

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 104 (1995)  
**Heft:** 24

## 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:** 25.08.2025

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

mit 207  
Stellenangeboten

# hotel +

# tourismus

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit  
Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV)

**HOTEL-REVUE**  
Seit 1892

L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la gastronomie, le tourisme et les loisirs  
Edité par la Société suisse des hôteliers (SSH)

## TOURISMUS

### Kuoni an 35 Bahnhöfen 3

Testphase abgeschlossen: Den zehn bestehenden «SBB-Reisebüros Kuoni» folgen jetzt weitere 25 Büros.

### Frankreich setzt auf Städte 6

Mit verschiedenen Promotionskampagnen rückt Frankreich auch kleinere Städte touristisch ins richtige Licht.

## HOTELLERIE

### Motor Bike Hotels 8

Töffbegeisterte Hoteliers gründeten im Hotel Eigergblick in Grindelwald eine neue europäische Hotelgruppe.

### Preisbildung 9

Zu viele Preisvariationen rund um dasselbe Produkt können die Glaubwürdigkeit der Hotellerie in Frage stellen.

## F&B · TECHNIK

### Geheimnis des Erfolges... 13

Am 1. Gastrosymposium haben Vertreter der Markengastronomie über Wege zum Erfolg diskutiert.

### Abschied von Minibar? 17

Was in den USA bereits etabliert ist, hält in der Schweiz erst allmählich Einzug: der Getränkeautomat auf der Etage.

## HOTEL-TOURISME

### Bientôt Vinexpo 20

Vinexpo à Bordeaux, le grand salon des vins, c'est pour bientôt. Un passage obligatoire pour les exportateurs suisses.

### Ambitions de St-Ursanne 21

Bijou touristique du Jura, St-Ursanne veut en faire encore plus pour accueillir ses hôtes.

## SHV · SSH · SSA

### MwSt-Fact-sheet Nr. 4 22

Bereits gibt es Neues in Sachen Mehrwertsteuer. Der SHV hat die Erkenntnisse zusammengefasst.

### Kommissionssätze 23

Gute Nachrichten für die Hotellerie: Eurocard will die Kommissionssätze senken.

## Candidature Sion/Vallais 2002



## Un enjeu touristique considérable

A l'heure où vous lirez ces lignes, vous saurez peut-être déjà si Sion aura été désigné par les 95 délégués du Comité international olympique pour l'organisation des Jeux Olympiques d'hiver de 2002. Quelle que soit l'issue du vote, de nombreux observateurs s'accordent

néanmoins à relever que la mise sur pied d'une grande manifestation planétaire constitue une réelle planche de salut: «A une augmentation de 10% du taux d'occupation des hôtels correspond la création de 700 nouveaux emplois à l'année et cet objectif minimum a tou-

jours été au moins atteint dans les régions olympiques», explique Charles-André Rey, secrétaire général du comité de candidature Sion/Vallais 2002. L'enjeu touristique des Jeux est ainsi bel et bien considérable. (Photo: Gilbert Vogt) Page 19

## Immobilienkrise und Hotellerie

## Investoren müssen Profis sein

Die Immobilienkrise hat dazu beigetragen, dass einzelne Hotelobjekte selten so günstig wie heute zu kaufen sind. Doch kommen als Investoren nur gute Fachleute aus der Hotel- und Gastrobranche in Frage. Dem hochverschuldeten Teil der bestehenden Hotellerie schadet der Preisfall, Neubeginnern dürfte er nützen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Schweizer Hotelbranche weist gleich mehrere Tabuzonen auf. Die grösste davon ist allgemein bekannt: Das Tabu rund um die Höhe der Kauf- und Verkaufspreise von Hotel(Liegenschaften). «Wie in anderen gewerblichen Wirtschaftsbereichen, deren Verlauf eng an Immobilien, Gebäude und Liegenschaften geknüpft ist, hat diese Geheimnistuerei noch in den Zeiten der Hochkonjunktur zu einem Denken in investierten Kosten statt in Ertragswerten zur Folge gehabt», meint Jürg Zumkehr, Unterneh-

mensberater und Abteilungsleiter des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV). Das heisst, der Wert eines Hotelbetriebes war bei Handänderung oder Hypothekarzinsaufnahme eher in der Höhe der investierten Geldsumme eingeschätzt worden als was der Markt dafür bezahlt hätte. «Die hohen Investitionskosten kamen zustande, weil die Hoteliers sich zu lange nur am Betriebsergebnis I massen statt am Return on Investment», meint Jürg Lamparter, Chef Hotelfinanzierung der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG): Auf Eigenkapitalverzinsung wurde nicht geachtet.

### Wertberichtigungen

Viele Hoteliers sitzen nun, zusammen mit ihren zweiten Geldgebern, den von Grossbanken aufgekauften Hypokassen, auf Bilanzwerten, die dem Markt nicht mehr entsprechen. Nur die Höhe der Hypothekarkredite, die hat sich leider nicht parallel mit dem Preiszerfall dem Markt angepasst. Vom vielzitierten allgemeinen Wertberichtigungsbedarf der Banken enthält ein nicht geringer Teil auch auf Hotelliegenschaften. Die Banken

gelten bei der immensen hohen Verschuldungsquote der Hotellerie sozusagen als Quasi-Eigentümer zahlreicher Liegenschaften der Beherbergungsbranche. Als solche hatten sie am dauernden Wertzerfall der Hotels in den letzten Jahren wenig Interesse, denn dies riss auch ihnen ein Loch in ihre Bilanzen.

### Mieter oder Besitzer

Als Konsequenz dürften jetzt noch mehr Hotels auf den Markt gelangen. Nur wird es sich dabei vor allem um die hochverschuldeten handeln, die ohnehin keiner kaufen mag. Ausser die Gläubigerbanken schreiben ihre Kredite auf den Häusern ab. Ist der Hotelier auf so einem Betrieb der Mieter, geht ihm sein Mietvertrag verloren. Ist der Hotelier an sich schon der Besitzer, dann bleibt er bei Preisbruch seiner Immobilie auf einem unrealistisch hohen Fremdkapitalanteil in seiner nach unten korrigierten Bilanz sitzen. Denn die Höhe des Bankkredits bleibt gleich, egal wie tief der Marktwert des Hotels noch sinken mag. Es ist demnach der Eigenkapitalanteil, der schrumpft. Seite 7

## Winterwerbung

## Dank TV-Sendungen Lust auf Wintersport

Das Fernsehen ist vielleicht das ideale Medium, um den Stadtbewohnern die Lust auf Winterferien in die warme Stube zu vermitteln. Ab nächstem Winter wird deshalb auf 3 sat das neue Wintersportmagazin «Snow time» ausgestrahlt, bei dem auch Schweizer Kurorte mitmachen können. Die finanzielle Beteiligung an den Produktionskosten beläuft sich auf 40 bis 50 000 Franken. Die restlichen Kosten werden über Productplacement von Getränkeherstellern, Ausrüstern etc. finanziert. Trotz der Mitfinanzierung von Ferienorten will man auf blauäugige Berichte verzichten und mit interessanten Recherchen überzeugen. Falls Verhandlungen mit dem holländischen «Snow Magazin» erfolgreich sind, wäre später ein zusätzliches viersprachiges Wintersportmagazin auf NBC Super Channel denkbar. Seite 2

## Cafetier-Verband

## Auch Cafés wollen MwSt-Sondersatz

Nach dem Eklat beim Schweizer Cafetier-Verband, der zur Entlassung des Geschäftsführers Christoph Burki führte, will dessen Nachfolgerin Johanna Bartholdi neue Akzente setzen. So will der kleinste Branchenverband künftig enger mit dem Gastro-Grossverband Gastro Suisse und mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) zusammenarbeiten. Eine Einbindung oder gar eine Fusion mit den Wirten kommt für Bartholdi jedoch nicht in Frage. In Sachen Mehrwertsteuer gehen die Cafetiers allerdings mit Gastro Suisse einig: Anlässlich der bevorstehenden Delegiertenversammlung will der Verband einen Sondersatz für alle Dienstleistungen des Gewerbes unterstützen. Seite 13

## Centre international de Glion

## Argent frais et nouveaux cadres

Le Centre international de Glion (CIG) entre dans une nouvelle ère. A 65 ans, Bernard Gehri, quitte l'institution. Il sera remplacé par le Belge Jan Huygen. Agé de 41 ans, cet ancien élève du CIG a modifié la structure de l'école et mis en place un nouvel encadrement qui entrera en fonction le 1er juillet. Ces modifications résultent du changement de propriétaires. Deux sociétés aux capitaux franco-belgo-suisse contrôlent désormais l'institution. Jan Huygen et son équipe souhaitent que la tradition hôtelière, qui s'est quelque peu perdue au profit de la gestion pure, revienne au centre d'études, fondé en 1962. Un nouveau programme d'études de trois ans, nommé «Galaxie», entrera en vigueur cet automne. Le campus de Bulle, ouvert il y a cinq ans, devrait quant à lui servir aux cours de management. Page 20

Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht länger ohne den Wirt machen:

**Miele**  
PROFESSIONAL

Profi-Waschmaschinen für das Gastgewerbe.

Telefon 056 / 70 22 24

**Rosen Thal**

für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:

**Sternegg AG**  
Silberwarenfabrik  
8201 Schaffhausen  
Tel. 053-25 12 91  
Fax 24 80 94  
Showroom: 8003 Zurich  
Mannesstr. 10  
Tel. 01-2 42 32 88

Moins cher, c'est debout!

Fr. 149.- ab 15 Stück

Verlängen Sie unseren Katalog sowie unsere allgemeinen Bedingungen

**BATI** collection

SHOWROOM  
435, rue de Lavaux, 1095 Lutry  
Tel. 021/791.65.07 Fax 021/791.65.08

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

**ADIA HOTEL**  
verändert Ihr Leben

Beachten Sie die Angebote in der «stelen revue».  
Oder rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL  
Badenerlangstr. 11 · 8026 Zürich  
Telefon 01/242 22 11

**VARIFLEX**

Das umweltfreundliche Hotel-Kartenschloss

- ohne Strom
- ohne Batterie

**REIN MECHANISCH**

Schlossfabrik Schulte & Co.  
CH-8718 Schänis SG  
Tel. 058 37 14 84  
Fax 058 37 19 09

SWISSORAMA

**Spatenstich für Umfahrung von Gstaad.** Endlich kommt der im Durchgangsverkehr ersickende Kurort Gstaad der Vision eines autofreien Dorfkerns näher. Mit dem Spatenstich für das 28-Millionen-Projekt hofft Saanens Gemeindepräsident, *Leonz Bihnschi*, auch einen Grund- und Marktstein für die Zukunft des Saanenlandes gesetzt zu haben. Der Grosse Rat des Kantons Bern hat einen Beitrag von 7,86 Millionen Franken an die Umfahrung bewilligt. Die Eröffnung der Umfahrungsstrasse soll im Dezember 1997 erfolgen. Dann erst wird die Umgestaltung zum verkehrsfreien Zentrum beginnen. Dazu wird auch ein weiteres Parkhaus Nord gehören. *SR*

\*

**Jugi Grindelwald wird Paradebeispiel.** Mit einer Investition von 5,1 Millionen Franken soll sie mit aktuellem Komfort ausgestattet und mit einem separaten Erweiterungsbau vergrössert werden. Bei der Neueröffnung im Februar 1996 soll sie ein Paradebeispiel zeitgemässen Jugi-Beherbergungsstils sein. Die Jugi Grindelwald zählt mit bis zu 22 000 Übernachtungen pro Jahr zu den Spitzenreitern in der Schweiz. Nicht zuletzt wegen ihrer schönen Lage ist sie bei Gästen aus den USA und Japan besonders beliebt. Nach dem Umbau wird die Jugi über das «International Booking Network IBN», wo bereits 300 der 5000 Jugendherbergen verzeichnet sind, buchbar sein. *SR*

\*

**Tessiner Prospekte im Ausland gedruckt.** Die Tessiner Wirtschaft darbt; Behörden und Institutionen sind angehalten, möglichst alle Aufträge auf dem einheimischen Markt zu vergeben. Doch *Roberto Rippstein*, Direktor des Verkehrsvereins Ascona, erlebte eine böse Überraschung: Die neuen Ferienprospekte, die er mit dem Vermerk «Printed in Switzerland» von der beauftragten Druckerei Poncioni in Losone/TI geliefert bekommen hatte, stammten samt und sonders aus den Produktionsmaschinen einer Druckerei im italienischen Brescia. Die Auftragsdruckerei hatte das derzeitige schweizerisch/italienische Preisgefälle genützt, dem Verkehrsverein präsentierte sie jedoch gleichwohl schweizerische Preise, Mehrwertsteuer inbegriffen. *BH*

\*

**Gutes Jahr für Zermatter Bahnen.** Die Matterhornbahnen AG, zu der eine Gondel- und fünf Luftseilbahnen sowie ein Sessel- und 13 Skilifte gehören, erzielte letztes Jahr trotz leichten Frequenzabnahmen einen Cash-flow von rund 8,5 Millionen Franken. Ähnlich verlief das Geschäftsjahr bei der Standseilbahn Zermatt-Sunnegga AG. Die Einbussen im Winter konnten teilweise im Sommerhalbjahr wettgemacht werden. Bei einem Umsatz von 4,9 Millionen Franken stieg der Cash-flow um 3,2 Prozent auf 2,3 Millionen Franken. Beiden Bahngesellschaften liegen vor allem die Rückfahrtpisten nach Zermatt am Herzen. *GER*

REKLAME

Hotelzimmer perfekt eingerichtet



Senden Sie uns bitte Ihre umfassende Dokumentation.  
Name: \_\_\_\_\_  
Adresse: \_\_\_\_\_  
PLZ / Ort: \_\_\_\_\_  
Bitte einschicken an: HR 95  
Victoria-Werke AG, Möbelfabrik, 6340 Baar  
Tel 042 - 33 15 51, Fax 042 - 31 93 00

Schweizer Fernsehen

150 «Werbeminuten» fürs Emmental

**Dem Emmental lacht nach 10jähriger Pause wieder einmal das Fernseh-Glück. Vom 24. bis 28. Juli 1995 wird die Region im Vorabendprogramm des Schweizer Fernsehens in der Livesendung «Bsuech in ...» vorgestellt. Im August wird auch Lichtenstein zum Zug kommen. «Pro Emmental» verspricht sich starke touristische Impulse für Sommer und Herbst.**

SUSANNE RICHARD

Der Redaktor und Moderator *Mariano Tschuur* wird vom Montag, 24. Juli bis Freitag, 28. Juli – täglich von 18.45 bis 19.15 Uhr – live Unterhaltung, Informationen und Impressionen aus dem Emmental präsentieren. Die Livesendung «Bsuech in...» erreichte in den Vorjahren

durchschnittlich 400 000 Zuschauer. Dass 1995 das Emmental als Region vorgestellt wird, haben Moderator *Mariano Tschuur* und Redaktionsassistentin *Barbara Krieger* bereits im November 1994 (aus dem Bauch heraus) entschieden. Die Redaktion «Land und Leute» habe das Emmental vor rund zehn Jahren das letzte Mal in einer längeren Sendung «Chum und lueg» präsentiert.

Unbezahlbare «Werbzeiten»

Im Gegensatz zu den Regionen, die 1994 besucht wurden, hat die Redaktion im Emmental mit der vor kurzem gegründeten Pro Emmental einen einzigen Ansprechpartner vor Ort, *Maja Kuster*, Geschäftsführerin der Pro Emmental, freut sich: «Die 150 Fernsehminuten würden zum höchsten Werbetarif 9 Millionen Franken kosten, das entspricht dem 18fachen unseres Jahresbudgets». Wie eine Untersuchung an der Tourismusfachschule Samedan zeigte, ist das Emmental aufgrund des Käses tatsächlich sehr

bekannt: «Wir möchten nun für die 400 000 Zuschauer und potentiellen Gäste das Image des Emmentials mit Inhalt füllen», ist Kusters Anliegen. Ganz konkret zum Besuch des Emmentials lädt der an jedem der fünf Ausstrahlungsorte präsentierte Rundwanderweg ein. Das Fernsehen und die Region werden dazu gemeinsam einen Faltprospekt herausgeben.

Impulse für den Tourismus

Der Auftrag des Schweizer Fernsehens ist natürlich keineswegs touristischer Art. Das Fernsehen hat den Auftrag den Zuschauern die Vielfalt des kulturellen Schaffens und der Volkskultur in den verschiedenen Regionen der Schweiz näherbringen. Dennoch sind die touristischen Effekte durchaus vorhanden. Die Effekte für die Regionen Schwarzbubenland und Obwalden sind allerdings schwierig zu erfassen, da jeweils sehr verschiedene Partner vor Ort einbezogen worden waren.



Glück gehabt: Rund 9 Millionen Franken würden die 150 Fernsehminuten zu Werbetarifen kosten. Pro Emmental-Geschäftsführerin Maja Kuster und TV-Moderator Mariano Tschuur arbeiten bei der Vorbereitung eng zusammen.

Foto: Schweizer Fernsehen DRS

TV-Wintersportmagazin «Snow time»

Winterkurorte auf 3 sat

Die Wintersportorte erhalten eine neue Möglichkeit, sich einem grösseren Fernsehpublikum zu präsentieren: Ab nächsten Winter wird auf 3sat das neue Wintersportmagazin Snow time ausgestrahlt, bei dem auch Schweizer Kurorte als Partner mitmachen können.

GERMAN ESCHER

Offt würden mit minimalen Budgets zweifelhafte Filme produziert, um dann an irgendwelchen Messen kaum beachtet über irgendwelchen Bildschirm zu flimmern. Zudem ist eine weitere Ausstrahlung einer abgeänderten Fassung auf RTL 4 möglich. Der holländische Sender strahlt seit sechs Jahren mit Snow Magazin ein ähnliches TV-Programm aus. «Der Erfolg ist da, sonst wären wir wohl nicht mehr auf Sendung», meint Produzent *Daan Laroo*. Er ist davon überzeugt, dass letztlich auch die Wintersportstationen profitiert hätten. «Im Unterschied zu vielen österreichischen Ferienorte haben jene Wintersportstationen, die beim Snow Magazin mitgemacht haben, bisher keine Logiernächte-Einbussen erlitten.

Steigende Logiernächtezahlen

Im Gegenteil: Die Zahl der Logiernächte, vor allem von holländischen Gästen, ist gestiegen. Die Zusammenarbeit des neu lancierten, auf Deutsch moderierten Snow time und dem bewährten, holländischen Snow Magazin könnte letztlich in einem zusätzlichen Wintersportmagazin enden, das viersprachig über NBC Super Channel zu sehen wäre.

Pilotfilm über Saastal

Der kürzlich in Brig präsentierte Pilotfilm mit der Ferienregion Saastal als Hauptthema überzeugte mit seinen packenden Aufnahmen und dem dynamischen Schnitt. Nebst der Präsentation des Kurortes wird Snow time auch neue Trends im Wintersport aufspüren oder aktuelle Spezialthe-

men (zum Beispiel Unfallverhütung, Sonnenschutz etc.) behandeln. Zudem wird jeweils Olympiasieger und Weltmeister *Pirmin Zurbriggen* wertvolle Skitipps zur Perfektionierung des Fahrstils geben. Auf Prominenz – zumindest aus Schweizer Sicht – setzt Snow time auch bei der Präsentation. Als mögliche Moderatorinnen sind *Bettina Walch* und die Walliser Rocksängerin *Sina* im Gespräch.

Sonntag um 17.00 Uhr

Snowtime soll vorerst achtmal pro Winter, jeweils an einem Sonntag gegen 17.00 Uhr, auf 3sat gesendet werden. Zudem ist eine weitere Ausstrahlung einer abgeänderten Fassung auf RTL 4 möglich. Der holländische Sender strahlt seit sechs Jahren mit Snow Magazin ein ähnliches TV-Programm aus. «Der Erfolg ist da, sonst wären wir wohl nicht mehr auf Sendung», meint Produzent *Daan Laroo*. Er ist davon überzeugt, dass letztlich auch die Wintersportstationen profitiert hätten. «Im Unterschied zu vielen österreichischen Ferienorte haben jene Wintersportstationen, die beim Snow Magazin mitgemacht haben, bisher keine Logiernächte-Einbussen erlitten.

Steigende Logiernächtezahlen

Im Gegenteil: Die Zahl der Logiernächte, vor allem von holländischen Gästen, ist gestiegen. Die Zusammenarbeit des neu lancierten, auf Deutsch moderierten Snow time und dem bewährten, holländischen Snow Magazin könnte letztlich in einem zusätzlichen Wintersportmagazin enden, das viersprachig über NBC Super Channel zu sehen wäre. Mit einem Entscheid wird in den nächsten Wochen gerechnet. Damit hätten die Kurorte, die in Snow time dabei sind, nebst dem deutschsprachigen Raum über die Fernsehredaktion RTL 4 und NBC Super Channel die wichtigsten Tourismuskategorien abgedeckt.

Verkehrsverein Luzern

Wenig Geld, aber grosse Wirkung

Luzern gehört zu den zehn beliebtesten Städte der Welt. Die grosse Wirkung, der touristische Erfolg, wird jedoch mit einem relativ kleinen Budget erzielt. Der Verkehrsverein Luzern ist auf Zusatzverdienst wie den Billettverkauf im Informationsbüro angewiesen.

JÜRIG J. AREGGER

«Unsere Kunst besteht darin, mit wenig Geld etwas zu machen», sagt der Luzerner Verkehrsdirektor *Kurt H. Illi*. Mit Erfolg: Wie Umfragen ergaben, gehört Luzern zu den zehn beliebtesten Städten der Welt. Ein Blick in die Erfolgsrechnung 1994 des Verkehrsvereins Luzern zeigt ein Jahresbudget von 2 Millionen Franken. Fest zugeteilt sind dem Verein 372 000 Franken Kurtaxen. Der Rest der Kurtaxen von 700 000 bis 800 000 Franken kommt Veranstalter wie den Internationalen Musikfestwochen (IMF), dem CSIO und der Ruderregatta auf dem Rotsee zu. Subventionen flossen dem Verkehrsverein im letzten Jahr 500 000 Franken zu: 360 000 Franken von der Stadt, 60 000 Franken vom Kanton Luzern, 60 000 Franken vom Hoteliereverein, 10 000 Franken vom Casino, 6000 Franken vom Witteverein und 4000 Franken von der City-Vereinigung. Der City-Guide brachte 187 000 Franken.

Mehr Geld durch Eigenleistung

1993 wurde in Luzern das «Forum Luzern 2000» gegründet. Die Gönnervereinigung zählt rund 50 Firmen und Personen und unterstützte den Verkehrsverein im vergangenen Jahr erstmals mit 100 000 Franken. Dass in Luzern mit kleinen Brötchen gebacken wird, zeigt sich auch darin, dass die Anstellung des Sales Managers mit 80 000 Franken durch die Hoteliers, das Casino und

HFT Chur

Kooperation mit US-Uni

Die Hotel- und Touristikfachschule Chur (HTF) hat mit der Kooperation mit der US-Universität Delaware einen entscheidenden Schritt in Richtung Fachhochschule getan. Dank diesem Vertrag können HFT-Absolventen nun in einem Zusatzjahr den Titel eines Bachelors (BS) erwerben.

Im Schulhotel Passugg unterzeichneten *Bruce Walker* von der Universität Delaware (USA) sowie *Markus Christoffel*, *Eugen B. Hangartner* und *Hans Stoessel* von der HTF ein Übereinkommen, das es Absolventen der Hotel- und Touristikfachschule Chur ermöglicht, den Titel eines Bachelors (BS) zu erwerben. Gleichzeitig können Studenten der Universität von Delaware ihr Studium an der HTF Chur abschliessen.

Diesem Vertragsabschluss gingen mehrtägige Verhandlungen und Evaluationen der Lehrprogramme, des Lehrkörpers und der Infrastruktur an den Instituten der Vertragspartner voraus. Das gemeinsame Degree-Programm wird ab 1996 unter Beizug von Professoren aus Delaware in Passugg durchgeführt. Geplant sind auch ein Austausch von Dozenten und gemeinsame Forschungsprojekte in Hotellerie und Tourismus.

Die 1743 gegründete Universität von Delaware zählt rund 20 000 Studenten, von denen etwa 250 ein vierjähriges Hotelmanagementstudium absolvieren. Die seit mehr als drei Jahrzehnten bestehende HTF Chur zählt zu den führenden Hotelfachschulen der Schweiz. An ihr wird gegenwärtig 350 Studierenden aus mehr als 30 Ländern ein fundiertes Fachwissen für ihre spätere berufliche Tätigkeit in Hotellerie und Tourismus vermittelt. Durch die Kooperationsvereinbarung zwischen der HTF Chur und der Universität von Delaware kann hinsichtlich von den HTF-Absolventen in einem Zusatzjahr der «Bachelor degree» erworben werden. Er öffnet den HTF-Studenten die Türen zu Kaderstellen in der internationalen Hotellerie und zur Fortsetzung ihres Studiums an amerikanischen Universitäten. *FS*

bisher das Kunst- und Kongresshaus finanziert wurde. Als atypisch bezeichnet Illi, dass das Informationsbüro jährlich mit Billettverkäufen (Folkloreshows, Schiff- und Bergfahrten) über eine Million Umsatz macht und dabei gegen 200 000 Franken Gewinn erzielt. Ein Bombengeschäft seien die Honeymoon-Packages für Japaner, an denen der Verkehrsverein ebenfalls 200 000 Franken verdient.

Ohne diese Eigenleistungen könnten die 25 Angestellten des Verkehrsvereins Luzern nicht finanziert werden. Beim 2-Millionen-Budget sind für den Werbeaufwand nur gerade 150 000 Franken budgetiert. Diese geringen Mittel versteht Kurt H. Illi und seine Crew im Ausland optimal für Luzern einzusetzen, das längst ein Markenartikel ist, wie das Echo auf den Brand der Kapellbrücke gezeigt habe.

Zunahme der Logiernächte

Luzern registrierte 1994 rund 860 000 Logiernächte, 7,8 Prozent mehr als im Vorjahr. *Alfred N. Becker*, Präsident des Verkehrsvereins Luzern, schrieb dies an der Generalversammlung der zielstrebigsten Diversifikation der touristischen Märkte zu. Den Hauptpartnern stellen die Asiaten (27,8%), gefolgt von den Amerikanern (24,3%) und den Schweizern (18,9%).

Für die Vorstandsmitglieder *Josef Niederberger* und *Adolf Aschwanen* wurden nun *Mark Bleuler* vom Hotel Flora und *Toni Bähmann*, Präsident des Wirtverbandes des Amtes Luzern, gewählt. Nicht ersetzt wurde Stadtpräsident *Franz Kurzmeier*. *Laut Georges Bucher*, Präsident der Casino-Kursaal AG, soll Luzern bis 1997 die Konzession für das grosse Spiel (Roulette) erhalten. Dazu wurde die Mitarbeiter von Casino Austria geschickt. *JJA*

Rigi-Bahnen

Ziel ganz knapp erreicht

Rezession, hoher Franken und ungünstige Witterung haben zwar die Rechnung der drei nun vereinigten Rigi-Bahnen um 290 000 Franken oder 2,3 Prozent geschmälert, es aber dennoch ermöglicht, gegenüber den beiden Vorjahren wieder einen bescheidenen Betriebsgewinn auszuweisen.

Alles deutet darauf hin, dass die zwei «Fusionsverluste» von 0,6 und 1,0 Millionen Franken überwunden sind. Was im bescheidenen Betriebsertrag von 7000 Franken nicht aufscheint, sind allerdings die erhebliche Reduktion der Fremdgelder und die erst im laufenden Jahr sich auswirkenden Wintersportanlagen. Im Gegensatz zu früheren Jahren konnten diesen Winter die Sportanlagen während 103 Tage geöffnet bleiben, was eine Steigerung der Frequenz um 10 Prozent zur Folge hatte. Vorab die Schlittelbahn Kulm bis Klösterli und die bei Jungen geschätzte Halfpast-Snowboard-Piste waren sehr beliebt und lassen die Bahnen weiterhin auf das Familiensegment setzen. In der gleichen Richtung gehen auch neue Sommer-Aktivitäten; so wird ein Wanderweg über die Alpenflora beschilert, und für 1996 ist beim Klösterli die Anlage eines Alpengartens mit grosser Spielanlage geplant. Das 120jährige Bestehen der ARB (Arth-Rigi-Bahn) ist Anlass genug, ein riesiges Fest zu feiern und eine riesige SBB-Loki in Goldau auf den Namen Rigi zu taufen – erst die zweite nach dem Sants. 1996 ist es dann schon wieder die VRB (Vitznau-Rigi-Bahn), die älteste Zahnradbahn Europas überhaupt, die wieder mit stehendem Dampfessel bergwärts schnaufen wird. Dank derartigen Aktivitäten im Sommer und dem Ausbau der Wintersportanlagen blickt Direktor Werner Willi optimistisch in die Zukunft. *KB*

SWISSORAMA

Obergommer Sportbahnen AG in Nöten. Das einzige Obergommer Skigebiet kämpft ums Überleben. Auch im letzten Geschäftsjahr schloss die Sportbahnen AG in Oberwald mit einem Minus von 110 000 Franken. Der Schuldenberg der Gesellschaft, deren Aktienkapital 3,5 Millionen Franken beträgt, ist mittlerweile auf knapp zwei Millionen Franken angewachsen. An der letzten Generalversammlung wurde deshalb eine Arbeitsgruppe – bestehend aus Vertretern der Banken, Gläubigern, Aktionären und der Region Goms – mit der Ausarbeitung eines Sanierungskonzeptes beauftragt. Eine ausserordentliche Aktionärsversammlung soll im Herbst über das weitere Vorgehen entscheiden. *GER*

SBB-Reisebüro Kuoni

SBB und Kuoni weiten Zusammenarbeit aus

Seit Frühling 1994 tragen zehn SBB-Reisebüros zusätzlich das Kuoni-Logo und verkaufen nicht mehr nur Bahnreisen, sondern ebenfalls Flugpauschalarrangements. Neu soll die Zusammenarbeit auf weitere 25 SBB-Reisebüros in den wichtigsten Bahnhöfen ausgedehnt werden.

STEFAN RENGGLI

Die Schweizerischen Bundesbahnen SBB stellen in den gemeinsamen Reisebüros die Räumlichkeiten und das Personal; Franchisegeber Kuoni ist für die Vermittlung des fachlichen Know-hows und für den technischen Support verantwortlich. Würden in der ersten (Versuchs-)Phase vor allem Reisebüros in mittelgrossen Bahnhöfen durch die Kuoni-Angebotspalette bereichert, werden nun vor allem die Bahnhöfe der grossen Städte erfasst. Ziel der SBB ist es, die 25 neuen «SBB-Reisebüros Kuoni» bis Ende Jahr zu eröffnen. Die SBB beabsichtigen, mit der Kuoni-Zusammenarbeit die Angebots- und Produktpalette am Bahnhof für die Kunden auszuweiten und die Attraktivität der eigenen Dienstleistung zu erhöhen. Neu sollen die Kunden am Bahnhof Flugpauschalreisen buchen und Geld wechseln, das Check-In erledigen oder ihr Fly-Gepäck aufgeben sowie letztlich natürlich die Bahnreise zum Flughafen antreten können. Im Versuchsjahr 94 hätten die SBB-Reisebüros mit Kuoni-Filiale einen wesentlichen Mehrumsatz gegenüber dem Vorjahr erzielt, melden die SBB.

Kuoni liegt in Führung

In den «SBB Reisebüro Kuoni» werden neben dem gesamten SBB-Sortiment alle Angebote der Kuoni-Gruppe, der beiden Generalisten Hotelplan und Imholz sowie der bisherigen Spezialisten im Bahn-Touring verkauft. In 50 weiteren – offenbar aber kleineren – Bahnhöfen soll später den beiden Veranstaltern Hotelplan und Imholz die Partner-Rolle in den SBB-Reisebüros zukommen.

Konkurrenz im Bahnhof...

Die Steigerung der Attraktivität der SBB-Bahnreisebüros in den Bahnhöfen durch die Zusammenarbeit mit Kuoni könnte sich negativ auf die Umsätze der bisherigen Reisebüros in und um Bahnhöfe auswirken. Die längeren Öffnungszeiten am Abend und an den Wochenenden führen zu Konkurrenzvorteilen für SBB/Kuoni. *Walter Kipfer* von Kipfer Reisen im Bahnhof Bern hegt diesbezüglich kaum Befürchtungen: «Wir haben uns eine treue Stammkundschaft aufgebaut, die auch weiterhin zu uns



Ende Jahr werden die SBB und Kuoni im Joint Venture 35 Reisebüros an Schweizer Bahnhöfen betreiben.

Foto: Karl Barth/Montage: htr

kommen wird. Das Reisebüro ist 52 Stunden pro Woche geöffnet und Kipfer glaube nicht, dass eine Erweiterung der Öffnungszeiten wegen eines Mitkonkurrenten am Bahnhof nötig sein werde. «Bedenklich stimmt jedoch, dass ein unabhängiges Reisebüro pleite gehen kann, wogegen ein SBB-Reisebüro vom Steuerzahler auch bei schlechtem Geschäft über Wasser gehalten wird.»

Kuoni glaubt nicht, die Wiederverkäufer in unzulässiger Art zu konkurrenzieren. «Für uns bedeuten die Reisebüros an den Bahnhöfen in erster Linie eine Ausweitung der Marktpräsenz. Denn wir sind der Ansicht, dass der Kunde, der am Bahnhof eine Reise kauft, nicht der gleiche ist, den wir üblicherweise ansprechen», antwortet *Marco Tacchella*, Leiter Spezialprojekte Vertrieb bei Kuoni. Bei Kuoni gehe man fern davon aus, dass moderne Bahnhöfe – als Beispiel nennt er jene von Zürich und Bern mit zahlreichen Detailläden und Restaurants

– mittelfristig zu eigentlichen Begegnungsstätten werden. Ein Reisebüro stelle eine sinnvolle Ergänzung dar und eröffne somit einen neuen Absatzkanal.

...und für die Schweiz

Die SBB, einer der wichtigsten Leistungsträger des Tourismus in der Schweiz, fördere im Interesse des eigenen Mehrumsatzes den Outgoing-Tourismus und damit seine eigene Konkurrenz. Diese These mag *Paul Blumenthal*, Direktor Personenverkehr bei den SBB, so nicht gelten lassen. «Der Kunde wünscht heute ein umfassendes Leistungsangebot und will nicht von einem Unternehmen zum andern pendeln. Die Flughäfen sind zudem die wichtigsten Eingangstore zum Markt der SBB. Wenn wir die Position vom Verkehr von und nach den Flughäfen langfristig merkbar zugunsten der Bahn verändern wollen, müssen wir im gesamten Tourismus mitreden können.» Zum Entscheid, zusam-

men mit Kuoni an den Bahnhöfen vermehrt im Outgoing tätig zu sein, habe auch die Tatsache bewogen, dass der Umsatz von Reisebüros weit stärker zurückging als jener der SBB-Büros in den Bahnhöfen.

«Für mich sind diese Reisebüros Kuoni-Filialen. So gesehen müssten uns, gerade jetzt bei diesen exklamatorisch günstigen Preisen für Auslandsreisen, ja jedes Reisebüro ein Dorn im Auge sein.» Auch *Eva Brechtbühl* von Schweiz Tourismus zeigt sich wenig beunruhigt über die SBB-Aktivitäten im Outgoing-Business: «Für uns ändert sich deshalb kaum etwas, denn ich glaube nicht, dass Kunden gerade wegen diesem SBB-Kuoni-Jointventure nicht in der Schweiz bleiben. Die SBB bleibt ja weiterhin im Inland aktiv. So oder so ist es für uns enorm wichtig, dem Schweizer wieder einmal in Erinnerung zu rufen, wie toll die Schweiz mit ihren vielen Möglichkeiten für Ferien ist.» *Mitarbeiter: Sam Junker*

REKLAME

9. Tourismus-Forum Graubünden

Lean Management als Firmen-Lebensphilosophie

Lean Management im Tourismus war das Thema des 9. Tourismus-Forums Graubünden, das vor kurzem in Valbella stattfand. Verschiedene erfolgreiche Unternehmen zeigten neue Wege für individuelle Firmenlösungen auf. Rund 80 in- und ausländische Teilnehmer waren dabei.

SUSANNE RICHARD

Rund 80 Tagungsteilnehmer aus der Schweiz und dem deutschsprachigen Ausland, Hoteliers, Reiseveranstalter, Mitarbeiter von Kur- und Verkehrsvereinen informierten sich über «Schlanke Management – Fitnesskur für Tourismusbetriebe» insbesondere über Lean Management. Organisiert wurde das Forum von der Grischconsulta AG in Zusammenarbeit mit der Bündner Kantonalbank.

Forumsgründer und Tagungsleiter *Roland Zegg*, sieht im Lean Management eine moderne Managementform, mit der auch im Tourismus, wo Stamm-Märkte verschwinden und neue Märkte entstehen, grosse Erfolge erzielt werden können. Gerade wegen dieser Veränderun-

gen sei es wichtig, auf einer über längere Zeit gültigen Managementkonzeption zu basieren. Der Tourismus sei kein Spezialfall, warnte *Zegg*, er sei eine exportorientierte Wirtschaftsbranche, die sich im weltweiten Wettbewerb zu behaupten habe. Deshalb können auch Manage-



Der deutsche *Josef Schmidt*, Gründer von *UnternehmerEnergie*, referierte zum Thema «Wer Leistung will, muss Sinn bieten.» *Foto: zvg*

mentiden aus anderen Branchen übernommen und adaptiert werden.

Ressourceneinsatz minimieren

Das vorgestellte Lean Management wurde in einer Notsituation von der Autofirma Toyota entwickelt. Hauptziel des Lean Managements ist es, mit dem geringsten Einsatz von personellen und finanziellen Ressourcen, Produkte und Dienstleistungen herzustellen und zu vermarkten, die aus Kundensicht ein Höchstmass an Qualität und Nutzen bieten. Auch *Joseph Schmidt*, Gründer von *UnternehmerEnergie*, zeigte in seinem brillanten Referat, dass Lean Management ein Weg ist, der zum Erfolg führen könne, allerdings ein Weg, der immer weiterführe, ohne ein Ziel, dass es zu erreichen gelte. *Willi Noser*, Vizedirektor der Imholz-Reisen, riet den Zuhörern wegzukommen von Massenbetrieben und Alphüttenromantik und noch vermehrt auf die Gästewünsche abzustellen.

Gäste am Podiumsgespräch

Zur Podiumsdiskussion waren – wohl eine Novität – auch zwei Feriengäste, *Anemarie* und *Gerold Reuff* aus Um, eingeladen. Sie sprachen sich für ruhige, erholsame Ferien in intakter Landschaft aus. In verschiedenen Workshops über-

prüften die Teilnehmer die Übertragbarkeit von Lean Management auf den Tourismus. Sie kamen zum Schluss, dass Lean Management jederzeit eingeführt werden könne, dass es aber auf das einzelne Unternehmen und die Mitarbeiter angepasst werden müsse.

REKLAME

WINKLIMASCHRÄNKE

EUROCAVE™

HYPRO

Hypno AG, 6023 Rothenburg  
Tel 041 / 53 81 33

DIE ZEIT  
ZEITmagazin

Deutschlands größte  
Qualitätszeitung hat  
150.000 Leser,\*  
die ihren Urlaub in der  
Schweiz  
verbringen.

Wenn Sie möchten,  
daß ein Teil davon zu  
Ihnen kommt, wenden  
Sie sich bitte an:



IVA AG für internationale Werbung  
Mühlebachstrasse 43 · Postfach 8032 · Zürich  
Telefon 01 / 251 24 50 · Telefax 01 / 251 27 41

\* Quelle: AWA '94  
Zum Vergleich: Welt am Sonntag 140 000  
FAZ 110 000; SZ 80 000, Die Welt 40 000

## Grächen / Wallis

Das Betriebsamt des Bezirkes Visp versteigert in Grächen

### Hotel „Beau-Site“

\*\*\* Hotel mit 42 Betten  
sowie  
zwei 3-Zimmerwohnungen  
in Nebengebäude

#### Betriebsamtliche Schätzungen:

Gebäude mit Umschwung : Fr. 1'816 000.-  
Betriebsinventar : Fr. 220'435.-  
zwei 3-Zimmerwohnungen : Fr. 329'300.-

Ort und Tag der Steigerung: Grächen, Hotel „Beau-Site“,  
Donnerstag, 29. Juni 1995, 14 Uhr

Besichtigungsmöglichkeit: Dienstag, 20. Juni, 11 - 13 Uhr

Das Hotel liegt im Dorfzentrum.  
Das sechsgeschossige Gebäude, welches im Jahre 1955 erbaut und  
1966 teilweise umgebaut wurde, besteht aus einem Blockbau mit ge-  
mauertem Untergeschoss.

Die beiden Wohnungen befinden sich in einem Nebengebäude und  
können als Personalwohnungen genutzt werden.  
Das Hotel sowie die Wohnungen werden zusammen versteigert.

Eine ausführliche Dokumentation über das Steigerungsobjekt kann gegen  
Vorauszahlung eines Betrages von Fr. 30.- bezogen werden.

Weitere Auskünfte erteilt das Betriebsamt Visp -  
Sagematte 6 - 3930 Visp - Telefon 028 / 46 23 86

Wir verkaufen im Tessin (Locarnese)

## Osteria - Grotto

sehr charakteristisch, romantisch, mit  
Garten (50 Plätze), Terrasse (30 Plätze) und  
Restaurant (40 Innenplätze). Grosser  
Parkplatz. Wohnung mit 5 Zimmern und  
Cheminée. Hinzu 30 m weiter

## Rustikales Haus

im 1993 umgebaut, mit allem Komfort.

- 2 Wohnungen mit Garten und Terrasse
- 1 Studio mit Balkon
- 3 Zimmer mit Bad
- Parkplatz mit Keller

Ideal auch als Pension, Zimmervermietung.  
Fr. 2.500 000.-.

Postfach 166, 6600 Muralto  
Telefon 093 33 64 57, 093 81 32 38

0 7843/3199176



bewahrt Sie vor  
bitteren  
Enttäuschungen.

Wir vermieten in der Nähe von Basel

## Schönes Restaurant

- Restaurant ca. 70 Plätze
  - Bankettsaal ca. 100 Plätze
  - Sälli ca. 35 Plätze
  - Gartenwirtschaft ca. 120 Plätze
  - Privatparkplätze, Wirtwohnung und Personalzimmer  
vorhanden
  - Faire Konditionen
- Offerten unter Chiffre 76930, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

76930/219509

## Schätzungsabteilung

Wir empfehlen uns für

## INVENTAR - AUFNAHMEN - ÜBERGABEN

Diese Arbeiten führen wir für Sie als kompetenter, neutraler und zuverlässiger  
Partner aus. Reservieren Sie den Termin rechtzeitig auf den Umzugstermin.  
Auch Express-Verfahren sind möglich! Auch Objektübergaben und Liquidationen.

Anfragen sind zu richten an:

Schätzungsabteilung, Treuhand Schweizer Wirtverband,  
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich, Telefon 01/377 54 08, Fax 01/372 06 64

## Treuhand Schweizer Wirtverband

für Gastgewerbe + Hotellerie



61267/240117

## ASSOFIDE VERKAUFT

## LAGO MAGGIORE 4-STERNEHOTEL

Traditionsreich - 180 Betten  
Uebliche Infrastrukturen  
Dependance - Restaurant - Verschiedene Säle  
Aussenschwimmbad - Tennis - Park

ASSOFIDE SA Tel. 0041 93 32 17 32  
CH-Locarno Fax 0041 93 31 94 63

Im Zürcher Oberland (Wetzikon), an zentraler und verkehrsgünstiger Lage, verkaufen wir historischen

## Landgasthof

Restaurant mit Sälli ca. 80 Plätze, zwei Speisesäle mit  
ca. 105 Plätzen im Obergeschoss, Tanzsaal,  
3-Zimmer-Wohnung, 5 Gästezimmer.

VP Fr. 1 580 000.-.

Kaufinteressenten melden sich bitte bei:  
Sprenger Immobilien-Treuhand, 8620 Wetzikon  
Telefon 01 930 66 44 oder Fax 01 930 71 33.

76708/383986

Region Meiringen-Hasliberg, Berner Oberland

Zu verkaufen, evtl. zu verpachten

## Landgasthof Hirschen\*, 3860 Meiringen

Bekannt und traditionsreicher Hotel- und  
Restaurantsbetrieb mit Infrastruktur.

- 40 Betten
- Originelle alte Dorfbeiz mit 40 Sitzplätzen
- Rustikale Haslibühne mit 50 Sitzplätzen, Gartenwirtschaft
- Konferenzsaal mit Bühne und 150 Sitzplätzen
- Sitzungszimmer mit 20 Sitzplätzen (Veranda)
- Das Grundstück umfasst total 4500 m<sup>2</sup> mit grossem Parkplatz
- Gewerbeliegenschaft mit Wohnhaus und Garage
- Die Liegenschaft befindet sich in Nähe von touristischen Grossanlagen, Talsilber, Meiringen-Hasliberg-Bahnen, Tennishalle, Freiluft-Schwimmbad
- Die Liegenschaft/Hotel AG kann gekauft werden, eine weitgehende Finanzierung des Objektes durch die Banken kann zugesichert werden
- Interessanter Übernahmepreis!
- Gute Existenz für Wirt/ Ehepaar
- K3/K4 Bauzone, Attraktives Areal für Überbauung.

Auskunft erteilt: Hotel Hirschen AG, H. Jossi,  
Postfach 544, 3860 Meiringen,  
Telefon 036 71 52 70 oder 036 71 18 12.

76866/87416

4-Sterne-Hotel nur Mauern in

## Mestre Venedig

mit 100 Betten zu verkaufen!  
Preis 5,5 Mrd. Lire.  
Sichere Rendite!

Informationen (auch für andere  
Beherbergungsbetriebe in ganz  
Italien) bei Realitätenbüro Ladiner  
Franz KG, Rainerstr. 2,  
I-39038 Innichen (Südtirol),  
Telefon 0039 474 91 31 15.

76878/383878

Zu mieten gesucht auf November

## Bar oder Pub

mit max. 40 Sitzplätzen. In der Karibik,  
evtl. auch Spanien oder Griechenland.  
Zuschriften an:  
Thomas Wurzenberger  
Casa Andrina  
CH-7014 Trin

76902/384052

Wir verkaufen unseren

## gepflegten Landgasthof

zwischen Murtensee und Freiburg,  
1/2 Stunde vor Bern.

- Grundstück total 3200 m<sup>2</sup>
- grosse Estrich- und Kellerräume
- neue Wirtwohnung im 1. Stock
- 5 Zimmer im 2. Stock
- komplettes Kleininventar
- grosser Parkplatz
- auch ideal für Kurszentrum
- zusätzlich Bauland angrenzend

Angebote unter Chiffre 76856, hotel +  
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76856/248223

Zu verkaufen  
(evtl. zu vermieten)

## Pension

mit 30 Betten, öffentliches Restaurant,  
Wirtwohnung, Personalzimmer,  
Das Haus ist komplett ausgestattet  
und betriebsbereit.

Nähere Auskünfte erhalten Sie unter  
Chiffre 76854, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

76854/30236

Einmalige Gelegenheit  
zu verkaufen von spanischem Eigentümer

**Hotel an der Costa Blanca (Calpe)**  
in span. Baustil (guter Zustand), 4-stöckig m. Lift, 26 DZ  
m. Bad/Te., Sälli 56 Pl., Restaurant 40 Pl. (Gewölbe, Säulen,  
Andalus, Keramikplatten), Bar/café/terrasse, ca. 200 m<sup>2</sup> Terrasse  
m. Pool, Sep., Wohntrakt 4 Hotelier bet. aus Wohnz.,  
3 Schlafz., 2 Bäder, Küche, Ebenes Areal 6000 m<sup>2</sup> (davon  
3000 m<sup>2</sup> Bauplatz) mit vielen überdachten PP., ruhig, sonnig,  
10 Fussweg zu Strand, Promenade, Fischerhafen.  
VP: Fr. 850 000.-

Anfragen an Chiffre 76812, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern oder Fax 00349 5732355 (in deutsch)  
76812/384031

Diepoldsau SG

**Ihre neue Existenz!**  
Zu vermieten per 1. September 1995 oder  
nach Vereinbarung gut florierendes

## Restaurant mit Barbetrieb

(95 Plätze), inkl. Mobiliar und Inventar. Das  
Restaurant ist sehr schön und geschmack-  
voll eingerichtet. Der Betrieb einer kleinen  
Gartenwirtschaft ist möglich. Genügend  
Parkplätze vorhanden.

Für eine unverbindliche Besichtigung stehen  
wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Telefon 073 31 37 56 (Bürozeit).

P 76589/44300

Zu verkaufen (Aktiengesellschaft)

## Hotel-Restaurant/Bar

Hotel Résidence AG Zweisimmen.  
15 Hotelzimmer (7 x 2 Bett & 8 x 1 Bett),  
Restaurant mit Saal und Bar usw.  
Im Stockwerkeigentum, Migros-Markt  
und diverse Eigentumswohnungen im  
gleichen Haus. Frei von Pachtverträgen.  
Übernahme sofort oder nach  
Vereinbarung.

Kaufpreis 1 Mio. SFr. Hypotheken von  
Fr. 600 000.- (SBV) können übernommen  
werden.

Salonen Treuhand AG, 3110 Münsingen  
Telefon 031 721 51 21  
Telefax 031 721 51 22  
Natal 089 300 27 28.

P 76863/44300

## IMMEUBLES

A vendre en PPE

## Valais: station été-hiver

Restaurant de 150 places avec  
carnotzet, et rôtisserie de 80 places  
avec bar, répartis sur deux niveaux  
distincts. L'ensemble fait partie d'un  
complex «apart-hôtel», rénové  
récemment, très bien situé sur la  
place du village (terrasse en été).  
Demi-pensions assurées en saison.  
Il est également possible d'acquérir  
l'appartement de direction.

Contacteur Madame Andrea Otti ou  
Monsieur Antoine Praz.  
Téléphone: 022 318 08 23

## ATAG ERNST & YOUNG SA

Corporate Finance  
6, rue d'Italie  
1211 Genève 3

P 76430/44300

A vendre  
En Sardaigne, proximité Costa  
Smeralda

## Hotel Garni 4 étoiles

24 chambres - 2 suites - piscine,  
situé au bord de mer.  
Téléphone 0039 789 46906  
Fax 0039 789 46851

76827/34282

Annonces par téléfax  
031 370 42 23



## BAZAR

HERZOG/SCHAFFER INTERNATIONAL CONSULTING



- Betriebsanalysen
- Betriebsberatungen
- Konzeptentwicklungen
- Rufen Sie uns an!

Bureau Basel:  
061 751 65 46

Bureau Zürich:  
01 767 10 64  
7276/382296

Günstige Gelegenheit:

## Hotelporzellan Ridgway

zu verkaufen.  
Sujet: Blumen/Vögel, Stil Windsor,  
Fleisch- und Suppenteller, Kaffee-  
und Espressoassen, Untertassen,  
Brot- und Dessertteller, sowie grosse  
Salatbowlen.

Weitere Auskunft erteilt:  
Flüela Hotel, 7260 Davos  
Telefon 081 47 12 21  
Telefax 081 46 44 01

D 76859/382067



Wie kommen  
alte Hasen  
zu jungem  
Gemüse?

Mit einem  
Insert  
im Bazar  
der hotel +  
tourismus  
revue!

**Hôtelier suisse établi sur l'île Dominique,**  
entre la Guadeloupe et la Martinique, en  
pleine expansion touristique, propriétaire  
d'un complexe de 10 villas, restaurant, bar  
et piscine (année de construction 1990),  
recherche

## Partenariat

pour financer développement (construc-  
tion d'un bâtiment de 20 chambres)  
jusqu'à concurrence de US\$ 500 000.-.

Les personnes intéressées recevront  
tous renseignements utiles en  
donnant leurs coordonnées au No de  
Fax 001 809 44 96 603.

P 76893/44300

## Die Kapitalanlage:

Im Zentrum von Biel  
verkaufen wir rentable, vermietet

## Kaffee-Bar

mit 30 Sitzplätzen, Bar, Alkoholpa-  
tent etc., an zentral gelegener, gut  
frequenzierter Passantenlage.

Notwendiges Eigenkapital:  
Fr. 134 000.-  
Rendite auf Eigenkapital: 18,8%



GRUEN IMMOBILIEN  
Verwaltung, Vermietung, Verkauf  
Blattenweg 13, 3270 Auberg/BE  
Telefon 032 82 50 48

0 74094/199176

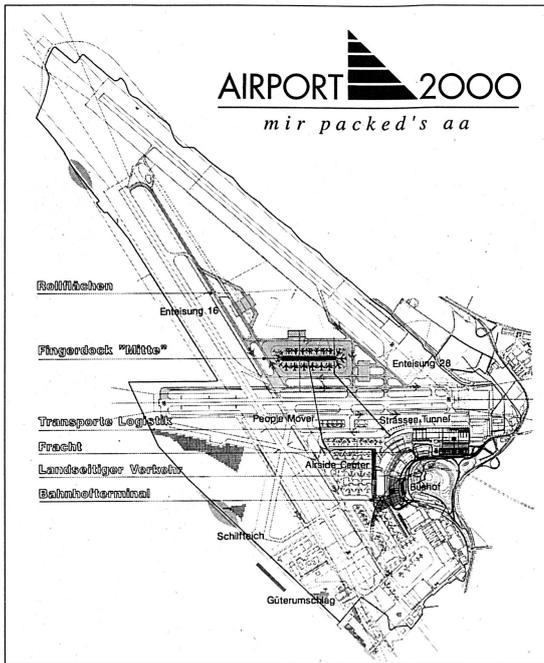
Flughafenausbau

# Der gute Ruf des Flughafens steht auf dem Spiel

Erhebungen der Internationalen Zivilluftfahrt-Organisation (ICAO) lassen hoffen: Die wirtschaftliche Lage des Weltluftverkehrs scheint sich zu verbessern. Dass der Verkehr trotz der seit 1989 misslichen wirtschaftlichen Ergebnisse mit geringen Schwankungen kräftig gestiegen ist, wirkt sich allerdings auf den grossen Flughafen in betrieblichen Problemen aus. Neben anderen europäischen Metropolen gehört Zürich zu den Flughäfen, die an den Grenzen ihrer Kapazität arbeiten.

KLAUS HÖHLE

Die in Vorbereitung stehende fünfte Ausbaustufe des Flughafens Zürich erfüllt einen dringenden Nachholbedarf. Der grösste Landesflughafen der Schweiz ist nicht nur das Schweizer Tor zur Welt, sondern auch das wichtigste Eingangstor der Welt in die Schweiz. Dass er in den letzten Jahren bei Fluggesellschaften und Reisenden vorwiegend wegen verursachten Verspätungen unruhlich bekannt geworden ist, war vorauszusehen. Die schweizerische Luftfahrtspolitik lenkt zwar voraus, doch die Mühlen, die sie in Taten verwandeln, setzen sich erst dann in Gang, wenn sich ein deutlich spürbarer Druck aufgebaut hat. Dieser Druck wirkt sich in vielfacher Weise aus. Zahlreiche Flüge landen oder starten mit Verspätung. In den Hauptverkehrsperioden bilden sich an den Check-in-Schaltern unannehmbar lange Warteschlangen. Dies sind nur die augenfälligsten Erscheinungen für die Kapazitätsgrenze des Verkehrsbetriebs Flughafen Zürich. Auch bei der Passkontrolle



Kernstücke des vorgesehenen Ausbaus des Flughafens Zürich sind ein zusätzliches Terminal (Bild Mitte) sowie die Erweiterung des Bahnhofs. Foto: zvg

gibt es Wartezeiten. Diese haben aber mit dem Flughafenbetrieb direkt nichts zu tun. Zudem liegt Zürich diesbezüglich noch weit unter den von der ICAO empfohlenen Zeitspanne von 45 Minuten von

der Landung eines Flugzeuges bis zum Verlassen des Flughafens seiner Passagiere. Ob die Schweiz dereinst Mitglied der EU wird oder nicht, ist für die Swissair auf Grund des freien Marktzuganges in EU-Mitgliedstaaten wesentlich. Auf den Ausbau des Flughafens Zürich jedoch dürfte die EU-Mitgliedschaft nur unwesentlichen Einfluss haben, denn der Flughafen hat so oder so den Verkehr zu bewältigen, der der wirtschaftlichen Bedeutung der Schweiz entspricht.

**Notwendige Ausbaumaassnahmen**

Ein umfassendes Paket von Ausbaumaassnahmen soll dieser Situation abhelfen. Seine Kosten werden auf etwas mehr als 2 Milliarden Franken veranschlagt. Über den Beitrag des Kantons Zürich in Höhe von 873 Millionen Franken findet am 25. Juni eine Abstimmung statt. Ungeachtet des Ausgangs dieser Abstimmung wird der Flughafen Zürich noch bis mindestens zum Ende des Jahrzehnts mit seinen Engpässen leben müssen. Denn die «Verflüssigung» der sich stauenden Verkehrsströme lässt sich nicht kurzfristig verwirklichen.

Durch den Bau eines neuen Terminals in der Mitte des Pistensystems werden zusätzliche Andockplätze für 18 bis 27 Flugzeuge geschaffen. Die Zahl der Flugzeuge, die andocken können, wird dabei von deren Grösse bestimmt. Allein diese Massnahme trägt wesentlich dazu bei, dass Staus und Verspätungen abgebaut werden können. Denn heute müssen Flugzeuge häufig mit laufenden Triebwerken auf dem Vorfeld warten, bis ein Andockplatz frei wird. Allein durch die Verringerung dieser Wartezeiten der Flugzeuge erhöht sich der Passagierkomfort wesentlich. Dieses Terminal wird mit den beiden bestehenden Terminals A und B durch eine Passagierbahn verbunden. Die zweite ausserordentlich wichtige Massnahme ist die Erweiterung der Halle des SBB-Bahnhofs zu einem Passagierterminal mit 60 Check-In-Schaltern. Dort können Passagiere, die mit dem Zug zum Flug anreisen, die Abfertigungsformalitäten erledigen, um dann unbeschwert von ihrem Gepäck zum Flugzeug zu gehen.

Dieses letztere Vorhaben bringt aber nicht nur die Verbesserung des Komforts für die Reisenden und führt zur Lockerung der Menschenkonzentrationen in den eigentlichen Terminals. Es stellt auch einen Anreiz für neue Passagierkreise dar, den Zug zu benutzen.

**Verkehr muss fließen**

Das Rollwegsystem seinerseits wird durch Überholspuren ergänzt, die es ermöglichen, die Flugzeuge am Boden in der Reihenfolge zu ordnen, in der sie starten sollen, um das ihnen verkehrsbetrieblich zugeteilte Abflug-Zeitfenster, den sogenannten Slot, einzuhalten. Sofern diese und einige flankierende Baumaassnahmen, auch solche, die dem Umweltschutz dienen, zügig verwirklicht werden, könnte der Flughafen Zürich Anfang des kommenden Jahrhunderts seinen internationalen Ruf bestätigen, einer der für die Fluggäste zweit- oder drittgenehmsten und im weitesten Sinne leistungsfähigsten Grossflughäfen Europas zu sein.

**Konkurrenten oder Partner?**

Bei Annahme der Zürcher Flughafenvorlage wird der Bahnhofsterminal die Anreise per Bahn und Bus im Jahre 2000 massiv erleichtern, denn näheres Hinsehen offenbart verbesserungsfähige Schwachstellen. Im Juni 1980 wurde der Flughafenbahnhof eingeweiht. Gefeierte wurde damit die exemplarische Anbindung des öffentlichen Verkehrs (ÖV) an den Flughafen. Im Betriebsjahr 1981 zählte man hier 3,8 Millionen Benutzer, heute 7 Millionen (An- und Wegreisen). Bei 14,6 Millionen Flughafenpassagieren pro Jahr entspricht dies einem Anteil von 38 Prozent. Nach Masterplan sollen es «längerfristig» 50 Prozent sein. Bei Ablehnung der Vorlage werden sich die Massnahmen auf verbesserten Publikumsfluss – zusätzliche Rolltreppen – beschränken. Zwischen 11 und 12 Uhr reisen am meisten Flugpassagiere aus, abends zwischen 18 und 19 Uhr am meisten ein. Nach Orten mit direktem IC- oder Schnellzugs-Anschluss ist der Anteil des ÖV besonders hoch. Andererseits liegt der Anteil an Bahnreisenden in der Agglomeration (Weinland, Glattal, rechtes Zürichseeufer, Limmattal) unter 10 Prozent. Im Fahrplan klaffen am frühen Morgen vor 7 Uhr Lücken. Unter Berücksichtigung von Eincheckzeiten zwischen 30 bis 60 Minuten ist deshalb eine Anreise von weiter entfernten Orten kaum möglich. Besser ist die Situation am Abend; Richtung Olten-Bern verlässt der letzte Zug den Flughafen um 23.41 Uhr, der Direktbus

ins Tessin um 22.50 Uhr. Rückläufig ist unter den Flughafenbenutzern die Kategorie der Zuschauer und Shopper, besonders am Sonntag. Hier macht sich der Einfluss der geänderten Ladenöffnungszeiten im Zürcher Hauptbahnhof bemerkbar. Andererseits gewann der «Flughafenfremde» Umsteiger an Gewicht. (Ausbau von Busangebot auf 10 Linien, einfachere Tarifordnung im Zürcher Verkehrsverbund). Auch die Einführung des Check-In am Vortag erzeugt Mehrverkehr. Der Anteil von Fahrten in Taxi, Hotelbus (13%) und Charter-Car (5%) bis und mit Zielfort Stadt Zürich ist beachtlich. Auch wenn nur stichprobenmässig erhoben, sind die Gründe für die Nichtbenutzung des öffentlichen Verkehrs durch Flugpassagiere aufschlussreich: «Zu unständig und un bequem» (52%) sowie «zu lange» (21%). Von den Flughafenangestellten benutzt bloss ein Viertel den ÖV. Diese führen als zweithäufigste Begründung «Betriebszeiten/Schichtarbeit» an. Die kommende Abstimmung beinhaltet auch eine Erweiterung des Parkplatzangebots von gegenwärtig 12 500. Trotz happiger Gebühren mit steigender Tendenz (erste Stunde 4 Fr., 4 Std. 12 Fr., 14 Tage 244 Fr.) soll um 2200 Einheiten aufgestockt werden. Verbindliche Aus- und Zusagen, wie dieser zusätzliche Schleicherkehr und die Ziele von Luftreinhalte- und Lärmgrenzwerten konkret zu erfüllen sind, sucht man im Argumentenkatalog der Befürworter allerdings vergeblich. RB

**«Ja» zur Visitenkarte der Schweiz**

Tourismusfachleute sind sich einig: Der Flughafenausbau ist eine wichtige Sache. «Dieses Projekt verdient die Unterstützung», sagt Schweiz-Tourismus-Direktor Marco Hartmann dazu, «ein Muss, wenn wir international wettbewerbsfähig bleiben wollen». Die Nachfrage nach Flugleistungen in Zürich sei zu fast 50 Prozent vom Tourismus bestimmt und schliesslich stelle der Flughafen bei Ankunft und Abreise die Visitenkarte für Image und Auftritt der Schweiz dar. «Der Kongress-tourismus, auf den ST in Zukunft setzt, ist auf reibungslose und rasche Reisen zu den Kongresszentren und zurück angewiesen». Ein weiterer Trumpf für die Zukunft ist für Hartmann die noch en-

gere Anbindung an den Öffentlichen Verkehr. Romy Bohnenblist, Leiterin der Incoming Services von Swissair, stösst ins gleiche Horn: «Der Flughafenausbau bedeutet die Ankerbelugung des Tourismus und trägt wesentlich zur Attraktivität der Schweiz als Reise-destination bei.» Auch Fritz Meier, Abteilungsleiter bei Kuoni Incoming steht dem Ausbau positiv gegenüber: «Je grösser die Kapazität am Flughafen Zürich, desto bessere Marktchancen für den Incoming Tourismus», sagt er und macht darauf aufmerksam, dass Landrechte auch für Charter aus dem Ausland nur erteilt werden können, wenn am Flughafen Kapazität vorhanden ist. SJ

**Chur-Tourismus**

**Info via Bildschirm**

Ab August vertreibt Chur-Tourismus Informationen via Bildschirm. «Churtext», das per Teletext auf dem Informationskanal von Helvetas empfangen werden kann, soll 50 000 Gäste und 18 000 Haushalte mit Kabelanschluss erreichen. In erster Linie sollen Informationen über regionale Veranstaltungen vermittelt werden. Möglich seien jedoch auch Zusatzinformationen in touristischen Bereichen wie Unterkunft, Gastronomie aber auch Sport und Kultur, wie Verkehrsdirektor Reto Küng anlässlich der Generalsammlung von Chur-Tourismus erwähnte. Chur-Tourismus tritt als Betreiberin von «Churtext» auf und hat die nötige Konzession bereits beantragt. Während Helvetas die Technik zur Verfügung stellt, übernimmt Chur-Tourismus die redaktionelle Bearbeitung der Beiträge sowie die Administration von «Churtext». Die Betriebskosten inklusive Konzession von jährlich 10 000 Franken sollen von Chur-Tourismus bestritten werden. Zusammen mit einem neuen Orts- und Hotelprospekt und dem alle drei Monate erscheinenden Info-Magazin setzt Chur-Tourismus auf lückenlose Auskünfte über die Aktivitäten in der Region. Wie an der GV weiter erwähnt wurde, konnte Chur 1994 im Gegensatz zum Trend in Graubünden die Logiernächte um fast 6 Prozent auf 141 274 steigern, was dem Höchststand der letzten fünf Jahre entspricht. SJ

**Verkehrsverein Basel**

**Neue Impulse für Basel**

Die Zahl der Logiernächte ging im letzten Jahr zwar in Basel um 1,5 Prozent gegenüber 1993 zurück. Trotzdem zeigt man sich in der Rheinstadt zufrieden: Trotz Gerangel um eine 30prozentige Subventionskürzung kam das Verkehrsbüro ohne Entlassungen durch und war Mitbegründer des neuen «Basel Convention Bureau» (BCB).

Eigentlich hätte der Beschluss von Regierung und Kantonsparlament zur 30prozentigen Kürzung der Subvention des Verkehrsvereins bei gleichzeitiger Anhebung der Gasttaxe von 1.20 auf 2.40 Fr. schon im letzten Jahr die Rechnung der Basler Tourismusförderer beeinflussen sollen. Doch dazu kam es vorerst nicht, weil der Beschluss zu spät gefasst wurde. So kommt es, dass das neue Subventionssystem erst auf den 1. Januar 1995 in Kraft trat.

**Stellenabbau knapp vermieden**

Im Hinblick auf die geringeren finanziellen Mittel musste sich das Verkehrsbüro dennoch einiges einfallen lassen, wie Verkehrsdirektor Hans-Peter Ryhiner im Jahresbericht schreibt: «Früher

wären wir vermutlich nicht um einen Stellenabbau herumgekommen. Durch zeitliche Einschränkung einzelner Arbeitsverhältnisse haben wir dies vermeiden können, was zu einem geringfügigen Abbau des Dienstleistungsangebots führte».

**Weniger Logiernächte**

Wie schon in den vorangegangenen Jahren musste Basel auch für 1994 mit total 588 944 Logiernächten einen Rückgang – um 1,5 Prozent gegenüber 1993 – hinnehmen. Den geringen Unterschied deutet man angesichts der weiter angespannten Wirtschaftslage und der ruhigeren Messstätigkeit im letzten Jahr als «positives Signal». Für 1995 erwartet man in der Rheinstadt dank mehr grossen Messen (Swissbau/lecho) sowie der Premiere des Musicals «Phantom of the Opera» bedeutend günstigere Voraussetzungen.

Dank grosser Ausgabendisziplin liess sich 1994 das budgetierte Defizit von rund 70 000 Franken auf 571 Franken reduzieren. Wegen der geringeren finanziellen Mittel offerierte das Verkehrsbüro den Behörden seine Leistungen erstmals im freien Wettbewerb, weil gewisse Sonderaufgaben nicht mehr unter die Subvention fallen und separat zu entschädigen sind. IA

**PANORAMA**

Swissair fliegt nach Shanghai. Die Swissair erweitert ihr Angebot nach China und bietet ab 25. September dreimal pro Woche Flüge von Zürich via Beijing neu wieder nach Shanghai an. Für den Shanghai-Flug wird eine Boeing 747 Combi eingesetzt werden, die Kapazität für 265 Passagiere und 40 Tonnen Fracht aufweist. Swissair bedient China seit 20 Jahren und hat bis 1977 nebst Beijing auch Shanghai bedient. pd/r

Die Studierenden wollen erfahren, welchen Landschaftsschutz Touristen wollen und was sie dafür zu akzeptieren bereit sind. JJA

**REKLAME**



Albert Geyer  
Hotel St. Gotthard, Basel,  
profiliert von:

**FIDELIO**  
Frontoffice  
vom Hotelbesitzer

**CHECK-IN DATA AG**  
Informatik für Hotellerie und Gastronomie  
Telefon 01 733 74 00

**Was ist den Touristen die Landschaft wert?**

In nächster Zeit befragen 40 Studentinnen und Studenten der Höheren Fachschule für Tourismus (HFT) an der HWV Luzern in Horw 250 deutschsprachige Touristen aus dem In- und Ausland rund um den Vierwaldstättersee nach der Bedeutung der Landschaft für den Tourismus. Es soll jenes Gästegemisch angepeilt werden, das den Landschaftsraum kennt und wesentliche Kernaussagen machen kann, weshalb auf eine Befragung in der Stadt Luzern bewusst verzichtet wird. Die Studie «Tourismus und Landschaft», die unter der Projektleitung von Rudolf Kunz zusammen mit dem Landschaftsschutzverband Vierwaldstättersee gemacht wird, will man Ende Jahr präsentieren. Dabei sollen die Kapazitätsgrenzen in dieser Landschaft von nationaler Bedeutung untersucht und Steuerungsmöglichkeiten touristischer Aktivitäten entwickelt werden.

# Städtepromotion in Mode

Nachdem vor fünf Jahren erste Promotionskampagnen angelaufen sind, haben sich die Initiativen der französischen Städte inzwischen vervielfältigt. «Bon weekend en ville», «10 villes en France», «Triangle d'or: Nîmes, Arles, Avignon» und «Terroir et patrimoine»; die Themen sind unterschiedlich, das Ziel stets das gleiche: vermehrt Touristen in die Städte zu locken und die Gäste zu längerer Aufenthaltsdauer anzuregen.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

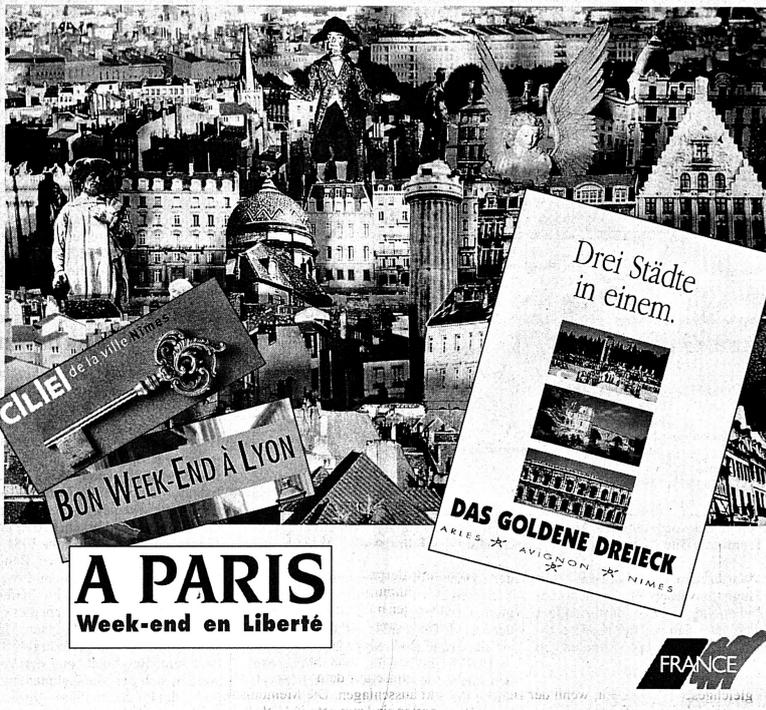
Pioniere in Sachen Städtemarketing waren Lyon, Paris und weitere 20 Städte, die im Dezember 1991 gemeinsam mit dem französischen Verband der Verkehrsämter (FNOTS) und dem Maison de la France (Mdf) «Bon weekend en ville» lanciert haben. Inzwischen beteiligen sich 66 Städte an der Kampagne und bieten jeweils von November bis Ende März Wochenendausflügen an, wobei der Gast eine Nacht bezahlt, zwei Nächte bleiben kann und zusätzliche Extras erhält. In 24 Städten werden diese Pauschalen nunmehr das ganze Jahr über angeboten. Finanziert wird die Aktion durch einen Jahresbeitrag der Städte von je 12 000 Französischen Francs und einem Zuschuss von Maison de la France. Damit wird eine Broschüre aufgelegt (300 000 Exemplare), die in sechs Sprachen die Modalitäten des Arrangements erläutert und zu jeder Stadt einen kurzen Kommentar sowie Namen, Kategorie und Telefon der teilnehmenden Hotels enthält. Diese sind in vier Kategorien eingeteilt und die Preise des Arrangements liegen für das laufende Jahr zwischen etwa 260 und 600 FF.

Für 1995/96 ist eine Partnerschaft mit der Visakarte geplant, die die Kosten für 500 000 zusätzliche Broschüren übernommen hat. Maison de la France hat sich ebenfalls verstärkt finanziell engagiert und so wird jeder Visakarteninhaber in Europa im nächsten Herbst ein Exemplar der Broschüre «Bon weekend»

## Einheimische Küche gefragt?

Nicht kulturell, sondern gastronomisch orientiert ist die Aktion «Terroir et patrimoine», eine Initiative des französischen Verbandes der Verkehrsämter (FNOTS), mit der 22 mittlere Städte ihre Spezialitäten vorstellen wollen. Dabei wollen die 200 teilnehmenden Restaurants «einheimische Küche in Städten mit Vergangenheit» servieren und vom 1. Juni bis zum 30. September ein Spezialitätenmenü für 100 FF anzubieten. Damit will man dem Wunsch der Touristen entgegenkommen, in den verschiedenen französischen Regionen auch bodenständiges Essen zu guten Preisen zu bekommen. Das Menü umfasst stets Aperitif, Vorspeise, Hauptgang und Nachtisch. HAS

## 10 Städte Frankreichs



Frankreichs Städte sind auf dem Vormarsch: Mit verschiedenen Sonderangeboten betreiben sie gezieltes Marketing und wollen mehr Besucher anlocken. Montage: htr

erhalten; die 300 000 bisherigen Exemplare werden über die traditionellen Kanäle verteilt werden.

### Klub der grossen Städte

Doch damit nicht genug. Seit Anfang 1994 haben sich zehn Städte zum «Club des Grandes Villes de France» zusammengeschlossen, um ihr Image aufzupolieren und durch gemeinsame Aktionen den kulturellen Städtetourismus anzukurbeln. Der Klub funktioniert im Rahmen der Marketingstrategie von Maison de la France, was bedeutet, dass die Promotionsorganisation den Städten logistisch und finanziell unter die Arme greift. Konkret zahlt jede Stadt 20 000 FF Jahresbeitrag und Mdf steuert ihrerseits auch 20 000 FF bei. Inzwischen ist die erste Etappe der Zusammenarbeit nahezu abgeschlossen, was bedeutet, dass eine weitgehende Harmonisierung der Dienstleistungen der Verkehrsämter erzielt wurde (Öffnungszeiten, Besichtigungsmodalitäten, Prospektmaterial etc.). Zudem haben die Städte eine ge-

meinsame Broschüre aufgelegt, in der unter dem Motto «Ein Schlüssel für...» ein Voucherheft vorgestellt wird, das freien Zugang zu Museen und Denkmälern ermöglicht. Je nach Stadt liegt der Preis für das Voucherheft zwischen 50 und 95 FF und ist drei Tage gültig.

### 90 000 Einwohner erforderlich

Ziel des Clubs ist es, zum einen vermehrt Mitglieder zu werben – aufgenommen werden können Städte mit mindestens 90 000 Einwohnern und einem 4-Stern-Verkehrsamt – und zum anderen echte Produkte zu erarbeiten. Denn nur wer echte Pauschalen (inklusive Übernachtung) anzubieten hat, kann Veranstalter und Individualtouristen für seine Stadt interessieren. Derzeit haben die Mitgliedsstädte (Lyon, Lille, Metz, Nancy, Dijon, Saint Etienne, Orléans, Nîmes, Toulon und Besançon) noch Schwierigkeiten, bei ihren Serviceträgern den Gedanken des kompletten Pakages durchzusetzen.

Während alle beschriebenen Aktionen Gesamtfrankreich umfassen, gibt es

ausserdem Beispiele für erfolgreiche Städtepromotion in einzelnen Regionen. Unter dem Motto «Villes d'art en Bourgogne» hat die Region Burgund ihre Städte mit reichem Kulturangebot in einer Broschüre vorgestellt.

### Pass für drei Städte

Die Städte Nîmes, Arles und Avignon des «Goldenen Dreiecks» im Süden Frankreichs gehen noch weiter und haben einen gemeinsamen Pass aufgelegt, mit dem Reduktionen (25 bis 50%) in den meisten Museen und Denkmälern gewährt werden. Sein Preis: Beschneiden 15 Francs bei einer Gültigkeitsdauer von 10 Tagen. Dafür bekommt der Tourist eine Informationsbroschüre mit den Plänen der drei Städte, einer Beschreibung der wichtigsten Sehenswürdigkeiten, einen Veranstaltungskalender sowie ein Voucherheft. Erste Umfragen haben ergeben, dass der Pass vom Publikum angenommen wird und seinen Zweck zu erfüllen scheint: eine Verlängerung der Aufenthalte in der Provence und eine Berücksichtigung aller drei Städte.

Der US-Himmel öffnet sich der Swissair. Das der Schweiz von den USA angebotene Open-Sky-Abkommen steht offenbar kurz vor der Unterzeichnung. Die USA machten dieses Abkommen mit der Schweiz von ähnlichen Vereinbarungen mit mehreren europäischen Ländern, darunter sechs EU-Staaten, abhängig. Wie der US-Verkehrsminister Federico Pena im Vorfeld der Konferenz der Europäischen Verkehrsminister (CEMT) Bundesrat Adolf Ogi mitteilte, sind Österreich, Finnland und Luxemburg trotz dem Widerstand der EU bereit, das Open-Sky-Abkommen zu unterzeichnen. Der Bundesrat bevollmächtigte Verkehrsminister Ogi, seinem amerikanischen Amtskollegen die Unterzeichnung seitens der Schweiz zuzusichern. Es ist damit zu rechnen, dass der entsprechende Vertrag in den nächsten Wochen vom Schweizer Botschafter in Washington DC unterzeichnet werden wird. Das Open-Sky-Abkommen gewährt der Swissair uneingeschränkten Zugang zum US-Markt, ohne dass für jede neue Destination, die die Swissair in den USA anfliegen will, separaten Abkommen nötig sind. SU

Tourbo-Buchungen für Marti-Car. Seit Ende Mai können die 13 Filialen von Marti Reisen Alicante mit Charterflug und Mietautos sowie Ungarn mit Flug, Carfahrt und Hotelarrangement direkt via Tourbo beim Mutterhaus buchen. Marti ist somit der erste Schweizer Reiseveranstalter, bei dem auch Car-Buchungen auf diese schnelle, elektronische Buchungsart möglich sind. Ab 4. Juli wird das Tourbo-Buchungssystem auch den Marti-Agenten zur Verfügung stehen. Vorgesehen ist, dass ab August bei Marti das komplette Winterangebot 1995/96 via Tourbo gebucht werden kann. T

Deutsche Tourismusindustrie will mit Inseraten. Nicht einmal jede vierte Werbemarkt gibt die deutsche Tourismusindustrie für Reklame in Fernsehen und Radio aus. In die Hörfunkwerbung flossen 1993 lediglich 8 Prozent der rund 809 Millionen DM umfassenden Budgets, auf die Fernsehkanäle – so geht es aus einer jetzt veröffentlichten Analyse des Pariser Marktforschungsunternehmens IP Network Marketing weiter hervor – entfielen 16 Prozent. Dagegen wurden für Anzeigen in Zeitungen und Zeitschriften 76 Prozent der erwähnten Einnahmen investiert. Am meisten geben Reiseveranstalter und Reisebüros aus: Über ein Drittel aller touristischen Werbeinvestitionen stammten aus den Kassen dieser Unternehmen. Auf die Fremdenverkehrsämter entfielen 24,3 Prozent, auf Fluggesellschaften 20,3 Prozent und auf Hotels und Gaststätten 20,3 Prozent. M

Sevillas «Park der Entdeckungen» öffnet erst Mitte 1996 wieder. Der auf dem Gelände der Weltausstellung «Expo 92» in Sevilla eingerichtete «Park der Entdeckungen» bleibt vorerst geschlossen: Mit einem Kostenaufwand von rund 11 Milliarden Pesetas (100 Mio. Fr.) soll auf der «Isla Cartuja» die ganze Anlage derart umgebaut und ergänzt werden, dass sie nachher quasi für jeden Spanier ein Muss darstellt. Man will gemäss den Betreibern «einen der wichtigsten Themenparks der Welt» schaffen. Im Juni 1996 sollen die Ergänzungsarbeiten abgeschlossen werden. SF

## Keiner zu klein, Film- und Fernsehland zu sein

Das norddeutsche Bundesland Schleswig-Holstein legte für die Film- und Fernsehwerkstatt einen umfangreichen deutsch-englischen «Location Guide» vor. Auf über 284 Seiten wird das Land mit seinen Besonderheiten kameragerecht feilgeboten.

Im Kapitel «Historische Szenarien» werden Kirchen und Herrschaftsbauten, Land- und Stadt-Motive sowie Besonderheiten «unterwegs» und «aus dem Arbeitsleben» aufgelistet. Pittoreske Windmühlen und alte Schiffe, Kanäle und Schleusen sind ebenso verzeichnet wie nostalgische Eisenbahnen und Bahnhofsanlagen. Ausser den Angaben, wie die jeweilige «Location» zu erreichen ist, wird im Bedarfsfalle auch vermerkt, welche Ämter für die Erteilung von Dreh-

genehmigungen und die Regelung des Zugangs zuständig sind. Mit dem «Location Guide» will sich «Schleswig-Holstein als Drehort noch stärker profilieren», liess das Ministerium bei der Vorstellung erklären. «Mögliche und interessante Drehorte» seien so präsentiert, «dass Film- und Fernsehproduzenten im In- und Ausland auf Anhebung den Zugang dazu finden». Auch «Dokumentarfilmer und Autoren wissenschaftlicher Filme erhalten mit der Publikation Anregungen». Ein 10-Fragen-Spiel gleicht am Anfang des «Location Guide» weist den Leser darauf hin, wo bereits bisher in Schleswig-Holstein Fernsehserien wie «Der Landarzt» gedreht wurden oder prominente Leinwanddarsteller in Nord- oder Ostsee-Szenen zu sehen waren. Für 10 DM versichert das Kulturministerium in Kiel den «Location Guide» an Interessierte. GU, Frankfurt

## Frankreich bleibt an der Spitze

Frankreich ist nach wie vor das beliebteste Reiseland. Es führt nicht nur die von der World Tourism Organization erstellte Hitliste 1994 der europäischen Ländern an, sondern nimmt auch weltweit gesehen den 1. Platz ein. In Europa steht die Schweiz auf Rang 10, weltweit auf Rang 14.

Laut Angaben der Welttourismus-Organisation (WTO) konnte Frankreich 1994 den Platz 1 der Hitparade der europäischen Reiseländer mit 60 Millionen Ankünften behaupten. Es folgten Spanien mit 43 Millionen und Italien mit 27 Millionen Ankünften. Die Schweiz nimmt mit 12,5 Millionen Ankünften den 10. Platz ein. In Osteuropa konnten vor allem Ungarn,

Polen und die Tschechische Republik ihre Positionen auffallend stark verbessern. So ist Ungarn in zehn Jahren von Platz 8 auf Platz 4 gerückt (21 Mio. Ankünfte), Polen von Platz 22 auf Platz 9 (17 Mio. Ankünfte) und Tschechien avancierte von Platz 12 auf Platz 8 (17 Mio. Ankünfte). Bei den Einnahmen sieht die Lage ähnlich aus. Frankreich liegt vor Italien und Spanien, gefolgt von Grossbritannien und Österreich. Bei den Einnahmen liegt die Schweiz mit Einnahmen von knapp 12,8 Milliarden Franken auf dem 9. Platz. Im Vergleich zu 1985 hat die Schweiz hier einen Rang verloren. Dennoch verliert Europa weiterhin Marktanteile gegenüber seinen asiatischen und lateinamerikanischen Konkurrenten und so entfielen 1994 nur noch 60 Prozent der Ankünfte weltweit auf Europa gegenüber 72,5 Prozent im Jahre 1960. HAS, Paris

Spanische Bahnen neu mit Schweiz Verkaufsbüro. Die Spanischen Staatsbahnen (Renfe) haben in der Schweiz ein Verkaufsbüro eingerichtet, das über die Fahrpläne von Renfe Auskunft gibt und Buchungen für nationale und internationale Intercity-Züge bis zwei Monate im Voraus möglich sind. Zum Beispiel für den Hotelzug «Pablo Casals», der dreimal wöchentlich Zürich, Bern, Fribourg, Lausanne und Genf mit Grossbahn verbindet und ab Juni wieder täglich verkehrt, oder die Autozüge ab Barcelona nach Malaga, Madrid und La Coruna. Auch der spanische Hochgeschwindigkeitszug AVE, der Madrid in nur zwei Stunden und vierzig Minuten mit Sevilla verbindet, kann nun in der Schweiz gebucht werden. Das Verkaufsbüro befindet sich bei Georges Sand, Travel Trade Representations, in Kilchberg bei Zürich, wo schon die spanische Hotelkette der Paradores vertreten wird. SF

## HOT-TELL

16 Davoser Hotels offerieren ihren Gästen als Feriengestchenk eine Ferienreise. Bei einem Mindestaufenthalt von sieben Nächten in der Periode vom 1. Juni bis 10. Juli sowie vom 18. August bis 15. Oktober offerieren sechzehn Davoser Hotelbetriebe ihren Gästen einen Tagesausflug als Feriengestchenk. Das Gestchenk ist ein Tagesausflug mit dem Heildal-Bernina-Express von Davos bis nach Tirano. Auf dieser Fahrt mit der Rhätischen Bahn erschliessen sich dem Reisenden unterschiedliche Kulturen, drei Sprachregionen und eine Fülle von Naturerlebnissen. An dieser Aktion beteiligen sich acht 4-Stern-, sieben 3-Stern- und ein 2-Stern-Hotel. FS

\*

**Ethno-Hotel in Unterwasser/SG.** Das Hotel Sternen in Unterwasser/SG hat neue Besitzer. Eine Aktionärsgruppe erwarb es von der Vorsorge-Einrichtung Fluggersonal (VEF) der Swissair. Das Hotel, welches über 100 Betten verfügt, soll Ende Juni als erstes Ethno-Hotel der Schweiz eröffnet werden. r.

\*

**Gäste als Lehrlinge im Hotel eingesetzt.** Eine ungewöhnliche Art der Gästeanmietung habe sich das «Albergo Losone» bei Ascona ausgedacht, schreibt die «Sonntagszeitung». Jugendliche, die mit ihren Eltern im Hotel Ferien machen, können gleich vor Ort eine Schnupperlehre absolvieren. Sie schlafen im Personalhaus, essen mit den Angestellten und lernen jeden Vormittag einen anderen Hotelbereich kennen. Am Nachmittag mutiert der «Lehrling» zum Gast und bezahlt dafür 38 Franken pro Tag zuzüglich Kost und Logie von 126 Franken pro Woche. Die Woche endet mit einem Diplom. r.

\*

**Hotelprojekt an der Grauholz-Autobahn.** Einem Hotelprojekt bei der Autobahnstätt Grauholz in der Nähe von Bern werden gute Realisierungschancen eingeräumt. Es ist vorgesehen, für rund 6,5 Millionen Franken ein 3-Stern-Hotel mit 65 Zimmern zu bauen. Die Zufahrt zum Hotel wird ausschliesslich von der Autobahn her möglich sein. Das Konzept sieht vor, dass sich die Gäste im bereits bestehenden Autobahnrestaurant verpflegen. Hinter der Trägerschaft dieses Hotelprojektes stehen dieselben Parteien, die bereits die Autobahnstätt Grauholz betreiben: Hans Ruedi und Fritz Haller vom Bahnhofbuffet Bern, Otto Gerber jun. und Otto Gerber sen. vom Landgasthof Schönbühl b. Bern und der Twanner Restaurateur Heinz Hubler. r.

## Hotellimmobilien

## Die Fassaden und die Preise bröckeln

**Vor lauter Hartwährungs-, Umsatz- und Buchungskrise wird in der Schweizer Hotellerie eine weitere Krise, nämlich die Immobilienkrise, gar nicht richtig thematisiert. Die fallenden Häuser- und Bodenpreise haben langfristig grosse Auswirkungen auf die Hotelbranche.**

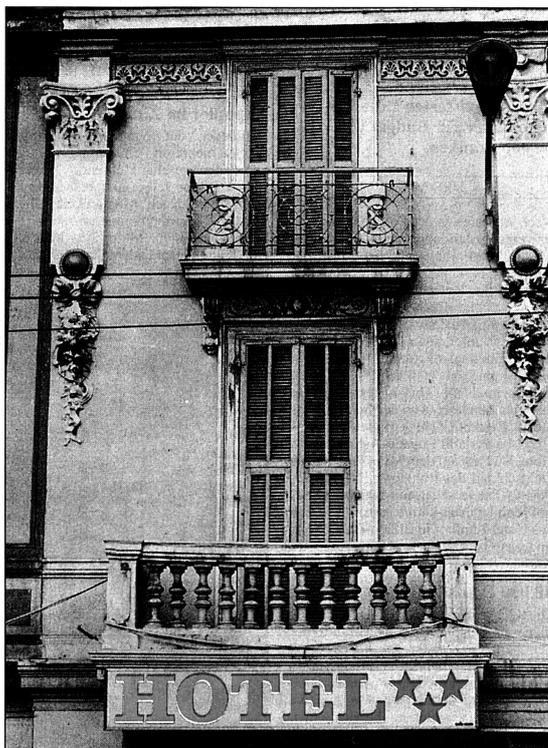
ALEXANDER P. KÜNZLE

Buchhalterisch gesprochen, sind in den vergangenen Monaten vor allem jene Krisen in der Hotellerie thematisiert worden, die die Erfolgsrechnung betreffen: Umsätze respektive Ausfälle, Buchungssituation und damit zusammenhängend der hohe Frankenkurs. Jedoch spielt sich seit einigen Jahren auf der Bilanzseite zahlreicher Hotelbetriebe eine weitere Krise ab: Der Preiszerfall auf den Immobilienmärkten hat das Aktivum «Grundstücke und Gebäude» sowie entsprechend den Passivposten «Eigenkapital» respektive stille Reserven um einiges schrumpfen lassen. Erst durch diesen Preiszerfall ist auch wieder einmal klageworden, dass Hotellerie eigentlich nichts anderes ist als eine von vielen Arten, wie Liegenschaften genutzt werden können. Im allgemeinen Zerfall der helvetischen Mythen, zu der auch die «Einzigartigkeit» der schweizerischen Hotellerie

gehört, ist nun auch die ewige Wahrheit vom steigenden Realwert von Grund und Boden vom Sockel gestürzt. Der Markt hat hier korrigierend eingewirkt: Baulandpreise sanken seit 1991 um rund 30 Prozent. Boden und Liegenschaften haben nicht mehr den (Wiederverkaufs-)Wert, den man in sie teuer hineininvestiert hat, sondern der Preis wird immer mehr durch die Nutzung bestimmt. «Vernünftige Nutzungskonzepte werden damit immer wichtiger», meint dazu Eva Goll, langjährige Partnerin des Schweizer Büros der Hotelberatungskette Horwath, jetzt Schmid + Partner, Baden. Mehr denn je muss ein Hotel heute, bevor es überhaupt gebaut ist, auf der Basis einer Machbarkeits-Studie wirtschaftlich vorkalkuliert werden. Jürg Lamparter, Hotelfinanzierungschef der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG), behauptet, dass heute jede Menge von Hotelbetrieben gekauft werden können, und das zum Ertragswert, was schon lange nicht mehr der Fall war.

## Chance für Neuanfang

Für die Neuentwicklungen in der jetzt fast nur noch im Budget- oder 3-Stern-Bereich operierenden Hotelpläne kommt die Liegenschaftskrise wie gerufen: Standorte, Grundstücke und dergleichen sind viel günstiger als noch vor wenigen Jahren zu haben. Es braucht auch relativ weniger Fremdkapital (anteilmässig) als früher, weil erstens die Gesamtkosten



Vor neueren Blicken, was Kaufs- und Verkaufswerte von Hotels betraf, schützte sich die Branche mit verschlossenen Fensterläden. Heute bröckeln neben den Fassaden gleich auch noch die Preise. Foto: Alexander P. Künzle

## Verkehrs-, Ertrags- und Marktwert

Im magischen Dreieck der Immobilienbranche, das zwischen dem Verkehrs-, Ertrags- und Marktwert oszilliert, haben sich durch die Preiseinbußen gegenüber früher etwas andere Verhältnisse ergeben. Der Ertragswert wird heute von vielen dem Marktwert gleichgesetzt – aber nur, wenn der Besitzer nicht verkaufen muss. Der «andere» Marktwert, der sich bereits schon in Richtung Liquidationswert bewegt, wo Hotels versteigert werden, kann einen Bruchteil des Ertragswerts ausmachen: Alles zwischen Liquidationswert und Ertragswert wird in der Branche als Marktwert gehandelt. Womit auch gesagt ist, wie gross der Spielraum sein kann. Demgegenüber steht der Ver-

kehrswert, der als treuhänderisch festgelegtes Fluidum fast jährlich neu bewertet werden müsste: Theoretisch fällt der Verkehrswert bei gleichbleibendem Umsatz und gleichem Management überhaupt nicht, ganz egal, wie verändert die Preise auf dem Liegenschaftsmarkt ausschlagen. Die Meinungen der Experten sind nun geteilt. Viele halten heute die Verkehrswertschätzungen generell für überhöht und glauben, dass endlich auch Hotels zum Ertragswert ohne Zuschläge erworben werden können, falls der Betrieb nicht gerade mitten in Gstaad liege. «Andere Experten sind überzeugt, dass man ohnehin nicht über dem Ertragswert hätte kaufen sollen. APK

wegen der günstigeren Grundstücken tiefer sind und zweitens ein professionell vorgehende Investoren-Gesellschaft mit einer höheren Eigenkapitalbasis operiert. Auch guten Privathoteliers eröffnet sich jetzt die Chance, existierende Liegenschaften zu erwerben. «Das setzt voraus, dass sie rasch handeln können und überdurchschnittlich gut wirtschaften, und zwar auch im Marketingbereich», meint Lamparter.

Leider hält das die in Sachen Hotelkredit oft leidgeprüften Banken nicht davon ab, heute sehr knausrig zu sein. «Banken haben heute gemäss Nationalbank betriebsfremde Anlagen im Wert von 7,2 Milliarden Franken», rechnet Jürg Zumbach vom Beratungsdienst des Schweizer Hoteliers-Vereins vor. Darunter dürften auch manche Hotelleiche einberechnet sein. Zumkehr glaubt nicht an ein baldiges Ende der Immobilienkrise.

## Riverfront Center in Baden

## Israelis zurückgestuft: Kein Turm zu Baden?

**Kritik vom Stadtrat Badens am Bäderprojekt mit Hotelurm: Die israelische Investmentfirma Control Centers (CCS) muss ihr 150-Millionen-Projekt um 50 Prozent verkleinern und neue Schwerpunkte setzen. Auf beiden Seiten ist man bedacht, dass «Kind nicht mit dem Bad auszuschnitten».**

THOMAS VASZARY

«Wären Sie schon im Frühling 1994 auf den Vorschlag des Stadtrats eingegangen, einen Architektur-Wettbewerb zu lancieren, könnte heute das Siegerprojekt präsentiert werden und in zwei Monaten die Baubewilligung vorliegen», legte Peter Conrad, Ressortchef Hochbau der Stadt Baden, die Spannungen zwischen den beiden Parteien für einen kurzen Moment frei. «Möglich, dass Sie recht haben, aber ich glaube nicht daran», konterte CCS-Präsident Yzhak Jaeger. Vorausgegangen war die offizielle Stellungnahme des Stadtrates Baden Bäderprojekt der Israelis. Der dreiteilige Bäderkomplex an der Limmat sieht einen 60 Meter hohen Hotelurm, ein multipolares Unterhaltungs- und Einkaufszentrum sowie zahlreiche Wohnungen vor.

## Totale Überarbeitung notwendig

Der Stadtrat zerzauste das Projekt hinsichtlich Raumnutzung, Architektur und Städtebau und verlangte eine Reduzierung des Projekts um 50 Prozent

von 37 000 Quadratmeter auf zirka 18 000 sowie eine deutlich stärkere Gewichtung des Bäderebereichs. Reduziert werden müsste der Wohnungsanteil um 75 und der kommerzielle Bereich um 40 Prozent.

Das geplante Aparthotel solle als eigentliches Hotel betrieben werden. Weiter müsse das Center besser durch öffentliche Verkehrsmittel erschlossen werden, damit die geplante Verkehrsberuhigung im Bäderquartier funktionieren. Bei einem Verkehrsaufkommen von gegen 5000 Fahrten pro Durchschnittstag würden mindestens 700 statt der ausgewiesenen 600 Parkplätze

benötigt, kann der Expertise entnommen werden.

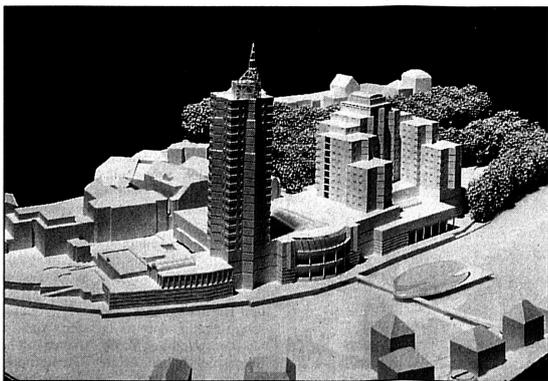
Der Stadtrat betonte aber auch immer wieder den Willen, die israelischen Investoren bei der Revitalisierung des historischen Bädereortes zu unterstützen. Für die Entwicklung des maroden Bädereortes ist das Projekt Riverfront Center von hoher Bedeutung. Die rund 30 Eingaben eines öffentlichen Mitwirkungsverfahrens hatten den Stadtrat allerdings bekräftigt, auf die Überarbeitung eines verkleinerten Projektes zu setzen. Neben den stadträtlichen Kommissionen war auch ein Verkehrsgutachten, eine städtebauliche Situationsanalyse und eine

Wirtschaftlichkeitsanalyse in Auftrag gegeben worden.

## Israelis: «Keine Probleme»

Für die Israelis ist die Projektverkleinerung offenbar kein Problem: CCS-Präsident Yzhak Jaeger bezeichnete die markante Reduzierung der geplanten Wohnungen als «kein Hindernis für die Realisierung des Projekts». Vermutungen, die CCS benötige den Verkauf der Wohnungen zur Finanzierung der Anlagen, räumte Jaeger entschieden aus dem Weg. Und: Den verstärkten Ausbau des Bäderebereichs habe man zwischenzeitlich bereits selber «nachprojektiert». Die eigentliche Wirtschaftlichkeit des Projekts liege in der Vernetzung von Konsummöglichkeiten an einem Ort.

Einzig auf den Vorschlag des Stadtrates, für das «Neuprojekt» einen Wettbewerb auszuschreiben, will die CCS nicht eingehen. Man habe zu Beginn mehrere Büros konsultiert. Es sei bereits viel Zeit und Geld investiert worden, äusserte sich Jaeger kritisch zum weiteren Vorgehen. Ob die Israelis das vom Stadtrat kritisierte Architekturbüro Suter + Suter auch für die Überarbeitung beauftragen, ist offen. Der Betrieb befindet sich seit Wochen in Nachlassstundung und versucht durch den Verkauf seiner angeschlagenen ausländischen Firmen das Schweizer Stammhaus zu stärken. Dass die israelischen Auftraggeber all zu lange zuwarten wollen, ist zu bezweifeln. Keine Zweifel hingegen hegt der Badener Stadtrat an der Integrität der israelischen Investmentfirma. Die in den Medien erhobenen Vorwürfe seien «klar dementiert» worden, erklärte Stadtmann Josef Bürge.



Multipolares Bäderprojekt mit Hotelurm: Der Stadtrat von Baden schlägt eine Reduktion von 50 Prozent vor. Foto: zvg

## HOT-TELL

**Bürgenstock Hotels: Keine Einigung.** Auch der Gang vor den Friedensrichter brachte keine Einigung im Streitfall um den geplante Verkauf der Bürgenstock Hotels, bekräftigte sowohl die Frey Holding AG als auch die israelische Investmentfirma Control Centers (CCS). Die CCS hält am Vorvertrag fest. Die Frey Holding hingegen pocht auf Nichteinhaltung des Vorvertrages, weil die Bewilligung für die Lex Friedrich nicht terminkonform vorgelegt wurde. Damit kommt es zum Prozess. Laut CCS-Verwaltungspräsident Yzhak Jaeger werde die Klage dieser Tage eingereicht: «Wir wollen den Bürgenstock übernehmen und verlangen die Erfüllung des Vorvertrages». Die Frey Holding AG sucht derweil einen neuen Käufer, «wenn möglich eine rein schweizerische Trägerschaft». VJ

## REKLAME

## Die Kellner Selbstbedienung

**HABIMAT**

155 05 30  
Gratis-Anruf

## Motor Bike Hotels

## Töfffahrende Hoteliers gründen Gruppe

Im 4-Stern-Hotel Eigerblick in Grindelwald sind die «Europäischen Motor Bike Hotels» gegründet worden. Die neue Hotelgruppe umfasst vorerst sieben Hotels in vier Ländern. Die motorradbegeisterten Hoteliers verfügen über ein Budget von rund 30 000 Franken.

URS MANZ

Nach Aufrufen in der Presse hatten sich im vergangenen Jahr rund 60 Interessenten für die Mitgliedschaft bei *Ruedi Stahel*, dem Initianten der «Europäischen Motor Bike Hotels» gemeldet. Davon hatte Stahel, Hotelier des Hotel Eigerblick in Grindelwald, 25 Kandidaten persönlich unter die Lupe genommen. Zu den Gründungsmitgliedern der neuen Hotelgruppe gehörten schliesslich noch sieben Hotels im 3- bis 4-Stern-Segment aus vier Ländern: Aus der Schweiz das Hotel Eigerblick in Grindelwald, das Hotel La Perla in Lugano-Agno und das Hotel Du Parc auf dem Mont Pèlerin, aus Deutschland das Romantik Hotel Adler Post in Tittisee-Neustadt und der Landhof Meini in Neu-Ulm/Reutti, aus Italien das Hotel Temlhof in Brixen-Bressanone und aus Österreich das Hotel Auhof in Kappl.

## 30 000 Franken Budget

Die Gründung der Motor Bike Hotels diene als Beispiel, dass man sich in der heutigen Krise erst recht etwas Neues einfallen lassen könne, erklärt Stahel. Mit einem Jahresbudget von rund 30 000 Franken realisierten die Motor Bike Hotels unter anderem bereits einen Prospekt. Auch in einschlägigen Motorrad-Magazinen wirbt die Gruppe gemeinsam um Gäste. Dass zumindest in der Schweiz über 90 Prozent der Tourenmotorradfahrer zusätzlich über ein eigenes Auto verfügen, belege die Kaufkraft dieses wichtigen-Marktsegmentes, das von der Hotellerie bis heute wohl ziemlich unterschätzt worden sei, meinte Stahel. Um vor allem diese Gruppe der

Motorradfahrer anzusprechen, würden die durchschnittlichen Preise für das Angebot an die Motorradfahrer deshalb bewusst relativ hoch gehalten, argumentiert der Vizepräsident der Gruppe, *William L. Maier* vom Hotel La Perla in Lugano-Agno.

## Altpapier im Zimmer

Mitglieder der Motor Bike Hotels müssen mehreren Kriterien genügen. So muss der geschäftsführende Besitzer oder Direktor selber aktiver Motorradfahrer sein. Nach Möglichkeit sollten weitere Kadermitarbeiter ebenfalls den Führerausweis für Motorräder besitzen. Der Gründungspräsident Stahel ist selber

stolzer Besitzer einer Yamaha Royal Venture (1300 cm<sup>3</sup>). Zudem sollte das Hotel über gedeckte, diebstahlsichere Motorrad-Abstellplätze samt fliessendem Wasser und den nötigen Reinigungsutensilien verfügen. Regennässe Kombis sollten in einem Heizraum getrocknet werden können. Man denke nur an die Ankunft eines regennassen Motorradfahrers an der Réception oder beim Betreten des Restaurants. Bei Ankunft der Motorradfahrer muss im Hotelzimmer zudem ein Schuhreinigungsset mit Zeitungspapier griffbereit sein. Auf der Speisekarte der Hotels sollten mindestens vier Gerichte aufgeführt sein, die der Identifikation mit dem

Motorrad dienen, wie zum Beispiel ein Chopper Fondue oder ein Harley Steak. In jedem Motor Bike Hotel werden ausserdem jedem ankommenden Motorradist beim Eintreffen automatisch mindestens sechs Ausfahrtsvorschlüge (samt Kilometerangaben) von einem halben bis zu einem ganzen Tag ausgearbeitet. Vor einer Erweiterung der neu gegründeten Hotelgruppe sollen nun vorerst weitere Erfahrungen gesammelt und der erreichte Stand konsolidiert werden, erklärte Stahel. Bei der Zulassung neuer Mitglieder wird übrigens auch auf eine vernünftige Kilometerdistanz zwischen den beteiligten Häusern geachtet.



Töfffahrende Hoteliers gründeten im Hotel Eigerblick in Grindelwald die Europäischen Motor Bike Hotels: Zu den sieben Mitgliedern gehören auch drei Schweizer Hoteliers: Didier Chappex, Hotel du Parc, Mont Pèlerin (zweiter von links); Ruedi Stahel, Hotel Eigerblick, Grindelwald, (Mitte) und William L. Mayer, Hotel La Perla, Lugano-Agno, (dritter von rechts).

Foto: zvg

## Hotel Delfino, Lugano

## Kleines Hotel im Tessin macht es den Grossen vor

Die Krise im Tessiner Tourismus hält derzeit viele Hoteliers von grösseren finanziellen Wagnissen ab. Aber nicht alle. Vor allem mittlere und kleinere Privathäuser investieren derzeit Millionenbeträge in eine bessere Zukunft. Zum Beispiel der 3-Stern-Familienbetrieb Delfino in Lugano-Paradiso.

FRED LAUENER

1,25 Millionen Franken kostete der Umbau im «Delfino». Das Familienhotel erhielt dafür auf diese Saison einen Wintergarten mit rund vierzig Plätzen. Speisesaal, Bar und Salon wurden komplett renoviert, die Sonnenterrasse präsentiert sich mit einem neuen Belag, Pergola und Schwimmbad. Im Réceptionsbereich entstanden neue Toiletten, und alle renovierten Räumlichkeiten verfügen neuerdings über Air Condition. Delfino-Hotelier *Federico Haas* ist überzeugt, das Geld gut angelegt zu haben: «Wer jetzt in der Krise investiert, schwimmt obenauf, wenn wieder bessere Zeiten kommen». Ähnlich wie Haas denken immer mehr Hoteliers im Tessin. Allerdings sind dies in der Regel die Chefs von Privathäusern. Haas: «Wer investiert, nimmt kurzfristige kleinere Gewinnmargen in Kauf. Die meisten Direktoren der Gruppen- und Kettenhotels sind aber mehr daran interessiert, ihren Headoffice Ende Jahr möglichst positive Abschlüsse präsentieren zu können. Das hemmt die Investitionsfreude.»

## Finanzhilfe durch Kanton

Weg vom krämerischen, kurzfristigen hin zum unternehmerischen, langfristigen Denken: Ausgerechnet die kleinen Hotels im Tessin machen dies den Gros-



Das junge Hotelier Ehepaar Haas in seinem erneuerten Hotel Delfino in Lugano: «Wer jetzt in der Krise investiert, schwimmt obenauf, wenn wieder bessere Zeiten kommen.»

Foto: zvg

des Budgets abzufangen. Und es gibt uns im Falle einer schlechten Saison ein Polster für Zinszahlungen. Im besten Fall wird der Beitrag gleich als ausserordentliche Amortisation an die Bank überwiesen.»

Mit dem Abschluss des millionenschweren Umbaus im 1972 eröffneten 80 Betten-Hotel, sind die Arbeiten im 3-Stern-Hotel Delfino jedoch noch keineswegs abgeschlossen. In sechs Etappen sollen bis ins Jahr 2007 weitere 2,4 Millionen Franken für die Renovierung sämtlicher Stockwerke sowie von Küche und Lingerie aufgewendet werden. *Federico Haas*, der den Familienbetrieb erst kürzlich von seinem Vater übernommen hat, wird gut gerüstet sein, wenn auch für die Hoteliers in der Sonnenstube die Sonne wieder scheint.

## Hotel Diana Luzern

## In letzter Minute kein Verkauf

Verwirrung in Luzern: Der gross angekündigte Verkauf des 3-Stern-Hotels Diana in Luzern an den Luzerner Grosshotelier *Urs Karli* ist in letzter Minute geplatzt. Da verkündete der 59-jährige Präsident der Stadt Luzerner Hoteliers, *Hans K. Müller* noch letzte Woche, dass er seinen Familienbetrieb infolge Nachfolgeprobleme verkaufen wolle. Müller bezeichnete in den Medien *Urs Karli* sogar «als meinen Wunschkäufer, denn ich weiss, dass das Hotel bei ihm in den richtigen Händen ist».

Am 1. Juni hätte unterschrieben werden sollen. Doch noch in der Nacht vom 31. Mai hielt Müller zusammen mit Freunden eine Krisensitzung ab und kippte den Verkaufsscheid. «Aus verschiedenen Beweggründen», die er gegenüber der *hotel + tourismus revue* nicht näher ausführen wollte, «habe ich veranlasst, diesen Schritt nicht zu vollziehen. Das Hotel Diana bleibt weiterhin in meinem Besitz.» Er habe *Urs Karli* am Morgen des 1. Juni darüber unterrichtet. Ein Verkauf in den nächsten zwölf Monaten sei kein Thema mehr. Hatte Müller nach anfänglichem Informationsleck seine Verkaufsabsichten noch breit nach aussen getragen, so fehlte nach dem Rückzugsscheid jegliche Kommunikation. Für *Karli* ist die Kehrtwendung Müllers völlig unverständlich. «Das ist nicht die feine Art eines Geschäftsmanns.» Er komme sich richtiggehend «verarscht» vor, sei doch das Geld für den Kauf bereitgestellt. Sein Angebot sei «fair und mehr als marktgerecht» gewesen.

Frühere Meinungsverschiedenheiten zwischen Müller als damaligem Präsidenten der Klassifikationskommission des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) und *Karli* wegen der Sternen-Zuteilung sowie *Karlis* darauffolgendem Austritt aus dem Hotelier-Verein können nicht mitgespielt haben. Müller betonte noch vor dem 1. Juni: «Dies hat unserer jahrelangen Freundschaft keinen Abbruch getan.»

JJA/YY

## IMPRESSUM

## hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:  
Mombjousstrasse 130, Postfach, 3001 Bern.  
Telefon: 031 / 370 42 22,  
Telefax: 031 / 370 42 24

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

Gesamtleitung / Direction:  
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktor / Rédacteur en chef:  
Andreas Netzle (AN),  
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

Redaktion / Rédaction:  
Tourismus: Stefan Benggli (STR),  
Sam Junker (SJ),  
Susanne Richard (SR),  
Hotellerie: Urs Manz (UM),  
Dr. Alexander P. Künzle (APK),  
Thomas Vaszary (VY),  
F & B / Technik: Stephan Wehrle (SW),  
Karin Kofler (KK),  
Dorothea Richner (DR),  
Partie française: Miroslaw Halaba (MH),  
Jean-Paul Fährndrich (JPF),  
Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:  
Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page:  
Franziska Liechti, Gilbert Perrot,  
Beat Schultheiss.

Korrektor / Correcteur:  
Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:  
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;  
Alexandre Bochatay (AB), Sion;  
Rolf Bühler (RB), Zürich; German  
Escher (GER), Brig; Klaus Höhle (KH),  
Gené; René Jelmi (RJ), Neuchâtel;  
Jean-Charles Kollros (JK), Territet;  
Eliane Meyer (EM), Zürich; Franz Spanny  
(FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich;  
José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique  
Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas  
(PT), Lausanne.  
Ausland / Etranger: Barcelona: Ulrike  
Wiebrecht (UW); Frankfurt: Georg Ubenauf  
(GU); Lissabon: Susanne Rindlisbacher  
(SR); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG);  
München: Maria Pütz-Willems (MAP);  
Paris: Jean-Pierre Grabart (JP);  
Katja Hassenkamp (HAS); Sydney:  
Urs Wälderlin (WUS); Tokyo: Georges  
Baumgartner (GBR); Wien: Dr. Herbert  
Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA:  
Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:  
Peter Schibler.

Marketing:  
Nicole Zelnick.

Abonnemente / Abonnements:  
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:  
Franziska Husy, Dominik Chammarin,  
Pascale Zaugg.

Geschäftsanzeigen / Publicité:  
Agentur Markus Fühmann, 5628 Birri,  
Telefon 057 / 44 40 40,  
Telefax 057 / 44 26 40.

Belichtung / Reproduction:  
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:  
Druckzentrum Bern, Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:  
Einzelnummer Fr. 3.70\*  
Jahresabonnement Fr. 128.-\*  
\* inkl. MwSt

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit Genehmigung der Redaktion erlaubt. Für unverlangt zugesandene Sendungen und Manuskripte lehnen Redaktion und Verlag jede Haftung ab.  
La reproduction d'articles ou d'images, même sous forme partielle, est soumise à l'autorisation de la rédaction. La rédaction et l'éditeur déclinent toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

Preisgestaltung in der Hotellerie

# Zu viele «Rates» im gleichen Segment

**Lokale Raten sprich Preise für nahegelegene Firmen, Netto-, Brutto-Raten für Reservations-systeme, Corporate Rates für Grosskunden: Die Preisvariation in der Hotellerie wird unübersichtlich und unglaubwürdig. Profis wie Peter Kühler und Andreas Harker äussern sich an der Jahresversammlung der Inter-Europe-Hotels Mitte Mai zur Preisgestaltung.**

JÜRGI AREGGER

Vor der heute bekannten Marktsituation gibt schon mancher Hoteliers halbwegs auf: Rückläufiger Markt der Geschäftsreisen, wachsende Konkurrenz, Zimmerüberkapazität in den Städten, genereller Preiszerfall und Preiskampf vor Ort, gleich hohe Anforderungen an Kettenhotels wie an Privathotels, Belegung der Saisonhotels übers ganze Jahr. An der Jahresversammlung der Inter-Europe-Hotels (IEH) in Luzern Mitte Mai gingen zwei Marketingprofis, Peter Kühler, Marke-Team Bern, und Andreas Harker, IEH-Geschäftsführer, auf die Preisgestaltung in der Hotellerie ein.

**Tips für Preispolitik**

In der Preispolitik brauche es besonders viel Fingerspitzengefühl, um zwischen Glaubwürdigkeit und Preisdifferenzierung optimal lavieren zu können. Die Hotelbranche sei preispolitisch etwas in Verruf geraten, so dass die Kunden dem angeschriebenen Preis nicht mehr trauten. Andererseits kennen viele Hoteliers ihre Betriebskosten nicht recht, senkten den Preis und wussten dann nicht, ob ihre Kosten überhaupt noch gedeckt blieben. Gefährlich sei es, mit den Preisen zu lockern zu hantieren. «Wer bei einem Bruttogewinn von 20 Prozent 10 Prozent Rabatt gewährt, nimmt eine Gewinnverminderung von 50 Prozent in Kauf», meint dazu Kühler. Kommissionen und Provisionen müssten von Gegenleistung

gen, Vertriebswegen und Volumen abhängig sein. Unter dem Stichwort «fairer Kaufmann» nannte Kühler: Festlegen von Zimmerkategorien, transparentes Gestalten (welche Gegenleistungen zu welchem Preis), für Endverbraucher überall die gleichen Preise publizieren («sonst zweifelt der Kunde an der Ehrlichkeit»), für Vermittler Provisionen bekanntgeben, Jahreszahl und Gültigkeitsdauer, Airline-Code, welche Kreditkarten (wenn nicht alle), Richtpreise in ausländischer Währung angeben (dadurch wird das Vergleichen einfacher), klar definierte Saisonzeiten, Unterscheidung Weihnacht-/Neujahr (beispielsweise Drei-Tage-Weihnachts-Paket, Sieben-Tage-Neujahrspaket), allgemeine Geschäftsbedingungen (Bestätigungen, Annullationen, usw.). Der Geschäftsreisemarkt habe hohe Anforderungen an Preis und Leistung. Heute werden nach IEH-Geschäftsführer Andreas Harker bei den Inter-Europe-Hotels 23 Prozent der Firmenbuchungen über lokale Firmen realisiert. Die Marktentwicklung im Firmengeschäft gehe aber zu einem zentralisierten Hotellein-kauf auch von lokalen Firmen. Dies führe zu einer starken Vernetzung der Firmen und einer Konzentration der Reisebüros im Geschäftsreisemarkt. Über GDS (Global Distribution System) würden immer mehr Hotelbuchungen getätigt.

**Zentrales Einkaufen**

Laut einer American-Express-Studie in Deutschland werden von Unternehmen 63 Milliarden DM Reisespesen ausgegeben. 24 Prozent aller deutschen Unternehmen operieren über einen Reisemanager, 41 Prozent über ein «festes» Reisebüro, davon arbeiten 13 Prozent mit implantierten oder eigenen Reisebüros. 75 Prozent aller deutschen Firmen haben in den letzten zwei Jahren die Kontrolle der Reisekosten verbessert. Dazu gehörten: Einsatz eines Reisebüros, niedrigere Flugklassen/Hoteltkategorien, verbesserte Kostenkontrolle durch verbesserte Informationsreports, klare Richtlinien, stärkere Durch- und Umsetzung der Vereinbarungen sowie Interesse an sicheren,



Preisliche Transparenz: einst und heute. Statt local, net, corporate oder sonst eine «rate» einfach ein Aushängeschild. Preispolitik ist für die Hotellerie (über)lebenswichtig. Foto: Alexander P. Künzle

preiswerten Buchungswegen. Unter den Problemen und Chancen nannte Harker: Verhandlung nur noch mit grossen Anbietern, Grossfirmen kaufen verstärkt zentral ein, dezentral aber wird angefragt (Preisvergleiche), und in vielen der weltweit tätigen Unternehmen seien ausgerechnet die lokalen Firmenpreise (Raten) der Hotels gelistet. «Da wir nicht immer wissen, wo dies der Fall ist, bieten wir die Corporate Rate an, mit dem Ergebnis, Preissteigerungen zu riskieren», meint Harker. Daraus resultiert laut dem IEH-

Geschäftsführer, dass lokale Firmenverträge und die lokale Firmenraten immer seltener würden. Durch Konzentration des Einkaufs suchen immer mehr Unternehmer einen zentralen Ansprechpartner. Die heutige «Netto-Rate», die direkt vereinbart wurde, könne schon morgen wieder eine Brutto-Rate sein, die über GDS gebucht werde. Das bedeute für den Hotelier: Leichtere Erpressbarkeit durch die Grossindustrie, weniger Profit durch Firmenbuchungen, da mehr Buchungen über Reisebüros und GDS hineinkommen. Die

IEH riskiere, am Markt unglaubwürdig zu wirken, da zu viele verschiedene Preise für das gleiche Segment existierten. Daraus resultiere dann auch ein permanenter Konflikt mit den immer wichtiger werdenden Mittlern. Den IEH-Mitgliedern stellte Harker Fragen wie: «Braucht das ZDF eine bessere Rate als IBM oder umgekehrt? Braucht Sandoz eine bessere Rate als Ciba oder umgekehrt? Kann IEH ein Haus der Gruppe überhaupt noch über Amex, CWL, First verkaufen, wenn man beim Hotel direkt den besseren Preis bekommt? Sind die Hoteliers darauf vorbereitet, dass ihre lokalen Raten morgen über GDS in der ganzen Welt gebucht werden?»

**Forderungen für die Zukunft**

Laut Andreas Harker braucht es für die Zukunft eine klare Preisstrategie, das Angebot von nur einem Preis pro Volumensegment: «Bestehen Sie auf Einhaltung der Verträge! Statt niedrigen Preisen mehr Leistung!» Ausserdem gehe der Trend in Richtung schnellerer Buchbarkeit. Mittler wie die IEH seien Vertriebspartner, nicht nur Bucher: «Wenn ich als Hotel keine Vertriebspartner habe, muss ich meine eigenen Verkaufsfaktoren ausbauen. Wer zahlt das?» Harker ging in seinem Referat vor den IEH-Hoteliers auf die «Reisebüroganten» ein: Konsortien als internationale Kooperationen grosser Reisebüroketten hätten das Ziel, weltweit den Einkauf zu optimieren, dem Kunden eine weltweite Dienstleistung anzubieten und Erfahrungen auszutauschen. In Europa würden künftig nur Hotels in die «Selects» oder «Preferreds»-Programme aufgenommen, die über GDS buchbar seien und die ein Angebot unterbreiten, das besser als die Standard Corporate Rate sei: «Diese Hotels werden in 90 Prozent aller Hotelbuchungen bevorzugt.» Vorteile solcher Verträge mit «Reisebüroganten» seien bessere Präsenz in Reisebüros und vor allem in internationalen Märkten, bessere Verhandlungsposition als Mitglied von IEH und künftig bessere Transparenz (wer bucht wieviel).

FORUM

## «Business-Reengineering»: ein Meilenstein im Hotel



Gérald Nowak, HSMA-Präsident Schweiz, Stv. Verkaufsleiter, Swissôtel Zürich Oerlikon

Vorbei sind die Zeiten, wo schlechte Resultate in der Hotelbranche noch mit der Rezession oder Währungsproblemen «erklärt» werden konnten. Der Tourismus und damit auch die Hotellerie stecken im Strukturwandel. Aktives Verändern steht heute dem Lamentieren entgegen, denn gegenwärtig sind Zukunftsgestalter und nicht Wartungstechniker gefragt. Neben den vielen angebotenen Methoden können sich die Zukunftsgestalter nun auch mit dem Business-Reengineering befassen.

Business-Reengineering ist dabei ebensowenig ein Wundermittel wie viele andere Management- und ähnliche Konzepte. Bei sorgfältiger Betrachtung der gesamten Problematik der Veränderung kann Business-Reengineering durchaus ein Meilenstein in Richtung einer vernetzten, lernenden Teamstruktur sein. Diese wurde bekanntlich in der Vergangenheit ebenso oft gefordert wie verfehlt.

Besteht doch das erklärte Ziel des Business-Reengineerings darin, sämtliche Prozesse im Produktionsprozess eines Unternehmens auf die Kundenzufriedenheit auszurichten, Kosten zu sparen und die sogenannte Total Quality zu erreichen. Das Versprechen von reduzierten Kosten allein kann ja nicht die Motivation für die Mitarbeiter sein, umzu-

denken. Im Mittelpunkt der Motivation muss das Streben nach Wettbewerbsfähigkeit stehen.

Und ohne eine echte «Marketingtradition» fehlt in vielen Unternehmen eben die wichtige «innere Einstellung», diese Wettbewerbsfähigkeit erreichen zu wollen. Nicht umsonst stützt sich die Idee des Marketings darauf, dass alle unternehmerischen Tätigkeiten auf die Befriedigung der Kundenbedürfnisse ausgerichtet sein müssen. Dies müssen dann im Einklang mit dem Erreichen von langfristigen Rentabilitätszielen stehen. Damit steht fest, dass Business-Reengineering unbedingt aus Kundensicht zu betrachten ist. Im Unternehmen vorgefasste Meinungen müssen über Bord geworfen und im Team zündende Ideen gefunden werden. Denn man braucht kein Experte sein, um einen Produktionsprozess neu zu gestalten. Zwar lassen sich «Alte Zöpfe» nur schwer abschneiden. Business-Reengineering hingegen kann durchaus helfen, den raschen Wandel sowohl im Unternehmen als auch in der eigenen Denkweise rascher zu vollziehen.

\*Business Reengineering: Der HSMA wird am 27. Juni seinen Stammband diesem Thema widmen.  
 Gastgeber: Hospitality Sales & Marketing Association Schweiz  
 Villa Yaghoubi  
 Seestrasse 473  
 8038 Zürich  
 Datum: 27. Juni 1995  
 Zeit: 18.30 Uhr  
 Speaker: Manuel Ebner, Boston Consulting Group, Schweiz  
 Agenda: Apéro 18.30 Uhr gefolgt von Vortrag  
 Anmeldung: Teilnehmerzahl ist limitiert  
 Tel 317 3161 oder Fax 311 4381 an Gérald Nowak

Osterreichische Hotellerie

## Plan gegen Währungsfront

Um der Währungspolitik der Regierung entgegenzuwirken, entwickelte die Osterreichische Hotellerie-Vereinigung einen Fünf-Punkte-Plan. Gefordert sind unter anderem neue Finanzierungsmodelle für den Tourismus.

Mit einem Fünf-Punkte-Plan will der Präsident der Osterreichischen Hotellerie-Vereinigung (ÖHV), Helmut Peter, den Tourismus von «den grossen Belastungen befreien» und damit auch der Hartwährungspolitik Osterreichs entgegen-treten. Die fünf Punkte, die Peter laut der ÖGZ-Zeitung am Managerforum in Baden hervorstrich, sind:

1. Erhöhung der Werbebudgets auf allen Ebenen
  2. Neue Finanzierungsmodelle für den Tourismus
  3. Flexibilisierung der Arbeitszeit
  4. Abschaffung der Getränkesteuer
  5. Verzicht auf die Autobahnvignette
- Helmut Peter sprach sich für ein bedürfnisorientiertes Marketing aus, «denn die alten touristischen Rezepte erfüllen nicht mehr ihren Zweck». Der Winter habe seinen Höhepunkt überschritten und der Marketing-schwerpunkt «Sommerfrische» sei schwierig umzusetzen. Er trat zudem ein für eine bessere Nutzung der weltweiten Vertriebsnetze, eine verstärkte Zusammenarbeit mit Reisebüros und Reiseveranstaltern sowie gegen einen Ausbau der Spitzen-hotellerie «mittels staatlicher Subventionen».

Osterreichs Ex-Vizekanzler Hannes Androsch warnte angesichts der rückläufigen Tourismuszahlen vor einem Leistungsbilanzdefizit von 40 Milliarden Schilling (über 3 Mrd. Franken). Eine einheitliche Währung innerhalb der EU sei aus Sicht des Tourismus sicherlich wünschenswert. Die Probleme mit den Währungsparitäten würden dann nämlich wegfallen, so Androsch. VV

REKLAME

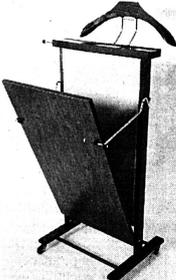
**SWISS EVENT '95**  
 Messe für Tagungen, Kongresse und Seminare  
 Zürich  
 1. + 2. November 1995

Treffen Sie hier unter einem Dach Verkaufsförderer, Marketing- und Verkaufsleiter, Direktionssekretärinnen, Personalchefs, Direktoren, Verbandspräsidenten und Event-Organisatoren aus der ganzen Schweiz.  
 Verlangen Sie jetzt die Ausstellerunterlagen.

**WIGRA EXPO AG**

Seestrasse 27, CH-8942 Oberrieden/Zürich  
 Tel. 01 720 11 25 Fax 01 720 09 09

Firma/Name: \_\_\_\_\_  
 Strasse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
 Zuständig: \_\_\_\_\_  
 Tel.: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_



Marchandise de professionnel pour le particulier  
**Le valet muet électrique Wigi**  
 repasse vos pantalons tout seul, évite le stress du repassage  
**Prix Fr. 280.-** seulement  
 Livraison gratuite à domicile (Le valet Wigi a reçu le prix Gs de l'Institut allemand LGA TUV pour sa qualité et sa sécurité.)  
 Carlo Giardini  
 fournitures hôtelières complètes  
 Tél. 022 782 82 39  
 Fax 022 783 01 50  
 76896/383877



**Alle Kerzen**  
 für Ihr Restaurant / Hotel - passend zu Ihrem Service  
 • über 60 Standardgrößen  
 • 30 Standardfarben (Spezialfarben möglich)  
 • direkt ab Fabrik  
 Verlangen Sie unsere Dokumentation  
 Telefon 055 53 23 81  
 Telefax-Nummer 055 53 88 14  
 GEBR. LIENERT AG, KERZEN- UND WACHSWARENFABRIK, 8840 EINSIEDELN  
**LIENERT KERZEN**



Reinigungsprobleme?  
**SORMA** zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.  
 Verkauf von...  
 Reinigungsautomaten  
 Staub- und Wassersauger  
 Einschleppmaschinen  
 Poliermaschinen  
 Scheinwerfmaschinen  
 Reinigungsgeräte  
 Reinigungsprodukte  
 Spezialmaschinen für ex-Bereich  
 4710 BALSTHAL  
 TEL. 062 71 11 66



**Gerberco AG**  
 Golfplatzausstattungen  
 Hotel-Golfanlagen  
 Ottostrasse 20, 8005 Zürich  
 Telefon 01-273 50 00  
 Fax 01-271 03 79

**AUS-WEITERBILDUNG**

**Der Schweizer Hotelier-Verein und seine Bildungs-Institutionen - die Partner für Ihre berufliche Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe**

<b>Weiterbildung SHV</b> - Bern - Lausanne 031 370 41 11 021 320 03 33	<b>Hotel-Handelsschulen SHV</b> - Bern - Spiez (NOSS) - Zürich (AKAD/Minerva) - Lausanne - Bellinzona 031 370 41 11 033 54 23 51 01 361 17 27 021 323 28 95 092 25 17 92	<b>Schulhotels SHV</b> - Deutsche Schweiz - Suisse Romande - Tessin 031 370 41 11 027 320 03 32 091 826 20 38 <b>Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG</b> - Schulzentrum Weggis 041 93 29 29	<b>Ecole hôtelière SSH de Lausanne</b> 021 785 11 11 <b>Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun</b> 033 21 55 77 <b>SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche</b> 027 41 12 23
--	--	---	--

Weiterbildung SHV  
 Ein Sicherheitsfaktor

**PRO LINGUIS**  
 Sprachschulen, Weltweit!  
 Beratungsstelle für Sprachkurse im Ausland  
 Weltweit günstige Sprachschulen. Bestellen Sie unsere Unterlagen mit den Originalpreisen der Schulen. Unsere Beratung ist kostenlos.  
 Bergstr. 60, 8706 Meilen, Fax 01/923 62 42  
**Tel. 01/923 72 72**

**IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHÂTEL**  
 Study Hotel Management in the universal language English and obtain an internationally recognised University Degree (3-years). Also 1-year and short courses available.  
 Ask Maria Baks for information at: IHTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland, Phone 41-61-312 30 94, Fax 41-61-312 60 35.

**Sprachausbildung**  
 Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse für Anfänger und Fortgeschrittene  
**England • USA • Australien Neuseeland • Frankreich • Italien**  
 • Kostenlose Beratung • Originalpreise • Anmerarie + Roll Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58  
 Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 926 54 45

**Französisch**  
 für das Gast- und Hotelleriegewerbe  
 Branchenorientierte Kurse für Anfänger und Fortgeschrittene in SW-Frankreich.  
 Info: CCIEL - F 79370 Celles s/Belle, Tel. (0033) 49 27 92 75 und 49 29 15 70

**Handels- und Verkehrsschule Bern**  
 Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44  
**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, unverbindliche Beratung.  
 Kursbeginn August / Februar  
 Name: \_\_\_\_\_  
 Adresse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

**Bar-Fachschule Kaltenbach**  
 Inhaberin: Michèle Galmarini  
**International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barschule der Schweiz.**  
 Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.  
 Kostenlose Stelleninformation.  
 Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich  
**Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr)**  
 Name: \_\_\_\_\_  
 Vorname: \_\_\_\_\_  
 Strasse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

**Schweizer Hotelier-Verein**  
 Weiterbildung

**«Vom Bittsteller zum Partner - der richtige Umgang mit Banken»**  
 Datum/ Kursort: 5. Juli 1995, Zürich  
 Kurszeit: 9.00 bis 12.00 Uhr  
 Referent: Thomas Bruppacher, Herisau  
 Teilnehmer: UnternehmerInnen  
 Kursziel: Tips für den erfolgreichen Umgang mit Banken. Raster zur Erstellung eines Kreditgesuches anwenden lernen. Finanzierungsgrundsätze kennenlernen.  
 Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SVV Fr. 110.- (inkl. MwSt)  
 Mitglieder SHV/SVV Fr. 94.- (inkl. MwSt)

**«Die Liquidität - der Atem der Unternehmung»**  
 Datum/ Kursort: 5. Juli 1995, Zürich  
 Kurszeit: 14.00 bis 17.00 Uhr  
 Referent: Thomas Bruppacher, Herisau  
 Teilnehmer: UnternehmerInnen  
 Kursziel: Bedeutung der Liquidität erkennen. Einflussfaktoren definieren, welche die Liquidität beeinflussen. Liquiditätsplan erstellen.  
 Kurspreis: Nichtmitglieder SHV/SVV Fr. 110.- (inkl. MwSt)  
 Mitglieder SHV/SVV Fr. 94.- (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt. Verlangen Sie jetzt unsere Kursbroschüre.  
 Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 01 370 44 44  
 74906/84735

**HOTELA unterstützt Ihre berufliche Ausbildung**  
**HOTELA Ihre ★★★★★ Versicherung**

**HOTELSCHULE LÖTSCHER**  
 Schönbühlring 6, 6005 Luzern  
 Telefon/Fax 041-44 07 09  
 Dieses Jahr führen wir folgende Intensivkurse durch:  
**Réceptionskurs**  
 23. Oktober - 17. November 1995  
**Food and Beverage Kurs**  
 20. November - 8. Dezember 1995  
 Gerne senden wir Ihnen dazu die nähere Unterlagen.

Erfahrung aus mehr als 25 Jahren:  
**Erfolgreich Fremdsprachen im Ausland lernen!**  
 16 Sprachen in 25 Ländern:  
 Intensiv-Training für Erwachsene und Sprachferien für Schüler  
 Gratis-Farb-kataloge  
**Dr. Steinfels Sprachreisen**  
 Dufourstr. 31, Postfach 14  
 8024 Zürich  
 Tel. 01-282 29 44

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

**Vorbereitung auf Wirteprüfung**  
 Ein bewährter Fernkurs. Hier lernt man alles, was man bei der Wirteprüfung wissen und können muss. Informieren Sie sich bitte. Einfach Coupon einsenden.  
**Institut Mössinger AG**  
 Die Fernschule mit Erfahrung  
 Räflestrasse 11, 8045 Zürich, Tel. 01/463 53 91  
 Informieren Sie mich gratis und unverbindlich über den Wirtekurs.  
 8579  
 Name: \_\_\_\_\_  
 Vorname: \_\_\_\_\_ Alter: \_\_\_\_\_  
 Strasse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

**FORMATION**

**DIPLÔME LINGUISTIQUE DE TOURISME, HÔTELLERIE ET AFFAIRES**  
 avec combinaison de 2 langues: français et anglais  
 - 3, 6, 9 mois selon niveau  
 - 20 à 25 heures hebdomadaires  
 - Préparation aux examens officiels de langues  
 - Aide à l'insertion dans la vie professionnelle  
 Début des cours: mi-septembre 1995  
 Renseignements et inscriptions:  
**E.I.L.**  
 ECOLE INTERNATIONALE DE LANGUES  
 Rue du Centre 1, 1820 MONTREUX  
 Tél. et fax (021) 963 39 20

## HOT-TELL

**Hotelgruppe steigt ins Kreuzfahrten-geschäft:** Die karibische Hotelgruppe Sandals Resorts will ins Cruising einsteigen. Bisher betrieb die Gruppe ausschließlich All-Inclusive-Hotelresorts für Paare. Das heisst, dass im Resort die Nebenkosten zum Beispiel für Getränke, Sportgeräte und Trinkgeld bereits im Paket- oder Übernachtungspreis eingeschlossen ist. Das geplante Sandals-Schiff soll nun nach dem gleichen Prinzip betrieben werden, also eine All-Inclusive-Kreuzfahrt bieten. Auch das Paar-Prinzip werde beibehalten: Geplant sind 420 Doppelkabinen. *tdt/APK*

**Hyatt Regency Birmingham und «Cadbury» machen Schoggi-Joint-venture.** England berühmteste Schokoladenfabrik Cadbury und das Hyatt Regency in Birmingham haben sich zusammengeschlossen, um Hotelkunden besser «mit Schokolade versorgen zu können». Das Paket geht weit über das ermöglichte heimliche Schoggi-Essen im Hotelzimmer hinaus. Ausser Schoggi-3-Gang-Menüs und ähnlichem sind Besuche in der Fabrik möglich, wo im Vergnügungspark-Stil ein Rundgang angeboten ist, inklusive Spezialprogramm für Kinder. Sollen Chocoholic-Besucher zu viel Gewicht angesetzt haben, stehen im Hyatt eine ganze Reihe von Fitness-Möglichkeiten zur Verfügung. – Wer weiss, ob nicht das in den kommenden Jahren in Zürich zu eröffnende Hyatt in der City mit den Schweizer Banken eine Art «Gold-o-holic»-Arrangement abschliesst, um Bahnhofstrasse-Gästen in den Tresors der Banken die Schätze vorzuführen... *APK*

**Keine «Bettsteuer» in Australien.** Dem australischen Tourismus soll nun doch nicht eine Art «Bettsteuer» aufgebürdet werden. Ein Untersuchungskomitee hat der Regierung jetzt vorgeschlagen, auf die Taxierung von Übernachtungen zu verzichten. Der Gedanke an eine solche Abgabe war dem Tourismusministerium angesichts des wachsenden Haushaltsdefizits schon vor längerer Zeit gekommen. Vertreter der Industrie hatten massiv gegen die ihrer Ansicht nach zerstörerische Form von staatlicher Einkommensverbesserung protestiert. Das Komitee stellte jetzt fest, dass die noch sehr junge australische Tourismusindustrie «gegenüber etablierten Sektoren benachteiligt» sei. *WUS*

**Potsdamer «Cecilienhof» neu im Prinzessinnen-Design.** Das Hotel Cecilienhof in Potsdam wird umgestaltet und ganz auf die Ehefrau des letzten deutschen Kronprinzen, Cecilie von Mecklenburg, abgestimmt. Das einzige Schloss der Prinzessin erhält Möbel, die einem englischen Landhaus entsprechen und Porzellan, das den kaiserlichen Hintergrund deutlich macht. Auf den Hoteltextilien wird das Porträt der Prinzessin eingewebt. *tdt*

**Erstes 4-Stern-Hotel in Albanien.** Das frühere «Tirana» ist neu als «Tirana International» eröffnet worden und damit das erste 4-Stern-Hotel in Albanien. Betreiber des 314-Betten-Hotels bleibt das staatliche Reiseunternehmen Albtourist, das in dem südosteuropäischen Land 28 Hotels mit insgesamt 3300 Betten führt. *tdt*

**Steigenberger hält 50 Prozent der Intercity Hotels.** Die genauen Beteiligungsverhältnisse bei Intercity Hotels bleiben auch nach der Steigenberger-Bilanzpressekonferenz verschleiert. Steigenberger halten 50 Prozent im Dauerbestand und platzieren 45 Prozent weiter. Klar ist, dass die Deutsche Bahn (DB) ihre über die Tochterfirma Mitropa AG gehaltene Mehrheitsbeteiligung auf 5 Prozent reduziert hat. Der Frankfurter Investor, der an den DB-Anteilen interessiert war, will nun sein Frankfurter Intercity Hotel ums Doppelte vergrössern, aber sich sonst nicht mehr engagieren. Daher wird jetzt ein neuer Investor für den 45 Prozent Anteil gesucht. Steigenberger Hotels, die von Anfang an das bahnhofnahe Intercity-Hotelkonzept unterstützt haben, wollen ab sofort die eigene Marke stärker mit Intercity Hotels verknüpfen. Dieser Marke werde grosse Bedeutung beigemessen. Der Gesellschaft wurden 20 Millionen DM zusätzliches Eigenkapital zugeführt. Gerade erst haben die Intercity Hotels mit zwei neuen Häusern in Hamburg-Altona und Kassel-Wilhelmshöhe die Zahl ihrer Hotels auf 13 erhöht. Die Schweiz bleibt mit einem ersten Projekt in Basel weiter im Visier, rangiert aber bis zur Marktsättigung in den neuen Bundesländern an hinterer Position. *GU*

Steigenberger Hotels AG

## Grösseres Engagement in Ferienhotellerie

**Ein (nicht genannter) Verlust bei der Schweizer Teilgesellschaft in Zürich, eine trotz tieferer Zimmerpreise auf 55,2 Prozent gesunkene Belegungsquote – sonst aber stellte die Steigenberger Hotels AG auf ihrer Bilanzpressekonferenz in Frankfurt ihre Zahlen «mit Vergnügen» vor. Steigenberger plant eine Ferienhotel-Gruppe für «Sonne-Strand»-Destinationen.**

ANDREAS NETZLE

Der «steigende Kundendruck» hat laut des auf vier Personen reduzierten Steigenberger-Vorstandes die Preisgestaltung geprägt. Der Preisverfall lag bei den 5-Stern-Häusern bei 4 DM pro Übernachtung. Umgekehrt schafften die 3-Stern-Marken Maxx und Esprix eine Preisanhebung um 4 DM. Dagegen stiegen die Roomnights um 8,6 Prozent auf 1,71 Millionen, der Hotelumsatz um 6,9 Prozent auf 557 Millionen DM, der Gruppenumsatz sogar auf 725 Millionen DM (ein Plus von 6,4%). Die gesunkene Belegungsquote in den 9254 Zimmern der mittlerweile 56 Hotelbetriebe sei auf die sechs neueröffneten Häuser zurückzuführen. Immerhin hätten 11 Hotels, vornehmlich Stadthotels, ihre Belegungsquote 1994 gesteigert, hiess es in Frankfurt. Im F&B-Bereich – dessen Umsatz den Logis-Bereich übertrifft – wurde eine Ertragsverbesserung von 8 Prozent erzielt. Hier liegt nach Angaben von Vorstand *Kurt Greshake* die Hauptursache für die Verbesserung des operativen Konzern-Ergebnisses.

**Weniger Personal – mehr Qualität**  
Bei den Leistungsverbesserungen wurde die Produktivität pro Mitarbeiter von 118 000 DM auf 129 000 DM gesteigert, während sich die Personalkosten nur um 500 Mark auf 4300 DM pro Mitarbeiter erhöhten. Hier hat sich laut *Greshake* eine «positive Schere» aufgetan. 1994 waren pro Mitarbeiter 1,64 Räume zu versorgen, 1993 waren es erst 1,46 Räume.

## Sorgenkinder in der Schweiz und Suche nach Objekten

«Die Ergebnisse in Gstaad und Davos sind nicht so, wie wir es uns wünschen», bekannte der Steigenberger-Vorstand. Beide Saisonbetriebe schreiben (nicht bezifferte) Verluste. Die Belegung in Davos beträgt 55,6 Prozent, im Avance Saanen-Gstaad 58,8 Prozent. Die Hotelkette sei jedoch nicht so gross, dass sie die Verluste der beiden Betriebe über längere Zeit wegstecken könne, meinte Vorstand *Kurt Greshake* gegenüber der *hotel + tourismus revue*. Die Belegung müsse verbessert werden, trotzdem sollte aber ein Haus mit einer über 50prozentigen Belegung verlustfrei arbeiten können. In Davos sind Renovierungen und eine Ausdehnung der Öffnungszeit geplant. Vorwürfe macht *Greshake* dem Ver-



Sie haben Sorgen mit ihren Betrieben in Saanen-Gstaad und Davos. Die Vorstandsmitglieder der Steigenberger Hotels AG (v.l.n.r.): Karl A. Schattmaier, Kurt Greshake, Anne-Marie Steigenberger und Reinhard Przybiski. *Foto: zvg*

Auch die Anstrengungen im Bereich der Qualität wurden intensiviert. Neu eingeführt wurde ein Katalog von 500 Dienstleistungsstandards. Steigenberger überlegt sich momentan auch die Einführung der ISO-Norm 9000. Hier gibt es allerdings Widerstände. So meinte Vorstand *Reinhard Przybiski* in aller Offenheit: «Wenn das Publikum besser über das Wesen der ISO-Normen informiert ist, sinkt möglicherweise der Wert dieser Zertifizierung.» Steigenberger will die Qualitätssteigerung trotz Personalabbaus ohne Einbusen im Dienstleistungsbereich erreichen. Möglich mache dies ein konsequentes Outsourcing von Arbeitsbereichen. Hou-

se-keeping, Haustechnik, Adressverwaltung und die Rechtsabteilung seien an externe Firmen vergeben worden. So könne der unterschiedliche Arbeitsanfall flexibler und zu niedrigeren Kosten bewältigt werden, ein 5-Stern-Zimmer könne schon für 8.50 DM gereinigt werden.

## Projekt Ferienhotel-Kette

Ein Expansionspotential sieht Steigenberger in der Ferienhotellerie. Heute ist das Steigenberger La Canaria mit 73 Prozent Belegung das erfolgreichste Ferienhotel der Gruppe. Man wolle sich deshalb verstärkt in der «Sonne-Strand»-Hotellerie engagieren. Geplant ist eine kleine 5-Stern-Ferienhotel-Kette mit Pacht- oder Franchise-Projekten am Mittelmeer, auf den Kanaren und in der Karibik. Laut dem neuen Vorstand *Karl A. Schattmaier* sei es unsinnig, zufriedene Steigenberger-Gäste in den Ferien zur Konkurrenz zu schicken. Steigenberger müsse seinen Gästen in allen Kategorien und sowohl für Geschäftsreisen wie auch für Kururlaub und Badeferien etwas bieten. *Schattmaier* kündigte an, mit sogenannten «Kundenberatern» auch das Produkt Ferien und Kurhotels auf dem Festland «kritisch zu überprüfen». Insbesondere sei das Segment (kaufkräftige) Familien und Senioren stärker zu beachten. Ganz sicher wird aber künftig der Name Steigenberger im Sinne einer Dachmarkenstrategie auch bei den Untermarken wieder stärker in den Vordergrund gerückt. Bereits hat man begonnen, die Logos von «Maxx» und «Esprix» zu überarbeiten und «Steigenberger» optisch zu vergrössern. *Mitarbeit: Georg Ubenauf*

## Trend zu automatischer Reservation und Reisebüros

Für den nationalen und internationalen Geschäftsreiserverkehr in Grossstädten steigt laut *Reinhard Przybiski* die Bedeutung der Automated Reservations über Global Distribution Systems (GDS) der Fluggesellschaften und touristischen Konsortien. Heute kämen aus den USA bereits 76 und aus Europa 47 Prozent des Steigenberger Reservations Service (SRS) über GDS, also ohne direkte Beteiligung von Reservierungsmitarbeitern. Der Endverbraucher benutze weiterhin die gängigen Buchungswege per Telefon und Fax, es sei aber schon möglich über Telekom-Online/DateX am Bildschirm zu Hause das ganze Steigenberger-Programm zu buchen. In Arbeit ist ein Pilotprojekt BTX-Start Telematik. Für die Zukunft erwartet Steigenberger vor allem für die Ferienhotellerie wachsende Nachfragepotentiale via Datenleitung. Dabei werde vor allem für internationale Gäste die jetzt durch die deutsche Telekom angebotene Vernetzung mit Internet interessant.

Einen weiteren Trend sieht *Karl Schattmaier* bei der Buchung von Hotelzimmern bei Reisebüros und Veranstalter. Es seien vermehrt Allianzen mit grossen Veranstaltern einzugehen. Vor allem in Amerika sei es wieder wichtig, bei den Travel Agents präsent zu sein. Dort könne nur verkauft werden, was am Bildschirm sichtbar sei. *AN*

Marriott

## Amerikaner wollen international stärker werden

**Eindrückliche Zahlen verkündete die in den USA beheimatete Hotelgruppe Marriott anlässlich der Vorlage von Plänen für einen 234-Zimmer-Neubau in Leipzig. Sie weisen für das erste Quartal 1995 einen Bilanzgewinn von 52 Millionen US-Dollar (+21%) aus. Die insgesamt 950 Marriott-Hotels haben eine durchschnittliche Belegungsrate von 75 Prozent.**

GEORG UBENAU

Mit dem Hotel in Leipzig wird das seit 24 Jahren vom Sohn des Gründers *Marriott* geführte Hotelunternehmen die Zahl seiner Hotels in Deutschland auf fünf er-

höhen. International hat die Gruppe mit den Hotelmarken Marriott, Courtyard, Fairfield Inn und Residence Inn im ersten Quartal 1995 einen Bilanzgewinn von 52 Millionen US-Dollar erzielt und lag damit um 21 Prozent über dem Vorjahresergebnis. Die Belegungsrate wurde mit rund 75 Prozent (+1%) angegeben. In Deutschland habe man die Zimmerpreise um rund 20 Prozent erhöhen können und erziele derzeit durchschnittlich 180 DM pro Zimmer, ohne Frühstück und Steuern. Die deutsche Belegungsrate habe trotz der Preisanhebung innerhalb eines Jahres um 5 auf 73 Prozent gesteigert werden können.

## Die Hirten Marriott und Ritz

Stolz wurde vom Vizepräsidenten *Karl Kilburg* auf die Akquisition der Luxus-hotels von Ritz-Carlton verwiesen. «Während der Gründer der Gruppe Mar-

riott in den USA Schafe hütete, hütete der Gründer der Ritz-Hotels in der Schweiz Kühe. Wir sind vom gleichen Holz», meinte er. Zu den jetzt erworbenen 49 Prozent an der Gruppe Ritz-Carlton habe Marriott für die nächsten drei Jahre auch die Option auf die restlichen Anteile. Marriott hat aber nicht die Hotelgebäude, sondern nur die Management-Verträge und die Markennamen übernommen. Ritz-Carlton werde auch unter Marriott weiterhin selbständig aus Atlanta geführt. Die Zahl von 31 Ritz-Carlton-Hotels solle in den nächsten fünf Jahren verdoppelt werden.

Von den 950 Hotels der Marriott-Gruppe, stehen 890 in den USA. Der Ausbau des internationalen Anteils soll nun zügig vorangehen. Nach neuen Häusern in Singapur und Mexiko, stehen 1995 Hawaii, Libanon, Ägypten und Aruba auf dem Programm. Neben dem Ausbau

der Hotelmarken steht auch die Verstärkung des Time-share-Geschäfts über die Tochterfirma Marriott Ownership Resorts an.

## Interesse an der Schweiz

Immerhin macht das Aufkommen von Schweizer Gästen bei den Gruppenbuchungen 21,79 Prozent des Gesamt-Gästekommens aus Deutschland, Österreich und der Schweiz aus. Bei den Direktbuchungen über die Nummer 155 01 22 machen die Schweizer 10,32 Prozent des Aufkommens D-A-CH aus. Gemessen an der Belegung aller Nationalitäten machten die Gäste aus der Schweiz zwischen 0,5 und 1,17 Prozent aus. In der Schweiz würde Marriott gern aktiv werden, aber Vizepräsident *Kilburg* liess durchblicken, dass die Investitionsbedingungen nicht so seien, wie Marriott es gerne hätte.

# Zum halben Preis

der billigste Cappuccino in der Schweiz!

100'000 Packungen

## Astoria Cappuccino

ein absoluter Genuss für verwöhnte  
Kaffee-Geniesser

125 g

10 Portionenbeutel

Neu und  
exklusiv bei  
**DENNER!**



Probierpreis!

**2.10**  
statt 4.20

### PREISVERGLEICH

Stichtag 1.6.1995 in Zürich

DENNER Astoria Cappuccino

125 g 4.20

NESCAFÉ Cappuccino

125 g 5.10

MIGROS Cappuccino Classico

125 g 4.70

COOP NESCAFÉ Cappuccino

125 g 5.70

Bis 5 Packungen pro Kunde

# Dauertiefpreise!

## NESCAFÉ Cappuccino

125 g

10 Portionenbeutel

Dauernde  
**5.10**  
Tiefpreise

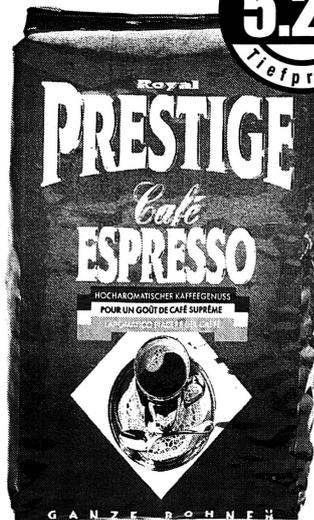


## Royal Prestige Espresso

Bohnen oder gemahlen, VAC

500 g

Dauernde  
**5.20**  
Tiefpreise



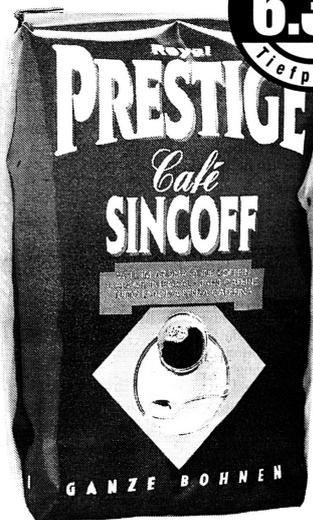
## Royal Prestige Sincoff

Bohnen oder gemahlen, VAC

koffeinfrei

500 g

Dauernde  
**6.30**  
Tiefpreise



Die Artikel sind auch bei den meisten selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Gültig ab: Fr-24/16.6.1995

**Wir sind immer billig!**

**DENNER**  
SUPERDISCOUNT

## 1. Schweizer Gastrosymposium der Markengastronomie

### Der Pfefferstreuer rief, die Branche kam

Der Schreck über den gar nicht so «glatten» Kulturspass vom vergangenen Jahr sass Daniel Eggli noch in den Knochen, schien es. Dem Organisator des 1. Gastrosymposiums der Schweizer Markengastronomie stand die Anspannung ob diesem Stelldichlein der erfolgreichen Gastro-Unternehmer jedenfalls ins Gesicht geschrieben. Kurt Walker, Back & Brau-Gründer, wusste gar zu berichten, dass Eggli ihn ermahnt habe, um Himmels Willen ein gutes Referat zu halten – trotz der höllisch schwierigen Frage, die es zu beantworten gab: «Warum zum Teufel laufen manche Beizen und andere laufen nie?» Um sich vom Erwartungsdruck zu befreien, betonten die meisten der Referenten und Referentinnen – von Ex-Mövenpick-Mann Leo Egloff über Andrea Gander (Gastrag Geschäftsleitung) bis zu Helmut J. Koch (Direktor Spaghetti Factory) – gleich eingangs ihrer Rede, dass sie keine Patentrezepte für den programmierten Erfolg hätten. Und wenn dem so wäre, würden sie sie den ratlosen Wirten wirklich verraten? «Neid und Missgunst stehen wie eine Käse-glocke über der Branche», kritisierte Leo Egloff, der Mövenpick übrigens mit keiner Silbe erwähnte, wengleich ihm das Redner-Pult den Möven-Stempel unmissverständlich aufdrückte. Dem charismatischen Gastro-Experten mangelt es offenbar auch nach seinem Abgang in Adliswil nicht an Arbeit: Er ward nicht mehr gesehen nach der ersten Kaffee-Pause. Nachhaltigen Eindruck hatten seine Worte bei den rund 300 Teilnehmern und Teilnehmerinnen nicht hin-



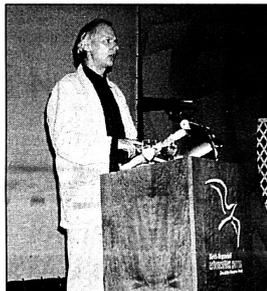
Gastronomen auf Tuchfühlung: Eine wohlverdiente Rückenmassage lockert nach der Informationsflut.

terlassen; der Rummel um seine Person hatte die höchsten Erwartungen wohl auf ihn fokussiert. Zu unrecht – denn Referenten wie Helmut J. Koch oder auch Andrea Gander standen ihm in nichts nach. Das Publikum schien dankbar nicht für neue Erkenntnisse, aber für Anregungen. Und – genauso wichtig – für das «Get together» mit den Berufskollegen. Wie immer war es schliesslich Eggli, der die grosse Frage simpel beantwortete: «Wenn wir Wohlbefinden verkaufen, dann läuft die Beiz». Und Wohlbefinden kann nur mit einer klaren Identität von

Beiz und Beizer erreicht werden. Statt Disneyland-Welten und Scheinfassaden sucht der Gast immer mehr Ehrtheit, die ihm Sicherheit verleiht, um seine ohnehin bereits im Schwinden begriffenen Wurzeln nicht gänzlich zu verlieren. Authentizität war denn auch ein zentrales Stichwort des Trendforschers Matthias Horx aus Hamburg. Sei es in der Textil-Branche, in der Verpackungs-industrie oder in der Gastronomie: Die Idee der persönlichen Note, der echten, persönlichen Bindung gewinnt an Terrain. Der Trend als unbewusste Sprache vieler Individuen macht nach Horx somit



Keine neuen Konzepte ...



... aber Entwicklungen ...



... und Denkanstösse aufzeigen. (v.l.n.r. L. Egloff, M. Horx, D. Eggli)

## MEINE MEINUNG

### Kalkül oder Kinderei?



«Daniel Eggli mit 2500 Franken gebüsst – René Frech verstand keinen Spass mehr», schrieb der «Tages Anzeiger» am Samstag. Erstmals kam eine der zahlreichen Gifteleien unter Gastrojournalisten vor den Richter. Ob das aber bis anhin alles nur Spass war? Es ist eine Besonderheit der Gastro-pressen, dass sich die Köpfe der verschiedenen Hefte untereinander bekämpfen und verletzen. Dabei geht es selten um konkrete Ansichten oder Artikel, sondern um das Heft oder dessen Konzept an sich. Wo sich sonst die besseren Argumente oder Produkte durchsetzen, versuchen es die Gastrojournalisten mit der verbalen Herabsetzung der Konkurrenz. Und das ist doch eher etwas kindisch. Als besonders origineller und sprachgewaltiger Verleumder praktiziert aller Titel in der Gastgewerbe-Branche hat sich Daniel Eggli einen Namen gemacht. Er gibt freimütig zu, dass es ihm um die Dezimierung der momentan über 20 Hotel- und Gastro-Publikationen in der Schweiz geht. Sicher hat er recht, wenn er sagt, die aktuelle Pres-selandschaft in unserer Branche sei ungesund, verdorben und verhin-dere echten Journalismus. Nur sollte sich auch Eggli nicht zu weit aus dem Fenster lehnen. Er selbst fährt auf der PR-Schiene tüchtig mit. Dass auch in seinem Verlag redaktionelle Texte zu kaufen sind, kann er nicht abstreiten. Warum also hält er dies seinen Kollegen der Gastro-Hefen vor? Befremdend war auch für mich persönlich vor drei Jahren der gehässige,

ja feindselige «Empfang» in der Branche durch «Gourmet»-Verleger René Frech – und sein wiederholtes Nachdoppeln. Selbst wenn man den wahren, sehr persönlichen Hintergrund dieser Attacken Frechs kennt, ist dies nicht zu entschuldigen. Aber auch Daniel Eggli fühlt sich von Zeit zu Zeit bemüssigt, Redaktoren der «hotel + tourismus revue» anzugreifen – meist aus Stilgründen. Dies alles ist um so absurder, als sich die Herren ja eigentlich freuen müssten, wenn die Konkurrenz angeblich so völlig daneben liegt und alles falsch macht. Dass diese Art der persönlichen Auseinandersetzungen unter Branchenblättern einzigartig ist, hängt damit zusammen, dass hier Verleger und Herausgeber selber schreiben – also keine reinen Journalisten mehr sind. Eggli wie Frech geht es um handfeste wirtschaftliche Interessen. Je weniger Konkurrenten, desto grösser wird das eigene Stück des beachtlichen Inseratekuchens, glauben sie. Nur sind persönliche und meist unsachliche Angriffe wohl nicht das Mittel, um dies zu erreichen. Wärf man in der Branche kämpfen müsste, ist hingegen die Rückkehr zum unabhängigen, objektiven Journalismus. Zu Publikationen, die, wie die «hotel + tourismus revue» es versucht, Informationen nach ihrem Nutzen für den Leser auswählen und aufbereiten. Zu Publikationen, die im Interesse des Lesers den allzu unverschämten Druckversuchen von Inserenten oder ihrer Agenturen widerstehen und auf Inserate-Text-Deals bewusst verzichten. Der Kampf sollte also nicht zwischen Redaktoren, sondern zwischen Lesern geführt werden: mit ihrer bewussten Entscheidung für dieses oder jenes Produkt. **Andreas Netze**

deutlich, dass die Suche nach Wohlbefinden ein zentrales Thema der Industrie-staaten ist und somit auch für die Gastronomie ein Potential aufweist. Einen bitteren Nachgeschmack hinterliess die als «Strytgespräch» angekündigte Schlussrunde. Das Streitgespräch war zwischen Rodolphe Romano, Vize-präsident des Schweizer Wirtverbandes und Salz & Pfeffer-Verleger Daniel Eggli geplant, definitionsgemäss ein Gespräch mit gewissen Rahmenbe-

dingungen. Doch der insbesondere verbal Schwächeren gegenüber gekonnte und witzige Rhetoriker Eggli manövrierte dank seinem Talent, sämtliche rhetorische Regeln zu brechen, das Gespräch als bald in eine Sackgasse. Wie soll die Gastronomie «Wohlbefinden verkaufen», wenn sich nicht einmal ihre Erneuerer an die simpelsten Grundsätze menschlicher Kommunikation halten? **Text und Fotos: Karin Kofler und Dorothea Richner**

## Cafetier-Verband

# «Keine Einverleibung in Gastrosuisse»

Der Schweizer Cafetier-Verband will analog dem Schweizerischen Wirtverband einen reduzierten Mehrwertsteuer-Sondersatz für alle Dienstleistungen des Gastgewerbes. Eine Einverleibung in den Grossverband Gastrosuisse steht für die Cafetiers jedoch nicht zur Diskussion, wie die neue Geschäftsführerin Johanna Bartholdi bestätigt.

STEPHAN WEHRLE

Nach dem Eklat beim Schweizer Cafetier-Verband, der zur Entlassung von Geschäftsführer Christoph Burki führte, will dessen Nachfolgerin Johanna Bartholdi im kleinsten Branchenverband neue Akzente setzen. Als eine der Hauptaufgaben betrachtet die ausgebildete Hoteliere denn auch die Verstärkung der Zusammenarbeit sowohl mit dem Grossverband Gastrosuisse als auch mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV). Eine Fusion mit dem unter neuem Namen laufenden Wirtverband kommt für die neugewählte Geschäftsführerin der Cafetiers jedoch nicht in Frage.

### MwSt: Cafetier für Sondersatz

Obwohl der Cafetier-Verband an den öffentlichen Diskussionen im Vorfeld der Entscheidung zu Gastrosuisse eine aktive Rolle gespielt hat, seien die Interessen des heterogenen Verbandes teilweise nicht identisch mit denjenigen der Wirte, betonte Johanna Bartholdi gegenüber der «hotel + tourismus revue». In Sachen Mehrwertsteuer geht die

Mehrheit der Cafetiers jedoch mit den Berufskollegen aus den Restaurants einig: Ein reduzierter Sondersatz für alle

Dienstleistungen der Branche sei notwendig, um der drohenden Strukturereinigung im Gastgewerbe entgegenwir-

ken zu können. Immerhin seien die Tea Rooms und Cafés nicht weniger von der Rezession im Gastgewerbe betroffen als die Hoteliers und Restaurateure, wie dies irrtümlich angenommen werde. 1995 werde für die Verbandsmitglieder ein schwieriges Jahr, befürchtet die Geschäftsführerin. Als Hauptproblem bezeichnet sie die hohen Mietwerte, die weit vom Ertragswert entfernt seien. An der bevorstehenden Delegiertenversammlung will sich der Cafetier-Verband, der rund 560 Betriebe umfasst, der Forderung von Gastrosuisse für einen reduzierten Sondersatz anschliessen.

### Bedürfnisklausel kein Problem

Keine Gefahr bedeutet für Bartholdi der laufende Prozess um die Liberalisierung des Gastgewerbegesetzes, der in einigen Kantonen bereits zur Abschaffung der Bedürfnisklausel und des Alkoholpatentes geführt hat. So sei der Verband mitnichten ein anti-alkoholischer Verein, aus welchem ein Betrieb mit Alkoholausschank austreten müsse. Vielmehr will die designierte Geschäftsführerin den Tea Rooms, welche neu auch alkoholische Getränke verkaufen, mit umfassenden Informationen praxisbezogene Entscheidungshilfen für die neue Situation vermitteln. Gerade in der Berater-tätigkeit sieht die diplomierte Hoteliere (VDH) ein grosses Potential für ihre zukünftige Verbandsarbeit. Insbesondere in Sachen Kostenmanagement und Energiesparen sei noch einiges zu tun betont die neue Cafetier-Managerin. Nicht zuletzt aus Kostengründen will sich der Verband im Aus- und Weiterbildungsbereich künftig vermehrt am Angebot von Gastrosuisse und SHV orientieren.

Für die Zukunft des Verbandes und der Branche sieht Bartholdi zwar nicht rosig, aber immerhin glaubt sie einen Silberstreifen am Horizont ausmachen zu können. Trotz oder gerade wegen den zahlreichen Erlebnisgastronomiebetrieben habe ein Kaffeehaus mit einem guten Angebot und einer einwandfreien Dienstleistung in der Schweiz gute Überlebenschancen. Zudem könne die Kaffeekultur in unserem Land noch um einiges verbessert werden, ist Johanna Bartholdi überzeugt. Die Voraussetzungen sind nicht schlecht: Mit einem Pro Kopf-Konsum von 6 Kilogramm pro Jahr rangiert die Schweiz europaweit an der Spitze, noch vor der Kaffeenaation Italien mit 4,3 Kilogramm pro Person. Innerhalb der Schweizer Gastro-Landschaft können sich die Cafetiers dank einer gezielten Nischenpolitik zweifellos profilieren.

### Gnädigers Probleme mit Burki

Rund drei Wochen nach dem sofortigen Abgang von Christoph Burki, dem Vorgänger von Johanna Bartholdi, stehen immer noch einige Fragen offen. So ist nach wie vor unklar, weshalb der initiativ Burki, der offenbar neue Akzente gesetzt hat, zum Austritt gezwungen wurde. Ein offenes Geheimnis dürfte jedoch sein, dass der 36-jährige dem Cafetier-Präsidenten Georg Gnädiger nicht genehm war und dieser offenbar schon bei früheren Gelegenheiten Burki die Kündigung nahegelegt hat. **SW**



Will neue Akzente setzen: Cafetier-Verband-Geschäftsführerin Johanna Bartholdi. Foto: zvg

Palace-Bar Luzern

# Schwelle zum Rendez-vous – auch für Einheimische

Die Bar im Palace Hotel Luzern – den offiziellen Namen **Rendez-vous-Bar** kennt kaum jemand! – sieht genauso aus, wie man es von einem «Leading Hotel of the World» erwartet. Die einen erfüllt dies mit Wohlbehagen, anderen wiederum flösst es Respekt ein.

UELI STAUB

Trotz eifriger Suche war nichts über die Geburtsstunde der Bar herauszufinden. Gewichtigster Zeitzuge ist **Marcel Theler**, der seit 41 Jahren zum Palace-Team gehört, die längste Zeit davon als erster Concierge. Er erinnert sich an eine kleine Bar aus Metall in der Halle,

ist dies die glücklichste Lösung schlechthin. Über diesen Hort der Kontaktfreude richtig nachgedacht hat man indes erst in der Saison 1976/77, als zum Ganzjahresbetrieb übergegangen wurde; seit dieser Zeit präsentiert sich die **Rendez-vous Bar** als gediegenes Schmuckstück im englischen Stil. Nur das Cheminée fehlt, dafür aber gilt ein 16 m<sup>2</sup> grosser Gobelin als eigentliches Schmuckstück. Einen Flügel gibt es auch, und an diesem sitzt seit bald zwanzig Jahren der Hauspianist **Hans-Ruedi Waldis**. Unvergesslich die Szenen, als anlässlich der Internationalen Musikfestwochen – deren berühmteste Künstler pflegen im Palace abzusteigen – **Leontyne Price**, begleitet von Waldis, spät abends **Negro Spirituals** zum besten gab oder **Arthur Rubinstein** versonnen in die Tasten griff.

### Einheimische erwünscht

Das Problem ist nicht neu: je mehr Sterne glänzen, desto weniger traut sich der Einheimische über jene Schwelle, die ihm oft Angst bereitet. Das Verhältnis Hotelgast/Passant gilt es auch im Palace zu überdenken. So hat in einer internen schriftlichen Umfrage über erste Berufserfahrungen ein Palace-Kochlehrling allen Ernstes notiert: «Wie schade, dass diese schöne Bar nicht öffentlich ist!» Als nicht zu unterschätzen- des Problem nennt Reinhagen die Parkplatzmisere, ist doch das Palace im kleinen Luzern bereits ausserhalb der «walking distance». Dies beeinflusst wohl auch das von Neugier geprägte Gebaren der Bar-Habités, die «das Noch-schnell-auf-ein-Gläschen-gehen» der Labung nach einer langen Fusswanderung vorziehen. Projektiert ist ein Parkhaus zwischen Palace und Casino, das dieses Problem lösen könnte. Seit 1993 wird zudem mit «Jazz im Palace» an ausgewählten Wochentagen erfolgreich eine neue Kundschaft angesprochen. Reins-



«Monsieur Benoît»: Meister in Sachen Drink-Mixen, Fingerspitzengefühl und Namensgedächtnis.

Foto: zvg

## BAR-KONZEPTE

die bei Nichtgebrauch weggerollt werden konnte. Wäre er noch früher hier gewesen, hätte er miterleben müssen, wie am 5. September 1939 der heutige Hallenbereich aus Kriegsgründen in eine Militär-Sanitäts-Anstalt (MSA) mit Pflegern, Krankenschwestern und Tragbahnen verwandelt wurde! 1971 nahmen **Barbara** und **Jürg R. Reinshagen**, vom **Suvretta House St. Moritz** her kommend, als Direktionshepaaar das Steuer des Palace in ihre Hände. Schon damals, entsinnt sich Reinshagen, war die Bar, wenn auch mit kleinerem Korpus, dort, wo sie sich noch heute befindet, und zwar als Teil der Halle; nach seinem Dafürhalten

hagen ist ein Fall aus der Luxushotelserie bekannt, bei dem für die neue Bar Anmiedernden angeheuert und Männerclans daraufhin angeschrieben wurden. Der Erfolg war unbestritten, doch dieses Prozedere kommt für ihn niemals in Frage. «Aus Animationsgründen wäre eine Bardame, die von mir aus ruhig das Gegenteil einer zugeknöpften Arbeitsbiene sein dürfte, nicht undenkbar. Ein Fabelwesen nach meinen Vorstellungen aber gibt es nicht. Und würde es existieren,

könnte man es ja doch nicht abwerben, ausser man klaute es!»

### Glücksfall Monsieur Benoît

Geklaut wird nicht, und so freut man sich aufrichtig über **Benoît Mény**, den bereits alle Welt **Monsieur Benoît** nennt und der sich als wahrer Glücksfall erweist. Am 1. Juni 1993 kam der gebürtige Elsässer nach Berufserfahrungen im **Mont Cervin Zermatt**, im **Suvretta House St. Moritz** und im **Hôtel du Rhône** in Genf als Chef

de bar ins Palace. Er und sein Team verstehen sich bestens auf jene Kunst, die weit über die Fertigkeit im Drink-Mixen hinausgeht: Fingerspitzengefühl, Namensgedächtnis, Takt, gediegene Zurückhaltung und Aufmerksamkeit an einem Ort, der im Hotel wie kein anderer zur Geselligkeit anregt. Berühmte Cognacs und Whiskys gehören zu den Spezialitäten der **Palace-Bar**, deren Position an schönen Sommertagen von der **Gartenbar** im «**Le Jardin**» übernommen wird.

Erster Schweizer Biergarten

## Münchener Prototyp zieht nach Graubünden

Im Schloss Haldenstein fliesst das Bier nach bayerischer Art. Der Besitzer hat kürzlich den ersten Biergarten der Schweiz eröffnet.

Seit dem 15. Jahrhundert gibt es Nahe bei Chur das Schloss Haldenstein. Es wurde im Laufe der Jahrhunderte stetig erweitert und ausgebaut, 1966 durch eine Stiftung zu neuem Leben erweckt, restauriert und wird seither als Museum und Kulturzentrum genutzt. Es beherbergt auch ein Schloss-Café, das vom Gartenhotel **Sternen** in **Domat/Emis** betrieben wird. Dessen Besitzer, der in **Starnberg** (Bayern) lebende **Otto Preser-Velder**, hatte nun die Idee, den prachtvollen Schlossgarten als ersten Schweizer Biergarten nach bayerischem Vorbild zu nutzen. «Wir wollen etwas von der Atmosphäre der Münchener Biergärten in die Schweiz verpflanzen», so der Kenner bayerischer Biergartentradition.

### Grossen Anklang gefunden

Die Eröffnung dieses «Münchener Biergartens in Graubünden», der dem bayeri-

schen Vorbild möglichst nahekommen soll (so darf man sich zum Beispiel auch Essbares mitbringen) war jedenfalls ein voller Erfolg. Es kamen weit über 200 Personen, um in geselligem Kreis ein paar unbeschwerte Stunden zu verbringen. Der weitere Erfolg dieses neuartigen gastronomischen Angebots ist in erster Linie vom Wetter abhängig, denn ein Biergarten steht und fällt mit den Wetterverhältnissen. Am Bestreben, dieser neuen Idee zum Durchbruch zu verhelfen, fehlt es nicht. Sie reichen vom kulinarischen Angebot an typischen Biergartengerichten wie Würste, Fleischkäse und Brathähnchen bis zu einheimischen Spezialitäten wie Risotto und Costini. Beim Bier trägt man der Beliebtheit des einheimischen Gerstensafts Rechnung und schenkt **Calanda-Bräu** aus. Auch musikalische Darbietungen vom Jazz bis zur Country-Musik sind geplant. Übrigens: Klagen wegen Ruhestörung, wie sie in München fast zur Volksrevolution geführt haben, sind im Münchener Biergarten in Haldenstein nicht zu befürchten. Man darf dort getrost bis 24 Uhr Biergartenstimmung geniessen – vorausgesetzt, das Wetter spielt mit. FS



Bayerische Sitten im Schloss Haldenstein mit seinem Biergarten. Foto: Franz Spanny

«Grandes Tables de Suisse»



Versammelte Schweizer Gastro-Minorenz Foto: zvg

### Neue Auflage

Die Neuauflage des Führers «Grandes Tables de Suisse» 1995/1996 wurde Ende Mai im **Hotel Beau-Rivage** in **Genf** bei einem **Gala Diner** (Bild) getauft. Die 160 Seiten umfassende Publikation vereint 57 der besten Schweizer Restaurants, darunter so bekannte Namen wie **Girardet**, **Jäger**, **Dupont** und **Stucki**. Jedem Betrieb sind zwei Seiten gewidmet; eine Aussentafel kennzeichnet die Mitglieder. Neu aufgenommen wurden in diesem Jahr das Restaurant **Conca Bella** in **Vacallo** (TI), «**Chez Armin**» in **Maispach** (BL), der «**Davoserhof**» in **Davos** (GR) und das Restaurant **Neubad** in **St. Gallen**. Auch dieser Führer steht unter dem Patronat einer Schweizer Persönlichkeit: **Marc Lamunière**, Präsident der Gruppe **Edipress**, hat **Swissair**-Präsident **Hannes Goetz** in diese Rolle abgelöst. KK

Der Führer ist gratis erhältlich beim Sekretariat der **Grandes Tables de Suisse**, **Rheinquai 8**, **8202 Schaffhausen**.

In eigener Sache

### Blumen für die htr

Dass Italien in Zeiten einer schwachen Lira ein günstiges Einkaufsparadies ist, dürfte bekannt sein. Erfreulich ist dabei auch, dass selbst dem «**Tages Anzeiger**» die Recherchen der **hotel+tourismus revue** zum heissen Thema «Gastronomie kaufen im Ausland ein», auffallen. Unter der Rubrik «**Scharf kalkuliert**» erwähnt der Tagi den Bericht unseres Tessiner Korrespondenten **Fred Lauener**. SW

Erlebnisgastronomie

## Luzerner Hexenkessel: Noch eine Wahnsinns-Kopie?

Die **Villa Wahnsinn**-Betreiber erhalten in der Schweiz weitere Konkurrenz. In der vergangenen Woche wurde in der ehemaligen **Luzerner Discothek Garage** der zweite «**Hexenkessel**», ein **Erlebnisschuppen** des **Jungunternehmers Martin Knöpfel** eröffnet.

Nach einer dreimonatigen Umbauphase mit einer Investitionssumme von rund 800 000 Franken wurde aus der **Luzerner Techno-Disco Garage** ein rustikaler **Hexenkessel** mit dem Charme eines kitschigen Antiquitätenladens. Getreu dem unverkennbaren Vorbild der **Villa Wahnsinn** oder der **Café Grössenwahn** soll's auch in der **Luzerner Ausgabe** der jüngsten **Jubel-Trubel-Erlebniswelt** vor allem feucht-fröhlich und ausgelassen zugehen. Sogar in der Präsentation gibt

sich das **Luzerner Lokal** verblüffend ähnlich: Wie in den anderen **Schunkel-Schuppen** werden auch hier die **Drinks** aus der eisgefüllten **Badewanne** geholt-offenbar der **Gipfel** der **Originalität**. Mit dem nach eigener Aussage total ausgeflippten **Unterhaltungslokal** will Initiator **Martin Knöpfel** eine **Lücke** in der **Luzerner Gastronomie** füllen. So soll im **Hexenkessel**, ein weiterer Betrieb dieser Art steht im **zürcherischen Bubikon**, jeden Abend bis **2.30 Uhr** auf angenehme, aber gleichzeitig **unaufdringliche** Art animiert werden. Dank dem **unterhaltungsorientierten Konzept** sollen neben den **stark frequentierten** **Wochenden** im **Hexenkessel** auch die **traditionell flauen** **Abende** am **Wochenanfang** belebt werden. **Martin Knöpfel** und **Betriebsleiter Bruno Moosmann** sehen ihren **Betrieb** in **erster Linie** denn auch **nicht** als **Konkurrenz**, sondern **Erweiterung** des **bestehenden** **Angebotes** in der **Innerschweiz**. SW



Auch Luzern hat jetzt seinen Erlebnisschuppen: Hochbetrieb im «Hexenkessel» Foto: zvg

**AKTION**  
**55.-**

Jetzt können auch Sie von den Vorteilen des bargeldlosen Zahlungsverkehrs profitieren. Telekurs vermietet nämlich bereits ab 55 Franken im Monat ein EFT/POS-Kartenterminal. In der Miete inbegriffen sind die 24-Stunden-Telekurs-Hotline für Betreuung und Unterstützung sowie Wartung und Reparatur.

Folgende Kartenoptionen sind möglich:

ec-Karte und EUROCARD	Fr. 55.- *
zusätzlich VISA, American Express, Diners Club, JCB, City Cards	Fr. 65.- *
zusätzlich Postcard	Fr. 75.- *

\*exklusive MWSt und einmalige  
Aufschaltgebühr von Fr. 150.-

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Visitenkarte für die ausführlichen Mietunterlagen:  
TELEKURS AG, Produkte Support EFT/POS,  
Postfach, 8021 Zürich, Telefon 01 279 27 80  
oder Telefax 01 279 56 44.



 **TELEKURS**

Eurest

# Position im Krankenhausesektor stärken und ausbauen

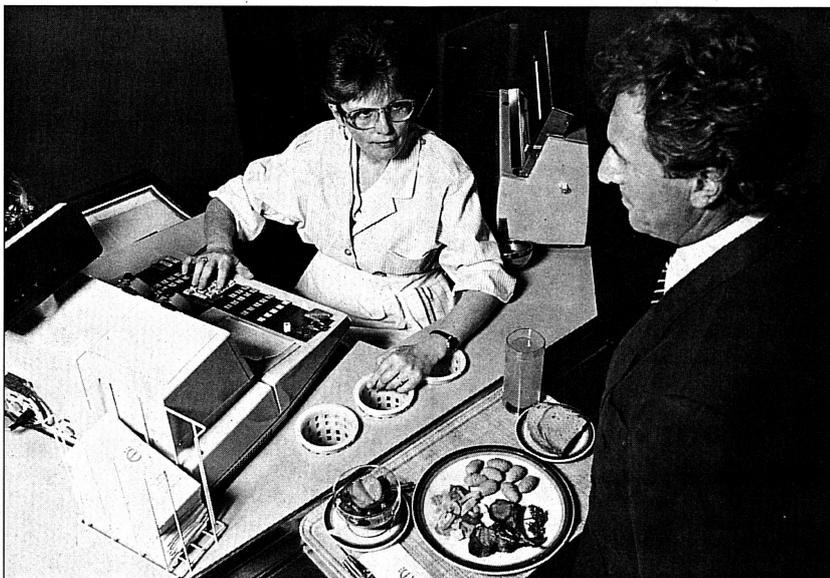
**Auch im vergangenen Jahr konnte Eurest International nochmals zulegen und ein Umsatzvolumen von 12 Milliarden FF (+15%) bei einem Gewinn von 16,3 Millionen Franken registrieren.**

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Dieses Umsatzplus führt Development Manager, Laurent Fournier, vor allem auf das natürliche Wachstum bereits erschlossener Märkte zurück, und erst in zweiter Linie auf die Niederlassung in neuen Ländern. Gerade in Krisenzeiten, so Fournier, besinnen sich die Firmen auf ihre ursprünglichen Aktivitäten und sind daher vermehrt bereit, den Restaurationsbereich an Spezialisten abzutreten. Zudem sind einzelne Märkte, wie zum Beispiel Deutschland bisher nur wenig von Cateringunternehmen erschlossen (nur 6% Marktanteil).

## Krankenhausesektor ausbauen

Auch für die Zukunft gibt sich Fournier optimistisch, denn laut Angaben des Europäischen Verbandes für Gemeinschaftsgastronomie dürfte sich die Zahl der von Cateringunternehmen servierten Essen von 2,1 Milliarden im Jahre 1990 auf 3,6 Milliarden im Jahre 2000 erhöhen. Dabei will Eurest International nicht prioritär weltweit auf Platz 1 vorrücken, sondern strebt auch für die kommenden Jahre ein kontinuierliches Wachstum von rund 15 Prozent an. Wie gehabt, sollen bestehende Marktanteile ausgebaut werden, wobei man vor allem die Positionen auf dem Krankenhausesektor ausbauen will. Ausserdem ist eine vorsichtige Expansion in Lateinamerika,



Der Gemeinschaftsverpfleger Eurest hat in den letzten Jahren mächtig aufgeholt.

Foto: zvg

in Asien und in Zentraleuropa geplant. Die Entwicklung in der Slowakei und vor allem in der Tschechischen Republik, wo man seit Ende 1992 präsent ist und heute in 65 Restaurant täglich 65 000 Essen serviert (2600 Angestellte), wird als positive Erfahrung gewertet. Hingegen sind die

Aussichten in Polen und Russland, nicht zuletzt wegen komplizierter gesetzlicher Bestimmungen, weniger gut.

## In der Schweiz auf Platz 3

In der Schweiz konnte Eurest im vergangenen Jahr ein Umsatzvolumen von 71,3

Millionen Schweizer Franken (+15,2%) und einen Gewinn von 1,9 Millionen Franken erwirtschaften. Damit liegt Eurest auf Platz 3 der Hitparade der Cateringunternehmen mit einem Marktanteil von 12 Prozent. Auf Platz 2 liegt DSR – 102 Millionen Franken Umsatz und 17

Prozent Marktanteil; Branchenbeste ist SV Service mit 370 Restaurants, 375 Millionen Franken Umsatz und 62 Prozent Marktanteil.

Von den 101 Restaurants von Eurest liegen 62 in der Deutschschweiz und 39 in der welschen Schweiz. Der Löwenanteil des Umsatzes (72%) wird in Betriebskantinen erzielt, 19 Prozent des Umsatzvolumens stammen aus Schulen und der Rest entfällt auf den Krankenhausesektor und diverse andere Sektoren. Die Zuwachsraten konnten durch Übernahme neuer Restaurants erzielt werden, die bisher von den Betrieben selbstverwaltet wurden.

## Qualitätsanspruch verinnerlichen

Auch in Zukunft will Eurest Schweiz ein Restaurant pro Monat eröffnen, und visiert dabei vor allem die Übernahme weiterer bisher selbstverwalteter Firmenrestaurants an. Die Entwicklung auf dem Krankenhausesektor wird als interessant eingeschätzt, jedoch ist man sich darüber klar, dass für dieses Segment Geduld notwendig ist, nicht zuletzt weil der Erweis bester Qualität erbracht werden muss. Die Anstrengungen von Eurest gehen denn 1995 auch dahin, das Personal vermehrt zu schulen. Denn es genügt nicht, das ISO 9002 Zertifikat zu bekommen, sondern der damit verbundene Qualitätsanspruch muss auch von den Angestellten verinnerlicht werden und durch ein entsprechendes Verhalten gegenüber den Kunden weitergegeben werden. Zudem soll die Präsentation der Gerichte in den Selbstbedienungsrestaurants attraktiver gestaltet werden, weshalb derzeit in zehn Testrestaurants neue Varianten angeboten werden.

## Fourchette Verte

# Öko-Küche mit kantonaler Unterstützung

**Tadellose Hygiene, mindestens drei günstige, alkoholfreie Getränke, eine Nichtraucherkecke und ein Diätmenü: Dies sind die Qualitätsmerkmale des Labels «Fourchette Verte». Bereits sind 39 Genfer Restaurants berechtigt, dieses Label zu führen. Auch Betriebe in den Kantonen Waadt, Neuenburg, Tessin und Basel-Stadt haben Interesse angemeldet.**

PATRICK RUDAZ

Die Initiative ging vom Kanton Genf aus. «Als das neue Gaststättengesetz in Kraft trat mit seinen verschärften Hygienevorschriften und mit dem Wegfall der Bedürfnisklausel, entschieden wir uns eher für die Förderung von positiven Vorbildern als für die Peitsche», so Jean Simos, wissenschaftlicher Berater bei der Gesundheitsdirektion des Kantons Genf. Das Label soll einerseits das neue Gesetz unterstützen, andererseits eine Dienstleistung für ernährungsbewusste Gäste bieten: Leichter und ausgeglichener essen. Das Schwergewicht der Aktion liegt auf der Prävention von Kreislauferkrankungen und Krebs. «Dies sind die häufigsten Todesursachen. Tabak- und Alkoholkonsum sowie die Ernährung können verschärfende Faktoren sein».

## Gesetz unterstützen

Mit dem neuen Label sollen somit im Gesetz vorgesehene Elemente durchgesetzt werden, so zum Beispiel die kostengünstigen alkoholfreien Getränke oder die tadellose Hygiene in öffentlichen Betrieben. Insbesondere mit dem Diätmenü hat der Kanton eine Neuheit lanciert. Mit dieser Aktion soll den von den Kanotsärzten bekämpften Essgewohnheiten wie dem übermässigen Fleisch- und Fettkonsum und dem Mangel an Früchten, Gemüse und Getreide entgegengewirkt werden.

Bisher dürfen 39 Gastronomen im Kanton Genf das Label verwenden. 12 weitere Kandidaturen sind bereits eingegangen. Untersucht und analysiert werden sie von einer paritätischen Kommission, bestehend aus Vertretern der Gesundheitsdirektion, Gastronomen und dem Konsumentenforum. Der Kandidat wird vom Kantonschemiker besucht und muss 15 Diät-

menüs vorweisen, die von einer Fachperson für Diät beurteilt werden.

## Breite Info-Kampagne

Das Label «Fourchette Verte» soll mit einer breiten Informationskampagne bekannter gemacht werden. Zur Zeit arbeitet die kantonale Gesundheitsdirektion mit der Gastro-Rubrik der «Tribune de Genève» zusammen. Die Zusammenarbeit besteht darin, dass die Zeitung wöchentlich die «grünen» Tagesmenüs publiziert. Doch gibt die Gesundheitsdirektion zu, dass die Information ein Schwachpunkt in der ganzen Aktion ist: Die Direktion ist nicht gewöhnt, gegen aussen zu kommunizieren. Zudem fehlen die finanziellen Mittel. Die Verantwortlichen planen daher eine unabhängige Stelle, die sich näher mit dem Label befasst und es gegen aussen vertritt. Dies allerdings stösst einigen Genfer Gastronomen sauer auf. Hauptbefürchtung ist die Zerteilung der Gastro-Szene, und zwar in diejenigen Betriebe, die vom Kanton unterstützt werden, weil sie der Gesundheit der Gäste stärker Rechnung tragen, und in die anderen. Michel Jordan, Präsident des Genfer Wirtverbandes winkt jedoch ab: «Die Situation ist immer noch in embryonalem Stadium». Also kein Grund zur Panik.

## Keine Verpflichtungen

Die Gesundheitsdirektion hält den Befürchtungen entgegen, dass das Label «Fourchette Verte» mit keinerlei Verpflichtungen verbunden sei. Die Gastronomen können mitmachen oder nicht. Niemand soll dazu gezwungen werden. Es werden auch keine Bewertungen durchgeführt. Die Wirtverbände der Westschweiz bleiben auf Distanz. So etwa Charles-Edmond Guinand, Präsident des Neuenburger Wirtverbandes: «Das Projekt geht von einer guten Haltung aus. Aber es ist nicht Aufgabe des Kantons, ein Label zu erteilen.

Bereits hat der Kanton Genf Gesundheitsdirektionen anderer Kantone angeschrieben und versucht, sie für die Idee zu begeistern. Bisher haben vier Kantone positiv reagiert, und zwar Waadt, Neuenburg, Tessin und Basel-Stadt/Tessin und Basel-Stadt kennen bereits ähnliche Projekte. Doch sind diese zeitlich begrenzt. Im vergangenen Mai sind die verschiedenen Partner zusammengesessen und haben diese Ausweitung diskutiert.

## Food-Trends Frankreich

# Tex Mex nur ein Modephänomen

**Die thematisch orientierten Restaurants (ohne Fast Food-Lokale und Cafeterien) decken in Frankreich inzwischen ein Viertel des Marktes ab. 1994 konnten sie ein Gesamtumsatzvolumen von 7,6 Milliarden FF erzielen, was einer Zunahme um 8 Prozent gegenüber 1993 entspricht.**

KATJA HASSENKAMP

Anlässlich eines Round-Table-Gesprächs im Food & Beverage-Zentrum Bercy Expo wurden jedoch für die einzelnen Segmente unterschiedliche Perspektiven aufgezeigt. Die Grillrestaurants dürfen demnach weiterhin Zuwachsraten erwarten, hingegen müssen die Pizzalokale mit Einbrüchen rechnen. Die Tex-Mex-Lokale werden, im Zuge sich wandelnder Modetrends, in Zukunft um Kunden kämpfen müssen.

## Pizzalokale ohne Zuwachs

Im Einzelnen haben vor allem die Grillrestaurants seit den 70er Jahren regel-

mässige Zuwachsraten registrieren können und sichern sich heute 30 Prozent des Marktes der thematisch orientierten Gastronomie. Dicht auf liegen die Pizzalokale mit rund 20 Prozent Marktanteil, wobei allerdings 1994 erstmals keine Zuwachsraten erzielt werden konnten, weil sich der französische Verbraucher offenbar von diesem Angebot abwendet. Die Luxusbrasserien – hauptsächlich ein Pariser Phänomen, oder zumindest typisch für Grossstädte – mussten seit 1990 rückläufige Umsatzzahlen hinnehmen, liegen aber mit 14,8 Prozent Marktanteil immer noch recht gut im Rennen. Im Zeichen der Wirtschaftskrise und des damit verbundenen steigenden Preisbewusstseins konnten sich die normalen Brasserien 3prozentige Zuwachsraten und 11 Prozent Marktanteil sichern – der Kunde ist wohl vor allem von der Luxusbrasserie zur preisgünstigeren «normalen» Brasserie abgewandert. Zudem haben sich die Brasserien seit Anfang der 90er Jahre zu Ketten konstituiert und so entscheidende Einsparungen beim Einkauf erzielen können, was sich günstig auf ihre praktizierten Preise ausgewirkt hat. Die um das Gartenthema konzipierten

Lokale mussten Einbussen hinnehmen und sichern sich 4,8 Prozent des Marktes; 2,5 Prozent entfallen auf Fischlokale und die Tex-Mex-Restaurants sind mit 2,3 Prozent am Markt der thematisch orientierten Gastronomie beteiligt. Dabei sind die Tex-Mex-Läden fast ausschliesslich in Paris angesiedelt, wo es vorübergehend «in» war, Tex Mex zu essen. Kenner der Szene rechnen jedoch damit, dass der Trend vorbei ist und als nächstes kubanische Lokale in Mode kommen werden. Es fehlen bisher auch noch Hühnerlokale – Wienerwald ist in Frankreich noch nicht vertreten – und Lokale mit Dessertspezialitäten (eine Ausnahme macht Häagen Dazs), sowie Frühstückskneipen. Doch der Franzose begnügt sich morgens immer noch mit einem Espresso.

Generell wird Paris als Sprungbrett für neue Restauranttypen benützt. Dann werden Einheiten an der Pariser Peripherie eröffnet und erst danach attackieren die Investoren die französische Provinz – und da dann auch wieder zuerst die grossen Städte, denn die thematische Gastronomie bleibt in Frankreich bisher weitgehend ein urbanes Phänomen.



Bistros und Tante-Emma-Läden sterben zwar nicht aus, werden aber von Tex Mex und anderen Trends bedrängt.

Foto: Alexander P. Künzle

Floor-Bar

# Der Zimmerschlüssel als Kreditkarte

Statt Minibars betreiben immer mehr Hoteliers einen Warenautomaten auf der Etage. Um den Warenbezug besser zu kontrollieren, entwickelte eine Firma ein neues System, das den Verpflegungsmatratzen mit dem Zimmerschlüssel und dem Frontoffice verbindet. Damit sollen die Verluste möglichst tief gehalten werden.

DOROTHEA RICHNER

Im Zentrum des neuen Schliess-Systems steht ein Kartenschlüssel. Über ihn wird nicht nur der Zutritt zum Hotelzimmer, sondern auch der Warenbezug am Automaten, der sogenannten Floor-Bar, geregelt. Die Bezahlung für die bezogene Ware erfolgt durch Einstecken des Zimmerschlüssels in den Automaten. Nach der Entnahme der Ware wird der Betrag mit Name, Datum und Uhrzeit automatisch dem Frontoffice gemeldet und für die Endrechnung beim Check-out gespeichert. Dieses System erlaubt es, den Zugang zur Floor-Bar beispielsweise für Kinder zu sperren. Daher können auch alkoholische Getränke in das Sortiment aufgenommen werden.

### Erstmals in der Schweiz

Was in den USA bereits gang und gäbe ist, hat bisher in der Schweiz noch kaum Einzug gehalten. Das im vergangenen März eröffnete Seehotel in Wilen am Sarnersee ist das erste Hotel in der Schweiz, in dem eine Gesamtlösung realisiert wurde. Neben den Verpflegungsmatratzen auf den drei Etagen sind im Hotel Wilerbad auch der Hotel- und der Personaleingang direkt an das Frontoffice angeschlossen. Denkbar wäre

ebenfalls der Anschluss kostenpflichtiger Bereiche wie Fitnessraum oder Sauna. Auch besteht die Möglichkeit, das hoteleigene Restaurant oder die Bar mit dem System zu vernetzen. Der Kartenschlüssel wird dann als Kreditkarte benutzt und in den Kartenleser der Kellnerkasse eingesteckt. So wird der Gast identifiziert und der Betrag der Konsumation im Frontoffice gespeichert. Auch Schranken in Tiefgaragen oder auf Parkplätzen können in das System integriert werden.

Nach Aussage von René Gyger, Verkaufsleiter der Schlossfabrik Schulte & Co., der Herstellerfirma des Schliess-Systems «Variflex» in der Schweiz, ist der Kostenaufwand für den Betrieb einer Floor-Bar auf einer Etage bis zu zwei Drittel tiefer im Vergleich zu einer entsprechenden Menge Minibars. Dies unter Einbezug des Personalaufwandes und der Verluste durch nichtbezahlte Konsumationen. In Europa liegen

die Verluste bei den Minibars bei ungefähr 3 Prozent. Der durchschnittliche Umsatz pro Minibar beläuft sich lediglich auf rund 2 Franken pro Logiernacht. Auch wegen des hohen Serviceaufwandes lässt sich mit Minibars in vielen Hotels kein hoher Gewinn machen. Die von der in London ansässigen Firma Robbar vertriebene automatische Minibar mit höherem Sicherheitsgrad mit einem Preis von 1500 Franken kommt nur für grössere Betriebe in Frage.

### Nicht überall geeignet

Aus diesen Gründen werden Waren- oder Getränkeautomaten auf den Etagen immer beliebter. Nach Aussage von Markus Fiechter, Geschäftsführer der Minibar Gruppe, ist das Aufstellen von Floor-Bars durchaus vertretbar. Allerdings muss ihr Standort genau überdacht werden. So ist es seiner Meinung nach undenkbar, in einem 4- oder 5-Stern- oder in einem Airport-Hotel mit grosser Fluk-

tuation auf Minibars zu verzichten. Dasselbe gilt für Geschäftshotels, wo der Gast klar eine Minibar in seinem Zimmer erwartet. «Entwicklungen in den USA zeigen zudem, dass in bestimmten Kategorien die Hotelzimmer immer mehr zu Konsumationszentren aufgewertet werden. Die Minibar ist also keineswegs ersetzbar. Da Warenautomaten keine vergleichbare Verfügbarkeit aufweisen wie die Minibars, ist zudem ihre künftige Entwicklung nicht vorauszusehen». Bei 4- und 5-Stern-Hotels sind die Minibars gemäss Kategorisierung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) Pflicht. «Wenn sonst alles stimmt», so Annette Siegwart, Leiterin der Abteilung Klassifikation des Schweizer Hotelier-Vereins SHV, «ist eine Minibar allerdings nicht obligatorisch. Ein Hotelier muss sich jedoch bewusst sein, dass der Gast in seinem Zimmer oft eine Minibar erwartet». So ist eine Minibar in einem Geschäftshotel auch ihrer Meinung nach ein «Muss». Im Ferienhotel dagegen kann eher darauf verzichtet werden. Wichtig ist auch, ob in einem Betrieb eine Bar vorhanden ist oder nicht.

### Standortwahl wichtig

Floor-Bars können direkt in das Frontoffice eingebunden werden. Nach Aussage von Gyger eignen sich alle gängigen Frontoffice-Softwares für eine Verbindung mit dem Schliess-System. Die «Variflex»-Kartenschlösser arbeiten ohne Stromzufuhr. Daher ist an den Gästezimmerkern keine Verkabelung erforderlich. Auch werden keine Batterien benötigt, die gewechselt und entsorgt werden müssen. Wichtig ist die Wahl des Standortes für die Floor-Bar. Bei Neubauten sollten sie von Anfang an in das innenarchitektonische Konzept einbezogen werden. Nur so ist eine optimale Bewirtschaftung gewährleistet.



Die Bar im Korridor kann auch mit dem Schliess-System des Zimmers kombiniert werden. Foto: zvg

Brandmelder

# Mit High Tech gegen kostspielige Fehlalarme

Feueralarm ist für die Hotellerie ein heikles Thema. Besonders in Grosshotels werden die zunehmenden Fehlalarme zu einem Problem. Ein Grund: Japanische Gäste haben es sich angewöhnt, im Badezimmer so lange heisses Wasser laufen zu lassen, bis sie im Wasserdampf ihre Anzüge aufhängen und Falten herausdämpfen können. Der Wasserdampf aber signalisiert Rauch, die Feuerwehr muss ausrücken.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Während Frankfurts oberster Feuerwehrmann mit Hotelführern Gespräche aufgenommen hat, für Asiaten eigene Etagen einzurichten, in denen Wasserdampf-Bäder und andere Besonderheiten nicht ständig zu Feuer-Fehlalarmen führen müssen, hat ein Schweizer Spezialunternehmen ein intelligentes Brandmeldesystem entwickelt, das nicht nur zwischen Wasserdampf und offenem Feuer unterscheiden kann. Die weltweit operierende Cerberus AG in Männedorf präsentiert mit ihrem «Algo-Rex» ein Alarmsystem, das vor Auslösen eines Notrufs an die Feuerwehr selbst erst einmal prüft, ob tatsächlich Feuerwehrlösch notwendig ist.

### Computer als Brandmelder

Jeder halbkugelförmige Brandmelder, der in einem Zimmer installiert wird, ist zugleich ein kleiner aber hochwirksamer Computer, der Warnsignale zu Rauch- oder Hitzeentwicklung mit den Hunderten von ihm eingespeicherten Vergleichsmustern überprüft. «AlgoLogic» nennt die Männedorfer Firma ihr System und setzt diesen Begriff aus «Algorithmen» und «Fuzzy Logic» zusammen. Algorithmen sind Rechenvorgänge, die sich aufgrund gesammelter Erfahrungswerte und Referenzwerte nach einem festgelegten Schema zur Lösung gleichartiger sich wiederholender Probleme eignen. Unter Fuzzy Logic versteht man die nicht mehr nur nach scharfen Ja-Nein-Kriterien beurteilten Regelvorgänge. Fuzzy

Logic vermag auch Zwischenwerte wie sehr schwach – schwach – mittelstark – stark – sehr stark zu erkennen, einzuordnen und in Steuerungsbefehle umzusetzen. Obwohl es auch in Männedorf heisst, «in der Praxis gibt es keine zwei identischen Brandfälle», können die neuen intelligenten Melderechner sehr fein abgestuft erkennen, ob sie Alarm schlagen müssen, ob sie nur bei einer «Zwischenzentrale» in der Reception Vorwarnung geben müssen, oder ob es sich um einen klaren Fehlalarm handelt.

Dabei ist die Rechengeschwindigkeit so gross, dass kein erkennbarer Zeitverlust eintritt. Im Fall einer Vorwarnung an die Reception reicht also die Zeit zum Nachschauen im betreffenden Hotelzimmer noch aus. In der Schweiz sind inzwischen die Hotels Castello del Sole in Ascona und La Margna in St. Moritz, das Motel Admiral in Lugano und das Hotel Basel in Basel mit dem neuen Brandmeldesystem ausgerüstet. Raeto Steiger, Chef in «Basel», hat zwar noch keine praktischen Erfahrungen zu machen brauchen, er vermutet aber, dass seine Bauherren den Einbau eingehend evaluiert hat – immerhin handelt es sich um die Pensionskasse der Ciba.

### Individuelle Kostenberechnung

Mit welchen Kosten ein Hotelier rechnen muss, wenn er sich für das neue «Algo-Rex» entscheidet, mag in Männedorf niemand sagen: «Es ist kein Warenhausprodukt, sondern muss individuell angepasst werden». Es sei, «obwohl um ein Vielfaches wirksamer», kaum teurer als ein bisheriges Brandmeldesystem. Aufgrund der eingebauten Software hat der Betreiber von «AlgoRex»-Brandmeldern die Gewähr, sein System ohne grossen Aufwand jederzeit dem neuesten Stand der Technologie anpassen zu können.

Verblüffend für den Laien aber bleibt, dass die neuen Melder sehr genau unterscheiden, ob ein Rauchwölkchen aus einem aufkeimenden Papierkorbrand stammt oder von einem Pfeifenraucher verursacht wurde, der mehrfach Zündhölzer anreissen musste, oder gar aus einem Toaster, in dem eine Scheibe Weizenbrot allzu schwarz verkohlt ist. Auch an-

dere Brandphänomene – in Spitalern zum Beispiel Stromimpulse aus Röntgengeräten und Computer-Tomographen – werden von «AlgoRex» erkannt. Folge: Die Feuerwehr muss sehr viel seltener zu Fehleinsätzen ausrücken. Immerhin, so berichtete der Feuerwehrchef in Frankfurt am Main, «sind 99 Prozent aller Brandalarme Fehlmeldungen». Da weltweit mehr und mehr Feuerwehr-

Brigaden dazu übergehen, für Falschalarm Kostenersatzung vom Verursacher zu verlangen, kann es – für einen Hotelier wie für Spitaler oder Firmen – zu einem einfachen Rechenexempel werden, Geld für Fehl-Feuerwehrein-sätze oder für ein intelligentes Brandmeldesystem zu investieren. Das Glättämpfen japanischer Anzüge ist dann kein Problem mehr.



Ein High-Tech-Gerät soll das kostspielige Ausrücken der Feuerwehr bei Fehlalarm verhindern. Foto: Stephan Wehrle

# MIXED-PICKLES

Jack Daniel's mit neuem Importeur. Die amerikanischen Bourbon-Whiskies Jack Daniel's und Southern Comfort werden seit Anfang Juni in der Schweiz durch die Firma Martini & Rossi AG vertrieben. Der Vertrieb dieser Marken soll Martini & Rossi eine Umsatzsteigerung von 14 Prozent auf ca. 44 Millionen Franken einbringen. Jack Daniel's ist weltweit der fünfgrösste Whisky-Hersteller mit einem Ausstoss von weltweit 60 Millionen Flaschen pro Jahr, wovon rund 100 000 Flaschen in der Schweiz verkauft werden. SW

\*

Schweizer Weinpreise rekordverdächtig. Die Schweizer Weinpreise in der Gastronomie sind weltweit offenbar rekordverdächtig. Nach einem Vergleich mit der Sonntagszeitung wurden Kalkulationsdifferenzen von über 100 Prozent festgestellt. Während bereits in der Durchschnittsgastronomie der Einstandspreis mit einem Faktor drei multipliziert wird, erhöht sich der Preis in den Spitzenrestaurants teilweise um ein Mehrfaches. Die geringsten Zuschläge betragen lediglich knapp 80 Prozent, während der Spitzenreiter mit einem Faktor kalkulierte, der fünfmal dem Einstandspreis entspricht. SW

\*

Überkapazität im Entsorgungsbereich. Gemäss Abfalleitbild sollte die Entsorgung von Abfällen auf einer selbsttragenden Basis abgewickelt werden. Die Schweizerische Gesellschaft für Sonderabfallwirtschaft (GESO) stellt jedoch andere Tendenzen fest. So hat laut GESO der diversifizierende EMD-Betrieb der Munitionsfabrik Altdorf in eine neue Kühlgeräte-Entsorgungsanlage investiert, obwohl in dieser Branche bereits eine Überkapazität herrsche. Die Gesellschaft bedauert, dass die Aufstockung der Entsorgungskapazität durch den Bund im Alleingang, ohne die existierenden Unternehmen, erfolgt sei. sda/SW

\*

Urner Gotthard-Raststätte wieder eröffnet. Ein Grossbrand hatte am 22. Juli 1994 den vier Monate zuvor neu eröffneten Restaurationsstrakt an der Südspur der N2 in Schattdorf praktisch vollständig zerstört. Rechtzeitig vor Anbruch der Reisesaison konnte jetzt das neue Restaurant mit über 250 Sitzplätzen eröffnet werden. Die Raststätte-Gesellschaft Uri investierte dafür 7,2 Millionen Franken. Da die Versicherungen für den Schaden und den Betriebsausfall aufkamen, konnte für 1994 trotzdem ein Gewinn von 1 Million Franken ausgewiesen werden. Der Cash-flow wurde um rund 500 000 Franken auf über 2,3 Millionen Franken gesteigert. JJA

\*

Rivesaltes-Süssweine im Kommen. Auch wenn die Sauternes-Weine, als Spitzenprodukte, weiterhin den Markt der Süssweine dominieren, kommen andere französische Lagen vermehrt in Mode. Beaumes-de-Venise und Rivesaltes sind nicht nur preislich interessant, sondern haben es auch verstanden, in den letzten Jahren ihre Qualität zu verbessern.

Die Appellation «Muscat de Rivesaltes» zeichnet sich dadurch aus, auf zwei Rebsorten zu basieren: Muscat d'Alexandrie und der sogenannte Muscat à petit grains. Je nach Anteil der einen oder anderen Sorte entsteht daher eine unterschiedliche Süsse. Hinzu kommt, dass viele Winzer die Trauben vor der Pressung mazrieren lassen, was volle Geschmacksrichtungen ergibt und dazu beiträgt, dass heute das erlaubte Volumen von 120 hl pro Jahr erzielt und auch abgesetzt wird.

Neben dem Muscat de Rivesaltes erfreut sich der dem Portwein ähnliche Rivesaltes ebenfalls steigender Beliebtheit, zumal der Winzerverband sich bemüht, eine einheitliche Etikettierung einzuführen. Besonders der «Vieux Rivesaltes» (5 bis 6 Jahre alt) wird in Frankreich meist abgesetzt als Porto und Martini zusammen. Preislich muss man für den aus vier Rebsorten kombinierten Rivesaltes (Grenache, Muscat, Macabeu, Malvoisie) mit mindestens 35 bis 40 FF die Flasche rechnen. HAS

Auskunft: Comité Interprofessionel des Vins Doux, Institut du Rivesaltes, 19, avenue de la Grande-Bretagne F 68 000 Perpignan, Telefon 0033 68 34 42 32.



**LETZT ENDLICH  
IN DER SCHWEIZ**

# Die perfekte Vollendung italienischer Backkunst



Löffelbiscuits  
400 g

Amaretti  
2000 Stück  
2 kg 29.-  
(1.5 Rappen/Stück)



CH. DE LA CRÉTAUX - POSTFACH 327 - CH-1196 GLAND  
TEL.: 022 999 09 09 - FAX: 022 364 43 90

**Im Löwen warten  
die schönsten  
Meeresfrüchtchen.**

**SEINET  
Comestibles**

*frisch fix flexibel*

Seinet & Co, Comestibles und Fleisch  
Postfach / Gibraltarstrasse 1  
6000 Luzern 7

Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch, Konserven, Tiefkühlprodukte

Der heisse Draht für kühle Frische:  
Telefon 041 22 65 65  
oder der linke Fax 041 22 70 22

**Lavaboabdeckungen**

aus Granit, Kristall, Keramik und  
Kunststoff. Hohe Qualität zu tiefen  
Preisen. Dank Direkt-Import.

perbrass AG, Ihr Hotelbadezimmer-  
spezialist. Information und techn. Büro:  
Via Grumo 21, CH-6929 Gravesano  
Tel. 091 50 53 65, Fax 091 50 55 06

76702/384511

Da kommt ein neuer Trend aus den USA:  
**FROZEN DRINKS – AMERICAN STYLE**

**Ice-Cocktails:** Margarita, Daiquiri, Piña Colada etc.

**Ice-Sorbets** ohne Alkohol: Himbeer, Erdbeer, Citron  
erfrischend für Gross & Klein

Konzentrat in Wasser auflösen, Alkohol oder Fruchtsaft  
beifügen – fertig ist der perfekte Cocktail oder das erfrischende  
Sorbet. Wird in **Hotels, Pubs, Discos, Bars und Ver-  
gnügungsparks** immer mehr gefragt. Sofort servierfertig –  
grosser Profit. Interessiert?

Detaillierte Unterlagen erhalten Sie bei:  
**DISCOWA AG**, Zürichstrasse 38, 8306 Brütisellen  
Telefon 01 833 44 54 – Telefax 01 833 26 07

76751/175676

## Spende Blut. Rette Leben.

**Schlemmer-Lexikon**  
Hotel- und  
Restaurantführer  
Schweiz

**Das  
Schlemmer  
Lexikon**

ist das kulinarische Nachschlagwerk für alle Freunde  
der Schweizer Gastronomie, Hotellerie sowie für alle  
Weinliebhaber. Hier finden Sie die Top 250 Gourmet  
Restaurants, ebenso wie ein wunderschön gelegener  
Landgasthof oder wie ein mit viel Ambiente ausgestat-  
tetes Komfort-Hotel.

Übersichtlich gegliedert – durchgehend farbige Bilder –  
informativ Begleittexte – wissenswerte Informationen –  
und eine handliche Grösse kennzeichnen dieses  
einmalige Nachschlagwerk.

Es erscheint im Herbst 1995 zum dritten Mal mit einer  
Auflage von 15 000 Exemplaren.

Zusätzlich erhalten alle eingetragenen Top 250 Mitglie-  
der speziell ein Schlemmer Club Logo sowie 100 Mini-  
Exemplare mit Adressverzeichnis gratis zugestellt.

Profitieren auch Sie!  
Wenn auch Sie gerne zum Schlemmer Club und Mit-  
glied der Top 250 Restaurants gehören wollen, dann  
sollten Sie jetzt beiliegenden Antwort Coupon ausfüllen  
und uns per Fax oder Briefpost zustellen.  
Wir informieren Sie gerne – kostenlos und  
unverbindlich!

## Beschriftungen

**Selbstkleb-Offen Buchstaben**

+ Folien, wetterfest, 5722 Grössen  
für innen + aussen, 253 064 31 25 02 90 064 73 38 70

**Ottlik**

**Mit uns können Ihre  
Gäste etwas erleben!**

Besuchen Sie auf 1000 m<sup>2</sup> die  
grösste Ausstellung für Deko-  
korationsmaterial weit und  
breit:

Schlaufensternpuppen, Vogel,  
Hühner, Enten, Tiere aus Pa-  
pier-Maché (Häsen, Tiger,  
Löwen etc.), Ländermotive,  
Fische und Muscheln in jeder  
Grösse, Fischernetze, Blü-  
men, Säulen und Balusträ-  
den, Papageien, Sonnen und  
Mönde, Skulpturen, Früchte  
und Gemüse, Körbe, Som-  
breros und Hüte, sowie un-  
zählige Einzelstücke.

**Blumen und Pflanzen  
zu Discountpreisen!**

**Verkauf  
Vermietung  
Beratung**

Der verrückteste Laden,  
den Sie je gesehen haben!

Öffnungszeiten:  
Mo 13.30 bis 18.30 Uhr, Di bis Fr 9.00  
bis 11.45 und 13.30 bis 18.30 Uhr,  
Sa 9.00 bis 16.00 Uhr

**URMAX**

DER EINZIGIGE LADEN  
Niederstrasse, 29 + 5000 Leutkirch  
Telefon 064/52 84 90

**Gesucht:  
Einsatzfreudiges Junghotelierpaar  
Koch und Mitarbeiterin**

Zur Führung und späteren käuflichen Übernahme eines  
**\*\*\*-Hotel  
Sommer- & Winterkurort  
Graubünden – Schweiz**

Das kürzlich umgebaute Hotel mit 45 Betten und renommiertem  
Restaurant besitzt eine jahrelange kaufkräftige Privat-  
kundschaft und wird nur aus familiären Gründen in neue  
Hände gegeben.

Einmalige Chance für initiative Hoteliers, da günstige  
Finanzierung, Bestausgewiesene Bewerber erhalten  
weitere Informationen bei vollster Diskretion unter Chiffre  
J 38254 WA AG, Postfach, 8032 Zürich.

IV 76842/43761

**WERBUNG**

**zeigt Ihnen,  
womit man  
das Eis zum  
Schmelzen  
bringt.**

**BON** 89/4369  
einsenden an:  
diga, Info-Service, 8854 Galgenen

Schicken Sie mir bitte **gratis**  
den 84seitigen Gastro-Katalog

Name \_\_\_\_\_  
Strasse \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort \_\_\_\_\_

**Die Originalität  
spricht für sich.  
Der Preis auch.**

Code 104 369. (Im  
Hintergrund 104 370).  
Über Mengerabatte  
informiert Sie Ihr  
Fachhändler  
oder Grossist.

**diga** ENGRÖSSELZENTREN

**Grossauswahl auf über 38'000 m<sup>2</sup> Ausstellungsfläche!**

8854 Galgenen/SZ	4614 Hägendorf/Olten	9532 Rickenbach/Wil
Tel. 055/66 11 11	Tel. 062/46 26 41	Tel. 073/23 64 77
Ausfahrt Lachen/SZ	Industrie Ost	neben Waro
6032 Emmen/Luzern	1701 Fribourg/Nord	8600 Dübendorf/ZH
Tel. 041/55 10 60	Tel. 037/26 80 80	Tel. 01/822 22 26
Hasling	Granges-Paccot	Industrie Kriesbach

76702/384508

**Gästeschwund?**

Wir haben die Lösung. Rufen Sie uns an.

**FELBER & JENT AG**  
WERBEAGENTUR ASW  
UNTERE GASSE 17 7002 CHUR. TEL. 061/22 27 00 FAX 061/22 47 88

**Duschtrennwände**  
aus Kristall und Chromstahl.

**Badewannen**  
Eckmodelle usw. Aus reinem Metacrilat  
mit Unterwanne plus Schallschutz.  
Hohe Qualität zu tiefen Preisen dank  
Direkt-Import.

perbrass AG, Ihr Hotelbadezimmer-  
spezialist. Information und techn. Büro:  
Via Grumo 21, CH-6929 Gravesano  
Tel. 091 50 53 65, Fax 091 50 55 06

76702/384510

ANNONCE

Arrondissement d'Yverdon

**Distributeurs/  
Automates à glaces,  
à cafés, à pains,  
à frites, à spaghettis**

**Appel d'offres**

Un appel d'offres est fait par l'office  
des faillites de et à 1400 Yverdon, rue  
de Neuchâtel 1, pour la reprise en bloc  
ou au détail, de distributeurs auto-  
matiques à glaces, à cafés, à pains, à  
frites et à spaghettis, provenant de la  
faillite SONNORA SA.

Pour renseignements et visites,  
prendre contact avec le sous-signé  
d'ici le 26 juin 1995 par écrit ou par tél.  
(no 024 238 162).

Yverdon, le 7 juin 1995

Office des faillites d'Yverdon  
P. Rossé, subst.

76702/384507

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

## Les stations hivernales intéressent les télévisions

Les stations de ski pourront compter à partir de cet hiver d'un nouveau vecteur publicitaire avec le lancement, sur la chaîne allemande 3sat, d'une émission télévisée qui s'appellera «Snow time». Cette émission présentera les différentes localités touristiques hivernales sous la forme de reportages qui auront été réalisés avec le concours des offices de tourisme concernés. Huit émissions sont prévues pour le prochain hiver. Elles seront toutes diffusées le dimanche, à 17 heures. Une diffusion supplémentaire, sous une forme quelque peu différente, est pour l'instant à l'étude sur la chaîne hollandaise RTL 4 qui dispose déjà d'un magazine similaire avec «Snow Magazin». Page 2

## Promotion commune des villes en France

Le tourisme dans les villes n'est pas un vain mot en France. Depuis les premières campagnes de promotion lancées il y a cinq ans, on ne compte plus aujourd'hui le nombre d'opérations communes qui ont été présentées. Qu'il s'agisse de «Bon week-end en ville», du «Triangle d'or: Nîmes, Arles, Avignon» ou de «Dix villes en France», toutes possèdent le même objectif: attirer les touristes en ville et faire en sorte que leur séjour se prolonge. Du coup, les arrangements forfaitaires, par exemple une nuit d'hôtel gratuite avec des réductions dans les musées, fleurissent avec les subventions de l'Office du tourisme national et de la Maison de France. Page 6

## La crise de l'immobilier frappe aussi l'hôtellerie

Le dicton populaire qui prétend qu'un malheur arrive rarement seul est plus que jamais d'actualité dans l'hôtellerie helvétique. Après la baisse chronique des nuitées, la hausse du franc suisse, l'introduction de la TVA et le recul des réservations, c'est au tour désormais de la crise immobilière d'apporter son lot de soucis. La dévaluation des prix des terrains et des immeubles n'est en effet pas sans conséquence pour les hôteliers. Depuis 1991, ces prix ont baissé d'environ trente pour cent et ont contribué par conséquent à ce que la valeur de revente, prise en compte par l'hôtelier au moment où il avait entrepris de coûteux investissements, soit considérablement revue à la baisse. Page 7

## Pléthore de tarifs différents dans un même segment

Il n'est de secret pour personne qu'il y a une véritable pléthore de prix dans l'hôtellerie. Des tarifs préférentiels accordés aux entreprises à ceux alloués aux différents systèmes de réservations, en passant par ceux en vigueur pour les clients importants et les hôtes indigènes, une chatte aurait bien de la peine à y retrouver ses petits. Peter Kühler et Andreas Harker, deux professionnels de marketing hôtelier, ont longuement évoqué les problèmes liés aux nombreuses méthodes de tarification à l'occasion de l'assemblée générale annuelle de la chaîne Inter-Europe-Hotels qui s'est déroulée à la mi-mai à Lucerne. Page 9

## Le label «fourchette verte» est sur le point de s'étendre

Lancé dans le canton de Genève au mois d'octobre 93, le label «fourchette verte» exige une hygiène irréprochable, au moins trois boissons non alcoolisées à prix favorable, un espace non-fumeurs et une assiette diététique. A ce jour, 39 restaurants genevois ont affiché ce label et douze candidatures sont à l'étude. Cette opération pourrait s'étendre prochainement aux cantons de Vaud, de Neuchâtel, du Tessin et de Bâle-Ville. Une rencontre entre les divers partenaires de cette future extension a eu lieu au mois de mai à Lausanne. Plusieurs problèmes propres à l'adaptation des lois cantonales doivent cependant être encore réglés. Page 16

## Candidature de Sion/Valais 2002

## Un enjeu touristique considérable

Le Valais et la Suisse toute entière sauront bientôt si le pays peut définitivement inscrire son nom dans le prestigieux Livre d'or de la grande famille olympique. L'enjeu touristique apparaît plus que jamais d'importance pour une région à la recherche d'une motivation d'envergure à l'aube du troisième millénaire.

ALEXANDRE BOCHATAY

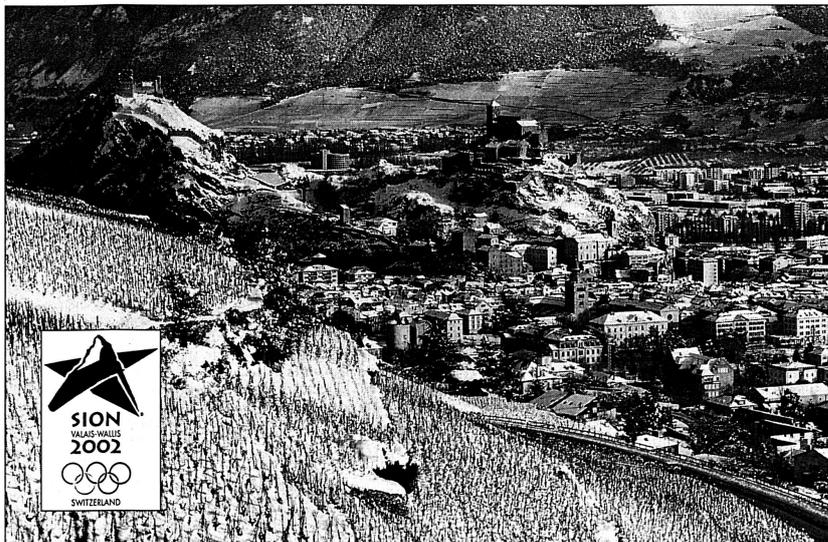
Jour J-1 pour la délégation helvétique emmenée notamment par des représentants du Conseil fédéral. Demain, les 95 électeurs du Comité international olympique (CIO) vont procéder au choix final dans l'attribution de l'organisation des Jeux Olympiques d'hiver de l'an 2002. Östersund, Québec, Salt Lake City et Sion figurent parmi les candidats présents à Budapest, à l'occasion de la 104e Session du CIO. Durant ces derniers mois, des noms de favoris ont successivement été mentionnés. Aujourd'hui pourtant, personne ne se risque à d'hasardeux pronostics. Désormais, la tendance au sein des divers comités de candidature est au respect mutuel. Les jeux sont probablement déjà faits, mais il faudra attendre demain, aux alentours de 19 h pour connaître le nom de la ville organisatrice.

## Pas de projets coûteux

Depuis le lancement de la campagne d'information nationale, il y a deux mois, les Valaisans ont pourtant réellement pris conscience de l'importance de l'enjeu sur le plan social, économique et touristique notamment. L'impact sur le tourisme a souvent été relevé, sans que rien de concret ne soit précisément avancé. «Les retombées réelles sont toujours difficilement quantifiables, mais la pratique olympique permet certaines comparaisons», explique Charles-André Rey, secrétaire général du comité de candidature Sion/Valais 2002. «Il y a en effet des constantes que l'on retrouve auprès de toutes les régions organisatrices des Jeux d'hiver».

## Accueil amélioré dans les hôtels

Des Jeux olympiques en Valais favoriserait incontestablement l'initiative privée dans le domaine touristique et économique. Un climat d'optimisme séduit plus facilement les investisseurs. L'exemple des Championnats du monde de ski alpin à Crans-Montana a démontré l'importance de l'image distillée par une grande manifestation pourtant dix fois moins portée que les Jeux. L'ancienne réputation d'une station pas très jeune et pour une clientèle plutôt argentée a été modifiée au profit d'une image jeune, dynamique et sportive. «Aujourd'hui, c'est le seul site olympique qui n'a jamais



Les Jeux olympiques d'hiver de 2002 seront-ils accordés à la ville de Sion? Réponse à Budapest...

Photo: Office du tourisme de Sion

Depuis le début de leur candidature, les responsables ont toujours indiqué qu'ils allaient élaborer leur dossier sur la base d'infrastructures existantes. Pas question donc de se lancer dans de grosses et coûteuses réalisations. Ainsi, l'avancement des travaux autoroutiers jusqu'à Brigue ou le développement technique de l'aéroport de Sion ne dépendent pas directement d'une participation, ou non, du Valais dans l'aventure olympique. Bien que pour le tarmac séduisant, quelques aménagements se révèlent nécessaires pour accueillir certains moyens porteurs durant les Jeux. Les bourses des collectivités publiques et privées pourraient alors se délier plus facilement dans l'optique d'un grand projet mobilisateur cantonal. Jusqu'à maintenant, la branche de la

construction a pris beaucoup d'importance dans le secteur touristique. «Nous avons atteint un point de saturation», poursuit Charles-André Rey. «Il s'agit désormais de développer la branche touristique par une meilleure exploitation des infrastructures existantes. Lorsque l'on sait que le taux moyen hivernal d'occupation dans l'hôtellerie valaisanne avoisine les 50%, il n'y a aucune raison d'en augmenter les capacités d'accueil». Dans ce sens, la mise sur pied d'une grande manifestation planétaire, qui fera connaître le Valais à la face du monde, apparaît plus que jamais comme une réelle planche de salut. «Une augmentation de 10% du taux d'occupation signifie la création de 700 nouveaux emplois à l'année. Et cet objectif minimum a tou-

jours été au moins atteint dans les régions olympiques».

Mais l'impact d'une participation olympique valaisanne pourrait essentiellement être d'ordre psychologique et mobilisateur dans l'actuel morosité ambiante provoquée par un contexte économique difficile. D'un point de vue touristique, l'exemple français reste révélateur. «A Albertville, près de 200 restaurateurs ont profité des Jeux pour procéder à des rénovations de leur établissement. Il est vrai que certains propriétaires ont bénéficié de quelques subventions qu'il n'est pas prévu de verser en Valais». Depuis, les Savoyards bénéficient de la venue régulière d'une importante clientèle d'Américains et de Japonais, jusqu'alors absente.

## Un excellent tremplin touristique!

La gestion et l'organisation des Jeux olympiques apportent un incontestable «know-how» dans une région qui doit apprendre ce qu'elle n'a jamais fait. «Les concepteurs de la marque de coupe-tout Opinel ont inventé, par exemple, le manche en plastique à l'époque des Jeux. Une entreprise locale de signalisation des pistes a mis au point un système inédit, aujourd'hui vendu dans toute l'Europe. De tels exemples de réalisations concrètes sont nombreux», estime Charles-André Rey, secrétaire général du comité de candidature Sion/Valais 2002. «Si Sion passe la rampe, les Valaisans devront prendre le relais de

l'imagination. L'importance des Jeux sur une région apparaît donc incontestable. Sceptique au début de l'aventure, le pays semble en être aujourd'hui parfaitement conscient. Un sondage européen, réalisé il y a deux ans, a clairement démontré l'impact que produit une telle manifestation mondiale dans la mémoire collective. Lorsque les personnes sondées avaient à mentionner six noms de stations européennes de sport d'hiver, cinq d'entre elles avaient accueilli des Jeux d'hiver par le passé. Dans quelques heures, les Valaisans sauront si Sion pourra désormais prétendre être la sixième! AB

## Symposium international de télévision

## Opération séduction à Montreux

«Opération séduction» pour les uns, «Opération de la dernière chance» pour les autres... toujours est-il que Montreux a mis tous les atouts de son côté, au cours des derniers jours, pour que l'édition 1995 du fameux Symposium international de télévision ne soit pas l'ultime en terre helvétique.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Pari réussi à première vue même s'il faudra attendre cet automne pour savoir si la manifestation concurrente d'Amsterdam, désormais agendée chaque année, parviendra à faire oublier aux exposants les charmes de la Riviera vaudoise. Cette lutte – à propos de laquelle il ne faut pas oublier la carte anglaise, Londres organisant également un Symposium similaire chaque année paire –

aura en effet eu la mérite de sensibiliser les acteurs du tourisme montreuvis à l'importance de l'événement. Non sans raison: avec 300 exposants, 33 000 participants et un matériel exposé pour une valeur de plus d'un milliard de francs, le Symposium international de télévision de Montreux demeure un rassemblement «mammouth» dont les retombées économiques sont tout simplement capitales pour l'ensemble de la région concernée. Les participants sont d'ailleurs logés dans toute la Suisse romande, de Genève aux vallées valaisannes, de Fribourg à Château-d'Oex, d'Yverdon aux Diablerets, de Neuchâtel à Villars.

## Téléphone rouge des hôteliers

Pour éviter toute critique quant à l'accueil, un effort particulier a été entrepris au niveau des prix, afin d'éviter que d'aucuns – hôteliers, restaurateurs ou commerçants – aient la catastrophique tentation de profiter de l'édition 1995 pour compenser stupidement les effets de la conjoncture ou de la TVA. «Le té-

léphone rouge mis en place par la section locale de la Société des hôteliers fonctionne mais aucun dérapage n'a été signalé dans la profession», relève Karlheinz Lukay, président, en se félicitant de la soudaine prise de conscience des Montreuvisiens quant à l'importance du rendez-vous. Par ailleurs, plusieurs manifestations ont été concoctées spécialement pour le bonheur des congressistes, à l'image d'une fête quotidienne sous le Marché couvert de Montreux, avec un vaste programme gratuit de musiques et d'animations. Adolf Ogi en personne a également lancé un vibrant plaidoyer pour Montreux lors de l'ouverture officielle du Symposium tandis que les organisateurs de celui-ci, malgré tout «politiquement prudents» ont fait savoir par la presse locale que finalement «tout serait important pour l'avenir, y compris le soleil». Qui ne s'est toutefois montré guère généreux ces derniers jours... Affaire à suivre: la formule est, pour une fois, parfaitement adaptée à la situation.

## Portes du Soleil

## 380 km de parcours balisés pour le VTT

Les amateurs de vélo tout terrain qui se rendront dans la région franco-suisse des Portes du Soleil auront désormais 380 km de parcours balisés à disposition. En inaugurant lundi divers nouveaux parcours balisés par le Touring Club Suisse (TCS), les responsables touristiques des Portes du Soleil ont en effet porté le réseau figurant sur territoire suisse à 169 km. Celui s'ajoute ainsi au réseau mis sur pied sur le territoire français proche et qui est long de quelque 210 km. Un circuit de 115 km permet aux cyclotouristes d'accéder aux douze stations des Portes du Soleil. La création du réseau suisse, indique le TCS Valais, n'a donné lieu à aucun travail de terrassement ni à aucune construction. Seuls des aménagements «légers et ponctuels» ont été nécessaires. Le TCS poursuit deux types de chantiers en Valais destinés aux deux-roues, à savoir le balisage de parcours dans la plaine du Rhône et le balisage de circuits en montagne. Au total, il a déjà balisé 1000 km de chemins cyclistes en Valais. MH

## Bourse Evian

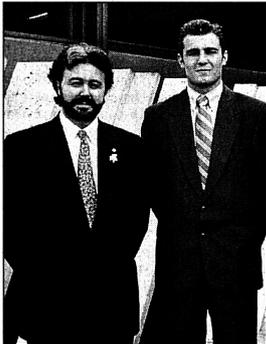
## Un lauréat très européen

Il y avait du beau monde jeudi dernier à l'École hôtelière de Lausanne pour la proclamation des résultats de l'édition 1995 de la Bourse Evian des jeunes talents dont le lauréat était d'ailleurs issu de l'EHL avec un projet original dont il faut souligner la créativité et la faisabilité.

Lancée en 1982 par la Société des Eaux minérales d'Evian, cette Bourse a pour but d'encourager les élèves des écoles hôtelières, par son aide matérielle et morale, à concrétiser des projets classiques ou novateurs dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

Pour sa cinquième édition en Suisse, neuf travaux émanant du Centre international de Glion, de l'École hôtelière de Genève et de l'EHL ont été examinés par un jury national présidé par André Winckler. Le parrain de la Bourse 1995 n'était autre qu'un ancien lauréat français ayant réalisé son projet: Philippe Faure-Brac, propriétaire du «Bistrot du Sommelier» à Paris et sacré «Meilleur Sommelier du monde» en 1992, qui a d'ailleurs entretenu l'auditoire réuni à l'EHL sur l'art de la sommellerie.

Le jury a finalement attribué la Bourse Evian 1995 à Arnaud Mauri (EHL) pour son travail intitulé «Brasserie et épicerie de l'Europe» - projet de restaurant à Bruxelles qui a de fortes chances de se réaliser - tandis que les 2e et 3e prix sont venus récompenser le projet «Catering Speed Selling System» présenté par quatre étudiants du CIG, R. Argiles, K. L. Tan, A. Trauwitz Echeguren et D. Werle, et le projet «Les étoiles en route» d'A. Neocleous, également du CIG. JS



Les deux principales vedettes de l'événement: Philippe Faure-Brac, parrain de la Bourse 1995 (à gauche), et Arnaud Mauri, lauréat, étudiant à l'EHL. Photo: Serge Biolloy

## Nord vaudois et Broye

## Un cadeau pour les hôtes fidèles

Une bouteille de vin de 5 décilitres de Bonvillars, c'est le cadeau que les hôteliers de la section SSH Nord vaudois et Broye remettront cette année à leurs hôtes fidèles.

Bien qu'elle n'ait pas été inspirée du modèle autrichien, cette initiative ressemble dans son esprit à la campagne lancée cette année par les hôteliers autrichiens. Ceux-ci avaient en effet annoncé ce printemps à la Foire internationale du tourisme à Berlin qu'ils allaient remettre à chaque hôte un coffret contenant des produits du territoire, histoire de leur rappeler quelques souvenirs et de les inciter à revenir.

Pour des raisons budgétaires en particulier, les hôteliers vaudois ont quant à eux limité le cercle des bénéficiaires aux clients fidèles. Secrétaire de la section et directeur de l'Office du tourisme d'Yverdon-les-Bains, Michel Ruchat, n'exclut cependant pas que l'action puisse prendre plus d'ampleur à l'avenir.

Quelque cinq cents bouteilles, ornées d'une étiquette au nouveau logo de la section SSH, ont ainsi été acquises aux Caves des viticulteurs de Bonvillars, caves qui trouvent elles aussi une occasion de présenter un de leurs produits aux visiteurs de la région. A noter que la bouteille est oblongue et présente un caractère original susceptible d'attirer l'attention de son destinataire. Une quinzaine d'établissements de la région participe à cette opération. Liberté est, bien entendu, laissée aux hôteliers de remettre ce cadeau au début ou à la fin du séjour. MH

## Centre international de Glion

## Argent frais et nouvel encadrement

Les nouveaux propriétaires du Centre International de Glion (CIG) sont connus: deux sociétés aux capitaux franco-belgo-suisse. Avec Jan Huygen, son patron tout neuf, et sa jeune équipe dirigeante, l'institut veut remettre au premier plan la vie à l'hôtel, en réhabilitant le Bellevue, à Glion. Quant à l'école de Bulle, elle aura pour vocation le management.

PIERRE THOMAS

Après l'ère du tout-puissant Bernard Gehri qui, à 65 ans, quitte le CIG, le nouvel état-major affiche la volonté de «travailler en équipe». Président des anciens élèves de Glion durant six ans, le Belge Jan Huygen, 41 ans, a pris le pouvoir et modifié la structure de l'école. Directeur à Bulle durant 5 ans, Jean-Philippe Scalbert, 36 ans, devient directeur de l'exploitation du CIG. Transféré de Lyon, Patrick Huriet, 43 ans, est le nouveau directeur des études. Tim Wolfe, 35 ans, a été nommé directeur du marketing et des nouveaux produits - le CIG entend développer des moyens d'enseignement sur CD-Rom et CD-interactifs - tandis qu'Aldo Moser, 53 ans, est directeur-adjoint et conseiller de la direction générale.

La nouvelle équipe entre en fonction le 1er juillet. Tous sont des anciens de Glion. Ils présentaient, lundi à Mon-

treux, la nouvelle orientation de l'institution touristique, fondée en 1962.

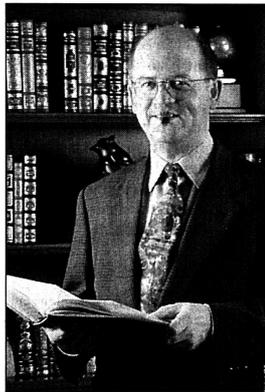
## Capitaux fifty-fifty

Manquait un homme à cette conférence de presse: Pierre Gallard, l'homme-clé de la reprise financière du CIG. Car la société a dû faire le deuil de ses deux bailleurs de fonds, l'homme d'affaires irakien de Londres Al Ghazzi, décédé, et l'éditeur genevois en déconfiture Jean-Claude Nicole. Les deux possédaient chacun la moitié des actions de la S.A. Fitt Services S.A. Ni la famille du premier, ni la Banque de la Suisse Italienne, «héritière» du second n'entendaient continuer à financer le CIG.

C'est donc une société fondée en 1989 par Jan Huygen, Sogepa S.A., et Gerfinance S.A., qui gère les intérêts d'un rentier français de 58 ans, Serge Germain, domicilié à Villeneuve, qui se partage désormais les actions de Fitt Services S.A. Expert-comptable à Vernier/Genève, Pierre Gallard, consultant et chargé de cours à l'Université de Neuchâtel, devient vice-président du conseil d'administration et directeur-général adjoint du CIG.

## L'hôtel remis au centre

Mais le Centre ne vit pas seulement une restructuration financière. «Nous avons subi une dérive en devenant plus école de gestion qu'hôtelière», explique Aldo Moser. «Nous voulons que la tradition hôtelière revienne au centre des études.» Glion va donc ressusciter le Bellevue, un hôtel qui a toujours servi au logement des élèves. En trois ans, trois millions de



Jan Huygen, 41 ans, le nouveau patron du CIG, veut que l'institution revienne à la tradition hôtelière.

Photo: CIG

francs vont être investis pour lui redonner son cadre hôtelière. Sept jours sur sept, il fera office de lieu de stage en cours de formation.

A Glion, quelque 300 élèves peuvent suivre une formation, dont un tiers en externe. A l'avenir, les bâtiments de Bulle, inaugurés il y a cinq ans, devraient servir aux cours de management, deux semestres en fin d'études. Plus de la moitié des élèves devraient s'inscrire en section anglaise, ouverte il y a cinq ans: la

proportion est presque atteinte aujourd'hui déjà.

## Nouveau programme

Un nouveau programme d'études de trois ans, nommé «Galaxie», entrera en force dès la rentrée de cet automne. Parallèlement, le CIG va organiser des cours spécifiques, comme celui d'assistants de restaurant «fast food». Que les anciens élèves de Glion - une association forte de 1750 personnes - soient présidés par Pierre Cassagne, le patron de la chaîne française «Hippopotamus» n'est sans doute pas étranger à cette ouverture. L'association des anciens élèves est prête à distribuer des bourses, pour alléger un écolage estimé à 100 000 francs suisses pour une formation en management hôtelier.

## Tourné vers l'étranger

Le CIG demeure très tourné vers l'étranger (95% des élèves ne sont pas Suisses). D'ici cinq ans, il devrait avoir des écoles en franchise dans une dizaine de pays (l'une existe en Grèce). Entièrement privé, il se bat pour une reconnaissance de ses diplômés, via un accord avec une «businessschool» européenne et américaine.

Dans un «marché convoité», le CIG entretient des rapports de bons voisinages avec l'École hôtelière de Lausanne: «Nous sommes des concurrents qui partagent la même philosophie», commente le PDG Jan Huygen, qui vient d'être admis à l'Association suisse des écoles hôtelières, forte de onze établissements.

## Vins suisses

## L'exportation passe nécessairement par Vinexpo

Bordeaux, du 19 au 23 juin, sera la capitale mondiale du vin, comme tous les deux ans, grâce à Vinexpo. La Suisse y figurera par la «Swiss Wine Exporters Association», nouveau nom aussi anglais qu'officiel de la Société des exportateurs de vins suisses. Son directeur depuis quatre ans, Daniel Lehmann, situe les ambitions suisses.

PIERRE THOMAS

Elles sont modestes, ces ambitions. Il suffit de regarder les chiffres: les exportations de vins suisses représentaient 1,15% de la production autochtone l'an passé et avaient généré moins de 22 millions de francs d'affaires. Une paille... «On vient de commencer. Nos efforts porteront à long terme: patience», lance d'emblée Daniel Lehmann dans son bureau lausannois, sous-loué à l'antenne romande de l'Office suisse d'expansion commerciale.

## Le rouge progresse

La coopérative SWEA compte une petite soixantaine de membres. Elle a réussi à «détourner» 3 millions de francs du fonds viticole, en 1995, soit un million de plus qu'en 1994. Y compris les offices de promotion des vins valaisans et vaudois, vingt producteurs et négociants s'en iront sous la bannière rouge et blanche à Bordeaux. Deux couleurs qui symbolisent bien l'enjeu, quand bien même il y a plus de blanc que de rouge dans les vins exportés (comme dans les vins produits en Suisse, du reste).

«Le chasselas reste notre fer de lance, ne serait-ce que parce nous n'avons aucun problème de livraison. Les vins rouges obtiennent un certain succès, notamment en Allemagne», commente M. Lehmann. Les chiffres le démontrent: on exporte près de deux fois plus de blanc que de rouge, mais ce dernier se vend trois fois et demi plus cher en moyenne. De quoi faire réfléchir sur le profil à donner à nos vins. «De toute façon, ils resteront un produit rare au niveau mondial», assure le directeur de la SWEA.

La société ne peut pas tout faire: «Les producteurs doivent apparaître en première ligne. Et ça, ça a changé: ils viennent avec nous...» A la foire Prowein à Dusseldorf, à mi-mars, ils étaient vingt-six pour promouvoir leurs produits. Un



Fin mai à Londres, le nouveau concept de stand de la «Swiss Wine Exporters Association» (SWEA), s'est avéré plus agressif. En médaillon, Daniel Lehmann, directeur de la SWEA depuis quatre ans. Photos: SWEA

tel engagement ne s'était jamais vu jusqu'ici. En mai, seize vigneronns sont allés tourner en bus dans cinq villes allemandes. Une autre première.

## Une toque détreinée

A Vinexpo, principale foire de l'année, à laquelle la société consacre 250 000 francs, le stand suisse sera plus grand que la dernière fois (200 m<sup>2</sup>), mais pas partagé avec les distillateurs, plus moderne, plus agaçant: «Avec notre nouvelle formule de stand, plus agressive, on nous prend aussi plus au sérieux», relève M. Lehmann.

Plutôt que de servir raclettes et fondues et encourir les foudres des douanes françaises, les Suisses ont changé leur fusil d'épaule: ils ont mandaté Philippe Gaufré, un cuisinier qui monte à Bordeaux (étoile Michelin), il vient de recevoir sa troisième toque Gault/Millau), pour concevoir une carte de mets accompagnés de vins suisses. Le même genre d'exercice, ce printemps,

à New York a été couronné d'un succès d'estime. Deux douzaines de restos à la mode de la Grande Pomme ont servi du vin suisse, parrainé par le baron Edmond

de Rothschild, un des propriétaires de Château Lafite. Tous les moyens paraissent bons pour sortir - enfin - les vins suisses de l'anonymat.

## Trois marchés prioritaires

La «Swiss Wine Exporters Association» (SWEA) a ciblé trois marchés prioritaires: l'Allemagne, les Etats-Unis et l'Angleterre. Notre voisine du Nord vient largement en tête des parts de marché: 40% des exportations de vins suisses vont vers elle. Les Etats-Unis en absorbent 5%, en régression. Tandis que l'Angleterre (3%), avec la Hollande et la Belgique, affichent une progression sensible des commandes.

Dans chacun de ces pays, les vins suisses disposent d'une antenne: souvent un journaliste ou un couple de journalistes, sensibilisés aux goûts de

nos nectars. Et qui le font savoir... Car pour déclencher les exportations, ils faut faire connaître les vins autant à des importateurs et des commerçants qu'à des sommeliers et des journalistes. Mais pourquoi les Allemands boivent-ils si volontiers chez eux des vins suisses? «Grâce au tourisme», répond Daniel Lehmann. «Ils les découvrent en Suisse, les ramènent chez eux et veulent en retrouver.» Voilà pourquoi tourisme et culture viticole sont intimement liés: le logo du stand de la SWEA n'hésite d'ailleurs pas à associer la silhouette du Cervin avec une grappe à croix blanche. PT

COUP DE FIL À...



**Alex Pedolin**  
Directeur de l'Alpenherme de Loèche-les-Bains

En 1994, pour sa première année complète d'exercice, l'Alpenherme n'a pas réalisé les recettes escomptées par son conseil d'administration. Les chiffres obtenus au terme du premier trimestre de la présente saison vous permettent cependant d'envisager l'avenir avec optimisme. Qu'est-ce qui a changé?

Nous savions pertinemment que l'Alpenherme nécessiterait deux ou trois ans avant de trouver son rythme de croisière et les chiffres du premier trimestre de 1995 sont en train de nous donner raison. Nous sommes en effet en augmentation de 37,5% par rapport à la période correspondante d'il y a douze mois et nous pouvons raisonnablement envisager de quitter les chiffres rouges plus tôt que prévu.

Pour l'instant, nous avons comptabilisé 12 000 entrées de plus que l'année passée, soit 56 000 au lieu de 42 000, et les thérapies ont passé de 17 800 à 18 300. Il y a à cela différentes explications. Premièrement, je relèverai que Loèche-les-Bains, avec ses différentes campagnes de promotion, a très bien travaillé pendant tout l'hiver et qu'elle a été de ce fait une des localités touristiques qui a perdu le moins de nuitées en Suisse. Deuxièmement, nous avons réussi, au fil des mois, à fidéliser notre clientèle à l'Alpenherme.

Nos thérapies de prévention ont, par exemple, rencontré beaucoup de succès. Nous disposons en outre de deux médecins qui travaillent désormais au sein même de l'Alpenherme et le docteur allemand Klaus Hinten y a ouvert, le 19 décembre, un cabinet d'acupuncture. Au lieu de se rendre chez lui à Francfort, un grand nombre de ses clients suisses viennent aujourd'hui le consulter chez nous, dans nos locaux de l'Alpenherme, et passent ainsi une, voire deux semaines de vacances à Loèche-les-Bains.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Sierre et Val d'Aoste

Une palette d'offres bien fournie

C'est une palette d'offres bien fournie que que Sierre et les stations du Val d'Aostains offriront cet été aux visiteurs. Du dossier, très complet mais peu structuré, remis la semaine dernière aux représentants des médias, on a pu retirer quelques activités intéressantes.

On constate, par exemple, que des efforts pour l'information des visiteurs ont été consentis. Ainsi, «La Gazette de Grimentz» sera éditée en allemand, à raison de 5000 exemplaires sur un total de 17 000. Le magazine «Val d'Anniviers Info» est désormais envoyé aux hôtes avant les saisons d'été et d'hiver. Les visiteurs didactiques ont la cote. Vercoirin à elle seule en propose trois: «la piste des écuries», la «promenade des Celtes», «à la découverte du village». Saint-Luc enrichira son sentier planétaire par un observatoire public qui sera inauguré début août. A cela s'ajoutera un programme d'animations astronomiques.

Outre les nombreuses manifestations sportives - la course pédestre Sierre-Zinal notamment -, diverses activités culturelles animeront également l'été 1995. On citera la remise le 30 juillet à Vercoirin du «Prix de l'écriture 1995». Ce concours, qui a fait l'objet cette année de 158 scénarios cinématographiques provenant de 20 pays, est placé sous le patronage du Conseil de l'Europe. Dans le même ordre d'idées, on mentionnera un «stage d'écriture dramatique» prévu en juillet à Chandolin. Vercoirin a par ailleurs mis sur pied pour la première fois des manifestations consacrées à l'utilisation du cerf-volant. Le 1er août fera, bien entendu, un peu partout l'objet d'un programme spécial. Il reste à souhaiter aux organisateurs de bonnes conditions météorologiques. *MH*

Jura

St-Ursanne se veut plus touristique

La petite cité de Saint-Ursanne pourrait bien devenir une destination très prisée du tourisme jurassien. Des efforts notables sont en tout cas consentis pour lui donner de nouveaux atouts touristiques. Ainsi, la Fédération du tourisme du Jura (FTJ) a ouvert un bureau d'accueil.

VICTOR GIORDANO

Le 1er juin, le bureau d'accueil touristique a en effet ouvert ses portes, au cœur de la vieille ville. Il dispensera renseignements et conseils tous les jours de 10 à 18 heures jusqu'à fin octobre. Dans ses locaux sont exposés les premiers objets artisanaux confectionnés par la Coopérative d'artisanat que viennent de constituer une dizaine de femmes de la région. Peintures sur porcelaine, sur bois et sur soie, pâte à sel, frivolités, ouvrages en dentelles, puzzles en bois, pendentifs, le plus souvent de très bon goût, se côtoient. La Coopérative est ouverte à d'autres artisans. Elle dispose d'un atelier mis à disposition par la

proche commune d'Epauvillers et entend bien créer une émulation dans le commerce local.

Calèche, en avant

Si le joyau de Saint-Ursanne est la collégiale, une balade sur les rives du Doubs et dans les ruelles étroites de la citée en calèche ou en charattelé est l'offre originale que lance le nouveau bureau d'accueil. Il propose six courses, d'un quart d'heure à deux heures et demie, dans ou hors de la ville et jusque dans les hameaux voisins.

Chaque dimanche auront lieu des visites commentées de l'orgue de la collégiale. Très actif, le curé du lieu, l'abbé Pierre Salvadé, après avoir financé un diaporama consacré à la collégiale, met ces jours la dernière main à un film de la télévision tchèque consacré à Saint-Ursanne. Il espère en faire une cassette vidéo qui sera mise en vente dans quelques semaines.

Lors de l'inauguration du bureau d'accueil, le président de la FTJ, Bernard Varrin, a d'ailleurs fait part de sa satisfaction devant le véritable engouement que suscite soudain le développement touristique de Saint-Ursanne et qui inter-

vient après des années de vaines discussions. «Dire, c'est bien, agir c'est mieux», a-t-il fait remarquer, en soulignant combien l'entente et l'esprit de corps qui animent les gens de la région l'avaient frappé ces dernières semaines.

Le plat de résistance

S'exprimant aussi lors de l'inauguration le maire de Saint-Ursanne, Raymond Hugueter, a souligné que ces nouveautés ne constituent que les mets d'entrée. Ils seront suivis d'un plat de résistance qui sera servi le 30 juin. Ce jour-là, le groupe de travail «Clos du Doubs» présentera les conclusions de l'étude qu'il a menée en vue d'éviter que la région ne tombe dans le marasme qui la guette. Parmi les propositions qui seront faites, citons déjà: l'ouverture d'une auberge de jeunesse, l'aménagement de chemins pédestres et de VTT, la création d'une zone piétonne, la réalisation d'un «son et lumière», la modernisation des campings et la suppression des décharges illégales.

A noter que l'inauguration du bureau d'accueil a été suivie par l'assemblée générale de la FTJ qui a notamment permis au président d'évoquer les préoccupations financières de la fédération.



Lors de l'inauguration du bureau d'accueil, le président, Bernard Varrin, (à droite) s'est réjoui des efforts consentis pour développer le tourisme à Saint-Ursanne. Tout à gauche, on reconnaît le directeur de la FTJ, Michel Beuret. Photo: Bist

Voyages d'affaires

Les congressistes sont devenus de plus en plus exigeants vis à vis des organisateurs

Les congrès ont le vent en poupe. Mais les clients attendent plus d'efficacité de leurs prestataires de service. Et surtout des délais plus courts. Pour éviter les risques liés aux taux de change et surtout les troubles politiques.

VÉRONIQUE TANERG

Les attentes des congressistes sont paradoxales: ils recherchent à la fois l'exotisme et la sécurité. D'un côté, ils rêvent de dépaysement, de contrées fermées au tourisme de masse; de l'autre ils recherchent des hôtels cinq étoiles équipés de piscine. Et surtout, ils ont une peur bleue de troubles politiques et autres guérillas.

Alors que les organisateurs de congrès font preuve d'une extrême souplesse face au nombre de participants qui évoluent sans cesse, face aux réservations de salles et au matériel audiovisuel, sans oublier l'hébergement (Monsieur X ne voulant pas forcément se retrouver dans le même hôtel que Madame Y), les clients des manifestations de manque de flexibilité: «Pourquoi diable faut-il réserver quatre ou cinq ans à l'avance alors que les taux de change fluctuent constamment et que les troubles politiques se multiplient?», s'est exclamé la représen-

tante de la Medical Women's International Association, lors du salon EIBTM, qui s'est tenu à Genève, du 16 au 18 mai.

Différentes planifications

Cette participante a également annoncé son intention de tenir son assemblée générale à Sidney, en 2001. Quelque trois mille médecins sont attendus. Les Américains ont pourtant la réputation de planifier leurs congrès à long terme. Beaucoup plus longtemps à l'avance que les Européens. Ces derniers ont dû du reste réviser leur façon de travailler depuis la crise déclenchée par la guerre du Golfe. En effet, les constructeurs allemands de voitures offrent chaque année un voyage de rêve à leurs meilleurs vendeurs. Malheureusement en 1993, seule une poignée d'entre eux a tenu ses objectifs. Il était donc inutile pour les fabricants de véhicules d'organiser un voyage de motivation pour moins de dix participants. D'où une série d'annulation au profit de cadeaux individuels. Depuis cette date, les organisateurs de congrès (petits ou moyens) attendent le plus longtemps possible avant de confier ce travail à des «pros». Lors du salon EIBTM, certains organisateurs de séminaires se sont mis au travail seulement six mois à l'avance.

Plus souvent, moins longtemps Une étude effectuée par l'Union des as-

sociations internationales, basée à Bruxelles, auprès de 6500 entreprises et présentée à EIBTM, a confirmé la tendance: les sociétés mettent sur pied des séminaires plus souvent, mais moins longtemps. 45,5% des sociétés interrogées tiennent le cap d'un congrès annuel, tandis que 26,8% sont organisés tous les deux ans. Et seulement 13,8% tous les trois ans. Mais si le rythme s'accélère, en revanche

Les «incentives» et les perversités de la loi

La législation peut inciter ou au contraire décourager les «incentives». Par exemple, l'Union européenne interdit formellement aux laboratoires pharmaceutiques de sponsoriser des présentations de médicaments pour les médecins, alors que les fabricants de matériaux pour le bâtiment et les constructeurs automobiles ont carte blanche pour présenter leur dernier né sous les tropiques. Pire, l'Allemagne taxe les voyages de motivation de quelque 30%. En théorie, ces derniers doivent être payés par les collaborateurs récompensés! Dans les faits, ce sont plutôt les entreprises qui délient les cordons de la bourse. *VT*

MÉLI-MÉLO

Nouvelle organisation d'excursions en VTT en Valais. L'offre touristique valaisanne sera enrichie à partir du 15 juin d'un programme d'excursions accompagnées en VTT (vélo tout-terrain) avec la société «Summer Val'Escape Holidays» à Vétroz. Cette dernière a en effet créé un produit, encore inconnu en Valais, qui comble, selon une analyse de la demande effectuée par l'Ecole suisse de tourisme de Sierre, un véritable créneau de marché. La particularité de cette offre est de bénéficier d'un car de 30 places qui assure le transport des participants, depuis Sion ou Martigny, au départ des parcours VTT. Différents modèles et grandeurs de vélos sont mis à disposition et sont installés dans la remorque du car prévue à cet effet. Les parcours en VTT sont toujours accompagnés par un guide et la réservation de ces excursions est possible dans de nombreux offices de tourisme, de voyagistes, d'agences immobilière et de gare de la région. *LM*

\*

Projets de casinos toujours en suspens à Fribourg. Sur les dix projets d'exploitation de casinos qui avaient été lancés au début dans le canton de Fribourg, il n'en reste désormais plus que deux. Tous deux sont situés en ville de Fribourg, à proximité, voire à l'intérieur même de deux hôtels, a indiqué la semaine dernière le quotidien fribourgeois La Liberté. Le premier projet émane de la maison de jeux Escor à Guin et occuperait des locaux déjà construits à côté de l'Eurotel. Le second projet a été lancé par Proms Automates à Belfaux et serait exploité dans le bâtiment du Parc Hôtel. Le Conseil d'Etat ne s'est pas encore prononcé en faveur de l'un ou de l'autre projet pour l'attribution d'une éventuelle concession d'exploitation. *LM*

\*

Le «Swiss Vapeur Parc» du Bouveret en fête. Lauréat 1994 du prix valaisan du tourisme, le «Swiss Vapeur Parc» du Bouveret accueillera du 16 au 18 juin le Festival international de la vapeur qui regroupera 80 locomotives à l'échelle 1/4 ou 1/8 et qui constituera ainsi la plus importante manifestation européenne dédiée au modélisme ferroviaire 5 et 7 1/4 pouces. A cette occasion, deux nouveaux bâtiments seront inaugurés. Il s'agit du Kuklos de Leysin et des Halles de Neuchâtel à l'échelle 1/5e. La journée culminante aura lieu le 17 juin avec la présence des «vaporistes» de toute l'Europe et des Etats-Unis. Simultanément, une exposition artistique se déroulera en exclusivité européenne sur les eaux du lac Léman, à proximité des quais du Bouveret, avec des œuvres de quatre artistes de renommée internationale. *LM*

la durée diminue: en 1985, la majorité des congressistes partaient quatre jours contre 2 à 3 jours actuellement. Ils préfèrent partir en septembre-octobre (32%) ou en mai-juin (24%) - le beau temps étant l'un des ingrédients du succès.

Le renchérissement des visas

En Europe, la traduction reste un élément capital pour la réussite d'une conférence - à l'inverse des Etats-Unis. En 1985, 43% des congrès avaient lieu en une seule langue et 22,5% en deux langues. Aujourd'hui, la langue de Shakespear s'est imposée dans près de 90% des cas. Certes, cette tendance facilite le travail des organisateurs. Mais elle implique un nivellement culturel. Autre handicap souvent négligé par les organisateurs de congrès: les visas. Actuellement, 60% des congrès internationaux ont lieu en Europe. Mais pour combien de temps? L'économie asiatique se développe à vive allure, mais les Coréens comme les Japonais ou les Thaïlandais hésitent avant de mettre sur pied un congrès en Suisse. Car une fois qu'ils ont négocié les prestations aériennes et terrestres, il faut encore ajouter les frais de visas qui viennent également gonfler leur budget. Au lieu de s'acharner contre la TVA, les milieux touristiques pourraient également intégrer la disparition des visas dans leurs revendications. Avant tout pour les groupes.

Mehrwertsteuer in der Schweizer Hotellerie

## Neues Fact-sheet zu MwSt-Verordnungen

Bereits gibt es neue Ergänzungen in Sachen Mehrwertsteuer. Die Abteilung Volkswirtschaft des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) hat die neuesten Erkenntnisse auf dem Fact-sheet Nr. 4 zusammengefasst.

BRIGITTE MESSERLI

**Verordnung über die Steuerbefreiung von Inlandlieferungen zwecks Ausfuhr im Reisenden- und Grenzverkehr**

Gegenstände, die von Gästen zwecks Ausfuhr im Reisenden- und Grenzverkehr gekauft worden sind, werden von der Steuer befreit, wenn die folgenden Voraussetzungen erfüllt sind:

- Der Preis des Gegenstandes muss mindestens 500 Franken betragen.
- Der Käufer muss im Ausland Wohnsitz haben.
- Der Gegenstand muss für den privaten Gebrauch des Käufers oder für Geschenkzwecke dienen.
- Der Gegenstand muss innert 30 Tagen ins Ausland ausgeführt werden.
- Der Nachweis der Ausfuhr ist mit der zollamtlich gestempelten Kopie der besonderen Ausfuhrdeklaration zu erbringen.

Beispiel: Herr Dupuy aus Frankreich kauft auf seiner Reise durch die Schweiz eine Armbanduhr. Diese kostet 950 Franken inklusive Mehrwertsteuer. Bereits im Uhrenladen bekommt er das ausgefüllte Formular 11.49, welches den Kauf bestätigt. Fünf Tage danach passiert Herr Dupuy die Grenze; dort muss er das Formular zollamtlich stempeln lassen. Nach Erhalt der zollamtlich gestempelten Kopie der besonderen Ausfuhrdeklaration kann der Uhrenladen die 58 Franken

Mehrwertsteuer von der Steuerverwaltung zurückverlangen beziehungsweise mit der Steuerschuld verrechnen. Als letzter Schritt vergütet der Uhrenladen die 58 Franken dem Käufer im Ausland zurück.

**Verordnung über die Erstattung der Mehrwertsteuer an Abnehmer mit Wohn- und Geschäftssitz im Ausland (Vorsteuer-Vergütungsverfahren)**

Gemäss Verordnung erwächst Gästen, die Wohn- und Geschäftssitz im Ausland haben und dort ihre Unternehmereigenschaft nachweisen können, ein Anspruch auf Steuerrückerstattung auf im Inland bezogenen Gegenständen oder Dienstleistungen. Diese Regelung setzt jedoch voraus, dass der Staat des betreffenden ausländischen Antragstellers das volle Gegenrecht (für Schweizer Geschäftsleute) gewährt. Die Vorsteuer darf der ausländische Geschäftsgast nur dann zurückverlangen, wenn die bezogene Leistung zur Erzielung von steuerpflichtigen Umsätzen dient. Die Steuerrückerstattung auf Hotel- oder Restaurationsrechnungen ist (vorläufig) allerdings wie bei Schweizer Geschäftsleuten auch nur zu 50 Prozent möglich.

Anträge auf Steuerrückerstattung müssen innerhalb von sechs Monaten nach Ablauf des Kalenderjahres gestellt werden, in dem die Leistungen bezogen wurden. Rückzahlbare Steuern werden jedoch nur dann zurückerstattet, wenn der Steuerbetrag in einem Kalenderjahr mindestens 500 Franken erreicht (was bei Hotel- oder Restaurationsrechnungen einen Umsatz von mindestens 16 385 Franken erfordert!). Die Anträge auf Steuerrückerstattung sind mit den notwendigen Rechnungsbelegen an die Eidgenössische Steuerverwaltung zu richten. Der Gesuchsteller hat überdies einen Vertreter mit Wohn- oder Geschäftssitz

in der Schweiz zu bestimmen, dem die Steuerrückerstattung ausbezahlt wird und der den Betrag an den ausländischen Gesuchsteller weiterleitet.

**Verordnung über die Verzinsung**

Der bei verspäteter Steuerzahlung geschuldete Verzugszins beträgt 5 Prozent pro Jahr. Der bei verspäteter Rückerstattung von Seiten der Steuerbehörde festgelegte Vergütungszins wurde ebenfalls auf 5 Prozent pro Jahr angesetzt. Sowohl Verzugs- als auch Vergütungszinsen werden nur bezogen beziehungsweise ausgerichtet, wenn deren Betrag mindestens 20 Franken ausmacht.

**Merkblatt über Vereinfachungen bei der Besteuerung des Eigenverbrauchs (Branchenpauschalen) und der gemischten Verwendung (Privatanteile an Autokosten, Kosten für Heizung, Beleuchtung, Reinigung, Telefon usw.)**

Die Besteuerung des Eigenverbrauchs stellt Steuerpflichtige gegenüber Nichtsteuerpflichtigen gleich. Die Eigenverbrauchssteuer schuldet der Hotelier dann, wenn er Gegenstände, die er voll oder teilweise zum Vorsteuerabzug geltend gemacht hat, einem Zweck zuführt, der nicht der Umsatzsteuer unterliegt oder privater Natur ist. Für Entnahmen zu privaten Zwecken stehen Eigenverbrauchs- und Autokostenpauschalen zur Verfügung, die sich nach dem Merkblatt über die Bewertung der Naturalbezüge und der privaten Unkostenanteile von Geschäftsinhabern der Eidgenössischen Steuerverwaltung, Hauptabteilung Direkte Bundessteuer, richten:

**1. Naturalbezüge aus dem eigenen Betrieb (Verpflegung)**

Die pro Person festgelegten Anteile der Warenbezüge aus dem eigenen Betrieb können im Falle eines Nichtverbrauches durch einen Abzug berichtigt werden. Die Ansätze sind für das jeweilige Quartal (drei Monate) unter Ziffer 2 und 7 des Abrechnungsformulars anzugeben. Für Wirte und Hoteliers gilt demzufolge:

- Ein Drittel des Ansatzes (1590 Fr. bzw. 1335 Fr. pro Quartal) zu 6,5 %
- Pro Quartal gilt für Raucher: 1590: 3 = 530 Fr.; 530 Fr. entsprechen 106,5 % => 6,5 % = 32,35 Fr., 100 % = 497,65 Fr.
- Für Nichtraucher reduzieren sich die Ansätze um 255 Fr. im Quartal: Nichtraucher: 1335: 3 = 445 Fr.; 445 Fr. entsprechen 106,5 % => 6,5 % = 27,16 Fr., 100 % = 417,07 Fr.
- Zwei Drittel des Ansatzes (1590 Fr. pro Quartal) zu 2 %
- Raucher und Nichtraucher: 1060 Fr. entsprechen 102 % => 2 % = 20,78 Fr., 100 % = 1039,22 Fr.

=> Somit ergeben sich für erwachsene Raucher beziehungsweise Nichtraucher für eine Abrechnungsperiode gemäss der Nettoverbuchungsmethode die in Tabelle 1 aufgeführten Beträge.

**2. Privatanteile an den Kosten für Heizung, Beleuchtung, Reinigung, Telefon usw. (Unterkanf)**

Hoteliers, die im Betrieb wohnen und sämtliche Aufwände der oben aufgeführten Art zum Vorsteuerabzug angeben, haben einen Eigenverbrauch unter Ziffer



Geschenke für die Schweizer Hotellerie gibt es bei der Mehrwertsteuer nach wie vor keine, aber mit dem Antrag auf Steuerrückerstattung kann aktiv Geld gespart werden. Foto: htr

2 des Abrechnungsformulars zu deklarieren und unter Ziffer 7 mit 6,5 Prozent zu versteuern. Sofern sämtliche den Privathaushalt betreffenden Ausgaben dem Betrieb belastet worden sind, müssen gemäss der Nettoverbuchungsmethode pro Quartal die in der Tabelle 2 ersichtlichen Beträge als Privatanteil angerechnet werden.

**3. Privatanteil an den Autokosten**

Wird das Geschäftsfahrzeug (Personenwagen bis 3,5 Tonnen) auch für private Zwecke verwendet, wird eine Eigenverbrauchssteuer geschuldet. Vom massgebenden vierteljährlichen Privatanteil sind 50 Prozent unter Ziffer 2 im MwSt-Abrechnungsformular zu deklarieren und unter Ziffer 7a mit 6,5 Prozent zu versteuern. Bei den Ansätzen der Privatanteile an den Autokosten kommen entweder die Ermittlung aufgrund der tatsächlichen Kosten oder die pauschale Ermittlung in Frage (siehe Merkblatt N1/1993 der Direkten Bundessteuer). Beispiel: Das Hotel Alpenblick besitzt einen Personenwagen, welcher Hotelier Meier ab und zu für Privatfahrten nutzt. Der Anschaffungspreis betrug 35 000 Franken. Gemäss Merkblatt N1/1993 muss Hotelier Meier die Privatfahrten als Eigenverbrauch versteuern. Den zu versteuernden Betrag lässt sich pauschal ermitteln: Die gesamte Fahrleistung pro Jahr beträgt 20 000 km, davon ca. 5000 km für private Fahrten. Somit ist die Hälfte von 3450 Franken, also (1725 Fr. brutto) 1619,70 Fr. netto, unter Punkt 2 und 7a (Umsatz) der MwSt-Abrechnung als Eigenverbrauch zu deklarieren. Unter Punkt 7a (Steuer) wären 105,30 Fr. zu versteuern.

**4. Übrige Eigenverbrauchstatbestände**

Übrige Eigenverbrauchstatbestände sind mit den genannten Pauschalen nicht abgegolten und müssen zusätzlich deklariert und versteuert werden.

**Merkblatt über die Abgrenzung von gemeinnützigen Alters-, Wohn-**

**und Pflegeheimen zu übrigen Wohn- und Pflegeheimen**

1. Die Leistungen (Unterkunft, Verpflegung, Pflege, Betreuung u.ä.) von gemeinnützigen Alters-, Wohn- und Pflegeheimen sind gemäss der MwSt-Verordnung von der Steuer ausgenommen. Als «gemeinnützig» gelten Alters-, Wohn- und Pflegeheime, wenn diese ausschliesslich durch die öffentliche Hand (Kantone, Gemeinden, Gemeindezweckverbände etc.) betrieben werden, oder Alters-, Wohn- und Pflegeheime des privaten Rechts, denen der soziale Charakter (Gemeinnützigkeit) durch die Eidgenössische Steuerverwaltung, Hauptabteilung MwSt, zuerkannt wird. Dabei sind folgende Voraussetzungen zu erfüllen: Betreiberin ist eine juristische Person, Unwiderruflichkeit der Zweckbindung, Handeln im Allgemeininteresse, Uneigennützigkeit. In diesem Falle sind nur die im Pensionspreis enthaltenen Leistungen sowie zusätzliche Pflegeleistungen von der Steuer ausgenommen.

2. Übrige Alters-, Wohn- und Pflegeheime haben grundsätzlich das gesamte Entgelt zu versteuern, mit Ausnahme der (medizinischen) Pflege sowie der Miete, sofern die Pensionäre an der Adresse des Heimes ihren zivilrechtlichen Wohnsitz haben. Der von der Steuer ausgenommene Mietanteil beträgt in der Regel 50 Prozent der Tages- oder Monatspauschale.

**Merkblatt über die steuerliche Behandlung von Schadenersatzleistungen**

Bei einer Geldleistung aus Schadenersatz handelt es sich nicht um einen eigentlichen Leistungsaustausch. Die Schadenersatzzahlung stellt somit kein Entgelt dar und ist vom Empfänger auch nicht zu versteuern (ein Vermerk «Schadenersatzforderung» ist allerdings notwendig!). Die Reparaturrechnung unterliegt demgegenüber natürlich der MwSt. Dementsprechend stellen auch Bruchbeziehungsweise Stängelgeräthe keinen mehrwertsteuerpflichtigen Ertrag dar.

Nettobeträge	Raucher	Nichtraucher
<b>Eigenverbrauch (Ziffer 2)</b>	1536,87 Fr.	1457,09 Fr.
Steuerbarer Ansatz à 6,5 % (Ziffer 7a/Umsatz)	497,65 Fr.	417,07 Fr.
Steuerbetrag à 6,5 % (Ziffer 7a/Steuer)	=> 32,35 Fr.	=> 27,16 Fr.
Steuerbarer Ansatz à 2 % (Ziffer 7b/Umsatz)	1039,22 Fr.	1039,22 Fr.
Steuerbetrag à 2 % (Ziffer 7b/Steuer)	=> 20,78 Fr.	=> 20,78 Fr.

Tabelle 1: Die Nettoverbuchungsmethode für erwachsene Raucher und Nichtraucher.

	Haushalt mit 1 Erwachsenen	Zuschlag pro weiteren Erwachsenen	Zuschlag pro Kind
<b>Umsätze pro Quartal (Ziffer 2, Ziffer 7a)</b>	(230 Fr. brutto pro Monat) => 647,88 Fr.	(50 Fr. brutto pro Monat) => 140,85 Fr.	(30 Fr. brutto pro Monat) => 84,51 Fr.
<b>Steuer (Ziffer 7a)</b>	42,10 Fr.	9,15 Fr.	5,50 Fr.

Tabelle 2: Die gemäss Nettoverbuchungsmethode pro Quartal anrechenbaren Beträge als Privatanteil.

Mai-Meeting der VDH Grischn

## Änderungen im Sozialwesen sind unumgänglich

Über bevorstehende Neuerungen im Sozialversicherungswesen liess sich der harte Kern des VDH Grischn anlässlich des Mai-Meetings informieren. Mit Christian Ruoff, Revisor der Hotela, kam ein Referent nach Chur, dessen Ausführungen auf grosses Interesse stiess und eine rege Diskussion bewirkte.

FRANZ SPANNY

Trotz Zwischensaison und Ferienzeit in der Saisonhotellerie hatten sich ein gutes Dutzend treue VDH-Mitglieder

zum Mai-Meeting in Chur eingefunden. Die AHV steht vor ihrer 10. Revision, über die Ende Juni abgestimmt wird. Bei den AHV-Beiträgen gibt es keine Einsparungsmöglichkeiten, sehr wohl aber bei den Verwaltungskosten, denn diese werden von den Ausgleichskassen unterschiedlich belastet. Bei der Hotela mit 0,5 bis 2,0 Prozent der AHV-Beiträge. Grundsätzlich müsste festgestellt werden, so Referent Christian Ruoff, «dass wir Schweizer die AHV viel zu wenig kennen». Man sollte sich mit ihr nicht erst kurz vor Erreichen des Rentenalters befassen, sondern von Zeit zu Zeit einen AHV-Kontoauszug verlangen. Als böse Überraschung könnten sich die durch Auslandsaufenthalte oder sonstige Zahlungsunterbrüche entstandenen Lächer in den Beitragsjahren erweisen.

Prämien werden massiv steigen

Für die Maximalrente sind 44 Beitragsjahre erforderlich und für jedes Jahr weniger gibt es einen Abzug von 2,5 Prozent von der Maximalrente. «Die Hotela kann helfen, solche Lächer zu stopfen», so der Referent, der auch in Erinnerung rief, dass Verdienste von weniger als 2000 Franken durch Aushilfen von der AHV-Abgabe befreit sind. Bei der Arbeitslosenversicherung gibt es keinerlei Einsparungsmöglichkeiten. Die Sockelarbeitslosigkeit dürfte mit 150 000 Personen stabil bleiben. Stossend sei, dass ein Missbrauch beim Be-

zug von Arbeitslosenunterstützung nicht selten recht leicht gemacht werde.

Ab 1. Januar 1996 tritt das neue Krankenversicherungsgesetz in Kraft. Dann gibt es gemäss Ruoff nur noch Einzelversicherungsprämien und keine Kollektivversicherungen mehr. Die gestrichenen direkten Bundessubventionen an die Krankenversicherung werden zu einem massiven Ansteigen der Prämien führen. Dies wird sich für das Gastgewerbe ungünstig auswirken.

**Mehrere Offerten einholen**

Einsparmöglichkeiten sieht der Referent durch Offerteneinholung bei verschiedenen Krankenkassen. Jede Krankenkasse verlange unterschiedliche Prämien bei

unterschiedlichen Leistungen. Es wird empfohlen, mehrere Offerten einzuholen, dadurch könne man unter Umständen sehr viel Geld sparen. Fazit der sehr fundierten Ausführungen zu einem schier unerschöpflichen Thema: die Sozialversicherungsabgaben sind mit 20 bis 25 Prozent der Lohnsumme enorm – und sie werden leider immer teurer und komplizierter statt billiger und einfacher. Es gelte nicht nur auf mögliche finanzielle Einsparungen, sondern auch auf administrative Vereinfachungen zu achten. Die Hotela sei dafür ein guter Partner und sie werte durch ihre vielfältige Tätigkeit im Dienste der Hotellerie die Mitgliedschaft beim Schweizer Hotelier-Verein wesentlich auf.

Eurocard senkt Kommissionssätze

## «Die Mehrwertsteuer ist nicht der Hauptgrund»

Gute Nachrichten für die Hotellerie: Eurocard senkt auf 1. Januar 1996 die Kommissionssätze. Die Anpassung erfolgt im Zuge der neuen Produktstrategie von Debit- und Kreditkarten. Die Mehrwertsteuer steht damit also nicht in direktem Zusammenhang. Hans J. Willi, Mitglied der Europay-Geschäftsleitung, zu den Hintergründen.

Interview:  
STEFAN SENN

Die Verhandlungen zwischen dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und Eurocard dauerten über ein Jahr. Ein wichtiges Argument bei dieser langen Diskussion um eine Anpassung der Kommissionssätze bildete auch die Mehrwertsteuer. Nun ist der Entscheid gefallen. Stellt sich die Frage: Gaben die ersten ernüchternden Zahlen fünf Monate nach Einführung der Mehrwertsteuer den Ausschlag oder sind es andere Gründe?

Es sind in erster Linie strategische und kommerzielle Überlegungen, die uns zu einer Anpassung der Kommissionssätze bewegen haben. Ein Hauptargument ist die Tatsache, dass der elektronische Zahlungsverkehr immer mehr zunimmt. Knapp 50 Prozent unserer Vertragspartner rechnen heute bereits papierlos ab. Die Tendenz ist steigend. Das hat zur Folge, dass wir unsere Dienstleistung schneller, sicherer und damit auch immer günstiger anbieten können.

Mit andern Worten: Der kontinuierliche Rückgang der Handabrechnungen hat Ihren Entscheid stark beeinflusst? Richtig. Es galt aber, eine Schwelle abzuwarten, die uns den Durchbruch bringt und ermöglicht, den Papierberg nun nach und nach abzubauen. Es ist also mit Sicherheit nicht die Mehrwertsteuer, die den Stein ins Rollen brachte. Ich betone es nochmals: Es waren wirtschaftliche

und strategische Überlegungen unsererseits. Mit unserem Volumen kommen wir langsam in einen Bereich, in dem sich die automatisierte Verarbeitung und die damit in Zusammenhang stehenden Investitionen unsererseits auszahlen beginnen.

Das mag auch der Grund sein, weshalb Sie besondere Kommissionssätze für die elektronische Abwicklung eingeführt haben und diese wesentlich tiefer liegen als die Handabrechnungs-Sätze...

...die aber auch beträchtlich reduziert wurden. Wir gehen einer Zeit entgegen, in der mehr oder weniger alle Geldtransaktionen elektronisch vollzogen werden. Die Banken haben sich zum Ziel gesetzt, das teure Bargeld zu substituieren. Die manuelle Abrechnung ist nur noch eine Zwischenstufe zur elektronischen, deren Vorteile auf der Hand liegen: Höhere Sicherheit, Geschwindigkeit, einfachere Verarbeitung, geringere Fehlerquote.

«In absehbarer Zeit wird nur noch elektronisch abgerechnet.»

Das sind Vorteile für die Kreditkartenorganisation. Wo liegen die Vorteile für den Hotelbetrieb?

Die sind ganz sicher ähnlich gelagert. Dank elektronischer Abrechnung hat der Hotelier das Geld schneller. Seine Aufwendungen, dieses Geld auch zu erhalten, sind weitaus geringer. Und die Debitorenbewirtschaftung ist ohne Zweifel wesentlich einfacher. Die immer wieder unterschätzten Kassendifferenzen fallen bei der Kreditkarte natürlich auch nicht mehr an.

Das Gesamtvolumen von Eurocard läuft bereits heute zu rund 50 Prozent über elektronische Abwicklung. Wie ist das Verhältnis in der Hotellerie?

Wesentlich tiefer, das ist klar. Die Terminal-Technologie steckt in einem Wandel. Was gestern aktuell war, gilt heute schon



Hans J. Willi: «Offiziell gelten die neuen Kommissionssätze ab 1. Januar 1996. Sie werden schrittweise eingeführt. Wir beginnen heute schon mit der Anpassung.»

Foto: SSE

als überholt. Zahlreiche Betriebe konnten sich deshalb noch nicht für die Anschaffung eines entsprechenden Gerätes entscheiden. Ausserdem ist der Preis noch relativ hoch. Der finanzielle Aspekt fällt dann besonders ins Gewicht, wenn in einem Hotel mehrere Abrechnungsstationen eingerichtet werden müssen.

Sehen Sie eine Alternative?

Ich möchte den Hoteliers empfehlen, einen Terminal zu mieten. Das ist heute sicher die vernünftigste Lösung. Die Telexkurs AG offeriert derzeit Geräte zu sehr günstigen Konditionen.

Ein beträchtlicher Aufwandposten wird aber dennoch bleiben.

Für uns ist klar, dass es gerade in Hotelbetrieben Bereiche gibt, wo ein Terminal nicht unbedingt angebracht ist. Beispielsweise an der Hotelbar. Dass da in erster Linie mit Papier abgerechnet wird, leuchtet auch uns ein, obschon wir sehr

konsequent an einer Elektronisierung arbeiten – immer mit der Überzeugung, dass nur dieses System dem Hotelier letztlich dienlich ist.

Man muss einfach die Vorteile für beide Seiten vor Augen haben: Für die Karteninhaber ist es die breite Akzeptanz, für die Vertragspartner, also auch für die Hoteliers, sollten es die vereinfachte Debitorenbewirtschaftung, die Auszahlung und der Kommissionssatz sein, der bei elektronischer Abrechnung besonders tief liegt. Das sind die wohl wichtigsten Argumente, die – ganz generell – für Kreditkarten sprechen.

«Der Kunde selber muss wissen, welche Karte er einsetzen will. Er ist der Gast.»

Die Kommissionssätze sollen schrittweise angepasst werden. Wie lässt sich das interpretieren?

Die Massnahme ist offiziell per 1. Januar 1996 gültig. Wir sind aber nicht in der Lage, alle Vertragspartner in der Hotellerie mit einem Massenaussand zu bedienen. Unsere Aussendienstmitarbeiter sollen jeden Betrieb persönlich besuchen. Der Zeitaufwand dafür ist enorm, so dass wir bereits heute damit beginnen. Besucht und angepasst werden zuerst die grossen Betriebe mit Umsätzen um die 100 000 Franken und mehr. Dann geht es schrittweise nach unten. Und bis Anfang Januar 1996 sollten dann die Anpassungen in allen Hotels vollzogen sein.

Eine gewisse Konkurrenz zur Kreditkarte bildet die ec-Direct-Karte. (Debit-Karte). In welchem Verhältnis sind diese beiden Produkte in der Hotellerie verbreitet?

Kreditkarten verbuchen heute im Gesamtmarkt sicher den grösseren Umsatz.

Wir bezeichnen die Kreditkarte immer wieder als Geschäfts-, Freizeit- oder Ferienkarte. Demgegenüber steht die ec-Direct-Karte, die wohl eher als Tages-, Essens- oder Einkaufskarte gilt. Die Inhaber der beiden Produkte lassen sich aufgrund der verschiedenen Kaufkraftklassen leicht auch in zwei unterschiedliche Segmente aufteilen. Kreditkarten werden eher für Ausgaben ab 100 Franken verwendet, die ec-Direct-Karte für Auslagen zwischen 5 und 100 Franken. Eine eigentliche Konkurrenzsituation entsteht daraus nicht.

Ein Punkt scheint mir in diesem Zusammenhang aber wesentlich zu sein: Der Kunde selber muss wissen und entscheiden können, welche Karte er einsetzen will. Er ist der Gast, die Wahl muss ihm überlassen werden. Obschon: Ich finde es absolut unsinnig, mit der ec-Direct-Karte am Bancomat Bargeld zu beziehen und dieses Geld über die Strasse ins Hotel zu tragen.

«Marketing heisst für uns unter anderem eine flächendeckende Akzeptanz.»

Was hat Eurocard in den letzten Jahren im Marketingbereich für die Hotellerie getan?

Marketing heisst für uns einmal eine flächendeckende Akzeptanz. Wir haben immer versucht, diese Akzeptanz durch gezielte Aktionen mit Hotelgruppierungen oder auch mit einzelnen Betrieben zu steigern. Es gäbe noch viele ungenutzte Möglichkeiten – ich denke beispielsweise an die vor Jahresfrist vorgesehene Last-Minute-Aktion mit dem SHV...

Unsere – nun tieferen – Kommissionseinnahmen werden also zu einem grossen Teil wieder in die Branche investiert. Was immer wir auch unternehmen, der Gast, respektive der Karteninhaber, der Hotelier und Eurocard müssen daraus direkten Nutzen ziehen können.

### Miet-Terminals

Viele Hotelbetriebe konnten sich bis heute nicht entscheiden, welche Terminals zur elektronischen Abrechnung von Kreditkarten angeschafft werden müssen. In diesem Bereich wird sich in nächster Zeit einiges tun; neue Chip-Generationen werden neue Massstäbe setzen. «Wer bis zu diesem Zeitpunkt auf ein Miet-Gerät setzt, handelt sicher richtig», ist Hans J. Willi, Mitglied der Geschäftsleitung von Europay der Meinung. Als einer der ersten Anbieter auf dem Markt offeriert die Telexkurs AG in Zürich entsprechende Terminals. Die Kosten belaufen sich – je nach Geräte-Typ und Anwendungsmöglichkeit – auf 55 bis 75 Franken. Informationen sind erhältlich bei Telexkurs AG, Produkte Support, Postfach, 8021 Zürich, Telefon 01 279 27 80. pd

Hotel	Umsatzstaffelung	Kommission bisher	Kommission «Papier» neu	Kommission «Elektronisch» neu
1 bis 99 Betten	0 bis 50 000	3,50 Prozent	3,25 Prozent	3,10 Prozent
	50 000 bis 100 000	3,25 Prozent	3,10 Prozent	2,90 Prozent
	100 000 bis 200 000	3,00 Prozent	3,00 Prozent*	2,80 Prozent
	200 000 bis 300 000	2,90 Prozent	"	2,70 Prozent
	300 000 bis 400 000	2,75 Prozent	"	2,60 Prozent
	400 000 bis 500 000 über 500 000	2,60 Prozent 2,50 Prozent	"	2,40 Prozent 2,30 Prozent
100 und mehr Betten	0 bis 100 000	3,50 Prozent	3,25 Prozent	3,10 Prozent
	100 000 bis 200 000	3,25 Prozent	3,10 Prozent	2,90 Prozent
	200 000 bis 500 000	3,00 Prozent	3,00 Prozent*	2,80 Prozent
	500 000 bis 750 000	2,90 Prozent	"	2,70 Prozent
	750 000 bis 1,0 Mio.	2,75 Prozent	"	2,60 Prozent
	1,0 Mio. bis 1,5 Mio. über 1,5 Mio.	2,60 Prozent 2,50 Prozent	"	2,40 Prozent 2,30 Prozent

\* Besitzstandswahrung bis Ende 1996 für Vertragspartner mit Kommissionssatz unter 3 Prozent.

Société des hôteliers du canton de Fribourg

## Se battre pour défendre l'enseigne «hôtel»

Faire reconnaître à sa juste mesure l'importance du tourisme, protéger l'hôtellerie de la technocratie administrative, lui accorder un régime fiscal approprié et sensibiliser les milieux politiques à son égard: on croyait avoir fait le tour des problèmes qu'on lui crée artificiellement et voilà qu'à Fribourg les hôteliers doivent encore se battre pour la notion même de l'enseigne «hôtel»...

JOSÉ SEYDOUX

C'était l'un des points du discours de Victor Almiéri, président de la Société des hôteliers du canton de Fribourg, lors de son assemblée générale tenue à Schwarze/Lac Noir. Un député fribourgeois désire modifier

la toute récente loi sur les établissements publics: par voie de motion, il vise notamment à supprimer la patente «A» d'hôtel, ce qui suscite l'ire des hôteliers qui dénoncent les risques et dangers qu'entraînerait une telle aberration. Le libéralisme et la libre concurrence ont des limites à ne pas dépasser si l'on veut respecter les hôtels et maintenir une réputation de qualité, «notre seule chance de survie par rapport à la concurrence». La notion d'hôtel, liée à un minimum de capacités professionnelles, est plus importante que la clause du besoin en faveur de laquelle l'hôtellerie fribourgeoise vient de livrer un ultime baroud d'honneur.

Des erreurs politiques

Des erreurs ou faux pas politiques, la Suisse ne cesse d'en commettre à l'égard de notre hôtellerie. En revendiquant au nom de ses pairs une TVA à taux réduit et se félicitant que 20 gouvernements cantonaux aient envoyé une lettre au

Conseil fédéral pour que l'hôtellerie obtienne avant l'été le taux de l'industrie d'exportation, Pierre Lehmann, vice-président sortant du Comité exécutif de la SSH, se fait l'avocat d'un secteur malmené: «Le tourisme doit être obligatoire-

73 membres

C'est l'effectif de la Société des hôteliers du canton de Fribourg dont le président Victor Almiéri a été réélu pour une période de trois ans, tandis que Christiane Buchi, présidente du Groupement des hôteliers de la ville de Fribourg, entre au comité. L'hôtel See-Park (Morat) et le restaurant La Chope (Fribourg) sont admis comme nouveaux membres au sein de cette société qui s'est aussi offert le concours d'une nouvelle secrétaire exécutive en la personne de Marine Clivaz. JS

ment considéré comme un produit autonome qui a besoin d'un traitement particulier. Or, les conditions-cadres du tourisme suisse sont difficiles... et ce dont la Suisse a aussi particulièrement besoin, c'est d'une population plus favorable au tourisme.»

Le vice-président des hôteliers fribourgeois, Dino Demola, le «régional de l'étape» sur la commune de Planfroyon (où 45 % des revenus fiscaux proviennent directement ou indirectement du tourisme), abonde dans le même sens: «Notre branche a été négligée ces dernières années par nos autorités fédérales qui protègent le sport, la viande, l'exportation du fromage, l'industrie horlogère, mais qu'ont-elles fait pour la branche exportatrice du tourisme? Elles en ont réduit le budget de promotion.»

Les espoirs de demain

Les sujets de satisfaction et surtout d'espoir ne manquent pourtant pas pour

l'hôtellerie du Pays de Fribourg et Victor Almiéri de citer: l'avenir prometteur du tourisme dans ce canton, la création annoncée d'un centre de congrès et d'expositions à Granges-Paccot et celle d'un golf 18 trous à Pont-la-Ville, d'un tennis et d'un minigolf au Lac-Noir, l'achèvement de la N 1 dans la Broye et le futur Restoroute de Lully/Estavayer-le-Lac... La relève, également, s'annonce bien, encore que les hôteliers restaurateurs doivent se faire tirer l'oreille; satisfait de voir constamment s'accroître le nombre des apprentis dans le canton, Jacques Zurbuchen, président de la CCP fribourgeoise, regrette néanmoins de ne pouvoir trouver, en ville de Fribourg, une cuisine pour recevoir un après-midi 12 élèves de CO intéressés au métier ou de devoir refuser une invitation à participer à un comptoir régional en raison du manque d'intérêt d'une corporation locale. Aide-toi, le Ciel t'aidera. L'adage, reste plus que jamais la devise de l'hôtellerie suisse.

## CARROUSEL

031 370 42 16

031 370 42 24

### Tourismus

**Roland Rasi**, Generaldirektor und Mitglied der Konzernleitung des Schweizerischen Bankvereins, Basel, wurde in den Verwaltungsrat der Kuoni Reise Holding AG gewählt. Vizepräsidentin der Kuoni Reise Holding ist neu **Claudia Depuoz**, Direktorin der UTO-Versicherungen, Zürich. Seit Januar steht **Daniel Affolter**, Anwalt in Uster, der Kuoni-Konzernleitung als Präsident vor. Nach dem Rückkauf der Kuoni-Aktien von der ITS Länderreisedienste GmbH, Köln, ist deren ehemaliger Geschäftsführer, **Peter Landsberger**, aus dem Kuoni-Verwaltungsrat ausgeschieden und von seinem Amt als Vizepräsident zurückgetreten. Ein Wechsel an der Kuoni-Spitze drängte sich somit auf. *SW*

\*



**Anina Fromm** (26) ist die neue PR-Leiterin des Kur- und Verkehrsvereins St. Moritz. Sie ist für die Öffentlichkeitsarbeit des Oberegadiner Ferienorts zuständig. Dazu gehört auch die Betreuung der gegen 500 Medienvertreter aus aller Welt, die St. Moritz jedes Jahr besuchen. Anina Fromm ist als Absolventin der Tourismusfachschule Sierre eidg. dipl.

Tourismusfachfrau. Sie arbeitete 1½ Jahre in der Verkaufsabteilung des Grand Hotel Park Gstaad und anschliessend während dreier Jahre in der Marketingabteilung des Kurvereins Arosa. Zu ihren ersten Aufgaben gehört die PR-Betreuung der Polo-Weltmeisterschaften im Juli und der Weltcup Regatta der Windsurfer im August. *r.*

\*



Nach 11 Jahren SVZ und ST zieht es den 32jährigen **Silvano Monn** zurück in die Schweiz. Der Leiter der ST-Vertretung Düsseldorf wechselt per 1. September zu Eurotrek, wo er als

Nachfolger von **Annamarie Meyer** den Bereich Incoming/Internationaler Verkauf übernimmt. Nach einem Engagement am ST-Hauptsitz in Zürich arbeitet Monn in den Auslandsvertretungen in Paris und Amsterdam, bevor zum Filialleiter der Düsseldorfer-Vertretung ernannt wurde. *SW*

### Hotellerie

Ab sofort leiten die bisherige Direktorin **Hélène Brunner-Savoy** und der neue Direktor **Christian Caprez** das 4-Sterne-Hotel Kurhaus-Bad in Walzenhau-

sen/AR gemeinsam. Caprez ist Absolvent der Hotelfachschule Belvoirpark und diplomierter Hotelier-Restaurateur VD/SHV. Er war zuletzt im Auftrag von Mövenpick International in Ägypten als Resident Manager im Mövenpick Kairo Pyramids tätig. Arthur und Hélène Brunner-Savoy übernahmen das zum Verband Schweizer Kurhäuser (VSK) gehörende Hotel schon 1980. Nach dem Hinschied von **Arthur Brunner** im Jahre 1992 nahm dessen Gattin die Alleindirektion inne. Die steigende Frequentierung des Hotel Kurhaus-Bad zwangen nun zu einer Verstärkung der Direktion. *PE*

\*



Die Ära Weidmann im Sursee Hotel Restaurant Bellevue au Lac ist zu Ende. Auf Anfang Juni haben **Rosemarie** und **Arthur Weidmann** ihren Betrieb nach rund zehn Jahren an die HRM Hotel Restaurant Management & Consulting Firma verpackt, zu der bereits drei andere Betriebe gehören. Hinter der Einzelirma mit Sitz in Aesch bei Birmensdorf steht der Luzerner **Hand-Rudolf Meier**, der nun die Bellevue au Lac Sursee AG gründet und voraussichtlich das Amt des Verwaltungsratsdelegierten übernehmen wird. Als Geschäftsführer hat

### Food & Beverage



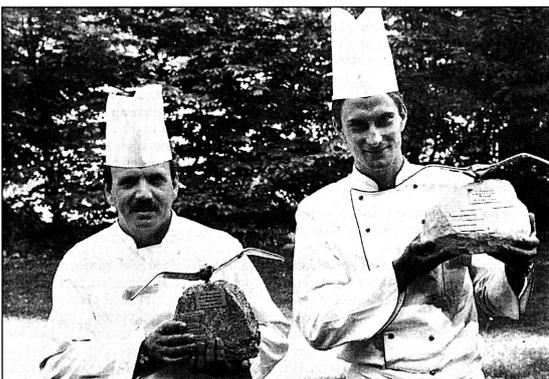
Die Gemeinschaftsverpflegung Restorama AG hat einen neuen Leiter Marketing und Verkauf: **Jon Claluna** tritt per 1. September 1995 als Mitglied der Geschäftsführung in das zur Swissair Beteiligungen AG gehörende Unternehmen. Clalunas Laufbahn ist unter anderem von seinem Engagement als Direktor im Hotel Eiger in Grindelwald und seiner Tätigkeit im Hotel Astoria in Luzern geprägt. Während der vergangenen 7 Jahre war Claluna für Euresch Schweiz in der Gemeinschaftsverpflegung aktiv. Dort zeigte er sich in einer ersten Phase für den Aufbau und die operationelle

Leitung des Verkaufsgebiets Bern/Basel verantwortlich, und während der letzten vier Jahre als Direktor Marketing und Verkauf. In seiner neuen Funktion bei Restorama wird **Jon Claluna** von **Patrick Stöcklin**, eidg. dipl. Restaurateur/Hotelier unterstützt. *KK*

### Hôtellerie et tourisme

C'est cette année encore que l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH) va changer de président. **Maurice Urech**, qui assumait cette fonction depuis 1993, quittera en effet le canton de Vaud pour reprendre la direction générale des hôtels 5 étoiles Villa Principe Leopoldo et Montalbano à Lugano. Deux établissements qui sont actuellement dirigés par **Fred Laubi** lequel, après un demi-siècle passé au service de la grande hôtellerie suisse et internationale, prendra sa retraite en fin d'année. La nomination d'un nouveau président à la tête de l'ACVH n'interviendra vraisemblablement que lors d'une assemblée générale extraordinaire qui pourrait se dérouler d'ici à cet automne. **Maurice Urech** restera cependant membre du Comité exécutif de la Société suisse des hôteliers. *LM*

### Wettbewerb



## Mövenpick kürt Koch und Pâtissier des Jahre 1995

Mövenpick kürt **Frank Hilger**, Chef de Partie im Mövenpick Hotel Zürich-Airport, zum Koch des Jahres 1995. **Mario Naciti**, Pâtissier im Mövenpick Albero Touring Chiasso, wird Pâtissier des Jahres 1995. Der Wettbewerb wurde von der Vereinigung «Les Compagnons de la bonne Cuisine Mövenpick» ausgeschrieben. Am Wettbewerb können sich weltweit alle Mövenpick-Köche und -Pâtissiers beteiligen. «Les Compagnons de la bonne Cuisine Mövenpick» besteht aus rund 40 Mitgliedern. Sie wurde 1987 ins Leben gerufen. Aufgenommen werden Küchenchefs, Pâtissiers und Restaura-

teure, die sich durch besondere Leistungen im Unternehmen verdient gemacht haben.

Der eintägige Wettbewerb fand in der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich statt. Sieben Köche und fünf Pâtissiers aus nationalen sowie internationalen Mövenpick Hotel- und Gastronomiebetriebe qualifizierten sich mit ihren Rezeptvorschlägen für das Finale. Sie wurden zuvor aus weltweit 67 Anmeldungen ausgewählt. Auf dem Bild die stolzen Sieger des Wettbewerbs: **Frank Hilger** (rechts) und **Mario Naciti**. (Foto: zvg) *DR*

### Direktverkauf

## Frische Milch aus dem Automaten

24 Stunden lang gekühlte Frischmilch aus Automaten: Die Schweizer Bauern entwickeln sich in Sachen Direktverkauf zu richtigen Profis. Betreiberin eines von zwei Milch-Automaten in der Schweiz ist der Schwanderhöf in Emmen LU, schreiben die «Luzerner Neuste Nachrichten». Hinter dem Kasten an der Stallwand, der als wichtigstes Element einen Münzeinwurf und einen Schlauch besitzt, befindet sich ein Milchtank mit 1400 Litern Milch, 4 Grad gekühlt. Wirft man 1.30 Fr. in den Schlitz, rinnt 1 Liter weisse Milch ins mitgebrachte Töpfchen. Rund 5000 Franken hat Landwirt **Peter Bühlmann** investiert. Seine eigene Idee ist es allerdings nicht. Ein Fernsehbericht aus Deutschland, «wo die Bauern eben schon etwas weiter sind als bei uns», war die Ursache, bemerkt der Landwirt. Bis zu 100 Liter werden täglich abgeholt. Ein 24-Stunden-Milchkasten macht aber nur dann Sinn, wenn der Hof in einem dicht besiedelten Gebiet liegt. Der regelmässig von Lebensmittelinspektoren kontrollierte Ausschank benötigt eine Spezialbewilligung aus Bern. *IVY*

### Vaud



## Stucki sur la vigne à Gilles

Pour les 100 ans de la naissance du célèbre chanteur vaudois **Gilles**, le non moins célèbre cuisinier bâlois **Hans Stucki** a effectué l'effeuillage de la vigne à Gilles à Saint-Saphorin, localité dont le

pape du Bruderholz a été nommé ambassadeur. Après l'effort de l'effeuillage, **Hans Stucki** a bu, en compagnie du vigneron **Henri Pinget**, du «Saint-Saphorin». (Photo: ASL) *LM*

### EHL



## 4e Coupe de golf des hôteliers SSH

La 4e édition de la Coupe de golf des hôteliers SSH, réservée aux professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, a connu un record de participation. Ce ne sont en effet pas moins de 83 golfeurs, dont douze étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), qui se sont affrontés le 6 juin dernier sur le parcours du Golf Club de Lausanne. Cette Coupe, organisée depuis quatre ans à l'initiative

de **Christian Seiler** et présidée cette année par **Marion Gétaz**, la nouvelle présidente de l'EHL, a vu **John Ward**, professeur à l'Ecole hôtelière de Genève, remporter le 1er prix de la journée brut. **Stéphane Clausen**, de la maison Plierggets SA (partenaire de l'EHL), **Pierrick Suter**, de l'Hôtel de la Gare à Lucens, se sont respectivement adjugés la victoire dans la 1re série et dans la 2e série devant

**Robert Von Muralt**, étudiant EHL, et **Jean-Michel Colin**, de l'Auberge du Soleil à Bursins. **Irene Vischer** s'est imposée quant à elle chez les dames, alors que **Learco Bernasconi**, de l'Hôtel Colorado à Lugano, est monté sur la troisième marche du podium dans la première série. La cérémonie de remise des prix (notre photo) s'est déroulée à l'Ecole hôtelière de Lausanne. (Photo: EHL) *LM*

### Stockholm

## Hotelier hielt PTT-Bosse zurück

Hoteliers können ihre Guthaben bei den Gästen zuweilen auch recht rüde eintreiben, wie ein Bericht im «Blick» zeigt. Drei Tage lang hatte der PTT-Verwaltungsrat in Stockholm das schwedische Post-Telecom-Trennungsmode studiert. Es dann die Damen und Herren Verwaltungsräte kurz vor ihrem Rückflug in die Schweiz zum Ausgang ihrer Nobelherberge «Stockholm Grand Hotel» strebten, wurden sie an der Rezeption mit Vehemenz aufgehalten. Sie hätten die Zeche von 28 000 Franken bar zu bezahlen, hiess es. Der PTT-Verwaltungsrat, unter anderem mit FDP-Chef und Präsident des Schweizer Tourismusverbandes, **Franz Steinegger**, Ex-SP-Bundesratskandidat **Lilian Uchtenhagen** und Ex-SVP-Ständerat **Ulrich Gadiant**, geriet in peinliche Zahlungsnot.

Verzweifelt versuchte PTT-Generalsekretär **François Choppard** an der Rezeption seinen gewohnten Zahlungsvorgang schmackhaft zu machen. Er bat um Rechnungsstellung an die PTT-Generaldirektion in Bern. Da war aber nichts zu machen. Der Hoteldirektor wollte seine Rechnung in bar beglichen haben, schreibt der «Blick».

Im letzten Augenblick erwies es sich dann wieder einmal als Glück, dass der PTT-Verwaltungsrat aus Personen aus allerlei Kreisen zusammengesetzt ist. **Peter Rogge**, als Bankenvertreter offenbar mit grosszügiger Kreditberechtigung ausgestattet, brachte seine Kreditkarte ins Spiel. Sofort wurde die Ausgangstüre freigegeben. Die PTT-Bosse atmeten auf. Sie erreichten ihr Flugzeug noch rechtzeitig. *r.*

## KADER · CADRES

Wir sind eine junge, zielstrebige Küchenbrigade, bestehend aus 8 Köchen, 4 Lehrlingen und 3 Hilfskräften. Wir sind zwar sehr selbständig und pflichtbewusst, trotzdem wollen wir geführt und gefördert werden.

Wenn Sie qualitäts- und kostenorientiert sind, über ein breites Fachwissen verfügen, gerne mit Menschen zusammenarbeiten und mit uns ein anspruchsvolles Gastrokonzept umsetzen wollen, dann sind Sie vielleicht unser/e neue/r

### Küchenchef/in

Unser Arbeitsplatz ist ein schönes ★★★-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee. Unsere verschiedenen Lokaltäten wie Beljardin, Wintergarten, Chupferpfanne und Seesaal machen unsere Arbeit anspruchsvoll und sehr abwechslungsreich. Unser neuer Chef ist zwischen 28 und 40 Jahre jung, flexibel und top motiviert. Personalführung, Organisation, Menüplanung, Kalkulation und Einkauf sind Ihre Stärken.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:



**BELVÉDÈRE**

Hotel und Restaurants am See.

Beat Thalmann, Direktor  
Hotel Belvédère, CH-6052 Hergiswil am See  
Telefon 041 95 01 01, Fax 041 95 28 00

### LUGANO

Fassbind Hotels

Gesucht für lange Sommersaison:

### Küchenchef Commis de cuisine

Hotel Beauregard  
6903 Lugano  
Telefon 091 56 11 12

Renommierter Nachtclub mit Restaurant in Bern sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen jungen, dynamischen und belastbaren

### Geschäftsführer

mit Fähigkeitsausweis A

Wir stellen uns vor, dass Sie

- Küchenerfahrung haben oder evtl. Koch sind...
- Bereits Erfahrung mitbringen...
- Personalführung kein Problem für Sie ist...
- Kreativ und selbständig arbeiten...
- Guten Umgang mit Gästen haben...

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir Ihre Bewerbung unter Chiffre 103-575418 an Berner Anzeiger, Postfach, 3001 Bern.

PA 76972/283975



**Wie Phönix aus der Asche**  
Gasthof Löwen in Gossau ZH

Schönes, aber altes Haus  
Zeitgerechte Renovation im Juni 1994  
Saal mit Theaterbühne - Gehobenes  
Restaurant im ersten Stock -  
modernes Bistro - helle Dorbeiz -  
charmanten Garten  
7 Tage offen, jede Woche

**Auf Oktober 1995**  
suchen wir eine flexible, belastbare  
und verantwortungsbewusste

### Gastgeberin/Chef de service

zirka 60 bis 80 %  
Voraussetzungen:  
ausgestellte Persönlichkeit mit Charme,  
Gäste als solche anerkennen und mit  
Freude betreuen.

Wir freuen uns auf Sie!  
Schriftlich oder persönlich.

Thomas Gmür  
Grütstrasse 23 · 8625 Gossau ZH  
Tel. 01 936 18 63 · Fax 01 936 18 65

76990/384049

### Chef/in de réception/ Direktor/in

Im Zentrum von Zürich wird ein ehemaliges ★★★-Hotel und ein ★-Stern-Haus umgebaut. Die über 100 Betten werden dann unter Fr. 100.- pro Tag angeboten.

Wir suchen dynamische Frontkraft, sehr stark im Verkauf mit Beziehungen zu Billig-Tourismus-Anbietern. Von Vorteil bekannt auf dem Platz Zürich. Überwachung des Umbaus.

Überdurchschnittliche Bezahlung sowie Beteiligung für hart arbeitende Führungsperson.

Eintritt so bald wie möglich. Diskretion zugesichert.

Schriftliche Unterlagen bitte an:

Horecon AG  
Limmatquai 2, 8024 Zürich

76867/36889

In einem lebhaften, jungen Betrieb im Bistrotail, mitten im Zentrum von Bern (Umsatz 2 Mio.), suchen wir auf Mitte 1995 eine/n

### Aide du patron

der/die eine echte Unterstützung und Stellvertretung des Geschäftsführers bieten kann.

Voraussetzungen:

- Talent für die echte, natürliche Gastfreundschaft.
- Ausstrahlung, die Mitarbeiter mitreißt und motiviert.
- Interesse an frischer, abwechslungsreicher Bistrotküche. Unternehmersches Denken und Handeln.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 76809, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76809/214612

SENIOREN-APPARTEMENTS  
EGGHÖLZLI

### Offen für Neues?

Für unser renoviertes, neu gestaltetes Restaurant - zirka 250 Plätze - am Stadtrand von Bern suchen wir auf 1. September 1995 einen innovativen

### Leiter der Servicebrigade

Diese verantwortungsvolle Kaderposition beinhaltet

- Gästebetreuung
- Personalführung und -schulung
- Personal-Einsatzplanung
- Mitarbeit bei der Verkaufsplannung
- Organisation von Anlässen/Banketten usw.

Wir erwarten vielseitiges Fachwissen, den Abschluss einer Koch- oder Servicelehre, einige Jahre praktische Erfahrung in den verschiedenen Sparten des Gastgewerbes und im Umgang mit Mitarbeitern sowie Bereitschaft zur engen Zusammenarbeit mit der Verwaltung. Muttersprache Deutsch.

Wir bieten unserem neuen Mitarbeiter einen attraktiven Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Senioren-Appartements Eggölzli  
Weltpoststrasse 18, 3015 Bern.

76899/36601

Im Raum Bern ist auf 1. August 1995 die Stelle eines

### Geschäftsführers

mit Fähigkeitsausweis A für gutgehendes Pub frei.

Wir erwarten von Ihnen:

- Erfahrung in ähnlichen Betrieben
- Personalführung und Mitarbeit an der Front
- Guten Umgang mit jungen Menschen
- Kreativität und selbständiges Arbeiten.

Wir würden Sie gerne unter Chiffre 103-575417 an Berner Anzeiger, Postfach, 3001 Bern, kennenlernen.

76974/283975

### PARK HOTEL DU SAUVAGE

Als Seminar- und Ferienhotel haben wir uns in den letzten Jahren in der Schweiz einen einprägsamen Namen geschaffen und unsere Mystery-Weekends und andere Aktivitäten bestätigen uns in unserer Vision, die Hotellerie auch als Theater- und Erlebniswelt zu sehen. Unsere Mitarbeiter/innen werden ständig geschult und können selbständig in einem aufgestellten Team arbeiten.

Wir suchen auf Sommer/Herbst nach Vereinbarung eine Dame oder einen Herrn als

### Geschäftsführer

für unser gut frequentiertes Restaurant «Kristall» im Zentrum von Meiringen sowie auf Juli 1995 eine Dame oder einen Herrn als

### Chef de service/ F&B-Assistent

für die Führung unserer zehnköpfigen Servicebrigade im Hotelpiscesaal.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen unsere Herr oder Frau Musfeld oder Frau Brand gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Parkhotel du Sauvage  
3860 Meiringen  
Telefon 036 71 41 41

76943/24183

B A S E L



Suchen Sie eine neue Herausforderung? Für eine/n flexible/n und initiative/n Berufsmann oder -frau mit Erfahrung im Personalwesen ist die interessante Position als

### Personalchef/in

in unserem Haus per sofort oder nach Übereinkunft neu zu besetzen.

Sie sind zwischen 30-40 Jahre alt und haben Freude, sich in einem lebhaften Betrieb, der sich in der Umbauphase befindet, weiterzuentwickeln.

Gute Sprachkenntnisse in D/E/F sind für diese Position erforderlich, Ausländerfahrung ist von Vorteil.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann nimmt Herr U. Hitz, Generaldirektor, gerne Ihre vollständige, schriftliche Bewerbung entgegen! Für Fragen stehen wir Ihnen selbstverständlich gerne zur Verfügung.

**BASEL HILTON**  
Herr U. Hitz, Generaldirektor  
Aeschengraben 31, Postfach, 4002 Basel  
Telefon 061 271 66 22

76871/3247

Inhalt	Seite
Stellenmarkt	
Kader	1
Verkauf/Hotellerie/ Gastronomie/Tourismus 2-10	
Internationaler Stellenmarkt	12
Stellengesuche	12

Sommaire	Page
Marché de l'emploi	11
Marché international de l'emploi	12
Demandes d'emploi	12

# Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für  
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

**ADIA HOTEL**

**Aktuelle  
Stellenangebote  
auf Seite 7**

ADIA HOTEL  
Bardener-Longstr. 11 · 8026 Zürich  
Telefon 01/242 22 11

## VERKAUF

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 41 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte und feines Geniessen...

... und ein Lächeln dazu.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n kontaktfähige/n

### SALES-VERANTWORTLICHE/N

für unsere drei Hotels in der Stadt Zürich: \*\*\*\*Zürichberg, \*\*\*Seidenhof und \*\*\*Rüti. Sie bringen eine fundierte Ausbildung und Branchenerfahrung mit, der persönliche Verkauf - Kundenpflege und Akquisition - liegt Ihnen ausgesprochen gut. Zielsetzungsvorgaben motivieren Sie, eine erfolgsorientierte Entlohnung stellen wir Ihnen sicher.

Den aktiven Verkauf unserer 215 überwiegend neuen, innovativen Hotelzimmer an besten Lagen und mit optimalem Preis-Leistungs-Verhältnis unterstützen Ihre Kontakte in der Hotellerie und Ihre sehr guten Sprachkenntnisse. Das Flair für Koordination, Organisation und Flexibilität wünschen wir uns von Ihnen. Sie finden bei uns die dazu notwendige Hard- und Software.

Interessiert? Roman Ogg freut sich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.



ZFV-Unternehmungen  
Die Zürcher Gastronomiegruppe  
Mühlebachstrasse 86 · Postfach · 8032 Zürich  
Telefon 01 383 14 85 · Telefax 01 382 04 85

078662/199176

## HOTELLERIE

### GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENT

MISTER WONG - DIE FERNÖSTLICHE ATMOSPHÄRE FÜR JEDERMANN IN DER STEINENVORSTADT UND AN DER MESSE IN BASEL!

Sind Sie im Organisieren ein Profi, im Herzen ein echter Gastgewerbler und lieben Sie das Fernöstliche ebenso wie wir, dann habe ich für Sie genau die richtige Stelle:

Als mein Stellvertreter sind Sie verantwortlich für die Betreuung der Gäste, die Mitarbeiterinsatzplanung und -schulung, den Einkauf und die Qualitätskontrolle und für die selbständige Organisation des Messe-Restaurants.

Machen Sie den ersten Schritt auf dem Weg zu unserer asiatischen Insel und rufen Sie mich an:



MISTER WONG  
Camille Derron  
Steinenvorstadt 1a  
4051 Basel, Tel: 061/281'83'81

MISTER WONG  
ASIAN COOKING

076944/2182

Menschen und Ideen

### Zürich-Regensdorf MÖVENPICK HOTEL

Das aktive Kongress-Hotel

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Dann sind Sie bei uns richtig.

Ihre Liebe zum Beruf haben Sie entdeckt und bereits erste Erfahrungen gesammelt. Sie gehen jeden Tag engagiert und dynamisch ans Werk und behalten auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf. Übernehmen Sie gerne Verantwortung? Dann sind Sie unser

### Chef de Partie

(männlich oder weiblich)

Als **Chef Pâtissier** zaubern und kreieren Sie herrliche Süßigkeiten und freuen sich, immer wieder mit Ihrem Team an einem Strick zu ziehen. Sie sind jung, innovativ und lieben selbständiges und kreatives Arbeiten. Wenn Sie bereits Hotel- oder Gastroatmosphäre geschnuppert haben, dann wird es höchste Zeit, dass wir uns kennenlernen.

Interessiert? Dann zögern Sie nicht und nehmen Ihren nächsten Lebensabschnitt in die Hand. Hans Peter Simmer freut sich auf Ihren Anruf.

Mövenpick Hotel  
Zentrum, 8105 Regensdorf  
Telefon 01 / 840 25 20

MÖVENPICK

Personaldienst · 063 29 35 40

Wir haben die Hauswirtschaft neu organisiert. Per sofort oder nach Vereinbarung können wir die neue Stelle

### Leitung Restauration

besetzen.

Wir erwarten:

- Freude am Organisieren sowie Flexibilität und Kreativität
- Geschick im Umgang mit Personal und Gästen verschiedener Nationalitäten
- gute Deutsch- und Italienisch- oder Spanischkenntnisse.

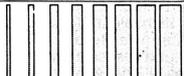
Wir bieten:

- interessante Aufbauarbeit in einem lebhaften Spitalbetrieb
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen mit hervorragenden Sozialleistungen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Frau M. Fahrlander, Telefon 063 29 31 31.

Ihre schriftliche Bewerbungen senden Sie bitte an Herrn M. Freiburghaus, Personalleiter, Regionalspital Langenthal, 4900 Langenthal.

Regional-Spital Langenthal



## PERSONAL SIGMA

KADERSELEKTION · DAUERSTELLEN · TEMPORÄRSTELLEN

### Kontaktfreudig und flexibel

Für unsere Auftraggeberin, eine international ausgerichtete Firma mit hochqualitativen Produkten für die Gastronomie und den Handel, suchen wir einen sehr selbständigen und ehrgeizigen

## JUNIOR-VERKÄUFER

Nach einer 2- bis 3monatigen intensiven Einschulung im Stammhaus übernehmen Sie ein Gebiet mit einer anspruchsvollen Kundschaft, die von Ihnen fachkompetent zu beraten ist. Ein Geschäftswagen und ein gutes Salär wird zugesichert.

Was wird erwartet:

Grundberuf als Koch, Kellner oder Kaufmann mit Weiterbildung an einer Hotelfachschule sowie entsprechender Praxis. Erfolgsnachweis im Verkauf ist erwünscht. Alter zirka 26 bis 35 Jahre. Sprachen D mit guten I-Kenntnissen.

Wer fühlt sich angesprochen?

Ihre vollständige Bewerbung mit Foto, die wir absolut vertraulich behandeln, senden Sie an:

Herrn S. Gerber  
PERSONAL SIGMA LANGENTHAL AG  
Jurastrasse 18, im Haus zum Turm  
4900 Langenthal/Telefon 063 23 03 13

P 76961/44300

PERSONAL SIGMA  
VERBINDET MENSCH UND ARBEIT



Ihre Verkaufsstellen in der

## Wir suchen

Wir sind ein grosser Restaurationsbetrieb mit zwölf Verkaufsstellen und über 200 Mitarbeitern/-innen. Wir suchen per 1. August 1995 oder nach Übereinkunft einen

### kaufmännischen Leiter

Die Schwerpunkte dieser verantwortungsvollen Stelle sind diverse Bereiche in der Verwaltung des Finanzwesens, Kreditoren- und Debitorenkontrolle, Unterstützung bei Bauprojekten, Erstellen von Monatsabschlüssen sowie Mitorganisation und Abrechnungen bei Grossanlässen.

Von unserem Kandidaten erwarten wir einen Hotelfachschulabschluss sowie mehrjährige Führungserfahrung in der Gastronomie.

Wenn Sie Ihre Karriere in einem zukunftsorientierten und erfolgreichen Unternehmen fortsetzen möchten, zwischen 28 und 35 Jahre jung sind, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Bahnhof Restaurants Basel  
Personaldienst  
Cathrin Welz  
Centralbahnstrasse 14  
4051 Basel

P 76884/2941



BAHNHOF RESTAURANTS  
BASEL

## Sommeraktions-Rabatt

der hotel + tourismus revue  
(Ausgaben von Woche 25 bis Woche 30)

Nur für Stelleninserenten

Auf Ihre Wiederholung in der *stellen revue* gewähren wir Ihnen einen Sonderrabatt von:

Erste Wiederholung	5 %
Zweite Wiederholung	10 %
Dritte Wiederholung	15 %

Profitieren Sie von unserer sommerlichen Aktion und wiederholen Sie Ihr Inserat (ohne Korrektur) bis Montag, 10.00 Uhr der jeweiligen Erscheinungswche.

Unsere Aktion dauert vom 19. Juni bis am 27. Juli 1995.

Rufen Sie uns jetzt an unter der ☎-Nummer 031 370 42 22.  
Oder senden Sie uns Ihre Anzeige per Fax: 031 370 42 23 oder 031 372 23 95.

Für eine genaue Auftragserteilung mit Auftragsnummer und Kundennummer danken wir Ihnen im Voraus.

## Mir Qualität und Flair

erobern wir den Markt!!

Besitzen Sie ein ausgeprägtes Qualitätsdenken und das nötige Flair unsere hochstehende Gastkundschaft zu verwöhnen, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Auf ca. mittlere Löhle suchen wir noch einen bestqualifizierten, kreativen und die Marktküche liebenden

### Küchen-Chef

der mit Plausch, Lebensfreude und Teamgeist unserem wunderschönen \*\*\*\*Parkhotel Waldau am Bodensee zu neuer Blüte verhelfen will. Interessiert? Ich freue mich auf Ihre spontane Bewerbung.

Ernst Schneider, Dir. \*\*\*\*Parkhotel Waldau, 9400-Rorschach, Tel. 071/43 01 80

# Hotel Meierhof DAVOS

Wir sind ein Erstklasshotel der gehobenen Viersternkategorie mit 130 Betten und einem A-la-carte-Restaurant.

Im Hinblick auf die Sommersaison 1995, mit Stellenantritt sofort oder nach Vereinbarung, suchen wir einen

## Chef de partie (Entremetier)

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Meierhof  
7260 Davos Dorf  
Werner Ellmers, Dir.

76900/9016



## Hotel Eden Solbad

Rheinfelden bei Basel

Für unser persönlich geführtes Kurhotel suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

## Koch

Wir bieten interessante Arbeit in einem jungen Team mit zeitgemässer Entlohnung. Wenn Sie Fachausbildung und etwas Erfahrung mitbringen, rufen Sie uns doch an. Unser eidg. dipl. Küchenchef gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

Telefon 061 831 54 04 (Herr Mumenthaler)

76910/28525

## Hotel Astor-Touring Zieglerstrasse 66 3007 Bern



120 Betten, Restaurant Camino, Sitzungs-/Bankettsäle  
Unser Betrieb wird reorganisiert. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

**Chef de réception/ Direktionsassistentin**  
fremdsprachlich und computerkundig

**Hotelsekretärin**  
D, F, E (Computererfahrung von Vorteil)

Eintritt: nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung  
Direktion Rehogast Management AG  
Hotel Astor Touring  
3007 Bern

74174/4669

## Lieben Sie die Herausforderung und regelmäßige Arbeitszeiten?

Als Spezialist in der Gemeinschaftsgastronomie suchen wir für unser anspruchsvolles Personal- und Direktionsrestaurant (inkl. Cafeteria) der Schweizerischen Mobiliar Versicherungsgesellschaft im Zentrum von Bern per sofort oder nach Vereinbarung einen kompetenten

## Sous-chef/Koch

Sie

- bringen fundierte Kenntnisse in der Produktion des Angebotes eines Grossbetriebes mit
- besitzen Initiative und Kreativität
- haben Teamgeist und Freude an selbständigem Arbeiten und
- Sinn für neuzeitliche Ernährungsformen
- vertreten den Küchenchef und Pâtissier bei Abwesenheit.

Wir bieten

- moderne und grosszügige Einrichtungen
- attraktive Anstellungsbedingungen
- fortschrittliche Sozialleistungen
- interessante Weiterbildungsmöglichkeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Frau Verena Bitterli, Betriebsleiterin,  
Personalrestaurant  
Schweizerische Mobiliar  
Versicherungsgesellschaft,  
Bundesgasse 35,  
3011 Bern

**SV-Service**

GASTRONOMIE  
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG  
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

076873/17908



Zur kompetenten Unterstützung der Betriebsleiter in unseren Betrieben am Flughafen suchen wir per sofort/nach Vereinbarung praxisorientierte, dynamische und initiativ

## Betriebsassistenten/-innen

Sie sind...

... eine gepflegte Persönlichkeit mit fundierter gastgewerblicher Ausbildung und haben bereits Erfahrung an der Front. Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und/oder Lehrabschluss als Koch oder Servicefachangestellte/r?

... Schweizer/in oder haben die Bewilligung C und verfügen über gute mündliche Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch.

Wir bieten ...

... eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem modernen Unternehmen an. Gute Sozialleistungen, Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten sind für uns selbstverständlich.

Auf Wunsch...

... stellen wir gerne ein schönes Zimmer oder ein Appartement zur Verfügung.

Falls Sie diese interessante Herausforderung anspricht, so freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für weitere Informationen stehen Ihnen unsere Mitarbeiter vom Personalbüro jederzeit gerne zur Verfügung. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

## FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Frau B. Weissberger  
Postfach 1523  
8058 Zürich-Flughafen  
Telefon 01 814 33 00

76931/40290

## Serviertochter gesucht

in einem kleinen Speiserestaurant im Oberimmmental. Auf Wunsch 3-Zimmerwohnung. (Kann auch eine alleinerziehende Mutter sein.)

Verlangen Sie Fredi Altermatt  
Telefon 030 3 60 13.

76932/225908



Bahnstrasse 5  
4600 Olten  
Tel. 062 26 30 30  
Dir. Susanne Näpflin

Modernes \*\*\*\*-Hotel mit 63 Betten, bekannt als Konferenz- und Tagungszentrum, sucht nach Vereinbarung

junge/n, dynamische/n

## Servicefachangestellte/n

mit Humor und Pfiff, zur Vervollständigung unseres jungen Teams.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie bitte Ihre Unterlagen.

P 76917/182257

## Top Chance

Erfolgreiches Berghotel mit toller Infrastruktur, Zentralschweiz, sucht auf die Wintersaison 1995/96 junge/n

## Chef de service und Gouvernante

Cleverages Mitgestalten und am gleichen Strick ziehen wird durch tollen Lohn und Saisonbonus belohnt. Wir legen Wert auf ein kameradschaftliches Verhältnis. Wir sind ein aufgestelltes Team und freuen uns auf eine sympathische Ergänzung.

Anfragen bitte unter Chiffre 76839, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

76839/24341

Wir suchen, ab sofort für Sommersaison, freundliche

## Deutschschweizer Serviertochter

mit Französischkenntnissen. Zimmer im Haus, Reitmöglichkeit.

Offerten bitte an:

Frau Maître, Hôtel du Lion d'Or,  
2875 Montfaucon (Freiberge-JU),  
Telefon 039 55 11 60

76951/347515

Für unser gepflegtes Speiserestaurant der gehobenen Klasse suchen wir per 1. Juli 1995 eine/n qualifizierte/n

## Servicefachangestellte/n

sowie nach Übereinkunft einen qualifizierten

## Chef de service

Interessenten melden sich bitte bei  
Restaurant Walliserkanne  
Christoph Schenk  
Aarburgerstrasse 6, 4600 Olten  
Telefon 062 26 44 76.

76870/63401

## Hotel Sportcenter Fünf-Dörfer Zizers

Wir sind ein modernes 3-Stern-Hotel mit 68 Betten, Bankett- und Tagungsräumen, Restaurant, Tennis-, Squash- und Badmintonplätzen.

Zur Ergänzung unseres motivierten Teams suchen wir eine

## Réceptionistin/ Hotelsekretärin

für den Bereich:  
Reservation, Kassawesen,  
Überwachung Sportbereich und sonstige Büroarbeiten, mit sicheren Sprachkenntnissen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

M. Gämperli  
Rangstrasse 28  
7205 Zizers GR  
Telefon 081 51 46 31  
von 12.00-13.00/18.00-20.00

76956/312495

# BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Sie wissen was Sie haben wollen, aber Sie können nicht wissen, was Sie haben könnten!

Wir suchen Kadermitarbeiter/innen verschiedenster Führungsebenen und Funktionen. Servicemitarbeiter/innen, Chef de service, Réceptionsangestellte, Hofas sowie Köche und Köchinnen aller Stufen.

Viele Teilzeitstellen!

Ihr direkter Draht zu umwerfenden Stellen in der Gastronomie & Hotellerie in der ganzen Schweiz.

Ihre Karrierechancen werden von uns kostenlos, neutral, diskret und unverbindlich bewertet. Profitieren Sie von den Vorteilen! Rufen Sie uns an!

P 76945/382891

Temporär • Dauer • Kader

Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061 281 40 44  
Zürich 8048 • Edelweissstrasse 27 • Fon 01 401 41 11  
Executive Kader • Fon 01 401 43 11

Hotel & Restaurant



Sind Sie gerne Gastgeberin und haben Freude am Bedienen Ihrer Gäste? Als

## Ochsen Service-mitarbeiterin

In unserem schönen, neuen Restaurant können Sie Ihre Rolle in vielfältiger Art ausüben. Wenn Sie für ein gutes Betriebsklima nicht nur ein müdes Lächeln übrig haben und einen fortschrittlichen Arbeitsplatz schätzen, freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Hotel-Restaurant Ochsen  
6313 Menzingen-Zug  
Telefon 042 52 13 88

(Peter Hegglin, Andrea Manser)

76799/264022



Wir suchen einen jungen, dynamischen

## Küchenchef

Das Restaurant Mürset liegt an bester Lage nahe des Zentrums Aarau. Unsere Gäste erwarten eine abwechslungsreiche, qualitativ hochwertige, saisonale Küche.

Als Nachfolger unseres langjährigen Küchenchefs stellen wir uns einen Mitarbeiter vor mit gut fundierten Fachkenntnissen, Kreativität und der Bereitschaft, die 14 Mitarbeiter der Küchenbrigade initiativ und selbständig zu führen.

Die verantwortungsvolle Aufgabe und die hohe persönliche Leistungsbereitschaft werden entsprechend honoriert.

Fühlen Sie sich angesprochen?  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Robert Schuler  
Restaurant Mürset  
Schachen 18, 5000 Aarau,  
Telefon 064 22 13 72

76915/17563

## Originell • Individuell • Persönlich

Innen als dynamische Fachkraft bieten wir interessante Stellen mit Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurants- und Hotelbetrieben mit Niveau, anspruchsvollem Küchenangebot und sehr gepflegtem Service. Wir können Ihnen Top-Stellen im Pensionsbereich, sowie auch im à-la-carte vorschlagen.

In Saison- oder Jahresstelle suchen wir

- Chef de Service / Servicefachleute
- Chefs de partie
- Réceptionistinnen (D/E/F)
- Barmaids (Dancing, Hotelbar, Pub)

Ist Ihre Stelle dabei? – Wenn nicht rufen Sie uns trotzdem an, wir sind sicher auch Ihnen ein interessantes Stellenangebot unterbreiten zu können.



gastro S Haus & Howald  
Landstrasse 83 / Postfach 3061  
5430 Wettingen  
Tel. 056 26 01 26 Fax 056 26 17 26

## HOTEL *job* SHV

PERSONALBERATUNG

### AUSZUG AUS UNSEREM STELLENANGEBOT

In einem bekannten, traditionellen Betrieb in Bern ist ab sofort die Position für einen

#### KÜCHENCHEF/SOUS-CHEF

neu zu besetzen.

Sie bringen gute Kenntnisse in der französischen Küche mit und haben bereits etwas Führungserfahrung.

Eine kleine, aufgestellte Brigade von vier Mitarbeitern freut sich schon heute, Sie näher kennenzulernen.

Sind Sie interessiert, die viel gerühmte Küche dieses Betriebes weiterhin auf dem gleichen Niveau zu erhalten?

Dann schicken Sie Ihre Bewerbung noch heute an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

Für einen jungen, initiativen Berufsmann ist eine vielseitige Stelle in einem 3\*-Hotel im Kanton St. Gallen offen

#### ASSISTENT DES RESTAURANTLEITERS

Aufgaben:

- Ablösung und Unterstützung des Leiters
- Bankette und Seminare organisieren
- Mithilfe an der Erstellung eines neuen Konzeptes
- Gästebetreuung.

Wenn Sie über eine Servicelehre verfügen, sich etwas Berufspraxis angeeignet haben und gerne Verantwortung übernehmen möchten, könnte dies ab sofort die Stelle für Sie sein!

Fühlen Sie sich herausgefordert? Senden Sie doch gleich Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Ruth Grossmann oder Irène Porta.

76946/84735

HOTEL JOB SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 43 33  Schweizer Hotelier-Verein

# ALEXANDER

## AM ZÜRISSEE

Das Hotel am Zürichsee

Im Herbst 1995 eröffne ich nach 14 Monaten Bauzeit wieder mein völlig neu gestaltetes und in seinem Charakter einzigartige Erstklassen-Haus mit einmalig schöner Lage direkt am Zürichsee, 10 Minuten ab Zürich-City erreichbar.

### «Wenn Sie für meine Gäste gerne ein Büro aufmachen»,

heisse ich Sie ab September 1995 als zukünftige 1. Receptionistin herzlich willkommen!

Sie sind eine natürliche Persönlichkeit, die bei schwarzen Zahlen nicht gleich rot sieht, PC nicht mit dem Postcheck verwechselt, Fidelio nicht nur als Beethoven-Oper kennt und bei Englisch und Französisch nicht gleich Kauderwelsch versteht.

Als erfahrene Fidelio-Anwenderin sind Sie auch mit Winword/Excel solide vertraut und haben Freude, sich mit unseren deutsch-englisch- und französischsprachigen Gästen in Wort und Schrift zu verständigen, aktives Verkaufen ist eine Ihrer Stärken.

Sie bringen Ihren gesunden Menschenverstand und die Bereitschaft mit, sich für meine Gäste zu engagieren, die Hotel-Administration in Form zu halten und überall zum Rechten zu sehen und dabei nichts links liegen zu lassen.

Wichtig ist, dass Sie eine fröhliche, an systematisches Arbeiten gewohnte, positiv denkende und selbständige Team-Playerin sind, die gerne ihre eigenen Talente und Ideen zum Wohle meiner Gäste und im Interesse des Betriebes einbringt und diese auch verwirklichen will.

**Teamwork – mit Spass zum Erfolg!**  
Wollen Sie dabei sein?

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit aktuellem Foto.

Nicolas Schwenk  
Hotel Alexander am See  
Seestrasse 182  
8800 Thalwil-Zürich

76664/24525



Wir suchen per zirka 15. Juni bis 30. September 1995 für Fischrestaurant mit grosser Seeterrasse direkt an der Schiffsstation in sehr lebhaften Betrieb mit jungem Team

#### Service Mitarbeiter/innen

(mit CH-Erfahrung), nur CH, A, D, F, NL

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. Peter und Rolf Baumer, Telefon 033 54 40 44.

76826/32123



Restaurant Schwarzer Adler, Gossau SG

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

#### Servicefachangestellte und Jungkoch

Monatslohn, 5-Tage-Woche, Schichtbetrieb, gutes, familiäres Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihren Besuch.

Yvonne + Klaus Herold  
St.-Galler-Strasse 26, 9202 Gossau  
Telefon/Fax 071 85 08 28

76741/383806

#### RESTAURANT

SCHELOS  
Wülflingen

Machen Sie bei uns mit, als

## Praktikantin

im Service.

Profitieren Sie von unseren Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wirken Sie mit, als

## Chef de rang

(m/w, deutsche Muttersprache), in unserem kleinen Team von Fachleuten. Sie sind qualifiziert und motiviert, um sich für eine kreative Gastronomie einzusetzen!

Eintritt auf den 1. Juli oder nach Vereinbarung.

Ausländische Bewerber/innen nur mit Bewilligung möglich.

Herr Aberli freut sich auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.



Schlossherrschaft  
R. & C. Aberli-Gertsch  
Telefon 052/222 18 67  
Mo./Di. geschlossen

**BADRUTT'S PALACE**  
HOTEL ST. MORITZ

**Ein Sommer im Engadiner Hochtal!**

Für die kommende Sommersaison möchten wir noch folgenden Mitarbeiter einstellen:

### Pâtissier

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an

**Badrutt's Palace Hotel**  
Personalbüro  
7500 St. Moritz, Telefon 082 3 38 19

*The Leading Hotels of the World* 

76933/33944



**Auf nach Montreux!**  
Wir haben eine Stelle frei für einen jungen, initiativen **Betriebsassistenten** für den F&B-Bereich, Réception und Gästebetreuung, Vertretung der Direktion.  
Gute Französischkenntnisse erforderlich.  
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

M. & H. Beck  
Hôtel de Chailly  
1816 Montreux-Chailly  
Telefon 021 964 21 51

76963/6998

Tél. (021) 964 21 51, H+M Beck  
CH-1816 CHAILLY-MONTREUX



Wir sind ein Stadthotel mitten im Herzen von Olten und suchen für unser kleines, motiviertes Team eine

#### Réceptionistin/Hotelsekretärin

per sofort oder nach Vereinbarung (auch Teilzeit möglich).

- Wir stellen uns vor, dass Sie schon Hotelerfahrung mitbringen und/oder eine kaufmännische Grundausbildung haben.
- Ist Deutsch Ihre Muttersprache und haben Sie die englische Sprache im Griff, vielleicht sogar die französische?
- Sind Sie eine Persönlichkeit, die auch in hektischen Zeiten humorvoll bleibt und einen kühlen Kopf bewahrt?
- Sind Sie bereit, mit uns in einem Team Hand in Hand zu arbeiten? – dann würden wir Sie gerne kennenlernen!

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung an Hotel Europe, Frau L. Ledermann, Mühlegasse 6, 4600 Olten, oder rufen Sie einfach an. Telefon 062 32 35 55.

76899/50270

**Restaurant Grafstätt**  
Fisch-Küche  
6318 Walchwil am Zugersee  
Telefon 042 77 11 35, Fax 042 77 26 54  
H. und Y. Odermatt-Madärin  
Sonntag und Montag geschlossen  
Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Koch** m/w  
sowie

#### Küchengehilfin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie H. Odermatt 76908/133124



#### DOMINO GASTRO

*Im Personal-Profi*

sucht qualifizierte Mitarbeiter/innen für Basel und Region

#### Geschäftsführer

für ein gutgehendes Trend-Restaurant. Power, Eigeninitiative, gute Führungspraxis sowie betriebswirtschaftliches Denken und Handeln sind Ihre Stärken.

#### stv. Betriebsleiter/in

für einen Systemgastronomie-Betrieb. Sie unterstützen, vertreten den Betriebsleiter, bringen Kenntnisse mit in der Adm., Einkauf, Mitarbeiterführung, im Service.

#### Gerantin (mit Patent)

für Cafeteria, Tagdienst.

#### Alleinkoch

in Betrieb mit gutbürgerlicher Küche. Sie sind versiert in der Menüplanung, Kalkulation und im Einkauf. Alter bis 40 J.

#### Chef saucier

**Chefs de partie** m/w

**Commis de cuisine** m/w

**Hilfskoch/-köchin**

mit Kenntnissen der ital. Küche.

**Service Mitarbeiter/innen**

für gepflegten A-la-carte-Service.

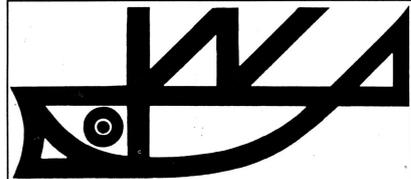
**TZ-Serviceaushilfen**

(zirka 30 %)

Rufen Sie uns an, Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos.

**Telefon 061 313 40 10**

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel



### Hotel-Restaurant Waldheim 6343 Risch am Zugersee

Unser Landgasthof SHV erlebt bald die Eröffnung des neuen Hoteltrakts. Für diese Erweiterung braucht das Waldheim-Team noch Verstärkung. Wir suchen:

#### Chef de partie

und

#### Commis de cuisine

Die Frischprodukte, durch unsere Küchenbrigade kreativ zubereitet, begeistern den Waldheim-Gast täglich von neuem.

Möchten Sie Ihre Berufskennntnisse ergänzen und erweitern, um einen Schritt näher ans Ziel zu kommen, dann sind Sie bei uns richtig.

Neugierig? Rufen Sie uns an, um weitere Details bei einem Rundgang durchs Haus zu besprechen.

Telefon 042 64 11 55,  
Frau oder Herrn Schriber verlangen.

76791/28932

#### 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: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Pascale Zaugg  
Dominik Chammartin  
(Agenturen)

Millimeterpreis  
Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)  
Stellensuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)  
Last minute: Fr. 2.55 (inkl. 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, Manuela Fuchser

Druck: Druckzentrum Bern

# Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalon von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

## Stellensuchende

	1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Küche/cuisine</b>								
1196	CH	Aug. 95	D	Hotel/Rest., OW/NW/LU				
1197	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Inner/Ost/CH				
1198	GB	A	sofort	E/D				
1199	F	A	sofort	F/D/E	Hotel/Rest., zus. mit 2490			
1200	CH	sofort	D/F/E	Rest. TG				
1201	A	B	Juli 95	D/E	Hotel/Rest., BE/Oberland			
1202	CH	sofort	D/E/I	Hotel/Rest., ZH/ZG/AG				
1203	CH	n. Ver.	D/E	Hotel/Rest., Zürichsee				
1204	D	A	sofort	D	Hotel, AR/SG/GR			
1205	CH	sofort	D/F/E	Tagesbetrieb				
1206	CH	Juli 95	D/F/I	Hotel/Rest., BE/Freiburg				
<b>Service/service</b>								
2488	Sefa	34	D	A	Juli 95	D/F/E	Hotel/Rest., West-CH/TI	
2489	Chef de service	54	D	C	sofort	D/F/E	Hotel/Rest.	
2490	Sefa	26	F	A	sofort	F/E/D	Hotel/Rest., zus. mit 1199	
2491	Kellner	30	A	A	sofort	D/E/F	Zürich/Bodensee/Ost-CH	
2492	Chef de service	34	CH	n. Ver.	D/F/E	Zürich/Basel/Luzern		
2493	Sefa	28	D	A	Juli 95	D/E	ZH/BE/GR	
2494	Sefa	25	USA	A	sofort	D/F/D	Hotel/Rest., ZH/AG	
2495	Sefa	18	CH	Sept. 95	D/F	4*Hotel, Ost-CH		
2496	Sefa	23	YU	B	sofort	D	Hotel/Rest., zus. mit 2497	
2497	Kellner	31	YU	B	sofort	D	Hotel/Rest., zus. mit 2496	
2498	Chef de service	36	YU	C	Juli 95	D	Hotel/Rest., BE/ZH/ZG	
2499	Sefa	51	CH	sofort	D/F/E	Café, Bern/BE/Oberland		
2500	Butler/Sefa	32	F	C	sofort	F/D/E	Hotel/Rest., VS	
2501	Kellner	25	CH	sofort	D/F/E	3*-5*Hotel, ZH		
2502	Kellner	30	D	n. Ver.	D/F/E	Hotel/Rest., Bodensee		
2503	Serviceprakt./w.	22	D	B	Sept. 95	D/F/E	4*-5*Hotel, Bern	
2504	Sefa	25	YU	B	sofort	D/E	Rest./Café, Interlaken u. Umgebung	
2505	Kellner	20	D	A	Sept. 95	D/E		
2506	Chef de service	45	I	C	sofort	D/F/I	Rest., TI	

2507	Chef de service	42	A	B	sofort	D/E/F	ZH
2508	Chef de service	43	CH	Aug. 95	D/I/F	Rest., AG/ZH	
2509	Sefa	20	CH	Sept. 95	D/F/E	Tagesbetrieb, GL	

4302	Techn. Dienst	55	CH	sofort	D/F/E	Hotel/Rest., Biel-Bern	
4303	Zimmerfrau	34	A	A	Juli 95	D/E	Hotel, West-CH
4304	Masseur	32	CH	n. Ver.	D/F/E	Bern/West-CH	

## Administration/administration

3497	Récept./Sefa	22	CH	Okt. 95	D/E/F	Hotel, West-CH	
3498	Betriebsass./w.	31	CH	Sept. 95	D/F/E	Hotel/Heim, Thunersee	
3499	GerantIn	57	CH	sofort	I/F/E	Hotel garni, TI	
3500	Front-office-Ass.	38	D	n. Ver.	D/E/F	Bern + Umgebung	
3501	Réceptionsprakt.	26	PE	B	Aug. 95	D/E/F	3*-4*Hotel, Interlaken-Bern
3502	Réceptionsprakt./w.	23	CH	n. Ver.	D/E/E	Kleinbetrieb, Reg. Herzogenbuchsee	
3503	Geschäftsführer	32	CH	Aug. 95	D/E/F	Hotel/Rest., Zürich + Umgebung	
3504	Réceptionistin	23	D	n. Ver.	D/F/E	4*-5*Hotel, ZH	
3505	Réceptionistin	51	CH	Juli 95	D/E/I	4*Hotel,	
3506	Chef de réception	33	CH	sofort	D/F/E	4*Hotel,	
3507	Sales	29	BR	B	Aug. 95	D/E/I	5*Hotel, VD/GE
3508	F&B-Assistent	25	CH	sofort	F/E/D	Chur + Umgebung	
3509	Betriebsassistent	26	F	A	sofort	D/F/E	3*-4*Hotel, VS/ZH/BE
3510	Betriebsassistent	24	CH	Juli 95	D/E/F	Tagesbetrieb, Zürich/Baden	
3511	Betriebsassistent	48	D	C	Juli 95	D/E	Kl. Hotel/Rest., GR
3512	Réceptionistin	32	F	n. Ver.	D/F/E	Hotel, BE/ZH	
3513	Anfangsrecept./w.	20	D	Sept. 95	D/F	Hotel, BE/ZH	

## Hauswirtschaft/ménage

4293	Haushilfe	38	P	A	sofort	P/F/I	Hotel, West-CH
4294	Hofa	20	CH	Aug. 95	D/F/E	Kleinbetrieb, BE/SG/LU	
4295	Gouvernante	22	CH	Aug. 95	D	3*-5*Hotel, GR/VS/VD	
4296	Haushilfe	40	CH	sofort	D	Reg. Burgdorf	
4297	Office/Küche	23	P	A	sofort	D/F/E	Deutsch-CH
4298	Masseur	30	CH	sofort	D/E		
4299	Etageportier	53	D	n. Ver.	D/E/F		
4300	Hilfskraft	18	CH	Juli 95	E/D		
4301	Gouvernante	28	CH	sofort	D/E	Mittelgross, BE/LU/SG/TG	

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

## Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **inklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **inklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschließlich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

## Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- 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.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

**Telefon: 031 370 42 79**  
**(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)**  
**Telefax: 031 370 43 34**

## Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

### Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: \_\_\_\_\_ Eintrittsdatum: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Straße: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Geboren: \_\_\_\_\_ Nationalität: \_\_\_\_\_

Telefon privat: \_\_\_\_\_ Telefon Geschäft: \_\_\_\_\_

Muttersprache: \_\_\_\_\_ Art der Bewilligung: \_\_\_\_\_

Art des Betriebes: \_\_\_\_\_ Region: \_\_\_\_\_

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, 3001 Bern** (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

76934/84735



Die professionelle Art, Gäste zu verwöhnen.

Für den Bereich Partyservice und Gemeinschaftsgastronomie suchen wir per 1. Juni 1995 den selbständigen und erfahrenen

## Koch/Köchin

Als frontgewohnter und kreativer Fachmann sind Sie mit verantwortlich für eine attraktive und abwechslungsreiche Menügestaltung sowie Menükalkulation, Einkauf, Kostencontrolling, Organisation und Durchführung von verschiedenen Anlässen.

Interessiert? Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf an:

**Brunoldi Catering, z. H. Herrn B. Sprenger**  
 In der Mühle 2  
 8340 Hinwil  
 Telefon 01 937 51 55

75956/383874



**Hotel Kreuz, Leissigen**  
 Restaurant «Fischerstube» -  
 Holzkohलगрил

Wir sind ein \*\*\*-Hotelbetrieb direkt am Thunersee (Bern Oberland) und suchen per 1. August 1995 eine aufgestellte und motivierte

### Servicefachangestellte (CH)

Zudem sind noch Lehrstellen für

### Servicefachangestellte und Hotelfachassistentin

offen

Interessiert? Dann schicken Sie uns doch einfach Ihre Unterlagen zu oder rufen Sie uns an. Wir stehen Ihnen für weitere Auskünfte gern zur Verfügung.

**Hotel Kreuz, 3706 Leissigen**  
 Telefon 036 47 12 31

76837/19216



CH-6086 Hasliberg  
 Tel. 036 71 11 21  
 Fax 036 71 54 57

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

### Réceptionsangestellte/n Koch/Köchin

**Unser Angebot:**  
 Gute Arbeits- und Lohnbedingungen, 5-Tage-Woche, div. Aktivitäten.

**Unsere Erwartungen:**  
 Einsatzfreudige Mitarbeit in unserem Team.

Interessiert? Ja - Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder stehen zu weiteren Auskünften zur Verfügung Telefon 036 71 11 21 (Herrn P. Siegfried verlangen). 76732/68276



Für unser traditionsreiches Erstklass-Hotel suchen wir auf Anfang Juli 1995 oder nach Vereinbarung eine sprachgewandte (D/E/F und I oder Sp)

## Reservationssekretärin

Sollten Sie über Reisebüro- oder Empfangserfahrung verfügen, Freude an selbständigem Arbeiten haben und eine geregelte Arbeitszeit schätzen, würden wir Sie gerne näher kennenlernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte an:

**Savoy Hotel Baur en Ville Zürich**  
 Personalabteilung  
 Poststrasse 12, 8001 Zürich

76912/40667

Member of The Swiss Leading Hotels

**Ein Job zu zweit unter demselben Dach?**  
Unser junges und aufgestelltes Team sucht einen motivierten und erfahrenen

**Chef de partie**  
und eine begeisterte

**Servicefachangestellte**

in unseren mittelgrossen Hotel-Restaurationsbetrieb. Sie gestalten Ihren zukünftigen Arbeitsplatz mit, lassen sich weiterbilden und begeistern sich für die Gastfreundschaft. Gerne erwarten wir Sie zu einem Besuch, damit wir Ihnen unseren einzigartigen Betrieb vorstellen und unser faires Anstellungsangebot unterbreiten können.

Ihr Anruf zu jeder Tages- und Nachtzeit ist bei uns herzlich willkommen!

Annermarie & Jürg Haller  
Hotel-Restaurant Haller, 5600 Lenzburg  
Telefon 064 51 44 51

7576/19410

**RESTAURANT MÜRSET**

**LAS BUENAS**

Um unser dynamisches Team zu vervollständigen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Chef de partie**

mit Erfahrung in gepflegten A-la-carte-Betrieben. Herr Robert Schuler erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren kurzentschlossenen Anruf.

Restaurant Mürset/Las Buenas  
Schachen 18, 5000 Aarau, Telefon 064 22 13 72

0 75589/17563

**AESKULAP KLINIK**

Aeskulap-Klinik im Park - Zentrum für Biologische Medizin  
CH-6440 Brunnen, Telefon 043 33 11 22

Für unsere **Patientenadministration**, welche täglich von 07.00 bis 21.30 Uhr besetzt ist, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Verwaltungsmitarbeiter/in**

Nach gründlicher Einführung erledigen Sie folgende Aufgaben selbstständig:

- Patientenempfang an unserer Réception
- Patientenadministration und -abrechnung
- Kontakt zu den Garanten
- Mitbetreuung der Telefonzentrale
- Allgemeine Verwaltungsarbeiten.

Für diese vielfältigen Aufgaben verfügen Sie über einen KV-Abschluss oder eine gleichwertige Ausbildung und EDV-Erfahrung. Fremdsprachenkenntnisse sowie Praxis im Spitalbereich sind von Vorteil.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an unsere Personalabteilung. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Tarro oder Herr Huber gerne zur Verfügung (Telefon 043 33 11 22).

76958/9246

**HOTEL MONTE ROSA\*\*\*\***

**ZERMATT**

**Locket Sie Zermatt?**

Der internationale Winter- und Sommersport bietet Ihnen Arbeit und ideale Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem kleinen Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren Gästen das Beste zu geben?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts ist ab Sommersaison (zirka 20.6.) 1995 noch folgende Stelle zu besetzen:

**Réceptionssekretärin**  
D/F/E mit Erfahrung. EDV-Kenntnisse (Hogatex) erwünscht, aber nicht Bedingung.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung einschliesslich aller Unterlagen an:

Seiler Hotel Monte Rosa  
Frau Anne Quennoz, Personalbüro  
3920 Zermatt  
Telefon 028 67 13 48

**SEILER HOTELS**  
ZERMATT

75757/39258

**SCUOL ENGIADINA**

**HOTEL BELVÉDÈRE BAD SCUOL**

Ab zirka 20. Juni bis 21. Oktober 1995 haben wir im wunderschönen Unterengadin in Scuol im Hotel \*\*\*\* Belvédère folgende Stellen zu vergeben:

**Sekretärin/Réceptionistin**  
(D/F, eventuell mit Fidelio-Erfahrung)

**Barmaid**

Schön heute freuen wir uns, mit Ihnen zusammenarbeiten zu dürfen und erwarten gerne Ihre Bewerbung mit Foto.

Angelika und Eric Kurzen  
Hotel Belvédère  
7550 Scuol, Telefon 081 864 10 41; Fax 081 864 90 72

76936/00600

**Haberli's**  
**SCHÜTZENHAUS**

**Brasserie Parisienne**

Zur Ergänzung unseres Bistro-Teams benötigen wir noch

**Serviertochter**

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Mitarbeit in einem jungen Team, geregelte Arbeitszeit mit Früh- und Spätdienst.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeit einer erfolgreichen Zusammenarbeit und erwarten Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Es können nur Bewerbungen von Schweizern oder Ausländern mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

*couvert tous les jours*

Oberdorfstrasse 10 3053 Münchenbuchsee  
Telefon 031 869 02 81 - Telefax 031 869 39 81

76979/212407

**HOTEL CONTINENTAL**  
Zeughausgasse 27  
3011 Bern

Für unser Hotel garni im Stadtzentrum suchen wir per 1. August 1995 oder nach Übereinkunft freundliche

**Hotelpraktikantin**

für Frühstücksservice und Réceptionsablösung (auch geeignet für Hofa, welche sich an einer Réception einarbeiten möchte). Gastgewerbekennnisse erwünscht.

Wenn Sie Freude haben an der Arbeit in einem kleinen Team, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

75616/4170

**DOMINO GASTRO**  
*Her Personal-Prof!*

Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfs-, Saison- und Dauerstellen

in der Region LU-Seetal:  
**Gesch.-Führer/in**

Raum Aarau:  
**Barmaid**

Raum Olten:  
**Servicefachangestellte**

Raum Lugano:  
**Servicemitarbeiter w**

Raum Wohlen:  
**Sous-chef**

Nach Lenzburg:  
**Servicemitarbeiter**

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Hrn. Schauer und Frau Geissbühler

**064 31 48 31**

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 76929/29290

**monta ag**  
Freienhofgasse 11, 3600 Thun  
**033 23 23 61**

**DIE Stellenbörse**  
für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter oder Suchen Sie eine Stelle?

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Réception/ Administration</li> <li>• Aide-du-Patron</li> <li>• Direktionsassistent/in</li> <li>• Réceptionist/in</li> <li>• Sekretärinnen etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Service: Chef-de-Service</li> <li>• Kellner</li> <li>• Barman/Barmaid</li> <li>• Servicefachangestellte etc.</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Küche: Köchenschef</li> <li>• Köche/Innen</li> <li>• Commis/Jungkoch</li> <li>• Bäcker/Konditor</li> <li>• Hotelplätzer/Bre etc.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Hausdienst: Hofa/Gouvernante</li> <li>• Zimmermädchen/Portier</li> <li>• Lingerie/Arbeitsbetriebe etc.</li> <li>• Divers: Gärtner, Handwerker etc.</li> </ul>

Dann rufen Sie einfach an!

**SCHWARZSEE** **SPORT-HOTEL** **LAC NOIR**  
**Primerose**  
**AU LAC**

Zur optimalen Gästebetreuung und Unterstützung unseres Teams suchen wir motivierte und kooperative

**Saalkellner/innen**  
**Chef de rang**  
**Réceptionist/in**

welche mit Elan mit uns erfolgreich in die Zukunft mitarbeiten möchten.

Sind Sie an einer abwechslungsreichen Tätigkeit in einem jungen, dynamischen Team interessiert?

Sende Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und einem Passfoto an

Sporthotel Primerose au Lac  
1711 Schwarzsee FR  
75679/184926

**WEINGARTEN**

Wir sind ein Gasthof mit italienischem Spezialitätenrestaurant, leistungsfähig, mit hohem Standard. Wir suchen nach der äussersten Begehrlichkeit für unsere Gäste und nach dem besten Klima für unsere Mitarbeiter.

Wir wünschen uns eine/n junge/n, freundliche/n

**Servicefachangestellte/n**

Haben Sie Führungsqualitäten und möchten neben den Serviceablosungen den anspruchsvollen Aufgabenbereich als Chef de service übernehmen?

Wenn Ihnen Ihr Beruf auch Berufung ist, Sie zu den Menschen gehören, die Ziele auch erreichen, Freude und Leistung für Sie ganz oben stehen, so bewerben Sie sich bitte schriftlich.

Wir freuen uns auf Sie!

**Gasthof Weingarten**  
Familie Häberling  
Untere Bahnhofstrasse 8  
8910 Affoltern am Albis  
Telefon 01 761 63 92

76252/170100

**HOTEL RESTAURANT ARVENBÜEL**

**Hotel Restaurant Arvenbuel**  
8873 Amden

**SILENCE**  
HOTEL SUISSE

In unseren vielseitigen, lebhaften und modern eingerichteten Hotel- und Restaurationsbetrieb auf der Sonnenterrasse über dem Walensee (zwischen Chur und Zürich) suchen wir für die Sommersaison einen

**Koch (m/w)**

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.

**Wir bieten:**

- angenehmes Arbeitsklima in kleinerem Team
- sehr schöne Zimmer im Haus stehen zur Verfügung
- gute Entlohnung.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um ein Vorstellungsgespräch zu vereinbaren, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Rüedi  
Hotel Arvenbuel, 8873 Amden  
Telefon 058 46 12 86

76835/141321

**HOTEL ILLUSTER**  
Zürichstr. 14, Uster, 01/940 85 85

Für unser Hotel Illuster suchen wir folgende neue Kollegin:

**Réceptionistin**  
oder  
**Réceptionspraktikantin**

für den Empfang und die Gästebetreuung

Ideale Weiterbildungsmöglichkeit für Hofa/KV oder für eine jüngere Dame mit ähnlicher Ausbildung. Etwas Fremdsprachenkenntnisse sind von Vorteil.

Geregelte Arbeitszeiten mit Früh- und Spätschicht. Freitage nach Absprache mit den Arbeitskollegen.

Jüngere, nette und freundliche Mitarbeiterin, Hofa oder KV von Vorteil (jedoch nicht Bedingung). Anfängerin wird angeleitet und erhält Ausbildung zur Réceptionistin.

Eintritt per Juli oder nach Vereinbarung

**Wir offerieren:**

- zeitgemässes Salär gemäss Ausbildungsstand
- 13. Monatsgehalt bereits im 1. Jahr
- Treueprämie ab 2. Dienstjahr
- Zimmer mit eigener Dusche/Telefon/Radio/TV ist vorhanden.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau M. Stelzer. Sie freut sich, Ihnen diesen Aufgabenbereich und das ganze Hotel vorzustellen. Rufen Sie ganz unverbindlich an:  
Telefon 01 940 85 85

76966/35319

**H.P. MISTELI**  
UNTERNEHMUNGSRATUNG FÜR HOTELRIE UND RESTAURATION  
MITGLIED BERNER TOURISMUS TEAM

**Gemeinschaftsverpflegung im Dienste eines Basler Grossunternehmens**

Zur Unterstützung der Geschäftsleitung und der Betreuung anspruchsvoller Projekte, suchen wir die/den ideale/n

**KAUFMÄNNISCHEIN BEREICHSLEITERIN**

Ihre Verantwortung:

- Zielorientierte Koordination und Leitung des kaufmännischen Bereiches
- Erarbeiten von Entscheidungsgrundlagen
- Entwickeln und Einführen von Kennzahlen-Systemen
- Führung der EDV (Betreiben, Optimieren)
- Selbständige Projektleitung

Ihr Profil:

- Kaufmännischer Hintergrund mit erfolgreichem Abschluss einer höheren Ausbildung (z.B. HWV)
- Einige Jahre erfolgreiche Praxis in ähnlicher Funktion, vorzugsweise Gastronomie oder Lebensmittelbranche
- Ausgeprägtes Verhandlungsgeschick
- Freude an Teamarbeit
- Starkes Durchsetzungsvermögen
- Organisationstalent
- Idealerweise 30-40 Jahre

Unser Angebot:

- Interessanter und vielseitiger Aufgabenbereich
- Langjährige und ausbaufähige Position
- Sorgfältige Einführung und anfängliche Begleitung
- Arbeitsbeginn Herbst 1995

Wir freuen uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Über die Details informieren wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch. Diskretion ist selbstverständlich.

POSTFACH 143, ANSHELMSTR. 2, 3000 BERN 6  
TELEFON 031-351 69 30, TELEFAX 031-351 70 05

P 76848/1900

ZÜRICH  
KLOTEN AIRPORT

HILTON

Unser internationales \*\*\*\*\*-Hotel in der Nähe des Zürcher Flughafens sucht per sofort eine

**Sekretärin** für unser  
**Direktionssekretariat**

Der Aufgabenbereich dieser interessanten Position umfasst alle Tätigkeiten eines Sekretariats mit selbständiger Korrespondenz nach Stichworten auf Englisch und Deutsch, Terminplanung, Koordination und Organisation von Sitzungen sowie das Erstellen von Berichten und Statistiken gehören ebenfalls dazu.

Eine solide Grundausbildung (KV oder Hotelfachschule), sehr gute Englisch- und Deutschkenntnisse sowie praktische Erfahrung – vorzugsweise in der Hotelbranche – bringen Sie als unsere zukünftige Mitarbeiterin mit.

In unserem Schweizer Tavernen-Restaurant (55 Sitzplätze mit Sommerterrasse) bieten wir per Juli 1995

**der typischen  
Schweizer Wirtin**

die Möglichkeit, dank Ihrer kompetenten und humorvollen Persönlichkeit die Schweizer Gastronomie unseren internationalen Gästen näherzubringen.

Ausserdem wird per August/September 1995 die Stelle des

**Assistant  
Executive Housekeepers**

neu zu besetzen sein. Als rechte Hand unserer Generalgouvernante können Sie eine abgeschlossene Hofa-Lehre und Erfahrung auf der Etage und in der Lingerie vorweisen. Gute Englischkenntnisse, Selbstständigkeit und die Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen, sind für Sie dabei selbstverständlich.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung oder freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

Zürich Kloten Airport Hilton  
Hans Schmid, Personalchef  
8058 Zürich-Flughafen  
Telefon direkt 01 810 31 63**THE HILTON · THE HOTEL**

76906/40428

HOTEL

**ADMIRAL**

Franz Piaschko und Karin Julen

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Réceptionspraktikantin**

Zur Ergänzung unseres jungen Réceptionsteams suchen wir eine freundliche, aufgestellte, sprachgewandte Mitarbeiterin.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:

Hotel Admiral  
z. H. Karin Julen  
3920 Zermatt

76834/87700

**Resort**  
GRANDHOTELS  
**Bad Ragaz**Zur Unterstützung unserer Servicebrigade  
im \*\*\*\*\*-GRANDHOTEL HOFRAGAZ  
suchen wir  
per sofort oder nach Vereinbarung**Servicefachangestellte/  
Kellner**

(A-Bewilligung vorhanden)

Wenn Sie gerne mit gehobener und internationaler  
Kundschaft Kontakt haben, erwartet Sie in unserem  
4-Stern-Luxushotel eine interessante und  
abwechslungsreiche Tätigkeit.Voraussetzung: Sie bringen gute Deutschkenntnisse und  
Berufserfahrung in gleichwertigen Häusern mit.Frau Monika Singenberger oder Frau Hortensia Reidt  
freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und  
beantworten erste Fragen gerne telefonisch 081 303 30 30  
(Direktwahl 081 303 30 08/09)

76846/2658

RESORT  
GRANDHOTELS  
BADRAGAZ

CH-7310 BADRAGAZ

**IHR ARBEITSPLATZ  
AM TREFFPUNKT  
VON VIELFALT UND  
LEBENSFREUDE!**Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung quali-  
fiziertes Personal für die anspruchsvolle Gastronomie:**Commis de cuisine  
Chef de partie**Als ausgebildeter Koch im Alter von 20 bis 35  
Jahren, vorzugsweise mit Erfahrung als  
Commis de cuisine oder Chef de partie, ha-  
ben Sie Freude am A-la-carte-Service mit  
abwechslungsreichen Gerichten, an Banketten  
und an Caterings bis 500 Personen. Ein jun-  
ges und kreatives Team von sieben Mit-  
arbeitern freut sich auf Sie!**Sous-chef**Sie sind ein gelernter Koch mit Sous-chef-  
Erfahrung, der mit dem Küchenchef für die  
Planung der Tagesmenüs, für die kostenge-  
rechte Führung, die Weiterbildung und  
Motivation der Mitarbeiter verantwortlich ist  
und aktiv in der Brigade mitarbeitet. Eine  
anspruchsvolle Stelle mit Zukunft erwartet Sie!**Servicefach-  
mitarbeiter**Für unser lebhaftes Tagesrestaurant mit 100  
Plätzen und gleich grosser Sommerterrasse.  
Sie sind 20 bis 35 Jahre alt, freundlich, kom-  
munikativ und besitzen vorzugsweise eine  
Fachausbildung im Service. Aber auch die  
Freude am Gastgewerbe und am Verwöhnen  
der Gäste ist eine gute Voraussetzung. Auch  
als Teilzeitkraft sind Sie ein vollwertiges  
Mitglied in unserem Team!**Serviceaushilfen  
Bankett**Für den punktuellen Einsatz auf Stun-  
denlohnbasis in unserer Bankettabteilung.  
Idealerweise besitzen Sie Erfahrung im Ser-  
vice – die Freude am Betreuen von Gästen  
und am Umgang mit Menschen ist ein ebenso  
guter Grund, sich bei uns zu melden.Rufen Sie an oder schreiben Sie uns.  
Thomas Beusch freut sich darauf, Sie  
kennenzulernen!STADT  
CASINO  
B A D E N

Stadtcasino Baden

Haselstrasse 2, 5400 Baden, Telefon 056 21 27 33, Fax 056 21 27 05

**Mit ADIA HOTEL  
in die Zukunft****PERSONALBERATER w/m**Seit zehn Jahren erfolgreich auf dem Markt! ADIA HOTEL  
ist die führende Personalberatung für Hotellerie, Gastro-  
nomie und Tourismus in der Schweiz. Wir expandieren  
weiter mit grossen Schritten und erfolgsorientierten Mit-  
arbeitern. Sie verfügen über ein kompetentes Auftreten,  
kommunizieren überzeugend, besitzen ein klares unter-  
nehmerisches Denken und sind anderen immer einen  
Schritt voraus. Sie sind zwischen 26 und 32 Jahre alt,  
besitzen eine fundierte Ausbildung in Hotellerie und  
Gastronomie und haben sich beruflich hohe Ziele ge-  
setzt. Senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit Foto  
an ADIA HOTEL SCHWEIZ.

Zürich, Herr Oehrl

**KÜCHENCHEF**Sich neu orientieren und im Berufsleben eine neue  
Richtung einschlagen – im Prinzip wollen Sie das schon  
lange. Doch das passende Angebot fehlte, oder eine  
neue Herausforderung, für welche es sich gelohnt hätte,  
den alten Job an den Nagel zu hängen. ADIA HOTEL  
kann für Ihre Karriere einen Meilenstein bedeuten. Wir  
sind seit Jahren erfolgreich auf dem Markt, kennen alle  
Bedürfnisse und Tendenzen und verfügen über ein  
grosses Angebot, welches die Stelle im Tagesdienst  
sowie die Stelle im gehobenen Speiselokal oder Hotel  
umfasst. Gerne informiere ich Sie über Ihre und unsere  
Möglichkeiten.

Zürich, Herr Keller

**GESCHÄFTSFÜHRER**Sie mögen und kennen die französische Schweiz, ge-  
niesen deren Charme und sind interessiert, Ihre Führungs-  
erfahrungen, Ihr unternehmerisches Denken und Durch-  
setzungsvermögen als Geschäftsführer in einem mittel-  
grossen Restaurationsbetrieb einzubringen. Sie sind ein  
Fachmann (28 bis 35 Jahre alt), verfügen über eine  
Kochlehre, Fähigkeitsausweis A, oder eventuell Hotel-  
fachschule. Im Kanton Fribourg erwartet Sie eine span-  
nende Herausforderung mit interessanten Anstellungs-  
bedingungen. Melden Sie sich bei

Bern, Frau Maeder

**DIREKTIONSASSISTENT m/w**Sie sind mehr als nur die rechte Hand des Direktors. Sie  
halten die Administration, das Personalwesen sowie die  
Kontrolle verschiedener Arbeitsabläufe innerhalb des Be-  
triebes in Schwingung. Ihre Stärke ist, immer an jedem Ort  
zu sein und mit jedem Bereichsleiter auf hohem Niveau  
kommunizieren zu können. Sie sind ca. 30 Jahre jung,  
freuen sich auf eine verantwortungsvolle und vielseitige  
Position in einem führenden Viersternehotel in Zürich.  
Die Stelle bietet Ihnen viel Freiheit, Ihre Persönlichkeit  
weiter zu entwickeln. Interessiert?

Zürich, Frau Lenoir

**BETRIEBSASSISTENT m/w**Auf der Fast Food-Welle reiten heute bereits einige Un-  
ternehmen sehr erfolgreich. Dass in diesem Bereich der  
Gastronomie noch Marktanteile brachliegen, wissen  
auch Sie. Suchen Sie den Einstieg in ein zukunfts-  
orientiertes und erfolgreiches Unternehmen, so ist die  
Sprungbrettposition als Betriebsassistent genau die  
richtige Sache für Sie. Sie arbeiten vor und hinter den  
Kulissen aktiv mit und können so die Organisation eines  
mittleren Konzerns kennenlernen. Trendig-wendig?

Zürich, Frau Lenoir

**RECEPTIONIST m/w**Den Glamour der High Society in der Nase und dazu  
mehrere Fremdsprachen auf den Lippen. Eine mehr-  
jährige Empfangserfahrung bietet Ihnen die beste Aus-  
gangslage, eine interessante, ausbaubare Stelle an der  
Réception in einem der Leading Hotels of Switzerland  
(Raum Zürich) anzunehmen. Sie sehen Ihre Karriere in  
den höheren Gefilden der Hotellerie und überzeugen  
uns mit Ihrem charmanten Auftreten wie auch mit Ihren  
Fachkenntnissen. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Lenoir

**RECEPTIONIST m/w**Sie besitzen eine kaufmännische Hotelausbildung oder  
einige Jahre Berufserfahrung an der Réception, lieben  
den abwechslungsreichen Kontakt zu den Gästen und  
sind sprachgewandt (d, e, f). In einem lebhaften, zentral  
gelegenen Stadthotel bietet sich einer jungen (23 bis 28  
Jahre), aufgestellten Persönlichkeit die Gelegenheit, in  
einem kleinen Team vielseitige Réceptionsaufgaben  
wahrzunehmen. Ihr Sprungbrett für eine fundierte Hotel-  
fachkarriere mit Format? Dann helfe ich Ihnen gerne  
weiter. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Lenoir

**PERSONALKOORDINATORIN**Administration und doch den Kontakt zu Menschen nicht  
verlieren, das lässt sich in einem erfolgreichen Un-  
ternehmen auf dem Platz Zürich verwirklichen. Sie ver-  
fügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule oder  
über kaufmännische Kenntnisse und fundierte Erfahrung  
in Hotellerie und Gastronomie. Sie koordinieren und er-  
arbeiten in einem kleinen Team ein interessantes und zu-  
kunftsorientiertes Projekt.

Zürich, Frau Lenoir

**Weitere Stellenangebote  
auf der nächsten Doppelseite**Restaurants  
Kongresscenter  
Catering ServiceJOY  
DANCING

Sie sind eine unserer Hotelfachassistentinnen oder Servicefachangestellten in unserem Privatspital mit Hotel-Komfort. Pflege und Hotel sind bei uns zwei Fachbereiche. Sie übernehmen den Zimmer-Service, nehmen die Wünsche unserer Gäste entgegen und erledigen alles, was zum Hotelbereich gehört.

**«HOFA oder SEFA,  
herzlich willkommen!»**

Ein Stellenantritt ist jederzeit möglich. Möchten Sie mehr darüber erfahren? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen inkl. Foto.

Frau M. Roth, Leitung Hotelbereich  
oder M. Huber, Personaldienst  
Toblerstrasse 51, 8044 Zürich  
Telefon 01-250 76 10



076924/173142

## DAVOS Hotel Rinaldi

Promenade 115, 7270 Davos Platz  
Telefon 081 46 45 55, Fax 081 46 24 65

Für unser Hotel mit 85 Betten  
und einem Spezialitätenrestaurant  
suchen wir ab sofort oder nach Übereinkunft:

### Koch Sekretärin/Réceptionistin

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung  
mit den üblichen Unterlagen und Foto.

76890/9466

### Eine nicht alltägliche Trendwende

Wir sind im phantastisch wachsenden Segment «Auserhausverpflegung» mit verschiedenen Take-aways aktiv. Im Rahmen unserer Expansion sucht der Unternehmensleiter Unterstützung in Form eines/einer

## Assistenten/-in

mit einem gut gepackten Erfahrungsrucksack, welche/r Erfolge mitfeiern möchte. Konzeptionelle Umsetzung und Weiterentwicklung der Konzepte, Teamspirit, Liebe und Feeling zu einer amerikanisch/mexikanisch inspirierten Küche sind ebenso Voraussetzung wie aktiver Einsatz an der Front. Wenn Dir zudem Warenpräsentation und Verkaufen/Gäste verwöhnen im Vordergrund stehen, dann bist Du bei uns goldrichtig.

Starte statt warte. Schicke uns Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto, und Du wirst in Kürze mehr über Deine nicht alltäglichen Möglichkeiten und Chancen erfahren.

Food Point AG, Gastronomie & Handel,  
Industriestrasse 42, 8117 Fällanden  
Telefon 01 826 02 30 – Fredy Wiesner

76921/383407



## AESKULAP KLINIK

Aeskulap-Klinik im Park - Zentrum für Biologische Medizin  
CH-6440 Brunnen, Telefon 043 33 11 22

Für unsere Réception, welche täglich von 07.00 bis 21.30 Uhr besetzt ist, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

### Telefonistin/Verwaltungs- mitarbeiterin (evtl. 80 %)

Nach gründlicher Einführung bedienen Sie unsere Nixdorf-Telefonzentrale selbstständig und unterstützen unsere Patientenadministration in den Bereichen:

- Patienteneingang und -administration
- Leistungserfassung, Rechnungsstellung und Korrespondenz
- Allgemeine Verwaltungsarbeiten.

Sie verfügen über EDV- und Fremdsprachenkenntnisse und sind flexibel, freundlich und hilfsbereit im Umgang mit kranken Mitmenschen. Ihr gepflegtes Auftreten (Alter unwichtig) wird sehr geschätzt.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an unsere Personalabteilung. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Taro oder Herr Huber gerne zur Verfügung (Telefon 043 33 11 22).

76957/6246

## r e b a g

Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG  
8954 Geroldswil

Zur Ergänzung unseres Teams (z.Zt. 14 Mitarbeiter) suchen wir für Treuhand- und Beratungsaufgaben

### kaufm. Mitarbeiter(in)

für die Uebernahme von verantwortungsvollen Aufgaben in allen Bereichen unserer Dienstleistungen, d.h. Kundenbuchhaltungen, Lohnbuchhaltungen, kurzfristige Zwischenabschlüsse, Jahresabschlüsse, Budgets etc.

Das Ziel – nach sorgfältiger Einarbeitung – ist die selbständige, direkte Betreuung von Kunden.

Für die vielseitigen Aufgaben sind u.a. erforderlich: Kaufmännische Ausbildung und Praxis im Rechnungswesen und/oder Hotelfachschule, Freude am Umgang mit Zahlen und exaktem Arbeiten, Interesse an EDV (IBM System/36 & Macintosh), Ambitionen für berufliche Weiterbildung. Praktische Erfahrungen im Gastgewerbe sind sicher ein Vorteil.

Wir bieten leistungsbezogene Entlohnung und ausgebaute Sozial-einrichtungen. Wir sind in einem modernen Geschäftshaus mit neuzeitlich eingerichteten Büros, Bushaltestelle und Parkplätze vor dem Haus.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

## r e b a g

Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG  
z. H. von Herrn F. Graber, persönlich  
Limmattalstrasse 10/Steinhaldenring 8, Postfach  
8954 Geroldswil

Telefon 01 748 06 00 / Telefax 01 748 33 20

76855/46264

B33  
Bar-Dancing, 5325 Leibstadt  
Lieben Sie Live-Musik, Nachtleben,  
Action und Teamwork?

Wir suchen zur Neueröffnung am  
1. September 1995

### Barmaids/Barman

Sind sie kreativ und verantwortungsbewusst?  
Wenn Ihre Vorstellungen unseren Wünschen entsprechen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.  
Herr Peter Boxler gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.  
Telefon 056 47 11 80, 077 58 20 75  
Fax 056 47 19 79

P 76767/384017



Im Kehlhof  
Seestrasse 191  
8712 Stäfa  
Tel. 01 926 11 55

In unser bekanntes  
Gourmet-Restaurant am Zürichsee  
suchen wir  
**Service-  
fachfrau oder  
-mann**

zur Verstärkung unseres jungen Teams  
(keine Saisonbewilligung vorhanden).  
G. Kammermann und U. Weinem  
76747/109770

### Wer hier fehlt ist wichtig.

Wir suchen per sofort oder  
nach Vereinbarung für unser  
neugestaltetes Kundenrestaurant  
«LE PAVILLON» eine jüngere

### BUFFET/BAR Mitarbeiterin

Freundlicher Tagesbetrieb, Sonn-  
und Feiertage geschlossen.

Wenn Sie eine gelernte Hotel-  
fachangestellte sind oder ent-  
sprechende Berufserfahrung haben  
und an einer abwechslungsreichen  
Tätigkeit interessiert sind, dann  
freuen wir uns auf Ihre Bewerbungs-  
unterlagen. Ausländerinnen nur mit  
Niederlassung und sehr guten  
Deutschkenntnissen.

### Globus

Bahnstrasse, 8021 Zürich  
Personalabteilung, Tel. 01/221 33 11

07690/252964

**DG**  
DOMINO GASTRO  
Ihr Personal-Profi  
Wir suchen dringend qualifizierte Mitarbe-  
ter für Hotelrie und Gastronomie  
in folgende Positionen:

**Küchenchef  
Chef de rang  
Chef de partie  
Jungkoch –  
Commis de cuisine  
Barmaid –  
Servicemitarbeiter (m/w)**

für verschiedene Hotels + Restaurants,  
Kantone St. Gallen, Thurgau, Appenzell.

Unverbindliche und kostenlose Infos durch  
M. Zollinger, Telefon 079 25 33 66

Domino Gastro  
9500 Wil

## Meierhof

Hotel - Bar - Restaurant  
FL-9495 Triesen - Familie Roland Kindler  
Telefon 075 / 399 00 11 - Telefax 075 / 399 00 88

Wir suchen in Jahresstelle eine  
**Serviceangestellte**

für unser Speiserestaurant  
sowie eine

### Réceptionistin

(Engl./Franz.) die auch bereit ist, im  
Service auszuweichen (50 Prozent).

Bewerbungen an  
Hrn. Roland Kindler  
Telefon 075 399 00 11

76907/142794

Rest. Sihlhalden CH-Gattikon, Thalwil/Zürich  
Wir suchen in unser Serviceteam auf Anfang August 1995

### Servicefachangestellte oder Kellner für gepflegten Speiseservice

Schätzen Sie die tägliche Herausforderung in einem Spezialitätenrestaurant. Zögern Sie nicht, sondern schreiben Sie uns, oder rufen Sie uns an.  
Für Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.  
Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:  
Restaurant Sihlhalden, Herr H. J. Smolinsky, Postfach 18,  
8136 Gattikon, Telefon 01 720 09 27.  
Unsere Ruhetage sind jeweils Sonntag und Montag.  
Anrufe anderer Zeitungen sind nicht erwünscht.  
Ausländer nur mit Bewilligung möglich.

076765/165123

Wir suchen per 1. Juli 1995 oder nach Übereinkunft für  
unser Kur- und Passantenhotel\*\*\* eine

### Réceptions-Praktikantin

Unsere zukünftige Mitarbeiterin freut sich, ihre guten  
Fremdsprachenkenntnisse anzuwenden und verfügt  
über einen Abschluss einer anerkannten Hotelhandels-  
oder Hotelfachschule.  
Kenntnisse von Fidelio-Front-office und Word für Win-  
dows sind erwünscht.

Wir freuen uns auf Ihre handgeschriebene Bewerbung  
mit vollständigen Unterlagen und Foto.

### ATRIUM-HOTEL ZUR BLUME

Atriumhaus nach römischem Vorbild / Unter Denkmalschutz /  
Urkundlich 1421 erstmals erwähnt / Eigene Thermalquellen /  
Therapie im Haus / Wetzinger Herrenberg-Eigengewächs / Das  
ganze Jahr geöffnet / Im Herzen des Kurgebietes.

76855/2461



ATRIUM-HOTEL ZUR BLUME  
Am Kurplatz 4  
CH-5400 Baden  
Tel. 056/22 55 69



J.R. Erme-Lendenmann  
76859/2461



### ★★Hotel-Restaurant «Zur Rheingerbe»

Schiffplände,  
CH-8260 Stein am Rhein  
Telefon 054 41 29 91

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die  
Sommerseason für 3 bis 4 Monate zum Eintritt  
per sofort

### Kellner

### sowie Buffet-Angestellte

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder die schriftliche  
Bewerbung.

Käthy Knobel-Bäbber  
Telefon 054 41 29 91  
(Mittwoch Ruhetag)

76847/145165

# ALEXANDER

## AM ZÜRICHSEE

Das Hotel am Zürichsee  
Im Herbst 1995 eröffne ich nach 14 Monaten  
Bauzeit wieder mein völlig neu gestaltetes  
und in seinem Charakter einzigartige Erstklass-Haus  
mit einmalig schöner Lage direkt am Zürichsee,  
10 Minuten ab Zürich-City erreichbar,  
und suche einen Kadermitarbeiter

### «der Ober nicht nur vom Hören kennt – sondern auch einer ist»

Ein gelernter und bestandener Kellner also,  
der das Zeug zum Oberkellner hat.

Ein berufener Gastfreund, der gerne  
Gastfreundschaft schafft, ein Leader zugleich,  
der sein Team motiviert, lenkt und führt –  
ohne den Einsatzplan mit einer militärischen Übung  
zu verwechseln.

Der zusammen mit dem Küchenchef dafür besorgt  
ist, dass der Restaurant-Umsatz durch  
verkaufsförderndes Marketing der Servicemenschafft  
vorteilhaft gefördert wird und glaubhaft macht,  
dass Verdienen vor allem mit Dienen zu tun hat.

Ich will, dass unsere Gäste überall bei uns zufrieden  
sind und uns gerne und oft besuchen.  
Nicht nur wegen unserer einmalig schönen Lage,  
unserem ansprechenden Interieur und unserer  
kreativen Kochkunst – sondern vor allem –  
wegen meiner gastfreundlichen Mitarbeiter.

Teamwork – mit Spass zum Erfolg!  
Wollen Sie dabei sein?

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung  
mit aktuellem Foto.

Nicolas Schweri  
Hotel Alexander am See  
Seestrasse 182  
8800 Thalwil-Zürich

76683/34525

Unsere Hauswirtschaftsabteilung braucht Verstärkung. Wir suchen deshalb auf August oder September 1995 eine versierte

## Gouvernante

für unser Hotel mit 180 Betten in 103 Zimmern, mitten in der Stadt Bern gelegen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Herr Franz Schüpbach verlangen.

**KREUZ  
BERN**

Kongress-Hotel-Restaurant

Zeughausgasse 39/41 · CH-3000 Bern 7  
Telefon 031 311 11 62 · Telefax 031 311 37 47

76964/4391

Jede Woche an Ihrem Kiosk



**\*\*\*  
sport hotel  
pontresina /Engadin**

Unser Ferienhotel im sonnigen Engadin sucht zur Unterstützung des Réceptionsteams eine versierte

### Réceptionssekretärin

mit guten Fachkenntnissen

Wenn Sie Freude an einem lebhaften Betrieb haben, über gute Sprachkenntnisse verfügen, EDV-kundig sind, freundlich und aufgeschlossen, so erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Wir honorieren Ihren Einsatz mit einem zeitgemässen Salär und neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

**Sporthotel Pontresina**  
Familie H.-G. Pampel  
7504 Pontresina

76746/27855

☆☆☆ Hotel Restaurant  
**OBERSEE**



Eine Sommersaison in Arosa  
Im weltbekanntesten Schweizer Kurort Arosa erleben unsere Mitarbeiter einen interessanten und abwechslungsreichen Sommer. Für die kommende Sommersaison suchen wir von Ende Juni bis Ende Oktober eine

### Servicefachangestellte

(weiblich)

Macht Ihnen ein gepflegter A-la-carte-Service Spass? Dann sind wir der richtige Ort für Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und erteilen auch gerne telefonische Auskünfte.

Hotel Obersee, CH-7050 Arosa, Herr N.P. Schemmekes,  
Telefon 081 31 12 16, Fax 081 31 45 66

74038/1490

**DOLDER  
GRAND HOTEL  
ZÜRICH**

## HOTEL- FACHASSISTENTIN

in einem eleganten Grand Hotel an traumhafter Lage mit fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef, Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich  
Telefon 01-251 62 31

Member of

**The Leading Hotels of the World.**

76965/4150

**HOTEL EUROPE**  
CH-8008 Zürich Dufourstrasse 4

Für die Betreuung unserer Gäste suchen wir einen

### Réceptionisten mit Nachtblösung

Haben Sie Erfahrung im Verkauf, sind Sie sprachgewandt und bereit, Verantwortung zu tragen, dann erwarten wir Ihren Anruf.

01 261 10 30, 10.00 bis 12.00 Uhr, Herr Zahner

75716/40231

**HOF MARAN**

GOLF- & SPORHOTEL ★★★★★ RESTAURANTS

Sie wollen durch Ihr Fachwissen, mit Ihrem freundlichen und zufriedenen Auftreten, zusammen mit uns, unseren zahlreichen Stammgästen unvergessliche Ferientage bieten?

Auf kommende Sommersaison mit Eintritt 20. Juni 1995 suchen wir:

### Réceptionistin

mit Aufstiegsmöglichkeit zur 1. Réceptionistin

### Servicemitarbeiter/in

für unser Spezialitätenrestaurant mit Sonnenterrasse und für das Pensionsrestaurant.

Möchten Sie mit uns eine erfolgreiche Sommer- und möglicherweise auch Wintersaison verbringen?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Simon V. Jenny, Direktion  
Golf- & Sporthotel Hof Maran  
7050 Arosa  
Telefon 081 31 01 85  
Fax 081 31 45 28



76877/1341

**Rütihubelbad**  
die andere  
Emmentaler Küche



Das Rütihubelbad liegt am Eingang zum Emmental, 15 km von der Stadt Bern entfernt. Das Zentrum umfasst neben dem Restaurations- und Hotelbetrieb (rund 60 Betten) ein Tagungs- und Kongresszentrum, Bildungs- und Kulturwerk und ein Alters- und Behindertenheim.

Im Sommer 1994 wurde das Restaurant neu eröffnet. Wir pflegen eine traditionell-neuzeitliche Küche mit dem Schwerpunkt: Vollwert/Vegetarisch. Soweit wie möglich verwenden wir Produkte aus bio-dynamischem Anbau.

Unser Betrieb wird immer umfangreicher, lebhafter, und wir befinden uns somit auf Erfolgskurs.

Deshalb wird auf 1. September 1995 die Stelle als

### Betriebsassistentin/ Aide du patron

neu geschaffen.

Wir suchen eine kontaktfreudige und initiativ Persönlichkeit, die zuverlässig und selbständig arbeitet. Vorausgesetzt werden eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, organisatorische Fähigkeiten, Freude daran, Mitarbeiter zu motivieren und zu führen. Gute EDV-Kenntnisse (ADS Kassensystem, Excell 5.0 und Words). Und nicht zuletzt viel Interesse und Freude an der Vollwertküche (Möglichkeit, sich intern diesbezüglich weiterzubilden).

Für die Hotelréception suchen wir per Mitte August 1995 einen qualifizierten

### Chef de réception

Diese Position erfordert Berufserfahrung, Sprachkenntnisse und sehr gute EDV-Kenntnisse sowie Organisations-talent, Teamfähigkeit und ein grosses Mass an Selbstständigkeit.

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Hotel/Restaurant Rütihubelbad\*\*\*  
z. H. Herr und Frau Henri Raemy  
3512 Walkringen BE  
Telefon 031 700 86 86  
Fax 031 700 81 90

76920/382814

**Schweizer Wirtverband**

Der Schweizer Wirtverband bietet als grösster Arbeitgeberverband seinen Mitgliedern verschiedene Dienstleistungen an.

Für unser dynamisches Berufsbildungsteam suchen wir eine/n

### Sachbearbeiter/in Nachwuchswerbung

Sie sind zuständig für das selbständige Organisieren und Durchführen von Informationsanlässen über Berufe im Gastgewerbe. Ihr Zielpublikum sind Schulabgänger, Lehrkräfte, Berufsberater und Eltern. Zu Ihren Aufgaben gehören zudem Beratung am Telefon sowie die Unterstützung des Teams bei verschiedenen Nachwuchswerbeaktivitäten. Ihr Arbeitsgebiet umfasst die ganze Deutschschweiz.

Sie sind ungefähr 25 Jahre alt, haben die Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen, sind kontaktfreudig, spontan und haben (vielleicht manchmal auch verrückte) Ideen. Ihre Begeisterung fürs Gastgewerbe vermögen Sie im Kontakt mit Jugendlichen und Erwachsenen «überzubringen». Sattelfest in Korrespondenz, unerschrocken vor dem Computer und mit viel Verständnis für Menschen und Situationen freuen Sie sich auf eine neue, interessante Aufgabe.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an:

**Gastro Suisse**  
Berufsbildung  
Matthias Keller  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich

76960/4613

**Anzeigenschluss  
für Stelleninserate  
Freitag 17 Uhr**



### SEKRETÄRIN / TELEFONISTIN

Geregelte Arbeitszeiten und freie Wochenenden gehören zu dieser interessanten Herausforderung, die für Sie nun zum Greifen nahe liegt. Sie sind zwischen 20 und 23 Jahre alt, sind ein fröhlicher Mensch und verfügen über Erfahrung in der Hotellerie oder Gastronomie. Ihr Aufgabenbereich umfasst die Bedienung des Telefons, den Empfang und administrative Arbeiten mit EDV. Möchten Sie dazulernen und sich in einem erfolgreichen Team weiterentwickeln? Rufen Sie mich an.  
Zürich, Herr Keller

### CHEF DE TRAIN

Sie lieben den prickelnden Glamour der europäischen Grossstädte, das Vorbeiziehen der Landschaft und den Gedanken an eine aussergewöhnliche Herausforderung. Als erster Chef de train Europas tragen Sie die Gesamtverantwortung über die Abläufe und Organisation an Bord des exklusiven Hotelzuges «City Night Line». Ihre Erfahrungen aus Hotellerie/Gastronomie sind fundiert, das Dienstleistungsdenken haben Sie verinnerlicht und Freundlichkeit sowie Natürlichkeit gehören zu Ihren charakterlichen Stärken. Mit Humor führen Sie die rollende Brigade von Zürich nach Wien. Denken Sie ohne Grenzen? Rufen Sie mich an.  
Zürich, Frau Lenoir

### STEWART/STEWARDESS

Als Pionier unterwegs im ersten Hotelzug Europas. «City Night Line» heisst das einmalige Konzept, welches in Kürze zwischen den europäischen Grossstädten ins Rollen kommt. Mit einem Lächeln, einem «Yes, of course» und Ihrer Spontanität gewinnen Sie die Herzen der Gäste. Sie sorgen für ihr Wohl zwischen Zürich und Köln oder Wien. Als junger, dynamischer und teamfähiger Profi in Hotellerie und Gastronomie verzaubern Sie schon bald die Reisenden der «City Night Line».  
Zürich, Frau Bachmann

### SAISONJOBS FÜR KURZENTSCHLOSSENE!

Mountainbiken in Zermatt, wandern in St. Moritz oder Gleitschirmfliegen im Berner Oberland, diese Freizeitmöglichkeiten und viele interessante Saisonstellen bieten sich qualifizierten Berufsleuten aus dem europäischen Grossraum. Ob Chef de partie, Réceptionist/in, Servicemitarbeiter/in oder eine Kaderposition, noch sind die unterschiedlichsten Positionen offen. Rufen Sie mich an.  
Zürich, Frau Caduff

### CHALLENGE

Eine neue Epoche einläuten, eine neue Herausforderung annehmen oder sich ganz einfach nach einem Auslandsaufenthalt in der Schweiz wieder neu orientieren. Jeder Neubeginn ist verbunden mit grossen Chancen und Möglichkeiten, in unbekanntem Bereich Fuss zu fassen. Sie waren längere Zeit beruflich oder ferienhafter im Ausland und suchen nun die nicht alltägliche Herausforderung in der Hotellerie oder Gastronomie. Vom gelernten Berufsmann über den qualifizierten Kadernmitarbeiter beraten wir alle gerne über ihre persönlichen beruflichen Aussichten.  
Zürich, Frau Bachmann

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

**ADIA HOTEL**  
01/242 22 11

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus

Temporärstellen · Dauerstellen  
Kaderstellen

8026 Zürich Badener-Longstrasse 11 01/242 22 11  
9004 St. Gallen Marktplatz/Engelgasse 2 071/ 23 65 23  
3000 Bern 7 Marktgasse 28 031/312 11 33  
6002 Luzern Pilatusstrasse 3a 041/ 23 02 60



Familienfreundliches Ferienhotel, Restaurant, Apérobar.

Wir suchen für die Sommersaison oder in Jahresstelle motivierte, freundliche Mitarbeiterinnen:

### Réceptionistin Réceptionspraktikantin Servicemitarbeiterinnen

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung. Verlangen Sie Herrn Gion Schwarz.

**CUCAGNA**  
Das unkomplizierte Hotel

CH-7180 DISENTIS/MUSTER  
Tel 081-947 59 54 - Fax 081-947 48 88

76963/9632

**SWV-Job-Service**  
**DIE STELLENVERMITTLUNG**  
 **Schweizer Wirtverband**  
**FÜR BERUFE IM GASTGEWERBE**  
**TEL. 01/377 51 11**

  
**Hotel Krone Unterstrass Zürich**  
 Schaffhauserstrasse 1 • CH-8006 Zürich  
 Telefon 01 361 16 88 • Telefax 01 361 19 67 • Telex 815 068

Wir sind ein \*\*\*\*-Stadthotel mit 57 geschmackvoll eingerichteten Zimmern, 3 Restaurants, Bankett- und Konferenzräumlichkeiten für Anlässe von 4 bis 160 Personen. Zur Vervollständigung unseres gut eingespielten Teams suchen wir eine/n junge/n

**Réceptionisten/-in**

mit viel Freude am persönlichen Kontakt zu unseren Gästen und guten Administrations- und Sprachkenntnissen (D/E/F). An unserer modern eingerichteten Réception arbeiten wir mit Fidelity. Wenn Sie eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem lebhaften Betrieb suchen, richten Sie Ihre Bewerbung bitte an Herrn Thomas A. Strelbel oder Frau Regula Wysling. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Seminar- & Tagungszentrum • 57 Zimmer • Bankett- & Konferenzsäle • Kronen-Grill & Bar • Kronen-Stübli & Wirtschaft • Eigene Parkplätze & Garagen

76940/40614

**HOTEL FLORHOF**  
 ZÜRICH

In unserem gediegenen Boutique-Hotel im Zentrum von Zürich erwartet Sie ein sehr schönes, lebhaftes und interessantes Wirkungsfeld. Sie sind an selbständiges Arbeiten gewohnt, haben gute Umgangsformen, sind auch mehrsprachig (D, F, E, I) und zudem ein Vollprofil als:

**Empfangssekretärin**  
 (Fidelio-Kundig)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen. Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.  
 B. und B. Schiesser, Pächter im Hotel Florhof  
 Florhofgasse 4, 8001 Zürich  
 Telefon 01 261 44 70

75214/40274

  
**Restaurant Bären-Lautrec**  
 Seftigenstrasse 259, 3084 Wabern

Das «Bären»-Team sucht noch Kollegen/Kolleginnen, denen es Freude macht, unsere Gäste zu verwöhnen und in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten. Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

**Jungkoch/-köchin**  
**Chef de partie**

Wenn Sie sich durch Teamfähigkeit und eine positive Lebenseinstellung auszeichnen, dann sind Sie unser/e neue/r Mitarbeiter/in. (Sonn- und Feiertage geschlossen.)  
 Auskunft erhalten Sie über:  
 Telefon 031 961 27 57

0 76919/279234

**Hotel-Restaurant Guggital 6300 Zug**

Sind Sie fachlich qualifiziert, mit einer soliden Ausbildung, und zeigen Freude an Ihrem Beruf?  
 Wir suchen in Jahresstelle auf Juli/August oder nach Übereinkunft eine/n

**Servicefachangestellte/n**

Als renommiertes \*\*\*-Stadthotel-Restaurant mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhaftes und anspruchsvolle Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können täglich unter Beweis zu stellen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
 Martin Elsener  
 Hotel Guggital, 6300 Zug  
 Telefon 042 21 28 21

76882/41599

  
**Restaurant Burehus**  
 3066 Stettlen bei Bern

Wir suchen auf zirka 20. Juli 1995 jungen

**Koch**

für zirka ein halbes Jahr.  
 Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
 E. + A. Apera, Telefon 031 931 56 01.  
 Montag und Dienstag Ruhetag.

0 76919/285757

  
**Hotel Welcome Inn**  
 mit 200 Betten  
 Schallmatten erbaut

  
**Kanzlei**  
 Steakroom Amstutz  
 Club Bar Konferenzräume

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

**Réceptionistin**

Sind Sie sprachgewandt (D, E, F), suchen Sie eine abwechslungsreiche, interessante Herausforderung und schätzen eine selbständige Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft?  
 Dann erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und ein moderner Arbeitsplatz (mit Fidelio).  
 Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und auf Wunsch Unterkunft.  
 Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.  
 Hotel Welcome Inn, 8302 Kloten  
 Herr Spitz  
 Telefon 01 814 07 38

73737/77624

**DAS INTERNATIONALE \*\*\*HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN**  
 8302 Kloten/Flughafen, Tel. 01 814 07 27, Telex 925227

  
**HOSTELLERIE GEROLDSWIL**  
 GEROLDSWIL-ZÜRICH

Für unser neugestaltetes Haus, die **HOSTELLERIE GEROLDSWIL** in südlichem Stil und NEU unter dem Management der Fam. Frapoll (Hotel Sommerau Ticino, Dietikon) suchen wir zusätzlich per Juli 95 oder Vereinbarung

**Chef de Partie**

für unsere südliche, kreative Küche in der Hauptküche; mit Küchenchef-Stellvertreter Funktion. Eine nicht alltägliche, italienische Karte und sehr individuelle Bankette bis 800 Personen fordern einiges, bringen aber Ihnen viel Erfreuliches.

**Pizzaiolo (Ablöse/sostituto) /Koch**

Sie lösen unseren Pizzaiolo in der gut frequentierten PIZZERIA DON GIOVANNI ab. Falls Sie an einem Vollzeit-Job interessiert sind, werden Sie auch in der Hauptküche eingesetzt.  
*Cerchiamo qualcuno come sostituto del ns. pizzaiolo, che, sà interessato ad un impiego completo, viene impiegato anche nella Ns. cucina principale.*

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen, ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria, BAR, Kongressmöglichkeiten bis 420 Plätze. Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte:  
 Ezio Frapoll, Hotel Sommerau Ticino, 8953 Dietikon  
 Telefon: 01 745 41 41 LM 76806/1323

  
**ZERMATT MATTERHORN**

Für unseren lebhaften Zweisaisonbetrieb suchen wir zum sofortigen Eintritt

qualifizierte

**Sekretärin/Réceptionistin (D/F/E)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen oder auf einen Anruf.

**Hotel Dom**  
 Familie Zinner-Regotz, 3920 Zermatt  
 Telefon 028 67 13 71

76541/38997

**Trend Hotel**  
 Schweiz - Zürich

Schlafen - träumen - wenn nicht heute, dann vielleicht morgen - spielt keine Rolle...  
 ... ist nicht die Haltung, welche wir von unserer Teamverstärkung

**Betriebsassistentin**  
 (Service/Seminar/Organisation)

**Servicemitarbeiterin**  
 (für Restaurant und Dancing)

**Empfangssekretärin**  
 (Fideliokenntnisse/Stadthotel/Spätdienst) erwarten.

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstelle. Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

76905/286063

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich  
 Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

Für unser neu renoviertes «Restaurant-Dancing Rozloch» 6362 Stansstad suchen wir per 1. Juli 1995 oder nach Vereinbarung

- **Barmaid bis 30 Jahre**
- **Serviceangestellte**
- **Jungkoch**
- **Koch**

Saisonkontingent vorhanden. Es erwarten Sie ein junges, kollegiales Team und gute Verdienstmöglichkeiten. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an:  
**Swiss Motel**, Chollerstrasse 1a, 6300 Zug,  
 Telefon 042 41 45 15 (Frau Zingg).

76872/125431

**TOURISMUS**

**Etwas zu verkaufen?**

Inserieren Sie im Bazar der



**Fax 031 370 42 23**

**Wir suchen fröhliche Kolleginnen.**



**Crossair hat 300 Jobs für junge Air-Hostessen.**  
**Rufen Sie uns an: 155 14 13.**

**crossair** 

Mit Ferien Geld verdienen.  
 Ausbildung zum dipl. Reiseleiter  
 Keine Vorkenntnisse nötig!  
 Durch modernen Fernunterricht erreichen Sie neben Ihrer jetzigen Tätigkeit - ohne Verdienstaussfall - den REISELEITER-AUSWEIS und das begehrte REISELEITER-DIPLOM.  
 Senden Sie dieses Inserat mit Angabe Ihrer Personalien an untenstehende Adresse. Sie erhalten sofort die notwendigen Informationen.  
**INTERSAFETY AG**  
 Reiseorganisation  
 Badenerstrasse 678  
 8048 Zürich

P 76726/269352



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

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

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 128.-	<input type="checkbox"/> Fr. 78.-	<input type="checkbox"/> Fr. 41.-
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 165.-	<input type="checkbox"/> Fr. 96.-	<input type="checkbox"/> Fr. 55.-
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
Europa, Nahost			
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-
Übersee			

\* inkl. 2% MwSt.  Zutreffendes bitte ankreuzen

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

## MARCHÉ DE L'EMPLOI



MONTREUX

Le Directeur de l'Office des Congrès et du Tourisme de Montreux cherche d'urgence son

## assistante/ secrétaire de direction

## Vous:

- Personnalité jeune et dynamique, entreprenante. Motivation naturelle
- Connaissances de préférence le milieu touristique et y avez déjà travaillé avec succès
- Savez faire preuve d'une grande disponibilité en ce qui concerne votre horaire de travail (accompagnement de clients le soir et le week-end parfois nécessaire)
- Etes capable de travailler de manière indépendante et de fixer des priorités
- Savez rédiger en F/D/E (autres langues un atout)
- Maîtrisez les outils informatiques (Word 6 et Excel 5)
- Avez un sens aigu de l'organisation d'un secrétariat performant
- Avez entre 28 et 45 ans, beaucoup d'entregent et êtes de présentation agréable
- Etes alors peut-être la «perle» recherchée

## Nous offrons:

- La possibilité d'être le «bras droit» d'un jeune directeur commercial et de relever avec lui un véritable défi
- Une ambiance de travail jeune et dynamique
- Des outils de travail modernes et performants
- Les prestations sociales d'une entreprise d'avant-garde

Date d'entrée: immédiate ou à convenir

Faire offre manuscrite avec documents usuels à:  
Office des Congrès et du Tourisme de Montreux  
Réf. Secrétariat  
Rue du Théâtre 5  
CH - 1820 Montreux 1

76971/379433

Hôtel de 1<sup>re</sup> classe à Genève  
met au concours le poste de

## sous-directeur/ sous-directrice

La personnalité que nous recherchons doit avoir occupé une position similaire dans l'hôtellerie de standing.

Elle aura la responsabilité de seconder le directeur dans ses diverses fonctions.

Si ce nouveau défi professionnel vous intéresse, envoyez votre dossier complet avec photo sous chiffre 76938 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



MONTREUX

L'Office des Congrès et du Tourisme de Montreux offre un véritable défi à relever à une personne motivée qui sera engagée en tant que

## responsable marketing (H/F)

dépendant directement de la direction commerciale

## Tâches:

- Etudes de marché
- Conception de A à Z de nouveaux produits touristiques
- Mise à jour/création de la documentation promotionnelle et de vente
- Elaboration/mise en place de diverses promotions, en collaboration avec nos partenaires commerciaux
- Participation à l'élaboration du plan marketing
- Création/mise en place d'animations diverses à Montreux
- Coordination de l'accueil (pavillon d'information de l'OCTM)

## Profil souhaité:

- Personnalité jeune et dynamique, motivée, capable de travailler de manière indépendante
- Grande disponibilité (horaires parfois irréguliers, voyages occasionnels)
- Connaissance du marketing touristique (congrès, incentives et loisirs)
- Brevet fédéral TM souhaité
- Connaissance de Montreux et de ses environs
- Beaucoup de créativité. Esprit d'entrepreneur
- Langues: F/D/E écrit, lu, parlé. Autres langues un atout
- Bonne santé. Bonne capacité à travailler sous stress
- Age idéal: 28-45 ans

## Nous offrons:

- Une ambiance de travail jeune, dynamique
- La possibilité de se réaliser dans un poste où le mot «monotonie» n'existe pas
- Des outils de travail modernes et performants
- Les prestations sociales d'une entreprise d'avant-garde

Date d'entrée: immédiate ou à convenir

Faire offre manuscrite avec documents usuels à:  
Office des Congrès et du Tourisme de Montreux  
Réf. Marketing  
Rue du Théâtre 5  
CH - 1820 Montreux 1

76973/379433

## Le Mont-Blanc

Hôtel-Restaurant

Les Plans Mayens 3963 crans-montana VALAIS-SUISSE

Famille Jean-Pierre GASSER Tél 027/41 31 43  
Téléfax 027/41 31 46

cherche pour entrée de suite ou à convenir

- 1 chef de rang qualifié
- 1 serveuse avec expérience dans la restauration

Bons salaires assurés en rapport avec les qualifications.  
Faire offre à la direction avec copies de certificats.

76949/8656

## Le Mirador

Recherche pour renforcer son  
équipe de production un /une

PATISSIER/ ERE

Les candidats devront être  
de nationalité suisse ou au  
bénéfice d'un permis valable.  
Ils devront être disponibles de suite.

Faire parvenir un dossier (CV, photo)  
complet au bureau du personnel.

one of  
The Leading Hotels of the World

CH-1801 LE MONT-PELERIN, SWITZERLAND  
TELEPHONE: 41 21 / 925 11 11  
TELEFAX: 41 21 / 925 11 12

76967/25160

Cherchons

## cuisinier

japonais spécialisé en cuisine  
japonaise y compris confection  
de «bento».

Restaurant «Chez Uchino»  
66, rte de Suisse  
1290 Versoix  
Téléphone 022 755 10 32

P 76955/227307

## La Prairie

cherche

## chef de réception

Tâches confiées:

- direction de la réception
- gestion des réservations
- suivi de la correspondance et de la facturation
- assistance à la direction et marketing

Profil:

- langues (français, anglais, allemand)
- utilisation du programme Fidelio
- expérience de plus de 3 ans dans l'hôtellerie
- Suisse ou permis valable

Date d'entrée: septembre 1995

Faire offre avec curriculum vitae et photo  
auprès de:

Jacques Besse, Hôtel La Prairie,  
1400 Yverdon-les-Bains.

P 76925/36560



L'Ecole Hôtelière de Genève

recherche un/une

## secrétaire de réception

apte à assurer les travaux suivants:

- accueil et information aux étudiants
- traitement des décomptes de notre restaurant public, «Vieux-Bois»
- rédiger la correspondance et effectuer divers travaux administratifs
- assister notre secrétaire de direction.

Le profil idéal serait:

- diplômé(e) d'une école hôtelière ou de commerce
- quelques années d'expériences professionnelles
- maîtrise de F/GB/D
- maîtrise de Winword 2.0 c et Excel 4.0
- suisse ou permis C.

Date d'entrée: 15 août 1995 ou à convenir.

Nous offrons: une ambiance de travail  
jeune et dynamique dans un cadre  
agréable.

Prière de nous faire parvenir un dossier  
complet à:

Ecole Hôtelière de Genève  
Avenue de la Paix 12  
1202 Genève

76845/92207

## Assistante sales manager

Cette personne aura une grande expérience du marketing ainsi que de la vente au sein de l'hôtellerie, elle parlera et écrira le français, l'anglais et l'allemand.

Son sens de la négociation, son entregent, sa disponibilité ainsi que sa mobilité seront des plus appréciés.

Sa tâche sera d'élaborer les programmes de vente et marketing, d'apporter de nouvelles stratégies après analyse des objectifs fixés.

Veillez adresser votre dossier de candidature complet (c.v., photo, prétentions de salaire...), sous chiffre 76831 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



MONTREUX

Pour les marchés allemand et anglais principalement (également possibilités d'autres marchés européens et outre-mer),

l'Office des Congrès et du Tourisme de Montreux  
cherche à s'adjoindre au plus vite les services de

## prospecteurs/prospectrices

Nous demandons:

- Expérience de la vente touristique Congrès/Incentive et tourisme individuel
- Langues: F/D/E, autres langues un atout
- Connaissances de l'utilisation des outils informatiques (Word 6 et Excel 5)
- Grande flexibilité et disponibilité pour voyager (env. 30 %)
- Beaucoup d'entregent
- Enthousiasme, motivation personnelle, esprit positif, «self-starter»
- Capacité de s'organiser de manière rationnelle et de travailler de façon indépendante
- Age: 28-45 ans

Nous offrons:

- La possibilité de relever un véritable défi
- Une ambiance de travail jeune et dynamique
- Des outils de travail modernes (PC, Natel D)
- Les prestations sociales d'une entreprise d'avant-garde

Date d'entrée: immédiate ou à convenir

Faire offre manuscrite avec documents usuels à:  
Office des Congrès et du Tourisme de Montreux  
Réf. Sales  
Rue du Théâtre 5  
CH - 1820 Montreux 1

76970/379433

Pour notre restaurant à **Sion**, nous cherchons pour le 1<sup>er</sup> août 1995 ou à convenir un(e) spécialiste en gastronomie, auquel nous aimerions confier la conduite de notre restaurant self-service comme

## chef(fe) restaurant gérant(e)

Si vous êtes ambitieux/-ieuse, disposez de l'expérience et formation nécessaire concernant la conduite d'un restaurant et savez ce que signifie «calculation», si vous êtes en possession d'un certificat de capacité (patente), ouvert à la nouveauté et si vous avez de bonnes connaissances de la langue allemande, nous pouvons vous offrir un poste très intéressant, varié et à responsabilité.

A côté d'heures de travail très agréables, s'adaptant aux heures d'ouverture du magasin, nous offrons la semaine de 42 heures, 5 semaines de vacances, tous les avantages sociaux d'une entreprise moderne, des rabais sur les achats et autres avantages, ainsi qu'un salaire adapté aux exigences du poste.

Si vous êtes intéressé(e) à cette activité, adressez-nous votre offre d'emploi accompagnée des documents habituels.

Neue Warenhaus AG  
Personal-Sekretariat  
Bederstrasse 49/Postfach  
8027 Zürich  
Telefon 01 287 14 41

prenez d'abord à l'UNIP



0 76883/225991

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

**Chefs de Rang/  
Chefs/Demi Chefs  
de Partie/  
Pâtisseries/ Bakers**

CND Cruise Services invite applications to work aboard the worlds most prestigious superliners:

- QUEEN ELIZABETH 2,
- ROYAL VIKING SUN,
- SAGAFJORD, VISTAFJORD,
- SEA GODDESS I AND II.

Successful candidates should be qualified individuals who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants and possess an excellent command of the English language.

In return you can look forward to joining a successful team of enthusiastic professionals onboard these vessels in positions which offer competitive salaries at every level.



CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH  
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany 0 7105/378655

Parkhotel Gaggenau ★★★★★, unter Schweizer Leitung und Besitz, sucht zum nächstmöglichen Termin:

**Empfangssekretärin**  
mit Neptun-Erfahrung  
**Servicemitarbeiterinnen**  
**Praktikanten für Service und Küche**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto):

Parkhotel Gaggenau  
z. H. Herrn Willi Velten  
Konrad-Adenauer-Strasse 1  
D-76571 Gaggenau/Baden-Baden  
Telefon 00497225/670 oder  
Fax /76205 76869/346821

**GOLFCLUB**



**Golfclub Rheinblick e.V.**

**RHEINBLICK**

Unser Golfplatz liegt am Hochrhein, direkt an der Schweizer Grenze, 30 km nördlich von Zürich. Für unser gut besuchtes Clubrestaurant mit 100 Plätzen suchen wir auf Gehaltsbasis zum schnellstmöglichen Termin einen/ein

**Koch/Wirtepaar**  
und  
**Beikoch**

Wenn Sie bereit sind, Verantwortung zu übernehmen, eine ideale Küche zu bieten, wenn für Sie Betriebsorganisation, wirtschaftliches Denken und motivierende, effiziente Personalführung keine Fremdwörter sind, möchten wir Sie kennenlernen.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an

Golfclub Rheinblick e.V.  
z. H. H.-P. Abend, Rheinstrasse 4,  
D-79807 Lottstetten-Nack 76838/370555



Wir suchen in Saison- oder Jahresanstellung für unsere zwei Flussschiffe auf dem Rhein/Donau mit je 100 bis 150 Passagieren einen

**Hotelmanager**

(fundierte F&B-Basis, gute Deutsch- und Französischkenntnisse)

**F&B-Manager**

(fundierte F&B-Basis, sehr frontorientiert)

**Servicefachangestellte**  
(belastbar und flexibel)

**Küchenchef**

(Erfahrung in der internationalen Küche)

**Sous-chef**

(Erfahrung in der internationalen Küche)

**Chef de partie**

(gute Teamfähigkeit)

Suchen Sie eine nicht ganz alltägliche Aufgabe? Dann würden wir uns freuen, wenn Sie bei diesen interessanten Projekten mitmachen möchten. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen zusammen mit einem Foto neueren Datums an:

I.C.H. Management S.A.  
Villa Stadtpark,  
z. H. Kurt Baumgartner  
Neue Jonastrasse 91, Postfach 1476  
8640 Rapperswil  
Telefon 055 22 84 22 76876/139688

Etabliertes Luxushotel in den französischen Antillen - Karibik - sucht für die Saison November 1995 bis September 1996 oder nach Übereinkunft:

**Direktionsassistent**

Fundierte Kenntnisse in F & B, Französisch, Englisch, Deutsch, Eintritt baldmöglichst

**Chef de cuisine**

Restauration Gourmet 120 Plätze, Grill-Snack, kleine Bankette und Room-service

**Restaurationsmanager/Maître d'hôtel**

à la carte, Grill, Bankette und Room-service

**Concierges, Gästebetreuung**

Sprachen: F / E / D / I

**Stagiaires**

für Restaurant, Room-service, House-keeping und Gästebetreuung

Bewerber französischer Staatsbürgerschaft oder Europäischer Gemeinschaft geben Ihre Unterlagen, C. V., Zeugnisse und Passfoto an Chiffre 76849, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 76849/12599

**TRADUCTIONS**

Une candidature en ANGLAIS augmente vos chances de succès à l'étranger. Nos spécialistes qualifiés en langues et en hôtellerie traduisent vos documents (c.v. et/ou certificats) en anglais. Téléphonez-nous pour informations ou envoyez vos documents à:  
JCV Services, Waldhofstrasse 43  
4310 Rheinfelden, ☎ 061 422 06 57 76902/304913

**Ich möchte meine eigene**



Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 128.- inkl. MWSt.

Wir, als führendes österreichisches Personalvermittlungsbüro für das Gastgewerbe, sitzen direkt an der Quelle zu gutem Personal.

**Sie suchen neue Mitarbeiter? Wir helfen Ihnen dabei!**

Faxen Sie uns einfach an, oder schicken Sie uns den Auftrag per Post.  
Tel. 0043 512 29 21 37, Fax 0043 512 29 42 18.

Anschrift: Personalbüro Kofler, Mitterweg 5 A-6020 Innsbruck. 76821/374036

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Unser Klient ist eines der attraktivsten 5-Sterne-Ferien- und Tagungshotels Westösterreichs (Tirol). Mit 200 Zimmern und umfangreichem Freizeit- und Gesundheitsangebot wird eine gehobene internationale Gästeschicht angesprochen.

Wir suchen zum frühestmöglichen Eintritt eine/n

**Verkaufsleiter/in / Sales Manager**

spezialisiert auf Gruppen, Tagungen, Incentives auf Spitzenniveau.  
Zur Leitung unseres dreiköpfigen Verkaufsteams sollen Sie mehrjährige Erfahrung in der Akquisition und Betreuung im internationalen Gruppen-, Tagungs- und Incentiveverkauf nachweisen können. An Fremdsprachen ist Englisch notwendig, Französisch und/oder Italienisch erwünscht.

Neben leistungsbezogener Bezahlung sichern wir Ihnen adäquate Unterkunft und volle Versorgung zu.

Wir freuen uns auf den Kontakt mit Ihnen. Diskretion wird zugesichert.

Wenden Sie sich bitte schriftlich mit ausführlichen Unterlagen an

Edinger Tourismusberatung  
z. H. Frau U. Kriegl  
Kaufmannstrasse 58  
A - 6020 Innsbruck 76876/384399



Schweizer, 32J., verantwortungsbewusst, organisationstalentiert, initiativ, kontaktfreudig, mehrsprachig (D, E, I, F) mit langjähriger erfolgreicher Berufserfahrung in leitenden Funktionen (Hotel- und Gastronomiebereich im In- und Ausland) sucht eine neue, langfristige Herausforderung als

**Geschäftsführer/  
Betriebsleiter**

im Raum Zürich/St. Gallen (Wirtepatent A vorhanden). Ich freue mich auf Ihre Anfrage unter Chiffre 76914 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 76914/296759

**Dipl. Kindergärtnerin**

mit D/F/E sucht neuen Tätigkeitsbereich, bei dem ich meine Fähigkeiten einsetzen kann. Y. Auf der Maur, Tel. 043 31 49 61 76913/384056

Schweizer

**Jungkoch**

sucht Stelle, Zürich und Umgebung bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 76887, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 76887/384050

Junger, dynamischer Gastronom, 32jährig, CH, mit Hotelfachschulabschluss, solider Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe und Hotellerie, sucht ab 1. August oder nach Vereinbarung neue Herausforderung im Raum Zürich und Umgebung als Geschäftsführer.

Ich freue mich auf Ihre Anfrage unter Chiffre 76850, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 76850/384046

Hotelier SHV/VDH, CH-Bürger, 46J., sucht neue Herausforderung als

**Vize-Direktor/  
Geschäftsführer  
F & B Manager/  
Restaurant Manager**

Eintritt nach Vereinbarung.  
Ich freue mich auf Ihre Anfrage unter Chiffre 76865, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 76865/382425

**Bademeister**

sucht neuen Wirkungskreis.  
Telefon 031 333 22 61. 75364/383744

**Hotelier**

erfolgsorientiert, belastbar, stark im out going und in public relations, mehrsprachig, gute Erscheinung, Diplom Hotelfachschule SHL und Unternehmerseminar SIU, mit Erfahrung in der Führung grösserer \*\*\*-Hotels sucht auf Herbst 1995, oder nach Vereinbarung eine neue Aufgabe in Direktion - Miete - oder Pacht.

Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre 76864, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 76864/327468

Junger, dynamischer Gastronom, 30jährig, CH, mit Hotelfachschulabschluss, solider Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe und Hotellerie, sucht ab sofort oder nach Vereinbarung neue Herausforderung im Raume Bern und Umgebung als

**Geschäftsführer**

Ich freue mich auf Ihre Anfrage unter Chiffre 76619 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 76619/299642

**Sie suchen Mitarbeiter für Küche, Lingerie, Office usw.?**

Wir vermitteln Ihnen

**kostenlos**

Saison- und Kurzaufenthalter aus Portugal und Spanien.

Rufen Sie uns an: zwischen 14.00 Uhr und 20.00 Uhr  
Telefon 031 381 12 16  
Fax 031 381 12 18 71701/383210

**Eidg. dipl. Restauratrice/  
Hôtelière HF**

(Schweizerin), mit sehr guten Englischkenntnissen ausserdem F, I, 27 Jahre jung, flexibel, sucht für die Monate Juli/August/September anspruchsvolle, herausfordernde Tätigkeit, wo immer Sie mich brauchen!

Zögern Sie nicht, rufen Sie mich an!  
Christine Zahn  
Telefon 0044 115 9283 280  
Nottingham/England.

Diplômé Ecole Hôtelière Lausanne, multilingue, longue expérience dans postes de haute responsabilité en Europe, Asie du Sud Est et Moyen-Orient,

**disponible septembre 1995**

pour poste exécutif, y compris Project Manager pour nouvelles entreprises ou rénovations. Veuillez adresser vos offres sous chiffre 76725 à hotel revue, case postale, 3001 Bern. 76725/384025

Suche per August 1995

**Praktikantinnenstelle**

in Hotelbüro.  
Ein 19jährig, Muttersprachen D/I.  
Gute Kenntnisse F/E, I, Schuljahr, 2 Jahre Hotel- und Handeschule.  
Dalida Germano,  
Schlossgutstrasse 7, 3510 Kollfinglen.  
Telefon 031 791 20 08. 76949/384000

Erfolgsorientierte, bestausgewiesene Powerfrau (35J.) mit langjähriger Erfahrung im In- und Ausland, dynamisch, flexibel, fachlich versiert und kostenbewusst sucht neue Herausforderung als

**Direktorin/Pächterin**

in Hotellerie (gerne auch Garni oder Pension). Sprachen D/F/E/I.

Offerten unter Chiffre 76851, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 76851/384045

**LAST MINUTE**

Diplômé Ecole Hôtelière Lausanne, jeune couple dynamique, disponible, cherche poste de

**direction ou gérance**

Téléphone 027 41 82 35. 76989/384066

**Hotel Schwanen**

Rapperswil am Zürichsee  
Für unser gediegenes Hotel, mit modernster Küche, sucht unser aufgestelltes Team eine/einen

**Sous-chef**

**Commis de cuisine**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Hotel Schwanen  
CH-8640 Rapperswil  
Telefon 055 22 85 00

Herrn M. Zieri oder Frau M. Riva verlangen, 76962/28355



Wir sind eines der schönsten Golfhotels und resorts Europas. Um unsere dynamische Entwicklung erfolgreich fortzusetzen, suchen wir:

Für unsere Maximilian-Stuben:  
**CHEF GARDEMANGER**  
**COMMIS SAUCIER**

Für unser Restaurant California Grill:  
**COMMIS DE CUISINE**  
**DEMICHEF DE CUISINE**

Leistungsgerechte Bezahlung, Weiterbildung durch eigenen Schulungsleiter, gute Aufstiegsmöglichkeiten sowie Nutzung des Badeparadieses und aller Sport- und Freizeiteinrichtungen ist für uns selbstverständlich. In unserem Mitarbeiterwohnpark mit Squash und Saunen stehen Ihnen modern möblierte Appartements zur Verfügung. Das Golfen können Sie hier natürlich auch erlernen..., und zwar zu Superkonditionen!



Direktion, Kurallee 1, D-94086 Bad Griesbach,  
Telefon 08532-795-0, Fax 08532-795-151.