spürbare Erhöhung der Logiernächtezahl festzustellen. Ein Rückgang war – wie erwartet – insbesondere aus dem asiatischen Raum (–238 000/–13%) zu registrieren.

BFS/KJV

### Logiernächte im Dezember 1998

HERKUNFT	DEZEMBER 1998			JANUAR BIS DEZEMBER 1998		
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 88–97	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 88–97
Insgesamt	1973	+ 3,8	+ 6,8	31815	+ 3,2	+ 1,2
Inland	805	+ 5,9	+ 8,9	13101	+ 2,4	– 5,0
Ausland Total	1168	+ 2,3	+ 5,4	18714	+ 3,8	+ 6,0
Deutschland	445	+ 0,0	+ 10,0	6434	+ 3,3	– 1,8
Grossbritannien	108	+ 13,0	+ 42,7	1633	+ 15,3	+ 20,6
Frankreich	77	+ 5,4	+ 0,2	1130	+ 0,4	– 18,5
USA	74	+ 3,7	+ 2,3	1904	+ 11,0	– 1,9
Italien	73	+ 2,4	– 16,0	953	+ 12,9	– 9,2
Niederlande	64	+ 15,1	+ 45,1	843	+ 4,8	+ 5,0
Belgien	63	+ 8,5	+ 14,8	824	– 1,4	– 8,8
Übriges Ausland	264	– 2,8	– 10,0	4993	– 1,4	– 36,4

Der in höheren Lagen rechtzeitig eingetroffene Schnee, das verbesserte Preis-Leistungs-Verhältnis, der im Vergleich zum Vorjahr für wichtige Gästentationen billiger gewordene Schweizer Franken sowie die erfreuliche Konjunkturlage dürften das Reiseverhalten der in- und ausländischen Hotelgäste positiv beeinflusst haben. Während der Binnentourismus sich um 5,9% auf 805 000 Übernachtungen erhöhte, verstärkte sich die Nachfrage aus dem Ausland um 2,3% auf 1,17 Mio. Logiernächte. Mehr Hotelaufenthalte buchten insbesondere die Gäste aus dem Vereinigten Königreich (+1 200/+13%), den Niederlanden (+8 400/+15%), Belgien (+5 000/+8,5%), Frankreich (+3 900/+5,4%), den USA (+2 600/+3,7%) und Italien (+1 700/+2,4%). Demgegenüber war mit Ausnahme von Indien aus dem gesamten asiatischen Raum ein Rück-

## HOT-TELL

**Zürich-West: Sport- und Kulturtempel mit Hotel.** Beim Hardturn in Zürich soll im Jahr 2003 mit dem Bau eines multifunktionalen Sport- und Kulturtempels mit angegliedertem Hotel und Restaurants, Kongresse und ev. Kasino sowie Einkaufsmöglichkeiten begonnen werden.

APK

## REKLAME

### Die bessere Lösung!



### Hogatex Starlight HMS Hotel Management System

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

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

Standard-Lösungen unter Windows 95 oder Windows NT

hogatex  
tenner  
HOTEL COMPUTER SYSTEM  
Tel. 01/743 47 50  
Fax 01/741 11 12

# Von Non- zur Semi-Profit-Organisation

Was sich bewegen lässt, wenn Sales- und Marketingprofis aus Hotellerie, Gastronomie und Tourismus der Schweiz zusammenspannen, das will die Hospitality Sales & Marketing Association demonstrieren. Langsam soll sie von der Non- zur Semi-Profit-Organisation mutieren.

KARL JOSEF VERDING

An der letzten Versammlung vor einem Jahr hatte das Swiss Chapter der Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) seinem Anspruch, ein eigentlicher «Think Tank» der Branche zu sein, mit dem Programm «Vision 2000» einen neuen Push in Richtung auf die Verwirklichung gegeben. Die Vereinigung setzt nun die Professionalität und die Businesskultur, die ihre Mitglieder gelernt haben, in der Nutzung aller Ressourcen für die Entwicklung der HSMA-Qualität ein.

Der Vorstand wurde an der Vereinsversammlung im Berner Hotel Schweizerhof komplett neu gewählt (mit Ausnahme des Kassiers; siehe *htr* Nr. 5/98). Der neue Präsident *Felix Amgwerd*, Managing Director fürs Marketing der Inter Europe Hotels, betont, dass er im Verein «eine recht gute Situation» vorfindet, die vorgepfadet worden sei. Es folge jetzt ein Optimieren, und auf der Mitgliederseite gehe es mit Sicherheit um Wachstum. (Siehe Kasten.) Denn: «Wir sind nicht 10 oder 20 Leute, die sich mal zum Apéro treffen, sondern eine professionelle Organisation.» Ein Beispiel für die Res-

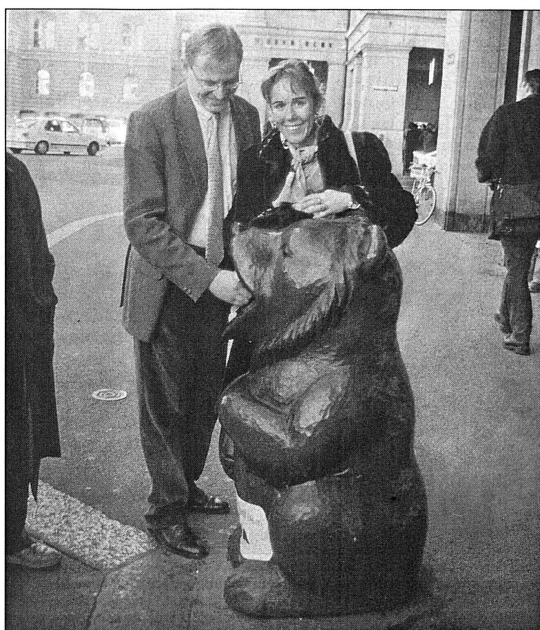
ourcen-Politik des expandierenden Vereins ist das Outsourcing der Veranstaltungsorganisation für die Weiterbildung in der HSMA Academy. Sie wurde der Luzerner Unternehmensberatung *Maeder Zanetti & Partner* übertragen und ist auch für Nicht- oder Noch-nicht-Mitglieder offen, was für grössere Teilnehmerzahlen und -erträge und so für eine zunehmende Qualität der Weiterbildung sorgt.

## Geschicktes Vereinsmarketing

Auf dem HSMA-Pfad geht es, mit Amgwerds Worten ausgedrückt, «weg von der non-profit-Organisation hin zur semi-profit-Organisation. Wir haben uns einige Projekte vorgenommen, die wir nun dank dem Qualitätsstand, den wir erreicht haben, hereinholen und realisieren werden. Firmenmitgliedschaften sind etwas, das wir jetzt ganz bewusst fördern können, auch durch die Links, die wir auf dem Internet bieten.» Ausserdem werde die HSMA einen Marketingtag durchführen. Der soll nicht in der Art einer Werbe-Oscar-Verleihung sein, sondern etwas wirklich Neues lancieren. Dieser Marketingtag soll all jenen eine Plattform bieten, die in Sales und Marketing aber auch in Operations- und Führungspositionen tätig sind. Jeder Hotelier, jeder Tour Operator oder Travel Agent sei ja ein Salesman.

## Sinne und Emotion ansprechen

«Marketing ist nicht nur eine technische Sache, sondern hat mit unserer geistigen Haltung zu tun», erklärte die ehemalige Vizepräsidentin und neue Managerin der Geschäftsstelle des Swiss Chapter, *Ewa Lubini* in Bern. Gegenüber grossen Konzepten und Projekten im Marketing die Petitesse des täglichen Umgangs mit individuellen Kunden und Gästen nicht zu vergessen – das war die Botschaft des Tourismusexperten und Kommunikationsantrainers *Manfred Ritschard* in einem anschaulichen Vortrag an die Vereinsversammlung in Bern. Die Sinne und die Emotion in der Hospitality wahrzunehmen und kreativ zu reizen, das war auch die praktische Anregung von *Carmen Conca* vom Berner Studio Art Fresk, die ihr Raum-Design und ihre grossflächigen Kunstbemalungen an der Versammlung präsentierte. Diese fand, unter anderem mit einem Opernkonzert im Trianon-Saal ergänzt, im Berner Gourmet Hotel Schweizerhof statt. Dessen General Manager und HSMA-Mitglied *Martin Studer* sorgte dafür, dass die Versammlung zu einem Event für alle Sinne wurde.



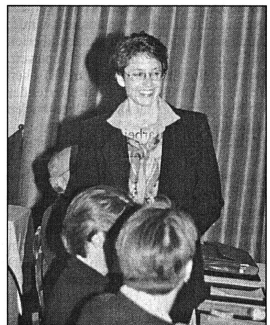
Der Präsident und die Managerin der neuen HSMA-Spitze beim Rundgang in Bern: *Felix Amgwerd* und *Ewa Lubini*.  
Fotos: *Karl Josef Verding*

## Auf dem Sprung zur Expansion

Binnen eines Jahres stieg die Mitgliederzahl des Swiss Chapter der Hospitality Sales & Marketing Association von 200 auf 233; davon sind 173 full-members und zahlen den Beitrag von 220 Franken pro Jahr; 52 sind additional-members im gleichen Betrieb wie ein full-member und zahlen 150 Franken. Von den Mitgliedern des Swiss Chapter sind 79 für 95 Franken pro Jahr direkt der HSMA International (mit Präsident *Robert A. Gilbert* in Washington) angeschlossen. Das bringt ihnen unter anderem eine eigenen Internet-Eintrittscode, mit dem sie auf der internationalen HSMA-Homepage weiterkommen und zum Beispiel herausfinden können, wer die Verbandskollegen vom Sales und Marketing in New York oder London sind. Man ist dann auch Mitglied der European Division, die von

*Ingunn Hofseth* in Oslo geleitet wird. Im Januar hat die European Division an einer Versammlung in Budapest beschlossen, das Verbandsmarketing zu forcieren und die europäischen Mitglieder-Benefits zu erweitern. HSMA gibt mit der «Marketing Review» eine viel beachtete und zitierte Mitgliederzeitschrift heraus (siehe zum Beispiel den Artikel zur Zukunft der Sales- und Marketingprofis in der *htr* Nr. 3/99). Die European Division publiziert die «HSMAI Gazette», das Swiss Chapter den Newsletter «Inflagranti». *KJV*

HSMA International im Internet: [www.hsmai.org](http://www.hsmai.org). HSMA Swiss Chapter: [www.hsmai.ch](http://www.hsmai.ch). Geschäftsstelle: *Ewa Lubini*, *Lubini marketing & management*, Lintbeshergasse 3, 8023 Zürich, Telefon 01 229 90 10. E-Mail: [hsmai@hsmai.ch](mailto:hsmai@hsmai.ch)



*Barbara Urfer-Wyss* wird als neue Vizepräsidentin des Schwerpunkt auf die Presse- und PR-Arbeit legen.

## «Hochzeitswelt»

### Hotel als Messeveranstalter

Das ArtDeco Hotel Montana in Luzern hat sich während einem Wochenende zu einem Messeplatz rund um das Thema Hochzeit verwandelt. Direktor *Fritz Erni* hat Ende Januar zusammen mit 20 Partnerfirmen potentiellen Brautpaaren Anregungen und Tipps angeboten, wie der schönste Tag im Leben ablaufen könnte. Dass sich dieses Thema in einem derartigen Hotel weit emotionaler verkaufen lässt als in nüchternen Messehallen, wurde überzeugend dargelegt. Erni will mit dieser Messe «Hochzeitswelt» einerseits wenig frequentierte Zellen beleben und andererseits das «Montana» als Hochzeitshotel verkaufen. Zudem kann er durch die ausgewählten regionalen Partner eine zum Hotel passende Wertschöpfungskette knüpfen (Hochzeitsorten, Hochzeitsreisen, Hochzeitskleider, Weine und Spirituosen, Schmuck, Blumen, Frisuren, Versicherungsplanung für Familien, gemeinsamer Haushalt, Foto/Video, usw.). Der Anlass hatte auch Event-Charakter. So wurde nebst musikalischen Attraktionen unter den angemeldeten Probebrautpaaren die schönste Braut gewählt und am Samstag Abend ein Hochzeits-Galadiner getestet. Ein Hochzeitsbrunch am Sonntag und eine Modeschau für Braut und Bräutigam sowie eine Darbietung des Swiss Animation Teams beendeten die Hochzeitmesse im «Montana». *VY*

## Hotel Dom, St. Gallen

### Behindertenprojekt: Erfolg nach Startproblemen

Das 3-Stern-Hotel Dom in der St. Galler Altstadt blickt nach turbulentem Start auf ein erfolgreiches erstes Jahr zurück. Das Pionierprojekt beschäftigt 34 leicht behinderte Menschen.

Die Auslastung der 18 Doppel- und 14 Einzelzimmer lag mit 61% über dem Budget und über dem St. Galler Durchschnitt, wie die Hotelfachfrau *Ruth Kulesar* letzte Woche an einer Pressekonferenz erklärte. Nach einem hektischen, chaotischen Start Anfang 1998, der wegen Umbauarbeiten nicht optimal verlief, habe sich das Team gut eingearbeitet. Einzelne Behinderte waren laut Kulesar dem Projekt nicht gewachsen und stiegen nach kurzer Zeit wieder aus. Die meisten hätten jedoch grosses Talent für den Hotelbetrieb entwickelt und seien mit Begeisterung dabei.

#### Erstes Projekt in der Schweiz

Die «Hotelwerkstatt» – das erste Projekt dieser Art in der Schweiz – will nicht ein Behinderten-Hotel für behinderte Gäste sein, sondern versteht sich als «normales» Hotel Garni. An der Réception, im Frühstücksservice, im Etagen- und Portierdienst, in der Wäscherei und einem Nähatelier werden die Behinderten ihren Fähigkeiten entsprechend beschäftigt. Sie absolvieren im Betrieb zum Teil eine Ausbildung. Daneben arbeiten sechs

Nichtbehinderte im Hotel. Finanziert wird das Projekt über die Hotelleinahmen und durch Beiträge der Invalidenversicherung und des Bundesamts für Sozialversicherung an den behindertenbedingten Mehraufwand. Gegenüber der örtlichen Hotelkonkurrenz sei der «Dom» dadurch nicht bessergestellt, betonten die Verantwortlichen. Hinter dem Projekt Hotelwerkstatt steht ein Trägerverein. Als Vorbild diente das Stadthaus-Hotel in Hamburg. Als eigenes Profitcenter wird im «Dom» eine Wäscherei und ein Nähatelier geführt. Dieser Teilbetrieb mit neun Angestellten und einer Anlehntochter wurde seit dem Start ausgebaut. Mit einem Hauslieferdienst an Werktagen werden auch Fremdaufträge ausgeführt. Zu den Kunden gehören ein Heim, zwei Restaurants, eine Firma und Private. Neu ist ein Windelservice geplant. Die Zahl der im Hotel beschäftigten Behinderten stieg innert eines Jahres von 27 auf 34.

#### Hotel Dom mit Kunstkonzept

In Zusammenarbeit mit dem St. Galler Museum im Lagerhaus und der Stiftung für Schweizerische naive Kunst und art wurde für das Hotel Dom ein Kunstkonzept realisiert. In den Gästezimmern und übrigen Räumen hängen Bilder von Künstlerinnen und Künstlern, die selber vom Leben benachteiligt wurden und dennoch Bleibendes schufen. Neu sind Werke von *Walter Stalder* (1914–1998) und *John Elsas* (1851–1935) zu sehen. *sda*

## HOT-TELL

**Johanniter Luzern: Zimmerpreis gesteigert.** Das Luzerner 3-Stern-Hotel Johanniter hat trotz Asienkrise letztes Jahr das Betriebsergebnis gesteigert. Der durchschnittliche Bruttopreis der 65 Zimmer lag inklusive Frühstück bei 130 Franken (+3%). Mit 24 300 Logiernächten und einer Zimmerauslastung von 65% erzielte Hoteldirektor *Roland Barmet* einen Umsatz von 3,54 Mio. Franken. Barmet will vermehrt auf den Individualgast setzen und ist über den um 2% gesunkenen Anteil an Busreisen (53%) nicht unglücklich. *VY*

**Hauenstein Hotels, Thunerseeregion: «Beetle & Bed».** Vom April bis Oktober haben Gäste der Hotelgruppe Hauenstein im Berner Oberland die Möglichkeit, einen VW Beetle während den Ferien einen Tag in aller Ruhe zu testen und gleichzeitig das Oberland zu geniessen (und zu testen?). Nur das Benzin muss bezahlt werden. Diese Auto- & Destinations-Promotion resp. «Käferferien» offeriert die Hauenstein-Gruppe zusammen mit der Station-Garage in Thun. *APK*

**Holiday Inn: Nach Lausanne, Genf und Mailand nun auch im Tessin.** Das 4-Stern-Hotel Admiral in Lugano Paradiso – bereits seit 1998 im Besitz der Westmont hospitality group – soll bis Mitte April dieses Jahres auf «Holiday Inn»-Standard gehoben werden. Geschätzte Kosten: 4 bis 5 Mio. Franken. Entsprechend amerikanischen Vorschriften wird die Hälfte der 90 Zimmer danach Nichtraucherzimmer und die Betten mindestens zwei Meter breit sein. *BAN*

## MEINE MEINUNG

### ViaVoice 98 und Hotelreservierungen

Hotelmaking und Sales wird heute stark von neuen Softwareprodukten beeinflusst. Eines davon könnte IBMs Diktat-Software «ViaVoice 98» sein, die in der noch populären Preislage von ab 130 Franken angesagt ist. Dieses System, mit dem offenbar erstmals recht akkurat in den Computer hinein diktiert werden kann, vermag nicht nur die Maus und (wieder einmal mehr) die Sekretärin zu ersetzen. Falls dieser Software der Durchbruch gelingt, wird vor allem in der elektronischen Hotelreservierung (wieder einmal mehr) alles anders.



Die Produzenten von Diktat-Software («voice activated») werden ihr Angebot mit dem Argument verkaufen, dass man nun Texte in den PC hinein-sprechen kann. Aber das ist nur der Anfang: Für unsere Branche ergibt sich die fast revolutionäre Neuerung, dass Endkunden nun ihre Buchungen über die Elektronik einsenden können. Das «Eingabe-Hemmnis» Tastatur oder Maus fällt weg und alle bisher nicht-computerfreundlichen Konsumenten öffnen sich endlich dem Medium.

Was das fürs Internet bedeutet, kann man sich ausmalen. Man wird direkt ins Web telefonieren können, sprechend, und vom Computer weiterver-bunden/beraten usw. Der Computer wird ganze Call Center ersetzen können. Denn dadurch, dass der Computer erkannt, was der Kunde spricht, wird Interaktivität sprachlich ermöglicht, dass die Kundschaft nicht mehr vor dem PC oder dem Notebook sitzen muss, wenn sie elektronisch buchen will. Für Hotellerie und Tourismus eine völlig neue, sicher schon längst erhoffte Öffnung der Märkte. *Alexander P. Künzle*

## IMPRESSUM

### hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Internet: <http://www.htr.ch>

Redaktion: Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 24, e-mail: [redaktion@htr.ch](mailto:redaktion@htr.ch)

Verlag: Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23, e-mail: [verlag@htr.ch](mailto:verlag@htr.ch)

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

### Redaktion / Rédaction:

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

Korrespondenten / Correspondants: Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel; Alexandre Bochatay (AB), Sion; German Escher (GER), Brig; Jean-Jacques Ethenzon (JJE), Vevey; Michael Hutschneider (HU), Zürich; Eliane Meyer (EM), Zürich; Pieter Poldervaart (PLD), Basel; Susanne Richard (SR), Bern; José Seydoux (JS), Fribourg; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; Pierre Thomas (PT), Lausanne.

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

### Verlag / Edition:

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

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

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

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

Druck / Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern. WEMF-beglaubigte Exemplare 1998: 14 760 Gedruckte Exemplare: 22 000



# Ist der auswärtige Buchhalter an der Misere schuld?

Häufig wird die Finanzbuchhaltung von Kleinhotels durch auswärtige Buchhalter betreut. Diese erarbeiten die (statistischen) Grundlagen der Erfolgsrechnung, tragen aber dem eigentlichen Herzstück einer effizienten Betriebsführung, der Kosten- und Leistungsrechnung, kaum Rechnung. Der Auftrag an den Finanzbuchhalter müsste in vielen Fällen neu definiert und der Kontakt intensiviert werden.

MARC AEBERHARD\*

Die statistischen Zahlen des Bundesamtes für Statistik (BFS) zeigen seit einiger Zeit wieder bleiche Silberstreifen am Horizont der Hotellerie. Nach sieben mageren Jahren könnten sich deshalb wieder etwas weniger magere Jahre für die Hotellerie in der Schweiz einstellen. Wie jedoch auch die betriebsstatistischen Zahlen der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) zeigen, sind die Produktivitäts- und Rentabilitätskennzahlen der Branche noch sehr schwach. Renditen von Null Prozent, häufig sogar unter Null Prozent, haben auch die Banken sensibilisiert, die Hotelkredite wurden in

entsprechende Risikoklassen eingeteilt (Rating).

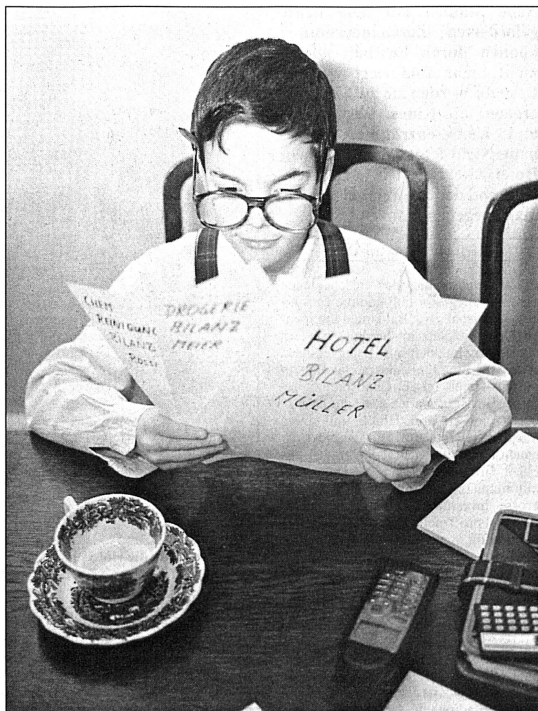
## «Kostengünstige» Buchhaltung

Damit aber nicht genug. Der Hotelier, insbesondere von kleinen Betrieben, ist in seinem Alltag derart mit der Betriebsführung beschäftigt, dass, vom Tagesumsatz und der durchschnittlichen Zimmerbelegung einmal abgesehen, kaum mehr Zeit fürs Controlling, das heisst die Steuerung der Kosten- und Leistungsrechnung übrigbleibt. Nicht selten wird also die Finanzbuchhaltung, ein Kernstück der operativen Unternehmensführung, ausgelagert. Und dies häufig, die Finanzen verlangen es, an einen kostengünstigen Buchhalter oder Treuhänder. Dieser betreut, was sein gutes Recht ist, auch noch (viele) andere Dossiers. Er wird dem Hotelier also, in mehr oder weniger regelmässigen Abständen, Abschlüsse vorlegen. Diese dienen dann als Grundlage der Unternehmensbewertung durch den Hotelier. Weiter gehen die Dienstleistungen des Buchhalters eher selten.

## Grundlage für Controlling

Die eigentliche Arbeit des Controllings beginnt aber erst jetzt. So müsste der Hotelier aufgrund der ihm vorgelegten Unterlagen wichtige Kennzahlen in regelmäßigen Abständen extrahieren und vergleichen, die ihm einen Überblick über die eigentliche wirtschaftliche Situation des Hauses erlauben. Deshalb hat letztes Frühjahr die Graubündner Kantonalbank die Anleitung zur Erstellung eines Businessplanes entwickelt. Dieser dient zwar besonders bei Betriebseröffnungen oder bei Kreditgesuchen als wichtiges Instrument. Er dient dem Hotelier aber auch als Anleitung zur Erstellung eines Finanzierungs- und Marktbearbeitungskonzeptes. Nicht umsonst fordert Peter Häberlin, Vizedirektor UBS-Hotelfinanzierung, dass der Businessplan vom Hotelier selber und nicht von einem Auswärtigen (Buchhalter) ausgefüllt werden soll. Denn diese Arbeit zwingt den Hotelier, sich eingehend mit Kennzahlen und betriebswirtschaftlich signifikanten Daten auseinanderzusetzen.

Kennzahlen (siehe Kasten) müssen aber nicht nur Aussagen über die Ertragslage, sondern insbesondere auch über die Liquidität und Verschuldungslage des Betriebes liefern. Ein wesentlicher Bei-



Am Buchhalter sollte der Hotelier lieber nicht sparen: Sicherheit in der formalen Bilanzierung ist eine Sache, Branchenkenntnis und Umsetzung im Controlling eine andere.

Foto: Alexander P. Künzle

trag könnte hier vom Buchhalter geleistet werden. Der Einsatz des vom Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) aufgestellten Kontenrahmens würde den Buchhalter auch auf die buchhalterischen Besonderheiten der Branche aufmerksam machen. Dazu würde ein regelmässiges Reporting (so etwa alle 10 Tage) zwischen Buchhalter und Hotelier zu grösserer Kostenübersicht, mehr Transparenz und rascheren Reaktionszeiten führen.

Wichtig ist auch die Einführung des Buchhalters, ähnlich der des Kreditsach-

bearbeiters, in die branchenspezifischen und allgemeinen Kennzahlen. Der Buchhalter muss über die wirtschaftliche Situation des zu betreuenden Objektes im Bild sein, ebenso wie sich auch der Hotelier nicht vor seiner Verantwortung drücken darf. Denn die Analyse der Kenngrössen muss als Grundlage seiner Unternehmensführung ins Alltagsgeschäft einfließen.

## Korrekt, aber unsachgemäss

Die unsachgemässe, wenn auch theoretisch korrekte, Darstellung von Bilanz

und Erfolgsrechnung kann mitunter die finanzielle Situation eines Betriebes ganz anders darstellen, als sie sich in Tat und Wahrheit präsentiert. Ausgewiesene Bruttogewinne sind demzufolge in der klassischen Erfolgsrechnung zwar eine Grösse, die über den Erfolg oder Misserfolg Auskunft geben. Allerdings ergeben sie kein genügendes Bild der eigentlichen Finanzlage, fehlen doch die Liquiditätsgrössen, Abschreibungsquotienten, Angaben über Cash-flow oder Deckungsbeiträge sowie eine Splitting zwischen variablen und fixen Kosten.

Häufig ist der Hotelier immer noch überzeugt davon, dass aus einem möglichst grossen Umsatz automatisch ein gutes Geschäft resultiert. Dies stimmt allerdings nur beschränkt und ist in Abhängigkeit der Elastizität der Kostenstruktur zu sehen. Demnach muss ein Umsatzzuwachs in Abhängigkeit von der Marge gesehen werden. Die vom Buchhalter erstellten Unterlagen haben daher häufig nur statischen Charakter. Sie reichen nicht aus, die notwendigen Angaben der dynamischen Kosten- und Leistungsrechnung zu liefern. Ein enger Kontakt und vor allem eine genaue Aufgabendefinition zu Händen des Buchhalters ist deshalb unabdingbar.

## Kennzahlen im Überblick: eine Auswahl

Die nachfolgend aufgeführten Kennzahlen sind Grössen, die in der täglichen Betriebsführung wichtig sind, um den dynamischen Prozess der Kosten- und Leistungsrechnung nachzuvollziehen und ein effektives Controlling (Steuerung) aufzubauen:

- Year-to-day Umsätze
- Month-to-day Umsätze
- Day-to-day Umsatz
- Logement-Ratio
- Yield Ratio
- F&B Ratio
- Umsatz pro Mitarbeiter
- Umsatz pro Sitzplatz
- Liquidität III
- Cash-flow
- Bruttorendite
- Fremdverschuldungsgrad
- Eigenkapitalrentabilität
- Personal- und Warenaufwandrelation

MA

## Hotelierverein Graubünden

Diesen Donnerstag findet in St. Moritz die 80. Delegiertenversammlung des Hoteliervereins Graubünden (HVGR) statt. Der HVGR hat sich in den letzten Jahren in Sachen Hotelfinanzierung stark engagiert. Vor einem Jahr lancierte er die Aktion Businessplan mit, wobei das Coaching der Hoteliers im Kreditesuch-Verfahren im Vordergrund stand. Dieses Jahr tritt voraussichtlich der Direktionspräsident der Graubündner Kantonalbank, Ulrich Immler, selbst vor den Hoteliers auf. Er spricht zum Thema «Hotellerie – eine intakte finanzielle Basis ist die Grundlage für den Zukunftserfolg».

APK

## Hotelleriestatistiken

# Eine hohe Messlatte kann nicht schaden

Eine statistische Vollerhebung aller rund 6000 Beherbergungsbetriebe ist in der Schweiz nicht möglich. Und richtig repräsentativ ist keine der jeweiligen Statistiken. Dennoch kann eine hohe Messlatte nicht schaden. Mitte 1999 sollen die Norm- und Durchschnittszahlen zusammengeführt werden. Das ergäbe eine klärende Abgrenzung, was die Repräsentativität betrifft.

HANS NANZER\*

Das Angebot an Hotelbetriebsstatistiken ist unterschiedlich, wenn auch in der Schweiz nicht sehr reichhaltig. Für Benutzer ist deren Zweck und Bedeutung offenbar nicht immer ohne weiteres verständlich.

Die Betriebsstatistik der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) gilt in der Schweiz als Standardwerk, das seit über 50 Jahren regelmässig publiziert wird. Sie ist gedacht als Informations- und Führungsinstrument für Hotelpraktiker, Treuhänder, Geldgeber usw., die sich an diesen Normzahlen bei ihrer Betriebsbudgetierungs- und Überwachungsarbeit orientieren wollen.

## Stichprobe und Durchschnitt

Dagegen ist die Repräsentativität dieser Zahlen in der Praxis, sicher nicht zu Unrecht, oft angezweifelt worden, weil

bei der Auswahl der Betriebe nicht nach wissenschaftlichen Kriterien vorgegangen wird. Denn es haben nicht alle Hotels die gleiche Chance, einbezogen zu werden. So sind die grösseren und gleichzeitig höherklassigen Betriebe seit jeher übervertreten. Die resultierenden Kennzahlen bewegen sich dementsprechend auf einem klar überdurchschnittlichen Niveau. Andersherum gesehen hat auch das einen Vorteil: Für sogenannte Benchmarks, das heisst Zielgrössen, an denen sich Investoren oder Kalkulatoren orientieren möchten, kann eine hohe Messlatte nicht schaden.

Aus dem SGH-Trendbulletin hingegen soll keine eigenständige Betriebsstatistik werden. Es wird im Gegenteil eine Trend-Früherfassung wird angepeilt, welche während des Jahres laufend weiterläuft und am Schluss praktisch in die SGH-Betriebsstatistik mündet.

## SHV-Erfa-Gruppen

Als weitere Hotelbranchen-Statistik existieren seit einigen Jahren die Zahlen der Erfa-Gruppen, welche vom Schweizer Hotelier-Verein betreut werden. Auch die Erfa-Bewegung gibt es in der Schweiz schon seit über 50 Jahren. Doch

lange Zeit ging die Publikation der in diesem Rahmen ausgewerteten Daten (heute 15 Gruppen mit total etwa 140 Mitgliedern) nicht über den Kreis der Erfa-Mitglieder hinaus. Diese Erfa-Statistik funktioniert ähnlich wie die SGH-Zahlen; sie will den Erfa-Gruppen-Mitgliedern primär den überbetrieblichen Zahlenvergleich ermöglichen. Heute ist sie auch einem weiteren Kreis zugänglich. Auch sie erhebt keinen Anspruch auf Repräsentativität. Gegenüber den SGH-Zahlen weisen die Erfa-Daten eine stärkere Tiefengliederung auf und gehen mehr ins Detail. Dagegen strebt die SGH eine grössere Fächerung in die Breite, nach Kategorien, Typen, Standorten, Grössen usw.

## Klärende Abgrenzung

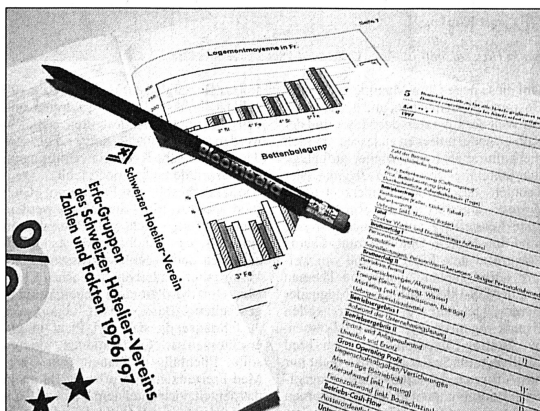
Eine klärende Abgrenzung über diese Statistiken ist umso notwendiger, als 1998 vom Bundesamt für Statistik in Bern in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und der SGH erstmals wieder ein Panel organisiert worden ist. Dessen Ergebnisse werden gegen Mitte 1999 erscheinen. Weitere solche Panels sollen in Zukunft ebenfalls regelmässig durchgeführt werden. Dabei wird auf streng wissenschaftliche Kriterien im Interesse möglichst repräsentativer Aussagen geachtet. Was alle diese statistischen Zahlenwerke gemeinsam haben, ist die Hotellerie als Branche, es sind so betrachtet Branchenstatistiken. Was sie hingegen trennt, sind die Zusammensetzung nach Betrieben und damit auch die statistischen Aussagen. Weil eine Vollerhebung aller zirka 6000 Schweizer Hotels nicht möglich ist, muss zwangsläufig eine Auswahl er-

folgen. Die Frage ist letztlich, ob die Zahlen zuverlässige Durchschnittswerte verkörpern sollen wie beim Panel, oder ob sie Normwerte im Sinne von Benchmarks darstellen sollen, wie bei der SGH-Statistik und den Erfa-Zahlen. Auf die Gegenüberstellung beider Zahlenwerke zirka Mitte 1999 kann man gespannt sein.

## Preisstatistiken fehlen weitgehend

Branchenstatistiken sollten nicht nur betriebswirtschaftliche Kennzahlen umfassen, sondern auch weitere Grössen, wie Preise, zum Beispiel Zimmer- oder Immobilienpreise. Während die Hotel-Liegenschaftspreise im allgemeinen Dunkel dieses Wirtschaftszweigs untergehen, versucht American Express, mit einem vierteljährlichen Preisindex die Hotelpreise verschiedener Länder miteinander zu vergleichen. Als Basis dienen jeweils Hotels, die vor allem im Corporate-Geschäft tätig sind. Auch liegt dem Vergleich die Rack Rate zugrunde, nicht die volumenstarken ausgehandelten Preisgrössen, die tiefer liegen. Freizeitberatungsbüro-Ketten geben Statistiken heraus: Horwath Consulting bemüht sich, in der Schweiz eine repräsentative Stichprobe von Hotels in Erfa-ähnlicher Weise zusammenzubringen. Der grosse Vorteil dieser Horwath-Zahlen: Sie werden zentral in New York für die ganze Welt zubereitet, so dass das Vergleichen mit anderen Ländern erleichtert wird.

APK



Hotelstatistiken: Keine ist perfekt, aber in der Kombination sind sie vielleicht etwas näher dran an der Realität.

Foto: Alexander P. Künzle

Hans Nanzer ist Vizedirektor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH)

## Hauptstadtpläne

## Neuer Boom in «West»-Berlin

Zwar hat die deutsche Nicht-Hauptstadt Berlin den Bettenboom in den zahlreichen Hotelbauten der neuen «Mitte» nicht verdaut. Dennoch wurde jetzt im «Westen» ein neuer Boom ausgelöst.

Zwar hat das von Kempinski geführte «Adlon» inzwischen eine Bettenauslastung von annähernd 56% bei «annehmbaren rates», wie aus der Führungsetage verlautet. Die meisten anderen Luxushotels zwischen Alexanderplatz, Brandenburger Tor und Potsdamer Platz, von Hyatt über Hilton, Maritim proARTE, SAS Radisson bis Four Seasons warten aber sehnsüchtig auf die Übersiedlung von Ministerien und Parlament, um auf die erhofften Auslastungen zu kommen.

Trotzdem befand jetzt die Charlottenburger Baustadträtin Beate Profe vom Bündnis 90/Die Grünen, dass die City West rund um den Kurfürstendamm «Nachholbedarf bei Spitzenhotels» habe. Die Planungen für neue, zusätzliche Tophotels am Kudamm und in Kudamm-Nähe laufen daher auf Hochtouren. Der abgerissene und von Dorint übernommene «Schweizerhof» wird 384 neue Superzimmer auf den engen Markt werfen. Direkt gegenüber dem ehrwürdigen Café «Kranzler» soll im bisherigen C&A-Warenhaus von einem Investor aus Bremen ein Luxushotel gebaut werden.

## «Hollywood Media Hotel»

Der Berliner Filmmogul «Atze» Brauner will an der Ecke Bleibtreustrasse/Kurfürstendamm ein «Hollywood Media Hotel» errichten. Und die Mega-Bierfirma «Brau & Brunn» will in ihrem geplanten Zooferst-Hochhaus auf 15 Etagen ebenfalls ein Spitzenhotel einrichten. «Haus Cumberland» mit Hotelzimmern unmittelbar am Kurfürstendamm und «Leibniz-Kolonaden» mit 100 Hotelzimmern direkt vis-à-vis sind weitere Planungen. Dazu kommt der Turm am Messiegelände mit 600 Hotelzimmern. Marktbeobachter befürchten massive Preiskämpfe. Ihnen würden vor allem «mittelständische angestammte Betriebe zum Opfer fallen». Dass Hotelinvestoren sich jetzt auf die «City West» zurückbesinnen, sei auch auf die Tatsache zurückzuführen, dass die grossen Hoffnungen im östlichen Stadtteil «Mitte» sich nicht erfüllt hätten. GU/APK

## Sporthotels

## Neue Hotel-Sterne über dem Stadion

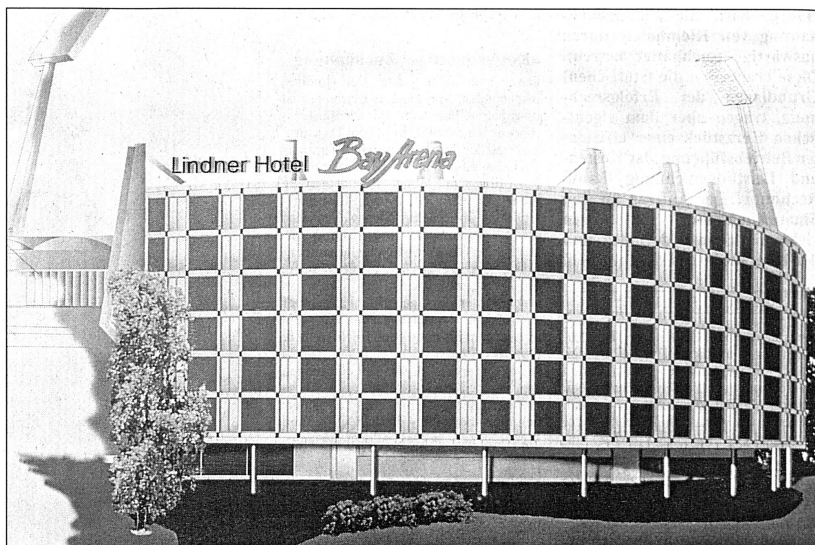
Neue Stadien mit dem heute geforderten Zuschauerkomfort können durch Fussball alleine nicht mehr finanziert werden. Deshalb werden sie zu Erlebnisarenen mit Kinos, Restaurants und Konferenzräumen umgebaut. Nicht fehlen darf dabei ein Hotel. Zwei Beispiele in Deutschland und der Schweiz zeigen, wie man vorgehen kann.

RETO WESTERMANN

Letzte Spielminute, der entscheidende Pass, das Siegestor fällt und die Fans jubeln – Fussball live. Bald nicht nur mehr auf dem Sitzplatz im Stadion, sondern auch vom Hotelbett aus. In Leverkusen (D) wird im Juni dieses Jahres ein 4-Sterne-Hotel im Fussballstadion eröffnet. In Bern wartet das neue Wankdorfstadion in drei Jahren mit einem integrierten Hotel auf. Die Vorbilder der neuen Fussballarenen stammen aus den USA. Grössere Stadien ausschliesslich mit Sitzplätzen erfordern auch in Europa grosse Investitionen. Mit einem Fussballspiel pro Woche lässt sich das nötige Geld dafür nicht mehr verdienen. Die Stadien wandeln sich deshalb zu Arenen, in denen Fussball nur noch eines der Angebote ist. Die Räume unter den Tribünen werden für Restaurants, Konferenzräume, Hotels, Kinos und Einkaufszentren genutzt.

## 20 Mio. investiert

Ein Konzept, das auch beim «BayArena»-Stadion in Leverkusen angewendet wurde. Noch im Bau befindet sich dort das zugehörige Hotel. Geplant, erstellt und betrieben wird es durch die Hotelgruppe «Lindner» aus Düsseldorf. Das Unternehmen besitzt in Deutschland und der Schweiz 10 Hotels und 3 Boardinghouses. Das Stadion allein war für das Unternehmen nicht der Grund, nun auch in Leverkusen ein Hotel zu errichten. «Fussball ist nur eines der Events, die uns Gäste bringen», sagt Patrick Lindner, Juniorchef des Unternehmens. Die zukünftigen Gäste sollen durch die Messen im nahen Köln, Tagungen im Stadion und Veranstaltungen in und um das Stadion angezogen werden. Die Nähe zu einem grossen Autobahnkreuz sieht Lindner als weiteren Standortvorteil.



Beispielhaft für die Hotels in der Sportstätte: das Lindner-Hotel in Leverkusens BayArena.

Foto:zvz

122 Zimmer, 12 Apartments und zwei Suiten sind in dem Bau untergebracht. Rund 20 Mio. Franken werden investiert. Für das erste Betriebsjahr 1999 rechnet Lindner mit einer Auslastung von 55% bei einem Nett Zimmerpreis von 120 Franken. «Es braucht nicht immer eine Auslastung von 60% und mehr, damit ein Hotel rentiert», ist Lindner überzeugt. Die 60%-Hürde möchte er dennoch im zweiten Betriebsjahr erreichen, bei einem auf 126 Franken gestiegenen Nett Zimmerpreis. Um auf das Hotel aufmerksam zu machen, hat Lindner die Eröffnung auf den 6. Juni 1999 gelegt. Genau der Tag, an dem ein Ausscheidungsspiel für die nächste Fussball-WM im Stadion stattfindet. «Wer hat zur Eröffnung schon 23 000 Besucher und Millionen von Zuschauern am Fernsehen», freut sich Patrick Lindner schon heute. Bis im neuen Berner Wankdorfstadion das erste Spiel angepfiffen wird und die ersten Hotelzimmer belegt werden, sind die WM-Qualifikationsspiele schon

längst vorbei. Das neue Schweizer Nationalstadion existiert bisher erst auf Plänen und im Modell. Der ausgeschriebene Wettbewerb wurde erst im November entschieden.

## Bern geht noch weiter

Die Initianten möchten in Bern noch weitergehen als bei der BayArena in Leverkusen. Neben einem Stadion mit 35 000 Plätzen, Konferenzräumen, Restaurants und einem Hotel sollen auch Büros für das Departement Ogi, ein Coop-Supermarkt und ein Multiplex-Kino gebaut werden. 250 Mio. Franken werden investiert. Ausgedacht hat sich das Konzept die Berner Generalunternehmung Marazzi. «Wir orientieren uns an den amerikanischen Stadien», sagt Marazzi-Direktor Werner Müller. Sein Auftraggeber ist der Verein Fussballstadion Wankdorf. Während Supermarkt, Büros und Kino rund um das Stadion herum gebaut werden, ist das Hotel in die Südttribüne integriert. Realisiert wird es durch die

deutsche «Baumhögger»-Gruppe. Betreiber ist die Hotelkette Ramada. Baumhögger baut und betreibt Hotels hauptsächlich in Deutschland und den USA und tritt immer wieder als Bauherr für grössere Hotelketten, wie Accor, Ramada oder Mövenpick auf. Das Hotel im Wankdorf-Stadion wird als 3-Sterne-Betrieb ausgelegt und soll über 120 Betten verfügen. Von zehn Suiten aus wird ein direkter Blick aufs Spielfeld möglich sein. Bei den Gästen denkt man neben Fussballfans an Messebesucher und Passanten – ein ähnlicher Mix wie in Leverkusen. «Das Hotel wird von der Nähe zur Messe und zur Autobahn profitieren können», ist Marazzi-Direktor Müller überzeugt. Sind die Pläne einmal umgesetzt, wird Bern ein Stadion der neuen Generation erhalten. Das Konzept samt Hotel könnte aber auch für andere Schweizer Städte Vorbild sein: Fussballstadien, wie etwa diejenigen in Zürich, müssen nämlich in den nächsten Jahren ebenfalls erneuert werden.

## Club Med

## Auf dem besten Weg zur Genesung

Zum 50. Geburtstag des Club Méditerranée, im Jahr 2000, soll das Unternehmen wieder völlig flott sein, wie Chef Philippe Bourguignon kürzlich meinte. Im weiteren baut der ex-Eurodisney-Chef die Programme aus, um selber zu veranstalten, und denkt an einem neuen «Dorf-Konzept», das auch in urbanen Destinationen stehen kann.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

171 Mio FF (rund 45 Mio. Fr.) Gewinn, ein Umsatzplus von 5,5% auf 8,384 Mia. FF (1997: 8,226 Mia. FF) und ein Plus bei den Übernachtungen von 7,7% bei einer Verbesserung der Belegungsquoten – in Afrika und Europa um 3,5 Prozentpunkte auf 75%, und in Amerika um 5,9 Punkte auf 69,8%; nur in Asien waren die Club-Med-Dörfer mit 63,4% (-2,1 Punkte) weniger ausgelastet als im Vorjahr.

## Neuerungen seit 1996

Besonders die guten Ergebnisse in der Afrika/Europa-Zone sind für Club-Med-Chef Philippe Bourguignon erfreulich, da hier seine Restrukturierungs- und Rationalisierungsmassnahmen letzten Sommer erstmals voll zum Tragen kamen. Die seit 1996 in Angriff genommene Renaissance des Clubs ist jedoch noch nicht beendet. Bourguignon geht davon aus, dass erst im Jahre 2000, pünktlich zum 50. Geburtstag des Club Méditerranée, das Unternehmen wieder flott ist, und zwischen 700 und 750 Mio.

FF Gewinn erwirtschaften wird. Die Finanzmärkte scheinen das dem einstigen Disneyland-Sanierer Bourguignon zu glauben, denn die Club-Med-Aktie stieg nach der Bekanntgabe der Jahresergebnisse um 5,9% auf 77,95 Euro (51,1, 32 FF).

## Verlängerte Saison

Bis Ende nächsten Jahres soll auch das Renovierungsprogramm von insgesamt 66 Dörfern abgeschlossen sein. Parallel dazu laufen aber auch die Anstrengungen für eine Neupositionierung der Marke weiter. Nachdem die Aquarius-Anlagen zu Club-Med-Dörfern umgepoolt wurden, die jetzt alle klar in vier Kategorien unterteilt sind – vom einfachen Hüttendorf bis zur 4 Trident-Luxus-Anlage – hat man die Preispolitik revidiert. Für bestimmte Perioden und bestimmte Dörfer sind Preissenkungen bis zu 30% vorgenommen worden. Zugleich verlängert man die Öffnungszeiträume.

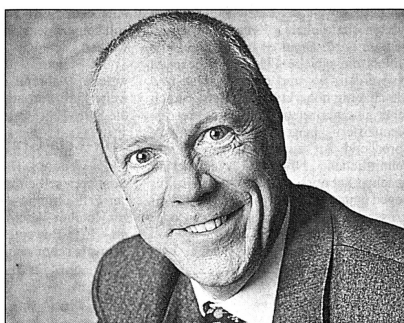
## Kultur-Foren wiederbelebt

Seit Oktober wirbt der Club erstmals seit langer Zeit auch wieder mit einer Imagekampagne und einem weltweit gültigen Slogan, der in Frankreich als «être re», auf englischsprachigen Quellenmärkten als «renew», und in deutschsprachigen Raum als «Renaissance der Sinne» artikuliert wird. Damit soll eine neue Lebensphilosophie suggeriert werden, die es dem gestressten modernen Menschen erlaubt, im Club Med wieder «zu sich selbst zu finden, seinen Körper wiederzuentdecken und seine Beziehungen zu den Mitmenschen und der Umwelt neu zu überdenken».

Der Mann fürs Schwierige: Philippe Bourguignon, der ehemalige Verantwortliche für das EuroDisney in Paris, produziert nun auch beim Club Méd erste Nägel mit Köpfen.

Foto:

Katja Hassenkamp



Um diese neue Club-Maxime auf breiter Basis publik zu machen, und den Kontakt zur Welt der Literatur, der Musik und der Kunst wieder aufleben zu lassen, wurden die kulturellen Foren wieder aufgelegt, die jahrelang von Lydie Trigano, der Tochter des Club-Gründers Gilbert Trigano, animiert worden waren... Die erste Ausstellung mit Diskussionsrunde fand im letzten Oktober zum Thema Fotografie statt. Für 1999 sind vier weitere Foren geplant, wobei die Themen von der US-Literatur bis zur «Magie der Berge» reichen. Ausserdem sollen Events organisiert werden (Halloween, ein Skating-Marathon, ein Club Med Challenge für Segler...). Doch nicht nur das Auftreten des Clubs wird reorganisiert, Bourguignon will auch die internen Strukturen weiter verjüngen. Sind derzeit noch rund 60% der Belegschaft in der Hauptzentrale über 52 Jahre alt, so

soll ein Sozialplan dafür sorgen, dass 100 «alte» Clubhasen freiwillig abtreten, und von 70 jungen Angestellten abgelöst werden, die auch das notwendige moderne technische Know-how mitbringen, das derzeit dem Club noch fehlt. Schliesslich soll das Programm «Club Med Découvertes» ausgebaut werden, denn auf lange Sicht will Bourguignon ein weiteres Standbein für den Club aufbauen und zu einem grossen Reiseveranstalter avancieren. In Sachen Club-Med-Dorf wird an einer neuen Variante gearbeitet: «Basic, das Clubdorf des 3. Jahrtausends, das viel Platz in gut erschlossenen Destinationen bieten soll». Ebenfalls in Planung ein Club-Med-Freizizeitcenter in urbanen Räumen, das derzeit noch unter dem Namen «Club Med World» geplant wird und dessen erste Einheit im Frühjahr 2000 in Paris eröffnen soll.

## HOT-TELL

Mövenpick erhält Zuschlag für Hotel bei Travemünde. Die Mövenpick-Hotels haben den Zuschlag erhalten, direkt am Spielkasino des bekannten deutschen Ostseebades Travemünde ein Hotel zu betreiben. Da Travemünde ein Ortsteil der alten Hansestadt Lübeck ist, hat die Bürgerschaft von Lübeck ein Immobilienkonto eröffnet und die Philipp-Holzmann-Baugesellschaft beauftragt, das Gebäude zu errichten. Der Investor erhält für das Hotelgelände ein Erbbaurecht mit Kaufoption. GU

\*

Hotel im Flughafen Zürich-Kloten. Nach Meinung des neuen Direktors der Flughafen-Immobilien-Gesellschaft (FIG) und designierten Flughafendirektors Josef Felder, muss nach der geplanten Verselbstständigung des Flughafens die neue Unternehmung rasch wachsen. Nur so lasse sich der Abstieg des Zürcher Flughafens von der ersten in die zweite Liga verhindern. Im Rahmen der fünften Bauetappe würden deshalb mehrere Projekte wie ein Kino mit mehreren Sälen, mindestens ein Grossverteiler, Vermietung für kulturelle Anlässe sowie auch der Bau eines Hotels geprüft. HU

\*

Beiruter Hochhaus mit Courtyard. Marriott International übernimmt Anfang des nächsten Jahres das Management eines neuen Hotels im Gebiet Chiah im Osten Beiruts. Das sich im Bau befindliche multifunktionale 13stöckige Hochhaus wird neben dem Courtyard Hotel für Marriott Beirut Galaxy über eine Vielzahl von Büros und Geschäftsräumen, ein Kinocenter sowie eine Tiefgarage verfügen. Das Hotel bietet nebst den 160 Zimmern eine Lobby-Lounge, eine Piano Bar und ein Café mit Dachterasse. HU



Teilrevision des Raumplanungsgesetzes

## Hauen Bauern Wirte in die Pfanne?

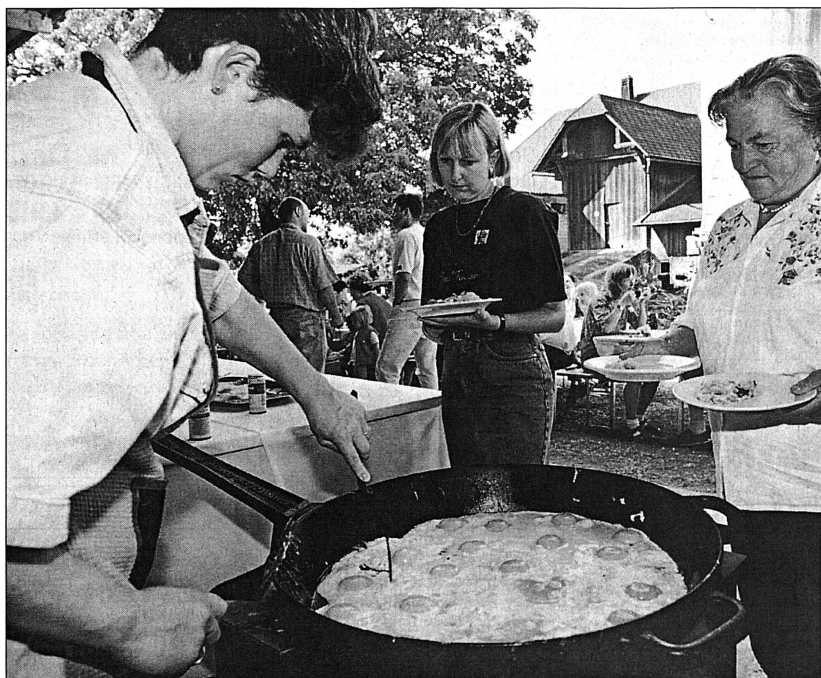
Das revidierte Raumplanungsgesetz würde Bauern ermöglichen, einen gewerblichen Nebenbetrieb aufzuführen, auch einen gastgewerblichen. Damit droht Hoteliers und Wirten Konkurrenz aus der Landwirtschaftszone. Eine mögliche Antwort wären Kooperationen.

PIRMIN SCHILLIGER

Das neue Raumplanungsgesetz, über welches am kommenden Sonntag abgestimmt wird, ermöglicht Bauern, zur Existenzsicherung auf dem Hof einen gewerblichen Nebenbetrieb aufzuführen, zum Beispiel einen Gasthof oder eine Pension. Wird das revidierte Raumplanungsgesetz am 7. Februar vom Volk angenommen, so dürften Bauern künftig ihre Landwirtschaft mit einem betriebsnahen Nebengewerbe ergänzen. Was das für Auswirkungen haben könnte, erläutert Alois Hodel, Sekretär des Luzerner Bauernverbandes, an einem Beispiel aus Österreich. «Kürzlich habe ich Bauern in Kärnten besucht, die über dreissig Gästebetten anbieten und nur noch ein paar wenige Kühe und Schweine halten.» In der Schweiz sollen aber aus Bauernhöfen nicht einfach Pensionen mit Streichelzoo oder riesigen Gasthöfen werden. Dafür soll ein kleiner Passus im Gesetz sorgen, wonach die Landwirtschaft weiterhin der Haupterwerb bleiben muss. «Eigentlich hatten sich die Bauern in diesem Punkt wesentlich mehr erhofft», spielt Hodel die Bedeutung der Abstimmung herunter. Landwirte mit pfannenfertigen Hotel- und Beizen-Projekten, die sehnsüchtig darauf warten, dass am 7. Februar das neue Gesetz angenommen wird, sind Hodel jedenfalls keine bekant.

### Verdopplung des Angebots?

Trotzdem rechnen die Experten damit, dass sich einiges verändern könnte. Zwar hat die Liberalisierung der kantonalen Gastgewerbegesetze dazu geführt, dass Besenbeiden vielerorts nichts Aussergewöhnliches mehr sind und Ferien auf dem Bauernhof mittlerweile in fast allen Landesgegenden angeboten werden. Zudem haben viele Kantone in Erwartung des neuen Gesetzes ihre Praxis schon länger gelockert. Nach einer Schätzung des Schweizer Bauernverbandes (SBV) offerieren heute rund 400 Höfe vom einfachen Barbecue bis zur Vollpension mit Lama-Trekking eine phantasievolle touristische Palette. Im Rahmen der Gesetzesrevision rechnet Sven-Erik Zeidler, Raumplanungschef im Kanton Luzern, gleichwohl mit einigen Änderungen: «Die Bauern werden als Nebenerwerbs-



Wieweit die Bauern die Wirte mit dem neuen Gesetz in die Pfanne hauen können, ist offen. Statt Konkurrenz wären auch Kooperationen zwischen Landwirten und Gastgewerblern eine Alternative.

Foto: Keystone

Gastronomen und -hoteliers künftig professionell auftreten.» Wie viele neu in den Tourismussektor einsteigen werden, ist jedoch laut SBV-Sprecher Lorenz Bösch schwer abzuschätzen. «Wir rechnen mittel- bis längerfristig höchstens mit einer Verdoppelung auf 800 Betriebe.»

### Unter Sternen im Stroh schlafen

Die vorsichtige Prognose hat einen triftigen Grund: Die Grenze zwischen künftigen Erlaubtem und Verbotenem ist nämlich noch nicht in jedem Detail klar. «Weiterhin verhindern bau- und umweltspezifische Bestimmungen, dass nicht jeder seinen Stall beliebig in eine Ferienwohnung oder gar Hotel ummützen kann», betont Zeidler. Doch ob gar aus einer stillgelegten Sprinzi-Käseerei eine Pension oder ein kleines Hotel werden könnte, müsste am konkreten Beispiel erstmal getestet werden. «Eine Entwicklung wie in Österreich, wo sehr viele Bauern ihre Höfe in Pensionen verwandelt haben, würde mich

jedenfalls überraschen», sagt Bösch. Hingegen seien neue Kooperationen mit der traditionellen Hotellerie wünschenswert. «Warum nicht eine Nacht im Stroh als Teil eines Pauschalangebotes eines 4-Stern-Hotels?» «Im Vollzug sind noch einige Fragen offen», räumt Zeidler ein. Er teilt aber keineswegs die Argumentation der Gegner des neuen Gesetzes, welche befürchten, die bislang klare Trennung von Bau- und Landwirtschaftszone werde verwischt. Denn Umweltorganisationen sprechen von einer weiteren Zersiedelung der Landschaft, was sich längerfristig auf den Tourismus negativ auswirken würde.

### Landwirte geniessen Preisvorteil

Wie stellen sich die Wirte und Hoteliers selber zum neuen Raumplanungsgesetz? Bei Gastrosuisse beruft sich Pressesprecher Hans Keller auf die grundsätzliche Position des Verbandes gegenüber der Paragastonomie: Er verlangt gleich lange Spiesse für sämtliche Marktteilnehmer.

Denn die Frage der Wettbewerbsverzerrung stelle sich dann, wenn Bauern ihre Produkte billiger anbieten können als Hoteliers und Gastronomen: Insbesondere Standorte mit tieferen Bodenpreisen und eine dadurch geringere Zinsbelastung ermöglichen eine solche Preispolitik.

Heinz Probst, Direktor des Schweizerischen Hotelier-Vereins, will nicht in Abrede stellen, dass in diesem Punkt die Bauern tatsächlich einen Vorteil ausspielen könnten. «Aber», gibt er zu bedenken, «langfristig können sich auch bei Bodenpreisen wieder die Gewichte verschieben.» Probst spricht sich klar für das neue Gesetz aus. Insgesamt trage es den veränderten Bedingungen im Wirtschaftsraum Schweiz angemessene Rechnung. Strukturelle Veränderungen dürfe es zwar nicht zur Folge haben. «Hingegen wird es mehr Vielfalt in unserer Branche ermöglichen – durch die Schaffung von originellen neuen Produkten, gemeinsam mit der Landwirtschaft.»

## MIXED-PICKLES

**Revision der Lebensmittelverordnung.** Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) schlägt dem Bundesrat eine Revision der Lebensmittelverordnung vor. Es soll künftig ein Grenzwert für gentechnisch veränderte Lebensmittel festgesetzt werden: Danach soll ein Lebensmittel oder dessen Bestandteil deklariert werden, wenn der Anteil an gentechnisch veränderten Organismen (GVO) mehr als 1% beträgt. Auch soll künftig zwischen drei Deklarationsvarianten unterschieden werden: Positiv- und Negativdeklaration sowie ohne Deklaration. Für die Negativdeklaration ist eine komplette Warenflusskontrolle Voraussetzung. Die Deklaration ist auch für die Speisekarte in der Gastronomie ein Muss. Stimmt der Bundesrat den Vorschlägen des BAG zu, könnten die neuen Bestimmungen bereits Mitte Jahr in Kraft treten. Gegenwärtig sind erst zwei Produkte mit GVO-Anteil auf dem Schweizer Markt. GSG

\*

**Hiestand: 20,2% Umsatzwachstum.** In ihrem ersten vollen Geschäftsjahr als kотиerte Gesellschaft hat die Hiestand-Gruppe den Umsatz um 20,2% gesteigert. Das Umsatzvolumen stieg von 110 Mio. Franken auf 133 Mio. (1998). Im Heimatland Schweiz steigerte der grösste Gipfel-Bäcker seinen Umsatz um 19% auf knapp 70 Mio. Franken. Auf dem Japanischen Markt – welcher erst seit 1997 bearbeitet wird – erzielte die Gruppe bereits 9,3 Mio. Franken Umsatz. Auch in Zukunft erwartet das Unternehmen ein Wachstum von jährlich 20%. Neu hat Hiestand in Lufpige eine «Bake off Academy» gegründet: Hier sollen Abnehmer lernen können, auch Convenience-Backwaren individuell einzusetzen. GSG

\*

**Ausser-Haus Konsum: Trinken.** Das Marktforschungsinstitut Marketinggold AG, Münsingen, ergänzt seine laufende Erhebung «Essen ausser Haus»: Neu wird auch der Getränkekonsum ausser Haus separat erfasst. Das erste Unternehmen, welches diese Studie bezieht, ist die Coca Cola Beverages AG in Dietlikon. Die Schweizer Marktforschung im Bereich Getränke ist sogar eine europäische Premiere, so die Angaben des Instituts: Eine laufende, repräsentative Studie zum Ausser-Haus-Konsum von Getränken existierte bis anhin nicht. Die Erhebung erfolgt ebenfalls in Kooperation mit dem Marktforschungsunternehmen IHA-GIM in Hergiswil. Die Daten werden getrennt in «Trinken zum Essen» und «ausschliesslich getrunken» und, wo möglich, auch nach Herstellermarken ausgewiesen. GSG

\*

**McDonald's mit Gewinnanstieg.** Das weltgrösste Fastfood-Unternehmen McDonald's im heimischen Markt und in Europa seinen Gewinn 1998 um 8% auf 1,77 Mia. Dollar erhöht. Der Umsatz stieg um 9% auf 12,4 Mia. Dollar. sda

## Ingenieurschule Changins VD

### Neue Weinkurse für Amateure und Profis

Die Ingenieurschule Changins bei Nyon bietet neu modular aufgebauten Weinkurse an. «Wissensdurstige» stellen sich ihre Ausbildung nach individuellen Bedürfnissen zusammen. Angesprochen sind sowohl Weinliebhaber als auch Fachleute aus der Gastronomie.

Die Ingenieurschule Changins bei Nyon lancierte Anfang Jahr neue Weindegustationskurse. «Unsere Weinkurse sind modular aufgebaut», erläutert Jean-Philippe Mayor sein Kursangebot. Der Direktor der Ingenieurschule Changins bei Nyon visiert dabei drei Zielgruppen an: Zum einen soll den Absolventen von Weinbau- und Kellermeisterlehrgängen Theorie und Praxis im Degustationsbereich sowie Service und Präsentation nähergebracht werden. Zum anderen sind auch Damen und Herren aus Hotellerie und Restauration angesprochen. Einen wachsenden Wissensdurst in Sachen Wein sieht Mayor schliesslich bei privaten Weinliebhabern. Einführung in Degustation, Perfektionierung der Degustation, Önologie und Vinifizierung, spezielle Kenntnisse von Rotweinen und Weiss-

weinen, «Géologie – la route des terroirs», so heissen beispielsweise die modular aufgebauten Kurse von vier bis sieben Tagen im Schloss Prangins bei Nyon. Weitere Kurse bringen den Teilnehmern die Spezialweine, den Weinverkauf sowie Service und Präsentation näher. Ausserdem ist ein Kurs speziell der Gesetzgebung und der Kellerkontrolle gewidmet.

### Kursgeld: ab 620 Franken

Ausgewiesene Fachleute, individuelle Ausbildung in kleinem Kreise und erstklassige Degustationsweine verursachen gemäss Mayor hohe Kosten, deshalb belaufen sich die Kursgelder für einzelne Lehrgänge bis gegen 1700 Franken (7-Tages-Kurs für die Sensibilisierung des Geschmackssinnes). Degustations-Grundkurse bietet die Schule bereits ab 620 Franken an. Mayor, der mit diesen Kursen den Wein und besonders den Schweizer Wein fördern will, ist mit seiner Idee auf Resonanz gestossen. Einige Kurse, besonders die Degustationskurse, seien auf reges Interesse gestossen und seien bereits ausgebucht, meldet das Schulsekretariat. CM

Informationen, Kursdaten: Ecole d'ingénieurs de Changins, 1200 Nyon, Telefon 022 363 40 70 (Kurse in französischer Sprache).

## Migros

### Kochen im Auftrag: Keine Expansionspläne

Seit dem 1. Januar dieses Jahres führt die Migros das Zoo-Restaurant Zürich im Management. Das sollte der Startschuss für ein Wirten auch ausserhalb der eigenen Detailhandels-Standorte sein. Doch Expansionsstrategien bestehen keine.

Seit dem 1. Januar führt der orange Detailhandelsriese den ersten Gastronomiebetrieb im Management. Die auf dem Zürich Zoo-Gelände ansässigen Restaurants stehen nun unter Migros-Führung. Das orange «M» sucht der Zoobesucher allerdings vergebens. «Anfänglich hatten wir noch den Gedanken, ein Restaurant auch unter dem Namen Migros zu bewirtschaften», verrät Alvin Hollenstein, verantwortlich für die Gastronomie beim Migros-Genossenschaftsbund, die ursprüngliche Motivation der Detailhandelskette. Doch dies sei schliesslich nicht realisierbar gewesen. Für Hollenstein ist dies klar eine Einschränkung: «Somit liefert uns das Führen der Zoo-Restaurants keinen zusätzlichen Imagegewinn.» Das ist auch der Grund, warum der Verantwortliche der Migros-Gastronomie keine Expansionspläne punkto

Managementaufträge hegt. «Wir konzentrieren uns auf die Gastronomie unter dem eigenen Schriftzug.» Hier liege noch immer das Hauptgeschäft der Migros, so Hollenstein. Das zeige auch die Entwicklung in anderen Regionen. So hatte der Genfer Genossenschaftsbund auf Verträge in der Gemeinschaftsverpflegung gesetzt. Dieser Trend sei inzwischen wieder rückläufig.

### Eingekauft wird bei Migros

Trotzdem werden Synergien auch beim Managementauftrag Zoo-Restaurant so gut als möglich genutzt. Die meisten Besucher werden jedoch es kaum merken: Das in den Zoo-Restaurants Servierte stammt zum grossen Teil aus Migros-Produktion. Die Belieferung der Zoo-Restaurants erfolge wie bei jedem anderen Migros-Betrieb – alkoholische Getränke sowie spezieller Gastronomie-Bedarf natürlich ausgenommen. Im Gegensatz zu Hollenstein schaut der Pressesprecher der Migros Zürich, Thomas Jetziner, bezüglich Managementverträge offensiver in die Zukunft: «Wir halten Augen und Ohren offen.» Jetzt stehe jedoch für die Migros-Gastronomie in Zürich erstmal der Umbau der sanierungsbedürftigen Zoo-Restaurationen an. Dieser sollten Mitte Jahr abgeschlossen sein. GSG

## REKLAME

**Frisch aufgetischt!**

### Tischwäsche

Aqua macht Lust auf mehr als Meer, See und Fluss. Dies ist nur eines der vielen Dessins aus unserer attraktiven Tischwäsche-Kollektion Made in Switzerland.

Edelklassige Gewebe aus der modernsten Jacquard-Weberei Europas, auf High-Tech-Automaten konfektioniert. Masse, Mengen und Artikel, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Kurze Lieferzeiten, auch für Kleinserien und Nachlieferungen.

Führende Häuser rund um den Erdball vertrauen auf unsere Textilien. Begnügen Sie sich nicht mit weniger.

Entscheiden Sie erst, wenn Sie unser Angebot kennen. Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin. Wir freuen uns, Ihnen alle Möglichkeiten vorzustellen.

**Schwob**

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)



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

## Frisch-Dienst für Polstermöbel

Die Polsterung ist durchgessen. Die Bezugsmaterialien sind abgewetzt, beschädigt oder gefallen Ihnen ganz einfach nicht mehr ... trotzdem hängen Sie gefühlsmässig noch fest an Ihren vertrauten Polstermöbeln.

Auffrischen ist ökologisch sinnvoll und meistens lohnenswert, auch für Leder. Lassen Sie doch einfach unsere Fachleute dran!

Unsere Polsterer garantieren für beste handwerkliche Ausführung und professionelle Perfektion zu sehr vernünftigen Preisen.

Kontaktieren Sie uns, wir unterbreiten Ihnen in wenigen Tagen unser Angebot.

**stega®**

Kundendienst  
Stegemann AG  
4934 Madiswil  
Tel. 062 - 965 29 33 Fax 062 - 965 12 06

**Valentine**

Friteusen Wärmeschränke  
Pastakocher Tellerwärmer

0800 300 055  
Service + Verkauf

Infolge Renovation diverse  
occ. Stühle und Tische günstig  
zu verkaufen. Verkauf ab Platz,  
müssen in Biel abgeholt werden.  
z.B.

### 250 Stühle Typ 1100 BRUNE

4jährig, gut erhalten  
Richtpreis: CHF 40.-/Stück

Auskunft:  
Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft  
Herr Stefan Schulthess  
Telefon 032 322 33 19

110377/166987

## Holzkleiderbügel

in diversen Modellen.  
Mit ihrem Logo bedruckt  
oder veredelt.

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

Wir lösen Ihnen  
sämtliche lufttechnischen Probleme.

Lüftung-Klima-Service Haushaltsgeräte  
Biedermann Reparaturen Tel. 032 682 17 02  
Steinmattstrasse 18 Fax: 032 682 06 70  
4552 Derendingen Netz 077 32 53 29  
107930/397959

## Etwas Gutes tun

Denken Sie an die  
Querschnittgelähmten

Verlangen Sie unsere Unterlagen

Schweizer Paraplegiker-Stiftung  
Tel. 061-281 48 28 PC 40-8540-6



## IHR ANGEBOT UNTER TELEFON 031 370 41 11

FRAU SUSANNE RÜFENACHT



Les Institutions sociales Hotela  
ont le plaisir de vous annoncer  
la nomination des collaborateurs suivants:

**M. Paolo Gatti**  
Sous-Directeur

**M. Daniel Kuster**  
Responsable de la Division Financière

**M<sup>lle</sup> Olivia Jaquet**  
Responsable Clients du centre de compétence Vaud

**M<sup>lle</sup> Sylvie Morier**  
Mandataire commerciale

Nous leur adressons nos sincères félicitations ainsi que plein  
succès dans leurs nouvelles responsabilités.



Vos assurances sociales  
Rue de la Gare 18, 1820 Montreux  
Tél. 021/962 49 49  
Fax 021/962 45 45

**Café crèmeux et onctueux**  
**Machine à café  
semi-automatique**  
2 groupes, eau chaude, 2 sorties vapeur  
utilisée 1 an, révisée, neuve FR. 6800.-,  
prix à discuter.  
Appelez au 022 362 05 80

110380/399974

**annonces**  
par fax  
**031 370 42 23**

# INTERNET EXPO 99

**10.-12.2.**

Messe Zürich, Mi-Fr 9-18h

300 Aussteller  
80 Seminare

**www.iex.ch**  
info@iex.ch 01 722 77 00

## Seminar-Agenda iEX 99

DI 9.2.	Pre-Conference A	Pre-Conference B	Die iEX-Konferenz mit rund 80 Seminaren findet parallel zur Messe vom 10.-12. Februar 1999 im Messezentrum Zürich-Oerlikon statt. Sie umfasst Seminare von 90 und 45 Minuten («Mini»), die paketweise oder einzeln belegt werden können.		
9.30-12.30	<b>PA-1:</b> Was KMUs unbedingt über E-Commerce wissen müssen	<b>PB-1:</b> Projekt Web-Auftritt: Planung und Realisation	<b>Infos &amp; Anmeldung:</b> Verlangen Sie den Messe- und Seminarprospekt iEX 99 bei Compress Information Group, Seestrasse 99, 8800 Thalwil. Tel. 01 722 77 00, Fax 01 722 77 01 und 01 722 77 02, E-Mail info@iex.ch oder melden Sie sich direkt über <a href="http://www.iex.ch">www.iex.ch</a> im Internet an.		
13.30-16.30	<b>PA-2:</b> Internet für Manager: Trends, Theorien, Technologien	<b>PB-2:</b> Web-Design: Einführung für Gestaltungs-Professionals	<b>Webmastering</b>	<b>Development</b>	<b>Plattformen</b>
MI 10.2.	<b>E-Commerce</b>	<b>Intranet/Web-User</b>	<b>w-M1:</b> Webmaster-Grundlagen: Aufgaben, Know-how, Internet-Teams	<b>d-M1:</b> HTML-Programmierung für Nichtprogrammierer	<b>p-M1:</b> NT 5 (Windows 2000) und die Microsoft-Strategie im Internet
08.45-10.15	<b>e-M1:</b> Trends und Outlook in der Internet (englisch)	<b>i-M1:</b> Erfolgreiche Intranets: Anwendungen, Risiken, Fallbeispiele	<b>w-M2:</b> 10 Web-Standards für die Zukunft	<b>d-M2:</b> Web-Publishing-Tools im Vergleich	<b>p-M2:</b> IIS, SQL 7.0 und Exchange Server im Internet-Einsatz
10.45-12.15	<b>e-M2:</b> Der Online-Markt Schweiz 1999	<b>i-M2:</b> E-Mail in der Firma und unterwegs: Techniken & Tipps für User	<b>w-M3:</b> Todsünden im Web-Design	<b>d-M3:</b> Linux & Web-Stärken und Schwächen	<b>p-M3:</b> Fallstudie: <a href="http://www.bettybossi.ch">www.bettybossi.ch</a>
12.45-13.30	<b>e-M3M:</b> CeDe.ch: KMU-Erfolg mit Online-Shop	<b>i-M3M:</b> Mission Critical: Die Website der Fussball-WM 98	<b>w-M4:</b> Provider-Services und Zugriffs-Technik richtig wählen	<b>d-M4:</b> Zahlungsfunktionen in Ihrer Website	<b>p-M4:</b> Office 2000 für (Intranet-)Entwickler
14.00-15.30	<b>e-M4:</b> Portale & Communities: So lässt sich der User kanalisieren	<b>i-M4:</b> eInstant Intranets: Schnell und günstig zur eigenen Lösung	<b>w-M5:</b> Mehr Besucher durch interaktiven Inhalt	<b>d-M5:</b> Web-Signaturen: So kommen Sie zur digitalen Unterschrift	<b>p-M5:</b> Der Internet Explorer 5 für Web-Entwickler
16.00-17.30	<b>e-M5:</b> Web-Werbung: Strategien, Formen, Tarife, Ratings	<b>i-M5:</b> Die professionelle Browser-Umgebung für Internet-Anwender	<b>w-D1:</b> Web-Banner: Erfolgsregeln für Design und Einsatz	<b>d-D1:</b> Dynamic HTML - die Rettung für HTML?	<b>p-D1:</b> AS/400, Internet und E-Commerce
Do 11.2.	<b>E-Commerce</b>	<b>Intranet/Web-User</b>	<b>Webmastering</b>	<b>Development</b>	<b>Plattformen</b>
08.45-10.15	<b>e-D1:</b> Was bieten die Schweizer E-Commerce-Plattformen?	<b>i-D1:</b> Vom Intranet zum Knowledge Management	<b>w-D2:</b> Web-Seiten schneller machen: Tips und Tricks	<b>d-D2:</b> Intranet-Entwickler mit Visual Basic 6.0	<b>p-D2:</b> Intranet-Strategien mit Lotus Notes
10.45-12.15	<b>e-D2:</b> Software für den eigenen E-Shop	<b>i-D2:</b> Die Verwaltung von grossen Websites	<b>w-D3M:</b> Erstellen von Webseiten im Team	<b>d-D3M:</b> Mit Access und ColdFusion zu dynamischen Webseiten	<b>p-D3M:</b> Java: Einführung für Entwickler
12.45-13.30	<b>e-D3M:</b> Internet-Direktmarketing: E-Mail-Newsletter und News-Push	<b>i-D3M:</b> Automatisierung von Arbeitsabläufen durch Web-Workflow	<b>w-D4:</b> Sicherheit im Web: Von Firewall bis Y2000	<b>d-D4:</b> Middleware-Konzepte im Vergleich	<b>p-D4:</b> Die besten Entwicklungstools für Java
14.00-15.30	<b>e-D4:</b> Migros und LeShop: Online-Konzepte im Vergleich	<b>i-D4:</b> Informationssuche im Internet	<b>w-D5:</b> Virtual Private Networks (VPNs) über Internet	<b>d-D5:</b> Dynamische Webseiten leicht gemacht (ASP)	<b>p-D5:</b> Java und Datenbanken
16.00-17.30	<b>e-D5:</b> Web-Promotion: Guerilla-Taktiken für Ihre Site	<b>i-D5:</b> Bankgeschäfte via Internet: Eine Einführung	<b>Webmastering</b>	<b>Development</b>	<b>Plattformen</b>
Fr 12.2.	<b>E-Commerce</b>	<b>Intranet/Web-User</b>	<b>w-F1:</b> Besucher analysieren: Techniken, Tips und Regeln	<b>d-F1:</b> Datenbanken im Web: Oracle oder Microsoft?	<b>p-F1:</b> Server-Hardware und Betriebssysteme fürs Web optimieren
08.45-10.15	<b>e-F1:</b> E-Commerce in der Analyse: eBest Practices & Hot Trends	<b>i-F1:</b> Internet-Telefonie im Unternehmen/High-Speed per Telefonkabel (XDSL)	<b>w-F2:</b> Redesign einer Website	<b>d-F2:</b> Mit SAP R/3 ins Web	<b>p-F2:</b> Java im Unternehmen: Die Versprechen unter der Lupe
10.45-12.15	<b>e-F2:</b> Leitfaden für E-Commerce-Projektleiter	<b>i-F2:</b> Dokumente und Business-Daten managen im Internet/Intranet	<b>w-F3M:</b> Webwork: Neues Medium, neue Berufsbilder für das Internet	<b>d-F3M:</b> Offenes Adressmanagement im Internet	<b>p-F3M:</b> Vom Host zum Web
12.45-13.30	<b>e-F3M:</b> Risk Management im E-Commerce	<b>i-F3M:</b> Coop. Knowledge Management im Intranet	<b>w-F4:</b> JavaScript für Nichtprogrammierer	<b>d-F4:</b> Web-Datenbanken und Client/Server mit XML	<b>p-F4:</b> Serverprogrammierung mit Java
14.00-15.30	<b>e-F4:</b> Non & Near Banks: Bankenkiller im Web?	<b>i-F4:</b> Integriertes Internet-Messaging und Meta-Directories	<b>w-F5:</b> Psychologische Methodik für Internet-Anwendungen	<b>d-F5:</b> Mit FileMaker-Anwendungen ins Web	<b>p-F5:</b> Java und die Microsoft-Welt
16.00-17.30	<b>e-F5:</b> Web-Banking: Neue Technologien für neue Strategien	<b>i-F5:</b> Auf dem Weg zum E-Government: Staat und Behörden im Web			

## Die Fachmesse für Business im Internet

sponsored by

**3Com**  
**Compaq**  
**E-Business Center**  
**IBM/Lotus**  
**Open Text**  
**Oracle**  
**PSINet**  
**SAG Software AG**  
**Sun Microsystems**  
**Unisys**

## E-Commerce

## Intranet

## Provider

## Web-Publishing

## Online-Media

Mediapartner

**Computerworld**

**Online Zeitung**

**IT-Guide**

**Messenetz**



Ein Event von

**COMPASS**  
In Zusammenarbeit mit  
Messe Zürich



## Internorga 1999 in Hamburg

## Das neue Tempo in der Gastronomie

Gegen 850 Aussteller präsentieren den über 100 000 erwarteten Fachbesuchern an der diesjährigen Internorga ihre Neuheiten. Die Messe findet vom 12. bis 17. März in Hamburg statt. Trends sind die schnelle Herstellung und der schnelle Verzehr.

CHRISTIAN MEYER

64 000 Quadratmeter in zwölf Hallen sowie 850 Aussteller aus 20 Nationen – das ist der Rahmen, den die Veranstalter, die Hamburg Messe und Congress GmbH, den über 100 000 Fachbesuchern aus den Bereichen Hotellerie, Gastronomie, Gemeinschaftsverpflegung sowie Bäckerei und Konditorei auf dem Messegelände an der St. Petersburgerstrasse bieten werden. Mitveranstalter der 73. Internorga sind ferner die Landesverbände des Hotel- und Gaststättengewerbes von Hamburg, Schleswig-Holstein, Bremen, Niedersachsen, Lippe und Sachsen-Anhalt.

## Technik «Made in Germany»

Gemäss Messeleitung dürfte sich im Foodbereich das Interesse der Besucher auf das Zusammenwachsen der europäischen Märkte und die sich seit einigen Jahren verstärkenden Ess-trends (Fingerfood, Ethno-Spezialitäten)

konzentrieren. Im Bereich Technik setzen die Veranstalter auf das starke internationale Interesse von Küchentechnik «Made in Germany». Allerdings sei bei den kompletten Grossküchen ein Nachlassen des Interesses feststellbar, der Trend gehe hin zu kleineren Gareinheiten, die auf eine begrenzte Auswahl an Speisen abgestimmt seien. Dabei würden die schnelle Herstellung, der schnelle Verzehr und das Sparpotential beim Personalaufwand im Vordergrund stehen. Ebenfalls grosses Interesse sei bei der technischen Ausstattung für Gemeinschaftsverpflegung und Cafeterias auszumachen.

## Bekannte Referenten

Während der Internorga findet das 18. internationale Foodservice-Forum statt. Organisiert wird es von Dietmar Aulich und Axel Bohl vom Deutschen Fachverlag, Frankfurt. In der Branche bekannte Referenten, darunter Gretel Weiss, Herausgeberin des Magazins «food-service», präsentieren aktuelle Themen (siehe Kasten). Am Hamburger Foodservice-Forum finden sich traditionell auch Persönlichkeiten aus der Schweizer Hotellerie, Gastronomie und der Zulieferbranche ein.

Informationen: Internorga Hamburg, 12.-17. März 99, 18. Internationales Foodservice-Forum, 11. März 99, Telefon 0049 403 56 90, www.hamburgmesse.de

## 18. Internationales Foodservice-Forum

## Referenten und ihre Themen:

«Handlungsräume und Erfolgsdruck» sowie Präsentation von Branchen-zahlen, Wachstumsfelder für Food-service in Deutschland, der Zwang zur Fokussierung.  
Gretel Weiss, food-service, Frankfurt

Immobilien-Umnutzung: vom Volksbad zur Gasthausbrauerei.  
Friedrich Berlemann, Wuppertaler Brauhaus, Wuppertal

Lust an Leistung, Triebmotive, Mitarbeiterführung nach Verhaltensbiologie.  
Prof. Felix von Cube, Neckargemünd

Fallstudie Moviedick, Esslingen: Wie man neue Freizeitansprüche in einer alten Fabrik unterbringt; Andererseits als Rezept gegen herkömmliche Zielgruppenabgrenzungen und uniforme Angebote.  
Julia Colm, Colm Entertainment, Esslingen/Neckar

Wake-up call bei Burger King: Neue Vision, neue Produkte, neues Restaurant-Design, neue Kommunikationsstrategie, Interner Operations Relaunch, System-Engagement (Mitarbeiter und Franchisenehmer), Leistungssteigerung und Zahlentransparenz.  
André Lacroix, Burger King, München

What's hot in USA and internationally: consumer trends, food trends, restaurant concepts; quickservice, fullservice and home-meal replacement; the going international of American foodservice brands.  
Dennis J. Lombardi, Technomic Inc. Chicago/USA CM

## Handelsgastronomie Frankreich



Verquickung des Warenangebotes mit Gastronomie: Im Bild McDonald's in der Spielwarenabteilung der Galeries Lafayette, Paris. Dazu gesellen sich originelle eigene Konzepte.

Foto: Katja Hassenkamp

## Food in shop – Pariser Geschäfte mit Cafés und Imbissstuben

Corner Cafés im «FNAC»-Kulturshop, Pause-Forme bei Decathlon, Virgin-Café, Armani-Café und McDonald's in den Galeries Lafayette: Die Pariser Geschäfte siedeln Restaurantskomplexe an, und die Supermärkte installieren Sandwich-Boutiquen sowie Take-away-Stände.

KATJA HASSENKAMP

Wurde jahrelang darüber geklagt, dass die französische Restauration keine Antwort auf die Fastfood-Welle findet, gibt es inzwischen über ein Dutzend Beispiele attraktiver Cafés und Imbissstuben, die innerhalb von Textilwarenläden, Sportartikelketten, Buch- und Plattenläden und grossen Kaufhäusern angesiedelt sind.

## Mode und Espresso

Dabei geht es darum, den Kunden die Möglichkeit zu geben, vor Ort eine Kleinigkeit zu essen. Man will aber auch potentielle Kunden anlocken, die ohne das

Café niemals den Laden betreten hätten. Typisches Beispiel für diese Tendenz ist das Café von Emporio Armani am Boulevard Saint-Germain, wo in gestyltem Ambiente südliche Küche serviert wird. Die Pro-Kopf-Ausgabe liegt im Schnitt bei 180 FF, und es gehört inzwischen zum guten Ton, die Kollegin, aber auch den Kollegen zum Lunch zu Armani zu führen. 50 Sitzplätze auf 90 Quadratmetern sind Teil einer Gesamtkonzeption, wo neben Textilien und Accessoires auch Bücher, Platten und Food mit italienischer Eleganz angeboten werden.

## Hochfrequenzlagen

Generell gilt: Die Imbissstuben und Cafés in den Läden haben nur dann Erfolg, wenn sie in einem Umfeld liegen, wo Angestellte umliegender Büros und Geschäfte das Angebot nutzen. Das gilt für das Café Celio unweit der Oper, wo auf 120 Quadratmetern 114 Plätze installiert wurden und eine «Formule» zu 89 FF serviert wird (Hauptgang, Dessert und Café). Neben den Kunden treffen sich hier mittags – mit phantastischem Blick auf die Opernfassade – vor allem die Angestellten der umliegenden Geschäfte. Reisebüros und Banken liegen

traditionell bei der Oper, die Kaufhäuser Printemps und Galeries Lafayette sind nicht weit.

Ebenfalls von der Laufkundschaft profitiert die Imbissstube von Decathlon an der Place de la Madeleine, weil hier besonders preisgünstige Snacks verkauft werden: Suppen (Mikrowelle zum Aufwärmen) und Sandwiches zu 10 FF, aber auch kalte und warme Getränke zu 6 FF, sowie Joghurt und Obst – ein einmaliges Angebot im ganzen Viertel. Parallel zu dem neuen Food-Angebot in den Einzelhandelsgeschäften haben aber auch die Kaufhäuser ihr Essensangebot neu konzipiert und zum Teil an externe Restaurationspartner abgeben. So bieten beispielsweise die Galeries Lafayette am Boulevard Haussmann, neben ihren drei eigenen Restaurants, vier weitere Essensmöglichkeiten an: ein Häagen-Dazas-Eissalon, ein Angelina-Café, ein McDonald's und eine Lina's-Sandwich-Bar. Dazu gesellen sich acht Kiosks in der Lebensmittelabteilung Lafayette Gourmet: eine Bar à Vin, ein Fisch-Grill, ein Steak-Kiosk, eine Kaviar-Bar (Petrossian), ein Italien-Food-Stand, eine Obst- und Milchbar, ein Käsestand und das Malongo Café.

## PRODINDEX 1.2. bis 6.2.1999

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

Artikelbezeichnung	1999		1998		Index		Index-Jahresübersicht <sup>1</sup> Index 1999 .....Index 1998
	Woche 5	Woche 4	Woche 5	Vorwoche	Vorjahr		
<b>Frischfleisch</b>							
<b>Rindfleisch</b>							
Gesamter Warenkorb				±0,0%	+1,0%		
Rindschulft <sup>1</sup>	32.50	32.50	33.90				
Entrecôte <sup>1</sup>	35.90	35.90	36.50				
Siedfleisch <sup>1</sup>	11.90	11.90	11.90				
<b>Kalb- und Schweinefleisch</b>							
Gesamter Warenkorb				-1,3%	-11,3%		
Kalbsnuss <sup>1</sup>	32.40	32.90	41.90				
Kalbssteak <sup>1</sup>	42.40	44.90	38.90				
Kalbsbrust <sup>1</sup>	13.40	13.40	15.80				
<b>Schweinefleisch</b>							
Gesamter Warenkorb				-2,6%	-8,4%		
Nierstück mit Huf <sup>1</sup>	13.80 A	16.90	14.50				
Hals <sup>1</sup>	13.50	13.50	13.90				
Schulterbraten <sup>1</sup>	11.40	11.40	13.40				
<b>Gemüse</b>							
Gesamter Warenkorb				-2,1%	+18,0%		
Fleischtomaten, Karton 7 kg <sup>1</sup>	1.65	2.00	1.90				
Broccoli, Gitter 5 kg <sup>1</sup>	2.20	2.15	2.25				
<b>Früchte</b>							
Gesamter Warenkorb				+2,7%	-8,9%		
Blutorangen Moro, Glt. ca. 6 kg <sup>1</sup>	1.43	1.50	1.30				
Ananas, Karton 6 Stk. <sup>1</sup>	2.97	3.40	2.75				

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

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

## Caritas Fairness-Handel

## Erstes Hotel der Schweiz mit «Fairtrade»-Wein der Caritas

Premiere im 2-Stern-Hotel Roggerli in Hergiswil NW: Das restaurationslastige Haus bietet als erster Gastronomiebetrieb der Schweiz «Fairtrade»-Wein der Caritas Fairness-Handel an.

Seit dem Führungswechsel im Januar (siehe auch letzte Seite) ist auf der Weinkarte des Hotel-Restaurants Roggerli in Hergiswil NW «Fairtrade»-Wein der Caritas Fairness-Handel zu finden. Heidi Valu-Roth und Paul Hemminger setzten als erster Betrieb in der Schweiz vier verschiedene Weine aus Europa auf die Weinkarte. Der Wein kann auch im Offenausschank nach der Vinotest-Haltbarkeits-Methode ausprobiert werden.

Drei der «Fairtrade»-Weine kommen aus Frankreich, einer aus Portugal. Der «Blanc de Blanc» kostet im Einkauf Fr. 11.90, der «Sauvignon Blanc» Fr. 16.50, der «Syrah» und der «Casal da Azenha» Fr. 19.50. Caritas Fairness-Handel mit Sitz in Emmenbrücke LU verkauft alle ihre 22 «Fairtrade»-Weine aus Frankreich, Italien und Portugal zum Selbstkostenpreis. Laut Christof Bachmann, Geschäftsführer Caritas Fairness-Handel, bezahlt die Caritas – ohne zu handeln – den Preis, den die Produzenten benötigen. Können der Produzent zudem abfüllen, etikettieren und verkaufen, fließen diesen Randzonen auch die

notwendigen Mittel zu. Bei der Ausweitung auf weitere Gastronomiebetriebe will Bachmann allerdings sehr individuell vorgehen. «Wir wollen nur mit speziell sensibilisierten Unternehmern zusammenarbeiten.»

## Bio-Weine: Ökologischer Anbau

Bei diesen «Fairtrade»-Weinen handelt es sich laut Bachmann ausschliesslich um Bio-Weine, die in Randzonen des europäischen Weinbaus nach strengen ökologischen Kriterien angebaut werden. Ausschlaggebend sei dabei, so Bachmann, dass dank naturgerechten Anbaumethoden, Erntebeschränkung und Verzicht auf Herbizide und Pestizide hochstehende Qualitätsweine produziert würden. Die Natur reduziere die Ertragsproblematik gewaltig und übernehme in den steinigten, steilen Böden die Bändigung der Unkräuter, die in der Glutzeit nicht überleben können. Auch habe der Mehltau in diesem Mikroklima wenig Chance.

Heute gilt vor allem das Languedoc (F) als eine der innovativsten Produktionszonen der Welt. Sogenannte «Wilde Rebellen», die sich ähnlich wie im Norden Italiens nicht um staatliche Vorschriften kümmern, bildeten die Vorhut der heutigen, auffallend vielen weiblichen Qualitätsweinproduzenten. I/Y

Informationen: Caritas Fairness-Handel, Telefon 041 268 11 31, Fax 041 268 11 33, E-mail: caritas@caritas.ch, www.caritas.ch

## HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG  
FÜR HOTELRIE UND RESTAURATION

HABEN SIE EINEN INTERESSANTEN  
BETRIEB ZU VERKAUFEN ODER ZU VERMIETEN?

VERFÜGEN SIE ÜBER EIN NEUTRALES,  
AUSSAGEKRÄFTIGES GUTACHTEN/ SCHÜTZUNG?

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

SUCHEN SIE EINEN MARKETING-SPEZIALIST,  
WELCHER IN DER LAGE IST, FÜR SIE NEUE  
MÄRKTE ZU ERSCHEISSEN?

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

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

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

POSTSTRASSE 5, 8808 PFAFFIKON  
055/41 01 57 - 079/422'37'24  
ODER TEL./FAX 055/612'50'15

Zu verkaufen im Raume **Basel**  
der beliebte und bekannte

## Gasthof Solbad

Baujahr 1874 und 1976  
Rauminhalt 3620 m<sup>3</sup>

Kellerlokal 16 Sitzplätze  
Cheminéeraum 12 Sitzplätze  
Tagesrestaurant 53 Sitzplätze  
Speiserestaurant 44 Sitzplätze  
Rheinsaal 120 Sitzplätze

Sollten wir Ihr Interesse geweckt  
haben, dann rufen Sie uns an.

Frau Pascale Hattmer gibt  
Ihnen gerne weitere Auskünfte.

PRICEWATERHOUSECOOPERS

St.-Jakobs-Strasse 25, 4002 Basel  
Telefon 061 277 53 11

P 110382/398766

Wegen Geschäftsaufgabe  
günstig zu verkaufen:

## Cabaret-Einrichtung

(Umbau August 1996)

Ton- und Lichtanlage mit Steuerung,  
Innenausbauten, Barkorpus, Sitz-  
gruppen, Barstühle, Kühlschranken,  
Statuen, etc.

En Bloc oder einzeln.  
Auch für Export geeignet.

FBM Gastro Management AG  
Hugo Mauchle  
Carnerstrasse 12  
8030 Zürich  
Telefon 01 265 56 01  
Fax 01 265 56 99

110403/397992

## Zu vermieten

in der Umgebung Aarau,  
zentral gelegenes, gut geführtes

## Speiserestaurant

- Beginn: 1. August 1999
- 60 Sitzplätze
- Vollständige Infrastruktur
- Bier- und Weinkeller
- Sali
- Wirtswohnung bzw. Personal-  
zimmer
- Genügend Parkplätze vorhanden
- Platz für Gartenwirtschaft

Für Auskünfte und Besichtigungen  
steht Ihnen Frau Aebi gerne  
zur Verfügung.

## Padrutt & Partner AG

Truhand und Liegenschaftsverwaltung  
Bachstr. 2, Postfach, 5600 Lenzburg 1  
Tel. 062 886 97 75, Fax 062 886 97 71

svit Schweiz, Verband der Immobilien-Treuhänder  
110395/399955

Gersau/SZ, am Vierwaldstättersee zu verpach-  
ten auf Herbst 1999, schönes, neuwertiges, gepflegtes

## Restaurant

69 Plätze und 44 Plätze im Garten, genügend  
Parkplätze, rationaler Betrieb, Wirtswohnung,  
interessante Übernahmebedingungen.  
Postfach 2448, 6002 Luzern.

P 110393/399951

Schweizer Gastro-Unternehmen sucht

## Standorte in Bern und Zürich

maximal 500 m<sup>2</sup>  
minimal 350 m<sup>2</sup>  
an der 1A- oder 1B-Lage  
Offerten mit Dokumentation  
sind einzureichen unter Chiffre 110392,  
hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

110392/399949

Zu vermieten in **Lugano**  
in **Suitenhotel Parco Paradiso\*\*\*\***  
(26 000 LN, ganzjährig geöffnet)

## Asia-Restaurant

(auch als Teppan-Yaki-Rest. geeignet)

30 Plätze. Einrichtungen und  
Inventar in neuwertigem Zustand.  
Kein Kauf des Inventars.  
Ideal für Paar Küche/Service.  
Interessenten für diese

Herausforderung melden sich bei  
Herrn Jörg Oelmann

Suitenhotel Parco Paradiso\*\*\*\*  
Via Carona 27, 6900 Lugano

Telefon: 091 993 11 11  
Fax: 091 993 10 11

E-Mail: gsellundpartner@swissonline.ch  
109383/84735



## DIE ECHE CHANCE

Ein schöner Betrieb, nicht allzu gross...

Wir verkaufen im Auftrag eine

## Hotel-Restaurant Liegenschaft

im Zentrum von St. Gallen, an allerbesten Lage.

Es besteht auch die Möglichkeit,  
nur den Restaurationsbetrieb zu mieten,  
und den Gesamtbetrieb zu einem späteren Zeitpunkt  
künftig zu übernehmen.

Es handelt sich dabei um einen neuere,  
äusserst gut ausgebauten Betrieb  
mit rund 50 bis 60 Sitzplätzen im Restaurant  
und 48 Betten in 24 Zimmern.  
Im weiteren beinhaltet der Betrieb  
eine schöne 3-Zimmer-Dachwohnung  
in gehobenem Ausbaustandard.

Solvente Interessenten melden sich bitte bei:

## GASTROCONSULT

Treuhand für Hotelrie und Restauration

Kurt O. Winkler  
dipl. Immobilien-Treuhänder  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich

## Top-Angebot

Agglomeration Messe- und Universitätsstadt St. Gallen  
zu verkaufen direkt vom Eigentümer

## Hotel-Restaurant inkl. 2 Mietwohnungen und 3 Studios

118 Sitzplätze, 22 Betten, eigener Parkplatz,  
starke und konstante Hotelauslastung und vieles mehr.  
Die Liegenschaft wurde umfassend renoviert.  
Hotelzimmer entsprechen 3-Stern-Komfort.  
Preis Fr. 1 790 000.-

Offerten unter Chiffre K 033-406868 an Publicitas AG,  
Postfach 1642, 9001 St. Gallen.

P 110309/44300

Zu vermieten im Berner Oberland  
auf Frühjahr 2000 (evtl. früher) schönes

## Bergrestaurant mit einigen Hotelzimmern

Der neue Restaurateur/Hotelier oder  
ein Wirt(ehe)paar soll/kann mitwirken  
bei der Neugestaltung/Erweiterung  
des Sommer- und Winterangebotes.

Besondere Voraussetzungen:  
Selbstständigkeit und Initiative, Liebe zur  
Natur und zu den Bergen, technisches  
Flair für die Überwachung der Strom-  
und Wasserversorgung.

Interessierte richten ihre schriftliche  
Anfrage mit den üblichen Unterlagen an  
Chiffre 108833, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

110146/398571



## Bern-Bümliz

Zu verkaufen an der Mädergutstr. 5

## Restaurant/Bar «Kleefeld»

- Bar mit separatem Eingang
- ca. 205 Sitzplätze
- grosse Gartenterrasse
- Sanierung/Umbau 1989
- im Stockwerkeigentum
- integriert in Wohn-/  
Geschäftsüberbauung
- verkehrsgünstig und  
zentral gelegen
- öffentliches Parkhaus im UG

Für weitere Auskünfte und  
eine Besichtigung steht Ihnen  
Herr K. Kaderli unter Telefon  
031 688 67 50 gerne zur  
Verfügung.

GMB Promet AG  
Waldmannstrasse 61, 3027 Bern  
Telefon 031 688 67 67  
Fax 031 688 67 68



Zu kaufen gesucht

## Hotel

30 bis 100 Betten. In den Kantonen  
Zürich, Zug, Aarau.

Offerten unter Chiffre 110394, hotel +  
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

110394/399953

Schweizer Hotelier-Ehepaar (Mitte 40) mit langjähriger  
Erfahrung in Latein- und Nordamerika suchen in der  
Schweiz

## Hotel

in Miete / Pacht oder Kauf.

Unsere Erwartungen:

- Hotel in der 3-, 4- oder 5-Stern-Kategorie
- Minimum 50 Zimmer

Offerten unter Chiffre 110296,  
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

110296/399608

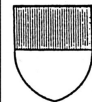
A vendre, à Genève,

## Magnifique Restaurant-Bar

700 m<sup>2</sup>, décoration exceptionnelle,  
agencement récent, chiffre d'affaires 1998  
Fr. 1 000 000.-, grand potentiel à développer,  
loyer annuel (sans charges) Fr. 183 000.-,  
prix de remise Fr. 250 000.-.

Ecrire sous chiffre T 022-681676 à Publicitas S.A.,  
case postale 3540, 1002 Lausanne 2.

P 110385/44300



LA MUNICIPALITE  
DE LA COMMUNE DE LUTRY

offre en location et en gérance

## Le Café-restaurant «Au Vieux Stand»

Dans un cadre idyllique et dominant le nouveau port, le Café-  
restaurant «Au Vieux Stand» bénéficie d'une vue panoramique sur  
le lac et les Alpes de Savoie.

Après d'importants travaux de transformation et d'agrandissement,  
la réouverture de son exploitation est prévue en juin 1999.

Il comprendra:

- au rez-de-chaussée:  
Café-restaurant de 45 places  
Terrasse couverte et chauffée de 60 places  
Terrasses extérieurs de 110 places  
Parking réservé à la clientèle 30 véhicules

- au 1er étage:  
Salle à manger et espace d'accueil 36 places  
Terrasse vitrée, couverte et chauffée 28 places

- combles:  
Un appartement de 4 pièces de 89 m<sup>2</sup>

Les investissements concernant l'agencement d'une cuisine neuve  
et moderne ainsi que ceux des salles et équipement des locaux  
sont à la charge du futur restaurateur. Facilités de financement.  
Un dossier détaillé peut être obtenu.

Tous renseignements complémentaires peuvent être demandés  
auprès de M. H.-L. Guignard, secrétaire municipal (téléphone  
021 791 11 11), ou en son absence, de M. P. Rossier, boursier  
communal (téléphone 021 791 11 15).

Les offres manuscrites, accompagnées d'un curriculum vitae,  
certificats et photographie, sont à adresser à la Municipalité  
de Lutry, Le Château, 1095 Lutry, jusqu'au 26 février 1999.

P 110477/399638



## Restaurant & Guesthouse in Australien!

DIE GELEGENHEIT:

Umständehalber zu verkaufen:  
Gut etablierter, gesunder Betrieb im  
einzigen SPA-Kurort Australiens.  
Guter Verdienst und ideal für Paar.  
Swiss Style Restaurant, ca. 45 für Paar.  
Bar + Terrasse + 4 Luxus-Bungalows  
in 200 m<sup>2</sup>-Park + Wohnung, Sundek,  
Carport, Bar-B-Q usw.

Busy Tourist Town Center 1 Std.  
von Melbourne + Airport + 10 Golf Courts.  
Preis: Sfr. 620'000.- (EK Aus 400'000.-)

Marcel Winkelmann  
DOUBLE MIT, 5 Howe St., Daylesford,  
3460 VICTORIA, AUSTRALIA  
(Tel./Fax +353 483 981)  
E-Mail: doublmit@tpg.com.au

Wegen Domizilwechsel zu verkaufen:

## Reisebüro in der Agglomeration Bern

- Modern eingerichtet, 3 Arbeitsplätze,  
ca. 100 m<sup>2</sup> Fläche, 2 grosse Schaufenster
- Beste Lage im Ort an sehr gut  
frequentierter Hauptstrasse
- Alle wichtigen Veranstaltercodes,  
Reisegarantie
- Gutes, ausbaufähiges Entwicklungs-  
potential

Nur seriöse Interessenten erhalten weitere  
Auskünfte unter Chiffre K-005-6-611419  
an Publicitas AG, Postfach, 3001 Bern.

P 110299/44300



Schweizer Hotelier-Verein  
Beratung SHV

In der Ostschweiz  
verkaufen wir im Auftrag  
ein gut eingeführtes, beliebtes

## Hotel

mit 30 Betten.

Die drei Restaurants mit  
insgesamt 120 Sitzplätzen  
sind in der Region äusserst  
beliebt und bekannt.  
Ein Bijou für jemanden, dem  
Gastgebersein im persönlichen  
Rahmen etwas bedeutet.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei

Herrn Urs Feuz  
Schweizer Hotelier-Verein  
Monbijoustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 43 42  
Fax 031 370 43 44

109383/84735

A vendre  
cti  
CONSEILS  
Raffinerie 1 2004 Neuchâtel Tél. (032) 723 08 82

## A BIENNE Immeuble de 3 appts, 4 chambres et Restaurant

- bien situé
- en bon état
- baux assurant un rendement  
net de 7.17%
- Fr. 1 300 000.-

Appelez le 079 239 84 60

P 110427/346357

Wegen Erkrankung des Besitzers  
zu verkaufen

## Ferien- und Touristenhaus

Bodenfläche 967 m<sup>2</sup>,  
drei 2- bis 3-Zimmer-Wohnungen  
und ca. 100 Liegestellen.  
Richtpreis: Fr. 500 000.-.

Sich melden bei  
Frau K. Banz  
Kinder- und Familienhilfswerk  
Seedorferstrasse 6  
6460 Altdorf  
Telefon 041 870 23 88

110125/399745



Schweizer Hotelier-Verein  
Beratung SHV

## Bad Ragaz

Im Auftrag suchen wir ein

## Mieterpaar

für kleineres Hotel mit 30 Betten  
und drei beliebten Restaurants.  
Zentral gelegen mitten in  
Bad Ragaz. Hier können Sie  
Ihre Gastgeberträume  
verwirklichen, einen persönlichen  
Kundenkreis aufbauen und  
eigene Ideen in die Tat umsetzen.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei

Herrn Urs Feuz  
Schweizer Hotelier-Verein  
Monbijoustrasse 130,  
Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 43 42  
Fax 031 370 43 44

109384/84735



Inserate per Fax  
031 370 42 23



## Alternative Baufinanzierung

# Neubau: Es geht auch (fast) ohne Bank

Im April wird in Vevey der Neubau des Hotels Pavillon eröffnet. Eigentlich nichts Ungewöhnliches, wäre da nicht die Spezialform der Finanzierung: Nicht eine Bank hat das Geld geliehen, sondern eine Pensionskasse. Letztere hat den Anbau des Hotels erstellt; der Hotelier mietet das Objekt langfristig.

RETO WESTERMANN

Das Problem ist bekannt: Seit dem Ende der Hochkonjunktur gehen die Banken bei der Kreditvergabe an Hoteliers restriktiv vor. Fünfzig bis sechzig Prozent Eigenkapital müssen Hotelbesitzer normalerweise aufbringen, und die Bruttorendite sollte 11% erreichen, damit die Bankiers ein Kreditbegehren überprüfen. Wer auch diese Hürde geschafft hat, muss ständig damit rechnen, dass die Bank bei sinkender Rendite den Geldhahn plötzlich zudreht. Viele Investito-



Das Hotel Pavillon in Vevey. Bauherr des Anbaus ist die Pensionskasse; mit Hilfe eines Bankkredits wurde die Inneneinrichtung finanziert. Foto: RW

ser verkauft und wieder zurückgemietet. Auch Hotelketten wie Hyatt sind meist eingemietet. Aktuellstes Beispiel ist das neue Grand Hyatt Hotel am Potsdamer Platz in Berlin, dessen Gebäude eigentlich Chrysler-Daimler-Benz gehört.

## Lange Vorgeschichte

Mings Absicht, es den Grossen gleich zu tun, hat eine lange Vorgeschichte. Die Grundstücke rund um sein Hotel herum gehörten ursprünglich der Stadt Vevey. Darauf stand unter anderem das Hotel Touring. Vor 10 Jahren verkaufte die Stadt das Land an Ming. Das vorhandene Hotel war aber so baufällig, dass der Hotelier es nicht renovieren und als Dependance benutzen konnte. Es wurde kurzerhand abgerissen, um Platz für einen Anbau an das bestehende Hotel Pavillon zu schaffen. Ming benötigte für seine Erweiterungspläne aber nicht das ganze freigewordene Grundstück. Deshalb verkaufte er einen Teil davon an die PKE. Diese erstellte darauf ein Wohn- und Geschäftshaus. Ming entschied sich 1993 kurzerhand, in darin enthaltenen Einzimmer-Appartements langfristig anzumieten und als zusätzliche Hotelzimmer zu benutzen.

Zuvor hatte er bereits über der einstöckigen Brasserie direkt neben dem Hotel einen Erweiterungsbau realisiert.

Das Anmieten der Appartements von der Pensionskasse brachte Ming auf die Idee, auch den noch zu bauenden Teil seines Hotels mit derselben Kasse zu realisieren.

Beim Direktor der Pensionskasse der Elektrizitätswerke Zürich (PKE), Hermann Gerber, stiess er damit auf offene Ohren. Die PKE zählt in der Schweiz zu den erfolgreichsten und wurde 1998 in einem Rating der Wirtschaftszeitung «Cash» zur Nummer 1 erkoren. Gerber gelang es, seinen Verwaltungsrat von dem ungewöhnlichen Engagement zu überzeugen. Zwei Punkte waren laut Gerber dafür entscheidend:

- Die Nachfolge innerhalb der Familie Ming ist geregelt. Damit war die nötige Kontinuität für einen langfristigen Vertrag gegeben.

- Der Standort direkt am Bahnhofplatz zählt zu den besten in Vevey. Im Vordergrund stand für den Pensionskassen-Direktor aber Ming selber als Person. «Wir haben die Fähigkeiten der Familie Ming unter die Lupe genommen, uns überzeugen lassen und investiert», sagt Gerber. Normalerweise werden Immobilien aufgrund des Ertragswertes der Liegenschaft beurteilt.

Für ihr Engagement verlangt die Pensionskasse natürlich auch Sicherheiten. Ein gegenseitiges Vorkaufrecht gehört

dazu. Falls die Pensionskasse ihren Hotelbau verkaufen will, hat Ming das Vorkaufrecht. Umgekehrt muss bei einem Verkauf der bestehenden Hotelgebäude der Familie Ming die Pensionskasse zuerst ein Angebot machen.

Zu einem kleinen Teil musste Ming zusammen mit seiner Bank dennoch selber Geld in die Hand nehmen. Durch einen Bankkredit finanzierte er rund ein Viertel der Investitionssumme für den Innenausbau. Mit der Pensionskasse als Bauherrschaft im Rücken sei es aber nicht so schwer gewesen, einen Kredit zu erhalten, sagt Ming.

## Klimatisierte Räume

Bei der Gestaltung des neuen Hauses liess die Pensionskasse dem Hotelier freie Hand. Nur der festgesetzte Investitionsrahmen setzte die Grenzen.

Entstanden ist ein modernes Hotel mit sieben Stockwerken. Im Erdgeschoss sind der Empfang, ein Fischrestaurant und ein Take Away Restaurant untergebracht. Im ersten Obergeschoss befinden sich Konferenzräume und Büros, darüber liegen drei Geschosse mit Zimmern. Im Dachgeschoss steht den Gästen eine Art Lounge und ein Fitnessclub mit Sauna und türkischem Bad zur Verfügung. Von der dort angeordneten Dachterras-

se aus geniesst man einen Rundblick über die Weinberge und den See. Alle 30 Zimmer sind mit einem 4-Stern-Komfort ausgestattet und klimatisiert. Drei von ihnen sind speziell auf die Anforderungen Behinderter ausgerichtet. Pro Stockwerk lassen sich jeweils drei Zimmer durch eine separate Tür zu einer Einheit zusammenfassen. Erschlossen werden alle Räume durch Lift und ein innenliegendes Treppenhaus, das über einen Hof mit natürlichem Licht erhellt wird.

## Es lässt sich etwas bewegen

Das Engagement von Ming und der Pensionskasse zeigt, dass sich im Hotelbau noch etwas bewegen lässt. Ein gangbarer Weg auch für andere Hoteliers? «Auf jeden Fall», findet Niklaus Ming. Hermann Gerber von der Pensionskasse ist der Meinung, dass sich Anfragen bei den Pensionskassen lohnen. Die Bedingungen seien aber je nach Kasse verschieden. Die PKE dürfe laut Statuten nur in Wohn- und Geschäftshäusern an zentraler Lage investieren. Ein Ferienhotel irgendwo in den Bergen könnte er deshalb nicht finanzieren, sagt Gerber, ein Hotel an Passantenlage in einer Innenstadt aber schon.

Bekanntlich hängt die Finanzierung neuer Bauvorhaben von den verfügbaren Krediten ab, der Finanzierungsbedarf lässt sich jedoch durch eine sinnvolle Etappierung stückeln. Ming selbst hat das Projekt innerhalb der letzten 15 Jahre in drei Etappen realisiert. «Mein Ziel war es immer, mit dem Cash-flow der fertiggestellten Etappen jeweils den nächsten Schritt zu finanzieren», sagt er. Und das scheint ihm bis jetzt gelungen zu sein.

## Zahlen und Fakten

Hotel Pavillon (nach Eröffnung des Anbaus)	
Anzahl Zimmer	84
Restaurants, Bars	6
Konferenzsäle	8
mit Total 270 Plätzen	
Plätze in Parkgarage	45
Anzahl Angestellte (inkl. Teilzeit)	50–60
Auslastung (in Prozent)	60–70
Anteil Geschäftskunden	70 %
Anteil Feriengäste	30 %
Investition Neubau mit PKE	Fr. 15 Mio.
Architektur: Nicollier und Pilloud, La Tour-de-Peilz	
Management: Familie Ming, Hotel Pavillon, Place de la Gare, 1800 Vevey	RW



nen würden deshalb gar nicht gemacht, sagt Niklaus Ming vom Hotel Pavillon in Vevey – jetzt Besitzer und Mieter zugleich.

## Finanziert durch Pensionskasse

Ming selber hat dennoch gebaut. Am ersten April wird er den Erweiterungsbau zu seinem Hotel eröffnen. Rund 15 Mio. Franken kostet das Neubauprojekt. Finanziert hat es nicht eine Bank, sondern die Pensionskasse der Schweizerischen Elektrizitätswerke (PKE) in Zürich. Im Klartext: Ming hat das Grundstück an die Pensionskasse verkauft. Diese hat ihm darauf die «Mauern» seines Hotels erstellt. Damit waren rund drei Viertel des Investitionsvolumens gedeckt. Ming mietet die Hotelmauern während 25 Jahren mit Option auf eine Verlängerung. Damit setzt Ming auf ein Konzept, das grosse Hotelketten längst kennen: Swissôtel etwa hat vor einiger Zeit seine Häu-

## Umbau Hotel Löwen, Zizers GR



## Front Cooking zaubert Atmosphäre

Nach viermonatiger Bauzeit präsentiert sich der Löwen Zizers jetzt mit einem zeitgemässen Gastronomiekonzept: Beide Gasträume sind durch eine offene Küche mit Front Cooking Line (Pasta-Kocher und Wok/ Kombi-Steamer und Salamander) verbunden. Gäste dürfen die Küchencrew bei ihrer Arbeit beob-

achten, Wünsche anbringen und fachsimplen. Im Mittelpunkt des Angebotes stehen frische Saisonspezialitäten und hausgemachte Pasta. Die Produktions- und Lagerräume befinden sich im Untergeschoss. Insgesamt bietet der Löwen etwa 180 Personen Platz. Die Umbau-

kosten (Totalsanierung inklusive Heizung und Lüftung) belaufen sich auf 1,3 Mio. Franken. Die Führung des Betriebes legte Besitzer und VR-Präsident der Löwen AG, Josef Jäger, in die Hände von Küchenchef Amedeo Tomaselli und Restaurantleiter Rick de Jong. (Foto: Werner Fetzler/zeig) CM

## Genossenschaft Mustermesse

## Bald Messe Basel AG?

Die Genossenschaft Schweizer Mustermesse Basel AG hat im Geschäftsjahr 1997/98 einen Rekordumsatz von 141 Mio. Franken (plus 4,3%) erzielt. Der Reingewinn stieg gegenüber dem Vorjahr um nicht weniger als 160% auf 4,74 Mio. Franken. Der Cash-flow zeigt allerdings ein Minus von 17% auf 24,8 Mio. Franken, was auf die grossen derzeitigen Muba-Bauprojekte zurückzuführen ist.

Diese Geschäftszahlen wären ein guter Beginn für eine Messe Basel AG, welche eine interne Arbeitsgruppe derzeit plant. Die Abschaffung der Genossenschaft würde es vereinfachen, Partnerschaften einzugehen, welche innerhalb einer Aktiengesellschaft viel attraktiver sind. «Es wäre viel einfacher und attraktiver Kooperationen einzugehen», sagt Messe-Basel-Sprecher Christian Jucker. «Eine Beteiligung an einer AG wäre für Verbände oder einzelne Messen viel profitabler». Es wäre somit möglich, dass an der IGEHO beteiligte Verbände Aktien zeichnen oder eine bereits in AG-Form vorhandene Messe wie die Orbit AG sich an der Messe Basel AG beteiligen. Auch eine mögliche Partnerschaft mit der Messe Zürich wäre viel einfacher zu realisieren. Die Vorarbeiten für eine Umwandlung in eine AG dürften noch bis

Ende Jahr gehen. Anschliessend müssen der Verwaltungsrat der Messe, die Basler Regierung, das Kantonsparlament und die Muba-GV den Plan absegnen. LA

## «Swissbau» zeigt Integrales Gebäude

Die Besucher der in diesem Jahr auf Ausbau und Haustechnik konzentrierten «Swissbau»-Messe in Basel (2. bis 6. Februar) werden bereits auf dem Messeplatz eine absolute Neuheit sehen. Unter der Bezeichnung «Eyecatcher» können sie dort ein 5geschossiges Wohn- und Arbeitsgebäude besichtigen, das beispielhaft für den neuen Komfort durch Vernetzung von Architektur, Haustechnik, Lichtführung und Gebäudehülle steht. Das Pilotprojekt zeigt, wie mit modernster Technologie und dem weltweit erstmaligen Einsatz neuartiger Materialien höchste Energieeffizienz und Nachhaltigkeit erzielt werden. Das erwartete grosse Interesse wird hohe Ansprüche an das Besucherleitsystem stellen. Es ist vorgesehen, die Morgenstunden den beteiligten Firmen und ihren eingeladenen Besuchern zu reservieren. Nachmittags sollen möglichst viele Interessierte Zugang zum Eyecatcher haben. Öffnungszeiten: Mo-Fr von 9–18 Uhr und am Samstag, dem 6. Februar von 9–17 Uhr. KJV

# Schulhotel-Kursdaten 1999 / Les dates de cours à l'hôtel-école 1999 / Le date dei corsi dell'albergo-scuola 1999

## HOTELFACHASSISTENT/INNEN / ASSISTANTS/ES D'HÔTEL / ASSISTENTE/I D'ALBERGO

### Lehrabschlussprüfungen / Examens finals / Esami finali 1999

Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola	Prüfungsort/lieu/luogo	Daten/dates/date
Schulhotel Regina I, Interlaken	Interlaken	DI 22. Juni – DO 08. Juli 1999
Schulhotel Regina II, Interlaken	Interlaken	DI 22. Juni – DO 08. Juli 1999
Schulhotel Regina III, Interlaken	Adelboden*	SO 06. Juni – SA 12. Juni 1999
	Braunwald*	SO 30. Mai – SA 05. Juni 1999
	Pontresina*	MO 07. Juni – SO 13. Juni 1999
	Interlaken	DI 22. Juni – DO 08. Juli 1999
Schulhotel Regina IV, Interlaken	Interlaken	DI 22. Juni – DO 08. Juli 1999
Sporthotel Pontresina	Pontresina	MO 07. Juni – SO 13. Juni 1999
Hotel Alpina, Braunwald	Braunwald	SO 30. Mai – SA 05. Juni 1999
Hotel Regina, Adelboden	Adelboden	SO 06. Juni – SA 12. Juni 1999
Hôtel des Alpes, Glin	Les Rasses	ma 25. mai – ve 28. mai 1999
Hôtel La Prairie, Montana	Les Rasses	ma 25. mai – ve 28. mai 1999
Hotel Innovaanza, Airolo		ottobre/novembre 1999

\* aufgeteilt nach Lehrortskanton

### Schulhotelkursdaten / Cours à l'hôtel-école / Corsi dell'albergo scuola

Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola			1999 Frühling / Printemps / Primavera				1999 Herbst / Automne / Autunno			
Regina I, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	MO	05.04.	–	FR	07.05.99	5 Wo	SO	05.09. – FR 08.10.99
	1. Lehrjahr		MO	05.04.	–	FR	07.05.99		SO	05.09. – FR 08.10.99
Regina II, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	09.05. – FR	11.06.99			5 Wo	SO	21.11. – DO 23.12.99
	1. Lehrjahr		SO	09.05. – FR	11.06.99				SO	21.11. – DO 23.12.99
Regina III, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	03.01. – FR	05.02.99			5 Wo	MO	02.08. – FR 03.09.99
	1. Lehrjahr		SO	03.01. – FR	05.02.99				MO	02.08. – FR 03.09.99
Regina IV, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	14.02. – FR	19.03.99			5 Wo	SO	17.10. – FR 19.11.99
	1. Lehrjahr		SO	14.02. – FR	19.03.99				SO	17.10. – FR 19.11.99
Sporthotel, Pontresina	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	11.04. – FR	14.05.99			5 Wo	SA	23.10. – FR 26.11.99
	1. Lehrjahr		SO	11.04. – FR	14.05.99				SO	24.10. – FR 26.11.99
Alpina, Braunwald	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	18.04. – FR	21.05.99			5 Wo	SA	06.11. – FR 10.12.99
	1. Lehrjahr		SO	18.04. – FR	21.05.99				SO	07.11. – FR 10.12.99
Regina, Adelboden	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	02.05. – FR	04.06.99			5 Wo	SA	23.10. – FR 26.11.99
	1. Lehrjahr		SO	02.05. – FR	04.06.99				SO	24.10. – FR 26.11.99
des Alpes Valdoises, Glin	2ème/1ère année	5 s	di	21.02. – ve	26.03.99			5 s	di	07.11. – ve 10.12.99
La Prairie, Montana	2ème/1ère année	5 s	di	18.04. – ve	21.05.99			5 s	di	03.10. – ve 05.11.99
Innovaanza, Airolo	1o/2o anno	5 s	me	06.01. – me	10.02.99			5 s	do	14.11. – ve 17.12.99

## SERVICEFACHANGESTELLTE/R / SOMMELIERS/SOMMELIERES / CAMERIERE/CAMERIERI

### Lehrabschlussprüfungen / Examens finals / Esami finali 1999

Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola	Prüfungsort/lieu/luogo	Daten/dates/date
Schulhotel Regina B, Interlaken	Interlaken	SA 12. Juni – MO 21. Juni 1999
Schulhotel Regina C, Interlaken	Interlaken	SA 12. Juni – MO 21. Juni 1999
Schulhotel Regina D, Interlaken (*)	Interlaken	SA 12. Juni – MO 21. Juni 1999
Schulhotel Kreuz B, Leissigen	Interlaken	SA 12. Juni – MO 21. Juni 1999
Schulhotel Kreuz D, Leissigen	Interlaken	SA 12. Juni – MO 21. Juni 1999
Hôtel La Prairie, Montana	Montana*	ma 25. mai – ve 28. mai 1999
Hotel Innovaanza, Airolo	Bellinzona	ottobre/novembre 1999

(\*) inkl. Zusatzlehre mit Lehrbeginn Herbst 1998

### Schulhotelkursdaten / Cours à l'hôtel-école / Corsi dell'albergo scuola

Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola			1999 Frühling / Printemps / Primavera				1999 Herbst / Automne / Autunno			
Regina C, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	03.01. – FR	05.02.99			kein Kurs		
Regina B, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	09.05. – FR	11.06.99			5 Wo	SO	21.11. – DO 23.12.99
	1. Lehrjahr		SO	09.05. – FR	11.06.99				SO	21.11. – DO 23.12.99
Regina D, Interlaken	2. Lehrjahr	5 Wo	MO	05.04. – FR	07.05.99			5 Wo	SO	17.10. – FR 19.11.99
	1. Lehrjahr		MO	05.04. – FR	07.05.99				SO	17.10. – FR 19.11.99
Regina D, Interlaken Zusatzlehreklasse	2. Lehrjahr	4 Wo	MO	05.04. – FR	30.04.99			4 Wo	SO	17.10. – FR 12.11.99
Kreuz B, Leissigen	2. Lehrjahr	5 Wo	SO	09.05. – FR	11.06.99			5 Wo	SO	21.11. – DO 23.12.99
	1. Lehrjahr		SO	09.05. – FR	11.06.99				SO	21.11. – DO 23.12.99
Kreuz D, Leissigen	2. Lehrjahr	5 Wo	MO	05.04. – FR	07.05.99			5 Wo	SO	17.10. – FR 19.11.99
	1. Lehrjahr		MO	05.04. – FR	07.05.99				SO	17.10. – FR 19.11.99
La Prairie, Montana	2ème/1ère année	5 s	di	18.04. – ve	21.05.99			5 s	di	03.10. – ve 05.11.99
Innovaanza, Airolo	2o / 1o anno	5 s	me	06.01. – me	10.02.99			5 s	do	14.11. – ve 17.12.99

## GASTRONOMIEFACHASSISTENT/INNEN / ASSISTANTS/ES EN RESTAURATION ET HÔTELLERIE / ASSISTENTE/I D'ALBERGO E DI RISTORAZIONE

### Schulhotelkursdaten / Cours à l'hôtel-école / Corsi dell'albergo scuola

Schulhotel/Hôtel-école/Albergo-scuola			1999 Frühling / Printemps / Primavera				1999 Herbst / Automne / Autunno			
Regina G II	3. Lehrjahr	5 Wo	kein Kurs				5 Wo	kein Kurs		
	2. Lehrjahr		kein Kurs					SO	21.11. – DO 23.12.99	
La Prairie, Montana	1. Lehrjahr		SO	09.05. – FR	11.06.99			SO	21.11. – DO 23.12.99	
	3ème année	5 s	pas de cours				5 s	pas de cours		
Innovaanza, Airolo	2ème année		pas de cours					di	03.10. – ve 05.11.99	
	1ère année		pas de cours							
Innovaanza, Airolo	3o anno	5 s	nessun corso				5 s	nessun corso		
	2o anno		nessun corso					do	14.11. – ve 17.12.99	
	1o anno		me	06.01. – me	10.02.99			do	14.11. – ve 17.12.99	

Änderungen bleiben vorbehalten und werden jeweils in der hotel + tourismus revue veröffentlicht.  
Des changements dans les dates sont possibles, mais seront publiés dans l'hôtel + tourisme revue.  
Cambiamenti delle date sono possibili, ma saranno pubblicati nella hotel + turismo revue.



## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

## Notre éditeur lance deux nouveaux titres spécialisés

En plus de l'*Hotel + tourisme* revue, publiée à 22 000 exemplaires et une chaque semaine par quelque 60 000 lecteurs, notre éditeur, la Société suisse des hôteliers, lance ce mois-ci deux nouveaux titres spécialisés: *H&G* (Hotel & Gastgewerbe) et *Café Bistrot*. Comme cela est le cas pour l'*Hotel + tourisme* revue, *H&G* comportera lui aussi une partie en français. Ce magazine, racheté l'automne dernier par la Société suisse des hôteliers, sera distribué ces prochains jours à 15 000 abonnés. Il traitera, dix fois par année, de thèmes concernant la restauration et l'hôtellerie, notamment au niveau du management. **Page 2**

## Les logos et les prospectus touristiques sous la loupe

Notre journal passe cette semaine sous la loupe les logos et les prospectus touristiques de six villes suisses: Genève, Bâle, Berne, Lucerne, St-Gall et Zurich. Cette dernière laisse une très bonne impression. Son logo est original et il est accompagné du slogan «Little big city». D'autres logos souffrent en revanche du poids des ans, notamment à Lucerne qui se démarque toutefois par un prospectus carré et non pas, comme pour les autres villes, de format A4. «Le format A4 est inconnu aux Etats-Unis et celui que nous avons choisi, une fois plié en deux, nous permet d'économiser des milliers de francs en frais postaux», note Kurt Illi, le directeur de l'OT de Lucerne. **Page 3**

## Des hôtels dans les tribunes des stades de football

La construction de nouveaux stades de football nécessite des moyens financiers que les seules recettes des spectateurs ne parviennent pas à couvrir. La parade consiste à greffer à l'intérieur de ces stades des ensembles multifonctionnels comprenant des magasins et même des hôtels comme c'est le cas à Leverkusen, en Allemagne, et à Berne, avec le nouveau stade du Wankdorf. Ce dernier disposera d'un hôtel à 3 étages de plus de 120 chambres et sera exploité par la chaîne hôtelière Ramada. Outre cet hôtel, érigé sous la tribune sud, le nouveau Wankdorf, d'une capacité de 35 000 places, comprendra des bureaux, un supermarché Coop et un cinéma multiplex. **Page 10**

## Près de 45 millions de bénéfice pour le Club Med

Le Club Med renoue avec le succès. Après avoir enregistré des pertes qui dépassaient un milliard de francs français, l'entreprise française, présente aux quatre coins de la planète et également en Suisse avec six villages-hôtels à Leysin, Villars, Pontresina, St-Moritz, Valbella et Wengen, a conclu son exercice 1998 avec un bénéfice de 171 millions de francs français, soit environ 45 millions de francs suisses. Après avoir présenté ces chiffres, Philippe Bourguignon, grand patron du Club Med et ancien sauveur d'Eurodisney, a relevé que la fin de l'année 1999 coïnciderait avec la fin de la rénovation de 66 villages-hôtels, dont celui de Villars. **Page 10**

## Nouvelle concurrence en vue pour l'hôtellerie?

La modification de la loi sur l'aménagement du territoire (LAT), modification qui sera soumise au peuple le week-end prochain, permettra à des exploitations agricoles de changer l'affectation de constructions existantes qui ne sont plus utilisées pour l'agriculture. Un des changements d'affectation le plus souvent envisagé est l'agritourisme. Faut-il pour autant s'attendre à une explosion de restaurants, de buvettes d'alpage et d'hôtels-pensions «Vacances à la ferme» si la modification de la loi devait être acceptée? L'hôtellerie traditionnelle risque-t-elle d'être menacée par cette nouvelle concurrence? Les avis sont tranchés. **Page 11**

## Promotion des offices du tourisme

## Contacts directs toujours privilégiés

Durant les mois de janvier et de février, les offices du tourisme consacrent une bonne partie de leur temps dans les foires des vacances pour présenter leurs produits. Une période importante, car, en dépit de la multiplication des instruments de promotion, leurs responsables privilégient toujours les contacts directs avec le grand public ou les clients professionnels.

HENRI JEANNERET

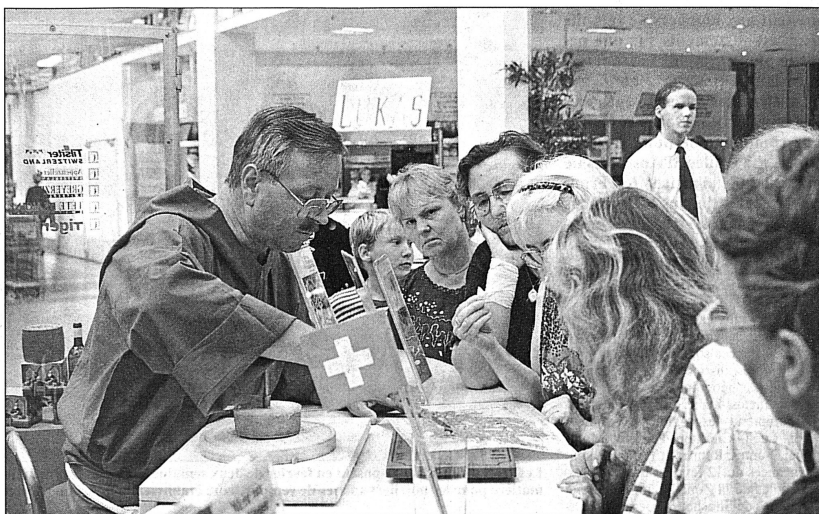
La promotion du tourisme en Suisse, qui réalise un chiffre d'affaires annuel de 20,6 milliards de francs (en 1997) et emploie directement environ 208 000 personnes est assurée par près de cinq cents offices du tourisme régionaux et locaux, à quoi s'ajoute les actions de Suisse Tourisme, des compagnies de transport, des tours-opérateurs et des agences de voyages ainsi que celles des hôtels qui en ont les moyens, ou qui se les donnent, même à petite échelle. Ce qui, à priori, ne simplifie pas la mise en place de stratégies de vente bien coordonnées du produit. En fonction de la spécificité des sites, des activités proposées et de la clientèle visée, ou encore suivant l'importance des budgets disponibles, les concepts développés par les offices du tourisme présentent logiquement des différences. Toutefois, celles constatées lors d'un sondage effectué auprès d'offices du tourisme de Suisse romande reflètent davantage une adaptation aux marchés exploités qu'une forte dissemblance d'approche.

## Assurer un contact direct

Quelles que soient leur importance et la nature de leurs marchés prioritaires, tous les offices du tourisme consultés privilégient les contacts directs. La participation à des foires et à des salons, professionnels et grand public, est considérée aussi importante pour la préservation des acquis que pour la promotion. Le choix des foires et salons sélectionnés reflète assez fidèlement la localisation et le type de clientèle majoritaire d'une destination. Pour vendre son tourisme familial, l'Office du tourisme de Charmey s'investit surtout dans les foires publiques suisses, et quelques workshops, tandis que ceux de Montreux et de Lausanne concentrent leurs efforts sur les salons professionnels étrangers, ceux de voyages d'affaires, de congrès et séminaires qui rassemblent leurs principaux clients, sans pour autant négliger les salons grand public suisses et étrangers plus axés sur le tourisme individuel.

## Rarement seuls

En Suisse, les offices du tourisme se présentent rarement seuls sur un stand, ils collaborent généralement avec des part-



Les offices du tourisme aiment tout autant être présents dans les foires grand public que dans les salons touristiques professionnels. Photo: htr

naires locaux, tels que les hôteliers, les organisateurs de manifestations ou, par exemple, le Musée olympique pour Lausanne et le Centre thermal pour Yverdon-les-Bains. A l'étranger, ils s'associent le plus souvent avec l'office du tourisme de leur canton et, hors d'Europe, quelques fois avec Suisse Tourisme ou, entre eux, sous des labels tels que «Lake Geneva Region» ou «Matterhorn State». Toujours au niveau des contacts directs, Patrick Messelher, directeur de l'Office du tourisme de Verbier, évoque le succès dans de grandes villes européennes de l'action de fidélisation «Les amis de nos

amis», une réunion d'habitues de la station accompagnés de leurs amis qui se termine par une raclette servie à 300 ou 400 convives. Pour sa part le directeur de Montreux Tourisme, Chris Zoebeli, évoque l'importance des visites individuelles aux principales agences étrangères d'incentives et de voyages. Ce que confirme Harry John, responsable du marketing de Lausanne Tourisme, en y ajoutant les visites aux grandes entreprises et le rôle positif sur l'organisation de séminaires que jouent les professeurs du CHUV et de l'EPFL, ainsi que les représentants des seize fédérations spor-

tives internationales établies dans le canton.

## Le support des médias

Les responsables de la promotion touristique n'ignorent pas l'importance des médias, comme en témoigne la disponibilité et la peine prise pour répondre à nos questions. Si le recours aux annonces publicitaires est peu conséquent, limité à la presse locale ainsi que spécialisée des marchés cibles ou lié à un événement, les efforts destinés à l'obtention de textes rédactionnels sont. L'accueil sur place des journalistes peut être la réponse apportée à leurs demandes spontanées ou provoquée par l'émission d'invitations. Responsable du marketing de Crans-Montana, Bruno Huggler a ainsi récemment accueilli quatre grandes chaînes européennes de télévision venues réaliser des émissions consacrées à la station et à ses activités. Les conférences de presse organisées à l'étranger constituent également une bonne occasion d'établir des contacts avec des journalistes. Chaque année dans une ville différente une délégation de Verbier en réunit quelques dizaines pour un repas gastronomique élaboré par Roland Pierroz. De façon moins directe, la presse participe également à la mise en valeur des événements culturels et sportifs qui rythment les saisons touristiques et combinent les creux de fréquentation. Déjà riche en événements tels que le Festival de Jazz, le Symposium TV, la Rose d'Or, etc. Montreux met actuellement sur pied un rallye de voitures anciennes stratégiquement destiné à relancer l'activité au mois d'août.

## Incontournable Internet

Tous les Offices du tourisme consultés possèdent un site Internet, depuis trois ans pour Crans-Montana Tourisme ou depuis l'été dernier à Yverdon. Qu'elle soit perçue comme un moyen de communication efficace ou comme une carte de visite parfois difficile à gérer, la présence sur le réseau est unanimement considérée indispensable. Initialement conçues comme celles d'un prospectus touristique, les pages se sont progressivement enrichies des programmes des manifestations puis des offres hôtelières, et de celles de locations d'appartements et de chalets dans les stations. C'est sans doute cette dernière prestation, et particulièrement lorsqu'elle est constamment remise à jour comme à Verbier pour le millier de résidences affichées, qui s'avère la plus productive.

Comme en témoignent les 120 000 consultations annuelles enregistrées sur le site Internet de Crans-Montana Tourisme, qui permettra prochainement les réservations directes par ce canal, à l'image de ce qui est déjà possible à Lausanne pour les hôtels. Quant à savoir si un site Internet vient s'ajouter aux supports traditionnels ou est en passe d'en remplacer l'un ou l'autre, il est encore trop tôt pour trancher. Si une réduction du tirage des prospectus est signalée à Lausanne, une l'augmentation de la demande par e-mail l'est également, confirmée par Marcel Vallotton, directeur de l'Office du tourisme d'Yverdon-les-Bains. En tous cas, et cela est réjouissant, la présence généralisée sur Internet ne réduit pas les contacts directs. **HJ**

## Nuitées hôtelières

## 3,2% de hausse l'an passé

L'hôtellerie suisse a enregistré l'an passé 31,8 millions de nuitées, soit une hausse de 3,2%, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS) sur la base des résultats provisoires. La demande indigène a atteint 13,1 millions de nuitées (+2,4%) et la demande étrangère 18,7 millions (+3,8%). Ce résultat «réjouissant» est toutefois de 11% inférieur au record de 1990. La plus forte progression de la demande est à mettre sur le compte de la clientèle britannique, soit 15% ou 216 000 nuitées. La clientèle allemande a augmenté de 3,3% (+205 000 nuitées), la clientèle américaine de 11% (+189 000) et la clientèle italienne de 13% (+109 000). Comme prévu, la demande du continent asiatique a diminué dans «des proportions importantes»: -13% ou -238 000 nuitées. Les auberges de jeunesse ont recensé 832 000 nuitées, ce qui représente une augmentation de 4,9%. Au cours du mois de décembre, le nombre des nuitées s'est élevé à 1,97 million, soit une progression de 3,8%. La demande intérieure s'est accrue de 5,9%, passant à 805 000 nuitées, et la demande étrangère de 2,3% à 1,2 million. **MH**

## Congrès et expositions

## Genève veut accroître sa capacité d'accueil

D'ici l'an 2007, Genève devrait rejoindre «le club des vingt plus importants centres d'expositions et de congrès d'Europe». C'est le message que le président de la Fondation du Palais des expositions, le conseiller d'Etat Carlo Lamprecht, délivre dans le dernier numéro du bulletin d'information de Palexpo-Genève. Carlo Lamprecht fait remarquer que Palexpo met déjà à disposition une surface d'exposition de 90 000 m<sup>2</sup>, sous un même toit. «Ce qui en fait l'un des centres les plus compacts au monde», dit-il. Soucieux de promouvoir le tourisme d'affaires, le gouvernement genevois a prévu un projet d'agrandissement de Palexpo en deux étapes. Ainsi, d'ici 2003, soit pour le Salon de l'automobile et Telecom, il financera la construction d'une nouvelle halle qui portera la surface disponible à 115 000 m<sup>2</sup>, soit une augmentation de 28%. La seconde étape portera sur la construction, dans cette nouvelle halle, d'un centre d'accueil, de «plusieurs» salles de réunion, d'un auditorium de 2500 places, et d'un restaurant supplémentaire de 300 places. **MH**

## MÉLI-MÉLO

Château-d'Ex: la semaine de ballons perturbée par le météo. Les activités aéronautiques de la 21e Semaine internationale de ballons à air chaud, qui s'est tenue la semaine dernière à Château-d'Ex, ont été passablement perturbées par les mauvaises conditions météorologiques. Aux chutes de neige ont succédé les vents, empêchant le décollage des ballons. Seul le premier week-end fut

finallement favorable. Quelque 35 000 personnes s'étaient déplacées pour admirer les 80 montgolfières, provenant de 17 pays, qui s'étaient inscrites à cette compétition. Diverses manifestations populaires, dont une fête nocturne, ont toutefois animé la station. La prochaine édition de la Semaine internationale de ballons aura lieu du 22 au 30 janvier 2000. **MH**

## RECLAME



MICROS-FIDELIO

Hôtel Beau-Rivage Palace, Lausanne

Produits Micros-Fidelio de  
Check-In Data 021 632 91 00.  
Chez eux chez les meilleurs.

CHECK IN DATA

Clientèle touristique française

## Vacances de février: un filon à exploiter

Les vacances de février, appelées également vacances de ski, permettent aux hôteliers de remplir leurs établissements sur une période plus ou moins longue. Encore faut-il pour cela connaître les différentes dates de vacances des marchés émetteurs et établir une campagne de publicité bien ciblée. La Vallée d'Aoste essaie par exemple d'attirer les Français avec des slogans bien conçus qui peuvent aussi très bien convenir aux stations romandes.

LAURENT MISSBAUER

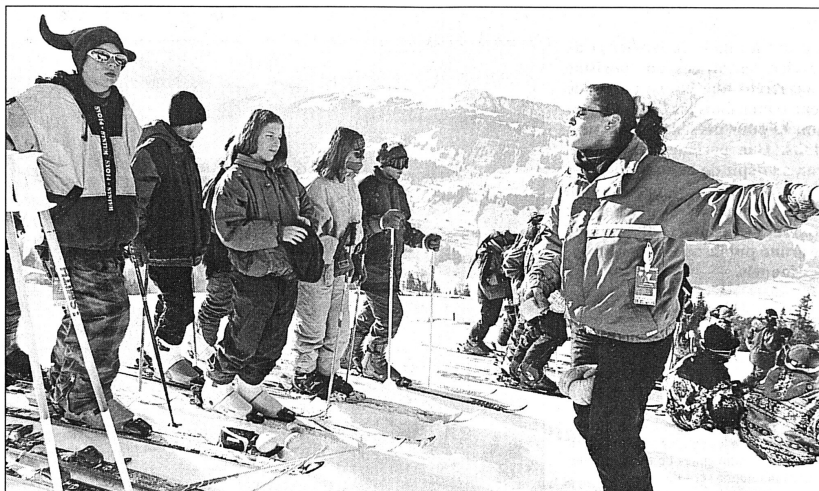
Les écoliers français disposent de deux semaines de vacances au mois de février. Or, ces vacances sont réparties sur trois périodes bien distinctes en fonction de trois zones géographiques également bien distinctes. Les écoles de la zone A, qui comprend les régions de Nancy-Metz, Caen, Clermont-Ferrand, Montpellier, Nantes, Rennes et Toulouse, sont en vacances du 12 février au 1er mars. Les écoles de la Zone B, qui comprend les régions de Strasbourg, Besançon, Dijon, Reims, Rouen, Lyon, Lille, Aix-Marseille, Amiens, Limoges, Nice, Orléans-Tours, Poitiers et Toulouse, sont quant à elles en vacances du 5 au 22

### Dates des vacances: où faut-il s'adresser?

Où peut-on obtenir les dates des différentes vacances scolaires? Le Département Touristik et Schulwerbung de la société Mosse-Annoncen AG, à Zurich, a publié, en collaboration avec Suisse Tourisme, une feuille, très pratique, qui recense toutes les dates des vacances scolaires de l'année.

Outre les dates des vacances scolaires françaises, avec ses trois zones bien distinctes, figurent également les dates des vacances scolaires de Belgique, du Danemark, de l'Allemagne, de la Grande-Bretagne, de la Finlande, de l'Italie, des Pays-Bas, de la Norvège, de l'Autriche, de la Suède et de l'Espagne. Cette feuille, qui comporte également les dates des vacances scolaires de Suisse, canton par canton, peut être obtenue contre l'envoi d'une enveloppe adressée déjà affranchie à: Mosse-Annoncen AG, Touristik- und Schulwerbung, Holbeinstrasse 30, Postfach, 8022 Zurich.

Relevons enfin qu'un tableau synoptique des vacances scolaires suisses est disponible gratuitement aux guichets de l'Automobile Club de Suisse et du Touring Club de Suisse. LM



Les écoles françaises disposent en février de deux semaines de vacances réparties sur trois périodes différentes. Il y a donc matière pour les hôteliers suisses de remplir leurs établissements sur une période plus ou moins longue. Photo: asl

février, alors que celles de la zone C, qui comprend les régions de Bordeaux, Créteil, Paris et Versailles sont en vacances du 19 février au 8 mars. A titre informatif, on précisera encore que la clientèle française de notre pays provient avant tout de l'Est de la France (Bourgogne-Franche-Comté, Rhône-Alpes), de l'agglomération parisienne et du nord de la France (Lorraine, Alsace, Champagne).

### Pas de queues en février

La connaissance de ces différentes dates de vacances permet donc de mener une campagne de publicité bien ciblée. C'est

le cas notamment de la Vallée d'Aoste qui, parmi les différents arguments qu'elle avance pour attirer chez elle les vacanciers français, a notamment lancé le slogan suivant: «Nous, on n'aime pas faire la queue, surtout pendant les vacances françaises. Dans la Vallée d'Aoste et dans toute l'Italie, il n'y a en effet pas de vacances scolaires en février.» Cet argument peut également être repris en Suisse. Du moins en partie. Le Parisien, qui est en vacances du 19 février au 7 mars et qui souhaite passer une semaine de vacances de ski dans les Alpes vaudoises, ne trouvera, par

exemple, aucun élève vaudois sur les pistes pendant la semaine du 28 février au 7 mars. Même constat pour l'Alsacien, en vacances du 5 au 22 février, qui viendra skier en Valais pendant la semaine du 6 au 13 février.

Cette particularité n'a bien entendu pas échappé à la représentation de Suisse Tourisme à Paris qui a lancé, sur une période comprise entre la mi-janvier et la fin du mois de janvier, plusieurs opérations promotionnelles. «Nous avons acheté des bandeaux publicitaires en bas de page dans trois grands quotidiens français, à savoir le Figaro, les Dernières

Nouvelles d'Alsace et le Monde», explique Bernard Delaloye, responsable des relations avec la presse à la représentation de Suisse Tourisme à Paris.

### Toujours plus de retardataires

Les bandeaux publicitaires précédemment évoqués comportent le slogan suivant: «Les Suisses ne prennent pas de vacances, pourquoi?». Suisse Tourisme Paris a en outre poursuivi cette année une campagne d'affichage lancée la saison dernière dans le métro avec Reducteur «Enfin, nous avons organisé, du 14 au 17 janvier, à Verbier et à Haute-Nendaz, un voyage de presse sur le thème du domaine skiable des Quatre-Vallees pour des journalistes français dont nous savons pertinemment que plusieurs d'entre eux publieront des articles avant les vacances de février», ajoute Bernard Delaloye. «Par ce biais, nous pouvons toucher les retardataires, ceux qui choisissent leurs vacances au dernier moment, et qui sont, au fil des années, toujours plus nombreux», conclut le responsable des relations avec la presse de Suisse Tourisme. Pour les hôteliers, qui estiment qu'il est désormais trop tard pour effectuer une campagne de publicité pour cette année encore, nous publions, ci-dessous, les dates des vacances de février de l'an 2000.

### Les dates des prochaines vacances de février

Les hôteliers qui possèdent encore quelques chambres de libre pour les prochaines vacances scolaires françaises de février peuvent mettre sur pied des campagnes de promotion de dernière minute dans les quotidiens, dans les hebdomadaires ou sur le télé-text, celui de TV5, par exemple. Ils peuvent également contacter le service Last Minute de la Société suisse des hôteliers. Comme gouverner (un hôtel), c'est prévoir, il est bon de prendre d'ores-et-déjà note des dates des vacances scolaires françaises pour l'hiver 2000.

**Février 1999** – France: 12 février–1er mars (zone A), 5–22 février (zone B), 19 février–6 mars (zone C). Suisse romande: 20–28 février (Vaud), 13–21 février (Valais, Fribourg, Jura et Genève), 28 février–7 mars (Neuchâtel). **Février 2000** – France: 18 février–5 mars (zone A), 11–27 février (zone B), 4–20 février (zone C). LM

Note: la zone A regroupe les académies de Caen, Clermont-Ferrand, Grenoble, Lyon, Montpellier, Nancy-Metz, Nantes, Rennes et Toulouse. Zone B: Aix-Marseille, Amiens, Besançon, Dijon, Lille, Limoges, Nice, Orléans-Tours, Poitiers, Reims, Rouen et Strasbourg. Zone C: Paris, Bordeaux, Créteil et Versailles.

## La Vallée d'Aoste: ses arguments

La Vallée d'Aoste possède de nombreux points communs avec la Suisse romande. On en veut pour preuve la récente campagne de publicité que l'Office du tourisme valdôtain a lancée en France. La plupart des slogans et des arguments avancés dans cette campagne conviennent en effet aussi à la Suisse romande. Ils peuvent certainement donner des idées aux hôteliers et aux autres prestataires touristiques romands qui entendent s'attirer la sympathie de la clientèle française et c'est la raison pour laquelle nous les reproduisons, ci-dessous, accompagnés, le cas échéant, d'arguments plus spécifiques à la Suisse:

– «Nous, on n'aime pas faire la queue, surtout pendant les vacances fran-

çaises». Les dates publiées ci-contre permettent de voir quand les vacances scolaires françaises ne coïncident pas avec les vacances scolaires suisses.

– «A seulement 6 heures de Paris, c'est pas plus loin qu'ailleurs, mais c'est quand même ailleurs». En Suisse romande, c'est même encore plus près!

– «Moi, je préfère la glisse plaisir, avec du cadre et du choix, pas le genre usiné à ski». Sous-entendu, je n'aime pas les stations françaises construites de toutes pièces, je préfère les villages authentiques tels qu'on peut encore les trouver également en Suisse.

– «Huit bases d'hélicoptère: un des grands atouts de la Vallée d'Aoste!» Contrairement à la Suisse, la pratique de l'hé-

liski est en effet interdite en France.

– «Ici, on skie dans le grand. Le Mont-Blanc, le Cervin et le Mont-Rose». Ces deux dernières montagnes sont suisses. Quant à la première, on la voit très bien depuis de nombreux domaines skiables de Suisse romande!

– «Quand on te parle français, mais avec le sourire, tu te dis que tu as bien fait de venir». Un argument que l'on peut aussi ressortir en Suisse. Notamment depuis que de nombreux hôtels, écoles de ski et entreprises de remontées mécaniques ont reçu le label pour un accueil de qualité.

– «Vallée d'Aoste: notre cœur bat en français!» En Suisse romande aussi... LM

Transports à câbles

### Parution d'une nouvelle publication

L'Association suisse des entreprises de transport à câbles (ASC) fera paraître à mi-mai le premier numéro de son nouveau magazine. Intitulé «TOP», ce magazine remplacera la revue «Tour» dont la parution avait cessé en décembre dernier, pour des raisons financières, après cinquante ans d'existence. Il sera édité par l'ASC uniquement et non plus, comme «Tour», en collaboration avec l'Union des transports publics (UTP). Il sera consacré au tourisme en montagne, et, partant, aux activités des entreprises de transport à câbles. Il s'adressera au public, client de ces entreprises. En format A4 et en quadrichromie, «TOP» paraîtra quatre fois par an, contre dix pour la revue «Tour». Son tirage sera de 45 000 exemplaires (20 000 pour «Tour») et sera notamment distribué aux quelque 7000 membres du Club des Choucas de l'ASC, aux anciens abonnés de «Tour», aux écoles, aux guichets des sociétés membres de l'ASC et des sociétés de l'UTP. Deux éditions sont prévues: une en allemand, l'autre en français. La responsabilité de leur parution incombe au responsable du service de presse de l'ASC, Andreas Staeger. MH

Suisseair

## Franchisage «à grande échelle» en vue

Suisseair envisage de se lancer «à grande échelle» dans le franchisage de sa marque. Les premiers pas ont été accomplis avec la mise sur pied, en décembre, du concept Suisseair Express. Ce mode de faire, nouveau pour la compagnie helvétique, devrait permettre à Suisseair de prendre de l'ampleur tout en évitant une forte expansion des coûts.

MIROSLAW HALABA

«Il s'agit de faire croire que la compagnie sans ajouter des coûts énormes au bilan», explique le responsable du projet, Mark Ellinger, dans le dernier bulletin d'information de SAirGroup. La compagnie devrait construire son projet sur les expériences qu'elle récolte actuellement avec un concept hybride Suisseair Express. Depuis décembre, en effet, les clients se voient proposer des vols entre Zurich et Venise et entre Zurich et Bologne effectués par la compagnie anglaise Debonair pour le compte de Suisseair et son partenaire italien Air One et ce, sous le nom de Suisseair Express. Les

passagers sont accueillis par des hôtes «portant des accessoires de style Suisseair». Ils reçoivent la Gazette et l'horaire Suisseair, ainsi que les boissons et la nourriture propres aux vols Suisseair. Les opérations avec Debonair, considérées comme prototype de franchisage, ont fait l'objet d'un accord spécial qui restera en vigueur jusqu'à la fin de l'horloge d'hiver.

### Recherche d'accords

Bien décidée à introduire le franchisage «à grande échelle», la compagnie helvétique est actuellement à la recherche d'accords avec «différentes petites compagnies européennes». Pas n'importe quelle compagnie, bien entendu. «Nous devons être francs sur ce qu'est le franchisage. C'est une manière d'étendre la marque sans la compromettre. Nous ne concluons des accords de franchisage qu'avec des compagnies de qualité», déclare Mark Ellinger. Les choses ne devraient pas traîner. Un premier accord devrait, en effet, entrer en vigueur en même temps que le prochain horaire d'été, soit à fin mars. Trois avions Suisseair Express, voire davantage, pourraient ainsi desservir l'Italie du Nord.

En confiant l'exploitation de certaines lignes du réseau court-courrier à un franchisé, Suisseair pourra affecter la capacité de sa flotte au trafic long-courrier. Mark Ellinger fait remarquer que des ac-

### Franchiseur et franchisé

Quelles sont les caractéristiques du franchisage que Suisseair s'approprie à pratiquer? Suisseair l'explique dans son dernier bulletin d'information SAirGroup News. Le franchiseur, donc Suisseair, fait équipe avec un opérateur plus petit, le franchisé, pour desservir des créneaux qui ne pourraient pas être desservis de façon rentable par lui. D'une manière générale, cela implique des avions de moins de cent sièges effectuant du trafic de desserte pour les vols long-courrier. Le franchisé assume le risque commercial pour les lignes sous contrat, mais vole sous la marque de Suisseair. Dans le cas d'un contrat de location, le franchiseur assume la responsabilité commerciale, mais ne bénéficie pas de la reconnaissance de la marque puisque le loueur effectue les vols sous ses propres couleurs. MH

cords de franchisage offrent un potentiel d'affaires pour d'autres sociétés du groupe, Gate Gourmet, par exemple.

### Nécessité européenne

Parmi les raisons qui ont conduit à la création de Suisseair Express, il faut relever en particulier les nécessités européennes. L'accord bilatéral sur le trafic aérien entre la Suisse et l'Italie autorise Suisseair à desservir quatre destinations italiennes. Les destinations supplémentaires, écrit la compagnie, doivent être desservies en collaboration avec un transporteur italien et avec un équipement enregistré dans l'Union européenne. Ne pouvant plus desservir, comme auparavant, les lignes Zurich-Venise et Zurich-Bologne avec Crossair, Suisseair s'est résolue à travailler avec Debonair pour satisfaire l'exigence européenne. Suisseair indique par ailleurs qu'elle «surveille de près» les activités d'Easynet et qu'elle examine les possibilités de voler un jour à destination et au départ de l'aéroport londonien de Stansted. Les contrats de franchisage peuvent en effet prendre diverses formes dont une variante simplifiée telle qu'elle est offerte par la nouvelle sous-marque de British Airways, GO, et par Easynet.



## Ville de Fribourg

## L'OT fête son 100e anniversaire

Créée en 1899, dans le «but de s'intéresser à toutes les questions se rattachant au développement et à la prospérité de Fribourg, dans les domaines économiques, intellectuels et artistiques», la Société de développement de Fribourg fête cette année son centenaire, auréolée de sa nouvelle appellation «Fribourg Tourisme». Deux dates importantes ont marqué ce siècle d'existence: 1971, avec la professionnalisation de l'Office du tourisme, et 1992, avec la création de l'Association touristique de la région de Fribourg. Aujourd'hui, l'organisme présidé par *Lorenzo Gerber* et dirigé par *Albert Bugnon* compte 600 membres, traite plus de 50 congrès par année et annonce, pour 1997, 99 030 nuitées dans l'hôtellerie et 69 800 dans la parahôtellerie, ainsi que 108 000 entrées dans les musées.

Au chapitre des événements prévus pour marquer ces cent ans, outre la publication d'une plaquette, l'édition d'une nouvelle affiche et une exposition rétrospective à la Bibliothèque cantonale et universitaire, il y a lieu de signaler un week-end (19/20 juin 1999) sur «le tourisme à Fribourg» avec, au programme, une journée portes ouvertes (hôtels, restaurants, salles de réunions) avec des stands d'information (OT, UFT, SSH fribourgeois, Gastrofribourg, etc.), ainsi que des visites culturelles et des tours de ville à pied, en car et en petit train touristique... Relevons encore que Fribourg Tourisme aura le privilège d'abriter les Journées suisses des vacances et l'Assemblée générale de Suisse Tourisme, du 8 au 10 avril, à Forum Fribourg. JS

## Pays de Fribourg

## Pas de révolution, une structure douce

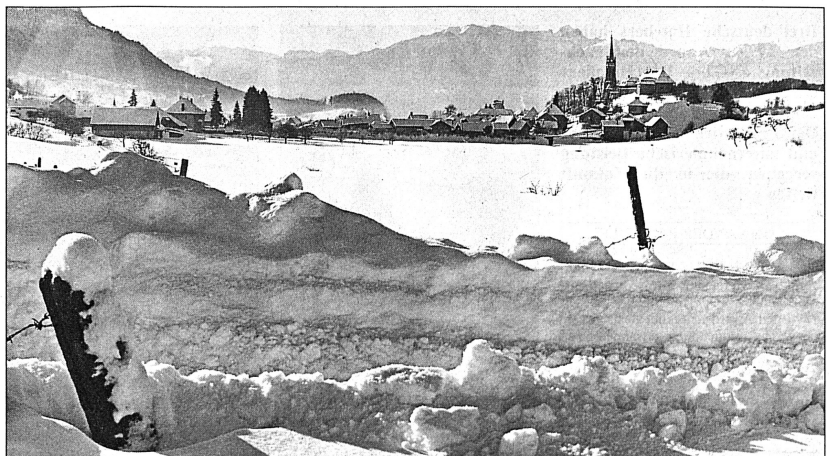
La révolution primitivement prévue pour doter le Pays de Fribourg d'une nouvelle structure de marketing touristique n'aura pas lieu. On a opté pour des principes de collaboration et de partenariat correspondant mieux à la typologie d'un canton touristique dont il faut promouvoir la diversité et l'attractivité. Stratégie, Deskline et qualité sont aussi à l'ordre du jour.

JOSÉ SEYDOUX

Le tourisme fribourgeois, dont l'apport économique est estimé à quelque 700 millions de francs, conserve une structure en tous points conforme à la Loi cantonale sur le tourisme. Dès l'an 2000 cependant, la subvention de l'Etat à l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) se transformera en mandat de prestations. Quant au Fonds d'équipement touristique, il voit ses ressources annuelles s'accroître de 400 000 francs grâce à une affectation partielle du produit des patentes de restaurant. Le président de l'UFT, *André Genoud*, se félicite de la professionnalisation des offices du tourisme, acquise par l'expérience ou par une formation ad hoc. Aujourd'hui, les associations touristiques régionales (ATR) en place concernent la ville de Fribourg et ses environs, la Gruyère, la Glâne-Vevayse, Estavayer-le-Lac et sa région, ainsi que la Haute-Singine, tandis qu'une association moratoise se dessine à l'horizon.

## Nouveau centre de prestations

Sur la base de l'organisation générale actuelle, l'UFT met en place un concept de marketing «Pays de Fribourg vacances» (appellation provisoire) basé sur la liberté d'action des régions constituées et un meilleur partenariat. Le concept marketing, proposé en son temps par la Fédération suisse du tourisme passe donc à la trappe: «Vous pouvez faire une croix dessus, parce que les trois destinations indépendantes proposées n'ont pas une taille critique suffisante», a déclaré *Erich Bapst*, en présentant le nouveau système conçu par l'UFT, peu favorable non plus



Le canton de Fribourg, ici Châtel-St-Denis, bénéficiera d'un nouveau concept de marketing touristique basé sur la liberté d'action des régions. Photo: UFT

à la solution neuchâteloise jugée trop centralisatrice. Plus simplement, le canton de Fribourg procède à une nouvelle répartition des tâches, avec des plates-formes pour quatre gammes de produits (Préalpes, centre, lacs, produits de réseau) dans l'optique de développer un tourisme de

séjour. Tous ces produits sont élaborés, comme jusqu'à présent, par les OT et les ATR. Une nouvelle commission des ventes, au sein de l'UFT, les proposera à des revendeurs, tours-opérateurs, SDM, etc. Le plan marketing sera défini d'ici à cet été, les intéressés auront jusqu'à fin août pour y souscrire avec leurs produits,

les actions sur le terrain commençant en l'an 2000. Ainsi, les OT, outre leurs rôles d'accueil, d'information et d'animation, sont confirmés dans celui de producteur-réalisateur-vendeur de produits finis ou élaborés à la carte, et l'UFT devient aussi un centre de prestations pour ses partenaires.

## Présence et qualité

Au cours de son assemblée des présidents élargie, l'UFT a annoncé qu'un bureau d'informations spécial sera installé à Morat durant l'Expo.01 et que le futur Restoroute de Lully/Estavayer-le-Lac, dont l'ouverture sur l'A1 est prévue pour avril 2001, comportera une Maison du Tourisme, avec une présentation des produits régionaux du tourisme de l'agriculture et de l'artisanat.

Lors de cette rencontre, l'AT de la Gruyère et l'AT de la Haute-Singine (sur les 22 Fribourgeois ayant déjà suivi le cours de «Quality coach») se sont vu remettre le Label de qualité niveau 1 décerné par Suisse Tourisme. Un tel cours sera mis sur pied, à l'instigation de Gastrofribourg, les 28 et 29 septembre 1999.

## Deskline en évaluation

Le système d'information et de réservation Desklinefait actuellement l'objet d'une procédure d'évaluation au sein de l'UFT. Celle-ci désire mettre en place la colonne vertébrale du tourisme fribourgeois, avec des périphéries dans les OT du canton. Quant à SDM, le système a été présenté comme un distributeur supplémentaire, genre de tours-opérateur spécialisé sur la Suisse qui achète et vend des prestations et des produits. «A l'évidence», a déclaré *Jacques Dumoulin*, directeur de l'UFT, «le canton de Fribourg a un intérêt absolu d'être intégré à un réseau informa-

tisé national, afin que d'autres puissent procéder à des réservations chez nous et que nos hôtes puissent en faire autant ailleurs.» Du scepticisme ambiant, il apparaît que, si l'on accepte ces nouvelles technologies, on craint par contre la multiplication forcée de coûteuses des intermédiaires, pour réserver des logements ou pour acheter des produits forfaitaires. Les options à prendre devront encore se justifier pour un tourisme fribourgeois condamné, du moins pour l'instant, à travailler essentiellement sur des marchés de proximité. JS

## MÉLI-MÉLO

British Airways: vol Birmingham-Geneve avec un partenaire franchisé. British Airways va réduire de plus de deux heures la durée du voyage entre Birmingham et Genève à partir du 1er février, a indiqué la compagnie britannique. Cette réduction de la durée du voyage s'explique par l'introduction de douze liaisons directes par semaine. Ces liaisons directes seront desservies par un avion de 50 places de Maersk Air, un partenaire franchisé de British Airways. LM

## Salon des vacances de Zurich

## Présence neuchâteloise remarquée

L'Expo.01 approche à grands pas. Tourisme neuchâtelois en est parfaitement conscient et a frappé un grand coup au Salon des vacances de Zurich. Un stand beaucoup plus grand que d'habitude et l'invitation, samedi, d'une cinquantaine de représentants des pouvoirs politiques du canton, a permis aux prestataires touristiques neuchâtelois de ne pas passer inaperçus.

LAURENT MISSBAUER

Tourisme neuchâtelois a mis les petits plats dans les grands à l'occasion du Salon des vacances qui s'est tenu la semaine dernière à Zurich. Présents pour la sixième année consécutive à Zurich, les responsables touristiques du canton de Neuchâtel avaient en effet loué cette fois-ci un stand beaucoup mieux situé et surtout beaucoup plus grand que l'année passée: «D'une surface de 155 mètres carrés en 1998, nous sommes passés cette année à 362 mètres carrés. Nous avons repris en fait le stand qui était occupé l'année dernière par l'Office national autrichien du tourisme», explique *Philippe Streiff*, directeur adjoint de Tourisme Neuchâtelois.

Cette surface d'exposition, beaucoup plus importante que par le passé, a permis à Tourisme neuchâtelois d'installer au milieu du stand une chambre d'hôtel modulaire de la société Ecologia. Le message de «Pays de Neuchâtel, pays de l'Expo.01» était ainsi on ne peut plus explicite pour attirer les visiteurs zurichois. Une autre attraction a été le restaurant neuchâtelois - d'une cinquantaine de

places - qui a servi tout au long des quatre jours d'exposition de nombreuses spécialités cantonales, à commencer par le saucisson neuchâtelois au pinot noir et le jambon cuit dans l'asphalte des mines de Travers. «Nous avons connu un tel succès, que nous avons été un peu débordés. Notamment le premier jour, où nous avions sous-estimé l'engouement suscité par notre restaurant auprès du public», note *Matthias von Wyss* (Hôtel-Restaurant de l'Aigle à Couvet), responsable, avec *Christophe Challandes* (Restaurant Le Raymond à La Chaux-de-Fonds), du restaurant neuchâtelois du Salon des vacances de Zurich.

## L'accent sur la convivialité

Responsable des marchés suisses allemands et hollandais à Tourisme neuchâtelois, *Tania Humair* s'est quant à elle félicitée de la convivialité du stand neuchâtelois, entièrement ouvert, avec trois coins d'informations touristiques et dif-

férents points de dégustation et de vente de produits du terroir: vins, champagnes, fromages, charcuterie, yogourts et autres chocolats. La convivialité était également de mise sur le stand de l'Office du tourisme du canton de Vaud où l'accent était mis sur la prochaine Fête des Vignerons.

A l'instar de l'Autriche au Salon des vacances de Berne, le stand des «Auberges de jeunesse suisses», marque désormais protégée, proposait une garderie d'enfants. Cela, afin de faire passer le message que les auberges de jeunesse s'adressent également aux familles et non plus exclusivement aux routards. A défaut de garderie, l'Autriche proposait cette fois-ci aux enfants un mur de grimpe qui a connu un joli succès. Même constat pour le voyage organisé qui a permis à une cinquantaine de représentants des pouvoirs politiques du canton de Neuchâtel de constater de visu les efforts de promotion de Tourisme neuchâtelois.

Philippe Streiff, Matthias von Wyss et Tania Humair (de g. à dr.), trois des principales chevilles ouvrières du stand de Tourisme neuchâtelois au Salon des vacances de Zurich.

Photo: Laurent Missbauer



## FORUM

## Etes-vous thalasso ou wellness?



Pascale Gargantini, Directrice du Salon des vacances de Genève

Le problème n'est plus aujourd'hui de savoir si les idées sont liées, complémentaires ou si elles n'ont rien à voir. En matière de développement touristique, le bien-être lié à l'eau sous toutes ses formes est devenu bien autre chose qu'une mode. Et pour les stations touristiques, c'est d'abord la garantie de l'allongement de la saison. La fin du siècle dernier a ouvert les voies du thermalisme et des campagnes publicitaires «Allez aux eaux». Quant à la thalassothérapie moderne, elle est née à Quiberon et a, sans nul doute conduit à la nouvelle réflexion sur le tourisme lié à la santé.

C'est assurément par la thalasso - remarquez que l'on dit thalasso pour éviter le rapprochement avec le tourisme pur s'est fait le plus sentir. Les centres se trouvent obligatoirement en bord de mer (notion de vacances). L'eau doit être fraîchement pompée, il est donc exclu d'appeler centre de thalasso un établissement qui se trouverait à l'intérieur d'un pays. Les centres thermaux - ou les stations qui les abritent - ont connu de très grosses chutes de fréquentation, en même temps qu'un fort vieillissement de la clientèle, et ils n'ont dû leur salut qu'à une véritable révolution «culturelle» et

à une communication sur la remise en forme.

La Suisse est-elle très branchée thalasso? Oui et... non! Deuxième clientèle des centres de thalasso après la France, la Suisse est coupée en deux. Si beaucoup de Romands font à Quiberon, à Biarritz, à Carnac et en Tunisie (deuxième concentration de centres de thalasso), de nombreux Suisses allemands ignorent tout du sujet. A tel point que l'on a pu entendre des Allemands demander, il y a quelques jours, à un voyageur romand qui exposait au salon du tourisme de Berne: «Thalasso? Mais c'est où ce pays?»

En fait, comme les Allemands, les Suisses allemands privilégient plutôt le wellness, le thermalisme et les centres de remise en forme dans leur pays. Ils comprennent mal ce qui se cache derrière la thalasso et auraient même tendance à se dire que c'est bien cher pour recevoir de l'eau de mer qui est gratuite au bord de la plage.

En fait, on s'aperçoit que pour attirer la clientèle francophone, il importait, n'en déplaise aux esthètes, d'effacer tout ce qui pouvait laisser sous-entendre une quelconque thérapie, alors que la présence d'un médecin et le contrôle des types de soins sont indispensables. L'accent doit au contraire être mis sur la santé pour convaincre Allemands, Autrichiens ou Allemands. Mais les spécialistes du marketing touristique savent qu'il suffira d'adapter le discours... Un petit tour dans les foires touristiques de Suisse permettra de s'en convaincre. Ce ne sont certainement pas les différents prestataires spécialisés dans le tourisme de bien-être, qu'ils soient suisses ou étrangers, qui nous contrediront!

Deutschland: Hoteliers des Jahres 1999

## Dreimal persönliche Leistung

Drei deutsche Hoteliers haben den 1999er Award der Fachzeitung «NGZ – Der Hotelier» erhalten: Monika Hauer, Otto Lindner jun. und Alois Hartl. Der Preis wird für persönliche und unternehmerische Leistung vergeben, die in die Zukunft weissen will.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Verlagsgruppe Deutscher Fachverlag als Herausgeberin der Fachzeitschrift «NGZ – Der Hotelier» vergibt seit 1990 den Award «Hotelier des Jahres». Die 99er Auszeichnung gewannen Ende Januar Monika Hauer, Hotelière der «Wutzschleife», Rötze-Hillstett, Otto Lindner jun., Lindner Hotels AG, Düsseldorf (mit Betrieben auch in der Schweiz), Der Special Award ging an Alois Hartl, Initiator des grössten deutschen Resort-Komplexes in Bad Griesbach.

Die Preisträgerin Monika Hauer hat mit ihrem Gedanken vom exklusiven Resort Hotel als ganzheitliches Modell auf sich aufmerksam gemacht. Als sie das Hotel vor neunzehn Jahren übernahm, war die «Wutzschleife» eine Pension, die Monika Hauer mit ihrem Mann Josef in eine Ferienanlage mit Tagungsstätte umwandelte. In den letzten Jahren wurden dann die bisher eigenständigen Bereiche ihres Hotels, Tagung, Wellness, Ferienanlage, Golfplatz und Hotel, unter dem Dach Natur-Resort-Kultur, neu zusammengefasst. Heute zeichnet sich der 5-Stern-Familienbetrieb mit seinen 70 Mitarbeitern durch ein breites Angebot, vor allem jedoch durch Gastfreundschaft aus. Bei einer Belegungsquote von 68% mit einem 76-Zimmer-Haus und 159 Apartments, einem Durchschnittspreis 175 DM netto, erwirtschaftete die «Wutzschleife» im vergangenen Jahr einen Umsatz von 8 Mio. DM (+11% gegenüber 1997).

### Dachmarke zählt

Otto Lindner jun (36), ist an der Spitze der Hotelgesellschaft Lindner Hotels



Monika Hauer, Hotelière der «Wutzschleife» und Hotelière des Jahres der Fachzeitschrift «NGZ-Der Hotelier».

AG, Düsseldorf, verantwortlich für zehn Hotels sowie drei Boardinghouses in Deutschland und der Schweiz. Er hat der Hotellerie durch seine ungewöhnlichen Konzepte und unkonventionellen Expansionsvorhaben richtungsweisende Impulse gegeben. Als Lindner vor acht Jahren den Vorstandsvorsitz des Düsseldorfer Familienunternehmens übernahm, stand für ihn die Positionierung des Namens Lindner als Marke im Mittelpunkt. Diesen Weg hat er konsequent verfolgt und aus einer Ansammlung von Einzelhotels ohne Dachmarkenkonzept eine Hotelgruppe mit unverwechselbarem Markenprofil und individuellen Produkten entwickelt. 1998 erwirtschafteten die deutschen Lindner Hotels rund 8,5 Mio. DM mehr als im Vorjahr.

Die Hartl Resort Hotels sind Teil der Hartl Holding AG, zu der unter anderem Thermalanlagen und ein Golf-Resort mit neun Golfplätzen unterschiedlicher Grösse gehören. Die Bezeichnung «Hotelier» trifft folglich nur auf einen Teil seines Schaffens zu, weshalb die Jury das Gesamtprojekt mit dem



Otto Lindner jun., ebenfalls von der NGZ als Hotelier des Jahres 1999 ausgezeichnet. Fotos: NGZ

«Special Award Hotelier» des Jahres 1999 ausgezeichnet. Die Leistungen der Hotels von Bad Griesbach sind entscheidend für den grossen Erfolg. Die Resorts Thermen, Mineralquellen und Golf sollen in Zukunft durch Bridge- und Reitangebote erweitert werden.

### Drei Schweizer in der Jury

Die Award-Vergabe «Hotelier des Jahres» findet jährlich in Frankfurt statt. Mit dem Ziel, die differenzierte Branchenstruktur und die aktuellen Trends sichtbar zu machen, können bis zu drei Persönlichkeiten pro Jahr ausgezeichnet werden. 1995 gewann der Schweizer André Witschi, damals Ibis-Verantwortlicher Deutschland, den Award. Auch in der Jury sitzen nun drei Schweizer: Neben Witschi, nun GD Accor Hotellerie Economique, auch Markus Keller, Geschäftsführer Best Western Hotels, Deutschland, und Reto Wittwer, Präsident und CEO Kempinski Hotels & Resorts. APK

## AGENDA

### Tourismus

#### Messen, Tagungen, Workshops Fôires, réunions, workshops

1999

- 05.02. bis 07.02. Vacances, Sports & Loisirs (Fespo), Genf
- 19.02. bis 21.02. Ferienmesse, St. Gallen
- 06.03. bis 10.03. ITB, Berlin
- 18.03. bis 21.03. Salon Mondial du Tourisme, Paris
- 24.03. bis 27.03. MITT, Moskau
- 09.04. bis 10.04. Schweizer Ferientag, Fribourg
- 11.04. bis 13.04. Swiss Travel Mart, Neuchâtel
- 14.04. bis 18.04. Museum, Genf
- 28.04. bis 30.04. Swiss Alpina, Martigny
- 18.05. bis 20.05. EIBTM, Genf
- 10.08. bis 12.08. RDA-Workshop, Köln
- 24.08. bis 26.08. Swiss Event'X'99, Zürich
- 15.11. bis 18.11. WTM, London

#### Generalversammlungen

##### Assemblée générale

1999

- 09.04. Generalversammlung Schweiz Tourismus, Fribourg
- 09.09. Generalversammlung STV, Locarno

#### Ausbildung

##### Formation

1999

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

### Hotellerie/Gastronomie/Technik

#### Messen, Tagungen, Workshops Fôires, réunions, workshops

1999

- 29.01. bis 06.02. Gourmet Festival, St. Moritz
- 10.02. bis 12.02. iEX INTERNET EXPO, Zürich
- 24.02. bis 26.02. Eurhotec, Wien
- 24.02. bis 27.02. Food & Hotel Indonesia, Jakarta

- 28.02. bis 03.03. GAST, Klagenfurt
- 05.03. bis 08.03. Detrop, Thessaloniki
- 09.03. bis 11.03. Int. Investmet Forum, Berlin
- 10.03. bis 12.03. HoReCa Baltic, Tallinn
- 12.03. bis 14.03. Agrex, St. Gallen
- 13.03. bis 16.03. Zürcher Gastro-Messe, Zürich
- 14.03. bis 16.03. Top Table, Luzern
- 12.03. bis 17.03. Internorga, Hamburg
- 15.03. bis 18.03. Hotel, Bolzano
- 21.03. bis 23.03. Fancy Food, Chicago
- 21.03. bis 24.03. Degusta, Salzburg
- 21.03. bis 24.03. Vin Austria, Salzburg
- 08.04. bis 12.04. VINITALY, Verona
- 22.05. bis 26.05. NRA, Chicago
- 23.06. bis 26.06. Catering world, Frankfurt
- 01.07. bis 03.07. Tecnometing, Barcelona
- 09.10. bis 14.10. Anna, Köln
- 17.10. bis 21.10. IH&RA, Durban
- 02.11. bis 05.11. Corporate Fashion und A+A, Düsseldorf
- 03.11. bis 05.11. VSTD-Managementtage, Ascona
- 06.11. bis 10.11. Alles für den Gast, Salzburg
- 10.11. bis 12.11. BRAU, Nürnberg
- 14.11. bis 18.11. Gäste, Leipzig
- 19.11. bis 24.11. IGEHO, Basel
- 20.11. bis 25.11. EQUIP'HOTEL, Paris

#### Generalversammlungen

##### Assemblée générale

1999

- 29.06. Delegiertenversammlung SHV, Flims

#### Ausbildung

##### Formation

1999

- 01.03. bis 05.03. Berufsprüfung Gastronomiechef/Restaurationsleiter, Block 3, SFG, Weggis
- 22.03. bis 25.03. Berufsprüfung Hotellempfangsleiter/in, 1. Teil, SFG, Weggis
- 22.03. bis 26.03. Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiter/in, SFG, Interlaken
- März/April Berufsprüfung 1. Teil Gastronomiechef/köchin, SFG, Weggis
- April Berufsprüfung Restaurationsleiter/in, SFG, Weggis
- Juni/Juli Berufsprüfung 2. Teil Gastronomiechef/köchin, SFG, Weggis

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

Tel. 031 370 42 16

PEOPLE

Fax 031 370 42 24

### Tourismus

Christen Baumann ist ab 1. Mai 1999 neuer Direktor der Pendicularas Motta Naluns Scuol/Fan/Sent SA. Während der letzten fünf Jahre war er Direktor der Bergbahnen Grindelwald-First AG. Baumann tritt bei den Bergbahnen Scuol die Nachfolge von Gianin Müller an. Der Verwaltungsratspräsident der Bergbahnen Grindelwald-First, Willi Brawand, tritt zurück. SM

### Hotellerie

Generationenwechsel im Hotel-Restaurant Roggerli in Hergiswil NW: Nach 34 Jahren haben sich die Eigentümer zur Ruhe gesetzt. Ruth (60) und Edy Roth-Krauer (66) legten im Januar die operative Führung in die Hände ihrer Tochter Heidi Valu-Roth (34). Sie setzt zusammen mit Geschäftspartner und Küchenchef Paul Hemminger (34) auch weiterhin auf die Stammgäste, will aber das überregionale Ausflugsziel über dem Vierwaldstättersee auch auf jüngere Gäste ausrichten. In dem stark restaurationslastigen 2-Stern-Betrieb (12 Zimmer, 160 Restaurantplätze inklusive Terrasse) sind deshalb als erster Schritt vor allem Speise- und Weinkarte verändert worden. Zudem ist das «Roggerli» das erste Haus in der Schweiz, das vier verschiedene «Fair-

trade»-Weine der Caritas Farinness-Handel im Angebot führt. IY

### Gastronomie & Technik

Hans-Ruedi Felchlin heisst der neue Geschäftsführer der soeben gegründeten SSG Lufthansa Service Switzerland AG, mit Sitz in Zürich. Unter internationalen Marke LSG-SkyChefs wird damit der Catering-Betrieb ab Oktober in Zürich-Kloten aufgenommen. Gegen 100 neue Arbeitsplätze sollen gemäss Pressesprecherin Ina Breitsprecher geschaffen werden. Geplant sei die Auslieferung von 5000 Mahlzeiten täglich. GU

### Hôtellerie et tourisme

Le service traiteur lausannois Banquets et Saveurs, qui comprend notamment un café, une brasserie, la Boutique Philippe Rochat, est placé depuis le début de l'année sous la direction générale de Claudio Guida, qui est secondé par Vincent Pellissier, directeur-adjoint. Michel Rey, qui était directeur d'exploitation, a quant à lui, émis le souhait de quitter l'entreprise. Les activités du service traiteur seront assurées par Pascal Bühler en collaboration avec Christophe Clivaz, qui prendra ses fonctions le 22 février, a indiqué Banquets et Saveurs. MH

## GLOSSE

### Frühstück inbegriffen

Es gibt das Kunststück. Und es gibt das Frühstück. Manchmal haben sie etwas gemeinsam. Meistens jedoch nicht wirklich. Das durchschnittlich inbegriffene Hotelfrühstück ist eher der Beweis für das Kunststück, aus nichts noch weniger zu machen. Was mir hier zur angeblich schönsten Stunde des Tages vorgesetzt wird, ist meist ein klägliches Stück gastronomischer Biederkeit. Das einzige Gold im Mund zur Morgenstunde ist meist nur in Form von Zahngold anwesend.

Seit Jahr und Tag erhalte ich die gleichen Einheitsaufbackpflöge, das Hausbrot von gestern und ein Knäckebrot, welches das Knacken schon längst verlernt hat. Dazu die unsäglichsten Portionen-Confis – warum nur trifft's mich immer mit der Zwetschge? Der Honig eignet sich höchstens als Klebemittel – mit dieser Melasse lockt man nicht eine einzige Biene aus der Wabe. Die Käseauswahl besteht aus Scheibletten und Gerberkäse neben einem unreifen Tilsiter. Sorgfältig aufgetürmte Berge von Cornflakes erheben sich, die Früchte sind zum Fürchten, und der Orangensaft ist ein rückverdünnter Schatten seiner selbst. Der Schinken kennt das Schwein auch nur vom Hörenriechen und auf das 135-Minuten-Ei würde sich nicht einmal mehr ein altes Suppenhuhn setzen.

Das Kaffeekännchen leckt auch noch 200 Jahre nach dem Tag, als die Muselmanen vor den Toren Wiens standen. Aber vielleicht sind Kaffeekannen besetzt und ihre Leiber verweigern den Befehl. Deshalb wird wohl auch dieser

neuartige Kaffee – der aus dem Konzentrat und mit der 8-Stunden-Schaumhaltegarantie – nur in der Tasse serviert. Die Kannen würden ihre Schnäbel krümmen vor Scham! Eine Art magische Frühstückszahl ist die Zehn. Zehn wie 10.00 Uhr. Um 10.00 Uhr wird die Kaffeekanne kalt und mognenmufflige Oberkellner mit dem Habitus eines Strafversetzten vollziehen den Räumungsbefehl. Ich will aber nicht vor 10.00 Uhr frühstücken.

Ich träume lieber etwas länger vom paradiesischen Frühstücksbuffet im Bayrischen Hof über den Dächern von München, vom verrückten Breakfast bei Brennan's an der Rue Royale in New Orleans, dem Zmorge bei Haris am Pochtenfall und von Basil's Brunch auf der Dachterasse des Cobblestone Inn auf St. Vincent.

Aber eben: Eigentlich will ich überhaupt nicht mehr im Hotel frühstücken. Und schon gar nicht vor 10.00 Uhr. Und sicher nicht inbegriffen. Ich werde es zukünftig wie unsere südlichen Nachbarn halten: so rasch wie möglich in die nächste Kaffeekanne und zwei Ristretti schlürfen. Dazu ein Panino essen und mit den ragazzi über Gott und die Welt plaudern. Und mich ausgesprochen wohl fühlen. Was für ein herrlicher Morgen! Hanspeter Gsell\*

\* Hanspeter Gsell lebt in Basel. 25 Jahre Erfahrungen in der Gastronomie und im Weinhandel sowie ein unbändiger Drang, die Welt zu bereisen und zu beobachten, haben bei ihm einen grossen Ideenfundus entstehen lassen. In loser Folge erscheinen seine in einem sehr persönlichen Stil geschriebenen Beiträge.

ANNUNCIO MORTUARIO

Ascona, 28. 1. 1999

Ci ha lasciati la nostra cara

MARGRITH REGLI  
nata GISLER

22. 3. 1920

Albergatrice

Lo annunciano a funerali avvenuti, i figli

Martino Regli

Jean-Pierre con Susan, Alia, Noura e Alessandro

Beat con Annamaria, Ivo e Pius




## FRONT/KADER

## Adecco HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

8026 Zürich, Badenerstr./Langstrasse 11, 01/297 79 79  
3000 Bern 7, Waaghausgasse 5, 031/310 10 10  
6002 Luzern, Pilatusstrasse 3a, 041/210 02 60  
9004 St. Gallen, Oberer Graben 5, 071/228 33 43  
4010 Basel, Lohweg 6, 061/281 86 88  
1005 Lausanne, Place de la Riponne 1, 021/343 40 00  
1204 Genève, Bd. Jacques-Dalcroze 7, 022/718 44 77

  
A new world  
at work

Welcome on board!

### Buchen Sie schon heute den Job für morgen!

Mit Adecco Hotel & Event haben Sie nach der Wintersaison die besten Aussichten für einen tollen Start in den Frühling und den Sommer. Unsere Stellenauswahl für die warme Jahreszeit ist vielversprechend, und wir haben sicher die für Sie massgeschneiderte Position.

Wir bieten jungen, flexiblen, europäischen Berufsleuten sowie Kadermitarbeitern die spannendsten Herausforderungen zwischen Zürich und Chasso – temporär oder fest.

Rufen Sie uns gleich an oder senden Sie uns den ausgefüllten Coupon.

Name

Vorname

Adresse

Telefon

Jahrgang

Gesuchte Stelle

### Flims-Laax-Falera

#### Suchst Du eine Jahresstelle???

Für unser Team brauchen wir noch eine selbständige **aufgestellte Bürofachkraft!**

Voraussetzungen: Kaufmännische Ausbildung, Erfahrung im Personalwesen, in der Buchhaltung (ohne Abschluss) sowie gute mündliche und schriftliche Französisch- und Englischkenntnisse.

Eintritt per **1. März 1999** oder nach Vereinbarung. Mit Spannung erwarten wir Deine schriftliche Bewerbung mit Foto.

**Swissraft**, z. Hd. Claudia Werren, Postfach 23  
7018 Flims-Waldhaus

P 110433/283101

### JUNG - PROFESSIONELL...



... ist gefragt an attraktiven Stellen in den Bereichen Küche, Service, Front-Office und Hauswirtschaft in versch. Regionen, vom familiären Betrieb bis 4★-5★-Hotel, z. B.:

**Commis de cuisine:** in ZH + LU (Stadt), BE (Oberland), AG (Baden, Aarau), SG...

**Chef de partie:** am Zürichsee, in Luzern, Winterthur, AG, SO...

**Sous-chef:** AG, TG, LU, Zürich und Umgebung...

**Sefa:** LU (Stadt + See), ZH (Stadt, Umgeb. + See), AG, SZ, ZG, BE, TG, SG (Stadt, Walensee)...

**Réception:** GL (Seminarhotel), ZH (Stadthotel + Umgebung), Ost-CH...

Für mehr Informationen über diese und weitere Stellen in anderen Regionen rufen Sie uns an, oder senden Sie uns direkt Ihre Unterlagen.

**GASTRO SUISSE**  
**JOB SERVICE**

Gastronomie Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Tel. 01 377 51 11  
Fax 01 371 89 09

### Fred Tschanz Hotel- und Restaurationsbetriebe Zürich

Für meine Hotel- und Restaurationsbetriebe in der Stadt Zürich suche ich eine Führungspersönlichkeit als

#### Mitglied der Geschäftsleitung

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung (Hotelfachschule, HWV, HSG o.ä.) und Berufserfahrung mit Erfolgsausweis.

Zu Ihren Stärken zählen:

Unternehmerisches Flair, Mitarbeiterführung, Verhandlungsgeschick, Organisationstalent, Durchsetzungskraft sowie Kreativität.

Ihre Aufgabe umfasst im wesentlichen:

Operative Leitung aller Betriebe, Controlling, Optimieren der betrieblichen Abläufe, Entwicklung neuer Konzepte im Team, Erarbeiten von Planungs-Unterlagen, Begleiten und Überwachen von Bauvorhaben, Erstellen von Verkaufs-Dokumentationen, Organisation von Gross-Anlässen.

Sie übernehmen eine sehr vielseitige und verantwortungsvolle Herausforderung. Dabei überlasse ich Ihnen den erforderlichen Freiraum. Interessenten an einer langjährigen Zusammenarbeit senden mir bitte ihre Bewerbung; ich freue mich auf eine erste Begegnung.

Fred Tschanz  
Hotel- und Restaurationsbetriebe, Limmatquai 2, Postfach  
8024 Zürich

110294/36889

### Gasthaus Engel Buchberg

Gesucht nach Vereinbarung in gutgehenden A-la-carte-Betrieb zwischen Zürich, Winterthur und Schaffhausen 20-30 Jahre junge, flexible

#### Servicefachangestellte

Dienstag und Mittwoch Ruhetag.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf. Herrn Gantner oder Frau Hängseler verlangen.

CH-8454 Buchberg  
Telefon 079 421 69 16

110293/6343

Einen Bärenwärter suchen wir für unseren Betrieb in der Berner Altstadt nicht. Aber um so mehr eine/n kompetente/n, freundliche/n

#### Serviceangestellter/in

der/die unseren anspruchsvollen Gästen mit ihrer/seiner aufgestellten Art ein zufriedenes Bärenknurren entlocken kann.

Erwünschte Erfahrung: Service in gehobener Gastronomie (nicht Bärenzucht).

Eintritt: 1.3.1999/1.4.1999

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
**Brasserie Bärengraben**  
Herrn W. Wiczorek  
gr. Münstalden 1, 3006 Bern

110214/75035

### Wer will noch?

Die



für Fr. 138.-  
inkl. MWSt.

Telefon  
031 370 42 22

human resources  
management

EXECUTIVE SEARCH

ASSESSMENTS

FACH- UND  
FÜHRUNGSKRÄFTE

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Catering und Events

**hotel  
staff**

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



### Hotel Krone Unterstrass Zürich

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich  
Tel. 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00  
Internet: www.hotel-krone.ch  
E-mail: info@hotel-krone.ch



Wir sind ein schönes \*\*\*\*-Stadthotel im Herzen von Zürich mit 57 modern eingerichteten Zimmern, 3 verschiedenen Restaurants sowie mit diversen Bankett- und Konferenzräumen für Anlässe von 4 bis zu 160 Personen. Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir auf den 1. März 1999 oder nach Absprache eine/n

#### Réceptionist/in

mit guten Administrations- und Fremdsprachenkenntnissen in Wort und Schrift. Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Arbeitsplatz (FIDELIO/Windows 95) sowie eine sehr interessante und abwechslungsreiche Aufgabe in einem lebhaften Betrieb. Sind Sie aufgeschlossen und interessiert, selbständig zu arbeiten? Wenn Ihr Interesse geweckt haben und Sie eine echte Herausforderung suchen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Roger Jutzi, Hotel Krone, Unterstrass Zürich, und wir werden uns umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen.

110355/40614

### HERMITAGE SEEHOTEL RESTAURANT

Das einzigartig gelegene \*\*\*\*Seehotel Hermitage in Luzern mit einem vielseitigen Restaurations- und Bankettbetrieb, einem unvergleichlichen Zimmer- und Freizeitangebot, welches sich an Individual- und Seminargäste richtet, sucht nach Über-einkunft eine/n

#### Chef de réception

Zurzeit entsteht neben den bereits vorhandenen 20 Junior-Suiten ein Erweiterungsbau mit 30 grosszügigen Doppelzimmern sowie einem Fitness- und Wellness-Bereich. Sämtliche Zimmer sind direkt zum See gelegen und verfügen über modernsten Komfort.

Zur Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir eine/n team-orientierte/n, kommunikationsstarke/n, fachlich versierte/n Empfangschef/in, welche/r den Front-office-Bereich selbständig und kompetent führt. Ein moderner Arbeitsplatz (EDV/IBM AS 400), die Mitarbeit in einem motivierten Team sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen erwarten Sie. Gerne orientieren wir Sie ausführlich über den Aufgabenbereich in einem persönlichen Gespräch.

Ihre Bewerbungsunterlagen oder telefonische Kontaktaufnahme erwartet gerne Frau Regina Gripenberg.

**Hermitage**  
Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern  
Telefon 041 370 37 37, Telefax 041 370 69 55

110473/22985

### Inhalt

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

### Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	23-25
Marché international de l'emploi	26
Demandes d'emploi	26

# Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

## Adecco HOTEL & EVENT

Aktuelle  
Stellenangebote  
auf Seite 3

# hotel staff

human resources management

**Zürich**

Personalberaterin · Personalassistentin  
Geschäftsführer · Sales Representative  
Restaurantleiterin · Küchenchef · Pâtissier  
Generalgouvernante · Reservationssekretärin  
Réceptionistin · Direktionsassistentin

**MobilZeitArbeit**

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

**Luzern**

Personalchef · Hauswirtschaftsleiterin · Night Auditor  
Réceptionistin · Direktionsassistentin

**Bern**

Gouvernante · Night Auditor · Réceptionistin  
Reservationssekretärin · Direktionsassistentin

**Graubünden**

Sales Managerin · Küchenchef · Pâtissier  
Chef de réception · Direktionsassistentin

**Ganze Schweiz**

Küchenchef · Gastronomiechef · Sous-chef  
Chef pâtissier · Pâtissier · Poissonier · Chefs de partie  
Diätisch · Entremetier · Tournant · Commis de cuisine  
Commis garde-manger · Jungköche · Maître d'hôtel  
Chef de service · Chef de rang · Kellner  
Servicefachangestellte · Hostess · Barmaid

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

# DANY'S

fast food Restaurant

Schmiedgasse 65  
6438 Ibach  
Tel. 041/811 79 76

## Das Familienrestaurant

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

## Geschäftsführer/in

Sie haben Freude:

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

Dann bieten wir Ihnen:

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

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

110490/391241

## Impressum

Verlag/Redaktion: Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 42 22  
Fax 031 370 42 23

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein  
SHV, Bern

Gesamtleitung: Herausgeber-Ausschuss

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Annalisa Casaluci  
Dominik Chamartin  
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.22 (exkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.30 (inkl. MwSt.)

Last minute: Fr. 2.45 (exkl. MwSt.)

Anzeigenschluss


Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr

Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen  
Roland Gerber

Druck: Druckzentrum Bern



**NEUHOF** 8164 BACHS TEL. 01 - 858 11 80  
Restaurant Kultur Sozialprojekt AXIS

Ins Geschäftsleitungsteam (zurzeit 60% Hotellerie und 100% Küchenleitung besetzt, 80-100% vakant) des im Obertoggenburg gelegenen Kulturhotels Seegüetli am Schwendisee suchen wir einen im

## Gastgewerbe erfahrenen Menschen

Es gilt, das Seminar-, Kurs- und Berggasthaus in eine optimistische Zukunft zu führen: Professionalisieren der Betriebsabläufe, Koordinieren der Mitarbeiter/-innen-Einsätze, Erweitern und Verkaufen unseres Angebots, Konzeptarbeit, jedoch auch mitarbeiten in allen Bereichen dieses Kleinbetriebes.

Suchst Du Gästekontakte, interessierst Dich für regionalen ökologischen Einkauf sowie vollwertige Ernährung, liebst Du die Berge?

... dann kann diese Aufgabe eine Herausforderung für Dich sein.

Du wirst unterstützt vom Team des Seegüetli und der Kulturbeiz Neuhof in Bachs.

Melde Dich bei Steffi Köhler oder Patrick Honauer über Telefon 01 858 11 80, rundumkultur AG, Sternenstrasse 30, 8164 Bachs, E-mail: phonauer@bluewin.ch

110408/219649

Wir sind ein internationales Hotel mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, Bar und Conventionmöglichkeiten von 5-200 Personen.

Die jetzige Stelleninhaber ist zum Sales Executive befördert worden und wir suchen deshalb eine/n Nachfolger/in in der Position des

## SALES COORDINATOR

Sie unterstützen den Director of Sales in sämtlichen administrativen Belangen und bearbeiten Teilprojekte selbständig.

Organisationstalent, gute Englischkenntnisse, Kundenorientiertheit und gute PC-Kenntnisse sind ein «Must» für diese Stelle. Die Absolvierung einer Hotelfachschule ist von Vorteil.

Möchten Sie mehr über diese interessante Stelle wissen? Für telefonische Auskünfte steht Ihnen unsere Personalchefin, Frau S. Eichenberger, jederzeit gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen richten Sie an untenstehende Adresse.



## Atlantis Sheraton HOTEL ZÜRICH

DÖLTSCHEWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND  
PHONE: 41-1-454-5454, FAX 41-1-454-5400

110329/78653

## Sie und wir und unsere Kunden

Kundenbindung durch optimalen Service.  
Und neue gewinnen. Und sich täglich um sie kümmern.

## Supporter/in/Software-Engineer/in

**Ihr Job:** Sie helfen unseren Kunden bei Problemfällen im Hard- und Software-Bereich. Sie führen selbständige Projekte, von der Installations- und Netzplanung, über die Installation, bis hin zur Schulung und Einführung. Zusätzlich unterstützen Sie den Verkauf bei Vorführungen und Beratungsgesprächen.

**Ihr Profil:** Sie haben Hotelfacherefahrung an der Réception oder in der Administration, sehr gute EDV-Erfahrung, sprechen Deutsch, Französisch und evtl. Englisch. Sie sind initiativ und an selbstständiges Arbeiten gewöhnt. Teamfähigkeit setzen wir voraus. Ein Flair für technische Zusammenhänge ist wünschenswert.

**Wir:** Unser international tätiges Unternehmen gehört zu den führenden Anbietern von Hotel-Informatik-Lösungen. LAN-, aber auch WAN-Lösungen mit Internet-Zugang, 4GL, relationale Datenbanken und anderes mehr erwartet Sie bei uns.

**Wann:** Eintritt nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, richten Sie bitte Ihre Bewerbung schriftlich an:


Hogatex-Fenner AG  
Hotel Computer Systeme  
Riedstrasse 12 - 8953 Dietikon



110462/30957

# GRAND HOTEL Beau Rivage

3800 INTERLAKEN



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

**Sie haben in Sachen Sauberkeit die Nase ganz vorne als**

**1. Hausdame (CH) ab Ende März**

in unserem Luxushotel mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten.

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

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

Frau Margrit Vescoli,  
Telefon 033 821 62 72.

110499/161210

**«I HAVE A DREAM»**

Ihr Wunsch aus der Kindheit:  
«Einmal einen Zirkus auf seiner Tournee zu begleiten»

Wir können Ihnen diesen Wunsch erfüllen, denn wir suchen für die Saison 1999 (mit Start Ende März 1999) für das

**Restaurant des Circus Gasser Olympia**

ein

**junges Paar zur Führung des Restaurationsbetriebes**

Im Circus Gasser Olympia können die Gäste während der Zirkus-Vorstellung an Tischen in aussergewöhnlicher Ambiance Speisen und Getränke geniessen.

Wir stellen uns vor, dass zwei jüngere, aufgestellte und flexible Mitarbeiter/innen mit Kenntnissen in Küche und Service diese Herausforderung annehmen.

Für Ihre «Reise durch die Schweiz» stellen wir Ihnen einen komfortablen Wohnwagen, einen Geschäftswagen und auch ein eigenes Telefon zur Verfügung.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns doch bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an nachstehende Adresse:

**Felix Brüdert, Gastro Betriebe**  
Postfach 351, 3000 Bern 6  
Telefon 031 311 26 87

110401/383488

# ESRA

PFLEGEHEIM DER SIKNA STIFTUNG

Witellikerstr. 19, 8008 Zürich, Tel. 01 386 81 11

**Lebensqualität** wird in unserem jüdischen Pflegeheim mit 76 Betten, in der Nähe der Klinik Hirslanden, GROSS geschrieben.

Deshalb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung einen

kreativen, motivierten, teamfähigen und flexiblen

**Koch (80%)**

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die

- Zubereitung von vorwiegend vegetarischen Mahlzeiten
- Stellvertretung des Küchenchefs
- Mitgestaltung der Menüpläne
- Bestellungen, Lagerhaltung.

Sie verfügen über Berufserfahrung in einer Grossküche und sind mit der **koscheren Küche** vertraut oder ange-spornt, sich dieses spezifische Wissen anzueignen und Ihre beruflichen Kenntnisse zu bereichern.

Sie sind sich bewusst, dass das Essen im Leben betagter und nicht mehr ganz gesunder Menschen einen zentralen Stellenwert im Tagesablauf einnimmt.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, ein gutes Arbeitsklima in einem kleinen Team sowie eine grosse, modern ausgestattete Küche.

Frau M. Aisslinger freut sich auf die **schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf** von qualifizierten Interessenten (min. C-Bewilligung).

SC 110434/347884



# Adecco

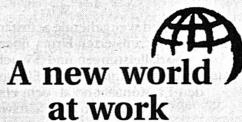
## HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich  
01/297 79 79  
Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7  
031/310 10 10  
Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern  
041/210 02 60  
Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen  
071/228 33 43  
Lohweg 6, 4010 Basel  
061/281 86 88  
Place de la Riponne 1, 1005 Lausanne  
021/343 40 00  
Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève  
022/718 44 77

### Eine Welt zu Ihren Diensten

Als globales Unternehmen kennt Adecco den Puls der Zeit und greift weltweit gezielt aktuellste Trends und Entwicklungen auf, um sie lokalen Bedürfnissen anzupassen. Bei unserer Arbeit legen wir besonderen Wert auf die Nähe zum Kunden, zum Kandidaten und zum lokalen Markt; die individuelle Betreuung jedes Partners ist uns dabei sehr wichtig. Der Erfolg spricht für sich: Gegenwärtig arbeiten in 44 Ländern rund 250.000 Menschen für Adecco. Das macht uns international zur Nummer 1 im Markt der Personaldienstleistungen. Eine Position, die verpflichtet.



### BETRIEBSLEITER (TAGESDIENST)

Für ein modernes und sehr gut eingerichtetes Personalrestaurant in Zürich suchen wir einen organisationsstarken und gästerorientierten Leiter mit Kochausbildung. Sie erkennen die Möglichkeiten eines solchen Betriebs und können sie auch umsetzen. Sie sind innovativ und kreativ, lieben den Umgang mit Gästen, Mitarbeitern und Lieferanten und suchen heute die aussergewöhnliche Stelle für morgen. Wenn Sie Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie mitbringen, zukunftsorientiert planen und situationsgerecht handeln können, senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

### STV. GESCHÄFTSFÜHRER

Für ein lebhaftes Trendlokal im Raum Zürich suchen wir per sofort eine junge, fröhliche und dynamische Persönlichkeit. Sie sind kommunikativ, offen für Neues und bewahren auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf. Wenn Sie eine lukrative Herausforderung suchen, bei der Sie Erlerntes in die Praxis umsetzen können, dann sollten Sie diese Chance nicht verpassen und mich noch heute anrufen.

Zürich, Nicole Clavatscher, 01/297 79 79

### MANAGEMENT-TRAINEE

Im Auftrag eines international tätigen Gastronomiekonzerne suchen wir für die Region Zürich dynamische und offene Menschen (mit oder ohne Erfahrung in der Gastronomie), die Spass an Teamwork haben, sich durch ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein auszeichnen und sowohl kritik- wie auch lernfähig sind. Sie suchen heute die Stelle im Nachwuchskader, die Sie morgen zum erfolgreichen Unternehmer machen wird. Wenn Sie 20 bis 32 Jahre jung sind und eine weitreichende persönliche und fachliche Entwicklung suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

# Adecco

## HOTEL & EVENT

### DIREKTIONSASSISTENTIN

Sie sind eine fröhliche und dienstleistungsorientierte Kadermitarbeiterin, die sich an der Réception gekonnt um die Gäste kümmert und auch die Vertretung der Restaurantleiterin als willkommene Abwechslung schätzt. Für ein Hotel-Bijou im Herzen von Zürich suchen wir die engagierte Assistentin, die Ihr Know-how zur aktiven Unterstützung des Geschäftsführers einsetzt. Für diese Stelle mit Format und Klasse sollten Sie mich rasch anrufen.

Zürich, Petra Wicki, 01/297 79 79

### KÜCHENCHEF

Sie kennen sich in der Tex-Mex und der internationalen Küche gut aus und suchen das Sprungbrett zu weiterem beruflichen Erfolg. Für ein stark frequentiertes Trendlokal im Raum Zürich suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den qualifizierten, kreativen Leader in der Küche. Sie sind kalkulationssicher, haben gute Organisationsfähigkeiten und sind selbstständiges Arbeiten gewohnt. Eine attraktive Herausforderung erwartet Sie, rufen Sie mich an.

Zürich, Nicole Clavatscher, 01/297 79 79

### KOCH/DIÄTKOCH M/W

Für ein gepflegtes Alters- und Pflegeheim im Raum Zürich suchen wir eine junge Person mit Visionen. Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und Diätkochlehre oder entsprechende Diäterfahrung und sind zwischen 23 und 26 Jahre jung. In diesem kleinen Team vertreten Sie den Küchenchef und betreuen die Lehrlinge. Interessant sind auch die Arbeitszeiten. Mehr über den möglichen Schritt in Ihrer Karriere erfahren Sie mit einem Anruf.

Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

### SOUS CHEF (TAGESDIENST)

Für einen internationalen Versicherungskonzern mit Hauptsitz in Zürich suchen wir den qualifizierten Sous chef für das Personal- und Direktionsrestaurant. Sie verfügen über Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, sind zwischen 26 und 32 Jahre alt und suchen eine Herausforderung mit freien Wochenenden.

Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

### PÂTISSIER 40% (TAGESDIENST)

Crème brûlée, Mousse au chocolat, Friandises ... und weitere Köstlichkeiten lassen nicht nur das Herz jedes Dessertkuchens höher schlagen, sondern auch das Ihre. Wir suchen für einen sehr schönen Hotelbetrieb am linken Zürichseeufer einen flexiblen Pâtissier, der an zwei Tagen der Woche (nach Wahl) die Gäste mit süßen Speisen verwöhnen möchte. Rufen Sie mich so bald wie möglich an.

Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

### COMMIS TOURNANT (TAGESDIENST) M/W

Für ein renommiertes Unternehmen der Maschinenindustrie im Raum Zürich suchen wir einen jungen, ambitionierten Koch. Sie arbeiten gern in einer grossen Brigade, haben Spass an einer abwechslungsreichen Aufgabe und schätzen regelmässige Arbeitszeiten. Rufen Sie mich umgehend an.

Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

### CHEF DE SERVICE M/W

Für ein Gastronomieunternehmen im Raum Bern-Solothurn suchen wir einen Kadermitarbeiter. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen gesammelt haben, eine fröhliche und gästerorientierte Persönlichkeit sind und gern Verantwortung übernehmen, dann bietet sich Ihnen hier eine echte Herausforderung. Rufen Sie mich heute noch an.

Bern, Andreas Schenk, 031/310 10 10

# Adecco

## HOTEL & EVENT

### SERVICEFACHANGESTELLTE M/W

Für das à la carte-Restaurant eines internationalen Erstklass-Hotels in Zürich suchen wir eine lebensfrohe und offene Persönlichkeit. Sie haben Berufslehre abgeschlossen und möchten nun in einem jungen, fröhlichen Team Ihre Berufserfahrungen erweitern. Es erwartet Sie der Sprung in eine internationale Umgebung, interessante Arbeitszeiten und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Rufen Sie heute noch an.

Zürich, Gianni Valeri, 01/297 79 79

### SERVICEFACHANGESTELLTER M/W VOLLZEIT/TEILZEIT

Sie suchen per März die Herausforderung als Kellner. Sie besitzen Erfahrung im à la carte- und im Bankettservice, sprechen Deutsch, Englisch und Französisch und wissen Ihre Gäste durch ein natürliches Auftreten zu gewinnen. Wenn Sie diese Position mit attraktiven Anstellungsbedingungen in einem innovativen Top-Restaurant interessiert, dann senden Sie mir heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bern, Alex Trinkl, 031/310 10 10

### TELEFONISTIN / ASSISTENTIN

Für unsere Zürcher Filiale suchen wir per Mitte Februar eine junge, flexible und vor allem sehr charmante Telefonistin/Assistentin. Wenn Sie viel erreichen möchten, so finden Sie bei uns bestimmt das passende Umfeld, in dem Sie weiter gefördert werden. Wir freuen uns auf eine junge Kollegin, die mit Spass unsere Kunden und Kandidaten betreuen wird. Rufen Sie mich noch heute an.

Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

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

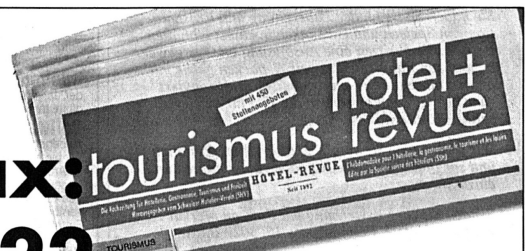
Küchenchef	Viersterne-Hotel	OW/ZG	sofort
Küchenchef/F&B	Viersterne-Hotel	OW	sofort
Küchenchef	GM-Restaurant	ZH	April
Küchenchef	Neueröffnung	ZH	Juni
Sous chef	Landgasthof	LU/OW	sofort
Sous chef	Ausflugrestaurant	ZH	März
Sous chef	Zunftlokal	ZH	März
Chef de partie	Personalrestaurant	BE	sofort
Chef de partie	Fünfstern-Hotel	BE	sofort
Chef de partie	Direktionsrest.	ZH	sofort
Chef de partie	Viersterne-Hotel	ZH	sofort
Chef de partie	Landgasthof	AG	sofort
Chef de partie	Warenhaus	BS	sofort
Chef de partie	Viersterne-Hotel	LU	sofort
Jungkoch	Landgasthof	BE	sofort
Koch	Altersheim	BS	sofort
Commis	Diverse	CH	sofort
Kellner	Spezialitätenrest.	ZH	sofort
Sefa	Personalrestaurant	BE	sofort
Sefa	Bar/Restaurant	ZH	sofort
Sefa	Bar	AG	sofort
Sefa	Fünfstern-Hotel	Interl.	sofort
Sefa	Gourmet-Restaur.	BL	März
Sefa	Landgasthof	ZG	sofort
Sefa/Bar	Trendlokal	BS	März
Gouvernante	Viersterne-Hotel	OW/LU	Feb.
Geschäftsführer	Gastrobetrieb	BS	April
Betriebsassistent	Gastrobetrieb	BS	März
Hofa	Spital	ZH	sofort
Hofa	Privatklinik	BE	sofort
Hofa	Fünfstern-Hotel	OW	Feb.
Chef de réception	Viersterne-Hotel	LU/OW	sofort
Chef de réception	Gasthof	BL	März
Réceptionistin	Diverse	CH	sofort
Standhostessen	Schmuckmesse	BS	29.4.-6.5.

Basel, Esther Sardagna, 061/281 86 88

Bern, Andreas Schenk, 031/310 10 10

Zürich, Eva Bachmann, 01/297 79 79

**Insertieren mit Telefax:**  
**Telefon 031 370 42 22**



# JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir ein fachlich best-  
ausgewiesenes, motiviertes

## Pächterehepaar zur Pacht oder zum Kauf des renommierten Restaurant Nussbaumer in Aesch

Sie sind ein einsatzfreudiges Wirteshepaar, welches das Restaurant Nussbaumer erfolgreich weiterführen will. Neben fundiertem fachlichen Wissen in der Betriebsführung bringen Sie Kreativität im Bereiche Angebotsplanung, Kundenbindung, Gästebetreuung etc. mit. Das Restaurant Nussbaumer bietet eine ausgezeichnete Basis, Ideen umzusetzen und einen eigenen Stil zu entwickeln. Der Betrieb verfügt über eine moderne Infrastruktur (Wintergarten, gedeckte Laube, diverse Restaurations- und Banketträume) sowie über eine schöne Pächterwohnung.

Eine baldige Übernahme des Betriebes zu fairen Pacht-/Kaufbedingungen ist erwünscht (bei Pacht kein Eigenkapital zum Kauf des Kleininventars notwendig).

Offerten nimmt die Beauftragte, Frau Doris Vögeli, entgegen. Sie erstellt Ihnen auch gerne weitere Auskünfte. Natürlich sichern wir Ihnen absolute Diskretion in der Behandlung der Unterlagen zu.

Temporär • Dauer • Kader  
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44  
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44  
<http://www.gastronet.ch> [jobsandmore@gastronet.ch](mailto:jobsandmore@gastronet.ch)

DMC INTERNATIONAL

## Gesucht

Um- oder Einsteigerin aus dem Hotelfach/Gastgewerbe als

## Junior Managerin Key-Accounting

(mit geregelter Arbeitszeit)

Im Rahmen einer seriösen internen Ausbildung werden Sie (24-30-jährig) in den Bereich Telemarketing eingeführt:

- Sparten und Zielgruppen
- Marktforschung und Verkaufunterstützung
- Angebots- und Projektentwicklung

Im Umfeld datenbankgestützter Telemarketing-Projekte gewinnen Sie neue und pflegen bestehende Kunden. Dazu gehören auch Marketing-Beratungen über den Telemarketing-Bereich hinaus. Weiter erstellen Sie Angebote, schliessen Projektverträge ab und realisieren diese Projekte auch selbst.

Sie sind eine aktiv auftretende Verkäuferpersönlichkeit mit Hang zu Kommunikation, Marketing und Informatik. Hotelfachschule (Luzern, Zürich) mit Administrationskurs oder ähnliche Ausbildungen sowie Mut, sich in die neue Tätigkeit einzuarbeiten, sind ideale Voraussetzungen.

Bei uns werden Sie sich beruflich und persönlich entfalten können. Die Anstellungsbedingungen im jungen Team sind attraktiv. Wenn Sie eine zukunftsorientierte Tätigkeit in einem Wachstumsmarkt suchen, dann rufen Sie mich bitte an.

DMC International AG  
Markus Meier, Geschäftsführer  
Gäustrasse 6  
4703 Kestenholz  
062 389 89 00 oder 079 239 56 90

110373/399945

# merkur

Neueröffnung Mitte Juni 1999  
Buffet Espresso Bahnhof Glarus

Sind Sie unserer zukünftige/r

## Geschäftsführer/in

für unser Selbstwahl-Restaurant, sowohl mit vielfältigem Sandwichangebot, kleinen und grossen Gerichten, wie auch Take away.

Sie haben Spass an der Zubereitung und Präsentation von Speisen und Getränken in einem lebhaften Betrieb. Sie besitzen eine Ausbildung im Gastgewerbe und den Fähigkeitsausweis A, packen gerne mit an und führen Ihr Team dynamisch und motiviert zum Erfolg, dann bewerben Sie sich für diese vielseitige Position.

Wir freuen uns, Sie vom 1. Mai 1999 an gründlich und sorgfältig für diese Aufgabe vorzubereiten und einzuführen.

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an Merkur AG, Frau A. Haefele, Fellerstrasse 15, 3027 Bern.

Buffet Espresso...  
ein Betrieb der Merkur Gastronomie

P 110305/06851

# WOLFSBERG



Als Ausbildungszentrum der UBS AG, mit modernen Konferenz- und Tagungsräumen, 150 Betten und verschiedenen Verpflegungsmöglichkeiten, suchen wir nach Übereinkunft ein

## Kadermitglied im Bereich Services

Der Bereich Services mit rund 30 Mitarbeitern ist im Wolfsberg verantwortlich für die Führung der Restaurationsbetriebe und der Unterkunft. Sie arbeiten Hand in Hand mit der Geschäftsführerin, leiten bei deren Abwesenheit mit Engagement das Service-Team und übernehmen die Funktion eines/einer Stellvertreters/in des Bereiches Services. Im Backoffice erarbeiten Sie Menüvorschläge, erledigen das Bestell- und Rechnungswesen sowie allgemeine Kontrollarbeiten.

Idealerweise erfüllen Sie folgende Anforderungen:

Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung, Berufs- und Führungserfahrung, Durchsetzungsvermögen, gepflegtes Auftreten, Freude, an vorderster Front in einem grösseren Team zu arbeiten, Bereitschaft zu unregelmässigen Arbeitszeiten, gute Kenntnisse der englischen, deutschen und evtl. französischen Sprache, Sicherheit in der Anwendung von Word und Excel.

Wenn Sie die Herausforderung einer vielseitigen, verantwortungsvollen und interessanten Tätigkeit reizt und Sie in einem international ausgerichteten Betrieb arbeiten möchten, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Frau Ruth Kilchenmann, Leiterin Services, die Ihnen gerne auch telefonisch weitere Auskunft erteilt (Tel. 071 663 56 44).

Wolfsberg Executive Development Centre, 8272 Ermatingen  
Eine Konzerngesellschaft der UBS  
[www.wolfsberg.com](http://www.wolfsberg.com)

110474/36561

## Die erste Kaderstelle nach der Hotelfachschule

Für unser asiatisches Restaurant MISTER WONG in Zürich, das sich äusserst erfolgreich entwickelt, suchen wir einen verantwortungsbewussten und selbstständigen

## Geschäftsführer-Assistenten

Endlich das Gelernte in die Praxis umsetzen!

- Betreuung der Gäste
- Mitarbeiterreinsatzplanung
- Mitarbeiterschulung
- Qualitätssicherung
- Einkauf, F&B-Kontrollsystem Delegate
- Konzeptbetreuung (Standards)

Diese vielseitige und abwechslungsreiche Aufgabe ist eine tolle Chance für einen Hotelfachschul-Absolventen, der zuvor Koch gelernt hat, auch schon einige Erfahrungen sammeln konnte und sich nun in einer Kaderstelle beweisen möchte.

Genau die richtige Herausforderung für Sie? Dann senden uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie mich an.

## Gastrag

Frau Renate Leisinger  
Elisabethenanlage 7  
4002 Basel  
Tel (061) 205 85 26



MISTER WONG  
ASIAN COOKING

P 110307/0182

Aufgestelltes, kleines Hotelteam freut sich auf den neuen selbstständigen, kreativen

## Küchenchef

der es versteht, die anspruchsvollen Hotelgäste mit seinen

## Vollwert-Vegi-Kochkünsten

zu begeistern. Wir bieten eine Ganztagesstelle bei geregelter Arbeitszeit und einem guten Arbeitsklima. Unser Hotel mit 20 Zimmern liegt im sonnigen Tessin und ist geöffnet von März bis November. Eintritt Mitte März 1999. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
Hotel «Sass da Grüm»  
Ort der Kraft  
6575 San Nazzaro  
Telefon 091 794 28 50

109392/359238

Restaurant Rössli, 6313 Menzingen  
Telefon 041 755 15 66

Unser Restaurant ist klein, aber oh!  
Ich suche eine/n kreative/n

## Koch/Köchin

die/der mich ergänzt.

Sie sollten eine moderne, kostenbewusste Küche führen. Falls Sie sich entschliessen, die tolle Aufgabe zu übernehmen, freuen sich das Rössli-Team und unsere Gäste gleichermassen.

Frau Margrith Giglio erwartet Ihren Anruf, 041 755 15 66  
Restaurant Rössli, 6313 Menzingen.  
Unsere Ruhetage So. + Mo.

110107/257320

# Catering nach Mass

In über 120 Unternehmen der ganzen Schweiz lassen wir jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

## Im Zuge unserer starken Expansion

suchen wir  
per sofort oder nach Vereinbarung einen  
jungen, engagierten und initiativen

## Regionalleiter

für die Regionaldirektion Bern/Basel

## Ihr Job:

Innerhalb Ihres Verantwortungsbereichs betreuen Sie die entsprechenden Restaurants in enger Zusammenarbeit mit dem Regionaldirektor und sind Anlaufstelle für die zuständigen Betriebsleiter. Sie denken wirtschaftlich, handeln unternehmerisch und übernehmen diverse Controlling-Aufgaben im F&B-Bereich der jeweiligen Betriebe.

## Ihr Profil:

Sie haben die Hotelfachschule besucht, sind zwischen 27 und 32 Jahre jung, besitzen ausgezeichnete Organisations- und Führungseigenschaften, sind repräsentativ und bewahren auch während Stosszeiten einen kühlen Kopf. Erfahrung in der Systemgastronomie sind von Vorteil. Im übrigen verfügen Sie über EDV-Anwendererfahrung (Word, Excel, Power Point) und sind sprachgewandt (D, F, E).

## Wir:

bieten Ihnen weitgehende Selbstständigkeit innerhalb einer gut organisierten Firma, überdurchschnittliche Sozialleistungen und 5 Wochen Ferien. Ausserdem eine interessante Erfolgsbeteiligung sowie den 13. Monatslohn ab dem ersten Arbeitstag und einen Geschäftswagen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann freuen wir uns auf Ihr komplettes  
Bewerbungsdossier mit Foto.  
(Diskretion zugesichert)

Eurest SA (Suisse)  
Regionaldirektion Bern/Basel  
z.H. Herrn Marc Ingold  
Thunstrasse 160  
3074 Muri b. Bern



110384/81000

RESTAURANT

# Sonne



DAS GASTLICHE HAUS AM SONNENPLATZ

## Ihr Sprungbrett...

Junger Berufsmann hat in unserem Betrieb die Möglichkeit, vom gut qualifizierten

## Sous-Chef de Cuisine zum Küchenchef

befördert zu werden.

Wir suchen den jungen Küchenchef, der mit seiner abwechslungsreichen Küche unsere anspruchsvollen Gäste gerne verwöhnt.

Der Kreativität unseres neuen Mannes sind kaum Grenzen gesetzt. Für die Erfüllung ihrer Aufgaben wird Ihnen der notwendige Freiraum gewährt. Wir setzen voraus, dass Sie viel Freude am Beruf haben und in der Lage sind, 6 Köche entsprechend zu motivieren.

Der modern eingerichtete Arbeitsplatz bietet einer dynamischen Person eine optimale Herausforderung.

Wenn Sie den Wunsch haben, diese Kaderposition zu besetzen, würden wir Sie gerne kennenlernen und Sie umfassend über diese nicht alltägliche Stelle mit den interessantesten Anstellungsbedingungen orientieren.

Unser Herr M. Marcon freut sich auf Ihre telefonische Bewerbung und sichert Ihnen absolute Diskretion zu.

6020 EMMENBRÜCKE TEL. 041 260 64 44

## TOP CATERING-BETRIEB IN ZÜRICH

Wir suchen für einen unserer Mandanten den/die

## Geschäftsführer/in

für einen gehobenen Bankett-/Restaurationsbetrieb. Gastroerfahrung sowie Freude und Flair für den Verkauf sind Voraussetzungen für diese Aufgabe.

Standort des Betriebes: Zürich/Zentrum

Termin: April/Mai 1999

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

MAGMA  
Stötzlistrasse 60  
8707 Uetikon am See

110301/379859



# SWISS FAMILY PARK

VIERWALDSTÄTTERSEE

HOTEL + KONGRESS-CENTER • ERLEBNIS-BÄDER • SPORT & WELLNESS-RESORT

## Eine Welt für sich – eine Welt für Sie!

Im neuesten und grössten Begegnungsort für aktives und breitgefächertes Freizeitvergnügen und Businessactivities, verbunden mit anspruchsvoller Gastronomie, sorgt ein frontorientiertes und dynamisches Team für die Durchführung eines zukunftsorientierten Dienstleistungskonzeptes, welches sich durch freundlichen und effizienten Service auszeichnet.

Zum baldmöglichsten Eintritt suchen wir jüngere, begeisterungsfähige Damen oder Herren als

– **RESTAURANT-LEITER/CHEF DE SERVICE D/E** für A-la-carte-Restaurants oder Konferenz-/Bankettabteilung

Diese herausfordernde Aufgabe verlangt eine einwandfreie Ausbildung und entsprechende praktische Erfahrung im F&B-Bereich. Verkaufsgeschick, sicheres, natürliches Auftreten, Führungserfahrung sowie viel persönliche Einsatzbereitschaft sind weitere wichtige Aspekte für diese interessante und ausbaufähige Position.

– **SERVICEFACHKRÄFTE** D/E für A-la-carte-Restaurants und Bar

– **RÉCEPTIONISTIN** D/E/F mit Réceptionserfahrung sowie guten Fidelio-Kenntnissen

Wenn Sie eine entsprechende Berufsausbildung und -praxis vorweisen können sowie die Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz und Flexibilität mitbringen, heissen wir Sie in unserem vorwärtsstrebenden und motivierten Team herzlich willkommen. Es erwarten Sie ein interessanter Aufgabenbereich mit vielen Entfaltungsmöglichkeiten, ein angenehmes Arbeitsklima sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

SWISS HOLIDAY PARK, Vierwaldstättersee – 6443 Morschach  
TELEFON 041 825 50 50, FAX 825 50 60  
shp@centralnet.ch, http://www.shp.ch

108625/384837

„Die Swiss Casinos vertrauen auf freundliche und kompetente Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.“

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine frontorientierte, verantwortungsbewusste Persönlichkeit als

## Shift Manager

Unser Unternehmenskonzept orientiert sich an einer Dienstleistungsphilosophie von hohem Niveau. Als Shift Manager sind Sie oberster Gastgeber im Casino und verantwortlich für die operative Gesamtführung während Ihrer Schicht. Sie gestalten als Führungsperson eine Ambiance, in welcher sich die Gäste wohl fühlen. Begleitend wirken Sie an anspruchsvollen Projekten im Bereich Marketing mit.

Was Sie auszeichnet, ist die Verwirklichung eines gehobenen Customer Service, eine fundierte Aus- und Weiterbildung im Dienstleistungsbereich mit nachweisbarer Führungserfahrung sowie eine positive und motivierte Ausstrahlung. Ein Umzug in die Umgebung ist Voraussetzung.

Fasziniert von der aussergewöhnlichen Casino-Atmosphäre? Messieurs, Mesdames – faites vos jeux! Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto, welche Sie bitte an folgende Adresse richten wollen:



THUN

Herrn Konrad Dick  
Casino Thun Betriebs AG, Postfach 14, 3600 Thun  
Tel. 033 222 02 90, Fax 033 222 02 91

SWISS CASINOS

110307/49438

**HOTEL SERPIANO**  
6867 Serpiano (am Luganersee)

Sie wünschen: eine abwechslungsreiche, selbständige, verantwortungsvolle Stelle als

## Chef/in de réception

Wir suchen: ab 1. März oder nach Vereinbarung eine junge, aufgestellte Frau/Mann, die bereits Erfahrung an der Réception gesammelt hat, das Fidelio-System kennt und D., I. und F. sehr gut beherrscht.

Gerne stellen wir Ihnen diese interessante Jahresstelle persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen.

G. und A. Giovannini, Hotel Serpiano, 6867 Serpiano.

110441/30970

## PRIVATE PSYCHIATRISCHE KLINIK

### SCHLÖSSL

8618 OETWIL AM SEE

Regionalklinik für das Zürcher Oberland



Wir sind eine Privatklinik im Zürcher Oberland mit rund 300 Betten und 400 Angestellten. Das leibliche Wohl unserer Patienten und Patientinnen und unserer Angestellten liegt uns sehr am Herzen, und es ist uns eine Selbstverständlichkeit, dass unser Gast König und Königin ist.

Um dies zu erreichen, möchten wir unser Küchenteam wieder komplettieren und suchen deshalb aufs Frühjahr eine/n jüngere/n

## Küchenchef-Stellvertreter/in

Ihre Aufgabe wird es sein, den Küchenchef in seinen verschiedenen Führungsaufgaben wie

- Produktion
- Kalkulation
- Menüplanung
- Einkauf
- Lehrlingsausbildung

zu unterstützen oder ergänzen. Selbstverständlich stehen Sie auch selbst am Herd, um uns Ihre Kochkünste zu beweisen.

Wir wünschen uns eine kreative und belastbare Persönlichkeit mit

- sehr guten Fachkenntnissen
- Führungsqualitäten
- Flair für Organisatorisches
- Kostenbewusstsein
- EDV-Erfahrung (Calcomenu usw.)

Im übrigen stehen interessierten und engagierten Angestellten Weiterbildungsmöglichkeiten offen.

Unser Küchenchef, Herr R. Michel, beantwortet gerne Ihre Fragen. Oder Sie senden Ihre Bewerbung direkt an Herrn E. Sonderegger, Leiter Ökonomie.

## PRIVATE PSYCHIATRISCHE KLINIK SCHLÖSSL

Hinderer AG, 8610 Oetwil am See, Telefon 01 929 81 11

P 110069/155306

## REBAG DATA AG

wanted@rebag.ch

Hotel-  
Informatik  
Beratung  
Organisation

Als eines der führenden Unternehmen in der Hotelinformatik, bieten wir seit 1985 innovative und zuverlässige Gesamtlösungen und Dienstleistungen an. Unser junges, kollegiales und dynamisches Team sucht eine(n) passende(n)

## Projektleiter/in

Ihre Tätigkeit liegt im Bereich der Front-Office Lösungen, MS-Office, PC (WIN95/98) und PC-Netzwerke (Novell / WindowsNT). Sie sind verantwortlich für die Installation, Schulung und Betreuung der Gesamtlösungen beim Kunden.

Ihr Einsatzort ist vorwiegend bei unseren anspruchsvollen Kunden in der ganzen Schweiz.

Sie haben Erfahrungen im Front-Office Bereich, eine Hotelfachschule oder eine betriebswirtschaftliche Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und vorzugsweise praktische Erfahrungen im oben genannten EDV-Umfeld.

In hektischen Situationen behalten Sie den Überblick und kundenorientiertes Denken ist für Sie so selbstverständlich wie soziale Kompetenz.

Wir bieten Ihnen ein vielseitiges Aufgabengebiet, sorgfältige Einarbeitung, gezielte Fachausbildung und berufliche Entwicklungsmöglichkeiten.

Herr Jörg Fischer steht Ihnen für weitere Informationen gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Rebag Data AG, Soodring 36, 8134 Adliswil, Telefon 01-711 74 10 oder wanted@rebag.ch

Soodring 36  
CH-8134 Adliswil  
Tel.: 01-711 74 10  
Fax: 01-711 11 47  
Internet: www.rebag.ch



## hotel viktorias

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist? Möchten Sie in einem topmotivierten Team mithelfen, neue Akzente zu setzen? Ja? Wir suchen auf Mitte März/Frühjahr 1999 in unser junges Team:

Zur Ergänzung unseres Kaders:

– **Chef/in de réception**  
Réceptions- und Fidelio-Erfahrung erwünscht

Zur Unterstützung unseres Réceptions-Teams:

– **Réceptionist/in**  
mit Erfahrung oder kaufm. Ausbildung.

Für beide Stellen wenden wir uns an Personen, die gerne unseren Gästen einen unvergesslichen Aufenthalt in unserem christlichen \*\*\*-Hotel ermöglichen wollen. Gute Sprachkenntnisse (D/E/F) sind erwünscht.

Möchten Sie mehr erfahren? Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns auf Sie!  
Hotel Viktoria, 6068 Hasliberg Reuti  
Tel. 033 971 11 21, Fax 033 971 54 57  
Peter Siegfried oder  
Gaby Nägeli verlangen!

110112/68276

## HOTEL KRONE LENZBURG

☆☆☆

Lenzburg, die Kleinstadt im Zentrum der Schweiz.

Unser lebendiger Hotel-, Restaurants- und Bankettbetrieb sucht zur Ergänzung des Réceptionsteams

## Réceptionsmitarbeiter/in

Ein Team von aufgestellten Leuten zählt auf Ihre Mitarbeit.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Frau Simone Träg,  
Chef de réception  
Hotel Krone  
Kronenplatz 20  
5600 Lenzburg 2  
Telefon 062 886 65 65

110265/19429

Restaurant Helvetia-Bar, Zürich, sucht jüngere, versierte

## Barmaid

Interessentinnen bitte melden bei:

Herrn Huber  
Restaurant Helvetia-Bar  
Stauffacherquai 1, 8004 Zürich  
Telefon 01 242 41 30

110100/394725

## gastronet.ch

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

http://www.gastronet.ch

## JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Sie suchen eine neue berufliche Herausforderung? Dann sind Sie bei uns genau richtig!

**Jungköche/Chef de partie:** Für verschiedenste Restaurants und Hotels in der ganzen Schweiz suchen wir Fachkräfte für Feststellen und Temporäreinsätze. Rufen Sie an!

**Service:** Für aufgestellte, junge Leute, die mit Begeisterung die Gäste betreuen oder im Beruf noch etwas dazulernen möchten, haben wir die richtigen Stellen. Ein Anruf genügt.

**Réception/Sachbearbeiter:** Wir haben interessante Angebote für sprachgewandte, motivierte Personen, die über Erfahrung an der Hotellerie verfügen.

**Kaderstellen:** Aufgestellte und clevere Fach- und Kaderleute sind bei uns genau richtig: Chefin de Réception, Küchenchef, Gouvernante, Geschäftsführerhepaar, Chefin de Bar, Aide du patron. Dies ist nur eine Auswahl aus unserem Angebot.

Unser ganzes Stellenangebot finden Sie unter:  
http://www.gastronet.ch, der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie mit über 200 Stellen!

Temporär • Dauer • Kader  
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44  
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44  
http://www.gastronet.ch jobsandmore@gastronet.ch

110476/30951



## ALBERGO GARDENIA

TESSIN – MALCANTONE

Eine ganz besondere Oase, ein Haus, in dem sich stilvolles Wohnen, gute Küche und Kunst harmonisch verbinden; ein 100 Schweizer Top-Hotels (Zeitschrift Bilanz 8/97), Restaurant mit 14/20 Gault-Millau-Punkten. Zur Verstärkung unseres Team suchen wir

**Restaurant:** Chef de service  
**Réception:** Commis de rang  
**Etage:** Sekretärin 50%  
Zimmermädchen  
(evtl. part-time)

Einsatzfreundlich, flexibel und qualitätsbewusst, so stellen wir uns unsere neuen Mitarbeiter/innen vor. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Albergo Gardenia  
Brigitte und Silvano Piazzoli  
Via Valle 20  
6987 Caslano  
Telefon 091 606 17 16

110419/6700

## DOMINO GASTRO

Top-Stellen in Basel und Region:

- ★ **Geschäftsführer/in**  
Tagesrestaurant sucht neue, dynamische Geschäftsführung. Sie sind kreativ, stark im Frontbereich, vorzugsweise gelernter Koch
- ★ **Betriebsass. (m/w)**  
– als rechte Hand des Chefs sind Sie frontorientiert und dynamisch  
– für lebhafte Grossrestauration, als Chef de service sowie Erledigung des Einkaufs  
– Ass. des Bankettmanagers
- ★ **Réceptionist/in** D, E, F  
Für \*\*\*\*\*-Hotels. Sie verfügen über einige Jahre Hotel-Réceptions-/Administrations- und gute PC-Praxis.
- ★ **TZ-Nachtsekretär** D, E, F  
3 Nächte, mit Hotel- und PC-Praxis
- ★ **Restaurantleiter/in**  
★ **Chef/in de service** D, E, F  
2 Hotels mit grösserer Restauration suchen frontbezogene, organisations- und führungstarke Persönlichkeiten
- ★ **2. Gouvernante**  
Sie vertreten die 1. Gouvernante in allen Bereichen des Housekeepings.

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel  
E-mail: m.otterbach@dominogastro.ch  
www.dominogastro.ch

110438/30951

SSG

## Ein grosser Schritt in die Zukunft



Die SSG gehört zur Bon appétit Gruppe und gilt als führendes Schweizer Gastronomieunternehmen für Standorte mit hohem Frequenzaufkommen: Railbar, Minibar, Speisewagen und Glacier Express, Autobahnraststätten mit Shops, Restaurants und Take-aways im Flughafen Zürich, in Bahnhöfen und Einkaufszentren sowie Schiffsgastronomie auf dem Genfer- und Bodensee.

Zur Unterstützung bei der Durchsetzung unserer Expansionsstrategie suchen wir in unser schlagkräftiges Team eine kommunikative, flexible Persönlichkeit (Dame oder Herr) für die

## Leitung Akquisition

**Ihre Aufgaben:** Marktanalysen • Akquisition von Standorten • Erarbeitung von Offerten Vertragsverhandlungen

**Ihr Profil:** Kaufmännische Grundausbildung • Weiterbildung im Tourismus (Touristikfachschule) • Erfahrung im Verkauf • Kommunikation/PR  
Hohe Selbstständigkeit • Teamplayer • Durchsetzungsvermögen  
Diplomatisches Geschick • Sprachen: Deutsch, Englisch, Französisch

**Ihre Möglichkeiten:** Innovatives, wachstumsorientiertes Umfeld • Kleines, kollegiales Team  
Entwicklungsmöglichkeiten innerhalb des Unternehmens • Arbeitsort Zürich

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto bitte an:

SSG Holding • Christina Haag  
Limmatstrasse 23 • 8005 Zürich

Ein Unternehmen der *bon appétit* Gruppe

## Landgasthof Heidelberg

Wir suchen einen bestausgewiesenen

**Betriebsführer**  
zur späteren Pachtübernahme  
oder  
**einen Pächter**  
mit Finanzierungsnachweis  
nach Vereinbarung auf Frühling 1999.

Der gepflegte Landgasthof Heidelberg liegt in Aadorf/TG und beinhaltet das rustikal eingerichtete Restaurant «Dörfli», das elegante «Gourmet», den «Heidelberg-Saal» mit 80 Plätzen sowie 13 komfortabel eingerichtete Gästezimmer.

Frontorientierte und führungstarke Fachleute mit Interesse an einem abwechslungsreichen, lebhaften Betrieb an schöner Lage richten ihre schriftliche Bewerbung an Herrn Klaus Eisele, Generaldirektor Manz Privacy Hotels & Gastronomie, Lintheschergasse 21, 8023 Zürich.

110201/51225



Das Hotel Hirschen ist ein traditionsreiches Viersternhotel, direkt am Thunersee.

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

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

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

## Restaurant-Leiter/in

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

Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

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



110156/15237

## Chalet HOTEL RESTAURANT Gletschertal



In GRINDELWALD - dem weltberühmten Kurort mit seinem Gross-Angebot an Sport- und Freizeitgestaltung befindet sich an privilegierter Lage das \*\*\*-Hotel mit persönlicher Atmosphäre.

Für diesen Jahresbetrieb suchen wir ein innovatives

DIREKTIONS-PAAR  
oder  
PÄCHTER-PAAR

Ihr Anforderungsprofil:

- Hotelfachschulabschluss oder ähnliche Ausbildung
- Führungserfahrung und Sprachkenntnisse D/E/F
- Einsatzbereitschaft und Unternehmensegeist

Arbeitsumfeld in Kürze:

- Chalet-Hotel mit 50 Betten
- Traditionelles- und Italienisches Restaurant je 80 Pl.
- Hotel-Bar und Weinstube (Carnotzel) je 15 Pl.
- Panorama-Terrasse 100 Pl.

Unser Stellenangebot:

- Selbständige Leitungsaufgabe
- Gut eingespieltes Mitarbeiterteam
- Salär mit Erfolgsbeteiligung
- Direktionswohnung

Stellenantritt: 1. Mai 1999 oder früher

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Leistungsnachweis.  
Bei einem persönlichen Gespräch geben wir Ihnen nachfolgend gerne weitere Auskünfte und Dokumentation.

Vollste Diskretion ist selbstverständlich zugesichert.

HOTEL GLETSCHERTAL AG  
EIGENTÜMER: M. und R. JOLLER  
POSTFACH 64, 6383 DALLENWIL/NW

110439/60605

**Inseratenschluss: +**  
**Freitag, 17.00 Uhr**

## HOTELLERIE

## HOTEL SCHWANEN WIL

Wir suchen in unseren renommierten \*\*\*-Stadtbetrieb mit 20 Zimmern, 2 Restaurants und Seminarräumen eine mehrsprachige

## Réceptionistin/Hotelsekretärin

welche die Réception selbstständig führt und die Verantwortung für den Frühdienst mit der Betreuung der Hotelgäste beim Frühstück übernimmt. In den weiteren Aufgabenbereich fallen unter anderem: allgemeine Administrationsarbeiten, Tagesabrechnungen, Telefonbetreuung, Zimmerkontrolle. EDV-Kenntnisse erforderlich.

Eintritt 1. April oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie Freude am Umgang mit internationalen Gästen haben und gerne selbstständig arbeiten, dann könnte dies vielleicht Ihre gewünschte Stelle sein.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Schwanen, 9500 Wil SG  
z. H. Herr Georges Amstutz

110289/37990

In unseren kleinen Hotel- sowie Internatsbetrieb suchen wir per sofort zur Ergänzung unseres jungen Teams:

## Réceptionistin 100%

Für die Stelle setzen wir Kenntnis der Software Fidelio, Verwaltung der Debitorenbuchhaltung, stilsicheres Deutsch, gute Englischkenntnisse sowie selbstständiges Arbeiten voraus.

Motiviert und interessiert Sie der Umgang mit internationalen Gästen und Studenten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Carlton Hotel Tivoli  
Madeleine Gijzen  
Haldenstrasse 57  
6002 Luzern

110321/23388

CONTINENTAL PARKHOTEL  
the Resort-Hotel in Lugano

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab April für die Sommersaison:

**Empfangssekretär/in** (auch Anfänger/in) mit KV  
**Mitarbeiter/in für Bar und Halle**  
**Servicefachmitarbeiter/in**  
**Praktikant/in für Speisesaal**  
**Mitarbeiter/in für Lingerie mit Nähenkenntnissen**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Besten Dank

EDGAR FASSBIND 110183/94200

CONTINENTAL PARKHOTEL  
VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO  
TEL. 091 966 11 12 FAX 091 966 12 13

Schlosshotel Landgasthof Adler  
7015 Reichenau-Tamins

Wir sind ein Landgasthof mit Tradition und suchen nach Vereinbarung folgende qualifizierte Mitarbeiter in unser aufgestelltes, junges Team.

Service:

**1 Chef de rang (m/w)**  
mit Erfahrung im A-la-carte- und Bankettservice

**2 Commis de rang (m/w)**

**Küche:**  
**2 Commis de cuisine (m/w)**  
mit abgeschlossener Lehre

Etage:

**1 Allrounderin**

für Frühstück, Lingerie und Zimmerreinigung.

Familie Patricia und Gian H. Kürbs-Kolly  
Telefon 081 641 10 44

110489/29410



CH-1993 Veyonnaz (4 Vallées)

Hotel\*\*\* im Chaletstil gebaut und mit gemütlicher Atmosphäre im Sonnenkanton Wallis mit wunderbarer Aussicht auf das Rhonetal und die Alpen

sucht ab Anfang März 1999 oder nach Vereinbarung:

**Empfangssekretärin/Réceptionistin**  
mit Erfahrung und sehr guten Kenntnissen der französischen Sprache

für Sommersaison:

**Küche und Servicefachpersonal**

Interessanten sind gebeten, ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an die Direktion des Hotels Chateau Royal, 1993 Veyonnaz, zu senden.

110496/367818

## Unser neuer Küchenchef

ergänzt das bisherige Küchenteam

Wir suchen daher per sofort oder nach Übereinkunft

## Commis tournant

und

## Chef tournant

(beide m oder w)

Möchten Sie unsere ResidenzbewohnerInnen und die Gäste unseres gepflegten à-la-carte-Restaurants (täglich offen bis 23.00 Uhr) verwöhnen? Sind Sie an selbständiges Arbeiten gewohnt und lassen Sie sich gerne von Neuem begeistern? Dann sind Sie unser Mann oder unsere Frau.

Unser neuer Küchenchef, Herr M. Saurer (bisher Küchenchef im Kurhaus Sonnmatt Luzern) freut sich auf Ihre Bewerbung. Telefonische Auskünfte durch Frau Iris Wegmann, Sous chef, Nr. 01/925 06 56 jederzeit möglich.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:  
Parkresidenz Meilen, Direktion, Dorfstrasse 16, 8706 Meilen

Für ein renommiertes \*\*\*\*-Hotel im Grossraum Zürich mit A-la-carte-Restaurant, grossem Seminar- und Bankettbereich suchen wir auf den 1. April 1999 oder nach Vereinbarung eine qualifizierte Persönlichkeit als

## Chef de service (Bankett)

Es erwartet Sie eine interessante und anspruchsvolle Kaderstelle.

Wir suchen einen Fachmann, der bereits Führungserfahrung mitbringt, unternehmerisch denken und handeln kann. Sie sind sich gewohnt, selbstständig zu arbeiten und entsprechend Verantwortung zu übernehmen.

Fühlen Sie sich herausgefordert?

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen erreichen uns unter Chiffre 110262, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

110262/19429

# hoteljob Express-Stellenvermittlung 031 370 42 79

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

## Stellensuchende

### Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
118	Chef de partie	22	IT	A	März	I/E/F	zus. m. 120, TI
127	Souschef	29	FR	B	April	F/D/I	3-4*Hotel, West-CH
129	Küchenchef	31	CH	n. Ver.	D/I/F	Tagesbetrieb, SG/GR	
140	Küchenchef	43	CH	sofort	D/E	Deutsch-CH	
141	Küchenchef	45	DE	G	März	D/E	ZH/Winterthur
143	Hilfskoch	31	DE	C	Mai	D/E/I	4-5*Hotel, Städte
144	Koch/Küchenchef	42	CH	April	D/I	Tagesbetrie., GR/ZH/Ost-CH	
145	Küchenchef	31	DE	B	April	D/E	Luzern+Umgeb.
159	Küchenchef	36	CH	April	F/D/I	Zentral-CH/ZH	
160	Küchenchef	38	CH	n. Ver.	D/F/E	Rest., LU	
161	Küchenchef	33	CH	April	D/F/E	ZH/SZ/ZG/SG	
162	Koch/Küchenchef	27	CH	sofort	D/E	ZH	
167	Barmen/Kellner	27	FR	A	sofort	F/E/D	Bar/Disco, West-CH
168	Chef de partie	32	KH	C	April	D	Zürich
169	Küchenchef	39	CH	sofort	D/E/F	Zürich + Umgeb.	
180	Köchin	29	PT	B	März	D/I/F	zus. m. 179, ZH/LU/SG
181	Koch	21	CH	n. Ver.	D/F/E	BE-Oberl.	
182	Küchenchef	39	CH	März	D/E/F	Tagesbetrieb, Ost-CH	
183	Souschef	30	CH	n. Ver.	D/E/F	3-4*Hotel, ZH	
188	Küchenchef	49	CH	April	F/D/E		
189	Küchenchef	48	CH	sofort	D/F/I	TI	

### Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
128	Bardame	20	CH	April	D/F/E	Pub/Disco, Zentral-CH	

131	Chef de rang	33	EG	C	sofort	D/E	Basel
146	Sefa	23	CH	Febr.	D/E	Café/Bistro, TG	
147	Sefa	24	CH	sofort	D/F/E	Café, Weggis+Umgeb.	
148	Sefa	34	CH	April	D/E	Café, SG/TL	
153	Chef de rang	34	IT	A	April	I/D/F	Locarno/Lugano
163	Barmen/Kellner	42	AT	A	sofort	D/E	LU
170	Frühstückssefa	59	CH	sofort	D	Hotel, Bern	
179	Kellner	30	IT	B	März	I/D/F	zus. m. 180, ZH/LU/SG
185	Chef de service/w	28	CH	sofort	D/E/F	Seeland	
187	Kellner	54	AT	C	sofort	E/F/I	BE

### Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
120	Frontoffice	25	DE	A	März	D/E/I	zus. m. 118, TI
121	Réceptionist	23	DE	A	April	D/E/F	Engadin
132	Réceptionsprakt.	28	CH	n. Ver.	D/F/E	Hotel, Bern	
134	Anfangsrezept./w.	32	CH	sofort	D/E	Bern	
154	Betriebsleiterin	26	CH	April	D/E	Café/Kond., ZH/AG	
155	Réceptionsprakt./w.	22	CH	sofort	D/F/E	Bern	
157	Réceptionsprakt./w.	22	CH	sofort	D/F/E	Hotel, Bern	
164	Réceptionist	21	CH	April	F/E/D	SG + Umgeb.	
178	Réceptionist	25	DE	A	April	D/E/I	Hotel, TI

### Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
130	Küchenhilfe	27	PT	A	März	D/F/I	
133	Zimmerfrau	50	CH	Febr.	D/E	ZH	

135	Zimmerfrau	34	PT	A	sofort	I	
136	Küchenhilfe	29	PT	A	sofort	F/D	
137	Häfa	20	CH	März	D/F/E	Grossbetrieb, BL/BS	
138	Küchenhilfe	25	GM	B	sofort	D	Bein
139	Allrounderin	51	CH	sofort	D/I	Hotel/AGH, BE	
142	Hilfskraft	22	CH	sofort	D/E	NE	
156	Hilfskraft/w.	19	CH	sofort	D	Rest., BE/AG/ZH/SG	
177	Gouvernante	21	CH	sofort	D/E/I	Ost-CH	
184	Küchenhilfe	27	PT	A	sofort	F	VD
186	Küchenhilfe	32	UK	F	sofort	D/E	Zürich

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

## Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

## Abonnez-vous au Service de placement accéléré

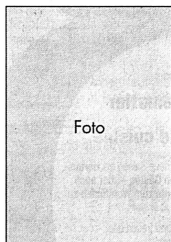
Pour le prix d'abonnement de Fr. 315.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 550.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont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

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

## Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

### Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)



Gewünschte Stelle:	Eintrittsdatum:		
Art des Betriebes:	Bevorzugte Region:		
Name:	Vorname:		
Strasse:	PLZ/Ort:		
Geburtsdatum:	Nationalität:		
Telefon privat:	Telefon Geschäft:		
Muttersprache:	Art der Bewilligung:		
Bemerkungen:			
Sprachkenntnisse:			
Deutsch:	Französisch:	Italienisch:	Englisch:
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)			

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

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

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

Datum:

Unterschrift:

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

**Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern** (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

110471/84735

# Inserieren mit Telefax: Telefon 031 370 42 22





# CARLTON

RESTAURANTS & BAR

## A Taste of Art-Déco and Culinary Art

Sind Sie kreativ, kochen gerne mit frischen Kräutern, mögen Design und das Aussergewöhnliche, pflegen die Liebe zum Detail und möchten mit einem jungen Team zusammenarbeiten? Wenn Sie alle Fragen mit Ja beantworten können, so Sie unser neuer

## Küchenchef

Auf Anfang Juni 1999 suchen wir für das neue Carlton Restaurants & Bar an der Zürcher-Bahnhofstrasse einen Profi, an den die höchsten Ansprüche einer modernen Küche gestellt werden können. Das Haus Elite wird zur Zeit aufwendig umgebaut. Im Parterre entsteht ein grosszügiges Art-Déco Restaurant mit rund 140 Sitzplätzen und einem Garten. Eine American Bar, ein Bankettsaal sowie ein Weinkeller runden das Platzangebot ab. Für unsere anspruchsvolle Kundschaft suchen wir den Fachmann, der die gehobene Bistro-Küche Europas mit den kulinarischen Einflüssen Amerikas verbinden möchte und beim Aufbau des Carlton seine Erfahrung und Können aktiv einbringen will. Wir offerieren Ihnen eine topmoderne Infrastruktur, einen Lohn mit Erfolgsbeteiligung und die volle Verantwortung für den Küchenbereich. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Carlton Restaurants & Bar, Markus Segmüller  
Bahnhofstrasse 41, 8001 Zürich Telefon 01/227'19'19

## Hotel Restaurant Rössli Hurden

Am oberen Zürichsee an traumhafter Lage in Hurden am See übernehmen wir das Hotel Rössli.

Damit wir unseren Gästen Erstklassiges bieten können, suchen wir noch mit Eintritt per 1. März 1999

### Sous-chef/in

Sie sind interessiert am Aufbau einer innovativen Küche mit Schwerpunkt Fisch aus See und Meer – Jahresstelle.

### Servicefachmitarbeiter/in

mit Erfahrung, deutsche Muttersprache, für unseren gepflegten A-la-carte-Service – Jahresstelle

### Anfangsrezeptionist/in

Ideal für gelehrte Hofa, die im Beruf weiterkommen möchte. Vorwiegend Frühdienst, Fremdsprachen und EDV-Kenntnisse erwünscht – Jahresstelle

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Jürg Laichinger, Hotel Restaurant Rössli, 8640 Hurden, 079 445 53 86.



## GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

\*\*\*\*\*

### 150 Jahre Service und Innovation

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

Als unsere

## Chef de réception (m/w)

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

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

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

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

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

110352/27782

## REFUGIUM HOTELS

Wir ziehen am gleichen Strick – und werden Altbewährtes auf einen neuen Weg bringen.

### Sind Sie dabei?

Für die Sommersaison oder nach Absprache benötigen wir Ihren Einsatz, Ihr Fachwissen, Ihre Fröhlichkeit!

Zur Unterstützung unserer Direktion suchen wir per sofort in Jahresstelle:

### Direktionsassistent/in

- Berufsausbildung in der Hotellerie oder Hotelfachschule
- gute EDV-Kenntnisse
- Fidelio-Kenntnisse erwünscht

### Aufgabenbereich:

- Direktionssekretariat
- Bankett- und Seminar-Administration
- aktive Mitarbeit in der Gästebetreuung F&B

An die total vernetzte Réception:

### Réceptionist/in per sofort oder nach Übereinkunft

- Fidelio- und PC-Kenntnisse
- deutsche Muttersprache
- E-/F-Kenntnisse.

### Portier/Ablösung Nachtportier

B- oder C-Bewilligung/CH-Bürger

In unsere top ausgestattete Küche:

## Chef de partie Demi-chef de partie Commis de cuisine Casseroliers

Für unseren gastorientierten Service:

### Servicefachangestellte/r Servicepraktikanten

Zur Unterstützung unserer Hausdame:

### 2 Zimmermädchen

Grundkenntnisse erforderlich

### Allrounderin/Mitarbeiterin Floristik und Lingerie

Haben wir Ihr Interesse geweckt?  
Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich  
Michael Hoferer, Direktor  
SEEHOTEL

## REFUGIUM VITZNAVERHOF

☆☆☆☆

CH-6354 VITZNAU – VIERWALDSTÄTTERSEE  
TEL. 041-399 7777 – FAX 041-399 7666



Restaurant Schützenstube in Zofingen, Kanton Aargau, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

## Koch und Serviertochter

Interessenten melden sich bitte über  
Telefon 062 751 93 77 (10-14 Uhr oder  
18-23 Uhr), Herrn Antonazzo verlangen.  
108294/386251



## RESTAURANT HOTEL CHRUEG WOLLERAU AM ZÜRICHSEE

Unsere Ziele zeigen weiter nach oben, neu mit 16 Gaull-Millau-Punkten.

Wir sind ein junges, dynamisches Team, das noch viel erreichen will. Können wir mit Ihnen die nächsten Sprossen noch schneller erklimmen?

Fürs Gastgeberteam, auf März

### Servicefachmitarbeiter/in

der/die Freude hat, unsere Gäste zu verwöhnen  
(Muttersprache Deutsch)

Lindo Moretti erwartet Ihre Bewerbungsunterlagen.

Restaurant Hotel Chruég  
8832 Wollerau über dem Zürichsee  
Sonntag und Montag geschlossen.  
Tel. 01 787 63 63  
Fax 01 787 63 64

E-Mail: chruég@swissonline.ch

Internet: www.chruég.ch

110211/10908

Berghotel  
Grosse Scheidegg  
3818 Grindelwald  
Tel./Fax 033 853 67 16

Gesucht für lebhaften Sommer-Saisonbetrieb

### Jungkoch Küchenhilfe Allrounder Servicepersonal

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Fam. R. Müller-Ugolini

110323/14494

Möchten Sie für 5 Tage die Woche ins Gefängnis?

Im umgebauten Untersuchungsgefängnis im Herzen von Basels Altstadt eröffnen wir Mitte April ein charmantes Hotel mit 20 individuell eingerichteten Zimmern sowie eine Brasserie à la française. Damit sich jeder Gast bei uns sofort wie zu Hause fühlt, suchen wir:

- eine Hotelfachassistentin mit 3–5 J. Berufserfahrung sowie Interesse an Lehrlingsausbildung
- Aushilfe Etage

Für unsere lebhaft Brasserie brauchen wir noch:

- einen Jungkoch der/die Feinheiten der französischen Küche erlernen möchte
- freundliche, effiziente Service-mitarbeiter D/F

Wir freuen uns auf motivierte und kompetente Mitarbeiter. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:

Erika und Emmanuel Trescher  
Hotel Brasserie au violon  
im Lohnhof 4, 4051 Basel.

110467/400024

Aus unserer Gästewerbung:

**Sie sind ein Glückspilz!**  
Wir servieren Ihnen  
marktfresches Gemüse  
aus biologischem Anbau.



Unser ganzheitliches Ferien- und Erholungs-Hotel mit seinem trendigen Restaurant Rondo wurde bereits mehrfach ausgezeichnet. Diese Verpflichtung werden wir mit Ihrer Unterstützung auch in Zukunft erfolgreich wahrnehmen.

Zur Ergänzung unseres innovativen und aufgestellten Kaderteams suchen wir per 1. April 1999 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle die

## Chefin Rezeption/ Direktionsassistentin

Als unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit guten Sprachkenntnissen (D/E/F) sorgen Sie sich nicht nur um das Wohl unserer Gäste, sondern führen auch ein motiviertes Rezeptionsteam. Sie tragen anhand einer Jobbeschreibung die Verantwortung für den Bereich Rezeption und Administration.

Wir bieten Ihnen ein leistungsbezogenes Gehalt und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr menschliches Potential voll entfalten können.

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

## Hotel Bethanien Davos

Andreas Aegerter, Direktion  
Bahnhofstrasse 7, 7270 Davos Platz  
Telefon: 081 41 55 855, Fax: 081 41 55 856



Wieso nicht einmal eine

## Saison im Tessin Das Parkhotel Brensino in Brissago

mit 170 Betten, regem A-la-carte-Betrieb... und vieles mehr  
sucht mit Saisonbeginn auf ca.  
20. März 1999 oder nach  
Vereinbarung  
folgende Teamstützen:

für unsere  
15er-Küchenbrigade:

## Chef entremetier Commis de cuisine

Wir betrachten die neue Saison als Herausforderung, unseren Gästen – aber auch Ihnen – ein Ambiente zum Wohlfühlen zu schaffen!!!

Wir sind neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung an:  
M. und H. Dolder/Direktion oder direkt  
an unseren eidg. dipl. K-Koch  
M. Schönmann, Parkhotel Brensino,  
6614 Brissago  
Telefon 091 793 01 21

## all hotel services

### FÜHRUNGSKRÄFTE

Dir. Sales & Marketing	*****	D-Schweiz
Sales Manager	*****	D-Schweiz
Chef de service	*****	D-Schweiz
Restaurantleiter/in	*****	D-Schweiz
Küchenchefs	*****/	D-Schweiz
Sous-chefs	****	D-Schweiz

### FACHPERSONAL

Jungköche m/w	div.	D-Schweiz
Réceptionistinnen	div.	D-Schweiz
Chefs de partie	div.	D-Schweiz
Servicefachangestellte m/w	div.	D-Schweiz
Barmitarbeiter	*****	D-Schweiz

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

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

P 110437/293768



Das Strandhotel Schössli Bottighofen liegt an einem der schönsten Plätze des Bodensee-Ufers bei Kreuzlingen.

Für unseren Restaurant-Betrieb mit grossem, gepflegten Garten und à la carte-Restaurant suchen wir einen jungen, kreativen

## CHEF DE CUISINE

(...und was für einen).

Ihre Qualifikationen sollten unseren 14 Punkten im Gault Millau entsprechen.

Wir erwarten, dass Sie als Chef unserer Crew ein ebenso gutes wie leistungsorientiertes Arbeitsklima schaffen.

Ihr Gehalt orientiert sich an den mit dieser Position verbundenen Anforderungen und Ihrer Leistung.

Arbeitsbeginn wäre für Sie die Woche vor Ostern.

Wir bitten Sie deshalb höflich, uns Ihre Bewerbung möglichst bald zuzusenden oder telefonisch mit unserem Sekretariat Kontakt aufzunehmen.

Frau Liechti freut sich auf Ihren Anruf.  
(071/686 54 34)

Wirtschaft im  
Strandhotel Schössli Bottighofen  
CH-8598 Bottighofen



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 Hotel-Bar und im Café Gourmet.

Wollen Sie in einem aufgestellten und dynamisch 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 initiative/n

## Chef entremetier 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

110317/41068



NEUHOF

1864 BACHS TEL. 01 - 858 11 80

Restaurant

Kultur

Sozialprojekt AXIS

Wir beschreiten neue Wege in der Gastronomie. Im Zuge unserer Betriebserweiterung wollen wir unser tatkräftiges Team vergrössern.

## Neue Köchinnen und Köche

die mit Vegi und Bio viel anzufangen wissen oder dazulernen möchten, sind herzlich willkommen.

Du solltest auch gerne Dein Können mit Jugendlichen in betreuter Ausbildung teilen wollen. Wir bieten Dir Arbeit in einem Umfeld, in dem der Mensch – Gast und Mitarbeiter/in, Lieferant/in – im Mittelpunkt steht.

Wir schaffen Freiraum für Erfahrungen, Entwicklungen und Kreativität.

Haben wir Dich neugierig gemacht?

Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Dir in unserem gemütlichen Restaurant auf dem Land, nahe Zürich.

Kulturbeiz Neuhof (Roland Muster, Steffi Köhler, Patrick Honauer), Telefon 01 858 11 80, ein Betrieb der rundumkultur AG.

110409/219649

# «Zeit zum Leben»

Das Motto gilt nicht nur für unsere Gäste, sondern als Leitsatz auch für unsere ganze Mitarbeiter-Crew.

Teamgeist, Motivation, Eigenverantwortung und Herzlichkeit sind für uns keine Schlagwörter, sondern einfach unsere natürliche Art, in einem sportlichen First-Class-Hotel mitzuarbeiten.

Haben Sie Lust dabeizusein?

Ab April/Mai oder Juni 1999 brauchen wir Ihre Mitarbeit als:

Kinder-  
betreuerin

Oberkellner/in  
(für unser A-la-carte-Restaurant)

Chef garde-  
manger

Chef de rang  
(im Pensions- wie auch im A-la-carte-Restaurant)

Chef de rang tournant  
(für unser A-la-carte-Restaurant/Hallenbar)

Empfangssekretär/in  
(Réceptionserfahrung und Fidiolikenntnisse)

Unsere Basis sind:

Ihr Wissen, Ihre Erfahrung, Ihre Freude an der gelebten Dienstleistung, gepaart mit unserer offenen Herzlichkeit, unserem Teamgeist sowie unserer Zielstrebigkeit.

Ein junges Chalet-Hotel mit 230 Betten, zwei Restaurants, Hallenbar, Dancing, Konferenzräumlichkeiten und diversen Sportanlagen erwartet Sie.

Umgeben sind wir von der herrlichen Bergwelt des Saanenlandes, welches uneingeschränkte Freizeitmöglichkeiten in einem einmaligen Ambiente bietet.

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen  
Monika Schüpbach  
Auf der Halten, 3792 Saanen-Gstaad  
Telefon 033 748 64 64, 033 748 64 03 (direkt)

## STEIGENBERGER

G S T A A D - S A A N E N

110514/91871

★★★★  
HOTEL  
**BERNINA**  
SAMEDAN

Das traditionelle Hotel Bernina in Samedan sucht in Jahresstelle mit Eintritt im April/Mai 1999 einen/eine

## Direktionsassistenten/-in F&B, Bankett, Réception

### Réceptionist/in

berufserfahren, sprachgewandt D, I, E, F, Fidiolikenntnisse

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Hotel Bernina Samedan  
E. und Th. Bonjour  
CH-7503 Samedan  
Telefon 081 852 12 12



1110412/30210

SEERESTaurant HOTEL CH-3700 SPIEZ  
**aqua** **juale**  
AM THURNERSEE  
BERNER OBERLAND  
SCHWEIZ

Für unser Restaurant direkt am Thunersee suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den jungen, motivierten, dynamischen

## Chef de service (m/w)

Wenn Sie

- der geborene Gastgeber sind und es verstehen, mit grossem Engagement unsere Servicemitarbeiter zu führen und zu motivieren
- gerne selbständig arbeiten und in hektischen Situationen nicht den Kopf verlieren
- über fundierte Berufserfahrung verfügen...

...dann bieten wir Ihnen in unserem lebhaften Betrieb mit Angeboten wie Thai-Küche, Pizzeria, Fischgerichte und kreative Gerichte (gut-bürgerlich) eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Tätigkeit an.

Interessiert...? Gerne erwarten wir so rasch als möglich Ihre schriftliche Bewerbung – oder rufen Sie uns an:

Herr Rolf Baumer, Tel. 033 654 40 44, freut sich, Sie kennenzulernen.

110455/32123

HOTEL **CityRhône** VISP

Restaurant – Bankett-Service – Sauna – Solarium  
CH-3930 Visp Telefon 027 948 90 40

Wir sind: ein Hotel-Restaurant mit grossem Know-how für grosse und kleine Anlässe. Unsere Spezialität sind Hochzeiten und Gruppen.

Wir wollen: unserem Restaurant ein neues Konzept verpassen

Wir brauchen: einen ideenreichen und aufgestellten Koch, der uns hilft, dieses Konzept aufzubauen. In dieser Position sind Sie verantwortlich für Führung und Sauberkeit des Betriebes, den Einkauf, Mitorganisation der Betriebsabläufe

Wir verlangen: selbständiges Arbeiten, flexibel, dynamisch, ideenreich, willens, etwas Ausserordentliches zu gestalten.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und gerne in einer offenen Küche arbeiten, würden wir uns auf ein Gespräch mit Ihnen sehr freuen.

110157/36676





Für unser Restaurant direkt am Thunersee suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den jungen, motivierten, dynamischen

## Küchenchef

Nebst der nötigen Aus- und Weiterbildung erwarten wir vom zukünftigen Stelleninhaber:

Kreativität in der Angebotsgestaltung, hohes Qualitätsbewusstsein, kommunikative, motivierende Mitarbeiterführung, Sicherheit in Kalkulation und Einkauf, optimale Warenbewirtschaftung, Engagement.

In unserem lebhaften Betrieb bieten wir dem neuen Stelleninhaber dank der breiten Palette an Angeboten wie Thai-Küche, Pizzeria, Fischgerichte und kreative Gerichte (gut-bürgerlich) eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Tätigkeit an.

Interessiert...? Dann erwarten wir gerne so rasch als möglich Ihre schriftliche Bewerbung. Falls Sie Fragen haben, steht Ihnen Herr Rolf Baumer, Tel. 033 654 40 44, gerne zur Verfügung.

110454/32123



## Top of Zurich!

*Das sind wir!*

Unser vielseitiger Seminar-, Bankett- und Ausflugsbetrieb liegt im autofreien Naherholungsgebiet der Stadt Zürich, auf dem wunderschönen Uetliberg.

So abwechslungsreich wie unser Betrieb sind auch die Stellen als

## Chef de partie Jungkoch

(auch Saisonnier Mai 99 – Januar 00 oder Stagiaire erwünscht)

Sie haben bei uns die Möglichkeit, Ihr Können und Fachwissen einzusetzen. Wenn Sie selbständiges Arbeiten gewohnt sind, in hektischen Situationen die Nerven nicht verlieren und gerne aktiv zum Erfolg beitragen sowie eine attraktive Entlohnung suchen, dann rufen Sie noch heute **Giusep Fry 01/457 66 66** an.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Hotel-Restaurant UTO KULM  
Giusep Fry & Mitarbeiter  
8143 Uetliberg

Tel. 01/457 66 66 Fax 01/457 66 99

Internet: [www.utoetliberg.ch](http://www.utoetliberg.ch) e-mail: [utoetliberg@utoetliberg.ch](mailto:utoetliberg@utoetliberg.ch)

Für Deutsche und Österreicher, die noch nie in der Schweiz gearbeitet haben, kann eine Bewilligung besorgt werden.

## Hotel-Restaurant Du Lac \*\*\*\* Interlaken

DAS Hotel für Privat- und Individualgäste in Interlaken!

Aus dem Winter-Basislager suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende fachlich versierte Individualisten und Saisonbezwinger/innen:

Produktion:

**Chef de partie tournant/Saucier**  
**Commis de cuisine tournant**

Service:

**Sefa-Mitarbeiterin**  
**Praktikantin**  
**Commis de salle & banquets**

Eintritt März/April oder später nach Übereinkunft.

Hotel du Lac, Höwegweg 225, 3800 Interlaken  
Telefon 033 822 29 22



110513/16241

## Auf kommende Sommersaison

(Mitte Juni '99 bis Mitte Oktober '99)



suchen wir

eine  
**Réceptionnistin**

zwei  
**Servicefachmitarbeiter/innen**

zwei  
**Etagenmitarbeiterinnen**

eine  
**Mitarbeiterin für das Reinigungsteam**

zwei  
**Mitarbeiter für das Office und zur Mithilfe in der Küche**

*Sie sprechen Deutsch und Sie haben Freude daran, Ihre Gäste kompetent und mit Charme zu bedienen.*

*Wir bieten Ihnen ein sehr angenehmes Umfeld, wo Sie Ihre Erfahrung und Ihr Wissen in die Tat umsetzen können.*

*Ein familiäres Hotel mit 101 Betten, vier Restaurants, einer Bar und diversen Konferenzmöglichkeiten erwartet Sie in einer sagenhaften Bergwelt.*

*Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Photo), die Sie bitte Barbara Tissot zukommen lassen wollen.*  
*Herzlichen Dank.*



110065/161110

## Kochen Sie gerne für Gourmets

In unserer Produktionsküche bereiten wir Speisen für unseren Party-Service und für unsere \*\*\*delicatessa zu. Dafür suchen wir eine/n jüngere/n

## Sous-chef

mit abgeschlossener Kochlehre und mehrjähriger Berufserfahrung. Sind Sie an einem längeren Engagement interessiert und suchen ein abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet mit viel Selbstverantwortung und geregelten Arbeitszeiten im Tagesbetrieb, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Für vorgängige Fragen steht Ihnen Frau K. Seiler, Tel. 01/226 62 61 gerne zur Verfügung.

## Globus

BAHNHOFSTRASSE  
8021 ZÜRICH

P 110390/252964

## At home in Zurich

★★★★★

Für unser dynamisches Haus der Luxusklasse, welches dem exklusiven Kreis der **design hotels international** angehört, suchen wir nach Vereinbarung motivierte, initiative Mitarbeiter mit Berufserfahrung als

## Réceptionist(in)

die gewinnende Front-Persönlichkeit mit sehr guten Sprachkenntnissen (D, E, F)

## Chef de rang (m/w)

den kommunikativen Teamplayer für unser A-la-carte-Widder-Restaurant oder Bankett

## Demi-chef de partie (m/w)

den engagierten Koch mit Qualitätsbewusstsein

## Commis de cuisine (m/w)

den Jungkoch mit Ambitionen für unsere gepflegte Widder-Küche

Ein moderner Arbeitsplatz im Herzen der Stadt Zürich mit Entwicklungsmöglichkeiten erwartet Sie!

Herr Christoph Brügger, Administration, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen.

Widder Hotel

Rennweg 7

8001 Zürich-City

Fragen? Rufen Sie uns an! Tel. 01 224 25 26

administration@widderhotel.ch



WIDDER HOTEL

Swiss Deluxe Hotels

HOTEL

## swissôtel BASEL

Zur Unterstützung unseres Front Office Managers suchen wir für unsere lebhafteste Rezeption eine/n karriereorientierte/n

## Leader Operations Front Office

Sie sind verantwortlich für die Leitung des operativen und administrativen daily Business rund um die Rezeption und gewährleisten einen reibungslosen Check-in/Check-out unserer internationalen Kundschaft. Die Erstellung der Dienstpläne für die Rezeptionsmitarbeiter sowie die Erstellung und Kontrolle der Gästerechnungen gehören ebenfalls zu Ihrem abwechslungsreichen Aufgabengebiet. Zusammen mit dem Front Office Manager führen Sie das Rezeptions-Team vorbildlich und zielgerichtet.

Sie verfügen über mehrjährige Rezeptionserfahrung. Fremdsprachenkenntnisse in D/F/E und Eigenschaften wie Zuverlässigkeit, Flexibilität und Belastbarkeit sind ebenso gefragt wie Teamorientierung und gepflegte Umgangsformen.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der internationalen SAir Group sowie attraktive konzerninterne Reisebenefits.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Ch. Kiener, Personalbüro.

A PASSION FOR PERFECTION

Swissôtel Basel, Messeplatz 25, 4021 Basel

110505/3387



## Chef de Réception (m/f)

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Jahresstelle (Zwei-Saison-Betrieb) in unserem traditionsreichen, innovativen Erstklass-Ferienhotel an bester Lage im pulsierenden Top-Ort Davos. Es liegt an Ihnen, unser Angebot optimal zu verkaufen: 80 Zimmer und Suiten, zwei Restaurants, Fitnessbereich mit Hallenbad.

Sie bringen eine solide Grundausbildung und Erfahrung in ähnlichen Betrieben mit (Fidelio, Macintosh, E und F), glauben an den Punch eines guten Teams und sind überhaupt eine positive, flexible, freundliche und einsatzfreudige Person.

Wenn für Sie auf das kommende Frühjahr ein Wechsel in diese ausbaufähige, längerfristig orientierte Vertrauensposition in Frage kommt, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Selbstverständlich stehen wir Ihnen auch für weitere Auskünfte zum Aufgabenbereich und zum Betriebsumfeld zur Verfügung.



Riet & Kathrin Frey, Hoteliers

Hotel Meierhof, CH-7260 Davos Dorf

Tel. +41/81-416 82 85, Fax +41/81-416 39 82

E-Mail: [meierhof@email.ch](mailto:meierhof@email.ch)

## Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unser Stadrestaurant «7-Stube» suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n freundliche/n, gepflegte/n

## Servicefachfrau/-mann

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Bitte rufen Sie unsere Frau S. Rohrer oder J. Hani (zwischen 18–20 Uhr) an, oder senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.



## im Hotel Bern

Zeughausgasse 9  
3011 Bern  
Tel. 031-312 10 21  
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS  
HOTELS  
OF SWITZERLAND

ALPINE CLASSICS  
HOTELS  
OF SWITZERLAND

P 110502/4693

## Einen Sommer lang auf den Wellen reiten!

Die Schiffsrestauration Thunersee sucht für die kommende Sommersaison per 1. Mai oder nach Vereinbarung

### Küchenchef MS Berner Oberland

Ideales Sprungbrett für einen Sous-Chef

### Serviceangestellte w/m

mit deutscher Muttersprache

### Alleinköche w/m

mit fundierten Kochkenntnissen

### Schiffsteward oder Hostess

Sie sind für die Leitung eines Schiffes verantwortlich

### SEEKRANK?

Dann haben wir sicher die richtige Stelle für Sie in unserem \*\*\*\* Ferien-, Geschäfts- und Seminarhotel inmitten der Thuner Altstadt

### Chef de rang w/m

In Jahresstelle

### Servicefachangestellte w/m

Für unser beliebtes italienisches Gartenrestaurant GIARDINO

### 2. Chef garde-manger w/m

In Jahresstelle

### Chef de partie tournant w/m

In Jahresstelle

Saisonbewilligungen sind vorhanden.

Aufgeschlossene Berufsleute, die gerne in einem lebhaften Betrieb arbeiten, senden bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an: Edith Flöckmüller; Personalchefin, Hotel Freienhof, 3600 Thun. Oder rufen Sie an Telefon 033 227 50 50



Freienhof

3600 Thun • Tel. 033 227 50 50, Fax 033 227 50 55  
Internet: <http://www.freienhof.ch>  
E-mail: [personal@freienhof.ch](mailto:personal@freienhof.ch)

110334/34849



★★★★★

## Grand Hotel ZERMATTERHOF

Haben Sie Interesse, ab kommender Sommersaison 1999 oder nach Übereinkunft in einem gut eingerichteten Arbeitsumfeld eines Fünfsternehauses unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen und ihr einen angenehmen und unvergesslichen schönen Aufenthalt zu bereiten? Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

### Chef de bar

### Concierge

### Chef de rang

### Commis de rang

### Pferdekutscher (mit Berufserfahrung)

Das vollständig renovierte Grand Hotel Zermatterhof liegt in einem kleinen Park mitten im Dorfkern von Zermatt, am Fusse des weltbekannten Matterhorns.

Unser Haus der Luxusklasse verfügt über 60 Zimmer und 25 Suiten, 2 Bars, 3 Restaurants, einen spektakulären Bankett- / Kongressaal sowie einen grosszügig eingerichteten Wellnessbereich.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und das kompetente Fachwissen sowie die entsprechende Erfahrung in Ihrem Arbeitsgebiet besitzen, freuen wir uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien, oder rufen Sie uns einfach an!



Swiss Deluxe Hotels

Grand Hotel Zermatterhof  
Frau Petra Merenda  
Personalchefin  
3920 Zermatt  
Telefon 027 966 66 00



PREFERRED  
HOTELS

110542/2586

## HOTEL ADLER

★★★

Ihre Arbeitsstelle inmitten Zürichs pulsierender Altstadt

Für unsere von Gästen aus aller Welt geschätzte

Adler's Swiss Chuchi

wünschen wir uns einen innovativen und dynamischen

## Küchenchef

der Freude und Phantasie für die Schweizer Küche mitbringt.

Für diese interessante Position, die wir auch gerne mit einem begabten Sous-chef besprechen, erwarten wir eine Führungspersönlichkeit mit Sinn für den Gästekontakt. Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Adler Zürich  
H. P. Kaiser, Direktor  
Rosengasse 10, 8001 Zürich  
Telefon 01 266 96 96

110413/39799



FOOD & TECHNIK

Ein Unternehmen für die Gastronomie: Beratung, Schulung, Stellenvermittlung

Mein Auftraggeber ist ein renommierter 4\*\*\*\*\*Hotel in der Innerschweiz und sucht

### Sous-Chef/in

Eine vielseitige Tätigkeit mit Verantwortung und Führungsaufgaben, in einem lebendigen Umfeld, erwartet Sie.

Sie zeichnen sich durch fachliche Kompetenz und Kreativität aus. Auch bewahren Sie in hektischen Situationen den Überblick und sind in der Lage, Ihr Team zu führen und zu motivieren. Daneben runden Kosten- und Dienstleistungsbewusstsein Ihr Profil ab. Senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Food & Technik, Marcel Wissmann, Weyerstrasse 30, CH-3084 Wabern, Tel. 031 964 11 00, Fax 031 964 11 01, E-mail [foodtechnik@compuserve.com](mailto:foodtechnik@compuserve.com)



SUITENHOTEL-RESIDENZ

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Saison folgende Mitarbeiter:

### Receptionspraktikant/in

### Zimmermädchen

### Lingerie-Mitarbeiterin

### Portier

\*

### Chef de service

### Chef de rang

### Commis de rang

\*

### Küchenchef/in

### Chef de partie

### Küchenpraktikant/in

\*

### Abwäscher

Wenn Sie eine Tätigkeit in einem jungen, motivierten Team suchen und Aufgaben selbständig und mit hoher Eigenverantwortung angehen, dann können wir Ihnen einen Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten bieten

Ihre komplette Bewerbung mit Bild wollen Sie bitte einreichen an:  
SUITENHOTEL PARCO PARADISO

z.Hd.: Herrn Joerg Oelmann

Via Carona 27 6900 Lugano

Tel: 091-993 11 11 Fax: 091-993 10 11

[gsellundpartner@swissonline.ch](mailto:gsellundpartner@swissonline.ch)

110340/315826

## restorama

an SAirRelations Company

Grosse Mengen und feine Gerichte – sehen Sie darin Ihre Herausforderung?

Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und suchen für unser Personalrestaurant «Terminal A» am Zürich Flughafen eine/n engagierte/n und initiative/n

### Junger Koch/junge Köchin

(Mo bis So mit Nachtschichten ohne Zimmerstunden)

Wir bieten Ihnen die Mitarbeit in folgenden Bereichen an:

- Kochen von à-la-Carte-Gerichten für die Direktion und das bediente Restaurant
- Mitarbeit in der Produktion von täglich ca. 2000 Mahlzeiten
- Mithilfe bei Banketten

Wir erwarten von Ihnen:

- Abgeschlossene Kochlehre sowie Ehrgeiz, im Kochberuf weiterzukommen
- Teamfähigkeit und Organisationstalent, Initiative, Innovation sowie Kreativität und grosse Selbstständigkeit

Sind Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen (besser als L-GAV) interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Hubert Müller (Tel. 01/812 60 98) zur Verfügung.

Restorama AG, Terminal A, QHZA, Hubert Müller, 8058 Zürich-Flughafen

P 110431/354847

## Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990.

### Restaurantleitung

### Direktions- und Betriebsassistent

Einsatzbereit, ambitioniert und Organisationstalent. Erfahrungen im F&B- sowie im administrativen Bereich. Verschiedene anspruchsvolle Stellen in den Regionen ZH, GR, LU, BE, Jahresstellen

### Küchenchef

- Hotel/Restaurant am oberen Zürichsee, marktfrische Frischproduktküche und saisonales Angebot
- marktfrische A-la-carte- und Bankettküche. Mehrjährige Berufserfahrung. Sie arbeiten teamorientiert und haben ein kreatives Flair für Präsentationen, 4-Sterne, LU
- Sommersaison im Engadin, kreative, saisonale Küche, ausschliesslich Frischproduktverarbeitung, kleines A-la-carte-Restaurant und Halbpensionsbereich, 3-Sterne, GR
- Jahresstelle im Berner Oberland. Kreative, marktfrische Gourmetküche. Auch für Einsteiger mit Ambitionen möglich. Lehrlingsausbildung und Führungserfahrung, 4-Sterne

### Sous-chef

Gehobener A-la-carte-Bereich (G&M), Region Aargau und Zürich, Jahresstellen

### Pâtissier

Verschiedene interessante Angebote, Jahresstellen BE, ZH, LU

### 2. Chef/in de réception

### Réceptionist/in

Mehrjährige Erfahrung, fl. Englisch und Französisch. Langfristige Anstellung. Möglichkeit zum Weiterentwickeln. 5- und 4-Sterne-Häuser, ZH, LU, BE, GR, Süddeutschland

### Küche/Service

Wir haben in diesen Bereichen immer diverse offene Stellen im Angebot. Rufen Sie uns an.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.



gastro S Haus & Howald  
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg  
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44  
e-mail: [Bettina\\_Haus@compuserve.com](mailto:Bettina_Haus@compuserve.com)

P 110433/32624



Das junge sehr erfolgreiche „Südfränkisch“ Metzgerstübli (50 Plätze) und sein Team, suchen ab März oder nach Vereinbarung einen:

### KOMPETENTEN KÜCHENTEAMCHEF

In einem stimmungsvollen und warmen provenzalischen Ambiente geht bei uns jeden Tag die Post ab. Das F&B Angebot ist auf Südfriedrich abgestimmt. Unsere Karte ist klein, frisch, kreativ und wechselt alle 5-7 Wochen.

Nun suchen wir einen jungen ambitionierten Profi, der sehr gute Erfahrungen in der Mittelmeerküche und Freude an schönen Produkten hat. Weiter sollte unser „future“ Partner selbstständig sein und sich mit Zahlen und Renditefragen wohl fühlen.

Wir bieten einen Arbeitsplatz mit viel Raum für Kreativität und Selbstverwirklichung in einem hochmotiviertem jungen Team. Top soziale und finanzielle Leistungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit.

Wenn Du Interesse hast mit uns eine Erfolgreiche und sichere Zukunft aufzubauen, so schicke uns doch deine Unterlagen.

### RESTAURANT METZGERSTÜBLI

Andres Gilgen, Gabrielle Caffari

Münstergasse 60

Postfach 69

3000 Bern 13



DG

### offene Stellen für fröhliche Leute

Plattikon	055 415 52 80	St. Gallen	071 220 33 55
Zürich	01 432 73 73	Lindb.	
Winterth.	055 415 52 80	Rapperswil	055 415 52 84
Basel	061 313 40 10	Zug	055 415 52 84
Suhr	062 842 48 31	Graubünd.	055 415 52 87
Bern	062 923 98 54	Engadin	081 834 59 59
Soloth.	033 823 32 32	Tessin	091 943 58 86
Interlaken	041 240 11 44	Wallis	027 945 17 45
Lucerne		Romandie	055 415 52 80

DOMINO GASTRO



Das Stadthospital Triemli ist ein Akut- und Ausbildungsspital mit über 550 Betten und rund 13000 stationären Patienten pro Jahr. Das oberste Ziel unserer Hotellerie ist, dass sich die Patienten bei uns auch als Gäste wohlfühlen.

Wir suchen per 1. April 1999 oder nach Vereinbarung ausgewiesene

## Hotelfachassistentinnen Hotelfachassistenten

welche uns beim Aufbau des Etagenservice unterstützen. Wenn Sie sich vorstellen können, unseren Patienten einen persönlichen Service zu bieten, sei es bei der Menüauswahl oder der Schaffung einer gastlichen Atmosphäre auf der Station, dann bieten wir Ihnen das passende Umfeld.

Ihre Ausbildung und Erfahrung aus dem Hotel- oder Spitalbereich sind bei uns gefragt. Teilzeitanstellung möglich

Fühlen Sie sich angesprochen?

Frau Esther Barnert, Stv. Leiterin Etagenservice, Tel. 01 / 466 11 11 (intern 81534) gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie an:  
Frau Esther Barnert  
Stv. Leiterin Etagenservice  
Stadthospital Triemli  
8063 Zürich

P 110438/544940

Stadthospital Triemli Zürich



## GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

Direkt am See, mitten in der Stadt Luzern, befindet sich unser renommiertes 5-Stern Hotel mit 101 Hotelzimmern und -suiten sowie die Résidence mit Luxusapartements. Der gastronomische Bereich umfasst mehrere Restaurants, eine Pianobar und Säle für Kongresse und Bankette.

Per 1. April oder nach Vereinbarung suchen wir eine initiative und verantwortungsbewusste

## Etagengouvernante

Die von uns gesuchte Persönlichkeit verfügt über eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachassistentin oder eine gleichwertige Ausbildung mit mehrjähriger Erfahrung in der gehobenen Hotellerie und Gastronomie. Wir erwarten gute mündliche Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch und ev. EDV-Anwenderkenntnisse für MS Word und Excel. Gute Umgangsformen sowie eine gepflegte Erscheinung sind ebenfalls wichtig.

Nebst den umfassenden Aufgaben als Etagengouvernante sind Sie für weitere Aufgaben in Zusammenarbeit mit der Generalgouvernante verantwortlich.

Wir freuen uns, wenn Sie sich angesprochen fühlen. Ihre komplette Bewerbung mit Photo richten Sie bitte an:

GRAND HOTEL NATIONAL  
Umberto E. Erculiani jun., Direktor  
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern  
Telefon 041 419 09 09  
Telefax 041 419 09 10

P 110030/20132



## Rustikal, gemütliches \*\*\*\*-Ferienhotel inmitten der herrlichen Bergwelt

120 Betten, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Massage, Tennisplätze und grosse Sonnenterrasse!

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison, von Mitte Juni bis Mitte Oktober 1999, noch folgende motivierte und «aufgestellte» Mitarbeiter/innen:

### Réceptionist/in

mit Erfahrung, an selbstständiges Arbeiten gewöhnt! D, E, F (Front-office-System «Fidelio»)

### Servicefachmitarbeiter/in

für gepflegtes Hotel-Restaurant

### Sous-chef/Saucier

mit Erfahrung

### Chef de partie

Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten!

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina  
Heidi Alder, Personalbüro  
7252 Klosters Dorf  
Telefon 081 423 21 00

11017/02971

A member of  
*The Leading Hotels of the World*

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

## Chef de réception (w/m)

**Aufgabenbereich:**  
Führung der Réception und deren Mitarbeiter (bis 9 Personen), Reservationen, Zimmer-einteilung und Planung, Korrespondenz und Gästebuchhaltung.

**Sie verfügen über:**  
fundierte Ausbildung im Frontbereich, Sprachkenntnisse D/E/F oder I und Erfahrung in ähnlichen Betrieben. Sie haben Freude am Gästekontakt, sind belastbar und motiviert, unsere Gäste zu verwöhnen.

Wenn Sie hektische Zeiten nicht scheuen, die Ruhe bewahren und sich durchsetzen können, möchte ich Sie gerne kennenlernen.

Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an:  
Dominique Godat, Vizedirektor  
Kulm Hotel, 7500 St. Moritz

110108/33812

KULM HOTEL ST. MORITZ  
CH-7500 St. Moritz  
Tel. 081 836 80 00 Fax 081 836 80 01

DAVOS  
WALDHOTEL  
BELLEVUE

Suchen Sie für die kommende Sommersaison noch einen anspruchsvollen Job, der Ihnen dank Ihrer Ausbildung, Qualifikation, Berufs- und Sprachkenntnissen auch Freude macht?

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt an schönster Panoramalage von Davos und mitten in einzigartiger Landschaft des Landwassertals, wo Sie zur Ergänzung unseres kreativen Teams Ihren verantwortungsbewussten Beruf ab 11. Juni 1999 bis 30. September 1999 als:

Réception/Sekretariat: **Sekretärin D/F/E** (Fidelio/Word und Excel 97)  
**Nachtportier** (sprachgewandt)

Restaurationen und Speisesaal: **Servicefachmitarbeiter/in**  
**Commis de rang/**  
**Tournante**  
**Tournante**

Küche: **Chef Saucier/Sous-chef**  
**Chef Entremetier**  
**Commis de cuisine**  
**Küchenangestellter**

Hauswirtschaft: **Gärtner/Chauffeur**

Wellness-Pavillon: **Solbad-Mitarbeiter/in**  
**Tournant**

verwirklichen können.

Sofern Sie an selbstständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem modernst eingerichteten und neu umgebauten Zwei-Saison-4-Stern-Betrieb legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:

Waldhotel Bellevue, 7270 Davos Platz  
Joe F. Theiler-Zehnder, Dir.  
Tel. 081 415 37 47, Fax 415 37 99

11047/9199

HOTEL  
ST. GOTTHARD  
ZÜRICH

Für unser \*\*\*\*Hotel St. Gotthard im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen einsatzfreudigen **Commis de cuisine** und eine/n versierte/n **Servicefachmitarbeiter/in**

Haben Sie Interesse, in einem lebhaften Stadtbetrieb zu arbeiten?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

HOTEL ST. GOTTHARD  
Beatrice Zanoni, Personalchefin  
Bahnhofstrasse 87  
8023 Zürich

110417/41220

hotelstaff human resources management

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

Ich möchte meine eigene

tourismus hotel

Seehotel \*\*\*\*  
**KRONENHOF**  
Bildungs- und Tagungszentrum

Für unser neu erstelltes Hotel direkt am Untersee mit 47 Doppelzimmern, grossem Bildungs- und Tagungszentrum, 2 Restaurants und Bar suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen Leiter für unsere A-la-carte-Satellitenküche. In der Position eines

## Sous-chef

setzen Sie Massstäbe bei der Angebotsgestaltung, Qualität und Konstanz, Saisonale und kreative Kochkunst ist für Sie Selbstverständlichkeit. Für unser A-la-carte-Restaurant suchen wir kompetente, freundliche und engagierte

## Servicefachangestellte

Spannend sind bei uns die Aufgaben als

## Réceptionist/in

oder als

## Night-auditor

allemaal. Nach innen und aussen zu wirken, etwas aufbauen und mitgestalten können, Verantwortung zu übernehmen, das macht Freude. Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse in der Hotellerie und bedienen auch gerne internationale Gäste? Dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an unseren Direktor, Josef Inderbitzin.

Seehotel KRONENHOF, CH-8267 Berlingen  
Bildungs- und Tagungszentrum  
Tel. 052 762 54 00  
E-mail: info@Seehotel-Kronenhof.ch  
Internet: http://www.Seehotel-Kronenhof.ch

110524/392085

Die Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Für die Jugendherberge Basel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung bis Ende Oktober 1999 (evtl. Jahresstelle) eine aktive, verantwortungsbewusste Persönlichkeit als

## Rezeptionist/in

(50% und 80%)

Sie bringen bereits fundierte Kenntnisse im Rezeptions- oder einem ähnlichen Aufgabenbereich mit. Sie bearbeiten die ganzen Arbeitsabläufe von der Reservation bis zum Check-out selbständig, heissen unsere Gäste willkommen und sind die Ansprechperson am Telefon.

Nebst Deutsch sprechen Sie auch Englisch und Französisch und mit der Arbeit am PC sind Sie vertraut. In hektischen Zeiten behalten Sie einen kühlen Kopf. An unregelmässige Arbeitszeiten sind Sie sich gewöhnt. Kurz, Sie sind initiativ, flexibel und eine offene und fröhliche Person.

Wir bieten Ihnen in unserem 200-Betten-Haus eine unkomplizierte Arbeitsatmosphäre mit einem internationalen Umfeld.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (auch wenn Sie als Junggebliebene/-er den «Vierzigsten» schon hinter sich haben).

Jugendherberge Basel, Jörg Eichhorn, Betriebsleiter  
St. Alban Kirchrain 10, 4052 Basel; Tel. 061 272 05 72.

Hotel-Spiserestaurant  
«zur Rheingerbe»

Käthy Knobel-Bäbler  
Schiffli 5  
8260 Stein am Rhein

Sind Sie unsere Stütze für die Sommersaison 1999?

Zum Eintritt per 15. März oder nach Vereinbarung suchen wir

**Koch/Chef entremetier**  
**Jungkoch-Commis/Garde-manger**  
**Buffet-Réceptions-Angestellte**  
mit engl., franz. und evtl. ital. Kenntnissen

**Kellner oder Servicefachfrau**  
**Zimmermädchen**  
**Lingerieangestellte**  
**Küchenhilfe**

Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung oder die telefonische Anmeldung an:

Hotel zur Rheingerbe, Käthy Knobel-Bäbler  
8260 Stein am Rhein/Bodensee  
Telefon 052 741 29 91, Fax 052 741 21 66

110115/145165



## swissôtel BASEL

Wir suchen für unsere elegante Hotelbar mit anspruchsvoller, internationaler Kundschaft eine/n dynamische/n

### Chef/in de bar

Idealerweise sind Sie eine aufgestellte, kommunikative Persönlichkeit mit sehr guten Sprachkenntnissen in D/E/F und ein versierter Barprofi. Mit Ihren Qualitäten als Gastgeber/in helfen Sie, eine gediegene Kundschaft aufzubauen und führen Ihr Team vorbildlich und zielgerichtet.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der internationalen SAir Group sowie attraktive konzerninterne Reisebenefits.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Ch. Kiener, Personalbüro.

A PASSION FOR PERFECTION

Swissôtel Basel, Messeplatz 25, 4021 Basel

110508/3387

WOLLEN SIE

DABEI SEIN UND

ZU DEN BESTEN

GEHÖREN?

**GaultMillau**  
HOTELS  
DES JAHRES 98

**Willkommen**  
IN DEN  
HOTELS DES  
JAHRES 1998

— IM TEAM DES ERSTEN  
RESORTS DER SCHWEIZER  
LUXUSHOTELLERIE

Folgende Jahresstellen sind per 1. März 1999 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen:

GOLFCLUB-RESTAURANT  
(Golfaison von April bis Oktober)

#### 1. Koch

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, mehrere Jahre Erfahrung als Chef de partie und übernehmen gerne die Führung eines kleinen Teams.

#### Jungkoch

Servicefachangestellte/r

Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch: 081 303 30 30 (Direktwahl 081 303 27 22).

110520/2658

GRANDHOTELS  
BADRAGAZ  
RESORT

GRANDHOTEL QUELLENHOF

Member of  
Swiss Hotels

GRANDHOTEL HOFRAGAZ

E-Mail: resortragaz@bluewin.ch

Internet: www.resortragaz.ch

CH-7310 Bad Ragaz Telefon +41 81 303 30 30 Telefax +41 81 303 30 33



Hotel **Tiefenau**  
Zürich ★★★★★

Auf den 1. März 1999 oder nach Übereinkunft wird in unserem Haus ersten Ranges eine Stelle frei als

### Réceptionist/in

möglichst mit KV-Abschluss (vorzugsweise im Hotel-fach) und mit Erfahrung.

Wir sind ein lebhafter, traditionsreicher Individual-Business-Hotel- und Restaurationsbetrieb. Gästeorientierte Teamarbeit und Sprachkenntnisse (D/E/F, und möglichst I oder Sp) werden bei uns grossgeschrieben.

Sie arbeiten bei uns möglichst selbstständig anhand einer Jobbeschreibung mit Fidelity, Front-office, Word 6.0 und 97 und Excel 97, E-Mail, Internet, Winpay usw. und werden neben reinen Réceptions- und Reservationsarbeiten auch administrative Arbeiten erledigen (Telefonzentrale GDX, Personalwesen, Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung, Kassaverkehr, Menü- und Inventarwesen usw.). Sie lieben die Abwechslung und ein lebhaftes, fröhliches Arbeitsklima.

Falls Sie sich von diesem Aufgaben- und Wirkungskreis angesprochen fühlen, so senden Sie Ihre vollständige Offerte mit Gehaltsansprüchen an:

TOP HOTEL TIEFENAU ZÜRICH  
z. Hd. von Beat R. Blumer, Direktor  
Steinwiesstrasse 8-10, 8032 Zürich  
Telefon 01 267 87 87

109558/4262

## GRAND HOTEL BEAU RIVAGE

3800 INTERLAKEN



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

Unser Hotel mit 99 Zimmern und verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten bietet Ihnen viel Entwicklungspotential. Lassen Sie sich von der familiären Atmosphäre inspirieren!

Nehmen Sie für die Sommersaison ab zirka Mitte Mai eine neue Herausforderung im schönen Berner Oberland an als:

#### Réceptionist/in

mit Berufserfahrung, Fidiolikenntnissen und Sprachen: D/E/F

#### Night-auditor-Ablöse und Logentourant

mit Berufserfahrung, Fidiolikenntnissen und Sprachen: D/E/F

#### Concierge

Fidiolikenntnisse und Sprachen: D/E/F, Führerschein

#### Chef de partie

mit 4- oder 5-★-Erfahrung in gleicher Position und Sprachen: D/F

#### Chef de service

mit 4- oder 5-★-Erfahrung und Sprachen: D/E/F

#### Bardame

mit 4- oder 5-★-Erfahrung und Sprachen: D/E/F

#### Chef de rang

mit 4- oder 5-★-Erfahrung und Sprachen: D/E/F

#### Servicepraktikant/in

2. Hausdame (April-Mai)  
mit 4- oder 5★-Erfahrung in gleicher Position und Sprachen: D/E/F/I

#### Buffetdame

Sprache: D  
Officemitarbeiter 50 %  
ab 24. 2. 99 und 100 % ab 1. 5. 99

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Frau Iris Christen.  
Tel. 033 821 62 72

110118/16110

#### PERLE EINIGEN

sucht auf Januar oder Februar

#### Chef de partie

Wir suchen einen teamfreudigen, einsatzbegeisterten Chef de partie für bekanntes Restaurant am Thunersee. Neben marktorientierter Küche mit viel Fisch und Banketten hat bei uns auch die traditionelle Küche ihren Stellenwert.

Geregelte Arbeits- sowie Freizeitzeiten sind bei uns schon lange eine Selbstverständlichkeit.

Sollte all dies Ihre Vorstellungen treffen und Sie sich in einem jüngeren Team wohl fühlen, dann rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Frau E. Wiedmer  
Gourmet Restaurant PERLE  
3846 Einigen-Spiez  
Tel. 033 654 22 15

110061/61735

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant suchen wir auf Anfang April 1999 einen jungen, dynamischen

#### Chef saucier/Sous-chef

Möchten Sie in einem gepflegten Betrieb mit einem motivierten Team mitwirken? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Referenzen:

Restaurant Barbatti  
Töplerstrasse 10  
6004 Luzern  
Telefon 041 410 13 41

110406/113700

Für unser italienisches Top-Restaurant suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle bestqualifizierten

#### – Chef de service – Servicefachmitarbeiter/in

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf:

Harissen Betriebe AG  
Frau Rogger  
6362 Stansstad  
Telefon 041 610 65 78

110250/22772

## Sommersaison 1999 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 1999 ausgewiesene Fachleute.

Für unser **Spezialitätenrestaurant**  
(von Ende April bis Ende September):

#### Tournant

Demi chef de garde

Demi chef garde-manger

Commis de cuisine

Pâtissier

Commis pâtissier

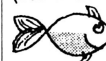


2. Chef de Service, 9 oder 10, deutsch sprechend.

Servicefachangestellte(r)

deutsch sprechend, mit Erfahrung im A-la-carte-Service und Direktkassas.

Für das **Selbstbedienungs-Gartenbuffet**  
(von Mitte Mai bis Mitte September):



Buffetangestellte(r)

für Kassendienst und allgemeine Buffetarbeiten, voll- oder teilzeit (50%).

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonnier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar.

Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 1999 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wältli.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich  
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

VO 109886/40266

Unser Vorschlag  
an eine begeisterte,  
aufgestellte

## Réceptionistin

mit Berufserfahrung  
und Sprach-  
kenntnissen:

eine Saison  
(ab Mitte März)  
am Lago Maggiore,  
und zwar  
bei uns  
im Parkhotel Brenscino  
in Brissago  
– unkompliziertes Hotel  
zum Wohlfühlen –

Bitte melden Sie sich bei  
M. und H. Dolder/Direktion  
Parkhotel Brenscino  
6614 Brissago  
Telefon 091 793 01 21

109859/6009

## DOMINO GASTRO

### Saison

Service  
Réception  
Bar



Küche  
Hilfskräfte  
Pub

Graubünden 055 415 52 87  
Engadin 081 834 59 59  
Wallis 027 945 17 45

DOMINO GASTRO

## Die Stellenmarkt-übersicht



### Seehotel Bären Brienz Brienz am See

Stehen Sie auch für Optimismus und Aufschwung!

#### Wir wünschen uns Persönlichkeiten, die mitarbeiten, mitdenken und mitlenken

für unser schönes Hotel direkt am Brienzsee, im Herzen des Berner Oberlandes... wo die Welt noch in Ordnung ist!

#### Chef de partie

wir suchen Sie als ausgezeichneten Berufsmann mit kreativen Ideen. Sie schätzen die regionale Küche sowie Fischspezialitäten, doch auch vegetarische Speisen bereiten Sie gerne zu! Kompetent, motiviert, belastbar und humorvoll; so stellen wir Sie uns vor.

#### Service- und Barmitarbeiterin Service- und Barman

Sie lieben es, am Abend zu arbeiten, die Nacht zum Tag zu machen, Sie sind herzlich, verantwortungsbewusst, einsatzbereit!

#### Servicemitarbeiter/in

auch in hektischen Situationen behalten Sie einen kühlen Kopf und sind gleichbleibend charmant und gastfreundlich

#### Servicepraktikantin

Sie sind freundlich und begeisterungsfähig und freuen sich über einen guten Kontakt mit dem Gast.

#### Réceptionspraktikantin

Neues lernen ist für Sie wichtig! Sie sind herzlich, sprachgewandt, flexibel und voller Enthusiasmus.

#### Mitarbeiter für Reinigungsdienst

Sie sorgen mit Freude für ein gepflegtes und sauberes Haus, Sie helfen auch gerne bei der Zubereitung der Speisen mit, Sie sind engagiert und dynamisch.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte!  
Seehotel Bären, 3855 Brienz am See  
Monique Werro  
Telefon 033 951 24 12, Fax 033 951 40 22

110200/5673

## Gastro Job

Eine Dienstleistung der Union Helvetica

Sie suchen eine neue Herausforderung?  
Bei uns finden Sie eine attraktive Auswahl.

Saison- und Dauerstellen in Top-Betrieben in allen Regionen der Schweiz.

Wir suchen

#### Servicefachangestellte (w/m) Commis de cuisine Chef de partie

Sie sind ein Profi in Ihrem Fach, kompetent und voll Tatendrang. Dann haben wir sicher Ihr Interesse geweckt. Senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

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

110421/394113

## AUF... UND DAVOS



Derby Hotel Davos  
Ferien- und Seminarhotel mit 101 Zimmern  
in Davos Dorf, Kongress- und  
Bankettsälen mit 200 Personen,  
Pizzeria Paludo, Hotelbar, Hallenbad und Sauna



Modernes Sporthotel mit 97 Zimmern in Davos  
Platz, A-la-carte-Restaurant,  
Tagungs- und Bankettsäle, Planobar,  
Hallenbad, Dampfbad, Sauna, Solarium

Wir offerieren Ihnen in Personalunion,  
für unsere beiden Erstklasshotels, die Stelle als

#### PERSONAL- UND EINKAUFSCHEF/IN

Wir suchen eine natürliche, interessierte Persönlichkeit, die teamfähig ist und motivierend wirken kann. Der gepflegte Umgang mit Mitarbeitern und Lieferanten, das gewisse Flair für die Administration sowie die Freude, mit moderner EDV zu arbeiten, sind die Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Stelle.

Wir bieten Ihnen: – die nötigen Kompetenzen zur Erfüllung dieser interessanten Tätigkeit  
– 13x Monatsgehalt  
– auf Wunsch Kost und Logis im Haus (Dienstwohnung)  
– ein eingespieltes, junges Team.

Alle weiteren Vorzüge dieser verantwortungsvollen Kaderstelle teilen wir Ihnen gerne in einem persönlichen Gespräch mit. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Central und Derby Hotels Davos  
Herrn Jean-Pierre Galey, Generaldirektor  
Tobelmühlestrasse 1  
7270 Davos Platz  
Telefon 081 413 81 81  
Telefax 081 413 52 12

109634/9288



### WALDHOTEL NATIONAL Arosa

#### 2. Empfangschef/in (m/w)

Die bisherige Stelleninhaberin möchte uns verlassen, um sich neuen Herausforderungen zu stellen.

Deshalb schauen wir in die Zukunft und suchen für unser \*\*\*\*Haus allererster Güte die/den motivierte/n 2. Empfangschef/in, die/der als rechte Hand unserer Empfangschefin Verantwortung zu übernehmen weiss.

Der Arbeitsbeginn kann noch vereinbart werden, jedoch spätestens per 7. Juni 1999. Spricht Sie diese Jahresstelle an, dann lesen Sie weiter:

#### Anforderungsprofil:

- Mehrjährige Erfahrung an der Réception in der 4\*- oder 5\*-Hotellerie
- Persönlichkeit, die sich durchsetzen und auch führen kann
- Mithilfe bei der Ausbildung von KV-Lehrlingen
- Fundiertes Fachwissen
- Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- Innovativ, offen für NEUES
- Gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch (Italienisch von Vorteil)
- Flair für persönliche und optimale Gästebetreuung
- EDV-Erfahrung mit Fidelio, Excel und Word for Windows 97
- Alter ab 26 Jahren

#### Angebot des Hauses:

- Dynamisches, gut eingespieltes junges Team
- Verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz in einem der führenden Häuser in Arosa
- Wohnmöglichkeit im Haus
- Jahresstelle mit entsprechendem Salär
- 13. Monatslohn
- 5 Wochen Ferien pro Jahr
- Eventuell später Aufstiegsmöglichkeit
- Weiterbildungskurse vom Haus offeriert

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto. Gerne würden wir dann Ihre Fragen bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch ausführlich beantworten.

WALDHOTEL NATIONAL  
Marion Späth, Empfangschefin  
7050 Arosa  
Telefon 081 377 13 51



110330/1740

## Hotel ★★★ NATIONAL Davos

Für unser schönes Erstklasshotel mit hervorragender Küche suchen wir für die kommende Sommersaison mit anschließendem Winter ab Ende Mai 1999 folgende freundliche Mitarbeiter:

#### Réceptionistin Chef saucier Chef pâtissier(e) Chef garde-manger Servicefachangestellte/r Zimmermädchen Kaffeeköchin

Freut es Sie, mit Ihrem Talent unsere Gäste mit einer erstklassigen Leistung zu verwöhnen? Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht? Haben Sie Spass, Ideen und Neues in die Tat umzusetzen?

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien.

HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz  
TELEFON (081) 213 40 46

110337/46790

## 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. Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

#### Betriebsassistent/ Chef de service

für die Aufgabenbereiche Restauration, Bankette und Seminare sowie für weitere F&B-Aufgaben.

Interessenten mit Berufs- und Serviceerfahrung, evtl. Hotelfachschulabschluss sowie Kenntnissen der Sprachen D/F/E, evtl. I melden sich bitte schriftlich oder telefonisch bei:

HOTEL LANDHAUS GISWIL  
Brünigstrasse 200, 6074 Giswil  
Roland Walker (Direktor)  
Urs Kratzer (Direktionsassistent)  
Telefon 041 675 13 13, Telefax 041 675 22 32  
E-Mail: landhaus@bluewin.ch

110247/13471



Für unser eigenes Haus, das **HOTEL SOMMERAU TICIO** sehr südlich und seit 4 Generationen unter der Führung und im Besitz der Tessiner Familie Frapoli, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung (damit eine gute Einführung gewährleistet ist)

#### Küchenchef

Wir richten unser Unternehmen, zu dem auch das Kongresszentrum und Hotel **Hostellerie Geroldswil** und ein grosser Partyservice gehört (z. B. Tour de Suisse Catering), auf die Zukunft aus.

Eine nicht alltägliche, mediterrane Karte und sehr individuelle Bankette in und ausser Haus fordern einiges, bringen aber Ihnen viel Erfreuliches.

Sie stehen einer sehr willigen und erfolgreichen Brigade vor. Sie arbeiten sehr eng mit der Direktion zusammen und kreieren die einzigartigen Bankette. Sie erstellen mit uns die Budgets, kaufen ein, führen mit natürlicher Autorität und kochen mit Herz. Sie sind Teil eines verschworenen, engagierten Kadrs und helfen mit Ihrer Erfahrung mit, dieses einzigartige, familiäre Unternehmen in die Zukunft zu führen. Sie sind an einem längerfristigen Engagement in einem bestbekannten, infrastrukturell topaktuellen Hause interessiert und bilden gerne Lehrlinge aus.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 170 Betten, div. Restaurants, Bar, Kongressmöglichkeiten bis 100 Plätze und erfahrenem Partyservice. Interessiert?

Dann kontaktieren Sie bitte Herrn Elio oder Ezio Frapoli, Hotel Sommerau Ticino, CH-8953 Dietikon-Zürich, Telefon 01 745 41 41.

AZ 110387/9610



HOTEL  
ENGIADINA  
CH-7550 SCUOL  
FAM. J. GISTON-ARQUAT  
TEL. 081 - 804 14 21

Für unser neu renoviertes Hotel Engiadina suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams

- eine Stellvertretung für die Hotelleitung
- Servicefachangestellte evtl. mit Réceptionserfahrung
- Mitarbeiterin für Frühstücksservice, Buffet und Etage mit Deutschkenntnissen
- Hausmädchen
- Küchenhilfe

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, telefonisch oder schriftlich, an Frau M. Giston, 7550 Scuol, Telefon 081 864 14 21

107271/64840

## HOTEL MONTE ROSA \*\*\*\*



Z E R M A T T

Unsere MONTEROSE Bar ist bei vielen Zermatter Gästen und auch bei unseren einheimischen Stammkunden seit Jahren ein Geheimtipp. Damit dies auch in Zukunft so bleibt, suchen wir für unsere langjährige Bardame, welcher wir für die angenehme Zusammenarbeit herzlich danken, auf die kommende Sommersaison, in längerfristigem Engagement, eine Nachfolgerin als

#### Bardame

Wir wünschen uns eine Mitarbeiterin mit solidem Fachwissen, welche weiss, dass ein Long Island Ice Tea mit Tee gar nichts zu tun hat! Fröhlich, unkompliziert, konsequent freundlich und humorvoll, mehrsprachig kontaktfreudig (mindestens mündlich D, E, F), sollte sie sich für den Menschen interessieren, dabei jedoch Professionalität und Ausdauer zeigen.

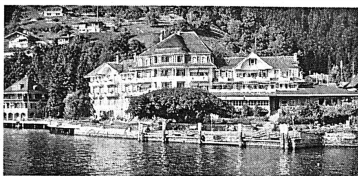
Falls Sie sich angesprochen fühlen und in der Bar des traditionsreichsten Hotels des Matterhorn-dorfes während der Sommer- und Wintersaison mit längerfristigem Engagement Gastgeberin sein möchten, senden Sie bitte Ihre handschriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und ein neues Passfoto an:

Urs H. Keller, Direktor  
Seiler Hotel Monte Rosa  
Postfach 220  
3920 Zermatt



110319/39208

Telefax  
031  
372 23 95  
«hotel+tourismus  
revue»



Das Hotel Hirschen am See ist ein traditionsreiches Viersternhotel direkt am Thunersee

Für die Sommersaison von Ende März bis Oktober suchen wir mit Eintritt März, April oder Mai:

#### RESTAURANTS:

- CHEF DE SERVICE** (w/m)  
**SEFA** (für A-la-carte-Service, w/m)  
**SAALMITARBEITER** (w/m)  
**HOFA MIT SERVICEINTERESSE**  
**RECEPTIONIST/IN** mit Erfahrung  
**KÜCHE:**  
**CHEF ENTREMETIER**  
**CHEF GARDE-MANGER**  
**PÂTISSIER**  
**COMMIS DE CUISINE**

Bei uns selbstverständlich  
 - neue Mitarbeiterhäuser  
 - Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC  
 - Grätiseintritt ins Strandbad

Interessiert?

Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

**Hotel Hirschen am See**  
 Rudolf und Anita Hauri  
 3654 Gunten am Thunersee  
 Telefon 033 252 92 92 / Fax 033 252 92 93



110475/15237



Landgasthof Leuen

Herzlich willkommen...  
 ...im Landgasthof Leuen,  
 nahe der Stadtgrenze Zürich.

Hier finden Sie die gemütliche  
 Atmosphäre von Geborgenheit,  
 Entspannung und Lebensfreude.  
 Hier zählt das heimelige Sein.  
 Hier ist es ein wenig so,  
 wie wenn Sie nach Hause kämen...

\*\*\*

Wir suchen nach Übereinkunft  
**Servicefachangestellte/n**  
**Jungkoch/Chef de partie**

\*\*\*

Sind Sie eine motivierte, junge  
 Persönlichkeit mit abgeschlossener  
 Berufslehre oder langjähriger  
 Erfahrung?  
 Sie arbeiten gerne selbständig,  
 bleiben cool in hektischen  
 Situationen und haben Flair für ein  
 eingespieltes Team?  
 Dann schreiben oder  
 telefonieren Sie uns.

\*\*\*

**Landgasthof Leuen**  
 Birmensdorferstrasse 56, 8142 Uitikon  
 Tel. 01 406 15 00  
 http://www.leuen.ch

197197/70254

**Hotel**  
**International**  
 au Lac  
 Lugano  
 120 Betten

\*\*\*



sucht für Saison 26. März (vor Ostern)  
 bis Ende Oktober:

**Réceptionsssekretärin**  
 mit guten Kenntnissen der vier Haupt-  
 sprachen (I, D, F, E) sowie Praxis auf FI-  
 DELIO

**Etagengouvernante/  
 Hotelfachassistentin**  
 deutsch- und italienischsprechend

**Hotelpraktikantin**  
 für Réception und Housekeeping  
 (Ablösung der Gouvernante und Récep-  
 tionistin, gute Sprach- und Informa-  
 tionenkenntnisse sind erwünscht.)

**Koch (Saucier)**  
**Koch (Entremetier)**  
**Commis de cuisine**

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien  
 und Gehaltsansprüchen sind erbeten  
 an:

Familie Schmid  
**Hotel International au Lac**  
 6901 Lugano  
 Telefon 091 922 75 41

110202/22063

**Restaurant Luna**  
 CH-3812 Wilderswil/b. Interlaken  
 sucht ab Februar 1999 in Saison- oder  
 Jahresstelle in vielseitigem, gut  
 eingerichteten A-la-carte-  
 Restaurationsbetrieb

**Servicefachangestellte**  
**(m/w)**

sowie

per April/Mai 1999 oder nach  
 Übereinkunft

**Chef de Service (m)**  
 (zwischen 25-40 Jahre)

**Haus- und Zimmermädchen**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche  
 Offerte an Herrn oder Frau Amacher  
 Fax 033 822 84 94.

110333/39883



**Hotel**

**Brissago**

Gesucht auf 1. März  
 oder nach Übereinkunft

**Koch/Köchin**  
**Hilfskoch**  
 (keine Saisonbewilligung A)

**Serviceangestellte/r**  
 für lange Sommersaison

E. und T. Büchi  
 Telefon 093 793 12 22  
 091 791 25 76

110337/183350

**Assistant F&B Manager**  
**(m/w)**

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

**Radisson SAS**  
 HOTEL BASEL  
 The difference is genuine.

Wir sind ein Geschäfts- und Kongress-Hotel mit 200 Gästezimmern, zwei Restaurants mit  
 über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem  
 Catering-Service. Unser Hotel gehört zu Europas schnellstwachsender Hotelgruppe. Diese  
 führt gegenwärtig 110 Hotels in 33 Ländern.

Per Ende Februar oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams einen  
**Assistant F&B Manager** (m/w). Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss, Eng-  
 lischkenntnisse und Erfahrung auf dem Fachgebiet. Folgende Aufgaben gehören zu Ihrem  
 Bereich: Bankett und Catering, F&B-Einkauf, Lagerverwaltung sowie Führung des Stewarding.

Wir bieten Ihnen ein modernes Arbeitsumfeld und Entfaltungsmöglichkeiten bei der Entwick-  
 lung und Umsetzung von internen Projekten.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunter-  
 lagen mit Foto an Hansjörg von Rohr, Executive Assistant Manager.

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

P 110306/3255



**WALDHOTEL NATIONAL**  
 Arosa

**1. Hausdame/Housekeeper (m/w)**

gibt es viele!

Wir suchen aber eine/n ganz bestimmte/n!

Aus familiären Gründen verlässt uns die jetzige Stellenin-  
 haberin per 30. April 1999, um sich ihren neuen Aufgaben  
 zu widmen.

Für unser \*\*\*\*Haus allererster Güte suchen wir nun ihre/n  
 Nachfolger/in in Jahresstellung. Der Arbeitsbeginn kann  
 noch vereinbart werden, jedoch spätestens per 1. Juni 1999.

#### Anforderungsprofil:

- Mehrjährige Erfahrung in der 4\*- und/oder 5\*-Hotellerie
- Persönlichkeit, die sich durchsetzen kann
- Führungseigenschaften
- Fundiertes Fachwissen
- Kostenbewusstes und teamorientiertes Denken und Handeln
- Innovativ, offen für NEUES
- Sprachkenntnisse in Englisch und Italienisch
- Flair für persönliche und optimale Gästebetreuung
- EDV-Erfahrung mit Fidelio, Excel und Word for Windows 97
- Alter ab 26 Jahren

#### Angebot des Hauses:

- Dynamisches, gut eingespieltes junges Team
- Verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz in einem der führenden Häuser in Arosa
- Wohnmöglichkeit im Haus
- Jahresstelle mit entsprechendem Salär
- 13. Monatslohn
- 5 Wochen Ferien pro Jahr
- Weiterbildungskurse vom Haus offeriert

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann freuen wir uns  
 auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto. Gerne beant-  
 worten wir dann Ihre Fragen bei einem persönlichen Vor-  
 stellungsgepräch in Arosa.

**WALDHOTEL NATIONAL**  
 Daniel Bieri, Direktor  
 7050 Arosa  
 Telefon 081 377 13 51



110335/1740



Wir suchen für unser schön gelegenes  
 \*\*\*-Hotel direkt am See folgende  
 Mitarbeiter, um mit uns die lange  
 Sommersaison in Angriff zu nehmen:

**Servicefachangestellte**  
**Küchengehilfe**  
**Zimmermädchen**

**Seehotel Riviera**, 6815 Melide-Lugano  
 Hr. Gian Luchina, Telefon 091 649 79 12

110086/24457



**HOTEL CITY ZÜRICH**

RESTAURANT • BAR • BISTRO

Möchten Sie in unserer lebhaften  
 Stadtbetrieb mitwirken?

Per 1. März oder nach Vereinbarung su-  
 chen wir in unser Team folgende quali-  
 fizierte Mitarbeiter:

**Réceptionist/in**  
 sprachkundig (D, E, F) mit Berufser-  
 fahrung. EDV-Kenntnisse (Fidelio &  
 Microsoft Office)

**Allrounder/Hofa**  
**für Service und Etage**

Dame oder Herr, mit Berufserfahrung,  
 Sprachkenntnisse von Vorteil  
 (gerne per sofort)

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Be-  
 werbungsunterlagen mit Foto.  
 Ausländer können leider nur mit B- oder  
 C-Bewilligung angestellt werden.

**Hotel City**, Löwenstrasse 34  
 8001 Zürich, Tel. 01 217 17 17  
 Herrn Knobel oder Frau Wulimann ver-  
 langen.

110351/40100



Wir haben die guten Stellen:

- Service
- Küche
- Administration
- Hauswirtschaft
- alle Bereiche im Hotel- und Gastgewerbe

Plattikon 055 415 52 80 St. Gallen 01 220 33 55  
 Zürich 01 432 73 73 Linth 055 415 52 84  
 Winterth. 055 415 52 80 Rapperswil 055 415 52 84  
 Basel 061 313 40 10 Zug 055 415 52 84  
 Suhr 062 842 48 31 Graubünd. 055 415 52 87  
 Bern 061 313 40 10 Engadin 081 834 59 59  
 Soloth. 062 923 98 54 Tessin 091 943 58 86  
 Interlaken 033 823 32 32 Wallis 027 945 17 45  
 Luzern 041 240 11 44 Romandie 055 415 52 80

**DOMINO GASTRO**

110328/396648

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft  
 jüngere, versierte  
**Servicefachangestellte**

mit einwandfreiem Deutsch (Bewilligung C),

in bekanntes, traditionelles und sehr beliebtes  
 Restaurant, mitten in der Zürcher-City.

**KROPP**, In Gassen 16, 8001 Zürich  
 (Telefon 01 221 18 05, Hr. O. Huber verlangen).

110137/243191

WOLLEN SIE

DABEI SEIN UND  
 ZU DEN BESTEN  
 GEHÖREN?

**Gault Millau**  
**HOTELS**  
**DES JAHRES 98**

**Willkommen**  
 IN DEN  
**HOTELS DES**  
**JAHRES 1998**

- IM TEAM DES ERSTEN  
**RESORTS DER SCHWEIZER**  
**LUXUSHOTELLERIE**

Bei uns im **RESORT** sind nach Vereinbarung folgende  
 Jahresstellen zu besetzen:

\*\*\*\*\***GRANDHOTEL QUELLENHOF**  
 LEADING HOTEL OF THE WORLD:

**Chef de partie**  
**Chef de garde**  
**Jungkoch**

**Servicefachangestellte/r**  
**Chasseur**

**Zimmermädchen tournante**

\*\*\*\*\***GRANDHOTEL HOF RAGAZ**

**Commis pâtissier**

**Zimmermädchen tournante**

Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, freut  
 sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und be-  
 antwortet erste Fragen gerne telefonisch: 081 303 30 30  
 (Direktwahl 081 303 27 22).

110519/2658

**GRANDHOTELS**  
**BADRAGAZ**  
**RESORT**

\*\*\*\*\***GRANDHOTEL QUELLENHOF**

**GRANDHOTEL HOF RAGAZ**

E-Mail: resortragaz@bluewin.ch

Internet: www.resortragaz.ch

CH-7310 Bad Ragaz Telefon +41 81 303 30 30 Telefax +41 81 303 30 33



**\*\*\*\*\***  
**Your best holidays on top of St. Moritz**

Restaurant Romanoff,  
 Tschin, Carlton Bar,  
 Hallenschwimmbad,  
 Sauna, Fitness,  
 Massage, Kinder-  
 garten, Coiffeur  
 und Kosmetik

**Carlton Hotel**

Hotel allerersten Ranges,  
 180 Betten

Ab kommender Sommersaison oder nach Vereinbarung  
 suchen wir für langfristige Zusammenarbeit in Jahresstelle  
 eine/n initiative/n, dynamische/n

**CHEF DE RÉCEPTION**

Als fachlich kompetente/r Hotelfachfrau/-mann verfügen Sie  
 über einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung in  
 ähnlicher Position in der Erstklass-Hotellerie. Teamfähigkeit,  
 Kontaktfreudigkeit, Durchsetzungsvermögen und Sprach-  
 gewandtheit (D,E,I,F)  
 zählen ebenso  
 zu Ihren Stärken  
 wie sehr gute  
 Computer-  
 kenntnisse.

Sie werden während der Sommer-  
 saison sehr sorgfältig von der jetzigen  
 Stelleninhaberin in Ihr neues Aufgaben-  
 gebiet eingearbeitet. In Ihrer Funktion als Chef  
 die réception unterstehen Sie direkt der Direktion und übernehmen die  
 Verantwortung für eine anspruchsvolle, vielseitige und interessante Tätig-  
 keit mit viel Kompetenz.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:  
 Carlton Hotel, Antonia Meier,  
 Personalbüro, 7500 St. Moritz  
 Telefon 081 836 70 16

**Carlton Hotel, St. Moritz, Schweiz**  
 U. und H. R. Sterchi, Dir.

110458/03626

**Willkommen**

Der Frühling ist nicht mehr weit,  
 Zeit für eine neue HERAUSFORDERUNG!

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!  
 Verstärken SIE unser Team:

Küche: ab März oder Mai

**CHEF DE PARTIE**  
**COMMIS DE CUISINE**

Restaurant La Terrasse/lungfraustube und Room-Service:  
 ab Mai

**CHEF DE RANG**  
**DEMI-CHEF DE RANG**  
**COMMIS DE RANG**  
**SERVICEMITARBEITER/IN**  
 (mit eigener Station)

Victoria- und Intermezzo-Bar: ab Mai

**BARMITARBEITER/IN**

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!  
 Frau A. Krumenacher, Personalchef, erwartet gerne  
 Ihre Bewerbungsunterlagen.

**Victoria Jungfrau**  
 VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA  
 3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80  
 victoria@bluewin.ch http://www.victoria-jungfrau.ch  
 EIN AUSSERGEWÖHNLICHES HOTEL IM GLEICHEN BESITZ: PALACE LUZERN

110324/16032

Wir sind ein sehr gutes, mittelgrosses  
 \*\*\*-Hotel in Thun und suchen per sofort  
 oder nach Vereinbarung eine

### Réceptionist/Sekretärin

Wir stellen uns eine selbständige, sprachge-  
 wandte (D, F und E in Wort und Schrift)  
 Persönlichkeit vor, die belastbar und flexibel  
 ist. In unserem kleinen Team betreuen Sie  
 unsere nationale und internationale  
 Kundschaft, erledigen neben Réceptions-  
 und Reservationsarbeiten auch admini-  
 strative Arbeiten.  
 Gute PC-Kenntnisse (Windows, Front Office)  
 und möglichst ein KV-Abschluss (vorzugs-  
 weise im Hotelfach) sind Voraussetzung.

Ebenfalls suchen wir per sofort oder nach  
 Vereinbarung eine

### Servicefachangestellte

Lieben Sie es, Gäste zu verwöhnen, und  
 bringen Sie Erfahrung im gepflegten A-la-  
 carte-Service mit? Gute Fachkenntnisse  
 und freundlicher Umgang mit Gästen sind  
 Voraussetzungen für die Stelle.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen  
 wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit  
 Zeugnissen und Foto, zHd. Frau Andrea  
 Lang.



**HOTEL RESTAURANT**  
**alpha**  
**THUN**

beim Strandbad, Eisenbahnstrasse 1  
 3604 Thun  
 Telefon 033 336 93 93, Fax 033 336 93 93  
 Gastgeber: Andrea Lang + Thomas Renggli

110344/04746

**Hotel Restaurant**  
**Waldstätterhof**  
 Luzern

Beim Bahnhof  
 Zentralstrasse 4  
 CH-6003 Luzern  
 Tel. 041-210 54 93  
 Fax 041-210 09 59

Für unser alkoholfreies Restaurant mit  
 teilweise vegetarischer Küche suchen wir  
 auf 1. April 1999 in Jahresstelle  
 (evtl. auch mit A-Bewilligung)

**JUNGKOCHE W/m**

mit Freude und Liebe zum Beruf. Sie sind  
 bereit, in einem jungen Team tatkräftig  
 mitzuarbeiten. In unserer Küche werden  
 nur Frischprodukte verwendet.

Wir bieten interessante Arbeitszeit:  
 8.30 bis 14.00 und 16.30 bis 20.30 Uhr.  
 Ihre Bewerbung richten Sie bitte an  
 J. und M. Dalhoeven.

110515/03426

**Wollen Sie erfolgreich sein...**  
 ja...??? wir wollen es sein, darum  
 suchen wir Sie...

Zur Unterstützung unseres Schloss-  
 Teams.

Wir haben ein renommiertes Schloss  
 mit herrlichen Lokalitäten, in denen  
 Sie unsere anspruchsvollen und auf-  
 gestellten Gäste verwöhnen können.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz,  
 wenn Sie zielstrebig und kreativ sind,  
 Humor haben und viel Freude am  
 Beruf mitbringen.

Auf sofort oder nach Übereinkunft  
 suchen wir noch folgende Mitarbei-  
 ter:

**Chef de partie**  
 dem es richtig Freude macht, eine  
 abwechslungsreiche und kreative  
 Küche auf hohem Niveau zu führen.

**Chef de rang**  
 herzliche Servicemitarbeiter/innen  
 mit eigener Station und denen es  
 richtig Spass macht, in der Gast-  
 geberrolle zu sein.

Für Saison- oder Jahresstelle, Prak-  
 tikums- oder Kurzaufenthaltsbewilli-  
 gungen vorhanden.

**Hotel Schloss Böttstein**  
 Fam. E. u. M. Rütschli,  
 Hoteller SHV/VDH  
 Schlossweg 20, 5315 Böttstein  
 Telefon 056 269 16 16  
 Fax 056 269 16 66

110316/0312

**HOTEL**  
**USTER**  
 Zürichstr. 14, Uster, 01 944 85 85

Für unser Garni-Hotel in Uster suchen wir

**• jüngere Réceptionistin**

Anfängerin wird angelernt. Gute Weiterbildungsmöglich-  
 keit für gelernte Hofa. Etwas Sprachkenntnisse sind von  
 Vorteil, jedoch nicht Bedingung. Eintritt per sofort oder  
 nach Vereinbarung.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre Kurz-Bewerbung.  
 Marianne Stelzer, Telefon 01 944 85 85.

110449/05319

**Kurs- und Sportzentrum**  
**EUREST SA**

**Lenk**  
 Berner Oberland

Nach vielen Jahren wird sich unsere

**Sekretärin/Betriebsassistentin**

einer neuen Aufgabe zuwenden.

Im Kurs- und Sportzentrum Lenk werden vorwiegend jün-  
 geren Gästen Unterkunft und Verpflegung für Ferien-,  
 Sport- und Ausbildungsaufenthalte angeboten.

Wir suchen auf 1. April 1999 oder nach Übereinkunft  
 ihre/n Nachfolgerin für eine vielseitige, verantwortungs-  
 volle Tätigkeit in unserem lebhaften Jahresbetrieb.

Lieben Sie den Umgang mit Gästen, sprechen Sie flies-  
 send Französisch und etwas Englisch? Haben Sie ein  
 flair für Zahlen und für PC-Programme Word/Excel? Ha-  
 ben Sie eine kaufmännische Ausbildung und nach Mög-  
 lichkeit einige Jahre Berufserfahrung? Arbeiten Sie gerne  
 selbstständig, denken mit und verlieren Sie in hektischen  
 Momenten den Überblick nicht? Dann freuen wir uns auf  
 Ihre schriftliche Bewerbung und stehen für Auskünfte  
 gerne zur Verfügung.

**Kurs- und Sportzentrum Lenk, 3775 Lenk i. S.**  
 Tel. 033 733 28 23, Herrn oder Frau Gertsch verlangen.

110213/145698

Zur Ergänzung unseres "Frohsinn"-igen  
 Teams suchen wir für unseren Braukeller einen

### Chef de partie

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf,  
 arbeiten Sie gerne in einem Team,  
 sind Sie verantwortungsbewusst und  
 denken Sie gerne mit?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
 oder Ihren Anruf.



**GASTHOF**  
**Brauerei**  
**FROHSINN**

Simone & Martin Surbeck  
 Romanshomerstrasse 15  
 9320 Arbon  
 Tel. 071/447 84 84  
 Home Page: www.arbon-online.ch/frohsinn

**HOTEL MIRTO AU LAC**  
 BRISSAGO

Für die kommende Sommersaison  
 (Ende März bis Ende Oktober)  
 suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**Kellner/Serviertochter**  
**Küchenbursche**  
**Zimmermädchen**  
 (evtl. Ehepaar)

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und  
 bringen Sie die nötigen Fachkennt-  
 nisse mit, so senden Sie uns bitte  
 Ihre Unterlagen.

Familie P. Uffer  
 Hotel Mirto al Lago  
 6614 Brissago

110419/06068

**Ihr eigener**  
**Chef sein!**

Holen Sie sich das Wissen für das  
**GASTGEWERBE-**  
**DIPLOM**

■ Ohne Ihre derzeitige Stellung aufzu-  
 geben, ohne Lohnausfall.

■ Durch unsere moderne Lehrmethode,  
 den programmierten Fernunterricht,  
 Gegen Einsendung dieses Inserats und An-  
 gabe Ihrer Personalia und Tel.Nr. erhalten  
 Sie genaue Informationen.

**GASTROWIRT AG**  
 Wirtfachschole  
 Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Wir eröffnen im März 1999 den  
 grössten Table-Dance-  
 Night-Club in Zürich und suchen

**Geschäftsführer/in**  
**Barchef/in**  
**Bar-Angestellte**

mit Erfahrung im Nacht-Club-  
 Bereich und Fremdsprachen von  
 Vorteil.

Unterlagen mit Foto bitte an:  
**Gafüro GmbH**  
 Seepplatz 4, 8853 Lachen  
 Für Auskünfte:  
 079 636 49 03

110462/069962

**Seehotel** **Sternen**  
 6048 Horw/Luzern Tel. 041-340 00 22

Um unser dynamisches Team zu  
 vervollständigen, haben wir  
 nachstehende Stellen für Fach-  
 kräfte mit deutscher Mutter-  
 sprache neu zu besetzen:

**CHEF SAUCIER**  
 per 1.3.1999 / Jahresstelle

**SERVICEFACH-**  
**MITARBEITER/IN**

**SERVICEPRAKTIKANT/IN**

**KOCHPRAKTIKANT/IN**

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Rufen Sie uns an, um einen  
 Termin zu vereinbaren. Wir  
 freuen uns, die gegen-  
 seitigen Vorzüge und  
 Erwartungen mit Ihnen zu  
 besprechen.

Daniel Unternährer

## Hotelfachassistentin oder Hausw. Betriebsleiterin FA

Für unseren Hausdienst suchen wir eine selbständige und initiative Equipenleiterin.

Neben der Führung und Betreuung der ca. 25 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählen die Organisation der eigenen Equipe und die Unterstützung der Sektorleiterin zu Ihren Hauptaufgaben.

Teamfähigkeit und Organisationstalent zählen zu Ihren Stärken und Sie sprechen italienisch oder spanisch. Wenn Sie bereits einige Jahre Berufserfahrung und Führungserfahrung in ähnlichen Funktionen gewinnen konnten und vorzugsweise PC-Kenntnisse mitbringen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Frau Helena Gut, Sektorleiterin Hausdienst, Tel. 255 56 76, gerne zur Verfügung.

UniversitätsSpital  
Personalbüro 4  
Frau Karin Bosshard  
8091 Zürich



**UniversitätsSpital  
Zürich**

P 110389/983888

## Hotel La Ginabelle

\*\*\*\*\*  
Z E R M A T T

Für die kommende Sommersaison oder auch früher, nach Absprache, suchen wir für unseren \*\*\*\*\*betrieb motivierte Mitarbeiter/innen. Credo des Hauses ist es, unsere Gäste mit einem gepflegten und aufmerksamen Service zu verwöhnen.

Picken Sie mit uns die grosse Herausforderung an und bewerben Sie sich mit Foto und den üblichen Bewerbungsunterlagen als

**RÉCEPTIONISTIN DIE/F  
CHEF DE SERVICE (W)  
CHEF DE RANG  
CHEF DE PARTIE**

Seit zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen, eigenen Mitarbeiterunterkünften bieten wir Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Familie Abgotzpon-Schell, CH-3920 Zermatt  
Telefon 027 966 50 00, Telefax 027 966 50 10  
110510/124699

## Hotel ★★★ NATIONAL Davos

Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab 15. April bzw. 1. Mai 1999 oder nach Vereinbarung in Jahressstelle eine freundliche, initiative, sprachgewandte und erfahrene

**Réceptionistin  
Chefin de réception**

Möchten Sie den Sprung wagen? Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Haben Sie eine Ausbildung als kaufmännische Angestellte oder eine Hotellschule absolviert?

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste herzlich willkommen zu heissen?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf an der vielfältigen Réception verantwortlich zu sein und beherrschen Sie das Front-Office-System Fidelio?

Liegt Ihnen das Wohl der Gäste am Herzen und sind Sie auf der Suche nach einer nicht alltäglichen Herausforderung?

Noch Fragen? Die jetzige Stelleninhaberin, Frau Deborah Huber, gibt Ihnen gerne Auskunft (Telefon 081 413 60 46).

Senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugniskopien an die Direktion:

**HOTEL NATIONAL, 7270 Davos Platz**

Für unser elegantes Stadthotel im Herzen von Zürich suchen wir per 1. April 1999 oder nach Übereinkunft



**ArabellaSheraton  
Neues Schloss  
Zürich**

• **RÉCEPTIONIST/IN**  
• **NACHTPORTIER**

Mit Ihrem gewinnenden Auftreten, einem ausgeprägten Dienstleistungsverständnis sowie Selbstständigkeit und Flexibilität sind Sie bei uns genau an der richtigen Stelle. Voraussetzung: Berufserfahrung, Sprachkenntnisse in E/F, Fidelio-Erfahrung.

Für das renommierte Gourmet-Restaurant «Le Jardin» suchen wir per 15. März 1999 oder nach Übereinkunft

• **COMMIS DE RANG**

Bei dieser interessanten Aufgabe können Sie Ihre Fachkenntnisse im A-la-carte-Service erweitern und zur Abwechslung auch die Arabella-Lobby-Bar betreuen. Voraussetzung: abgeschlossene Berufslehre, Idealalter zwischen 20-30 Jahren.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung. Bei Fragen gibt Ihnen Frau Alice Aardema oder Frau Esther Henzmann Diop gerne weitere Auskunft.

**ARABELLA SHERATON NEUES SCHLOSS**  
Stockerstrasse 17, 8002 Zürich  
Telefon 01 286 94 00  
Internet: www.arabella-neuesschloss.ch

110481/40797

At home in Zurich

★ ★ ★ ★ ★

Für unser gemütliches **Widder Restaurant** und das gediegene **Turmstübli** (80 A-la-carte-Plätze) suchen wir nach Vereinbarung eine teamfähige, initiative Front-Persönlichkeit mit Berufserfahrung als

**Chef de service (m/w)**

Sie verwöhnen gerne anspruchsvolle Gäste und schätzen die Verantwortung einer Kaderstelle? Dann freut sich Herr René Grüter, F&B-Verantwortlicher, auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen.

**Widder Hotel**

Rennweg 7  
8001 Zürich-City  
Fragen? Rufen Sie uns an!

Telefon 01 224 25 26

administration@widderhotel.ch

110452/379204



Swiss Deluxe Hotels



Wenn Sie als interessierter, zuverlässiger Koch:

- gerne selbständig und kreativ in einem renommierten Restaurant (16 Punkte Gault Millau) in Zürich arbeiten möchten
- die Fähigkeiten haben, einem kleinen, jungen Küchenteam Vorbild zu sein...
- jeden Tag aus den frischesten und qualitativ besten Produkten schöne Gerichte kreieren wollen...
- Samstag/Sonntag frei möchten...

dann sind Sie geeignet, unser neuer

**Sous-chef**

zu werden.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte an Robert Haupt  
**Wirtschaft Flühgass**  
Zollikerstrasse 214  
8003 Zürich  
Telefon 01 381 12 15

110322/129976



Wir suchen nach Vereinbarung für unser Restaurant in Zofingen

**Assistent/in**

Gehörst Du zu dem jungen, motivierten, aufgestellten Personenkreis, der es gerne hat, wenn etwas los ist? Liebst Du Abwechslung und lässigen Arbeitsplatz und ist Zofingen o. k.? Dann melde Dich sofort bei

Andreas Hubschmid  
**Shakespeare Pub & Röschti Chäller**  
Gerbergasse 12  
4800 Zofingen  
Telefon 062 751 11 49

P 110501/191566



Brünigstrasse 130  
CH-6060 Sarnen

Tel. 041 666 09 09  
Fax 041 666 09 10

Wir sind ein renommiertes 4-Stern-Hotel im Zentrum von Sarnen, nur 20 km von Luzern entfernt. Zur Verstärkung unseres Teams sowie für die Neueröffnung des französischen Restaurants «Les Quatre Saisons» suchen wir in Jahressstelle per 1. März/1. April 1999 oder nach Übereinkunft:

**Küche:**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

**Les 4 Saisons:**  
**2 Chefs de rang (m)**

**Rest. Batzenhof:**  
**Serviceangestellte oder Kellner**

**Restauration:**  
**Anfangschef de service/ F&B-Assistent**

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung: **Küche:** Marco Schwander, **Restauration:** Markus Degen, **Service:** Pippo Previti, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Stupan, Personalchef.  
Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.  
P 110312/64084



We are looking for a

**Cook**

(female or male)  
with experience in Asian cuisine

If you treasure working in a creative atmosphere and in an exclusive restaurant with highly demanding international clients, please send your application or call to make an appointment to:

Gion Heymann  
**RESTAURANT SUKHOTHAI**  
ERLACHSTRASSE 46/  
ECKE STEINSTRASSE CH-8003 ZÜRICH/  
TEL.: 01 462 66 22, FAX: 462 66 54.

107323/389547

**swissôtel BASEL**

Wir suchen zum Eintritt nach Vereinbarung eine

**Etagengouvernante**

welche unsere Abteilungsleiterin Housekeeping und ihre junge, engagierte Brigade tatkräftig unterstützt.

Sie bringen eine abgeschlossene Hofa-Lehre sowie Erfahrung aus Häusern der gehobenen Hotellerie mit, sind belastbar und flexibel, haben Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent und Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch sowie Französisch.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der internationalen SAir Group sowie attraktive konzerninterne Reisebenefits.

Interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Ch. Kiener, Personalbüro.

A PASSION FOR PERFECTION

Swissôtel Basel, Messeplatz 25, 4021 Basel

110507/3387

## BâleHotels

\*\*\*\*EUROPE / \*\*\*\*VICTORIA / \*\*\*BASLERTOR

Regional agieren, lokal Gäste verwöhnen und zentral verwalten, dies ist die Philosophie der «BâleHotels».

Das Hotel Europe als führendes \*\*\*\*\*Hotel in der Nähe der Messe, das Hotel Victoria, welches sich zurzeit im Umbau befindet, und das Hotel Baslertor, seit bald einem Jahr eröffnet, haben eine gemeinsame Verkaufsteilung.

Per März 1999 oder nach Vereinbarung suchen wir die **Persönlichkeit** in der Funktion als

**Sales-ManagerIn (D/E/F)**

In einem kleinen, eingespielten Team unterstützen Sie die verantwortliche Sales-Managerin in allen Belangen und pflegen die Kontakte zu unseren Marktpartnern. Auch Verkaufsbesuche im regionalen und nationalen Markt gehören zu Ihrem Aufgabenbereich.

Sie sind uns willkommen:

- als Mensch und Mitarbeiterin
- mit Spass an kreativer Arbeit
- als kontaktfreudiger Verkaufsprofi mit fundierter Hotelausbildung.

Wenn Sie diese aussergewöhnliche Aufgabe als Dauerstelle anspricht, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

**BâleHotels - Hotel Europe**  
Frau R. Bunke, Personalleiterin  
Clarastrasse 43, CH-4005 Basel  
Telefon 061 690 87 75



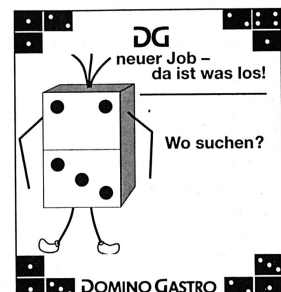
110493/3140



## Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

**hotel + tourismus revue**  
**Anzeigenverwaltung**  
Postfach, CH-3001 Bern  
Telefon 031 370 42 22  
Telefax 031 372 23 95





## HOTEL EUROPA

DIE NÄCHSTE SOMMERSAISON IM ENGADIN ARBEITEN  
UND DIE VORZÜGE EINES FERIENSORTORTES GENIEßEN?  
WIR VOM HOTEL «EUROPA» WÜRDEN UNS FREUEN.

Das ★★★★★-Ferienhotel mit der besonderen Atmosphäre,  
mit 200 Betten, sucht für die kommende Sommersaison  
(12. Juni 1999 bis 25. September 1999)  
tüchtige und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.  
Bewerber, die sich schon heute entschlossen können,  
auch während der Wintersaison 1999/2000 mit uns  
zu arbeiten, werden bevorzugt.

Back-Office:

### F&B-Praktikant

Diese Stelle ist eine Chance für junge, motivierte Personen  
(evtl. Hotelfachschulabsolventen),  
die gedenken, eine F&B-Karriere zu machen.

Speisesaal

### Saalkellner/Saalkellnerin

(eigene Kassenabrechnung und Station)

Es macht Sie stolz, unsere Gäste sprachlich gewandt, kompetent  
und charmant zu bedienen und mitzuhelfen,  
deren Aufenthalt in unserem Haus zu einem  
unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Kenntnisse in  
der deutschen und italienischen Sprache sind von Vorteil.

Küche:

### Chef de partie (w/m) Pâtissier Entremetier

Tüchtige und erfahrene Fachkräfte finden in unserer modern  
eingerichteten Küche ein interessantes und  
abwechslungsreiches Arbeitsgebiet.  
Fischspezialitäten und vegetarische Kost stehen bei uns  
mit Erfolg auf der Menükarte.

Etage:

### Zimmermädchen mit Erfahrung

Sie sind verantwortlich für die Bereitstellung unserer  
Gästezimmer. Zusätzlich sollten Sie sich nicht scheuen,  
bei allfälligen Arbeiten in der Lingerie auszuweichen.

Hat Sie unser Angebot angesprochen?  
Wenn ja, möchten wir Sie bitten, uns baldmöglichst Ihre  
kompletten Unterlagen samt Foto zukommen zu lassen.  
Übrigens, faire Arbeitsbedingungen gemäss L-GAV 1998  
sind bei uns selbstverständlich.

Hotel Europa St. Moritz  
z. H. des Personalbüros, Herr B. Müller  
7512 Champfer  
Telefon 081 839 55 55, Fax 081 839 55 57

E-mail: europa@compunet.ch  
Internet: http://www.hotel-europa.ch

THE HOTELS OF HIGH QUALITY

110354/7293

**Die Jugendherbergen.** Die exklusivste Hotelkette der Welt.  
Für die Jugendherberge Basel suchen wir per Mitte  
März bis Ende Oktober 1999 einen vielseitigen und  
verantwortungsbewussten

### Nachtportier (40% und 80%)

In der Zeit von 23:00 bis 07:00 verrichten Sie die verschiedensten Arbeiten: Sie checken die letzten Gäste ein, übernehmen Reinigungsarbeiten und helfen bei der Vorbereitung des Frühstücksbuffets. Sie sind für die Sicherheit unserer Gäste verantwortlich und sorgen für Ruhe im Haus.

Nebst Deutsch sprechen Sie auch die nötigsten  
«Brocken» Englisch und Französisch.

Wir bieten Ihnen in unserem 200-Betten-Haus eine unkomplizierte Arbeitsatmosphäre mit einem internationalen Umfeld.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

110356/47236

Jugendherberge Basel, Jörg Eichhorn, Betriebsleiter  
St. Alban Kirchrain 10, 4052 Basel; Tel. 061 272 05 72.

## Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel  
im Herzen von Bern.

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir ab Anfang März 1999 in Jahresstelle eine selbständige

### Réceptionistin

Sie bringen bereits Erfahrung als Hotelréceptionistin mit und sind selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Suchen Sie eine *schwungvolle, kreative und herzliche* Herausforderung, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.



im Hotel Bern



Zeughausgasse 9  
3011 Bern  
Tel. 031-312 10 21  
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS  
HOTELS  
OF SWITZERLAND  
P 110171/4693



Im ♥ der Altstadt Neuchâtel  
Brasserie mit grosser Terrasse  
Restaurant gastronomique «Au Premier»  
sucht auf März 1999  
für das Restaurant gastronomique:

**Chef de partie  
Demi-chef de partie**  
per sofort oder nach Vereinbarung  
für die Brasserie des Halles:

**Sommelier/-ière (Chef de rang)**  
- F-Kenntnisse notwendig, - Arbeitsbewilligungen vorhanden  
Vollständige Unterlagen an:  
Albert Reichl, rue du Trésor 4, 2001 Neuchâtel

109562/26565

## PAXMONTANA

HOTEL \*\*\* RESTAURANT  
CH-6073 FLÜELI-RANFT / OBWALDEN  
ZENTRALSCHWEIZ

Renoviertes Haus, mit 190 Betten, in einer sehr schönen,  
ländlichen Gegend und Nahe am Sarnersee gelegen, mit  
langer Sommersaison, März/November, möchte neue  
Mitarbeiter kennenlernen.

Mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir:

Büro/Réception: **Hotelsekretär/in  
Réceptionist/in  
Büropraktikant/in  
Servicemitarbeiter/innen**  
Service: **- Restaurant-Service  
- Saal-Service**

Fühlen Sie sich angesprochen, nehmen Sie mit uns Kontakt auf, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Otto Filippi, Dir., Telefon 041 660 22 33  
Hotel Paxmontana, Postfach 70, 6073 Flüeli Ranft

110338/1541



Für unser neugestaltetes Haus, das  
**HOTEL SOMMERAU TICINO**  
Dietikon-Zürich  
in südländischem Stil suchen wir per  
Februar oder nach Vereinbarung

### Sous-chef

für unsere südländische, kreative  
Küche; ein sehr abwechslungsreicher  
und wichtiger Posten in unserer italienischen  
Kulinarik. Eine nicht alltägliche, italienische  
Karte, sehr individuelle Bankette, ein grosser Partyservice  
fordern einiges an Erfahrung, Einsatzwillen und  
Selbständigkeit, bringen aber Ihnen viel Erfreuliches,  
nebst einer erstenklassigen Referenz. Ihnen obliegt auch  
die Lehrlingsausbildung und die Küchenchef-Stellvertretung.  
Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein  
attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in  
einem topmodernen Betrieb mit 180 Betten, div. Restaurants,  
Bar, Bankett- und Kongressmöglichkeiten,  
Partyservice. Interessiert?  
Dann kontaktieren Sie bitte Herrn Elio Frapolli, Hotel  
Sommerau Ticino, CH-8953 Dietikon, Tel. 01 747 41 41.

110358/9110

HOTEL  
WALDHAUS  
AM SEE

ST. MORITZ

Wir suchen ab den Frühling in Jahresstelle

### Chef de réception

und

### Réceptionistin

Eintritt nach Vereinbarung  
für unseren sehr lebhaften \*\*\*-Betrieb.

Folgende Erwartungen stellen wir an beide:  
Sie sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt, behalten den  
Überblick auch in hektischen Situationen, sind bereits in ähnlicher  
Stellung tätig gewesen, wissen über alle Réceptionsarbeiten  
Bescheid (Check-in, Check-out, Kasse, Reservation, Bedienung  
der Telefonzentrale, des Hotelprogrammes und Windows usw.), haben Kenntnisse in D und E sowie F oder I, erledigen  
sämtliche Hotelkorrespondenz, haben Freude an der Gästeeinfor-  
mation und schätzen den freundlichen Umgang mit dem Gast.

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz, ein gutes Arbeitsklima  
und grosse Selbständigkeit.

Auf Ihre Unterlagen freuen sich:

Helen und Claudio Bernasconi-Mettler  
Hotel Waldhaus am See, 7500 St. Moritz  
Telefon 081 833 76 76, Fax 081 833 88 77

110414/34142



Tradition et Qualité

In unserer jungen, dynamischen 10-Mann-Brigade wird  
auf 1. April 1999 die Stelle eines

### Chef-Tournant

frei. Wir wünschen uns einen tüchtigen, lebensfrohen  
Fachmann, der seinen Beruf liebt und auf allen Posten  
einer anspruchsvollen, marktgerechten Küche bewandert  
ist.

Im weiteren möchten wir unsere Brigade per 1. März  
durch einen interessierten und begabten

### Jungkoch

ergänzen.

Das Hotel Krone ist ein renommiertes \*\*\*\*Hotel und das  
erste Haus am Platz. Wir haben ein erlesenes und gepflegtes  
A-la-carte- und Bankett-Angebot. Unsere  
Küche ist kreativ und saisongerecht.

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie uns bitte an,  
damit wir uns kennenlernen.

Marie-Theres und Gerald Dörfner-Aerni  
Telefon 032 622 44 12

109905/31852



HOTEL STADTHAUS  
Burgdorf • Switzerland

Burgdorf, das Tor zum Emmental, zunehmend  
bedeutende Region mit Hightech-Industrie, einem einmaligen Hintergrund  
und einer malerischen, mittelalterlichen Altstadt, ist um ein Bliou reicher: Das  
Hotel Stadthaus, ein kleines, erstklassiges und sehr luxuriöses Boutiquehotel hat  
seine Pforten für ein nationales und internationales Publikum geöffnet.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

### Servicefachangestellte (m/w)

- fundierte Servicefach- und/oder Barkenntnisse in 4- und 5-Stern-Hotels
- gute Fremdsprachenkenntnisse (D, F, E)
- initiativ, flexibel, dynamisch, qualitätsbewusst und Blick für Details
- ausgesprochener Teamgeist.

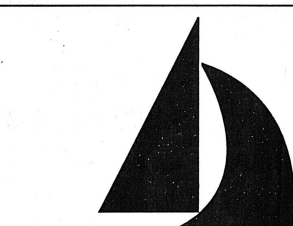
Wir bieten:

- junges und sehr motiviertes Team
- flexible und dynamische Organisationsstruktur
- vielseitigen Arbeitsinhalt
- verantwortungsvolles und selbstgestaltetes Arbeitsumfeld.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift mit Ihren vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Marc Aeberhard, General Manager,  
Hotel Stadthaus AG, Brunnmattstrasse 4a,  
Postfach 583, 3401 Burgdorf,  
Telefon 079 676 35 53, Fax 034 422 52 45

109532/59412



### ★★★★ HOTEL SEEPARK THUN

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet,  
Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstelle

### Sales Mitarbeiterin/Réceptionistin

Wir sind ein junges, gut eingespieltes Team und bieten Ihnen:

- ein angenehmes Arbeitsklima
- vielseitige und abwechslungsreiche Arbeit
- einen modern eingerichteten Arbeitsplatz (Fidelio Front-office, Sales & Catering, Word 6.0, Excel)
- längerfristige Zusammenarbeit.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit

- mit Hotelréceptions- und Verkaufserfahrung im Seminarbereich
- mit Organisationstalent im Administrativ-Bereich
- mit guten Englisch- und Französischkenntnissen in Wort und Schrift
- die freundlich und umgänglich ist und für
- die gute Umgangsformen kein Fremdwort sind.

Wir freuen uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Frau M. Burkhardt  
Hotel Seepark, Seestrasse 47, 3602 Thun  
Telefon 033 226 12 12

108259/249521

Direktorenhotel tourismusrevue

Finden Sie mit einem  
Insert im Stellen-  
anzeiger der hotel +  
tourismus revue!  
Tel. 031 370 42 22

# ALEXANDER

DAS HOTEL AM ZÜRICHSEE

## Sommersaison am Zürichsee

\*\*\*\*Hotel mit tollem Ambiente an traumhaft schöner Lage direkt am See  
(nur 10 Minuten von Zürich-City entfernt)

Attention please!

**CHEF DE PARTIE  
COMMIS DE CUISINE**

**CHEF DE RANG  
SERVICEFACHANGESTELLTE**

**SOUS-CHEF**

(in Jahresstelle)

ready? steady? go!

Eintritt April oder Mai 1999

are you  
ready?

einsatzfreudig, pflichtbewusst, und verfügen über Ausbildung und Praxis in der gehobenen Gastronomie?

steady?

eine engagierte Persönlichkeit, ausgeglichen, belastbar und flexibel?

go!

Dann lockt Sie garantiert die Herausforderung, Ihr Talent in unserem lebhaften Gastronomiebetrieb unter Beweis zu stellen. (Saisonbewilligungen vorhanden)

Zögern Sie nicht und senden Sie heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen mit aktuellem Foto an:

Susy Luginbühl, Direktionsassistentin  
Hotel Alexander am See  
Seestrasse 182, 8800 Thalwil – Zürich  
Telefon 01 720 97 01

109680/34525



Nach fünfjähriger Zusammenarbeit verlässt uns Adrian, um in einer anderen Gegend neue Aufgaben zu übernehmen.

Wir suchen deshalb eine/n

## Servicefachmitarbeiter/in

als Nachfolger

**Sind Sie:** initiativ, verantwortungsbewusst, ehrlich und zuverlässig, versiert, kompetent und freundlich im Umgang mit den Gästen und ungefähr 30 (+/-) Jahre alt?

**Können Sie:** Fische zerlegen, Fleisch tranchieren, Weine empfehlen, auch an hektischen Tagen Ruhe und Überblick bewahren, telefonieren, mitdenken, Auskünfte erteilen und auch einmal eine Zimmerreservation annehmen, Gäste begrüßen, bei Abwesenheit des Chefs Verantwortung übernehmen und die Mitarbeiter führen?

Ist **Deutsch** Ihre Muttersprache und können Sie sich auch in der englischen und französischen Sprache verständigen?

Dann müssen wir uns kennenlernen.

Wir erwarten viel, aber wir bieten auch einiges.

Interessiert?  
Adrian gibt Ihnen gerne weitere Insider-Tipps. 079 355 59 36 (ausserhalb der Servicezeiten), oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen einfach an:

Margrit Hänggi-Meisser  
Sport-Hotel Clavadel  
7272 Davos Clavadel  
Telefon 081 413 60 51

110319/8052

# USA

## Green Cards - US-Visa

Info-Line 041 - 282 04 54 24 Std.

Erlenmatte 32 - CH-6020 Emmenbrücke  
GREEN CARD SUPPORT SERVICE



GOLF & COUNTRY CLUB ZÜRICH/ZUMIKON

Für unser gepflegtes Restaurant  
CLUB-RESTAURANT / BALKONENSAAL / LOUNGE / BISTRO / BAR  
suchen wir qualifizierte, freundliche und initiative

## Servicefachmitarbeiter/in

sowie einsatzfreudige und qualifizierte

## Köchin oder Koch

für die Sommersaison ab Ende März  
oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen  
an Herrn A. Hammer  
Golf & Country Club Zürich/Zumikon, Weid 9,  
CH - 8126 Zumikon

110369/66990

# Wirtshaus Schlossberg

Wir brauchen kein Dornröschen, ...denn die Schlafzeit ist nun vorbei!

Zum Wachküssen des Wirtshauses Schlossberg in Wikon LU suchen wir für die Eröffnung per 1. März 1999 eine/n junge/n, aufgestellte/n

## Servicefachmitarbeiter/in Serviceaushilfen

Es würde uns freuen, Sie kennenzulernen. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Wirtshaus Schlossberg  
I. & P. Wagner-Lipp  
4806 Wikon LU

110440/83992

Nehmen Sie für 1999  
eine neue Herausforderung an!

Wir suchen für unsere lebhaften Restaurationsbetriebe  
Galleria und Gaslight im  
Zentrum der Stadt Bern

## Aide du Patron

mit Serviceerfahrung,  
verantwortungsbewusst und  
einsatzfreudig

## Servicefachangestellte/n

mit Berufserfahrung,  
selbständig und freundlich

Sonntag geschlossen

Bewerbungen an  
Jean-Pierre Pult,  
Restaurant Galleria  
Marktgasse 37, 3011 Bern  
Tel. 031 311 1375

BE 110311/97354

# kurhotel bad ramsach

Wir sind ein stark frequentierter,  
moderner Hotel-Seminar- und  
Restaurationsbetrieb  
im Oberbaselbiet.

Zur Ergänzung unseres Teams  
suchen wir per 1. März 1999

-ReceptionistIn  
mit EDV-Kenntnissen

-Gouvernante

-Servicefachangestellte/r

haben Sie

Hotel/Restaurantenerfahrung und  
Charme und Freude am  
„Gastgeben“?

Wir bieten Ihnen fortschrittliche  
Arbeitsbedingungen in einem  
kleinen jungen Team

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an  
Frau V. Kälin oder Herrn P. Schmutz  
Bad Ramsach 4448 Läfelfingen  
Tel. 062 299 23 23/ Fax 062 299 18 39  
Internet: www.bad-ramsach.ch  
e-mail: www.bad-ramsach@datacomm.ch



HOTEL  
RESTAURANT  
TAVERNE

Möchten Sie in einem motivierten 3er-  
Team als

• junger Koch (m/w)

mit Kreativität, Flexibilität und Zuverlässigkeit  
Ihre zukünftigen Kollegen als Anfang März oder nach Übereinkunft unterstützen?

Unsere Küche ist bei internationaler wie  
regionaler Kundschaft bekannt und beliebt. Und das soll auch so bleiben, und  
daraus benötigen wir Sie als Unterstützung.

Sie erwartet eine neu eingerichtete  
Küche, in der gepflegte, saisonale und  
neuartige Gerichte zubereitet werden. Jetzt  
sind Sie an der Reihe, rufen Sie  
Herrn Jörg Badertscher an, Tel. 01  
940 81 02, oder senden Sie uns Ihre  
Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Restaurant Ochsen, Zentral-  
strasse 23, 8610 Uster.

110347/47451



\*\*\*HOTEL-RESTAURANT

3807 Iseltwald am Brienzensee  
bei Interlaken im Berner Oberland

Zur Umsetzung von innovativen und kreativen  
Ideen suchen wir für unser top-ausgebautes,  
weit herum bekanntes 3-Stern Ferienhotel  
mit 38 Betten, Spezialitätenrestaurant/See-  
terrasse und modernstem Seminarbereich:

## Reception

Praktikantin (CH) ab Mai

## Hauswirtschaft

Gouvernante / HOFA ab März

Service (deutschsprachig) ab März, April,  
Mai

## SEFA

Serviceangestellte

Kellner

Praktikantin

SEFA-Lehrling

## Buffet

Buffetboy ab März

Buffetgirl ab Mai

## Küche

Chef de partie ab April

Tournant ab Mai

Jungkoch/Köchin ab März

Hilfskoch/Köchin ab April

Praktikant/in ab März

Küchenbursche ab Mai

Bitte nur um schriftliche Anfragen mit den  
üblichen Unterlagen, Foto und Lohnvor-  
stellungen an: Fritz Abegglen

HOTEL WEISSES KREUZ\*\*\*  
3800 INTERLAKEN

sucht für kommende Sommersaison

## Servicefachangestellte/n

(D, F, E)

für Hotel-Speisesaal

Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit den üblichen  
Unterlagen sind zu richten an:

Rudolf Bieri - Telefon 033 822 59 51

110518/16640



Restaurants Bahnhofbuffet

SCHAFFHAUSER STUBE EXPRESS-BUFFET

Willkommen im Team vom  
Restaurant Bahnhofbuffet  
in Schaffhausen...

## ... als Koch

Sascha Eichler verlässt uns nach  
mehrjähriger Tätigkeit. Für ihn  
suchen wir einen Nachfolger, der  
die Führung der Küche über-  
nimmt. Zu seinem Aufgabenkreis  
gehört unter anderem

- Ausbildung der Lehrlinge
- der gesamte Einkauf
- Planung des Tagesangebotes
- Angebotsgestaltung
- Verantwortlicher in der Küche

Sagt Ihnen diese Stelle zu, wollen  
Sie mehr Informationen, setzen  
Sie sich mit uns in Verbindung.

Restaurants Bahnhofbuffet  
Rainer Kasper, Gastgeber  
8200 Schaffhausen  
Telefon 052 625 61 62

P 110309/296645



\*\*\*

Hostellerie Rigi

CH-3300 Rigi Kaltbad, Frau  
Telefon 041 397 18 18, Telefax 041 397 12 88

In die Hostellerie Rigi, nach Rigi Kaltbad, auf das Sonnenpla-  
teau der Zentralschweiz, suchen wir per 1. März 1999, eine  
charmante, freundliche

## Réceptionistin

für die exakten Arbeiten eine Selbstverständlichkeit ist.  
Ihr Aufgabenbereich umfasst die Reservationsannahmen,  
Check-in, Check-out, Tagesabrechnungen am HUGO Front-of-  
office-Programm, Hotelkorrespondenz auf Words for Windows 97.  
Excel 97 bereitet Ihnen kein Kopfzerbrechen.

Per 15. Mai 1999 suchen wir eine/n

## Servicefachmann/frau

mit zirka 30% Einsatz in unserer «Mark Twains»-Bar. Sie haben  
Berufserfahrung und sind selbständiges Arbeiten gewöhnt. In  
Stresssituationen bewahren Sie die Ruhe.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an die  
Familie Falk-Wicki.

Hostellerie Rigi, 6356 Rigi Kaltbad

Tel. 041 397 18 16

Fax 041 397 12 66

E-mail: mfalk@swissonline.ch

110327/28651



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of  
swiss golf Hotels

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1999 (Mitte März  
bis Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

Küche

**Chef pâtissier  
Chef entremetier  
Commis de cuisine**

Restaurant

**Restaurationskellnerin**  
(gute Deutschkenntnisse)

Hauswirtschaft

**Office-/Küchen-  
Tournant**  
(Deutschkenntnisse)

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und  
Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.  
Hotel Casa Berno, 6612 Ascona  
Telefon 091 791 32 32

110364/1929



ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

BRUGG

Für unser beliebtes und schönes Ristorante  
(95 Plätze) mit Giardino (50 Plätze) suchen wir

per sofort oder nach Übereinkunft

## Küchenchef

Sie lieben die unverfälschte italienische Küche, sind  
stark am Herd und beherrschen mit Freude deren  
traditionelle Zubereitung? Gerne lassen wir uns von  
Ihrer Kreativität und Ihren neuen Ideen überraschen!

Ein Küchenteam von 6 Mitarbeitern  
freut sich auf Ihren Anruf.

K. + E. Wildberger verlangen  
über Telefon 056 441 10 07

P 110381/26957

## Wo ist meine htr? Jedem seine



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



## HOTEL ARVE CENTRAL

DEIN ALPEN-  
BLUMENHOTEL MIT  
KRÄUTERKÜCHE!

Durch die Blume gesagt – Du hast unseren Gästen gerade noch gefehlt! Vorausgesetzt Du hast Freude an Blumen und Kräutern so wie wir – bist spassig und kreativ so wie wir, aufgeschlossen und fröhlich so wie wir. Dann werden wir die helle Freude haben an Dir – und unsere lieben Gäste auch!

Wer bist Du?

Bist Du **RÉCEPTIONS-SEKRETÄRIN** (ab April)

oder **RÉCEPTIONS-PRAKTIKANT/IN** (ab Juli)

Genau Du bist fröhlich, offen und liebst den Umgang mit Menschen! Du verfügst über eine abgeschlossene kaufmännische Lehre oder gleichwertige Ausbildung, und Deine Kenntnisse im Hotel-Betriebsablauf sind fortgeschritten; Deine Erfahrung mit FIDELIO ist Dir zudem sehr nützlich.

Bist Du **DEMI CHEF** oder

**COMMIS DE CUISINE**

Genau von Deinen Kräuterkoch-Künsten schwärmen unsere Gäste noch lange! 14 Punkte Gault-Millau ist unser Niveau.

Bist Du **SERVICEFACH-**

**MITARBEITER(IN) A LA CARTE**

Genau auf Deine kommunikative Art und Deine Weinkompetenz stossen unsere Gäste an! Eintritt jeweils ab April 1999 oder nach Vereinbarung; Jahres- oder Saisonstellen.

Du bist es doch, oder? Melde Dich schnell – am besten mit einem Blumenstraus für unsere Gäste. Vergiss Dein Foto nicht und ab die Post ans Alpenblumenhotel Arve Central ...

Wir freuen uns über Deine Bewerbung  
HOTEL ARVE CENTRAL • Andy Abplanalp  
Postfach 243 • CH-7050 Arosa/Graubünden

Arve  
Anna kann richtig machen.



Rätisches Kantons- und  
Regionalspital  
CH-7000 Chur  
Leitung Pflegedienst

Telefon 081 256 61 11 Direkt 081 256 66 21 Fax 081 256 66 25

Zur Ergänzung unseres Personalbestandes suchen wir per 1. April 1999 oder nach Vereinbarung

### Mitarbeiter/in für den Room-Service

Haben Sie Erfahrung im Hotel-Servicebereich oder eine abgeschlossene Ausbildung als Hotel-Servicefachassistent/in, dann bieten wir Ihnen eine interessante Aufgabe in unserem Spital an. Im Einsatz auf einer Pflegestation betreuen Sie unsere Patienten im Bereich Hotellerie. Der Arbeitseinsatz erfolgt in ganzen Tagen, unregelmässig inkl. Wochenende. Gute schriftliche und mündliche Deutschkenntnisse sind Bedingung. Ein aufgeschlossenes, motiviertes Team würde sich freuen, Sie kennenzulernen.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch unverbindlich an. Silvia Notter, Oberschwester Chirurgie (Telefon 081 256 61 11, intern 6209), Anna Ulber, Oberschwester Medizin (Telefon 081 256 61 11, intern 6309), geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Schriftliche Bewerbungen senden Sie an den Leiter Pflegedienst, Herrn H. Neuweiler, Rätisches Kantons- und Regionalspital, Loestrasse 170, 7000 Chur.

P 1104332/198617



Einzigartig...  
Simmental im Berner Oberland  
CH-3775 Lenk

### Chef de réception m/w

Wir bieten eine spannende Herausforderung für eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit.

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.

- ✓ haben Fingerspitzengefühl im Umgang mit Menschen
- ✓ führen und motivieren ein Team von vier bis fünf Mitarbeitern und sind für unsere Kur- und Feriengäste die Bezugsperson an der Rezeption
- ✓ können auf eine Berufserfahrung von mehreren Jahren in einer ähnlichen Position zurückblicken
- ✓ setzen Ihre Sprachkenntnisse in D, F und E gekonnt ein
- ✓ kennen sich in der EDV aus (HogateX).

Sind Sie motiviert, teamorientiert und schätzen ein angenehmes Betriebsklima in einem Haus, das auch kulturelle Anlässe pflegt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

Kurhotel Lenkerhof • CH-3775 Lenk  
Direktion: Familie Jörg Schweizer  
Telefon 033 736 31 31 • Telefax 033 733 20 60  
E-Mail: mail@lenkerhof.ch

100774/19303



GRIECHISCHES  
SPEZIALITÄTEN  
RESTAURANT  
IM ♥ VON LUZERN  
50 SITZPLÄTZE  
MIT JUNGEM  
DYNAMISCHEM  
TEAM

Bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:  
R. Wiesinger, Reussportweg 15, 6004 Luzern

110469/400028

sucht per Mitte März

### Koch/Köchin

mit abgeschlossener  
Berufserfahrung

### Küchenhilfe

und

### Serviceangestellte

für gepflegten A-la-carte-Service

- guter leistungsorientierter Verdienst
- Arbeitsbewilligungen verfügbar



75 Betten  
Neues Seerestaurant  
«Lagare-Stübli»  
Grill-Pizzeria  
«La Bohème»

Zur Vervollständigung unserer  
Küchenbrigade suchen wir für die  
kommende Sommersaison  
(bis Mitte/Ende Oktober) kreative und  
aufgestellte Mitarbeiter/innen:

### Saucier Entremetier Commis de cuisine

sowie für unseren gepflegten Hotel-  
und Restaurationsbetrieb

### SEFA's

Sie lieben Ihren Beruf.  
Sie sind freundlich – aufgestellt und  
sprachkundig.

Sie arbeiten gerne in gepflegter  
Atmosphäre mit individueller  
Kundschaft.

dann senden Sie Ihre Bewerbung mit  
den üblichen Unterlagen und Foto an

E. Zingg, Hotel Seiler au Lac  
3806 Bönigen-Interlaken  
Telefon 033 822 30 21

110462/5290

CARRIÈRE



6935 Bosco Luganese  
Tel. 091 611 51 11 – Fax 091 611 51 10

für unser renommiertes  
**Relais & Châteaux** (4-Stern),  
70 Betten,  
7 km von Lugano, suchen wir  
ab Ostern bis zirka Mitte Oktober  
**Zimmermädchen**  
mit Berufserfahrung, D, I.

**Küchen-/Gartenburschen**  
mit Fahrbewilligung, D, I.

Ausländer mit A-Bewilligung können  
nur berücksichtigt werden, wenn Sie  
bereits 1998 im Tessin tätig waren.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
mit Foto.

Frau M. Poretti  
Hotel Villa Margherita  
CH-6935 Bosco Luganese

110523/3371



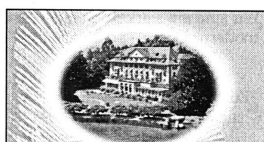
Wir suchen  
ab sofort oder nach Vereinbarung

**Jungkoch/Chef de partie**  
Kalte Küche, Dessert

Bei Interesse senden Sie Ihre schriftliche  
Bewerbung an:

Gasthof zum Rössli  
4574 Nennigkofen  
Familie D. und A. Niveltstein  
Telefon 032 622 82 80

P 110455/169331



### PARKHOTEL AM-SEE Oase der Ruhe – mit toscanischem Charme

Wir sind ein junges Team  
in unserem Jugendstil-Hotel.

Eine begeisterte  
einen interessierten  
Jungkoch

eine versierte  
und eine fröhliche  
Hof-/Gouvernante

Servicefachangestellte

das sind die Persönlichkeiten, die wir für unsere  
Sommersaison ab März/April 99 in unserem  
Betrieb benötigen.

Wenn Sie diese fordernde Aufgabe übernehmen  
möchten, so senden Sie uns doch Ihre Unterlagen.

Das Parkhotel-Team

Fam. Zwygart

3654 Gunten

Telefon 033 252 88 52 • Fax 033 252 88 88

e-mail: info@parkhotel-gunten.ch

www.parkhotel-gunten.ch

110494/217735

Wir suchen per 1.3.1999

### Chefköchin oder Chefkoch mit Führungsaufgaben

für unser lebhaftes Café/Restaurant mit Mittags-  
service und kleiner A-la-carte.

Sind Sie eine kreative, selbständige und gut organi-  
sierte Führungspersönlichkeit, die sich in einer  
kleinen Küche in einem 4er-Team wohl fühlt? Lieben  
Sie es zudem, Ihre Gäste mit abwechslungs-  
reichen traditionellen als auch vegetarischen  
Gerichten zu verwöhnen?

Dann freuen wir uns über Ihre schriftliche  
Bewerbung.

CAFÉ/RESTAURANT W. BOSSHARD

Postfach 1111, 8401 Winterthur

Telefon 052 212 62 92

## wir suchen

für die Sommersaison 99



die besten Köche von Commis bis  
Chef de Partie & Pâtissier.

die fröhlichsten KellnerInnen &  
PraktikantInnen.

die motiviertesten MitarbeiterInnen  
& StudentInnen für Küche, Buffet,  
Restaurant, Bistro, Shop, Parkréception.

schlicht die coolsten, witzigsten, modern-  
sten, engagiertesten, anspruchsvollsten,  
ehrlichsten, ausgebildeten Mitwisser  
und Mitmacher des Gastgewerbes.

Zusammen wollen wir Akzente setzen! Interessiert?  
Willkommen am neuen Blausee!  
Marianne & Marcel Bailloids



Blausee. Naturpark. Hotel. Restaurants. Forellenzucht.  
CH-3717 Blausee. Ferienregion Lötschberg.  
Tel.: +41 (0)33 672 33 33/www.blausee.ch/info@blausee.ch

110440/5207



seit 1865

### INNERE ENGE Hotel • Restaurant

Für unsere zwei \*\*\*\*-Hotels in der Stadt Bern  
(Hotel Innere Enge und Hotel Savoy)  
suchen wir zur Ergänzung unseres  
jungen, dynamischen Mitarbeiterstabes  
per sofort oder nach Vereinbarung:

### Réceptionistin Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL SAVOY BERN

M. von Weissenfluh

Neugasse 26

3011 Bern

Telefon 031 311 44 05

110407/4553



Restaurant Bahnhof Wollishofen  
Seestrasse 339, 8038 Zürich  
Telefon 01 482 84 45

Unser Team braucht Verstärkung und sucht Sie als

### Koch/Jungkoch

Sind Sie voller Begeisterung und packen Arbeit mit  
Frische und Elan, zusammen mit unserem einge-  
spielten Küchenteam? Unser Küchenkonzept be-  
ruht auf einer zeitgemässen anspruchsvollen leich-  
ten und kreativen Küche.

Eintritt nach Absprache.

Interessiert? Rufen Sie uns doch einfach an, und wir  
erzählen Ihnen mehr über unseren Betrieb.

Herr P. Steinmann, Tel. 01 482 84 45.

110329/124451

### Landgasthof Vinothek FARNIGURG

Auf Anfang April (Saisonbewilligungen vorhanden, aber  
keine Neueinsteiger) oder nach Übereinkunft würde uns Ihr  
Eintritt in unser junges Team als

★ **charmante Servicemitarbeiterin**  
(deutschsprachig)

★ **vielseitig interessierter Koch**  
(für alle Küchenposten)

sehr freuen, entlasten und – wer weiss –  
teamgemeinsame, neue Horizonte eröffnen.

Wir führen in der fünften Generation einen sehr  
gepflegten Landgasthof, 25 km südöstlich von Basel. Ein  
Kernstück unseres Konzepts ist unser prämierter  
Weinkeller mit über 1500 verschiedenen Weinen.

Auf Ihr Interesse freuen sich:

Andreas und Susann Putzi  
Landgasthof Farnigurg, 4466 Ormalingen BL  
Telefon 061 981 11 10, Fax 061 981 48 01

Sonntag ab 18 Uhr, Montag und Dienstag ganzer Tag  
geschlossen. Acht Wochen Betriebsferien.

110500/282413

# Réceptionisten/-innen

## HOTEL BERNINA SAMEDAN

Für unser traditionelles \*\*\*\*-Hotel mit 110 Betten, prächtigem Speisesaal, Spezialitätenrestaurant, Hotelbar, Tennisplatz und Gartenanlage suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen für Anfang Juni 1999



Réception/Administration

### Réceptionist/in

berufserfahren, sprachgewandt D, I, E, F, Fidelio-Kenntnisse

### Réceptionspraktikant/in

D, I, E, F

Service

### Chef de service Servicefachangestellte Barmaid

Küche

### Chefs de partie

Etage

### Etagengouvernante/Tournante D, I

### Etagenportier/Tournant D, I

### Zimmermädchen Tournante D, I

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung

Hotel Bernina Samedan  
E. und Th. Bonjour  
CH-7503 Samedan  
Telefon 081 852 12 12

110411/30210

CARRIERE

## HOTEL CityRhône VISP

Restaurant - Bankett-Service - Sauna - Solarium  
CH-3930 Visp Telefon 027 948 90 40

Zur Unterstützung der Eigentümer suchen wir

### Betriebsassistentin

Ihr Arbeitsgebiet umfasst:

- Empfang/Betreuung und Beratung unserer Gäste
- Verantwortung über die Hoteladministration
- Verantwortlich für den hauswirtschaftlichen Bereich.

Wenn Sie interessiert sind und die nötige Ausbildung und Erfahrung mitbringen, rufen Sie uns an, damit wir ein Gespräch vereinbaren können, oder senden Sie Ihre Unterlagen an Hotel City Rhône, Postfach 231, 3930 Visp.

110487/36676



## Im Kehlhof Tel. 01 926 11 55

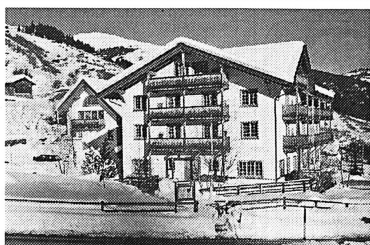
In unser bekanntes Gourmet-Restaurant am Zürichsee suchen wir

per Mitte März 1999

### Jungkoch oder Commis de cuisine

der gerne in unserem motivierten, jungen Team mitarbeiten möchte. Schicken Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Frau Kammermann.

109875/109770



### «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 70 Betten.

Ab 1. März 1999 oder nach Vereinbarung suchen wir:

### Allein-Réceptionist/in

anspruchsvolle und selbstständige Tätigkeit in Jahresstelle, EDV-Kenntnisse erforderlich.

### Koch/Köchin

für unsere regionale, marktfrische Küche

Haben Sie Lust, in einem jungen, kameradschaftlichen Team mitzuwirken? Dann sind Sie bei uns herzlich willkommen! Gerne erwarte ich Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie mich einfach an!

Familien- und Seminarhotel Ucliva  
Herrn Domenico Saladino, 7158 Waltensburg/Vuoz  
Telefon 081 941 22 42, Fax 081 941 17 40  
E-mail: info@ucliva.ch / http://www.ucliva.ch

110459/140678

## TREFF HOTEL REGINA TITLIS ENGELBERG

Willkommen im Team!

Das führende 4-★-Hotel in der Feriendestination Engelberg-Titlis sucht Sie, die/der Beste in unserer spannenden Branche!

Wir suchen:

### Chef de partie Commis de cuisine Servicefachangestellte

Sommersaison 1999 ab Juni oder nach Vereinbarung.

Wir bieten:

- moderne Arbeitsbedingungen im Team
- Möglichkeit zu langfristiger Zugehörigkeit
- Ihren Leistungen entsprechende Aufstiegsmöglichkeiten
- schöne Mitarbeiterzimmer und optimale Freizeitmöglichkeiten.
- qualifiziert und engagiert
- Power und Motivation
- den Menschen in den Mittelpunkt
- Spass haben an Ihrer neuen Tätigkeit
- selbst über Ihr berufliches und persönliches Weiterkommen.

Sie sind  
Sie haben  
Sie stellen  
Sie wollen  
Sie entscheiden

Wünschen Sie nähere Angaben?

Kontaktieren Sie unverzüglich Barbara Kress und packen Sie die Herausforderung, als Beste/r im TREFF HOTEL REGINA TITLIS tätig zu werden!

Dorfstrasse 33 • 6391 Engelberg • Telefon +4141 637 28 28 • Fax +4141 637 23 92  
e-mail: treff-engelberg@swissonline.ch • www.treff-titlis-engelberg.com

Warum in die Ferne schweifen? Wir denken, es ist Zeit für eine neue Schweizer Gastlichkeit mit der dazugehörigen Küche. Im Adler in Erlen, bei Amriswil TG, beginnt mit der Eröffnung am 9. April 1999 eine neue Ära. Neben einzigartigen Gerichten findet der Gast eine unterhaltende, erlebnisreiche Atmosphäre vor, das auch an unserer Bar «Loch 19» gelebt werden kann. Zur Umsetzung dieses neuartigen Konzeptes suchen wir per 1. April 1999 begeisterungsfähige Mitarbeiter in Teil-/Vollzeit:

- Koch
- Küchenbursche
- Barman/-maid
- Service

Haben Sie das «Gastgewerbesyndrom»? Haben Sie Freude am Leben? Möchten Sie mithelfen, das neue Konzept erfolgreich umzusetzen? Dann zögern Sie nicht, senden Sie uns raschmöglichst Ihre Unterlagen schriftlich oder per E-Mail zu. Selbstverständlich sind auch Wiedereinsteiger/innen, Umsteiger/innen, Lebenskünstler/innen ... willkommen.

Alpstein Gastronomie, Kreuzhofstrasse 25, 9050 Appenzell. Telefon 071 787 31 84, Fax 086 079 638 23 42. E-mail: info@alpstein.ch.

110466/40025

## GAST RATHAUSKELLER

Stefan Meier & Hubert End

Wir suchen per Anfang Mai 1999

### Pâtissier/Pâtissière

in Jahresstelle.

Wenn Sie Freude am Beruf haben, selbstständig und kreativ wirken wollen in einem angenehmen Team, so richten Sie Ihre Bewerbung an Herrn Stefan Meier.

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG  
Ober-Altstadt 1, Postfach, CH-6301 Zug  
Telefax 041 710 49 77, Telefon 041 711 00 58

106818/112038



## HOTEL TAMINA BAD RAGAZ

Am Platz • CH-7310 Bad Ragaz

\*\*\*

Entspricht Ihnen ein Umfeld mit Herz und sind auch Sie teamorientiert?

Sind Sie mit Liebe an der Arbeit und für Ihre Gäste da? Dann finden Sie bei uns ab sofort oder nach Übereinkunft eine neue, pulsierende Tätigkeit in Jahresstellung.

Das stilvolle 4-★-Hotel Tamina mit seinen 76 Betten, der gemütlichen Brasserie und dem historischen Leuchtersaal bietet ein sich im Aufwind befindendes Arbeitsfeld für:

liebenswürdige/n, aufgestellte/n und flexible/n **Réceptionist/in** mit mindestens 1-jähriger Berufserfahrung, D, E, F und Fidelio-Kenntnisse von Vorteil  
vielseitige/n, qualitätsbewusste/n **Koch/Köchin** für warme und kalte Küche

Auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme mit den üblichen Unterlagen freuen sich Lydia und Hans Rudolf Schmid.

Hotel Tamina • Am Platz • 7310 Bad Ragaz  
Telefon 081 302 81 51 • Fax 081 302 23 08  
http://www.hotel-tamina.ch

110409/22712

## HOTEL KRONE LENZBURG

☆☆☆

Lenzburg, die Kleinstadt im Zentrum der Schweiz.

Unser lebendiger Hotel-, Restaurations- und Bankettbetrieb sucht zur Ergänzung der Küchenbrigade

### Commis pâtissier Commis de cuisine

Ein Team von aufgestellten Leuten zählt auf Ihre Mitarbeit.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Herrn B. Tobler, Küchenchef  
Hotel Krone  
Kronenplatz 20  
5600 Lenzburg 2  
Telefon 062 886 65 93

110264/19429

## Das Restaurant am See



☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

In unserem renommierten Gourmetrestaurant direkt am oberen Zürichsee kochen wir ausschliesslich markt-orientiert und machen alles selbst. Sind Sie der

### Jungkoch

der mit seiner Einsatzbereitschaft und Selbstständigkeit unsere siebenköpfige, junge Küchenbrigade ergänzt, um seinen beruflichen Horizont zu erweitern?

Dann suchen wir Sie per 1. März oder n. V. Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung zuhause bei Erich Brandenberger. Bis bald!

110191/1136352

## Das Gasthaus mit Kultur

8808 Präffikon SZ • Direkt am Zürichsee

Telefon 055 410 24 50 / Fax 055 410 71 40

Wieso nicht einmal eine

### Saison im Tessin

### Das Parkhotel Brensino in Brissago

mit 170 Betten, regem A-la-carte-Betrieb... und vielem mehr sucht mit Saisonbeginn auf ca. 20. März 1999 oder später

### Chefin de rang

(als «rechte Hand» unserer Chefin de service)

### Service Mitarbeiterin evtl. Servicepraktikantin

Wir betrachten die neue Saison als Herausforderung, unseren Gästen - aber auch Ihnen - ein Ambiente zum Wohlfühlen zu schaffen!!!

Wir sind neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung an:  
M. und H. Dolder/Direktion  
Parkhotel Brensino  
6614 Brissago  
Telefon 091 793 01 21

109850/6009

## Wo ist meine htr? Jedem seine



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

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue! Tel. 031 370 42 22



## ELITE AURORA

### Hotel-Restaurant

per 1. April 1999 oder nach Übereinkunft  
suchen wir in lebhaften Saisonbetrieb  
am Vierwaldstättersee

### HOFA

oder gelernter(r) KV mit Freude  
am Hotelfach für unsere Réception  
gute Englisch- und Französisch-  
Kenntnisse erforderlich

### ZIMMERMÄDCHEN

Bewerbung mit Unterlagen sind  
erbeten an:

**HOTEL ELITE**  
Fam. Kurt Achermann  
6440 Brunnen  
Telefon 041 820 10 24



110326/5181

## Restaurant GRÜTLI

### Jungkoch/Koch (w/m)

Sie träumen von einer Stelle in einem Kleinbetrieb und  
möchten zusammen mit einem jungen Team in einer neu  
eingerichteten Küche unsere Gäste verwöhnen.

Wir träumen von einem neuen Team-Mitglied, das sich für  
unseren Betrieb einsetzt, ein vielseitiges, der Saison  
angepasstes Angebot zu schätzen weis, sich gerne am  
Sonntagabend und Montag ausruht und die Stelle auf  
Anfang Mai oder nach Übereinkunft antreten kann.

Barbara und Peter Jten erzählen Ihnen gerne mehr.

Dorfstrasse 10, 8834 Schindeldeli,  
Telefon 01 784 04 05

110491/391024

## swissôtel BASEL

Zum Eintritt nach Vereinbarung suchen wir für unsere beiden  
attraktiven Restaurants im südfranzösischen Stil zur  
Verstärkung unseres Küchen- und Serviceteams fachlich  
versierte...

### Sous-chef Chef de partie Commis de cuisine

Für diese Funktionen suchen wir ausgebildete Köche mit  
der Position entsprechenden Berufserfahrung und Kenntnis  
der gehobenen Gastronomie, welche auch in Stress-  
situationen einen kühlen Kopf und konstante Qualität be-  
wahren. Sowie...

### Servicemitarbeiter/innen

welche eine gästerorientierte Persönlichkeit, sehr gute Um-  
gangsformen, Sprachkenntnisse in D/E/F vorweisen kön-  
nen, mit Freude und Flair unsere internationale an-  
spruchsvolle Kundschaft beraten und verwöhnen.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz  
in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der inter-  
nationalen SAIR Group sowie attraktive konzerninterne  
Reisebenefits.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto sen-  
den Sie bitte an Frau Ch. Kiener, Personalbüro.

A PASSION FOR PERFECTION

Swissôtel Basel, Messeplatz 25, 4021 Basel

110506/3387

Top-Stellen in schönen Hotels und  
Restaurants für die Wintersaison oder  
Sommersaison 1999 im schönen Berner  
Oberland oder in der näheren Um-  
gebung:

### Réceptionist/innen (D, F, E) Chef de réception (w) Serviceangestellte Jungköche/-innen F&B-Praktikant Barman

Fühlen Sie sich angesprochen? Bitte  
senden Sie doch Ihre Bewerbungs-  
unterlagen bzw. geben Ihnen gerne  
telefonisch weitere Infos: Telefon 033  
821 15 15/033 821 15 16.

Daniel Imboden  
General-Guisan-Strasse 72 B  
3800 Interlaken

110363/394367



Wir brauchen Verstärkung und suchen  
qualifiziertes Personal! Per sofort oder  
nach Übereinkunft am schönen Thuner-  
see.

### Jungkoch Barmaid 2 Servicefachangestellte 1 Officemitarbeiter 1 Hofa

**Allrounder** für Umgebungsarbeiten  
und wenn immer Not am Mann ist.

#### Sie haben:

- eine gepflegte Erscheinung
- Sie bleiben auch in hektischen Zeiten  
ruhig
- sind bereit, Überdurchschnittliches  
zu leisten
- Sie haben Freude an der Arbeit  
dann sind Sie unser/e Mann/Frau.

Wir bieten 5-Tage-Woche, leistungsori-  
entiertes Salär, gutes Betriebsklima,  
schönen Arbeitsort. Auf Wunsch Unter-  
kunft und Verpflegung im Haus.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann  
erwarten wir gerne Ihre detaillierten Un-  
terlagen (mit Foto) an folgende Adresse.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Gasthof Bellerive, Postfach 57  
3645 Gwatt

110290/10855



**L'Hôtel du Signal de Chexbres \*\*\*\***  
1604 Puidoux-Gare  
tél. 021 946 05 05

Das Hotel du Signal de Chexbres  
\*\*\*\*, in einzigartiger Lage oberhalb  
des Genfersees, sucht die folgenden  
Mitarbeiter (m/w) für lange Saison ab  
dem Frühling (Eintritt zwischen März und  
Mai):

### Küche Entremetier Tournant Commis Commis pâtisserie/Küche

#### Service

**Servicefachangestellte/r  
Servicemitarbeiter/in  
Praktikant/in (Sommer)**

#### Réception

**1. Réceptionssekretärin**  
(sprach- und EDV-gewandt, in Jahres-  
stelle)

**Réceptionistin (D, F, E, Fidello)**  
**Praktikant oder Anfänger**

Logiermöglichkeiten, gutes Arbeits-  
klima.  
Wir erwarten gerne Ihre Bewerbungsun-  
terlagen mit Foto.

110096/28207



6935 Bosco Luganese  
Tel. 091 611 51 11 - Fax 091 611 51 10

für unser renommiertes  
**Relais & Châteaux** (4-Stern),  
70 Betten,  
7 km von Lugano, suchen wir  
ab Ostern bis zirka Mitte Oktober

**Chef de partie/Tournant**  
zur Ergänzung unseres Teams.  
Schöner Arbeitsplatz in kleiner  
Brigade

**Servicefachmitarbeiter/in**  
zu ankommenden Service für  
anspruchsvolle Gäste. D, I, F.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
mit Foto.

Frau M. Poretti  
**Hotel Villa Margherita**  
CH-6935 Bosco Luganese

109960/5371

### HOTEL WEISSES KREUZ\*\*\* 3800 INTERLAKEN

sucht für kommende Sommersaison  
freundliche, flexible

### Direktions-Assistentin

Eintritt nach Übereinkunft.

Bewerbungen mit den üblichen  
Unterlagen sind zu richten an:  
Rudolf Bieri - Telefon 033 822 59 51

110516/16640



Ihre vielseitige und interessante  
Stelle wartet auf Sie!

Wir sind ein familiäres \*\*\*-Hotel mit 80  
Betten, Hallenbad, A-la-carte-Restau-  
rant und Bar im Sommer- und Winter-  
sportort Engelberg und suchen zur Un-  
terstützung unseres Teams auf März  
oder nach Übereinkunft eine

### 1. Réceptionistin

(mit Erfahrung)

in Jahresstellung. Arbeiten Sie gerne  
selbstständig und lieben den Umgang mit  
unseren Gästen, dann freuen wir uns auf  
Ihr Telefon um einen Termin zu verein-  
baren.

Für weitere Fragen stehen wir Ihnen ger-  
ne zur Verfügung.  
Hanspeter und Blanca Ruckstuhl



CH-6300 ENGELBERG  
Tel. 041 637 32 32  
Fax 041 637 32 33  
Dorfstrasse 48

110526/10219



Romantik Hotel Castello  
Seeschloss \*\*\*\*

Wir suchen für die Sommersaison mit  
Stellenantritt März/April

**Sekretärin** sprachenkundig

**Saucier** Küchenchefvertreter

**Chef de partie**

**Commis de cuisine**

**Serviceangestellte**

**Commis de rang**

**Service-Anfängerin**

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und  
Foto senden Sie bitte an:

**Hotel Seeschloss Castello**  
6612 Ascona  
Telefon 091 791 01 61

110003/1537



## ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS

Für unser Dreistern-Stadthotel (40 Zim-  
mer/80 Betten) suchen wir fachkundige

### Hotelsekretärin/ Réceptionistin

Stellenantritt 1. 4. 1999

Schriftliche Bewerbungen an:

**Hotel Astoria**  
Familie Farese-Rösch  
Wengistrasse 3  
4500 Solothurn

110410/31801



80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Frei-  
luschwimmbad, grosser subtropischer  
Garten.

Für die kommende Sommersaison  
(Eintritt ca. 8. März 1999) suchen wir fol-  
gende aufgestellte Mitarbeiter/innen:

### Empfangssekretär/in

Muttersprache Deutsch,  
gute Sprachkenntnisse in I/F/E,  
Erfahrung mit Fidello

### Chef de rang (m/w)

für Halbpensions- und A-la-carte-  
Service, gute Deutschkenntnisse

### Chef de partie (m/w)

mit abgeschlossener Berufslehre

### Küchen- und Officebursche

Ausländer/innen mit A-Bewilligung kön-  
nen nur berücksichtigt werden, falls sie  
bereits 1998 im Tessin tätig waren.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Be-  
werbung mit Zeugniskopien und Foto.

\*\*\*Hotel Schweizerhof  
Hans und Ellen Altorf  
Via Locarno 41  
6612 Ascona  
Telefon 091 791 12 14  
www.hotel-schweizerhof.ch

110486/2240

## LEUKERBAD VS

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter:

### 1 Jungkoch/-köchin

### 1 Saaltochter oder Saalkellner

### 1 Réceptionistin

(Fremdsprachenkenntnisse)  
(EDV-Erfahrung erforderlich)

Eintritt: 1. März 1999

Senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen  
an:

**HOTEL HEILQUELLE**  
Familie S. Loretan-Griching  
Telefon 027 470 22 22  
Fax 027 470 37 93

110370/20494



## IHR \*\*\*-Ferienhotel AM VIERWALDSTÄTTERSEE

**40 Betten**  
**Spezialitätenlokal - Gartenrestaurant am See**  
**Grill - Pouletbeizli - Trattoria - Pizzeria**

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb  
suchen wir für die kommende Sommersaison folgende  
Mitarbeiter/innen

**Réception: Betriebsassistentin** per Ostern

**Küche: Chef de partie/Saucier** Ostern/April  
**Chef de partie tournant**

**Service: Servicefachmitarbeiterinnen** Anf. März/  
**Servicefachmitarbeiter** April  
für A-la-carte-Restaurant Ende April

**Küche, Ehepaar,** Ostern

**Zimmer u. er: Küche**

**Lingerie sie: Zimmer und Lingerie**

Haben Sie Interesse, in einem kleinen Team von zirka  
20 Kollegen und Kolleginnen mitzuwirken, dann rufen  
Sie uns an, damit wir einen Vorstellungstermin verein-  
baren können.

Wir freuen uns darauf!

Telefon 041 390 21 14/Herr oder Frau Nanzer  
**Hotel Gotthard am See**  
6353 Weggis/bei Luzern

110372/37354

## 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. In unser junges Küchenteam  
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Saison-  
oder Jahressstelle

### Chef de partie w/m Commis de cuisine w/m

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche  
Bewerbung.

**HOTEL LANDHAUS GISWIL**  
Brünigstrasse 200, 6074 Giswil  
Roland Walker (Direktor), Urs Kratzer (Direktions-  
assistent), oder Stefan Kaufmann (Küchschef)  
Telefon 041 675 13 13, Telefax 041 675 22 32  
E-Mail: landhaus@bluewin.ch

110244/13471

## Grindelwald



★★★★

Für unser Erstklasshotel  
im Zentrum von  
Grindelwald suchen wir  
per Mitte März oder  
nach Übereinkunft eine  
qualifizierte,  
mehrsprachige

### RÉCEPTIONSSEKRETÄRIN

Verfügen Sie bereits über mehrere Jahre Erfahrung am  
Empfang, über gute Umgangsformen, Selbständigkeit  
und Verantwortungsbewusstsein sowie über gute EDV-  
Kenntnisse?

Lieben Sie die Berge und möchten in einem jungen,  
dynamischen Team arbeiten? - wenn ja...

freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**Hotel Kreuz & Post, Frau Helene Konzett**  
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92  
E-mail: kreuz-post@bluewin.ch

110516/4770

## HOTELLERIE



### Hotel-Restaurant MEISSER

7545 Guarda, Engadin  
Tel. 081 862 21 32/Fax 862 24 80  
http://www.tourismus.ch/tour/hotel/meissguard.html

Wir suchen für unser Hotel/Gourmet-Restaurant/Saal und Gartenrestaurant

in unser Sommersaison-Team  
von Mitte Mai – Ende Oktober 1999

#### MitarbeiterInnen im

**Service:** Restaurantfach  
gerne deutschsprachig

**Küche:** junger Küchenchef  
Chef entremetier  
Chef pâtissier/garde-manger  
Küchengehilfe

gute Verdienstmöglichkeit  
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.  
Kathrin und Ralf Meisser

110029/9024

#### Restaurant Sihlhalden Gattikon – Thalwil

Wir suchen nach Übereinkunft eine motivierte, jüngere **Servicefachfrau** oder **Kellner** für unser Speiselokal. Sonntag und Montag ist unser Restaurant geschlossen. Schweizer oder ausländische Interessenten mit Niederlassungsbewilligung mit sehr guten Deutschkenntnissen (in Wort und Schrift) melden sich bitte bei Heidi Smolinsky, Telefon 01 720 09 27, oder schriftlich an: Restaurant Sihlhalden, Postfach 18, 8136 Gattikon.

110498/165123

## ReiseleiterInnen

Belastbarkeit, Flexibilität und Selbständigkeit sind für Sie keine Fremdworte. Sie haben Spass am Organisieren und am Kontakt mit anderen Menschen, übernehmen gerne und gut Verantwortung und lassen sich durch nichts aus der Ruhe bringen?

Dann sind Sie bei uns genau richtig! Wir suchen per Frühjahr 1999 initiativ ReiseleiterInnen für die schönsten Plätze der Welt.

Haben Sie eine kaufmännische Ausbildung oder Mittelschulabschluss? Sprechen Sie fließend Deutsch, Französisch und Englisch? Haben Sie Ihr Auto im Griff und sind zwischen 22 und 29 Jahre jung? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kuoni Reisen AG, Barbara Christen, Neue Hard 7, Postfach, 8010 Zürich.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Christa Stalder (Tel. 01 277 43 55) und Barbara Christen (Tel. 01 277 47 32) gerne zur Verfügung.

Unsere offenen Stellen finden Sie übrigens auch im Internet: [www.kuoni.ch](http://www.kuoni.ch)



A World of Difference

110446/387912

## TOURISMUS

## ENGADIN ferien.

### Oberengadiner Bergbahnen

Wir suchen auf den Frühling 1999 eine/n

#### Sales- und Marketing Assistent/in

Sie gehören einem kleinen Marketingteam an und sind insbesondere für den Verkauf im Aussendienst der Angebote von ENGADINferien zuständig.

ENGADINferien ist die Marketing Organisation der Oberengadiner Bergbahnen. Ihre Hauptaufgaben umfassen:

- Die Vertretung von ENGADINferien an Messen, Promotionen und Workshops
- Stammkundenbetreuung und Neukundenaquisition
- Detaillierte Erstellung von Salesreports und Kundenstatistiken (inkl. Adressbewirtschaftung)
- Akquisition neuer Distributionskanäle
- Beantworten von schriftlichen und telefonischen Anfragen sowie Offerten-Erstellungen

Weiter gehören der Verkauf von ENGADINferien-Produkten am Telefon, die Mitarbeit und Ausführung einzelner Marketingprojekte, die Organisation von Skirennen für Skiclubs und -verbände, die Produktschulung bei Wiederverkäufern und Infopersonal, die Begleitung von Studienreisegruppen und Journalisten im Skigebiet sowie die Prospekt- und Lagerbewirtschaftung zu Ihrem vielfältigen Aufgabengebiet.

Ihre Anstellung erfordert häufige Ortsabwesenheit und entsprechende Reisebereitschaft. Sie sind mit dem touristischen Alltag vertraut und verfügen über Verkaufserfahrung und ein kontaktfreudiges, offenes Wesen. Sie sind kommunikativ, teamfähig, sprachgewandt (D,I,E,F) und belastbar.

Idealerweise bringen Sie PC-Erfahrung mit, sind selbständiges Arbeiten gewohnt und ein guter Ski- oder Snowboardfahrer.

Interessiert? - Dann freuen wir uns darauf, Sie kennenzulernen.

Ihre Bewerbung (mit Foto) richten Sie bitte mit den üblichen Unterlagen an:

ENGADINferien ■ Oberengadiner Bergbahnen  
■ Postfach 357 ■ 7500 St. Moritz  
■ Tel. 081 830 00 02 (Frau U. Maag)

## Wo ist meine htr? Jedem seine

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



## MARCHÉ DE L'EMPLOI

### Hotel Intercontinental Genève

cherche

Pour de suite ou à convenir

- serveurs/serveuses
- gouvernantes d'étages
- night auditor (réceptionniste de nuit)
- secrétaire junior

Les dossiers devront être envoyés à:

Madame Patricia Petit  
Directrice du Personnel  
7/9, chemin du Petit-Saconnex  
1209 Genève

110348/12769

### Eurotel Riviera

GRAND-RUE 81 - CH-1820 MONTREUX

Auriez-vous envie de passer la saison d'été au bord du lac Léman? Dès avril/mai et ce jusqu'à la fin du mois d'octobre, les postes suivants sont disponibles:

**commis de cuisine avec CFC**  
**commis pâtissier**  
**sommelière ou sommelier**  
**chefs de rang**  
**barmain pour le bar du hall**

(pour les postes au service, de bonnes connaissances de français, d'anglais et d'allemand sont requises)

**femmes de chambre et aide**  
**femme de chambre**  
**garçon d'office et garçon de cuisine**

Nous nous réjouissons de recevoir vos offres manuscrites ainsi que votre dossier complet (copie des diplômes et des certificats de travail) à l'adresse suivante:

Eurotel Riviera, à l'att. de Madame E. Lukey,  
Grand-Rue 81, 1820 Montreux.

110497/25330



Pour notre siège à Genève nous cherchons un/le

## Responsable de plateau d'assistance

#### Vos tâches

Rattaché(e) à notre Direction Assistance tcs (rapatriement de personnes, de véhicules, etc.), vous organisez les mesures d'aide à nos membres en difficulté à l'étranger. Vous organisez, coordonnez et contrôlez les activités d'une vingtaine de personnes. Vous participez à la gestion et au règlement administratif des dossiers.

#### Vous

avez d'excellentes connaissances orales du français, de l'allemand et de l'italien (autres langues un atout), êtes au bénéfice d'une formation hôtelière ou d'employé(e) de commerce, aimez le travail en équipe, avez le sens de l'organisation et des responsabilités et êtes disposé(e) à travailler selon des horaires irréguliers.

#### Nous vous offrons

une activité variée et autonome, à responsabilités une atmosphère de travail agréable au sein d'une équipe motivée, les avantages sociaux d'une grande entreprise.

Veuillez faire parvenir votre dossier complet avec la réf. 123 025 au:  
**Touring Club Suisse**  
Département du personnel  
Chemin de Blandonnet 4  
Case postale 820  
1214 Vernier

P 110326/26317

## assistance tcs

Grand Hôtel en région lémanique

cherche

### chef de réception adjoint(e)

Ce poste sera confié à un(e) jeune homme/femme de formation hôtelière, capable de seconder efficacement le responsable de notre important département de l'hébergement.

Notre futur(e) collaborateur(-trice) s'occupera principalement du **bon fonctionnement et de l'amélioration constante du parc informatique**. Il assistera également le chef de réception dans la gestion du département.

Ce poste à hautes responsabilités offre de grandes possibilités de développement ainsi qu'un salaire à la hauteur du challenge.

Les candidat(e)s intéressé(e)s sont prié(s) d'envoyer leur dossier complet avec photo sous chiffre 110083, **hôtel revue**, case postale, 3001 Berne.

### HÔTEL EUROPA SION

- Hôtel 4-5\* garni, bar, salles de séminaire -

Vous êtes jeune (env. 25 à 32 ans), dynamique, aimé les défis et les responsabilités, êtes prêt(e) à vous investir pour quelques années et avez une bonne formation de base (base réception avec connaissances en F&B)?

alors postulez vite pour le poste d'

### ASSISTANTE DE DIRECTION

entrée en fonction mars 1999

Préférence sera donnée à une candidate ayant déjà de l'expérience dans un poste à responsabilités et ayant travaillé sur Fidelio.

Veuillez envoyer votre dossier complet avec photo à:  
M. JM Rupp, directeur général Z&G Hôtels VS  
1913 Saillon

109874/274968



## TRADUCTIONS / ÜBERSETZUNGEN

Nous sommes spécialistes en traductions professionnelles de documents, tels que certificats, diplômes, C.V. etc. dans les secteurs de hôtellerie, de la restauration et du commerce. Demandez notre prospectus ou un devis gratuit.

JCW SERVICES (Dep., Traductions), Waldhofstrasse 43  
CH - 4310 Rheinfelden ☎ +41-61 422 06 57 Fax +41-61 422 06 56

**Mariott**  
**HOTEL TREUDELBURG**  
HAMBURG

MARRIOTT ist ein internationaler Hotelkonzern mit über 1.500 Hotels weltweit.

Das MARRIOTT HOTEL TREUDELBURG ist ein First Class Hotel mit 135 Zimmern, Golf & Country Club, zwei Restaurants, Bars und Veranstaltungsräumen bis zu 180 Personen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

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

Interessiert? Dann freuen wir uns schon jetzt auf Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns an:  
Tel. 0049/40/608 22 555  
MARRIOTT HOTEL TREUDELBURG  
z.H. Frau Julia Schwark  
Lemsahler Landstraße 45, D-22397 Hamburg

## STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Gesucht auf Sommer 1999

**Kochlehrstelle**

Kt. ZH, TG, SH und Raum Ost-CH erwünscht, aber nicht Bedingung. Schnuppern jederzeit möglich.

Näheres zu mir erfahren Sie unter Chiffre 110398, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

110398/399981

Gut qualifizierter CH, 40jährig, fundierte Erfahrung in der Gastronomie, sucht neue Herausforderung als

**Geschäftsführer/Pächter/Direktor**

in Hotelbetrieb in der Region Zürich. Wenn ich Ihr Interesse geweckt habe, freue ich mich auf Ihren Anruf: Telefon 041 390 09 58.

110375/399943

**Pizzaiolo diplomato**

con esperienza, cerca serio impiego. Telefonare al no. 0039 824 98 3075. Grazie.

108851/398576

**Erfahrener D.J., D, E, F**

sucht neue Engagements ab Februar bis März, möglich sind auch Einzelauftritte. Repertoire: Oldies - Standards - Hitparade - Latino.

Detaillierte Infos über 079 610 21 57.

110455/400027

Wirt, Küchenchef (40), mit ausgezeichneten Qualifikationen, versiert in allen Sparten des Gastgewerbes, sucht neue Herausforderung als

**Gerant/Geschäftsführer**

Ich bin offen für alle neuen Ideen und helfe Ihnen auch gerne bei deren Verwirklichung. Stellenantritt nach Vereinbarung. Mitarbeit der Ehefrau möglich.

Kontakt: Chiffre 110109, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

110109/139408

Junge Frau, 17jährig, sucht für die Monate Mai bis Juli 1999

**eine Anstellung**

in einem Hotel- oder Restaurationsbetrieb.

Telefon 062 893 22 54, ab 18 Uhr.

110422/399991

**Qualifiziertes, engagiertes Hotelier-Gastgeber-Ehepaar**

(H.L. Luzern, dipl. Hot. SHV/VDH, D/E/F), mit langjähriger Erfahrung sucht auf Mitte 1999, evtl. früher, neue, stimmige Herausforderung. Wir wünschen uns eine Aufgabe, die Ideenreichtum, Flexibilität und Professionalität verlangt.

Interessiert! Näheres erfahren Sie unter Chiffre 110521 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

110521/400061

Welches 4- oder 5-Stern-Hotel sucht einen selbständigen

**Masseur**

für die Sommersaison 1999? Ganze Schweiz.

Natel 079 440 17 35  
oder Joachim Baumann  
Hotel Derby  
Promenade 139  
7260 Davos Dorf

110181/8923

**Grand Hotel \*\*\*\*\* Terme**

Das Grand Hotel Terme und das Hotel Sirmione suchen für die nächste Sommersaison die folgenden Mitarbeiter:

**Restaurant Manager**

(ital., deutsch, engl.)

**stv. Restaurant Manager**

(ital., deutsch, engl.)

**Chef de bar**

(ital., deutsch, engl.)

**Chef de rang**

(ital., deutsch, engl.)

**Restaurant Empfangsdame**

(ital., deutsch, engl.)

Grand Hotel Terme, Viale Marconi 7,  
25019 Sirmione (Brescia)  
Tel. 030 91 62 61, Fax 030 91 65 68  
www.termedisirmione.com  
E-mail: ght@termedisirmione.com

110404/399908

**Bestellen Sie jetzt ein Jahresabonnement der**

für Fr. 138.-  
inkl. MwSt.  
Tel. 031 370 42 22

**Délai d'insertion pour le marché de l'emploi: le vendredi à 17 h**

hotel + tourismus revue

Stellenangebote

Die Fachzeitschrift für den Hotel- und Gastgewerbebereich

Erneute Zunahme von Stellenangeboten

# hotel + tourismus revue

## Günstiger im Abonnement!



Name \_\_\_\_\_

Vorname \_\_\_\_\_

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

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

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

Telefon \_\_\_\_\_

	¼ Jahr	½ Jahr	¾ Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 138.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 82.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-*
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 172.-	<input type="checkbox"/> Fr. 101.-	<input type="checkbox"/> Fr. 61.-
Europa (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
übersee (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

\* inkl. 2,3 % MwSt

Bitte ausschneiden und einsenden an:

**hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern**

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