

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 49

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

tourismus hotel + revue

Öko-Hotel
des Jahres

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Winterferien Last Minute 3

Erstmals bietet mit Eurotrek ein Touroperator unter dem Titel Subito Last Minute Winterferien an.

Ticino Spezial 3

Im Tessin nehmen Grossverteiler und Detailhandel beim Tourismusmarketing das Heft in die Hand.

HOTELLERIE

Best Western/Railtour 7

Zur Incoming-Symbiose aufgerafft haben sich Railtour Suisse und die Best Western Swiss Hotels.

Stark trotz Schwäche 9

Die europäische Ausrichtung macht Minotel Suisse stark: Ihre Checks sollen bald auch in Amerika gelten.

ÖKOLOGIE

Preis versus Tierschutz 15

Die Gastronomie tut sich immer noch schwer mit dem Angebot von tiergerecht produziertem Fleisch.

Ökologisches Bauen 16

Bereits werden 5 bis 10 Prozent aller Bauten auf Grund ökologischer Konzepte erstellt. Hotels dagegen kaum.

HOTEL·TOURISME

Zermatt et son «caillou» 18

Zermatt ne doit pas son succès qu'à son «caillou» mythique. Chaque année, la station courtise loin à la ronde.

Michelin 1996 19

Le millésime 1996 du Guide Michelin vient de sortir de presse. Sous sa robe rouge, pas de véritable révolution.

SHV·SSH·SSA

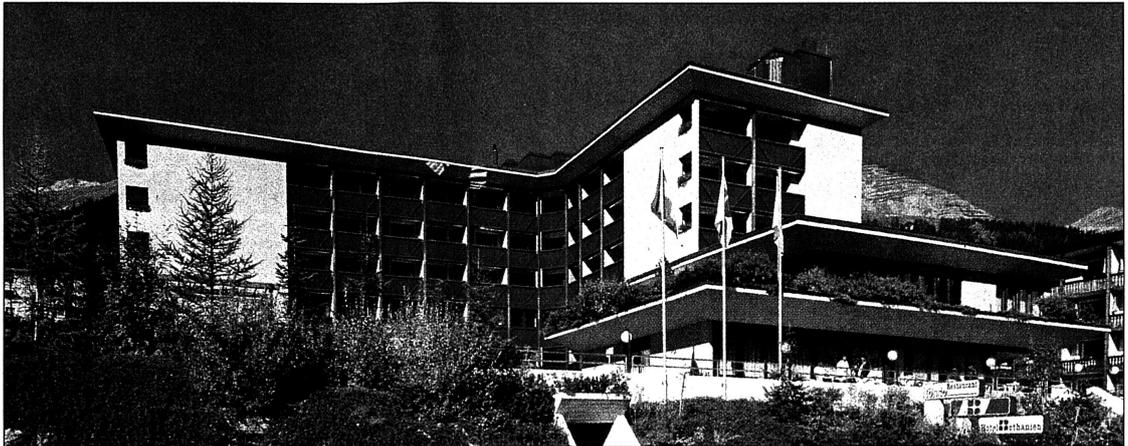
Igeho-Rückblende 20

Die Igeho '95 ist vorbei. Wer besuchte (u.a.) den «Bel Etage»-Stand? Eine fotografische Retrospektive.

US Zyklus 21 20

Grosses Fest für die Absolventinnen und Absolventen des Zyklus 21 des US SHV: Diplomübergabe in Luzern.

Aktion der hotel + tourismus revue



Das Öko-Hotel des Jahres 1995

Das «Öko-Hotel des Jahres 1995» ist der 3-Stern-Betrieb «Bethanien» in Davos. Im letzten Jahr bereits bester Betrieb in der Kategorie Ferienhotel, haben sich Urs Bangerter und sein Team jetzt ganz an die Spitze gearbeitet. Weitere Auszeichnungen gab es für das beste Stadthotel, den besten Landgasthof sowie für «Energie» und «Innovation».

ANDREAS NETZLE

Das «Bethanien» habe seit der letzten Überprüfung im Oktober 1994 eine deutliche Steigerung gezeigt, so dass der Aufstieg zum alleinigen «Öko-Hotel des Jahres» absolut gerechtfertigt und verdient sei, begründete die Jury ihren Ent-

scheid. Die Wahl dieses Betriebes zeige auch den Prozesscharakter ökologischer Betriebsführung, erläuterte Elisabeth Zbinden, Jurymitglied und Leiterin der Öko-Beratungsstelle für das Schweizer Gastgewerbe. Verbesserungen brauchten Zeit, bis Lösungen gefunden werden und bis sie sich im Alltag bewährt haben. Klar hat sich auch die Tatsache bestätigt, dass sich Ökologie ökonomisch lohnen kann: einerseits durch blosses Sparen und andererseits durch Investitionen, die sich rasch amortisieren.

Kategorien- und Sonderpreise

Sieger in der Kategorie Landgasthof wurde das «Rössli» im toggenburgischen Mogelsberg. Als bestes Stadthotel erachtete die Öko-Jury das Hotel-Restaurant «Baselto» in Solothurn. Erstmals wurden in diesem Jahr Sonderpreise für besondere Leistungen in Teilbereichen ver-

geben. Das 5-Stern-Hotel «Waldhaus» in Sils-Maria erhielt den Sonderpreis für Energie. Das Tessiner Berghotel «Acquacalda» am Lukmanier bzw. sein Leiter Luigi Ferrari wurde für besondere Innovations-Leistungen ausgezeichnet. In diesem Jahr waren von den touristischen Regionen 79 Ferien- und Stadthotels sowie Landgasthöfe nominiert worden. 30 von ihnen bewarben sich darauf aktiv mit umfangreichen Dossiers. Die anschließende Auswahl der Betriebe, die mit persönlichen Inspektionen überprüft werden sollten, war angesichts des hohen Öko-Standards dieser Betriebe für die Jury nicht leicht. Gegenüber dem letzten Jahr habe sich insgesamt das Bild zwar verbessert, aber nicht so deutlich wie nach der ersten Runde 1994 vermutet. Die Rezession scheint die ökologische Entwicklung in der Schweizer Hotellerie etwas gebremst zu haben. Diesen

Eindruck hatte auch Preisträger Luigi Ferrari nach der Prüfung der Angebote an der Igeho in Basel.

Zweijahresrhythmus

Auch dieses Jahr kamen alle Finalisten aus verschiedenen Landesteilen und touristischen Regionen, und auch die Betriebsgrösse ist offenbar nicht ausschlaggebend dafür, wie weit die Prinzipien und Massnahmen ökologischer Betriebsführung auch umgesetzt werden können. Die nächste Ausschreibung zum «Öko-Hotel des Jahres» findet erst in zwei Jahren also 1997 statt. Damit trägt die Jury dem Umstand Rechnung, dass die Entwicklung im ökologischen Bereich sehr langsam erfolgt und markante Verbesserungen für viele Betriebe innerhalb eines Jahres nicht so leicht realisierbar sind.

Seiten 13 bis 15

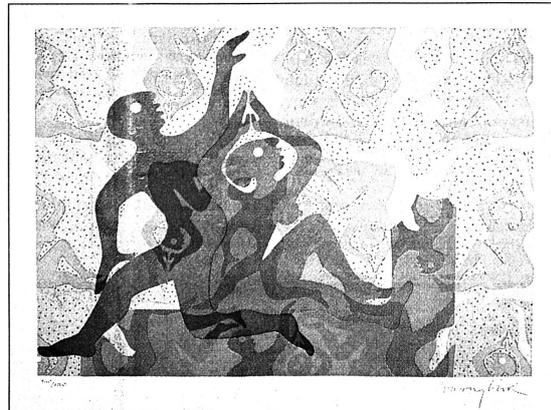
Voir également page 17

Edition SSH

Si la tapisserie pouvait parler...

«Le couple»: ainsi s'intitule l'œuvre réalisée en exclusivité pour l'Édition SSH/SHV par le célèbre artiste suisse Piero Travaglini. L'artiste bernois présente ici, sous la forme d'une «mosaïque», un couple dans différentes positions. Le dessin sert de motif qui pourrait couvrir les murs d'une chambre d'hôtel fictive. En éditant l'œuvre de Piero Travaglini, la SSH poursuit son dialogue avec un certain nombre d'artistes sur le thème de l'hôtel. L'Édition SSH/SHV paraît en effet chaque année et sollicite un ou une artiste renommé(e) pour créer une œuvre sur le thème de l'hôtel. Afin d'assurer la valeur et le caractère original de celle-ci, l'édition est limitée à 100 exemplaires.

Page 21



Neue Edition SHV

Farbenfroher Figurenreigen

«Das Paar»: So nennt der bekannte Schweizer Künstler Piero Travaglini aus Büren an der Aare sein jüngstes Werk. Geschaffen hat er das Bild exklusiv für die Edition SHV/SSH. Travaglini nimmt darin sein Lieblingssthema, die sogenannten «Etui-Figuren» auf, setzt sie in ein farbiges und figurenreiches Hotelzimmer. Die leicht lesbare Symbolsprache des Künstlers eröffnet dem Betrachter der sechsfarbigen Original-Offstlithografie stets neue Aspekte. Er begibt sich so auf eine Entdeckungsreise durch einen zeitlosen Raum. Das einzigartige Kunstwerk Piero Travaglini ist in einer limitierten und signierten Auflage über die Edition SHV/SSH erhältlich.

Seite 21

Der Inseratenschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist über Silvester/Neujahr am Freitag, 22. Dezember 1995, 12.00 Uhr.

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

Miele
PROFESSIONAL

Profi-Waschmaschinen für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 417 24 62



keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

Ein guter Grund ins Rennen zu steigen.
Mit Rebag Data AG und ihren Partnern.
Seit über 10 Jahren vorne dabei.



Rebag Data AG
8134 Adliswil
Tel. 01/710 71 10

keys
Informatik für Ihr Hotel

SWISSORAMA

Simplon-Fletschhorn-Trekking. Eine italienisch-schweizerische Arbeitsgemeinschaft bemüht sich um die Realisierung des Simplon-Fletschhorn-Trekking. Es handelt sich dabei um einen Mehretappenweg, der vom Simplon über den Bistenpass, durchs Saastal über den Antronpass, durchs Antrona- und Bognancoatal, über den Passo di Monscera zurück ins Zwischbergenland und die Simplonregion führt. Die Tour verbindet in einer weitgehend unberührten Gebirgslandschaft alte Saum- und Passwege zu einem höchst interessanten Wanderwegnetz mit allen Schwierigkeitsgraden. Das Projekt, das teilweise mit EU-Geldern finanziert wird, soll bereits im Sommer 1996 realisiert sein. GER

*

Flims, Laax und Falera gemeinsam. Die Exponenten der fünf Partner aus den Verkehrsvereinen Flims, Laax und Falera sowie der Bergbahnen Flims und Crap Sogn Gion haben sich definitiv zu einer zentralen Marketingorganisation zusammengeschlossen. Man hofft, dass gerade von den «normen» Gegensätzlichkeiten der drei Orte ein bedeutendes Potential ausgeht. Kids-, Junioren- und Seniorensegmente sollen gleichermassen angesprochen werden. Der Aufbau und die Koordination obliegt dem neuen Kurdirektor von Flims, Urs Barandun. In Vertragsverhandlungen steht man noch mit dem 35-jährigen Hochschulabsolvent Thomas A. Baur, der sich für die Stelle eines Marketing- und Salesmanagers beworben hat. Im Zuge der gemeinsamen Marktbearbeitung hat sich die Region auch ein neues Erscheinungsbild und einen neuen Markennamen gegeben. Weil immerhin zwei Fünftel der Übernachtungen im Sommer erfolgen, stellte sich die Frage, ob der Begriff «Weisse Arena» passt. Neu eingeführt wird nun der Begriff «Die Alpenarena». SR

FLIMS
LAAX
FALERA
DIE ALPENARENA

*

Erste Sechser-Sesselbahn der Schweiz. Ab anfangs Dezember 1995 wird das Skigebiet Marguns oberhalb von Celerina im Oberengadin durch eine Sechser-Sesselbahn, die erste in einem Schweizer Skigebiet, noch besser erschlossen. Diese «Six Star Top Line»-Sesselbahn überwindet auf einer Länge von 1540 Meter eine Höhendifferenz von 475 Meter und verfügt über eine Förderleistung von 2800 Personen in der Stunde. Mit dieser neuen Anlage werden die beiden Skilifte Trais Floris ersetzt und gleichzeitig wird die Erschliessung einer neuen Skipiste ermöglicht sowie der Zugang zum Snowboardhang erleichtert. FS

*

Halbtaxeln dank Ferien in Kandersteg. Ab 1. Januar 1996 bekommt in Kandersteg jeder Gast, der 7 Übernachtungen in einem Hotel mit Halbpension bucht, ein einjähriges Halbtax-Abonnement geschenkt. Dank diesem Halbtax-Abonnement kann der Gast nicht nur zum halben Preis nach Kandersteg anreisen, sondern auch noch zum halben Preis von den Sesselbahnen, Gondelbahnen sowie verschiedenen Ausflügen profitieren. Die Aktion ist gültig vom 1. Januar 1996 bis 14. April 1996. SR

REKLAME

>> Swiss Hotel-Lexikon <<
(Das neue Konzept)

Hotels und Pensionen, die keine Anmeldeunterlagen für den Eintrag in das neue >>Swiss Hotel-Lexikon<< erhalten haben, bestellen dies bei

Ferien im Grünen GmbH, CH-7106 Tenna
Telefon/Fax 081 41 13 21/41 13 57
(Die neue Marketingform)

>> Swiss Hotel-Lexikon <<

Fachtagung an der HFT Samedan

Der Tourismus braucht Zweitwohnungen

Mit einer Fachtagung zum Thema «Zweitwohnungsbau – Bedeutung und Folgen für den Tourismus» feierte die Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden ihre Anerkennung durch Bund und Kanton. Sie beleuchtete das brisante Thema aus verschiedenen Blickwinkeln und zeigte Zukunftsperspektiven auf. «Wir brauchen Zweitwohnungen für einen erfolgreichen Tourismus», stellte der Bündner Regierungsrat Klaus Huber kategorisch fest.

FRANZ SPANNY

«Es gäbe auf diesem Gebiet viel zu tun», sagte Hansruedi Müller vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) der Universität Bern Anfang November an der Fachtagung der HFT in Samedan. Er zeigte dort die Zweitwohnungsentwicklung zwischen Liberalisierung und Regulierung auf. Seiner Meinung nach wird das Streben nach persönlicher Sicherheit beim Erwerb einer Zweitwohnung in der Schweiz für viele Ausländer eine noch grössere Rolle spielen als bisher.

1,2 Millionen Betten

Nach Schätzungen gibt es gegenwärtig in der Schweiz 1,2 Millionen Betten in Zweitwohnungen. Das nimmt sich relativ bescheiden aus, wenn man sich vor Augen hält, dass im Umkreis einer Tagesreise von der Schweiz aus 40 Millionen Zweitwohnungsbetten gezählt werden. Müller hält die Lex Friedrich als nicht mehr zeitgemäss und plädiert für deren Abschaffung, auch wenn dadurch in den ersten zwei, drei Jahren wohl ein verstärkter Nachfragedruck vor allem in den prestigeträchtigen Ferienorten ausgelöst würde. Aber über kurz oder lang würde sich bestimmt auch bei einer Liberalisierung der Erwerb von Zweitwohnungen für Ausländer etwa bei den



Der Tourismus braucht Zweitwohnungen, so die Meinung an der HFT-Fachtagung. Die Zeit der grossen Bausünden im Zweitwohnungsbau muss aber zwingend der Vergangenheit angehören. Foto: zvg

Zahlen von 1985 einpendeln, gibt sich Müller optimistisch.

Tief in der Krise

Gegenwärtig stecke der Zweitwohnungsbau in der Schweiz tief in der Krise, weiss Hans Allemann, Präsident der Sektion Graubünden des Verbands der Immobilienhändler. Die Hauptursache dafür sieht er in der Abschaffung von Steuerprivilegien für deutsche Ferienwohnungsbesitzer. «Eine Investition in der Schweiz wurde dadurch unattraktiv». Der stets härter werdende Franken und die dadurch steigenden Preise hätten sich sehr negativ ausgewirkt, «aber auch das Nachlassen unserer Anstrengungen im Dienstleistungssektor sowie die Einführung zusätzlicher Steuern, Gebühren und Steuern». Eine Investition ohne Rendite und in schlechtem Umfeld reize niemanden zum Kauf einer Ferienwohnung in der Schweiz. Für die Zukunft müsse man sich etwas einfallen lassen, damit ein einstmals blühender Markt nicht ganz verwelke und sich

die Investition in eine Ferienwohnung wieder lohnte.

Konkurrenz für die Hotellerie

Für Christian Schmid, den Präsidenten der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH), steht ausser Zweifel, dass Zweitwohnungen eine ernstzunehmende Konkurrenz für die Hotellerie darstellen. Neuere Formen im Zweitwohnungsangebot, welches in räumlich konzentrierten Ferienwohnsiedlungen ein teilweises Serviceangebot mitofertiert oder Ferienwohnsiedlungen mit vollem Service müssen aber nicht nur eine Bedrohung der Hotellerie bedeuten: Konkurrenz als Stimulator, Motivator und Preisregulator wird schliesslich in einer freien Marktwirtschaft begrüsst. Aber das Angebot von Hotelbetten und Betten in Zweitwohnungen müsse in einem angemessenen Verhältnis gehalten oder in ein solches gebracht werden. «Die Entwicklung des Zweitwohnungsbaus muss künftig bedarfsgerechter, langfristiger, feingliedriger und öko-

logischer geplant und dabei die soziale Wünschbarkeit berücksichtigt werden.» Aber auch das Hotelangebot sei auf die Nachfrage auszurichten sowohl hinsichtlich Kapazität, innovativer Produkte und baulicher Erneuerungen.

Wachstumspfad überschritten

Thomas Bieger, Direktor der Tourismusfachschule Samedan, hob die Anforderungen an den Zweitwohnungsbau aus der Sicht der Nachhaltigkeit einer touristischen Entwicklung am Beispiel Oberengadin hervor. Im Oberengadin werde der Wachstumspfad durch die laufende Bauentwicklung überschritten. Die bisher eingesetzten Instrumente zur Eindämmung des Zweitwohnungsbaus hätten sich weitgehend als wirkungslos erwiesen. «Dies ist nicht zuletzt darauf zurückzuführen, dass diese Instrumente im demokratischen Prozess oft durch die am Zweitwohnungsbaun Interessierten abgeschwächt werden.» Eine effiziente Steuerung dieser Entwicklung dränge sich besonders im Oberengadin auf.

Bessere Auslastung fördern

In Graubünden gibt es rund 50 000 Zweitwohnungen. Ihr Besitz habe Ansehen und Freiheit, ist der Bündner Volkswirtschaftsdirektor Klaus Huber überzeugt. Der Bau von Zweitwohnungen habe in Graubünden aber auch zur Stabilisierung der Abwanderung der einheimischen Bevölkerung aus den Berggebieten beigetragen und die Steuereinnahmen verbessert. «Zweitwohnungsbesitzer sind auch treue Gäste und befruchten die touristischen Anlagen», weiss Klaus Huber, der sich auch über die negativen Auswirkungen des Zweitwohnungsbaus bewusst ist. «Wir müssen über die Zukunftsentwicklung im Zweitwohnungsbaun nachdenken und diskutieren und vor allem eine bessere Auslastung der bestehenden Objekte fördern.» Kreativität und eine bessere Vermarktung seien gefragt. Man müsse aber auch die Zweitwohnungsgäste mehr pflegen und dabei auf die Wünsche der Jungen eingehen. «denn wir brauchen Zweitwohnungen für einen erfolgreichen Tourismus».

Schweizer Atlas auf CD-ROM

Die Hotels fehlen auf der Karte

Die Schweiz wird immer multimedialer, sogar die Bundesverfassung ist auf dem Internet zu finden. Mit dem Swiss Tour Guide bietet der Berner Verlag Kümmerly + Frey nun einen Strassen- und Städteatlas auf CD-ROM an. Um darin auch Hotels anzubieten, wird eine Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein angestrebt.

SIMON JUNKER

Mitte Oktober ist das Basis-Paket erschienen. Es enthält eine Übersichtskarte, eine Strassenkarte 1:301 000, acht

Stadtpläne, Distanztabelle und Angaben zum Nationalstrassennetz. Daneben gibt die Scheibe Informationen zu allen Kantonen, zu den grösseren Ortschaften und zum öffentlichen Verkehr. Mit Suchprogrammen lässt sich die Lage von über 5000 Ortschaften, Berggipfeln, Seen oder Gletschern anzeigen. Der Vorteil gegenüber konventionellen Karten liegt darin, dass sich verschiedene Informationen verknüpfen lassen. Nach Bedarf können so die Poststellen oder Spitäler einer Stadt abgerufen werden, was die Suche nach spezifischen Informationen einfacher und schneller macht.

Touristische Zusatzprodukte

Indem nebst Kümmerly + Frey weitere Anbieter ihre Angebote auf dieser elektronischen Kartengrundlage präsentieren können, sollen die Möglichkeiten der CD-ROM in Zukunft noch besser ausgeschöpft werden. So könnten zu den einzelnen Städten die touristischen Informationen gespeichert werden. Solche Optionen werden in der ersten Version der CD-ROM Swiss Tour Guide aber noch zu wenig genutzt. Viele potentielle Anbieter gerade aus dem touristischen Bereich hätten auf die Anfrage gar nicht reagiert, sagt Roland Schmid, Verkaufsleiter für digitale Kartographie bei Kümmerly + Frey und Projektleiter für den Swiss Tour Guide.

Neben der Basis-CD plant Kümmerly + Frey ergänzende Scheiben mit zusätzlichen Möglichkeiten. Als erstes ist das Swiss RadPac erschienen, das die Planung von Radtouren erleichtern soll und zudem Informationen über Fahrradmitte, Picnic-Plätze und Übernachtungsmöglichkeiten enthält. In Planung sind ein WanderPac, ein Routen-Planer, ein SBB-Fahrplan und insbesondere auch eine Schweiz-Reise in Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus (ST). Erste Gespräche mit ST finden Mitte Dezember statt.

Partner gesucht

Kümmerly + Frey peilt mit dem neuen Produkt verschiedene Kundensegmente an. Einerseits den stark wachsenden Home-PC-Markt, andererseits die Anwendung in Schulen, bei Firmen sowie im Tourismusbereich. Nebst dem Verkauf der CD sucht der Verlag die lukrative Zusammenarbeit mit verschiedenen Anbietern, die sich und ihre Angebote auf einer bereits bestehenden Grundlage im Swiss Tour Guide gegen Entgelt präsentieren wollen.

Zahlreiche Kinderkrankheiten

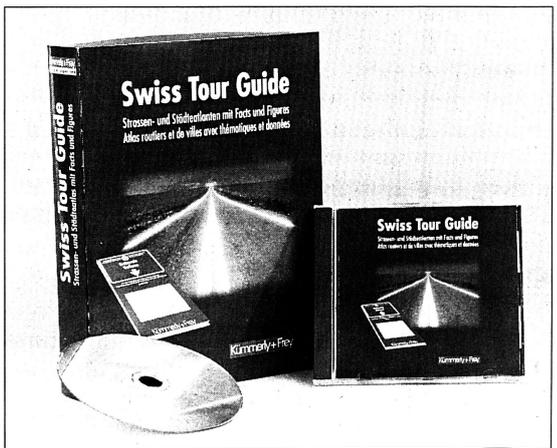
Mit dem bisherigen Erfolg ist Roland Schmid sehr zufrieden. 2000 CD seien bereits verkauft und die zweite Auflage in Produktion, wobei verschiedene Verbesserungen berücksichtigt würden.

Denn die kurze Entwicklungszeit von acht Monaten hat Spuren hinterlassen: Diverse Elemente sind nicht direkt anpassbar, einige Ortschaften bei korrekter Schreibweise im Ortsverzeichnis nicht aufzufinden. Schwierigkeiten bietet auch der Druck von Kartenausschnitten und viele Möglichkeiten zu interaktiven Verknüpfungen sind schlecht ausgenutzt. Gerade bei der Verknüpfung von Karte und Informationen sei der Verlag aber auf die Beteiligung anderer Partner angewiesen.

Systemanforderungen: Windows-PC ab 486DX33 (besser Pentium), 8 MB RAM, SVGA-Grafikkarte, Maus, CD-ROM-Laufwerk, mindestens 10 MB freie Harddisk. Das deutsch-französische Basis-Paket des Swiss Tour Guide mit Übersichtskarte, Schweizerkarte, 8 Stadtplänen sowie Zusatzinformationen kostet 148 Franken. Das Zusatzmodul Swiss RadPac als Tourenplaner 68 Franken.

Zusammenarbeit mit SHV

Der Swiss Tour Guide enthält noch keine Angaben über Hotels und Restaurants. Gemäss Roland Schmid strebt Kümmerly + Frey eine Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) an, um die Mitgliedsbetriebe auf der elektronischen Karte zu präsentieren. Der SHV sieht eine mögliche Zusammenarbeit aber in entgegengesetzter Richtung, wie Marketingleiter Werner Friedrich erläutert. Der Schweizer Hotelführer auf CD-ROM wird im Februar erscheinen und dann im Infobroschüre von ST wie über Internet abrufbar sein. Bei Folgeausgaben des CD-ROM-Hotelführers will der SHV eine Vielzahl von Erweiterungsmöglichkeiten realisieren. Dass sinnvolle Elemente vom Swiss Tour Guide von Kümmerly + Frey übernommen würden, ist gemäss Friedrich absolut möglich. SJ



Der Swiss Tour Guide ist ein Atlas der Schweiz und acht Schweizer Städte auf CD-ROM. Foto: zvg

Last Minute Schweiz

Winterferien Last Minute, aber subito!

Was die Reisebranche beim Abbau von Überkapazitäten schon lange einsetzt, soll nun auch für das Produkt Schweizer Hotelbetten lanciert werden: Winterferien – Last Minute. Initiant ist Eurotrek, der unter dem Namen Subito den Startschuss gibt. Angebote zu Tiefpreisen werden auf dieser Plattform selbst über die Festtage buchbar sein.

SUSANNE RICHARD

Mit Last-Minute-Angeboten machen sich die Konkurrenten im ausländischen Markt längst die Hölle heiss. Aus der in Einzelfällen sinnvollen Idee, mit der leicht verderblichen Ware «Flug», «Hotelbett» und «Pauschalreise» kurz vor Verfall doch noch einen Deckungsbeitrag zu erwirtschaften, ist ein grosses Business geworden. Was einst als Nischenprodukt geboren wurde, ist zum Marktsegment geworden, hat das Buchungsverhalten in der gesamten Branche geprägt und die Kunden noch preisensibler werden lassen.

Nun sollen auch die Schweizer Hoteliers von dieser nicht ungefährlichen Möglichkeit, Überkapazitäten zu bewirtschaften, profitieren. Die Meinungen der Kurdirektoren wie auch die der Hoteliers zum Last Minute-Geschäft sind denn auch stark polarisiert. Während die einen im Last Minute-Business ein Eintreten auf die Marktbedürfnisse sehen, vermuten die anderen darin den Anfang eines Preiskampfes, bei dem niemand gewinnen kann. In noch ausgeprägter Weise als bisher werden ähnlich wie beim Fliegen für ein praktisch identisches Produkt – beispielsweise identische Zimmer – verschiedene Preise bezahlt.

Auch für «City-Trips»

Das Programm Subito – Untertitel «Winterferien Last Minute» – wird mit Angeboten in 50 Orten mit insgesamt 60 Hotels starten. Im Vordergrund stehen Winterferienorte in der Zentralschweiz, im Berner Oberland, im Jura, in der Westschweiz und im Wallis. Unter dem Titel



Erstmals taucht diesen Winter die Preiskategorie Last Minute auch in Schweizer Hotels auf.

Montage: htr

«City-Trips» sind zusätzlich Stadthotels buchbar. Der teilnehmende Hotelier muss für die gesamte Dauer ein Kontingent von minimal zwei Doppelzimmer abgeben, mit Erhöhungsmöglichkeit in der Nebensaison. Damit sind fürs erste rund 240 Betten buchbar. In der Nebensaison dürfte die Zahl der verfügbaren Betten auf 600 bis 800 anwachsen.

Werbung ohne Hotelnamen

Hauptpartner ist die traditionell mit Euro-

trek verbundene Hotelgruppe Minotel. Mit von der Partie sind aber auch weitere Einzelhotels, mit denen Eurotrek auch sonst zusammenarbeitet. Weitere Hotels können eventuell mitmachen, wenn ihr Ort und ihre Kategorie in der Werbung bereits vorkommen. In der Werbung werden nur die Ferienorte nicht aber die Hotelnamen bekanntgegeben. 400 000 Prospekte sollen gestreut werden. Im übrigen wird die Vermarktung über die bestehenden bewährten Kanäle geschehen.

Eurotrek-Programme werden insbesondere auch an Bahnhöfen verkauft. Für den Hotelier lassen die Bedingungen nicht gerade rosige Zeiten erahnen: Sie müssen während der ganzen Saison inklusive Festtage ein Kontingent von zwei Zimmern zum Last-Minute-Tarif abgeben. Der Preis muss 20 Prozent unter dem Normalpreis liegen. Die Kommission beläuft sich auf 22 Prozent, wobei 12 Prozent an den Vermittler (Bahnhof oder Reisebüro/Traviswiss) gehen und

10 Prozent an Eurotrek. Gebucht werden kann frühestens 10 Tage vor Reisebeginn spätestens am Abreisetag Mittag um 12 Uhr, online auf Traviswiss, später auf Anfrage hin. Aus Kundensicht entsteht zwar ein Last Minute-Angebot, obwohl das Produkt faktisch schon Monate vorher für dieses Segment bereitgestellt wurde.

Was meinen Hoteliers dazu? Das 3-Stern-Hotel Alpenblick in Wilderswil bei Interlaken ist Mitglied bei den Minotels. Richard Stöckli, hat über Minotels auch bereits von Subito gehört. Der Entscheid fällt ihm nicht leicht. Gerade in den Winterwochen sind die ausländischen Gäste für ihn wichtiger, als die Schweizer Gäste, die mit dem Last Minute angesprochen werden: «Last Minute-Angebote können in schwachen Zeiten durchaus Sinn machen, aber die Gefahr, dass man gerade über die Festtage Schweizer Stammgäste verärgert, ist gross.» Auch im Wallis beispielsweise in Saas-Fee machen einige Hotels mit. Frank Bumann, Kurdirektor von Saas-Fee, steht der Aktion zurückhaltend gegenüber: «Einem Qualitätsmanagement laufen solche Preiskämpfe natürlich zuwider». Beat Anleier, Vizedirektor Berner Oberland Tourismus, hat noch nicht vom Projekt gehört, meint aber: «Last Minute-Angebote sollten, auf die verkehrssame Monate beschränkt bleiben.»

Problematische Preis-Taucher

Werner Friedrich, Vizedirektor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), warnt vor einem Mitmachen bei Subito: «Für die Hotellerie ist es schwer verantwortbar, solche Preis-Taucher zu machen. Wer mitmacht, gibt indirekt zu, dass er die Zimmer auch 42 Prozent billiger verkaufen kann.» Friedrich empfiehlt jedem Hotelier, der mitmachen möchte, vorher eine klare Deckungsbeitrags-Rechnung zu machen. Die Subito-Wintersaison-Aktion wird bis am 14. April 1996 dauern. Da die Überkapazitäten im Sommer eher noch grösser sind, gibt es jedoch kaum Gründe, sie nicht weiterzuführen. Damit scheint sich das Last-Minute Business auch im Alpenraum zu etablieren.

Mitarbeit: Stefan Renggli

Vorwinterraktion «Ticino Special»

Tessiner Aktion mit kritischen Untertönen

Grossverteiler und Detailhandelsketten greifen der kriselnden Tessiner Ferienbranche unter die Arme. Mit einer neuartigen Tiefpreiskampagne in der laufenden Zwischensaison soll die Gunst der nach Italien abgewanderten Gäste zurückgewonnen werden. Bei Hoteliers und Wirten stösst die Aktion allerdings nicht nur auf eitle Freude.

FRED LAUENER

Die Hotelübernachtung mit Frühstücksbüffet, Stadtbesichtigung, Fahrrad-ausflug und Apfeltorte ab 40 Franken, Tagesteller für weniger als 10 Franken, Ermässigungen auf Ausflüge und Einkäufe: Das ist «Ticino Special», die laufende Vorwinterraktion der Tessiner Verkehrs- und Hoteliervereine, gültig bis zum 20. Dezember. Die Aktion ist eine Antwort an die aufässige Konkurrenz nur wenige Kilometer hinter der italienischen Grenze, die dank der schwachen Lira ihre fast identischen Ferienangebote praktisch zum halben Preis offerieren kann.

Einzigartig ein «Ticino Special» ist, dass die Tourismusbetriebe erstmals auf die aktive Unterstützung aus Teilen der Wirtschaft zählen können. Die Aktion geht auf eine Idee aus der Marketingabteilung der Tessiner Migros-Genossenschaft zurück. Nebst einer Handvoll Einzelhandelsfirmen sind es denn auch die im Tessin vertretenen Grossverteiler und Detailhandelsketten, die mit ihrer Logistik und eigenen Spezialangeboten insbesondere im Wellnessbereich dem Tessiner Tourismus wieder auf die Beine helfen sollen. Doch was vom Verkehrsverein als Meilenstein für die Zusammenarbeit von

Wirtschaft und Tourismus gepriesen wird, hat auch seine Tücken.

Ferienargument Warenhaus

«Ticino Special» wurde anfangs November praktisch über Nacht aus dem Hut gezaubert. Eiligst wurden 700 000 Falbblätter gedruckt und an über tausend Warenhäuser und Verkaufsstellen in die ganze Schweiz gesandt. Seit gut drei Wochen läuft die Aktion, doch die Nebengeräusche sind unüberhörbar. Selbst Hoteliers und Gastwirte, die sich selber an der Aktion beteiligen, tun dies nur contre-coeur. Anstoss erregt insbesondere das in grossen Lettern auf der Titelseite des «Ticino Special»-Falbblattes aufgemachte Angebot der «Tessiner Gastronomie», die ihren Gästen für die Dauer der Aktion Tagesteller für weniger als 10 Franken offeriere. Gültig ist dieses Angebot näm-

lich nur in den grossen Einkaufszentren und den Warenhausrestaurants von Coop, Migros, Innovazione (Manor), Jelmoli, EPA und ABM. Das sind jedoch Gaststätten, die Menüs dieser Preisklasse erstens nicht nur im Tessin und zweitens ganzjährig und auch unabhängig von «Ticino Special» offerieren.

Schlag für die Gastronomen

Für Thomas Wanzenried vom Locarneser Altstadthotel Vecchia Locarno hilft die «Ticino-Special»-Werbebotschaft «zwar möglicherweise den Grossverteilern, aber sicher nicht der touristisch ausgerichteten Tessiner Gastronomie». Wanzenried: «Solcherlei Werbung ist ein Schlag ins Gesicht all jener Gastronomen, die seit Jahr und Tag mit ihrer Arbeit zu einem eigenständigen touristischen Profil des Tessins beitragen, und

die mit Sicherheit mehr unter der Tourismuskrise leiden als Migros und Coop.» Und Corrado Kneschaurek, Direktor des Viersternhotels Du Lac in Lugano und Präsident des Luganeser Hoteliervereins, fragt sich, «wer wohl wegen der Warenhausküche extra ins Tessin fährt und was das Ferienland Tessin damit im Rest der Schweiz für ein Bild abgeben wolle». Kneschaurek bezeichnet die branchenübergreifende Aktion «Ticino Special» zwar als interessante Idee, hält ihre Ausführung aber für einen «idiotisch gemachten Schnellschuss». Trotzdem macht er selber mit. Kneschaurek: «Wenn ich abseits stünde, dann würde mir vorgeworfen, zu jenen zu gehören, die stets nur jammern, aber nicht bereit sind, selber etwas gegen die Krise zu unternehmen. Ausserdem kostet mich die Aktion nichts.»

Hotels, die es gar nicht gibt

In der Tat: Kneschaurek gewährt zwar, wie rund dreissig weitere Hotels im ganzen Kanton, ebenfalls Vergünstigungen auf die Übernachtungspreise. In Kneschaureks Haus bezahlen die Gäste derzeit bloss den doppelten Preis ihres Alters bis maximal hundert Franken. Ein Vierzigjähriger also achtzig Franken, eine Dreissigjährige sechzig. Als Viersternhotel, das sowieso ganzjährig geöffnet ist, hat das Du Lac in der schlecht frequentierten Zwischensaison hierfür genügend preisliche Flexibilität. Für Häuser in tieferen Preisklassen mit entsprechend engeren Margen sieht das anders aus. Thomas Wanzenried, der in seinem 1-Stern-Haus die Zimmer ab 50 Franken anbietet: «Durch den Preisdruck sind wir längst an der Schmerzgrenze angelangt. Für jede weitere Vergünstigung legen wir drauf». Dennoch wirbt «Ticino Special» in seinem Falblatt mit der 1-Stern-Übernachtung in

der Region Locarno samt Frühstücksbüffet für nur 40 Franken. Ein Hotel, das diese Preise auch anbietet, suchen die Gäste im Prospekt jedoch vergeblich. Kein einziges 1-Stern-Haus liess sich nämlich für die Aktion einspannen. Die Stiftung für die Lauterkeit in der Werbung in Zürich hat deswegen bereits Post aus dem Tessin erhalten und wird nun abklären müssen, ob solcherlei Reklame überhaupt zulässig ist.

Grossverteiler-Aktion mit Kinderkrankheiten

Der Tessiner Verkehrsverein streitet «einzelne Kinderkrankheiten» der Aktion nicht ab. Direktor Eugenio Foglia: «Diese Form der Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Tourismus ist für die Schweiz bisher einmalig. Ausserdem haben wir die Idee in kürzester Zeit realisiert. Dass wir uns noch verbessern können, ist klar». Von einem wenig durchdachten Schnellschuss will Foglia aber nichts wissen. Und auch nicht davon, dass «Ticino Special» den nationalen Grossverteilern letztlich mehr zugute kommen könnte als einem neuen attraktiven Image des Ferienlandes Tessin. Bevor eine Bilanz von «Ticino Special» gezogen werden könne, müsse das Ende der Aktion abgewartet werden, sagt Foglia. Bis Ende Jahr erwartet der Verkehrsverein die Rückmeldungen über die Buchungen in den beteiligten Hotels. Diese werden dann wohl erste Aufschlüsse geben, wie der Schulterschluss zwischen Tessiner Tourismusförderung und Grossverteilern beim Publikum «oltre gottardo» ankommt. FL



Die Postkartenseite des Tessins werden die Gäste im Warenhausrestaurant kaum geniessen – dafür aber von günstigen Ferienpreisen profitieren. Foto: zvg

Berner Oberländer Winterylüte in Basel

Ein Umzug fast wie an der Basler Fasnacht

Event-Marketing in Reinkultur: Eine Viertel Million Franken liess es sich der Berner Oberland Tourismus (BOT) kosten, um in Basel mit einem fulminanten Umzug erstmals den Winter einzuläuten. Rund 600 Personen aus den Berner Oberländer Skiregionen zogen am vergangenen Samstag in Trachten und Skianzügen, mit Skis und Kuhglocken, mit Seilbahnkabinen auf Wagen sowie kräftigem Juchzen durch Basels Innerstadt.

ISO AMBÜHL

Baslerinnen und Basler rieben sich am vergangenen Samstagabend gegen 17 Uhr die Augen: Da versammelten sich



Den Schlusspunkt des Winterylütens in Basel bildete ein grandioses Feuerwerk. Foto: Herbert Steiner

auf dem Münsterplatz unzählige Menschen mit Skis und Schlitten, eingehüllt in wärmste Winterbekleidung. Von Schnee war aber im tiefgelegenen Basel weit und breit nichts zu sehen.

Vielleicht kommt der Schnee ja noch, weil der Berner Oberland Tourismus (BOT) an diesem denkwürdigen Abend in der Rheinstadt als Pilotprojekt das 1. Berner Oberländer Winterylüte durchführte: Rund 600 Personen aus Berner Oberländer Skiregionen marschierten mit Namensschildern ihrer Regionen an der Spitze teils mit Schlittenhunden, Curlinggeräten, Skis, Snowboards, Schlitten oder Kuhglocken, in historischen Kostümen und Trachten durch Basels Innerstadt. Die Strassen waren mit Zuschauern wie an der Basler Fasnacht gesäumt: Statt Bonbons und Fasnachtszetteln wurden Prospekte der verschiedenen Regionen von Grindelwald, Meiringen-Hasliberg bis zum Diemtigtal und Lenk verteilt. Der

rund einstündige Aufmarsch wurde mit einem grandiosen Feuerwerk über dem Rhein abgeschlossen.

Wichtigster Markt

Wie der designierte, neue BOT-Direktor **Hannes Imboden** und Pressesprecher **André Dähler** betonten, wurde Basel als Ort des rund 250 000 Franken teuren «Winterylüte» gewählt, weil Baslerinnen und Basler das wichtigste schweizerische Gästepotential im Berner Oberland darstellten und wegen ihres Humors sicher für eine solche Aktion zu haben seien. Mit dem «Winterylüte» habe man mit Event-Marketing für die Berner Oberländer Skiregionen auf ungewöhnliche Art werben und auf das neue BOT-Programm, den Winter ganzheitlich zu erschliessen, hinweisen wollen: Im Winter soll nicht mehr nur der Schneetourismus im Vordergrund stehen, sondern beispielsweise auch kulturelle Anlässe.

In Basel wurde ebenfalls der neue Wintersonnen-Pass des BOT mit vielfältigen Angeboten (Hotels, Bahnen, Verkehrsvereine) aus den Skiregionen vorgestellt. Neben dem klassischen Marketing an Verkaufsveranstaltungen will BOT vermehrt auf derartige Event setzen: So finanzieren die Berner Oberländer auch einen grossen Weihnachtsbaum am Weihnachtsmarkt in Brüssel.

BOT-Presseschef **André Dähler** zieht eine erfreuliche Bilanz aus der Aktion: «Die Basler Bevölkerung hat das Winterylüte begeistert aufgenommen. Auch die 650 teilnehmenden Oberländer waren über die herzliche Aufnahme überrascht. Allerdings ist ein recht grosses Budget nötig, um das Publikum in die Stadt zu locken.» In Zukunft will Berner Oberland Tourismus den Winter nicht mehr nur als Wintersport-Saison verkaufen, sondern vermehrt auch die übrigen Angebote wie Kultur, Gastronomie und Wellness propagieren.



Mit witzigen Einfällen und viel Material zogen die Oberländer durch Basel. Foto: Iso Ambühl



Viele einzelne Oberländer Orte reisten nach Basel, um einem ihrer Hauptmärkte die Referenz zu erweisen. Foto: Iso Ambühl



Rund 600 Berner Oberländer zogen in Trachten oder Skianzügen durch die Basler Strassen. Foto: Herbert Steiner

Österreich Info-Austria

Steiermark schert aus und setzt auf ByteLink

Mit der Installation des auf Schweizer Software basierenden «Discover Styria» bricht die Werbeorganisation der Steiermark aus der einheitlichen Info-Austria-Lösung aus. Statt zu warten, wählt Steiermark Tourismus die ByteLink Lösung.

FRED FETTNER, INNSBRUCK

Klaus Schroetter, Geschäftsführer Steiermark Tourismus, war des Wartens auf eine einheitliche «Info-Austria»-Lösung müde. Er setzte beim künftigen Reservierungssystem auf ByteLink. Die Inco-

mingbüros aller 12 Regionen werden zu Buchungszentralen. Netzbetreiber ist Steiermark Tourismus. «Wir konnten und wollten nach zwei Jahren der Versprechungen nicht mehr länger auf die einheitliche Lösung der Österreich Werbung (ÖW) warten», – begründet Geschäftsführer Schroetter den Beschluss. Zuletzt wurde die unter dem Kürzel Info Austria laufende Österreich Lösung durch die Kündigung des ÖW-Geschäftsführers **Klaus Lukas** und die blockierte Strukturreform verzögert.

Aufgeweichtes Info-Austria

Zuvor wurde beschlossen, Vertragsgespräche ausschliesslich mit der TIS GmbH, einer 100prozentigen-Tochter

der Tirol Werbung, zu führen. Entscheidend für diesen Direktionsbeschluss war die einstimmige Haltung der Ländervertreter. TIS-Geschäftsführer **Arno Ebner** bedauert, dass diese einheitliche Position nun durch die Steiermark «aufgeweicht» wird. Während TIS auf der Informationsebene mehrjährig in Betrieb ist, ist es als Basis für Buchungen noch jung. «TIS@Web» läuft seit Oktober 1995 erfolgreich im Internet, hinzu kommt die Entwicklung von «Euro-START» als Joint-venture mit START-Deutschland und SNI Siemens Nixdorf, die ab Juni 1996 einsetzbar sein soll. «Discover Styria» soll, laut Schroetter, nach einer Probephase ab 1. Mai 1996 mit «50 Prozent der Betten und 10 bis

20 Prozent der Häuser» in den Echtbetrieb gehen. «ByteLink habe ich gesehen. Wer weiss, wann das andere wirklich funktioniert», bringt Schroetter

sein Misstrauen auf den Punkt. «Die Steiermark riskiert damit zu einer Insel im elektronischen Marketing zu werden», hält Ebner dem entgegen.

Schlechtester Sommer seit 25 Jahren

Kräftige Rückgänge von rund 6 Prozent gegenüber dem Sommer des Vorjahres werden aus den tourismusintensiven Regionen Österreichs gemeldet. Landesweit war es mit Nächtigungseinbussen von 5,7 Prozent die schlechteste Sommersaison seit 25 Jahren. Mit 65,5 Millionen Nächtigungen liegt das Nächtigungsvolumen im Sommer 1995 um 16 Prozent unter dem Rekordwert von 78,1 Millionen aus dem Jahr 1991. Damit wird sogar der bisherige Tiefpunkt (1987) mit 66,8 Millionen unterschritten. Ein derart niedriges Aufkommen war zuletzt im Sommer 1970 registriert worden. Die Umsätze gingen im zurückliegenden Sommer ebenfalls um fünf Prozent zurück. Am besten davon kam in diesem Sommer die Bundeshauptstadt Wien (minus 1,7 Prozent), während Salzburg mit einem Minus von 7,5 die Negativ-Liste anführt.

Nach Herkunftsmärkten gibt es die grössten Verluste bei den Italienern (minus 22 Prozent) und den Briten (minus 18 Prozent). Vom wichtigsten deutschen Markt wird ein Rückgang um 7,2 Prozent gemeldet. Einziges Herkunftsland mit einem Zuwachs (plus 0,3 Prozent, 1,8 Millionen Übernachtungen) ist die währungsstarke Schweiz.

Ähnlich wie in der Schweiz entwickelte sich in Österreich der Oktober 1995 zu einem relativen Lichtblick: die Zahl der Nächtigungen war mit 5,2 Millionen um 0,8 Prozent höher als im gleichen Monat des Vorjahres. Auch hier liegt die Schweiz mit einem Plus von 2 Prozent im Spitzenfeld. HP

Im Winter immer öfters in die Ferne

Für die kommende Wintersaison liegen aus Österreich unterschiedliche Signale vor. Zwar zieht es die Österreicher im Winter immer häufiger an tropische Palmenstrände. Gleichzeitig wollen viele Österreicher aber auf den Skiurlaub nicht verzichten. Eine aktuelle Umfrage in Österreichs Wintersportorten zeigt, dass durch den frühen Schneefall die Buchungen derzeit besser sind als im Vorjahr. 10 Prozent mehr Österreicher fliegen in diesem Winter in die Dominikanische Republik, nach Mexiko, auf die Malediven oder nach Thailand. Hauptgrund ist der Preis, der durch den scharfen Wettbewerb der Reiseveranstalter, nicht zuletzt durch das selbständige Auftreten der TUI in Österreich, weiter gesunken ist. «Für Silverstar in der Karibik mussten wir einen Zusatzflug organisieren, und der ist auch schon ausgebucht», lautet die typische Aussage eines der Veranstalter. Damit kommt allerdings die österreichische Tourismusbilanz ins Schwitzen. Diese ist erstmals seit 15 Jahren bei weitem nicht mehr ausgeglichen.

Trotz des aktuellen Fernreisebooms bleibt **Norbert Hofbauer**, Sprecher der Österreich Werbung, optimistisch: «Vor drei Jahren war der Höhepunkt der Wintersaison erreicht, es war der beste Winter aller Zeiten. Seit damals ging es etwas, um rund 5 bis 6 Prozent, bergab. Jetzt scheint es, dass wir die Talsohle wirklich erreicht und teilweise schon durchschritten haben, und dass erstmals auch aus Deutschland wieder mehr Gäste mit Gusto auf Österreich zu uns kommen werden.» HP



Die zukünftige Touristengeneration wird je nach österreichischem Bundesland auf verschiedenen Reservierungssystemen buchen müssen. Foto: zvg

Cisalpino-Neigezüge

Markt Schweiz steht im Vordergrund

Auf den kommenden Sommer werden die Cisalpino-Neigezüge zwischen Italien und der Schweiz den Betrieb aufnehmen. Die komfortablen Züge werden aber keinen gewaltigen Boom an italienischen Feriengästen in die Schweiz bringen. Schon heute dominieren im italienisch-schweizerischen Bahnverkehr die Schweizer deutlich.

STEFAN RENGGLI

Am 2. Juni 1996 beginnt ein neues Schienen-Zeitalter im Verkehr zwischen der Schweiz und Italien. Schnelle Pendelzüge, ausgerüstet mit einer modernen Neigetechnik, werden zwischen der norditalienischen Metropole Mailand und Lausanne-Genf, Bern-Basel und Lugano-Zürich verkehren. Das besondere daran: die neuen Züge, ein italienisches Produkt mit einem kleinen Schweizer Anteil, gehören der Cisalpino AG, einer Tochtergesellschaft der Italienischen Staatsbahnen FS, der SBB und der BLS.

Lira mit Vor- und Nachteilen

Die Cisalpino AG hatte ursprünglich sieben dieser Neigezüge (Pendolino) vom Typ ETR 470 bestellt, mittlerweile wurde die Bestellung um zwei Einheiten erweitert. Trotzdem konnte das gesamte Investitionsvolumen aus Schweizer Sicht etwa auf dem ursprünglichen Niveau gehalten werden. Die ersten Einheiten wurden zu einem Stückpreis von umgerechnet 32 Millionen Franken geordert - beim damaligen Wechselkurs von etwa einem Franken für 1000 Lire. Mittlerweile sind diese Bestellungen



um etwa einen Drittel billiger geworden...

Was jetzt in der Beschaffungsphase noch ein Vorteil ist, könnte aber schon bald zum wesentlich gewichtigeren Problem werden: Der teure Franken wird die Italiener von einer Reise in die Schweiz abhalten, damit schrumpft der Markt Italien für die Cisalpino AG aber auf ein bedenkliches Niveau zusammen. Schon heute gehen die Verantwortlichen der Cisalpino AG davon aus, dass sich der überwiegende Teil der Fahrgäste aus der Schweiz rekrutieren wird - für die Schweizer Tourismusbranche ein Dämpfer, sind doch die Erwartungen an den neuen Zubringer aus der oberitalienischen Metropole trotz der kriselnden Lira teilweise recht hoch gesteckt. Die FS ist häufig Eigentümerin der Cisalpino AG und damit auch an den all-

ähnlich dem IC- oder EC-Zuschlag zu entrichten sein wird. Dieser soll allerdings bescheiden sein und auf den Schweizer Streckenabschnitten eventuell sogar ganz entfallen. Denn nur so können fallweise bestehende (zuschlagsfreie) IC-Verbindungen in der Schweiz - beispielsweise im Wallis - durch Cisalpino-Züge substituiert werden. Ebenfalls soll eher von einer obligatorischen Platzreservierung abgesehen werden. Die genaue Tarifstruktur ist allerdings noch nicht definitiv entschieden. «Eines unserer wichtigsten Ziele sind gut ausgelastete Züge; diesem Primat haben sich andere Aspekte anzupassen», äussert sich der Cisalpino-Vizepräsident Fritz Meier dezidiert.

Einheitliche Qualität

Dass für den Betrieb der neuen Hochleistungszüge nicht das früher immer übliche System des Betriebs durch eine Bahngesellschaft mit entsprechender Abgeltung bei Fahrten über die Grenze zur Anwendung kommt, hat verschiedene Gründe. Erstens erscheinen die Cisalpino-Züge so nicht in der ohnehin reichlich befrachteten Investitionsrechnung der SBB, zweitens können mit einer «unabhängigen» Tochtergesellschaft zahlreiche bürokratische Hindernisse umgangen werden und drittens kann damit ein einheitlicher hoher Leistungsstandard erzielt werden, der bei einem an der Landesgrenze geteilten Betrieb nicht möglich wäre.

Ob im nächsten Juni allerdings Cisalpino-eigenes Personal die Neigezüge begleiten wird, ist zunehmend unwahrscheinlich. Knapp sieben Monate vor der Betriebsaufnahme existieren dazu bei der Cisalpino AG noch keine definitiven Konzepte, wie Vizepräsident Fritz Meier einräumt. Denkbar sei, dass zwar das Servicepersonal noch selber rekrutiert werden könne, dass hingegen die Zugbegleiter von den Bahngesellschaften gestellt würden.

Fahrausweis mit Zuschlag

Oberstes Ziel der Cisalpino AG ist eine gute Aufnahme ihres Produkts durch die Kundschaft. Benutzerfeindliche Hemmnisse sollen weitemöglich ausgeräumt werden. Dazu nötig ist insbesondere ein einfaches Tarifsystem. Obwohl für die bahnhinterne Administration wesentlich einfacher, will die Cisalpino AG nicht mit Pauschalpreisen operieren. Stattdessen werden auf den Cisalpino-Zügen die üblichen Fahrausweise anerkannt werden, wobei ein Zuschlag

ähnlich dem IC- oder EC-Zuschlag zu entrichten sein wird. Dieser soll allerdings bescheiden sein und auf den Schweizer Streckenabschnitten eventuell sogar ganz entfallen. Denn nur so können fallweise bestehende (zuschlagsfreie) IC-Verbindungen in der Schweiz - beispielsweise im Wallis - durch Cisalpino-Züge substituiert werden. Ebenfalls soll eher von einer obligatorischen Platzreservierung abgesehen werden. Die genaue Tarifstruktur ist allerdings noch nicht definitiv entschieden. «Eines unserer wichtigsten Ziele sind gut ausgelastete Züge; diesem Primat haben sich andere Aspekte anzupassen», äussert sich der Cisalpino-Vizepräsident Fritz Meier dezidiert.

Ungünstiger Fahrplan

Zu diesem Ziel der guten Auslastung wird der Fahrplan kaum etwas beitragen. Lediglich die Streckenabschnitte Basel-Olten-Bern sind in den Taktfahrplan integriert. Ansonsten werden die Cisalpino-Züge - einerseits wegen der im Vergleich zu konventionellen Zügen höheren Geschwindigkeiten, andererseits aber auch wegen Kapazitätsspiessen auf den Strecken und insbesondere in den Knotenbahnhöfen - ausserhalb des Taktes verkehren. Damit sind auch die Anschlüsse an andere Züge selten ideal gewährleistet. Für all jene Reisenden, die zwischen den grossen Zentren entlang der Cisalpino-Linien verkehren und die somit nicht auf Anschlüsse angewiesen sind, spielt dies allerdings kaum eine Rolle. Gemäss Auskunft von Chris Zöbeli, Chef Internationaler Verkehr bei den SBB, sind aber bereits jetzt Fahrplanverbesserungen in Ausarbeitung, die ab Fahrplanwechsel 1997 wirksam werden sollen.

Venedig mit Umsteigen

Durch die Inbetriebnahme der Cisalpino-Neigezüge entfallen einige bisherige Direktverbindungen. Für die Tagesfahrt von oder nach Venedig muss beispielsweise in Zukunft in Mailand umgestiegen werden, wobei bis zu 40 Minuten Wartezeit in Kauf genommen werden müssen. Die italienischen Staatsbahnen sträuben sich derzeit noch vehement, die Cisalpino-Züge auf ihrem Streckennetz weiter gegen Süden und Osten verkehren zu lassen, um ihr eigenes Angebot nicht zu konkurrenzieren. Auf der Schnellfahrstrecke gegen Rom wird dies wohl noch lange so bleiben; für die Strecke Richtung Venedig hoffen Schweizer

Das Angebot

Ab dem Fahrplanwechsel vom 2. Juni 1996 verkehrt vorerst je ein Zugpaar täglich auf den Strecken Mailand-Brig-Lausanne-Genf, Mailand-Brig-Bern-Basel und Mailand-Lugano-Zürich. Bereits einen Monat später wird der Fahrplan auf der Gotthardstrecke um ein Zugpaar vergrößert und auch Zürich-Flughafen ins Cisalpino-Netz aufgenommen. Auf den Winterfahrplan 1996/97, gültig ab dem 29. September 1996, wird ein zusätzliches Zugpaar zwischen Basel und Mailand und sogar zwei zusätzliche Zugpaare zwischen Genf und Mailand verkehren. Die Fahrzeit zwischen den Endpunkten der drei Strecken verkürzt sich im Durchschnitt gegenüber den konventionellen Zügen um rund 50 Minuten.

Jeder Cisalpino-Neigezug besteht aus 9 Wagen, wobei keine eigentliche Lokomotive den Zug antreibt, sondern Triebwagen diese Funktion übernehmen, in denen auch Fahrgäste Platz finden. Jede Zugseinheit bietet rund 500 Sitzplätze an, davon knapp 160 in der ersten Klasse. Alle Wagen sind druckdicht isoliert und voll klimatisiert. Telefon und Fax werden ebenfalls zum Angebot gehören. STR

Bahnvertreter aber auf eine Aufweichung der harten italienischen Position. Schneller realisiert werden dürfte hingegen die Ausweitung gegen Norden: Stuttgart soll baldmöglichst ins Cisalpino-Netz integriert werden und eine Tagesrand-Verbindung über Zürich mit Mailand erhalten. Die Zollformalitäten sollen dann jeweils im fahrenden Zug erledigt werden, um die langen Aufenthalte an den Grenzbahnhöfen zu vermeiden. Mit den Verbindungen von Mailand und Stuttgart nach Zürich-Flughafen sollen zudem auch leistungsfähige und komfortable Zubringer zum Flughafen Zürich geschaffen werden. «Fernzeit ist, dass das Check-In und die Gepäckaufgabe für den Flug bereits am Bahnsteig in Mailand erfolgen kann. Bis dahin sind allerdings noch einige Hürden zu bewältigen», gibt sich Chris Zöbeli gleichzeitig visionär und realistisch.

Neue Fahrpläne für «Pablo Casals»

Der Hotelzug der Spanischen Staatsbahnen (Renfe), der unter dem Namen «Pablo Casals» zwischen Zürich und Barcelona unterwegs ist, verkehrt seit dem Fahrplanwechsel vom 25. Oktober wieder dreimal wöchentlich, jeweils am Montag-, Mittwoch- und Freitagabend. Über die Weihnachts- und Neujahrstage wird er sogar täglich geführt, ebenso vor den Osterfeiertagen. Nach Auskunft der SBB erreicht der Nachtzug heute eine stolze durchschnittliche Auslastung von 74 Prozent. r.

RailGourmet als Partner ausgewählt



Im Speisewagen steht den Fahrgästen auch eine Bar zur Verfügung. Caterer ist die Firma RailGourmet. Bilder: zvg

Für die Verflieger an Bord des schnellen Kurvenflitzers wird die Firma RailGourmet, eine Tochter des Swissair-Cateringunternehmens GateGourmet, verantwortlich zeichnen. Der mitgeführte Speisewagen wird über etwa dreissig Sitzplätze verfügen sowie über eine Bar. Geplant sind Mahlzeiten und Snacks im Speisewagen, eine Art Minibar-Service am Platz und eventuell auch der Service ganzer Mahlzeiten am Platz, zu letzterem laufen allerdings noch die Diskussionen. Der Zug mit seinen zwei Sitzplatz-Klassen richtet sich auf ein breites Publikum, Ziel der Verflieger ist deshalb nicht eine exquisite Menükarte auf höchstem Niveau, sondern ein zweckdienliches Verpflegungsangebot. STR

D.A.CH-Hotelzug AG

National gültige Fahrkarten akzeptiert

Seit Anfang November akzeptiert die D.A.CH-Hotelzug AG / CityNightLine neu auch die national gültigen Fahrkarten und Abonnemente, wobei je nach gewählter Komfortklasse ein unterschiedlich hoher Schlafwagen-Zuschlag zu entrichten ist. Dadurch profitieren Reisende mit CityNightLine von allen Ermässigungen und Sparraktionen der Bahnen. Bisher wurden nur Pauschalpreise angeboten. Besonderer Beliebtheit erfreute sich vergangener Sommer die Viererabteile der blauen Nachtzüge. Die Anzahl dieser Abteile wird deshalb je Zug verdreifacht, was dank des modularen Aufbaus der Schlafwagenabteile möglich ist. Zusätzlich wurden die Preise der Viererabteile um zirka 19 Prozent gesenkt. Konkret bezahlt ein Fahrgast mit Halbtaxabonnemement von Zürich nach Wien anstatt bisher 144 nur noch 117 Franken. Ohne Halbtaxabonnemement kommt ihn die gleiche Strecke auf 130 statt 160 Franken zu stehen. pd/r.

Frankreich

Ski France wirbt mit vernünftigen Preisen

Während die Schweizer Konkurrenz ihr Winterimage verjüngen will, bemühen sich die Franzosen darum, neben «Ski Total» mehr Urlaub im Schnee zu verkaufen.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Zahlreiche Sonderangebote sollen zudem der Mär von teuren Skiland Frankreich den Garaus machen. Nicht nur die im Ausland wenig bekannten kleinen Orten warten daher mit vernünftigen Preisen auf, sondern auch die grossen Stationen haben Pauschalen aufgelegt, die im Januar und April rund 50 Prozent unter den normalen Tarifen liegen. Auch die Preise der Liftabonnements stiegen nur geringfügig und so muss man in den grossen Stationen für die Wochenkarte nur etwa 6 Schweizer Franken mehr bezahlen, als im Vorjahr. Besondere Beachtung kommt nach wie vor den Kindern zu, die zum Beispiel in Les Arcs und La Plagne

bis zu 7 Jahren umsonst fahren, während Senioren über 60 Jahre in zahlreichen Orten 25 Prozent Rabatt erhalten.

Abonnemente für Spaziergänger

Längst gibt es Teilabonnements und zeitlich gesplittete Karten (nur nachmittags, nur vormittags oder stundenweise); endlich wird jetzt mit gesonderten Liftabos auch an die Spaziergänger gedacht. Für sie werden zudem zahlreiche neue Wege angelegt, während man für den Skifahrer kaum neue Pisten schuf, sondern den Komfort der Liftanlagen verbesserte. Auf den Pisten soll durch eine verbesserte Signalisierung die Orientierung erleichtert werden, und in manchen Stationen geht man gar so weit, neben neu konzipierten Pistenplänen auch einen Einführungsvormittag mit dem Skilehrer anzubieten, bei dem das Skigebiet vorgestellt wird. Immer mehr wird auch für die Snowboarder getan und die Zahl der speziell für sie abgegrenzten «Snow-Parks» nimmt

stark zu. Damit will man den Snowboardern entgegenkommen, aber die Snow-Parks sind vor allem auch ein Mittel, um eventuellen Animositäten zwischen traditionellen Skifahrern und Anhängern des modernen Gleitsports vorzubeugen. Denn inzwischen weiss jeder Stationsverantwortliche, dass das steigende Belegungsquotienten auch von der Zahl der Snowboarder abhängen. Immer mehr Winterurlauber steigen aufs Snowboard auf, und wie jüngste soziologische Untersuchungen ergeben haben, ist das gleitende Brett für junge Leute Ausdruck ihrer Lebenseinstellung, mit der sie gegen überholte Werte der Bergwelt, aber auch der Gesellschaft ganz allgemein protestieren wollen. Um international mithalten zu können wird Ski France ab sofort auf Englisch und Französisch über Internet abrufbar sein; Code: <http://www.skifrance.fr> und so kann der (vernetzte) Card nummehr zu Hause Pistenpläne einsehen und Hotelbuchungen vornehmen.

REKLAME



Eva Maria Stelzl, Hotel Parkhotel Waldau, Rorschach, profitiert von:

FIDELIO
Frontoffice vom Hotelpezialisten

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



**Neues Lebensmittelgesetz
«Chance statt Ärger»**

Datum: 18. Januar 1996

Kurszeit/ 08.30 bis 11.30 Uhr, Gstaad
Kursort: 14.00 bis 17.00 Uhr, Spiez

Referenten: Werner Wirth, We Wi Gastro-Schulung, Urtenen/Bern

Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader

Kursziel: Die TeilnehmerInnen lernen, mit der mitgelieferten Unterlage richtig umzugehen und daraus einen Nutzen für den Betrieb herauszuholen.

Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 142.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 167.- (inkl. MwSt)

Erfolgreiche Werbung

Datum/ 25. Januar 1996, Olten
Kursort:

Kurszeit: 14:00 bis 17:00 Uhr

Referent: Christian Jaquet, Seiler DDB Needham AG, Bern

Teilnehmer: UnternehmerInnen, Marketing- und SalesmitarbeiterInnen

Kursziel: Fragen zu betrieblichen Werbemassnahmen analysieren und Ansätze für wirkungsvolle Werbung erarbeiten.

Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.- (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

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

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

Weiterbildung SHV

- Bern 031 370 41 11
- Lausanne 021 320 03 33

Hotel-Handelsschulen SHV

- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 54 23 51
- Zürich (AKAD/Minerv) 01 361 17 27
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona 092 25 17 92

Schulhotels SHV

- Deutsche Schweiz 031 370 41 11
- Suisse Romande 027 320 03 32
- Tessin 091 826 20 38

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis 041 93 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

021 785 11 11
Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun

033 21 55 77
SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche

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 können 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.



Kursbeginn August / Februar
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

**An alle zukünftigen Wirte
Machen Sie den Wirtkurs.
In der Freizeit. Zu Hause.**

Unser Wirtkurs hat entscheidende Vorteile: Sie können ihn - ohne Verdienstausfall - zu Hause, in der Freizeit, absolvieren. Er vermittelt, zusätzlich zum fachlichen Wissen, das zum Bestehen der kantonalen Wirtprüfung verlangt wird, alle kaufmännischen und unternehmerischen Kenntnisse, die zum erfolgreichen Führen eines Betriebes notwendig sind. Denn: Nicht nur die Gäste sollen zufrieden sein, auch die Kasse muss stimmen!

Interessiert? Füllen Sie den Gutschein für weitere Informationen aus und senden Sie ihn an:

Institut Mössinger AG
Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Tel. 01/463 53 91, Fax 01/463 53 15

Ja, ich interessiere mich für Ihren Wirtkurs. Schicken Sie mir bitte detaillierte Unterlagen. Selbstverständlich gratis und unverbindlich.

Name: _____
Vorname: _____
Alter: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

Spende Blut. Rette Leben.

Neu! Neu! Neu! Neu! Neu!

Das 30-Franken-Schnupperabonnement für Neuleser



Was ist zu tun?
Talon ausfüllen, 30-Franken beilegen, alles in ein Kuvert verpacken, frankieren und an folgende Adresse senden:

hotel + tourismus revue
Abonnementsdienst
Postfach, 3001 Bern

Ab der nächsten Woche finden Sie die *hotel + tourismus revue* für drei Monate in Ihrem Briefkasten.

Absender:

Name/Vorname: _____
Beruf/Position: _____
Strasse/Nr.: _____
PLZ/Ort: _____
Telefon: _____

Jung · Neu · Kreativ

BAR

FACH
SCHULE
THÜRIG

Infoline

Fon 01-363 23 90 - Fax 01-850 60 07

Vom Hobby- zum Profi-Keeper
Erarbeite auch Du ein Diplom beim
Schweizer- und Vizeweltmeister

Wer bei uns
inseriert,
hat Erfolg

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
BACHELOR OF ARTS DEGREE,
DIPLOMA AND POST-GRADUATE DIPLOMA
IN HOTEL MANAGEMENT.
ALSO CERTIFICATE COURSES.
Ask Maria Baks for information at:
IHTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland.
Phone 41-61-312 30 94,
Fax 41-61-312 60 35

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: _____

**Wenn's
pressiert...**
...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge
einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr.
Nummer **031 370 42 23**.

Ema House, Zürich

Ein Marktauftritt mit verdeckten Karten

Seit Mai 95 hat Zürichs Geschäftshotellerie einen neuen Mitbewerber: Mit 19 perfekt ausgestatteten Suiten bietet das «Ema House» Langzeitaufenthalter eine attraktive Alternative zum Hotelzimmer. Was die dezent-spiegelnde Gebäudefassade andeutet, wurde an der offiziellen Eröffnung am vergangenen Montag klar. Die Besitzerin, die Ema Hotelbetriebs AG, lässt sich ungern in die Karten schauen.

KARIN KOFLER

Die Einrichtung der 19 Ema-House-Suiten, mit Flächen zwischen 46 und 85 Quadratmetern, und der Top-Standort im Zürcher Kreis 6 lassen ahnen, dass das Projekt einige Millionen Franken – in der City spricht man von rund 15 – verschlungen hat. Von wem sie stammen, wird der Öffentlichkeit allerdings ebenso vorenthalten wie die genaue Investitionssumme. Bekannt ist lediglich, dass hinter der Ema Hotelbetriebs AG eine kleinere Schweizer Investorengruppe steht, die mit dem Hotel-Business bereits vertraut ist.

Die Suiten des «Ema House» sind ganz auf den Geschäftsreisenden ausgerichtet, der länger in Zürich bleiben muss oder nach einer Übergangslösung für eine definitive Niederlassung sucht. Demzufolge gehört die Küche genauso zur Grundleistung wie die eigene Telefon- und Faxnummer. Zudem vermietet das «Ema House» seinen Gästen auch drei Büros und einen Konferenzraum. Im Suitenpreis inbegriffen sind die wöchentliche Reinigung inklusive Wäschewechsel sowie Heizung und Elektrisch. Die Réception ist lediglich von 8 bis 20 Uhr besetzt; insgesamt arbeiten 3 Vollzeitbeschäftigte und 2 Teilzeitarbeitnehmerinnen im «Ema House». Ein Personalbestand, der wenig kostet, aber in der Nacht nach zusätzlichen Sicherheitsmassnahmen ruft. Das F&B-Angebot beschränkt sich auf das Frühstück, das auf Wunsch im Appartement serviert wird. Zwar hat man beim Bau Restaurationsmöglichkeiten in der Grösseordnung von 35 Plätzen eingeplant, ist aber inzwischen von der Idee abgerückt. Aus finanziellen Überlegungen, wie Ema-House-Direktor Thomas Rohrer zu verstehen gibt. Auch sei die Konkurrenzsituation in der Stadt Zürich prekär.

Keine Konkurrenzsituation

Vom fehlenden F&B-Angebot profitiert



Ema House, Zürich: Mit 19 Suiten eine attraktive Alternative für Langzeitaufenthalter zum Hotelzimmer. Foto: zvg

Letztlich das in unmittelbarer Nähe gelegene Hotel Zürich. Es wird im «Ema House» empfohlen, wenn Gäste nach einem Restaurant fragen. Zudem plant Thomas Rohrer, den Cateringdienst des Hotel Zürich bei Bedarf zu beanspruchen. Dass das «Ema House» im Logement-Bereich zur direkten Konkurrenz wird, glaubt der Direktor des Hotel Zürich, Marc Bloch, nicht. «Wer die Dienstleistung eines Hotels sucht, der kommt nach wie vor zu uns», gibt er sich überzeugt. Zudem seien 19 Einheiten keine gravierende Grösse. Dass er Kunden, die nach einem Appartement suchen, ans «Ema House» verweist, schliesst er nicht aus – Kommissionsansätze sind dafür aber offenbar noch nicht fixiert.

Interessant wird ein Aufenthalt im «Ema House» ab einem Monat, was der bisherigen durchschnittlichen Aufenthaltsdauer entspricht. Kostet beispielsweise eine 2-Zimmer-Suite mit 70 Quadratmetern bis zu vier Tagen 750 Franken pro Tag, so reduziert sich das ab 30 Tagen auf 240 Franken pro Tag. Vor Ankunft hat der Gast eine Anzahlung zu leisten; anschliessend wird monatlich abgerechnet. In der langen Aufenthaltsdauer sieht Thomas Rohrer auch die Chance für einen individuellen Service gegenüber dem Gast: «Die Bindung mit unseren Kunden ist enger als im Hotel.» Die

Grösse des Hauses erlaube es ihm, auf Spezialwünsche einzugehen.

GDS-Anschluss wird geprüft

Angesichts des Investitionsvolumens erstaunlich zurückhaltend ist das «Ema House» bisher in seinen Sales- und Marketingaktivitäten. Gemäss Direktor Rohrer ist allerdings geplant, diesen Bereich demnächst extern in professionelle Hände zu geben. Gut funktioniert bereits die Zusammenarbeit mit dem Verkehrsverein. An ein Reservationssystem ist das Ema House noch nicht angeschlossen. Da aber an der Réception auf Fidelio gearbeitet wird, erwägt Rohrer derzeit die Aufnahme bei «Hotelbank», das den Anschluss an drei grosse GDS (Global Distribution System) garantiert. Geprüft werden ebenfalls Hotelkooperationen.

Ema House

- Unternehmensform: AG
- Standort: Nordstrasse 1, Zürich
- Zimmer: 19 Suiten zwischen 46 und 85 Quadratmetern
- Preis: hängt von Aufenthaltsdauer ab, Bandbreite von 180 Fr. bis 880 Fr.
- Mitarbeiter: 3 Vollzeit, 2 Teilzeit
- Mögliche Konkurrenz im Apartment-Business: Nova Residence, Waldhaus Dolder, Splügenschloss

Nachtarbeits-Zuschlag

Kompromiss mit Haken

Anders als der Ständerat möchte der Nationalrat die Abgeltung der Nachtarbeit nicht völlig den Verhandlungen zwischen den Sozialpartnern überlassen. Wo kein Gesamtarbeitsvertrag bestehe, soll ein Zeitzuschlag von 10 Prozent vorgeschrieben werden.

Gegen die Fraktionsentscheide der FDP, SVP, FPS, der Liberalen und einer CVP-Minderheit schuf der Nationalrat am Montagabend mit 94 zu 92 Stimmen eine (alte) Differenz zum Ständerat. Dieser hatte diesen Kompromissvorschlag der CVP-Mehrheit bereits einmal deutlich verworfen und auf eine gesetzliche Regelung verzichtet. In der Wirtschaftskommission des Nationalrats war diese Lösung nur mit dem Stichtenscheid des Präsidenten Eugen David (CVP/SG) zustande gekommen. In der Debatte hatte sich auch Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz für den Kompromiss ausgesprochen. Sollte auch der Ständerat dieser Regelung zustimmen, haben indes die Gewerkschaften bereits mit dem Referendum gedroht.

Für das Gastgewerbe könnte diese Regelung problematisch werden. Dann nämlich, wenn der Gesamtarbeitsvertrag von der Gewerkschaft auf Mitte nächsten Jahres gekündigt wird. In diesem Fall würde der 10prozentige Zuschlag für Nachtarbeit obligatorisch. Laut Christian Hodler, Vizedirektor im Schweizer Hotelier-Verein, wäre es aber auch bei der Verlängerung des heutigen GAV nicht sicher, ob die Frage der Nachtarbeit ausreichend geregelt sei. Das Gastgewerbe müsse deshalb auf der Streichung des Kompromiss-Zusatzes und auf einer völligen Liberalisierung bestehen. Das Geschäft wird wahrscheinlich noch in dieser Session bereinigt. Bleibt der Ständerat bei seiner Haltung, muss sich auch der Nationalrat noch einmal damit befassen. Das, laut Hodler, «Zufallsmehr» von zwei Stimmen könnte dann durchaus kippen. AN

Katag-Studie Gastro

8 Prozent weniger Umsatz

1994 setzte das Schweizer Gastgewerbe noch über 20 Milliarden Franken um, 1995 fielen die Umsätze unter diese Marke. Mit dem stärker werdenden Franken stellen sich, so die Katag, dem Gastgewerbe neue Probleme. Die Katag rechnet zudem vor, dass die Anzahl der Anbieter gestiegen ist. Gerade bei den so stark ins Gewicht fallenden Personalkosten schneiden die Fast-Food/Handelsgastronomie-Betriebe bestens ab: Während ein Betrieb der Kategorie «traditionelles Restaurant» auf treue 42 Prozent Personalkosten vom Warenertrag kommt, beträgt diese Kennzahl bei Fast Food nur 28 Prozent. Dementsprechend besser fällt der Bruttoerfolg II aus: 28 Prozent beim traditionellen Restaurant, 42 Prozent bei Fast Food. Auch beim Betriebsergebnis I resultieren die Fast-Food-Durchschnitte um 10 Prozentpunkte besser. So kann sich ein Fast-Food-Betrieb teurer Mieten (bessere Standorte) und höhere Abschreibungen leisten und dennoch gleiche Erfolgsziffern ausweisen. APK

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hogatex Tel. 01/741 43 44
fenner HOTEL COMPUTER SYSTEME Fax 01/741 20 29

Mövenpick Aktionärsbrief

Befriedigendes Ergebnis erwartet

Im Branchenvergleich guter Ergebnisse erwirtschaftet haben per Ende Oktober beim Mövenpick-Konzern die Hotellerie mit einer Umsatzeinbuße von nur 1,8 Prozent. Aber Achtung, flächen- und währungsbereinigt (starker Franken!) ergäbe sich eine Zunahme in der Hotellerie von 6,7%. Dafür stiegen die Konsumgüter um 10,7 Prozent. Schlecht hingegen läuft es im wichtigen Teil von Mövenpicks Aktivitäten: Die Gastronomie Schweiz verzeichnet eine Einbuße von 11,3%. Insgesamt ergibt sich also per Ende Oktober im Vergleich zur Vorjahresperiode ein um 3,4% geschrumpfter Umsatz. Der Effekt des hohen Frankens beträgt dabei 3,2%. Per Ende 1995 rechnet der Konzern mit einem Ergebnis knapp unter der Vorjahreshöhe.

Die Konsumenten sind weiterhin pessimistisch, der Konzern erreichte für Deutschland und die Schweiz Umsätze etwa wie im Vorjahr. Auch das Konzernergebnis 1995 dürfte nur knapp unter jenem vor 1994 liegen. Der Verwaltungsrat wird der GV jedenfalls die Wiederaufnahme von Dividendenzahlungen vorschlagen. Unter den Mövenpick-Produkten haben sich vor allem Glacé und der Wein gut verkauft. Der Konzern übt sich weiterhin in «effizienten und kohärenten Konzepten», Leistungsdaten, Straffungen und Abläufen. Die Restaurantgruppen Schweiz und Deutschland wurden fusioniert zur Division «Mövenpick Restaurants International». 1996 werden Hotels in Jordanien, Ägypten und Prag den Betrieb aufnehmen. Geplant sind auch vier bis sechs neue «Cliccadous» und mindestens sieben «Marchés». APK/pd

Best Western Swiss Hotels

Von der Schiene gleich ins Bett

Im kommenden Jahr spannen die Best Western Swiss Hotels mit dem Bahnreiseprozessor Railtour zusammen, was eine Neutheit für unser Land bedeutet. Von dieser Synergie in Auftritt, Kommunikation, Distribution und Verkauf sollte das Schweizer Incoming profitieren. Ausserdem haben sich die Grosslieferanten Howeg und Horego exklusiv für Best Western zusammengeführt.

UELI STAUB

Zu Best Western Swiss Hotels, einer Marketingorganisation und keiner Kette, gehören heute landesweit 78 individuell geführte, gehobene Mittel- und Erstklassbetriebe. Von ihr ging die Initiative aus, mit dem Bahnreiseprozessor Railtour zusammenzuspannen. Grössenverhältnisse und Zielgruppen sind vergleichbar. «Das neue Joint-venture bringt für unsere Mitglieder auf einen Schlag eine landesweite Präsenz bei einem anerkannt hervorragenden Anbieter von Ferien in der Schweiz», sagte BW-Direktor Peter Hürlimann dazu am Montag in Baden im Rahmen der Deutschschweizer Herbst-Generalsammlung. Er übertreibt nicht, denn bei der 1972 gegründeten Railtour mit ihren 2000 Verkaufsstellen, deren Hauptaktionär kürzlich mit 67 Prozent die Kuoni Holding AG geworden ist, steht für 1995 ein Spitzenergebnis ins Haus: 55 Millionen Franken Umsatz

(+16%), eine Plus von 14 Prozenten Gästen und vor allem aus dem Städtereisensektor sowie 50 000 mehr Übernachtungen in der Schweiz.

Die Zusammenarbeit mit dem Schwerpunkt Binnenmarkt wird erstmals an den kommenden Ferienmessen in Bern, Zürich, St. Gallen und Basel ersichtlich. Man will also national etwas bewegen. In den demnächst erscheinenden Railtour-Katalogen «Alpenzüge» und «Bahn und Hotel Schweiz» werden auf den ersten Seiten die Stärken der Partner-Hotels angepriesen und die betreffenden Häuser in

Qualitätskontrolle: Welsche an der Spitze

Am vergangenen Montag wurden während der Herbst-Generalsammlung die Resultate der jährlichen Qualitätskontrolle bei den 78 Best Western Swiss Hotels veröffentlicht. Neutral durchgeführt wird sie von der Consulting-Abteilung des niederländischen Touring Club ANWB. Von 1000 möglichen Punkten müssen mindestens 700 erreicht werden, um ein Best Western zu sein. Neun Mitglieder erreichten 900 und mehr Punkte. Hier die Rangliste: 1. Du Lac Vevey-Montreux (Dir. Peter Ehrensberger), 2. Century Genf (Renzo Zanon), 3. De la Paix Lausanne (Jacqueline F. Imfeld). Neu in den «Top Ten» haben sich Seiler au Lac Interlaken-Bönigen, Préalpina Chexbres und Krone Solothurn etabliert. Das Siegertrio ist identisch mit dem von 1994. US

den Pauschalangeboten mit dem Kronenlogo herausgehoben. Später können durchaus auch neue Reisen wie etwa mit dem Glacier-Express zielgerichtet konzipiert werden. Doch aus Zeitgründen lag das für 1996 nicht mehr drin.

Gemeinsam an Agenten

Profitieren können die BW-Hotels auch davon, dass ihre Euro-Guest-Cheques von Railtour im Ausland verkauft werden, was wiederum das Incominggeschäft unterstützt. Geplant sind ferner gemeinsame Mailings an die Reisebranche und die Konsumenten/innen sowie Agenten-Studienreisen in der Schweiz. All dies könnte für allfällige Neumitglieder bei Best Western einen zusätzlichen Anreiz bedeuten!

Howeg & Horego kooperieren

Ausser diesem Railtour-Coup konnte Best Western Anfang Woche in Baden einen weiteren Schritt in Richtung Synergie mitteilen, diesmal im Lieferantebereich. Exklusiv für Best Western Swiss Hotels sind ab dem 1. Januar 1996 mit Howeg Ebikon und Horego Zürich bei der Belieferung zwei harte Konkurrenten zusammen. Das ergibt für die BW-Hotellers, und vorläufig nur für sie, den Vorteil einer breiteren Angebotspalette sowie eine grössere Auswahlfreiheit. Wie funktioniert die Zusammenarbeit? Howeg wird zum «Vertragslieferanten» von Horego, bringt eine Erweiterung des Getränkeortiments mit in die Ehe und deckt die geographischen Randgebiete besser ab. Davon profitieren vor allem die Betriebe in den Bergen, sprich die Saisonhotels von Best Western.

Konkursamtliche Liegenschaftensteigerung

In der Spezialliquidation (Art. 134 VZG) über die **Hotels Rancho Laax AG, Laax**, findet am **Donnerstag, 14. Dezember 1995, ab 14.00 Uhr, Freitag, 15. Dezember 1995, ab 09.00 Uhr** und **ab 14.00 Uhr** in den Räumlichkeiten des Hotels in Laax die Liegenschaftensteigerung statt.

Versteigert wird das gesamte Grundeigentum (179 Steigerungsobjekte), darunter Restaurant / Speisesaal / Réception und Betriebsräume mit 29 Studios / Wohnungen in der Casa Gronda, konkursamtlicher Schätzwert der Gruppe Fr. 5'157'000.-; Restaurant Arvenstube mit Réception, Hallenbad und 56 Apartments / Wohnungen in Casa Selva und Biala, konkursamtlicher Schätzwert der Gruppe Fr. 8'084'000.-; Pizzeria mit Gartenrestaurant, Pub, Bar und Personalzimmern im Haus Cristallina, konkursamtlicher Schätzwert der Gruppe Fr. 2'209'000.- sowie verschiedene Wohnungen, Ladenlokalitäten, Fitnessraum, Spielsalon u.a. als Einzelobjekte.

Die Versteigerung erfolgt sowohl einzeln als auch in Gruppen; zudem erfolgt zum Abschluss ein Gesamtaufruf. Die Steigerungsbedingungen sowie eine Übersicht der Steigerungsobjekte sind gegen eine Schutzgebühr von Fr. 10.- beim Unterzeichneten zu beziehen. Die Wohnungen können am 2. und 9. Dezember von 09.00 Uhr bis 13.00 Uhr besichtigt werden.

der a.o. Spezialliquidator: **Peter Wettstein**
c/o BNU Treuhand AG, Quaderstrasse 5, 7000 Chur
Tel. 081 257 02 57, Fax 081 22 27 72



LIEGENSCHAFTENVERWALTUNG
DER STADT ZÜRICH

An ausgezeichnetem Zentrumslage des Quartiers Zürich-Seebach zu vermieten auf 1. Mai 1996

Hotel-Restaurant Landhus

Die Liegenschaft umfasst:

• Restaurant	Plätze ca.
Quartierrestaurant	90
Landhus- und Schützenstube (unterteilbar)	60
2 Gartenwirtschaften	140
• Saal mit Bühne (unterteilbar)	280
• 4 Kegelhallen	40
• 24 Hotelzimmer	

Das «Landhus» nimmt einen grossen Stellenwert im Quartier ein. Vor allem ist der Saal (einziger grosser Saal in Seebach) für das Vereinsleben von zentraler Bedeutung. Es ist beabsichtigt, das Innere und das Äussere des Gebäudes 1996/97 zu renovieren. Während den Renovationsarbeiten wird eine teilweise Offenhaltung des Betriebes angestrebt. Der neuen Mieterschaft wird Gelegenheit geboten, mit uns zusammen ein neues, quartierbezogenes Betriebskonzept auszuarbeiten.

Unterlagen können Sie anfordern bei:
Liegenschaftsverwaltung der Stadt Zürich, Postfach, 8022 Zürich,
☎ 01 216 52 67, Peter Gschellhammer.

0 81159/344840

Zu kaufen gesucht
Im Auftrag eines Kunden suchen wir im Grossraum Zürich

Kleines Hotel

Anforderungsprofil:
- den heutigen Seminarbedürfnissen angepasst
- ca. 15-25 Zimmer
- Seminarraum mindestens 120 m²
- Garten/Parkanlage
- erreichbar mit öffentl. Verkehrsmitteln
- max. 1/2 Std. ausserhalb des Zentrums von ZH

Bitte richten Sie Ihre **SCHRIFTLICHE** Offerte, die wir selbstverständlich vertraulich behandeln, an:
TERRA QUARTEN
Hotel und Tourismus Consulting
Geschäftshaus Boden
8882 Unterterzen
(Vermittler unerwünscht) 81195/353140

Zu verkaufen am Luganersee

Hotel

an unverbaubarer Lage.
Verhandlungspreis SFr. 4 900 000.-.
Chiffre 80994, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern. 80994/363911



Wir verkaufen in St. Gallen an der Achlenstrasse 6 das bekannte und gut eingeführte

Restaurant Rondelle

Wir bieten Ihnen:

- Einen gut unterhaltenen Restaurantbetrieb
- Gut ausgebaute Küche mit genügend Kühl- und Lagerräumen
- Restaurant mit Säli, mit ca. 80 Plätzen
- Interessanter Kaufpreis

Ihre Anfrage richten Sie an:
Visura Immobilien-Treuhand
Fabrikstrasse 50, 8031 Zürich
Herr O. Mangold, Tel. 01 444 35 05

Nähe Stadtgrenze Zürich (in Industriequartier mit vielen Parkmöglichkeiten) zu vermieten

Gastgewerblicher Grossbetrieb

mit modernem, tagsüber gut frequentiertem Selbstbedienungsrestaurant.

Für den Nachtbetrieb liegt ein vielversprechendes Konzept für die Realisierung eines Pub's mit exotischer Ambiance vor (Verlängerung möglich).

Einem jungen, aufgeschlossenen und kreativen Unternehmer bietet sich der Aufbau einer gesicherten Existenz.

Auf Ihre schriftliche Anfrage senden wir Ihnen gerne weitere Informationen:

Brauerei Hürlimann AG
Abteilung «Pacht»
Postfach 654
8027 Zürich



ZU VERPACHTEN

per 1. Mai 1996

Kinderhotel Muchetta in Wiesen/Davos GR

In Wiesen, 1450 m ü. M., einem alpinen Ferienort inmitten einer reizvollen und natürlichen Landschaft, 15 Autominuten von Davos, liegt das einzigartige

Kinderhotel Muchetta, das erste Hotel mit einem Kinderhaus:

- Kinderspeisesaal, Legozimmer, Ball- und Malzimmer, Kinderbibliothek, Ludothek, Whirlpool.
- Kindgerechte Einrichtungen und elterngemässer Komfort.
- 122 Betten in total 45 Zimmern (Familienappartements, Hotelzimmer, Geschwister- und Mehrikinder-Zimmer)
- Grosszügiges Restaurant mit Sonnenterrasse.

Interessiert? Dann erhalten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung: **Bautreuhand Christoffel, Obere Strasse 19, 7270 Davos Platz.**

80997/329924

Jede Woche praxisnah hotel + tourismus revue

IMMEUBLES

A vendre

entre Lausanne et Genève, emplacement 1er ordre,

Hôtel de Charme

Restaurant, Parc, Piscine, 20 chambres, Appartement.

Bureau Immobilier
ZBINDEN & BUHLER
1094 Paudex/Lausanne
Téléphone 021 791 65 11

P 81117/339946

VALAIS CENTRAL

A vendre

restaurant gastronomique

sur passage circuit touristique. Vue panoramique imprenable avec logement privé et chambres pour le personnel. 2 salles env. 70 places + bar et terrasse d'été. Travail à l'année. Ecrire sous chiffre R 036-302915, à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 81118/44300

Hôtelier Suisse

Expérience Internationale cherche à investir et participer activement dans groupe hôtelier, Société de consulting, S.A. ou hôtel individuel.

Ecrire sous chiffre 81179, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Bern. 81179/384889

Une occasion unique!!!

A vendre dans la région «La Côte»
Hôtel* - Restaurant**

Propriété très soignée avec 23 lits, Restaurant de 80 places (poss. de diviser en 2 restaurants). Salle à 40 places, grande terrasse ombragée. Faire offre sous chiffre 81163, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Bern. 81163/07115

Situation excellente dans ville de la Côte

Etablissement public

(boissons uniquement)
Grande patente
Prix demandé: fr. 350 000.- à discuter.
Ecrire sous chiffre 811204, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Bern. 81204/384890

WIRTSCHAFTSABTEILUNG

Wir empfehlen uns als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner für

Inventar-Aufnahmen - Übergaben Objektabnahmen - Liquidationen

für alle Gastgewerbe- und Hotelbetriebe im In- und Ausland. Auch im Express-Verfahren möglich.

Anfragen richten Sie bitte an:
GASTRO CONSULT, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 01 377 54 08, Fax 01 372 06 64

Eine Dienstleistung des Schweizer Wirtverbandes.

Immobilien Verwaltung

LUBAG AG

Landenbergstrasse 34 · 6005 Luzern
Postfach 12161 · Telefon 041/44 00 50

Zu verkaufen im Stockwerkeigentum
Restaurant in Flühi/LU
Wintersportort

Heimeliges Restaurant mit ca. 50 Sitzplätzen innen und ca. 30 Plätzen im Garten.
Baujahr 1990, Inventar kann auf Wunsch übernommen werden. Interessante Konditionen.

P 81160/384555

Crans-Montana
Zu verkaufen

Hotel***

80 Betten, wunderschöne, ruhige Lage, mit Schwimmbad, Tennis und 20 000 m² Grünpark.
Interessanter Preis.
Angebote unter Chiffre 81164, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 81164/24937

ZU VERKAUFEN oder BETEILIGUNG

4*Sterne*Top*Hotel

in Mittelbaden Schwarzwald, ung. 70 Zimmer, Kongresshotel. Grosse Tanzbar, 2 Restaurants, Terrasse, in Schweizer Besitz.
Offerten unter Chiffre 81157, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 81157/348821

Hotelier-Ehepaar verkauft

renommiertes, zentral gelegenes, gepflegtes und in voller Betriebsblüte stehendes

★★★★ - Hotel

in einem Sommer- und Winter-Kurort im Berner Oberland.
Sehr gute Ertragslage; geeignet als Kapitalanlage
Kaufpreis= Ertragswert

Interessenten melden sich unter Chiffre 81062, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 81062/156477

Aletsch/Bejalp/VS
Blatten - Naters
Sommer- und Winterkurort

Zu verkaufen

2-Stern-Hotel

Doppelzimmer	10
Einzelzimmer	5
Angestellten-Zimmer	2
Restaurant: Plätze	40
Säli	40

Gartenwirtschaft, Liegewiese, Parkplatz und Umschwung. Fr. 1,6 Mio.
Weitere Objekte auf Anfrage.
H. Witschard, CH-3930 Visp
Telefon 028 46 25 50

P 79635/44300

Zu vermieten in Biasca

Grotto - Restaurant

mit Wohnung und Abstellplatz ab Januar 1996 oder nach Vereinbarung.
Interessierte Telefon 091 862 15 27

KANADA

THRE NEUE HEIMAT

Möchten Sie ein **Motel, Hotel, Restaurant, Campingplatz, Resort, Lodge, Gäste-Ranch usw.?**

Rufen Sie uns an!
Ruedi Bühner

Immobilienberatung Auswanderungsberatung
Visums-Bearbeitung
Sagweg 5, CH-8322 Gündisau bei Russikon
Tel. 01 954 07 11, Fax 01 954 07 12

Zu verkaufen

100 Fauteuils aus hellem Fichtenholz mit braunem Sitz- und Rückenpolster günstig zu verkaufen en bloc.
Stück Fr. 20.-

Interessenten melden sich telefonisch:
Hotel Solbad
3655 Sigriswil
Telefon 033 51 10 68 80670/86835

Arbeit im Ausland

Wollen Sie ein anderes, besseres Leben?
Jetzt ist das Buch erschienen, das Sie ausführlich über Fragen wie Arbeitsverhältnisse, Lohn-, Arbeits- und Wohnverhältnisse, Visum, Reisekosten usw. bei Auslandsarbeit informiert. Sie erhalten auch Adressen von Unternehmen in Europa, USA, Kanada, Westindien, Australien und Fernost, die Arbeitskräfte aus fast allen Berufen suchen. Das Buch hat 143 Seiten. Interessiert?
Wenn ja, fordern Sie unseren kostenlosen Prospekt mit zusätzlichen Informationen über das Buch an. Schicken Sie uns einfach einen voradressierten Umschlag zu. Zwecks schnellerer Abfertigung bitte internationalen Antwortschein beifügen - bei jeder Postfiliale erhältlich.
Bitte beachten: Keine Arbeitsvermittlung.
WORLD-INFO G.M.
Nyhavav.
S-294 95 Sölvesborg 81166/384887

Igeho-Bilanz 1995

Leicht rückläufig

Mit 82 577 verkauften Eintritten, 4,5 % weniger als 1993, kann das Ergebnis der diesjährigen Igeho als bescheidener Erfolg gewertet werden. Mit einem Fachbesucheranteil von 82 % konnte die Igeho ihre internationale Stellung als Fachmesse behaupten.

«Die Messe kam zum richtigen Zeitpunkt», so lautete der Kommentar von zahlreichen Ausstellern und Besuchern. Trotz anhaltender Rezession im Gastgewerbe wurde die Stimmung als leicht optimistisch bezeichnet. Die Mehrzahl der 750 Aussteller haben ihre Messeziele erreicht. Sie benoteten die Qualität der erzielten Geschäftskontakte mit gut bis sehr gut. Mit 82 577 verkauften Eintritten lag die Besucherzahl zwar rund 4,5 Prozent unter derjenigen des Glanzjahres der Igeho 93, aber im Rahmen der Erwartungen und Prognosen der Messeleitung. Der 1993 im Rahmen der Igeho durchgeführte internationale Kochwettbewerb «Salon Culinare Mondiale» konnte zusätzlich zahlreiche Fachleute aus dem In- und Ausland zu einem Messebesuch motivieren.

Die Stabilisierung des Fachbesucheranteiles bei 82 Prozent entspricht der Ausrichtung der Igeho als Fachmesse. Die fachliche Kompetenz der Besucher wurde von der Mehrheit der Aussteller positiv beurteilt. Der Anteil an ausländischen Messebesuchern lag bei 13 Prozent. Das Gesamtergebnis bestätigt, dass die Igeho zu den wichtigsten und bedeutendsten Gastronomiefachmessen in Europa zählt. Die Sonderschauen der Igeho 95 stiessen auf ein sehr gutes Echo. Als besonderer Anziehungspunkt erwies sich die Bel Etage. An dieser – bereits zum dritten Mal durchgeführten – Sonderschau wurden innovative Ideen rund ums Thema Hotellinneneinrichtung und -ambiente präsentiert. Für Gesprächsstoff sorgte innerhalb der Bel Etage insbesondere das Hotelzimmer 2000. Hunderte von Architekten und Hoteliers nahmen die Gelegenheit wahr, um sich von diesen unkonventionellen Umsetzungen und Gestaltungsideen inspirieren zu lassen. Die Bel Etage wurde vom Schweizer Hotelier-Verein und einer Interessengruppe von 22 Unternehmen aus dem Innenaustattungsbereich konzipiert und durchgeführt. Im Bereich Food & Beverage stand die Sonderschau Centre Gastronomique im Zentrum. Die rund 50 Präsentationen in der Schauküche des Auditoriums stiessen auf grosses Interesse. Bemängelt wurde von zahlreichen Fachbesuchern das Fehlen einer Sonderschau für den Bereich Ökologie in der Gastronomie. *pd/r*

Minotel Suisse, GV 1995, Sierre

Trotz Franken überleben können

Ein dank hohem Franken problematisches Geschäftsjahr 1994/5, ein vorsichtiges Budget 1996/7, einen Wechsel des Reservations-systems von Utell zu TravAmerica und eine happe Kritik der Währungspolitik: Einige Eckpunkte der Minotel-Suisse-Generalsversammlung in Siders letzte Woche.

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Wir haben momentan in der Schweiz die wohl einzigartige Situation, dass sich Patrons und Arbeitnehmer gemeinsam gegen die Politik des hohen Frankens wenden», meinte letzte Woche Minotel-Suisse-Direktorin *Marielle Goy* in erfrischer Klarheit vor den Minoteliers in Sierre. «Der Exportplatz Schweiz und damit auch die Hotellerie sehen sich dabei schon beinahe in einer Geisel-Position des Finanzplatzes Schweiz.» Man muss offenbar nach Sierre tief in die Wertschöpfungskette, damit einem klarer Wein eingeschmeckt wird, was den Standort Schweiz betrifft.

Mit Europa verbunden

Die über 100 Schweizer Minotels sind besonders stark mit Europa verbunden, da ein hoher Anteil ihres Umsatzes mit Minotel-Vouchern umgesetzt wird, die aber nicht auf Franken, sondern auf Ecu lauten. Diese haben aber in unserem Land stark an Wert verloren. Gleichzeitig stieg jedoch die Anzahl der Reservierungen dank der Dynamik der Kette stark: Jeweils auf Ende September lag die Zahl der Buchungen 1995 gegenüber 1991 (dem letzten Tourismusjahr mit guten Umsätzen) um 28 Prozent höher. Die Mi-

Nationalkomitee Schweiz

Pierre-Yves Fiora, Crystal, Lausanne, tritt als Schweiz-Präsident zurück, *Giancarlo Torriani*, bereits im Nationalkomitee, übernimmt das Amt. *Gérard Dörfler*, Komiteemitglied für die Verkaufsförderung, tritt zurück und leidet auch aus: «Nach 13 schönen Minotel-Jahren verlasse ich mein Hotel Schiff in Rheinfelden und mache mich selbständig». *Dörfler hat – respektive wie er sagt, seine Bank hat – das Hotel Krone in Solothurn mit einer Liegenschaft erworben. Vorläufig ist das Haus noch Best Western angeschlossen. «Ob ich dann auch mit der Krone bei Minotel aufgenommen werde, wird sich zeigen», lässt Dörfler offen. APK*



Das bisherige Nationalkomitee von Minotel beim Auftritt in Sierre: (v.l.n.r.) *Gérard Dörfler*, Hotel Schiff, Rheinfelden, *Pierre Goy*, Executive Vice President International und Minotel-Suisse-Gründer, Hotel «AlaGare», Lausanne, *Pierre-Yves Fiora*, scheidender Schweiz-Präsident, Crystal, Lausanne, *Giancarlo Torriani*, neuer Schweiz-Präsident, Hotel Solaria, Bivio, *Marielle Goy*, Minotel Suisse Direktorin. *Foto: Alexander P. Künzle*

notel-Verantwortlichen schätzen sich glücklich, weil sie ihren Teil der Performance erbracht hätten, wenn nur der Wechselkurs nicht ständig das Erbrachte wieder zunichte machen würde. So geht 1995 als das Jahr des Wachstums der Logiernächte ein, bei gleichzeitigem Rückgang der Umsätze. Minotel registrierte 1995 erstmals Verluste im Devisengeschäft. «Wenn sich die Wechselkurs-Situation 1996 nicht verbessert, werden wir Minotel Europa im kommenden Frühling um ein Entgegenkommen in Sachen Ecu/Franken-Kurs bitten müssen», prophezeit *Pierre Goy*, Minotel-Suisse-Ehrenpräsident.

Die frankenbedingten Verluste von Minotel-Suisse auf zahlreichen europäischen Aufkommensmärkten führten zu einer systematischen Promotion auf dem Inlandmarkt, was eine Kompensation ermöglichte. Das Instrument heisst Freizeit-Themen. So wird im Dezember ein «Subito»-Programm zahlreicher Minotels in Zusammenarbeit mit Eurotrek erscheinen, in dem Aktivitäten mit Beherbergung kombiniert sind.

Von Utell zu TravAmerica

Zum Unbill auf der Frankenseite gesellte sich 1995 eine starke Unzufriedenheit mit dem Hotel-Reservationssystem Utell, dessen Performance für die Minotels einfach nicht mehr reicht, wie der scheidende Minotel-Suisse-Präsident *Pierre-Yves Fiora* darlegte. Minotel Suisse kann sich dank seiner europäischen Abstützung (650 Betriebe) auf einen ansprechend hohen Niveau mit Reservationsfirmen einlassen, wenn es um die heute obligaten Anschlüsse an die grossen Global Distribution Systeme

geht. Nun laufen Utells Verträge mit 32 Minotels Ende Jahr aus. Statt einer Verlängerung switchen gewisse Betriebe bereits ab Januar zum US-Konkurrenten «TravAmerica» («Reserva Hosts»), Atlanta, um. TravAmerica, ein interaktives Hotel-Reservationssystem, ist vorläufig noch auf Nord- und Südamerika beschränkt. Besitzer *Luis Enrique Barberi* offeriert, ähnlich wie Lexington, Reservationsanschlüsse an die grossen GDS und Marketing ohne Kommissionsabzug mit einer einmaligen Anschlussgebühr pro Betrieb. Die ersten Verträge zwischen einzelnen Minotels und TravAmerica sind bereits unterschrieben.

Minotel Suisse hat sich jedoch zum The-

ma Reservationsanschlüsse noch zusätzlich einiges einfallen lassen. «Unsere europäische Hotelkette und die bisher auf Amerika beschränkte TravAmerica haben über die Kundenbeziehung hinaus noch gegenseitige Interessen», schmunzelt *Pierre Goy*. Es geht um ein quasi-GSA-Abkommen, worin Minotel die Interessen von TravAmerica in Europa vertritt, und um die Minotel-Voucher. Denkbar, und im Vertrag schon angedeutet, ist die Aufwertung der europäischen Minotel-Voucher für das europäische Outbound-Geschäft in Richtung Nord- und Südamerika. Ein Go-as-you-please-Instrumentarium für Europäer in Übersee also, wie es Best Western beispielsweise seit Jahren mit Erfolg vormacht.

Minotel Suisse in Zahlen

Der Minotel-Umsatz der rund 100 Hotels rangiert zwischen über 100 000 Franken bis zu 2000 Franken für individuelle Kundschaft (ohne Gruppen). Zu den grössten Gemeinschaftskunden der Schweizer Kette gehören Minotel Europa mit 750 000 Franken oder der holländische Automobilclub mit einer halben Million Franken. Die Einkaufszentrale von Minotel setzte 1994 knapp 21 Mio. Franken um, als gewichtigste Lieferanten fallen die Howeg, Frisco-Indus oder Traitafina auf. Minotel Suisse weist für 4,1 Mio. Fr. Erträge in Form von Verkäufen an TOs und andere Kunden aus, die Gesamterträge betragen 6,2 Mio. Fr. 3,8 Mio. davon gehen als Aufwand in Form von Nettzahlungen an Hotels und Kommissio-

nen an TOs wieder weg. Die Bankschulden betragen 15 Prozent des Umsatzes, was sich im Hotelbranchenvergleich recht bescheiden ausnimmt. Der Verlust des Geschäftsjahres 1994/5 wird mit knapp 63 000 Franken ausgewiesen (Kursverlust Ecu, Debitorenverlust Einkaufszentrale, Rückgang in der Schweizer Hotellerie). In den letzten 15 Jahren musste erst zweimal auf die Reserven zurückgegriffen werden. Noch 1992 betrug der Gewinn fast eine halbe Million. Die Jahresbeiträge betragen je nach Hotelkategorie 6090 bis 12 140 Franken pro Jahr. Für 1996 wurden sie nominal um 2 Prozent erhöht. Für 1996 figurieren 14 als ehemalige und 16 als neue Mitglieder. *APK*

Guide Michelin, 3. Schweizer Ausgabe

Touristischer Hotel- statt Stern-Führer

Sternfixierte «Guide Rouge»-Gastrologen sollten es zur Kenntnis nehmen: Nicht die ultimativen drei Michelin-Sterne verhelfen der Schweizer Gastronomie zu ihren Umsätzen, sondern ein qualitätsbezogener Allround- Hotel-, Restaurant- und Reiseführer, der auser Gabel und Messer auch Touristisches angibt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Frankreichs prestigeträchtige Michelin-Guide-Verleger geben sich viel gastronomienäher und wirtschaftsbezogener als ein grosser Teil der Gastro-Leserschaft, der sich seit dem Wiederauftauchen der Schweizer Edition 1994 jährlich auf die Sterne-Verteilung stürzt wie Halbwichsige auf die Hitparade. «Es geht uns ganz klar um die Propagierung eines Führers, der vom kleinsten Gasthof bis zum Luxusbetrieb alles umfasst», meinte *Bernard Naeggelen* vom Service du Tourisme bei Michelin in Bern vor der Gastropresse: Es sind nicht die 77 mit Sternen ausgezeichneten Betriebe, die neben den 2097 selektierten Hotels und Restaurants den Hauptumsatz erbringen. Dennoch: Gegenüber 1995 gab es sechs Stern-Betriebe mehr.

Wie wichtig der Guide Rouge als Incoming-Instrument ist, zeigt die Verteilung seiner Verkäufe: «Von der Gesamtauflage von rund 55 000 Exemplaren des Schweiz-Führers werden schätzungsweise 20 000 im Ausland verkauft», meint *Alain Arnaud*, Communication Michelin, im Gespräch mit der *hotel + tourismus revue*. Mit anderen Worten: Was das gesamthelvetische Incoming-Gewerbe in all den Jahren wohl aufgrund ihrer föderalistischen Vielfalt nicht herausgeben konnte, wird uns aus dem zentralistischen Frankreich von Michelin geliefert. Nämlich ein integrierter Reiseführer, der gleichermassen Ess-, Beherbergungs- und Reiseinformationen enthält, die erst noch von den Kriterien her mit dem Ausland verglichen werden können. In Zeiten des Total Quality Managements eine beachtliche Leistung, wenn man bedenkt, wie schwer sich andere Normengeber in Hotellerie und Tourismus mit der Selektion nach qualitativen Kriterien noch tun.

Michelin-Consulting

Michelins Glaubwürdigkeit in Sachen Qualifikationskriterien und Objektivität ist so gross, dass gewisse touristisch aktive Länder das Unternehmen um Beratung angegangen sind. Doch Arnaud zeigt hier recht klar die Grenzen auf: «Natürlich geben wir gerne Auskunft

über unseres Systematik. Aber Tourismusadministrationen, besonders wenn sie staatlich sind, sollen sich keine Illusionen machen. Unser Selektionssystem ist nicht auf sie übertragbar.» Wenn man länderweise die Hotellerie kategorisiert, sei das eine Sache. Aber in der Selektion und Qualifikation spreche man eben oft eine ganz andere Sprache. Was die Selektion in der Schweiz betrifft, sind im Guide 1996 genau 1233 Hotels beschrieben, 103 davon sogar ohne Restaurant. Restaurants sind 864 beschrieben. Während noch zu Beginn der

Schweizer Reprise von Michelin 1994 nur wenige Hoteliers den Fragebogen zurücksandten, füllen inzwischen 97 Prozent der angeschriebenen Hoteliers den Bogen artig aus und geben ihre Preise an. «Dieser Rücklauf seitens der Hoteliers ist sogar noch höher als jene in unserem Stammland Frankreich», kommentiert *Alain Arnaud* den Anteil. «Wir hatten bei Michelin nie extravagante Absichten. Das wurde um uns herum gemacht. Es gibt auch heute völlig nicht-extravagante Dreistern-Küchen, von denen keiner redet», meinte *Naeggelen*.



Der Guide Michelin: Nie das Extravagante gesucht. *Bernard Naeggelen*, Service de Tourisme Michelin (links im Bild), und *Alain Arnaud*, Communications Service de Tourisme. *Foto: Alexander P. Künzle*

«manchmal wird diese Spitzengastronomie gar noch in Küchen produziert, die eigentlich völlig veraltet wären...» Die Michelin-Sterne sind für Michelin nicht das wesentliche Element.

Neu: Schwarze Raute

Daraus ergibt sich dann die Selektivität und der qualitative Ansatz. So offeriert der Guide Rouge für 1996 erstmals die schwarze Raute als neues Symbol: Häuser, die Tagesteller unter 20 Franken anbieten, werden damit gekennzeichnet. Zur Erinnerung: Die famosen Michelin-Sterne waren 1926 eingeführt worden, um Restaurateure, die besondere Anstrengungen bezüglich der Küche unternahmen, auszuzeichnen. Auf die Aufzählung der nichtkulinarischen Attraktionen wollte man eine Zeitlang bei Michelin ganz verzichten. Doch zahlreiche Kundenwünsche indizierten ein Weiterführen dieses touristischen Service. 920 Ortschaften werden angegeben, 57 Stadtpläne sind indiziert. Michelin muss sich trotz bald hundertjähriger Tradition mit der heute zunehmenden Informatik und Telekommunikation beschäftigen: Die Häufung der guides électroniques, der Führer auf CD-ROM und der satellitengelenkten Fahrhilfen haben Michelin dazu bewegen, in Zusammenarbeit mit Sony neue Produkte zu diskutieren.

Personal- freundlicher ist effizienter

Gästezimmer mit dem funktionalen, gewissen Etwas sind schnell ein- und umgerichtet und strahlen vor Gastfreundlichkeit.
diga ist ihr erfahrener Möbelfachpartner.



diga
ENGROS-MÖBEL-ZENTREN



BON 89TOP
einlösen an
diga, Info-Service 8854 Galgenen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
 den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 84seit. Gastromobiel-Katalog
 den 32seitigen Bettwarenprospekt

Name _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____

8854 Galgenen/SZ Tel. 055/66 11 11
 4614 Hägendorf/Olten Tel. 062/46 26 41
 9532 Rickenbach/Wil Tel. 073/23 64 77
 6032 Emmen/Luzern Tel. 041/55 10 60
 1701 Fribourg/Nord Tel. 037/26 80 80
 8600 Dübendorf/Zürich Tel. 01/822 22 26

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hr

Reinigungsprobleme ?
SORMA zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.



4710 BALSTHAL
 TEL. 062 71 11 66

Beschriftungen
 Selbstklebende **Schriften** Buchstaben
 in allen Farben + Größen
 für innen + aussen
 für jeden Zweck
 5722 Gränichen
 062/842 38 76
Ottlik

minigolf plant und baut

BESAGA

6130 Willisau Tälbach 4
 Tel. 041 970 08 08

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
 Alle Systeme (unverbindliche Beratung)



**Bei Ihrem Getränkelieferanten
 Chez votre dépositaire
 Presso il vostro depositario**

1.-31. Dezember / décembre / dicembre 1995
Preisreduktion / Action / Riduzione di prezzo !

20

Rappen pro Sinalco, Sinalco light, Sinalco, Sinalco light, Sinalco

centimes par Sinalco

centesimi per Sinalco

1.0 l Glas Mehrwegflasche / bouteille verre consignée / bottiglia riutilizzabile vetro

1.5 l PET Mehrwegflasche / bouteille PET consignée / bottiglia riutilizzabile PET

1.5 l PET Einweg / PET perdu / PET uso unico

05

Rappen pro Sinalco

centimes par Sinalco

centesimi per Sinalco

33 cl PET Einweg

33 cl PET perdu

33 cl PET uso unico

ACTION
 unifontes

Wir verbessern...

...Lebensqualität...
 Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden seit 25 Jahren in der Schweiz.

...Betriebshygiene...
 Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.

...Ihr Image!
 Beratungen und Dienstleistungen mit dichtem Servicenetz. Wir erfüllen die höchsten Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik.

Rentokil
 Ihr zuverlässiger Partner in der Nähe... weltweit.
 01-7502550 / 062-61'44'01
 022-755'49'55

SORTEC lanciert eine PC-Kassen-Serie: Schultes HS 2000/3000

Neu: Die PC-Kasse von SORTEC

Offen für jede Software. Mit einem flächendeckenden Servicenetz für die ganze Schweiz und einer zentralen Hotline.

sortecSYSTEME
 Generalvertretung Schweiz.
 SORTEC AG, Ziegelackerstrasse 9A, 3027 Bern, Tel. 031 992 60 66

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

SWISS PROMOTION 96 IZMIR-ANKARA-ISTANBUL

From January 5th-January 10th 1996

Complete fair packages including:
 Stand 3x3 furniture plus translator
 3 cocktail receptions use barcovision
 4 lunch coupons page catalogue
 5 overnights 5-star name board
 2 domestic flights TK land transportation

Participants: Tourist offices, hotels, private schools/clinics, watchmakers, banks and other Swiss companies with branches in Turkey.

For detail information contact Agence Suisse
 Tel: 0090 212 261 59 61, Fax 212 261 64 04
 Application deadline December 15, 1995.

Am 21. Dezember 1995 erscheint wie fast jedes Jahr eine Doppelnummer der hotel + tourismus revue. Die beiden letzten Ausgaben des Jahres werden wegen der Altjahrswoche und den entsprechenden Feiertagen zusammengefügt.

Ab dem 4. Januar 1996 erhalten Sie die hotel + tourismus revue wieder normal jeden Donnerstag von Ihrem Postboten zugestellt oder an Ihrem Kiosk.

Inseratenschluss Silvester/Neujahr

Der Inseratenschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist über Silvester/Neujahr am Freitag, 22. Dezember 1995, 12.00 Uhr.

Inseratenschluss der Stellenrevue: Mittwoch, 27. Dezember 1995, 17.00 Uhr.

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate: Donnerstag, 28. Dezember 1995, 12.00 Uhr.




IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction:

Tourismus: Stefan Renggli (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 Fährdich (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 Amthül (IA), Basel:
Alexandre Bochaty (AB), Sion;
Rolf Bühler (RB), Zürich; German
Escher (GER), Brig; Klaus Höhle (KH),
Genf; Jean-Charles Kollros (JCK),
Territet; Eliane Meyer (EM), Zürich;
Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Stau (US),
Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg;
Véronique Tanerg (VT), Genève;
Pierre Thomas (PT), Lausanne.
Ausland / Etranger: Barcelona: Ulrike
Wiebrecht (UW); Frankfurt: Georg Ubenau (GU);
Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SR);
Mailand: Dott. Ornella Giola (OG);
München: Maria Pütz-Willems (MP);
Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG)
und Katja Hassenkamp (HAS);
Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Wien:
Dr. Herbert Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA:

Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

Offizielle Organe für / Organe officiële de:

Verband Schweizer Tourismus-
Direktorinnen und -Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusexperten (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality
Sales & Marketing Association (HSM)
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-Reisedienste; Amicale
Internationale des Sous-Directeurs
et Chefs de Réception des
Grands Hôtels (AICR).

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Margaretha Schöber.

Abonnement / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:

Dominik Chamartin, Marc Moser,
Pascale Zaugg.

Geschäftsanzeigen / Publicité:
Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri,
Telefon 056 / 664 40 40,
Telefax 056 / 664 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 zugesandte
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.

Reto Wittwer, Schweizer, Präsident der Kempinski-Hotels

«Wir im Ausland sind die Imagenträger»

Reto Wittwer, der 46jährige Zürcher, seit diesem Sommer an der Spitze der Kempinski-Hotels, geht mit der heimischen Hotellerie hart ins Gericht: «Eigentlich halten doch nur wir im Ausland tätigen Schweizer Top-Hotellers den guten Ruf der Schweizer Hotellerie hoch», sagt er unverblümt. Ihren früher weltweiten Vorsprung vor allem in der Familienhotellerie haben die Schweizer Hotellers nach Wittwers Meinung verspielt.

GEORG UBENAU, FRANKFURT

«Weil die Nachfrage nicht gegeben war, weil schlecht verpachtet wurde, weil es Familienstreitigkeiten oder Investitionsschwierigkeiten gab.» So kam es nach Meinung des Mannes, der lange die Swissotels geleitet hat, dann an der Spitze der Ciga-Gruppe stand und nun für die thailändische Dusit die Kempinski-Hotels führt, dass viele Schweizer Familienhotels «allmählich verlotterten und verkamen». Zudem ärgert Reto Wittwer, dass die höchste Erwartung des Gastes, dass ihm nämlich Schweizer Gastfreundschaft geboten werde, nicht erfüllt wird. «Wenn Sie in der Schweiz bis zu 40 verschiedene Nationalitäten haben im Personal, dann bekommt der Gast eine Vielfalt von anderen kulturellen Identitäten vorgesetzt», aber nicht die von ihm erwartete typisch schweizerische Gastfreundschaft. Von dem ausländischen Hotelangestellten, so Wittwer, «kann man mit allem Respekt Schweizer Gastfreundschaft nicht erwarten».

Hohe Rack-Rates nicht bindend
Den Luxushotels, wie er sie jetzt in der

Neue Hotels für Kempinski

Nach einem «90-Tage-Plan», auf den sich die neue Kempinski-Unternehmensleitung mit den Kempinski-Hoteldirektoren auf einer Sitzung in Istanbul verständigt hat, sollen die Hotels von Kempinski und Dusit enger miteinander verbunden werden. Gemeinsame Ressourcen sollen besser genutzt werden, ausserdem seien für das kommende Jahr «strukturelle Veränderungen in Marketing und Verkauf» geplant, um höhere Produktivität des Verkaufssystems und bessere Kenntnis des Gastes anzustreben. Die Kempinski-Gruppe erlebe «in diesen Tagen einen kompletten Turn-around», dem die «engere Kooperation mit dem thailändischen Mehrheitsgesellschaftlicher Dusit zugrunde liegt», sagte Kempinski-Chef Reto Wittwer. Kempinski werde in Zukunft «von der langjährigen Erfahrung der Mitarbeiterschulung bei Dusit, der

Kempinski-Gruppe leitet, gibt Wittwer auch für die Zukunft und auch im Tourismus eine Chance. «Ich glaube, dass man mit Luxus Geld machen kann, auch im Tourismus.» Allerdings hält er sich nicht an die hohen Rack Rates: «Die sind generell und weltweit nur und immer mehr ein Referenzpunkt, von dem aus das Discounting beginnt», sagt er. Gleichzeitig wartet er davor, die Rack Rates einzufrieren. «Dieser Preis sollte normalerweise mit der Inflation steigen, sonst erstarren die Messlatte der ganzen Preisstruktur». Dann aber sollte klargestellt werden, ob ein Hotel mit einer 20- oder 30-Prozent-Discountrate verkauft werde.

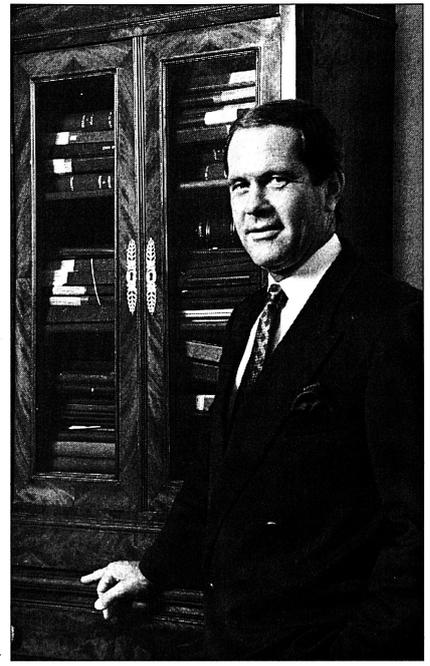
Binnenmarkt allein genügt nicht

Wittwer, der seit seiner Eheschliessung 1974 mit einer Vietnam-Französin auch französischer Staatsbürger ist, die Pariser Ehrenbürgerwürde trägt und weltweit viel unterwegs ist, bedauert, dass der Schweiz-Tourismus gegenwärtig so grosse Mühe hat: «Der Binnenmarkt-Tourismus ist natürlich nicht stark genug. Für Ausländer ist die Schweiz immer noch eines der beliebtesten Reise Länder. Aber die Leute können sich das Land nicht mehr leisten, weil es zu teuer ist. Nicht, weil die Schweizer unveranschämte Preise haben», betont der Zürcher in Frankfurt am Main. Im Gegenteil: «Die Schweizer Preissteigerungen sind sehr moderat, wenn nicht bescheiden. Aber für einen Ausländer ist es schier unerschwinglich geworden, in die Schweiz zu reisen.»

Standort und Identität wichtig

Den traditionellen Mittelklasshotels rät der Top-Manager Wittwer, sich wieder mehr auf ihre Standorte zu besinnen: Der Gast wolle «mit Landestypischem in Berührung kommen». Vierorts habe die Hotellerie «ihre Identität verloren» und müsse den Weg zurückfinden

sprichwörtlichen asiatischen Gastfreundschaft», profitieren. Die Synergien mit Dusit sollen zur «weltweiten Expansion» genutzt werden. Nachdem Wittwer am 1. November in St. Petersburg für die Kempinski-Hotels einen Management-Vertrag über das traditionelle Grand Hotel Europa unterzeichnet hat, ist er nun auf der Suche nach anderen passenden Hotels. «Wir müssen unserem Gästestrom folgen. Sei es für Urlaub, dann ist es ein Ferienort, sei es für Geschäftsreisende.» Für Resort-Hotels werde sich Kempinski in Zukunft des Know-how und der Infrastrukturen von Dusit bedienen, die in diesem Markt bereits führend sind. Paris, London und New York aber seien im Geschäftsfreizeitverkehr «nicht auf der Kempinski-Karte – dort sollten wir präsent sein mit Produkten, die zu unserer Palette passen.» GU



Kritisiert die Schweizer Hotellerie und verlangt wieder mehr Standort- und Identitätsbewusstsein: Reto Wittwer, Präsident der Kempinski-Hotels. Foto: zvg

zur Basis. Ferner plädiert er für Erlebnishotellerie: «Wenn ich verreise von zuhause, will ich nicht unbedingt wie zuhause sein – das fände ich totalen Schwachsinn», sagt er in breitem Zürichdeutsch. «Dann bleibe ich doch gleich zuhause. Ich will Fun haben, will etwas Anderes sehen, damit ich bei der Rückkehr sagen kann: Mensch, das war toll, ich habe mal was ganz Anderes erlebt.» Ein Hotel, wie Wittwer es sich vorstellt, müsse dem Gast die Möglichkeit bieten, «seinen Lebensrhythmus umzukrempeln».

Luxushotellerie verkrustet

In der gesamten europäischen Luxushotellerie, so Wittwer, habe man es weitaus nicht geschafft, sich den Zeitveränderungen anzupassen: «Bei manchen findet sich eine gewisse Verkrustung, eine gewisse Verkalkung, ein gewisses Risikomanko, zu wenig Aufgeschlossenheit». Es könne nicht sein, «weil es die letzten 20 Jahre so ging, dass es die nächsten 20 Jahre auch noch so gehen wird». Dennoch glaubt er nicht, dass die Luxushotellerie neue Aufwind brauche. «Der Markt war überlaufen und ist jetzt wieder dünner geworden», konstatiert er das massive Abwandern von denen, die eigentlich nicht dahin gehören, sondern nur in den Achziger Jahren in Luxushotellerie investiert hatten. «Auch in Krisenzeiten sind Leute bereit, für Qualität, für Tradition, für guten

Service – eben für Luxus – etwas auszugeben».

Hierarchien verflachen

In der Kempinski-Gruppe will er durch das Wegnehmen ganzer Hierarchie-Ebenen verhindern, dass auch weiterhin «Information verwässert und vieles verkompliziert wird». Die Unternehmensleitung soll mehr die strategische Planung und die Kontrolle übernehmen. Ausserdem wird er einige Häuser der Gruppe noch auf den Prüfstand stellen: «Ganz kritisch fragen», will er, «macht dieses Hotel Sinn, vom Finanziellen, vom Ertragswert, vom Strategischen her. Wenn die Antwort Nein ist, werden wir Lösungen suchen, uns von diesem Objekt zu trennen, oder die Verträge so zu formulieren, dass sie Sinn machen.» Einsparungen in der Verwaltung, das jedenfalls ist sein Credo für die gesamte Hotellerie, müssten so vorgenommen werden, «dass sie vorne, beim Gästekontakt, teilweise wieder zurückinvestiert werden». Von der von ihm neu berufenen Berliner PR-Agentur ist Wittwer inzwischen als «Architekt des Kempinski-Neubaus» gefeiert worden. Auf die Frage, ob es sich bei der Rekonstruktion einer so traditionsreichen Hotelgruppe nicht eher um einen Umbau handle, meinte er diplomatisch: «Für den Umbau einer alten Struktur muss man erst umbauen – also stimmt beides.»

Hotel Kurhaus-Bad in Walzenhausen/AR

Wiege des Verbandes Schweizer Kurhäuser

Wertvolle Impulse für die Hotellerie gingen von Walzenhausen/AR aus: Das Hotel Kurhaus-Bad im Dreiländereck hoch über dem Bodensee wurde im Jahre 1870 erbaut und feiert heute das 125-Jahr-Jubiläum. Das 4-Stern-Haus gilt als die Wiege des Verbandes Schweizer Kurhäuser.

PETER EGGENBERGER

Im Gegensatz zu den bereits im 18. und frühen 19. Jahrhundert gekannten Appenzeller Molkekurorte wie Gais, Weisbad, Jakobsbad, Gontenbad und Heiden ist Walzenhausen ein kurtouristischer Spätzünder. Erst ab etwa 1850 reiften erste Pläne, den Tagestourismus umzuwandeln. Nachdem Gäste anfänglich in einfachen Unterkünften logiert hatten, bedeutete der Bau des Hotels Kurhaus-Bad ein entscheidender Fortschritt. Nach blühenden Jahren mit treuen



Das Hotel Kurhaus-Bad in Walzenhausen/AR feiert 1995 sein 125-Jahr-Jubiläum. Foto: Peter Eggenberger

Stammgästen vorwiegend aus Deutschland erlebte der Betrieb ab 1914 eine wechselvolle Geschichte mit unzähligen Besitzern und Direktoren. Mit dem Erwerb der Liegenschaft durch die einhei-

mische U. Jüstrich AG (Just) im Jahre 1970 wurde eine entscheidende Epoche eingeleitet. Nach der Übernahme der Direktion durch das aus Bern und Fribourg stammende Ehepaar Arthur und Hélène

Brunner-Savoy erfolgte eine bedeutende Erweiterung und Modernisierung. Gleichzeitig begann ein beispielhaftes Engagement zur touristischen Belebung, indem Brunner die seit Jahren inaktive SHV-Sektion beider Appenzel aus dem Dornröschenschlaf riss und präsierte, im Vorstand der kantonalen Tourismusorganisation mitwirkte, und als Initiator Gründungspräsident des Verbandes Schweizer Kurhäuser (VSK) die Stellung der Kurhotellerie festigte.

Erneute Erweiterung 1992/93

Der Aufschwung des eigenen Betriebes führte 1992/93 zu einer erneuten Erweiterung und Sanierung des Hotels Kurhaus-Bad. Der Abschluss der Bauarbeiten durfte Arthur Brunner nicht mehr miterleben, er verstarb im Spätsommer 1992. Seither führt seine Gattin das 100-Betten-Haus im gleichen zukunftsorientierten Geist weiter. Mit Christian Caprez, diplomierter Hoteller VDH/SHV, erfuhr die Direktion im Jubiläumsjahr eine effiziente Verstärkung.

Zum halben Preis!

100'000 Packungen
Smoky Buds
 Barbecue
 Mais-Snack
 75 g

Neu und
 Exklusiv bei
DENNER!

Bis 5 Packungen pro Kunde

Probierpreis!

90
 statt 1.80



100'000 Packungen
Radolf
Pasta Quick
Carbonara
 154 g

Neu und
 Exklusiv bei
DENNER!

Bis 5 Packungen
 pro Kunde

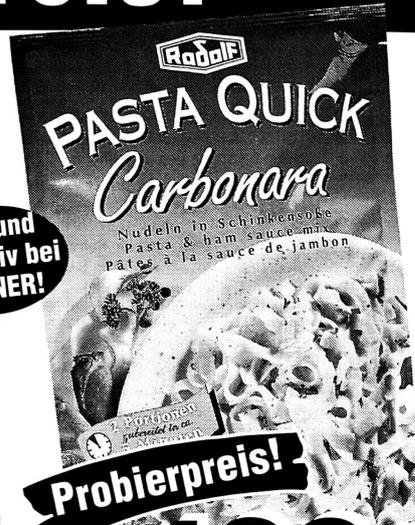
PREISVERGLEICH

Stichtag 27.11.1995 in Zürich

DENNER	Pasta Quick Carbonara	154 g	2.40
MIGROS	Pasta Pronta Carbonara	160 g	2.80
COOP	Knorr Pasta Snack Carbonara	86 g Aktion	1.55

umgerechnet auf 100 g

DENNER	1.56
MIGROS	1.75
COOP	Aktion 1.80



Probierpreis!

120
 statt 2.40

Dauertiefpreise!

Cailler Fémina
 500 g



15.60

Spitz Mignon
Schnitte
 Waffelbiscuit
 65 g

Dauernde
75
 Tiefpreise



Prostel Bier alkoholfrei
 aus Bayern
 6 x 3.3 dl

Dauernde
3.55
 Tiefpreise



Lindt Kirschstengeli
 500 g



19.50

Melange Gebäckmischung
 500 g

Dauernde
3.75
 Tiefpreise



Scala Color
 Vollwaschmittel
 3 kg Beutel mit der Ergiebigkeit von
 5 kg herkömmlichem Waschpulver
 3 kg

Dauernde
10.95
 Tiefpreise



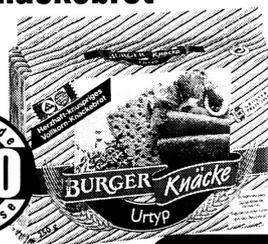
Truta Rollschinkli
 gekocht
 500 g



4.95

Burger Knäcke
 «Urtyp»
 250 g

Dauernde
1.50
 Tiefpreise



Preisabschlag!

Api Super Cola
 6 x 3.3 dl

Preisabschlag
 statt 3.95
 Dauernde
2.95
 Tiefpreise



Die Artikel sind auch bei den meisten selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Fr-49/8.12.1995

Wir sind immer billig!

DENNER
 SUPERDISCOUNT

«Öko-Hotel des Jahres 1995»

Ökologie ist im Trend – Rezession hin oder her!

Das die Themen Ökologie und Energiesparen an der diesjährigen Produkteschau an der Basler Igeho nicht ins Auge stachen, hat mit mangelnder Nachfrage des Gastes nichts zu tun. Zutreffend ist allerdings, dass sowohl die Nachfrage der Hoteliers und Restaurateure als auch die Angebote der Industrie stark hinter denen des Öko-Jahres 1993 hinterherhinken. Die momentan sehr schwierige Lage der Hotellerie hat das Investitionsklima insgesamt verschlechtert. Sie dispensiert die Unternehmer allerdings nicht davon, auch heute die richtigen, zukunftsichernden Entscheide zu treffen. Dazu gehören Investitionen in umweltschonende Techniken und die Einführung ökologischer Betriebsführung.

Noch immer müssen sich Betriebe, die diese Notwendigkeit schon frühzeitig erkannt haben, rechtfertigen und erklären, was sie gerade nicht sind. Ökologisch = alternativ ist eine Gleichung, die zu den alten aber längst überholten Klischees gehört. Das diesjährige «Öko-Hotel des Jahres» und die anderen Preisträger beweisen, dass ein ökologisch sinnvolles, «rundes» Betriebskonzept nicht nur der Umwelt, sondern auch dem wirtschaftlichen Erfolg des eigenen Hauses und seinen Mitarbeitern nützt. Interessant ist jedoch, dass man sich da und dort Überlegungen macht, den vorbelasteten Begriff «Ökologie» zu ersetzen, um dadurch der Branche den Zugang zu erleichtern. Dabei gibt es sehr handfeste – weil ökonomische! –

Argumente für den Nutzen und die Notwendigkeit, Energie zu sparen, natürliche Ressourcen zu schonen, die Luft nicht weiter zu belasten und sich gesund zu ernähren. Und es gibt Hotelbetriebe aller Kategorien und Typen, die damit ihre positiven Erfahrungen gemacht haben und Hoteliers, die sie ihren Kollegen gerne weitergeben möchten. Mit ihrer Aktion «Öko-Hotel des Jahres» und der öffentlichen Auszeichnung der Besten möchte die hotel + tourismus revue zu diesem Erfahrungsaustausch beitragen und Hoteliers und Mitarbeiter dazu ermuntern, auf die Erfolgsstrategie Ökologie zu setzen. Die Schweiz besitzt im Ausland den guten Ruf, viel für ihre Natur und intakte Umwelt zu tun. Diese USP darf nicht

leichtfertig verschenkt werden. In unseren Konkurrenzmärkten in Tirol, Südtirol und Bayern haben die Themen intakte Umwelt und schonungsvoller Umgang mit der Natur die Prospekte und Slogans erobert. Das kommt nicht von ungefähr: Marktforschung hat erbracht, dass die Gäste darauf sensibilisiert sind. Und es ist auch kein Zufall, dass die Ferienecke der Schweiz, die Österreich am nächsten liegt, seit Jahren und mit unverminderter Intensität ihre «Natürlichkeit» herausstreicht. Die touristischen Anbieter und insbesondere die Hotellerie müssen daran arbeiten, dass den Werbe-Ankündigungen auch Taten folgen. Hotelbetriebe müssen sich darauf richten, dass in den neuen Normen der

«Klassifikation 2000» vermehrt ökologische Kriterien Einzug halten. Sie gehören zum umfassenden Begriff der Qualität, wie er von Gästen und internationalen Reiseveranstaltern künftig nachgefragt wird. Danach heisst Qualität: pünktlich fahrende Züge, sichere Seilbahnen, hygienische Badezimmer, bequeme und funktionale Möbel, freundliche und kompetente Auskunft, breites Freizeitangebot, gutes Preis/Leistungs-Verhältnis usw. – und eben auch die Gewissheit, dass im rückwärtigen, unsichtbaren Bereich nicht auf Kosten der Natur gewirtschaftet und Gewinn gemacht wird. Das will der Gast, verlangt der Markt und darauf hat sich das Angebot auszurichten.

Andreas Netzle

«Öko-Hotel des Jahres 1995»: Bethanien, Davos

«Bethanien» arbeitete sich an die Spitze

Die Anstrengungen der gesamten Belegschaft des Hotels Bethanien haben sich gelohnt: Urs Bangerter und sein Team hatten sich nicht auf den Lorbeer von 1994 ausgeruht, sondern konsequent an der Umsetzung ihres ganzheitlichen Öko-Konzept weitergearbeitet. Resultat: Ein atmosphärisch wie wirtschaftlich gesundes «Öko-Hotel des Jahres 1995».

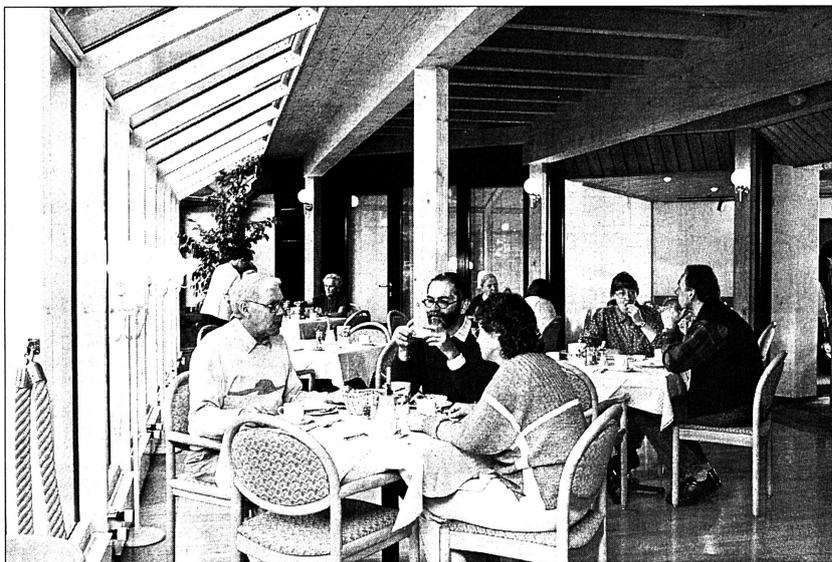
ANDREAS NETZLE

Ökologie beginnt im «Bethanien» nicht erst im Hotelzimmer mit dem Hinweis, die Frottiertücher mehrmals zu benutzen oder im Restaurant, wo biologische Produkte verarbeitet werden. Schon die Anreise gehört ins Konzept: Gäste, die mehr

des öffentlichen Verkehrs. Zudem können die Gäste an der Reception für 22 Franken pro Tag zwei Generalabonnements für alle Eisenbahnen und Postautos beziehen. In Zusammenarbeit mit der AutoTeilet Genossenschaft kann man aber auch ein Auto zu günstigen Konditionen ausleihen. Ein eigentliches Firmenauto existiert nicht.

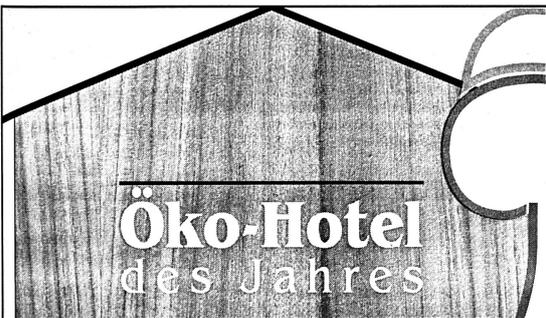
Modellhaftes Küchenkonzept

Die Jury sprach nach ihrem Besuch in Davos von einem «für diese Grösse in der Schweiz absolut modellhaften Küchenkonzept für Einkauf und Angebot». Küchenchef Hans Peter Duss achtet beim Einkauf von Lebensmitteln und Getränken auf saisonale, regionale und biologische Produkte. «Gesund, ökologisch und sozial» oder «Natürlich gut!» ist Duss's konsequente und zeitgemässe Vollwertküche im 90-Plätze-Restaurant «Rondo». In diesem Jahr bezog er erstmals 100 Prozent Bio-KAG-Fleisch aus



Im 90-Plätze-Restaurant bietet Küchenchef Hans Peter Duss eine konsequente und zeitgemässe Vollwertküche an.

Fotos: zvg



als sechs Nächte blieben, erhielten dieses Jahr gratis das «Graubünden Ferienbillet» für An- und Abreise mit der Bahn. 500 Gäste machten davon Gebrauch. Die unmittelbare Nähe des Bahnhofs zum «Hotel mit Bahnanschluss» erleichtert dem Gast die Entscheidung zugunsten

tier- und umweltgerechter Aufzucht von regionalen Bauern. Damit erreichte er die beste Küchenrendite seit der Eröffnung des Hotels 1987. Sogar zum Kochen verwendet Duss nur noch Bio-Kochwein. Das Restaurant ist – bis auf wenige Anlässe – alkoholfrei. Schon

zum Standard gehört das echte «Davoser Frühstück», das von Urs Bangerter mit-lanciert wurde. Der Anteil der Küche am Gesamtumsatz beträgt 47 Prozent.

Selbstverständlichkeiten?

Selbstverständlich ist im «Bethanien» auch die konsequente Abfalltrennung und -vermeidung. So werden alle Getränke, auch der Wein, in Mehrweggebinden bezogen. Im Bereich Energie sorgt Hausmeister Walter Jäger für eine täglich nachgeführte Energiebuchhaltung. Zweimal pro Tag füllt er die Verbrauchs- und Temperaturkontrolle der

Heizanlage aus. Auch der Schwachpunkt im letzten Jahr, der fehlende Öko-Putzschrank, wurde ausgemerzt. Die neue Governante Ruth Guldener hat sich dieses Problems angenommen und entsprechende Produkte evaluiert. Angeschafft wurden neue energiesparende Waschmaschinen, und zur Zeit wird neue Bettwäsche aus Öko-Baumwolle eingekauft. Nach wie vor verzichtet Bangerter auf energiefressende Minibars und Fernsehapparate in den Zimmern – und damit auf den vierten Stern.

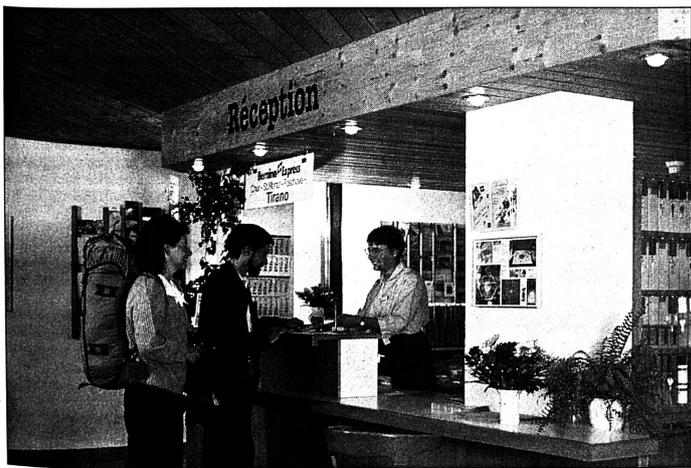
Ökologie zahlt sich aus

Auffallend im «Bethanien» ist die Tatsache, dass hier Ökologie ein gelebter Teil der Unternehmensführung ist und von den rund 40 Kaderangehörigen und Mitarbeitern mit Überzeugung mitgetragen wird. Das spiegelt sich auch in den Zahlen: Die Bettenauslastung der 95 Betten in 60 Zimmern beträgt 65 Prozent auf 365 Tage. Über das ganze Jahr wurde eine Moyenne von 107 Franken erzielt. Trotz – oder Dank – Öko-Einkauf (ein Drittel vegetarische Menüs bei der Halbpension) beträgt die Warenrendite 70 Prozent. Mit einem Umsatz von 3,8 Millionen Franken (-3%) und einem Cash-flow von 5 Prozent erzielte das Dreiersternhotel laut seinem Direktor Urs Bangerter «auch dieses Jahr ein gutes Ergebnis». Die Übernachtungszahl konnte mit rund 23 000 gehalten werden.

Engagement des Chefs

Bangerter's Engagement geht aber über seinen Betrieb hinaus. Neben dem erwähnten «Davoser Frühstück» war er 1991 auch bei der Gründung des «Ver-eins Ökomarkt Graubünden» dabei. 1994 verlieh dieser Verein das Umweltlabel

«Öko-Grisehun» mit Steinböcken als Symbol. Zu Beginn gab sich Bangerter mit zwei Steinböcken zufrieden. Bei einer Neubeurteilung im nächsten Jahr will er nun mindestens drei Böcke erreichen. Das «Bethanien» war auch Station einer Informationsreise der Aktion «Energie 2000» des Bundes, an der Bangerter seine Betriebsphilosophie vorstellte. Information wird auch im Betrieb selbst gross geschrieben. Die betriebliche und damit ökologische Vision ist in einem Schaukasten unaufdringlich transparent gemacht. Auf der Speisekarte ist jeweils die Herkunft der Produkte angegeben. Auch die Gästezeitung «Bethanien Blatt», die wie alle Drucksachen auf Umweltschutzpapier gedruckt wird, enthält weitere Informationen über Aspekte der ökologischen Betriebsführung im Hotel «Bethanien». Nicht in der Zeitung, aber in den Köpfen des Teams stand das ehrgeizige Betriebs-Ziel, «Öko-Hotel des Jahres 1995» zu werden. Ziel erreicht.



Ein «rundes», ganzheitliches Betriebskonzept überträgt sich auch auf den Kontakt mit den Gästen.

REKLAME

fleisch von mérat



mérat + Cie AG
mühlemattstrasse 55, 3000 bern 14
tel. (031) 372 44 44, fax (031) 372 45 00



Sieger Kategorie Stadthotel: «Baseltor», Solothurn

Lustvolle Gastronomie im «Baseltor»

Ein Stadthotel der besonderen Art ist das Solothurner «Baseltor». Ökologie wird im Restaurant und dem kleineren Hotelteil lustvoll aber konsequent umgesetzt. Der sanfte Umbau wurde mit einem Preis belohnt, und die Vollwertküche bringt es im neuen Gault-Millau-Führer immerhin auf 12 Punkte. Das «Baseltor» ist das umweltfreundlichste Stadthotel 1995.

ANDREAS NETZLE

Das 1992 für fast 1 Million Franken in ein altes Patrizierhaus eingebaute Hotel Baseltor lebt von seiner interessanten Architektur und vom Umbau, welcher 1994 den Architektur-Preis «Priisnagel» erhielt. Zentrales Stück ist die grosse Küche, die durch Glas von verschiede-

nen Orten her auch für Gäste einsehbar ist. Hier wird nach klaren Grundsätzen gearbeitet: Keine Fertigprodukte; Vorseiten, Teigwaren und Desserts sind hausgemacht; Milchprodukte stammen aus der lokalen Käseerei; keine Friteusen, wenig Büchsen und Tiefkühlprodukte; nur Bio-Fleisch und Vollwertnahrungsmittel etc. Dazu kommt eine grosse Auswahl an Bieren und Mineralwasser im Offenausschank, auch Tee wird ab diesem Winter offen serviert. Kein PET, kein Alu, kein Wein aus Übersee, dafür im Herbst Bio-Most ab Presse. Gault Millau-Tester *Silvio Rizzi* fiel bei seinem Besuch neben der Qualität des Essens auch das «aufgestellte Bedienungspersonal» auf und – ebenfalls positiv! – die wegen häufiger Kochrotationen «abwechslungsreiche Küche». Die Motivation hat ihren Grund: Neben 20 Aktionen gibt es rund 20 weitere Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, welche in den autonomen Gruppen Unternehmen, Service und Küche organisiert sind. Das

Ökoleitbild wurde gemeinsam entwickelt und an regelmässigen Teamsitzungen laufend verbessert.

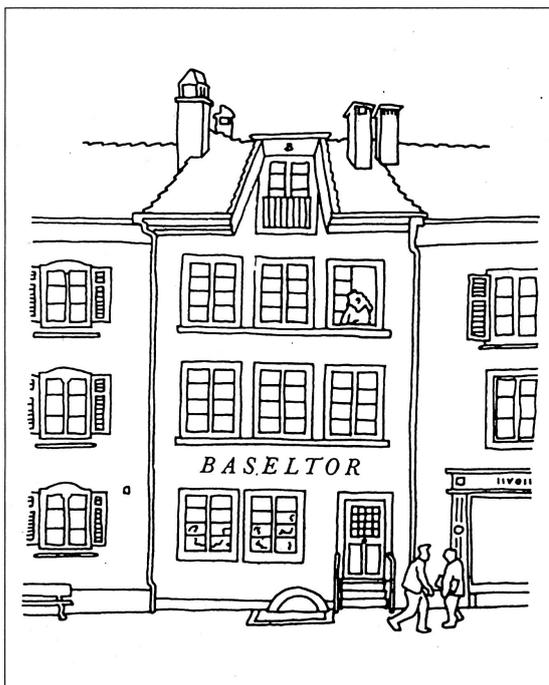
Minimal Art-Zimmer

Das auf zwei Stockwerke verteilte Restaurant fasst 110 Plätze und erwirtschaftet 94 Prozent des Gesamtumsatzes. Die restlichen 6 Prozent Umsatz stammen aus der (beachtlichen) 70-prozentigen Auslastung des Hotel-Bereichs mit seinen zehn Betten (in sechs Zimmern), sowie den Sitzungsziimmern. Beim Umbau der früheren Wirtewohnung in Hotelzimmer wurde sanft vorgegangen. Die Einrichtung ist schlicht aber funktional. Viele kleine Details in den jeweils ganz verschiedenen Zimmern und Gängen lassen aber eine behagliche Atmosphäre entstehen. Bereits hat die Architektur-Zeitschrift «Hochparterre» das «Baseltor» entsprechend gewürdigt. Die ca. 1800 Logiernächte werden zu einem grossen Teil von ganz normalen Geschäftsreisenden erzielt, welche die behagliche Ambiance des kleinen Stadthotels schätzen. Die Anreise mit öffentlichen Verkehrsmitteln ist mit einem kleinen Fussmarsch von 10 Minuten verbunden. Parkplätze gibt es keine, dafür nehmen die Hotelgäste angeleglich ihre Velos nachts gleich mit ins Haus.

Handkarren statt Auto
Die schmutzige Wäsche des «Baseltors» wird extern im Alternativ-Hotel Kreuz mit Held-Produkten ohne Weichspüler gewaschen und zum Trocknen aufgehängt. Der Transport erfolgt mit dem Handkarren, der das Geschäftsauto ersetzt. Beim Umbau 1992 wurden die Zimmer und das Dach neu isoliert und Bodenbeläge mit Linoleum eingelegt. Geheizt wird mit Gas, das auch zum Kochen eingesetzt wird. In der Küche gibt es keinen Mikrowellenherd und im Restaurant keine elektrischen Tischrechauds. Der Abfall wird nach 13 Bereichen getrennt, die alle entsorgt oder wiederverwertet werden können. Der restliche Abfall wird gepresst.

Einfach oder gewöhnlich?

In der Bewertung der Konsequenz ökologischer Betriebsführung war sich die Jury einig: Das «Baseltor»-Team lebt eine lustvolle Gastronomie mit einer umweltverantwortlichen Selbstverständlichkeit. Interessant ist, dass die Zeitschrift «Hochparterre» diesem ganzheitlichen Öko-Konzept «trendige» Seiten abgewinnen konnte: «Ein gutes Restaurant samt Bar ist viel mehr wert als ein Riesenzimmer mit Minibar», hiess es dort. Und: «Es geht um das Gewöhnliche, was etwas anderes ist als die modisch gestylte Einfachheit.»



Das «Baseltor» in Solothurn ist das umweltfreundlichste Stadthotel 1995.

Sonderpreis Innovation: «Acquacalda», Lukmanierpass

Luigi Ferraris Schaubetrieb

Einen Sonderpreis erhält in diesem Jahr das Tessiner «Ospizio Acquacalda» beziehungsweise sein Leiter Luigi Ferraris zugesprochen. Verschiedene innovative Anlagen und Ideen haben den Hotelkomplex am Lukmanier zum Öko-Schaubetrieb werden lassen.

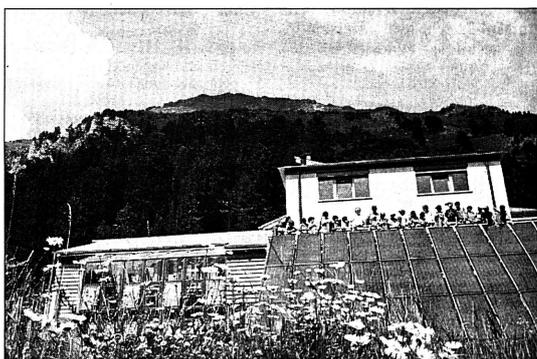
ausnutzt. Hier wird die Wäsche getrocknet. Die daraus entstehende Feuchtigkeit sorgt dann in der darüberliegenden Wintergarten-Cafeteria für ein angenehmes Klima.

Eigene Bio-Kläranlage

Die gesamte Abwasser wird in einem von Luigi Ferraris selbst entworfenen System gereinigt. Das Abwasser durchläuft vier Gruben mit Abscheidung und mechanischer Filtration, anaerober Vergärung und aerober Behandlung in einem Pflanzenfilter. Die Anlage funktioniert trotz der Höhenlage von fast 2000 Meter über Meer und wird noch mit der geplanten Solarwärmezufuhr optimiert. Das früher zum Hotel gehörende nicht mehr konzeptionierte Miniwasserkraftwerk soll durch eine kleine Turbine an einem Sammelrohr für das im Tal liegende Elektrizitätswerk ersetzt werden.

Energie wird im «Acquacalda» auch dadurch gespart, dass beispielsweise die Lebensmittel von Freunden hochgefahren werden, die den Weg ohnehin zurücklegen müssen. Auch wird das frische Quellwasser dazu benützt, Getränke-Konzentrate zu verdünnen (Post-Mix-System) und so Transportkosten zu sparen. Wer übrigens als Gast Geld sparen möchte, kann hochzufällig Wäsche glätten oder Holz hacken. Der Tarif: 4 Stunden Arbeit = 1 Tag Halbpension. Innovativ ist schliesslich auch eine Sparräder Ferraris: An der Zimmertüre hängt eine «Putzhexe». Will man das Zimmer auch während des Aufenthalts gereinigt haben, hängt man sie einfach hinaus. Zimmerreinigung und Wäschewechsel erfolgt somit nur auf ausdrücklichen Wunsch des Gastes.

Seit Ingenieur Luigi Ferraris das Ferienzentrum Acquacalda (bestehend aus Hotel, Restaurant und Campingplatz sowie dem dem Naturpark Naturetum) 1990 bis 1993 für 2 Millionen Franken umbaute und mit zahlreichen Neuerungen versah, ist es zu einem Mekka für umweltbewusste Gäste und Fachleute geworden. Ferraris sorgt denn auch überall für Transparenz und hat alle Anlagen mit Infotafeln und Schaubildern erklärt. Auch die Küche ist offen und für die Gäste einsehbar. Auf Wunsch führt Luigi Ferraris interessierte Gäste wortgewandt (und -reich) durch sein Zentrum und Lebenswerk. Im Energiebereich ist das Hotel mit seinen 15 Zimmern (40 Betten) und Seminarräumen autark. Die Sonnenkollektor-Anlage (50 m²) für Warmwasser und Raumwärme erhielt 1994 den Schweizer Solarpreis. Warnlampen in der Küche signalisieren jeweils, wenn die Sonnenenergie nicht mehr ausreicht und mit Holz gefeuert werden muss. Den Raum unter den Kollektoren nutzt Ferraris zur Trocknung des Brennholzes. Mit einem Solarkocher wird für die Gäste Polenta in grossen Mengen gekocht. Innovativ ist die Wintergarten-Anlage mit 40 m² Verglasung, welche die Sonnenenergie passiv



In Luigi Ferraris «Acquacalda» werden Warmwasser und Raumwärme mit Sonnenenergie erzeugt.

Sieger Kategorie Landgasthof: «Rössli», Mogelsberg

Das «Rössli», ein Ort des Wohlbefindens

Ein kleines Seminarhotel mit einer vorbildlichen Öko-Unternehmenskultur betreibt eine Genossenschaft in Mogelsberg. Der Landgasthof «Rössli» pflegt zudem eine ausgezeichnete Vollwertküche, die von Gault Millau auf Anhieb mit 14 Punkten versehen wurde. Damit siegte das «Rössli» in der Kategorie Landgasthof.

ANDREAS NETZLE

«Qualität kommt von innen», erklärt die Betriebsleiterin und Köchin des «Rössli», *Sabine Bertin*. Äusserlichkeiten sind deshalb nicht so wichtig. Die Atmosphäre müsse stimmen, dann sei es auch den Gästen wohl. So wird es denn auch nicht als ein gravierender Mangel empfunden, dass es auf den zehn Zimmern (mit 23 Betten) keine Dusche oder kein Bad gibt. Die Nasszelle auf der Etage soll allerdings nächstens renoviert werden. Die Betten sind übers Jahr von den etwa 3000 Übernachtungen – vorwiegend Seminar-gäste – zu etwa 50 Prozent ausgelastet. Nach Erneuerungen im Restaurant und in der Küche, sind im nächsten halben Jahr die Zimmer an der Reihe. Jedes Zimmer wird ein Sternzeichen-Prinzip verkörpern. Farben, Materialien und die Stimmung im Zimmer sollen das entsprechende Planeten-Prinzip aus-

drücken. Gebaut wird streng nach baubiologischen Grundsätzen. Die Zimmer werden mit Naturmaterialien ausgestattet, die Bettwäsche besteht aus Naturfasern.

14 Punkte-Restaurant

Die Genossenschaft achtet bei allen Umbauten und Erneuerungen mit klaren Regeln darauf, den Charakter des über 250 Jahre alten Toggenburger Holzhauses zu bewahren. Vorherrschendes Material ist

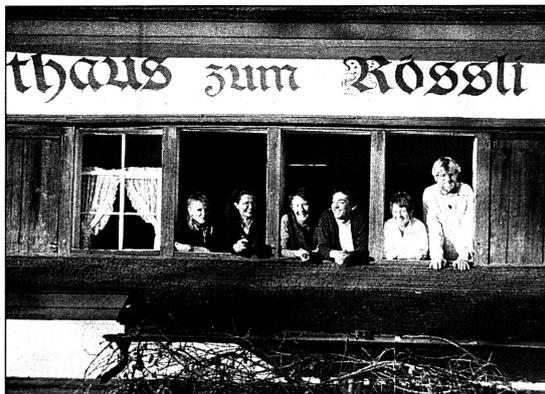
deshalb mit Naturmitteln behandeltes einheimisches Holz. Der genossenschaftlich geführte Betrieb kam in diesem Sommer zu unerhoffter Publizität. Im Gault Millau-Führer erhielt das erstmals getestete «Rössli» gleich 14 Punkte. «Wir pflegen mit viel Liebe und Sorgfalt eine kreative Gourmetküche mit biologischen, saisonalen, qualitativ hochstehenden Frischprodukten vorwiegend aus einheimischer Produktion», erklärt Sabine Bertin ihr Kon-

zept. Das «Rössli» führt Bio-Bier, Bio-Honig, Bio-Konfi, und auch der Wein stammt von kleinen Winzern, die biologisch oder integriert wirtschaften. Auf dem Frühstückstisch werden nur unverpackte Produkte aufgestellt, Kaffeebraun gibt's immer im offenen Kännchen. Interessant auch ein Abschnitt aus den Leitsätzen: «Gemüse und Getreide werden mit der selben Aufmerksamkeit behandelt wie Fleisch und Fisch.»

Wenig Probleme bietet in ländlichen Gebieten die Entsorgung von Küchenabfällen. Das «Rössli» füttert damit Schweine (Rüstabfälle, Essensreste), Katzen (Fisch, Fleisch) und Hühner (Brot). Für das «Rössli» selbstverständlich ist der Verzicht auf Alu und Konservendosen sowie auf Friteusen. Nach Möglichkeit werden alle Produkte offen oder in Rückgabe-Gebinden gekauft.

Restwärme nutzen

Auch im Energiebereich erkennt man das «umweltverantwortliche Handeln», wie es in den Leitsätzen postuliert wird. Zimmer und Säle werden nur beheizt, wenn sie benutzt werden. Alle Kühlgeräte sind an eine Wärmerückgewinnungsanlage angeschlossen, die das Boilerwasser vorwärmt. Auch der Herd wird nur ange stellt, wenn er benutzt wird. Er wird von einer einzigen Gasflamme beheizt. In Zusammenarbeit mit der nahe gelegenen Bäckerei wird oft die Restwärme der Backofen genutzt, statt die hotel-eigenen Öfen aufzuheizen.



Qualität kommt von innen, ist man im «Rössli» Mogelsberg überzeugt. Fotos: zvg

Die 30 Anwärter

In der Endausscheidung um die Kategorien- und Gesamtsieger für das Öko-Hotel des Jahres 1995 sind folgende 30 nominierten Hotels verblieben:

- | | |
|---------------------------|---------------------|
| Pension Rütli | Davos-Platz |
| Hotel Bethanien | Davos-Platz |
| Hotel Guardaval | Lenzerheide |
| Hotel Waldhaus | Sils-Maria |
| Hotel Ucliva | Walzensburg/Vuorz |
| Hotel Sennrüti | Degersheim |
| Gasthaus Rössli | Mogelsberg |
| Hotel Mövenpick | Regensdorf |
| Hotel Edelweiss | Engelberg |
| Hotel Garni Hostatt | Engelberg |
| Landgasthof Drei Könige | Entlebuch |
| Hotel Continental | Luzern |
| Hotel Flora | Luzern |
| Hotel Restaurant Balm | Megegn |
| Hotel Gruebisbalm | Vitznau |
| Hotel International | Basel |
| Hotel Erica | Langenbruck |
| Gwatt-Zentrum | Gwatt |
| Landgasthof Golf | Interlaken |
| Hôtel Cailler | Charmey |
| Hotel Balance | Les Granges |
| Hotel Bellavista | Zermatt |
| Albergo Acquacalda | Acquacalda |
| Hotel Kocher's Washington | Lugano |
| Hotel Sass da Gruem | San Nazzaro |
| Hotel Baseltor | Solothurn |
| Hotel Kreuz | Solothurn |
| Hotel Rütihubelbad | Walkringen |
| Ferien- und Kulturzentrum | |
| Appenberg | Zäziwil im Emmental |
| Mövenpick Hotel | Genève Aéroport |

Sonderpreis Energie: «Waldhaus», Sils-Maria

Fünf Sterne für Energiespar-Leistung

Dass ökologische Betriebsführung nicht nur eine Sache kleiner und mittlerer Betriebe ist, bewies das 5-Stern-Hotel «Waldhaus» in Sils-Maria. Für Leistungen im Energiebereich erhalten Felix Dietrich und sein Team den Sonderpreis Energie.

ANDREAS NETZLE

Für Direktor Felix Dietrich war es eine grosse Herausforderung, als er vor acht Jahren damit begann, sein 1908 fertiggestelltes 140 Zimmer-Haus auf Ökologie zu trimmen. Wegleitend war und ist seine Erkenntnis, dass nur eine intakte Natur Kapital und Bedingung für eine weitere Existenz des Engadiner Tourismus sein kann. Im Bereich Energie wurden die markantesten Fortschritte erzielt. Auf die Wintersaison 1994/95 wurde ein energiespa-

rendes Sogar-Blockheizkraftwerk errichtet. In einem 100 KW-Dieselmotor mit Generator und Abgasreinigung wird Heizöl schadstoffarm zu Wärme für die Raumheizung und Warmwasser sowie zu netzkonformer Elektrizität umgewandelt. Zur Zeit wird die Anlage durch einen Motor mit 200 KW elektrischer und 240 KW thermischer Leistung erweitert. Zur Deckung des weiteren Heizwärmebedarfs sind zwei Ölheizkessel mit der gleichen Abgasreinigungstechnik installiert. Die Abgase sind 3 bis 5 Mal schadstoffärmer als gesetzlich vorgeschrieben.

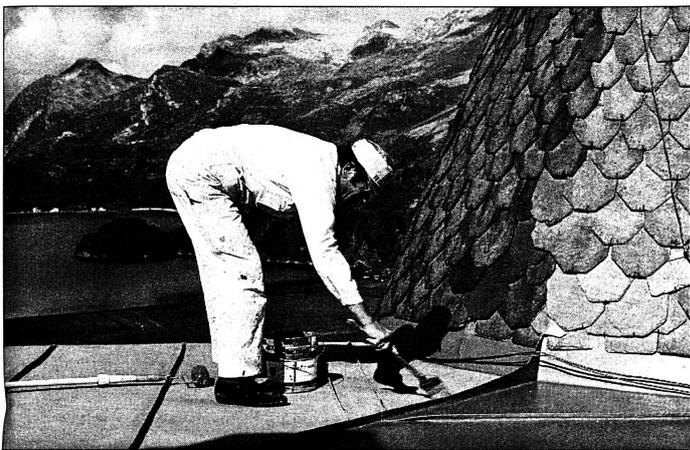
Warm- nicht Heisswasser

Die ganze Wärme wird zurückgewonnen. Die Kühlzellen der Küche werden zentral von einem Aggregat gekühlt, deren Abwärme in der Warmwasserversorgung integriert ist. Übrigens kommt das Hotel durch den täglichen Einkauf von regionalen Frischprodukten mit nur einer Tiefkühlzelle aus. Alle Zimmer verfügen über individuelle Heizkörperthermome-

ter mit Raumfühler-Kopf. Zur Reduktion der Warmwasserverschwendung, in den Badezimmern und zur Reduktion der Verluste im Verteilsystem zu den 130 Zimmern wurde ein Gösli-Mat eingesetzt. Zu Küche und Wäscherei gelangt 60 Grad Warmwasser zu den Hotelzimmern 42 Grad Wasser. Damit kann eine Warmwassereinsparung von mehr als 10 Prozent erreicht werden. Ein Spitzenlastwächter mit Warnblinker signalisiert in Küche und Wäscherei, wenn ein bestimmter Stromverbrauch überschritten wurde. Die Mitarbeiter können dann selbständig unnötig eingeschaltete Apparate tiefer stellen oder ausschalten. Im energie-intensiven Bereich des Hallenbads und der Sauna wurden von Hauswart, Energie- und Sicherheitsbeauftragte Guido Schmidt einige Verbesserungen realisiert: Die Lüftung wurde mit einem Rekuperator und einer Wärmepumpe ausgerüstet. Das ganze Hallenbad ist mit einer modernen Steuer-, Leit- und Regeltechnik ausgerüstet. Bei der Sanierung des Hallenbades verzichtete das Fünfsternehaus aus Energiespargründen bewusst auf ein Solarium und einen Whirlpool. Direktor Felix Dietrich setzt sich auch in der Gemeinde Sils beziehungsweise im Oberengadin für Umweltaugaben ein. So war er am neuen Kurortleibild beteiligt, das eine Verkehrsregelung vorsieht, welche den Privatverkehr reduzieren soll.

Der hauseigene Maler beim Isolieren und Streichen des «Waldhaus»-Daches.

Foto: zvg



Klimaveränderungen

Ein Winter zum Aufwärmen

Im Wissen um die aktuellen Klimaveränderungen kann diese Werbebotschaft von Schweiz Tourismus zwiespältig aufgefasst werden. Kürzlich wurden zwei Forschungsprogramme des Nationalfonds präsentiert, die sich mit den Fragen des Treibhauseffektes befassen haben.

SIMON JUNKER

Mit den Fragen des Treibhauseffektes beschäftigen sich zwei Forschungsprogramme des schweizerischen Nationalfonds, woraus kürzlich Resultate vorgestellt wurden. Auf zahlreiche dieser Klimatische Fragen gibt es auch nach diesen Forschungsprogrammen keine klaren und abschliessenden Antworten. Einer der Hauptgründe ist die klimatische Komplexität des Alpenraumes. Während sich Modelle für die globalen Veränderungen erstellen lassen, sind Voraussetzungen für die Schweiz noch nicht genau machbar. Dennoch lassen sich bereits heute einige Prognosen wagen. So gehen die Forscher davon aus, dass die Niederschläge vor allem während der kälteren Jahreszeit zunehmen werden, in der Südschweiz bis zu 30 Prozent.

Höhere Schneefallgrenze

Für den Tourismus sind die Veränderungen im Winter von vitaler Bedeutung. Eine Studie des Geographischen Institutes der Universität Basel hat sich denn auch mit den Herausforderungen befasst, die schneearme Winter für den Skitourismus darstellen. Die Forscher gehen davon aus, dass durch die höheren Temperaturen die Schneefallgrenze um etwa 300 Meter steigen wird, so dass die untere Grenze der Schneesicherheit auf rund 1500 Meter über Meer zu liegen käme. Die Autoren der Studie definieren Schneesicherheit so, dass zwischen dem 16. Dezember und dem 15. April an mindestens 100 Tagen eine für den Skisport ausreichende Schneedecke liegen muss.

Erst wenn Anlagen während einer Saison mindestens 100 Tagen betrieben werden können, kann man auch von ökonomisch sinnvollen Investitionen sprechen. Durch diese Entwicklung sind vor allem die weniger hoch liegenden Skigebiete gefährdet, die sich unterschiedlich auf die Regionen des Berggebietes verteilen. So wären beispielsweise im Kanton Bern 62 Prozent der heutigen Anlagen gefährdet, während es im Wallis oder in Graubünden deutlich weniger Anlagen wären. Die Studie aus Basel zeigt, dass vor allem die Skischulen und der Wintersportartikel-Markt sehr direkt und unmittelbar die Reaktionen des Publikums auf Schneearmut zu spüren bekommen, während in der Hotellerie fehlender Schnee weniger unmittelbar zu einem Rückgang der Logiernächte führt.

Kleine sind besonders betroffen

Laut Riet Theus, Präsident des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmen (SVS) muss dieser Herausforderung mit unternehmerischen Visionen und angemessenen politischen Rahmenbedingungen begegnet werden. Nach Ansicht von Theus sind in erster Linie Klein- und Kleinstunternehmen vom Anstieg der Schneegrenze betroffen.

Anders sieht es bei den Grossunternehmen der Seilbahnbranche aus: 38 Betriebe erwirtschaften jährlich je über 5 Millionen Franken Verkehrseinnahmen und erbringen damit die Hälfte des Branchenumsatzes. Sie liegen mit einer Ausnahme im alpinen Gelände und haben die notwendige Höhenlage, um trotz Klimaveränderung in absehbarer Zukunft ein attraktives Wintersportangebot offerieren zu können. In diesen Gebieten sei es notwendig, die Infrastruktur den neuen Gegebenheiten anzupassen. Mit diesem Szenario setzt Theus ganz klar auf den weiteren Ausbau des Wintertourismus. Bei seiner Bewertung kommt aber deutlich zum Ausdruck, dass der Winter heute bis zu 85 Prozent der Umsätze bringt und deshalb vor allem in diesem Bereich das Angebot auszubauen ist.

Fleischvermarktung

Preis und Qualität vor Tierschutz?

Wenn Coop und Migros nur noch Schweizer Fleisch verkaufen wollen und der Metzgermeisterverband eine Herkunftsdeklaration einführt, kümmert dies das Gastgewerbe wenig: Günstig und gut muss das Fleisch sein. Trotzdem gibt es auch den Trend zum tatsächlich tiergerecht produzierten Kotelett.

PIETER POLDERVAART

«Fleisch? Das kauf' ich aus dem Ausland», sagt David Shani vom Hotel «Zum Sternen» in Andermatt klipp und klar. Importiertes Kalb, Rind, Pferd und Lamm sei nicht nur günstiger, sondern schlicht und einfach besser als Schweizer Fleisch. «Schliesslich muss den Gästen das Fleisch auch schmecken, das sie bezahlen». Fragen, ob das Schmeitzel auch artgerecht produziert worden sei, seien ihm bisher nicht zu Ohren gekommen.

Versuch verlief verheerend

Auch für Edgar Bürgler vom «Schwert» in Weesen am Walensee hat artgerecht produziertes Fleisch keine hohe Priorität, «weil es nicht gefragt wird». Ein Versuch im letzten Jahr mit einzelnen Bioprodukten und vegetarischer Küche sei verheerend ausgefallen, was ihn nicht daran hindere, es wieder einmal zu probieren. Sehr gut angelaufen sei zum Beispiel der Verzicht auf gefrorenen Importfische zugunsten von frangischem Fisch aus dem Walensee. Doch beim Fleisch sind die Schweizer offenbar konservativ: «Es wird zwar immer behauptet, das Fleisch schmecke nicht mehr. Doch im Restaurant wird dann trotz allem ein «echter Mocken Fleisch» verlangt», so Bürgler. Beim Einkauf unterscheidet er zwischen günstigem Material, das er für das grosse Ausflugsrestaurant braucht, und jenem hochwertigen Fleisch, das er im Gourmetsüßli verwendet. Offensichtlich wirkt sich im Gastgewer-

be der Trend zu naturnahem Fleisch nur sehr langsam aus. Im Detailhandel hingegen sind die Zeichen klar: Ab Januar verkaufen die bedienten Metzgereien der Migros-Genossenschaft Zürich nur noch Fleisch aus der M-Sano-Produktion, das definitionsgemäss von Schweizer Bauernhöfen kommt. Ausgenommen davon sind zwar Rindfleisch und Charcuterie, aber bis in zwei Jahren soll auch dieser Bereich M-Sano sein. Die Zürcher Genossenschaft, die einen Fünftel des Migros-Fleischumsatzes erwirtschaftet, könnte für andere Regionen wegweisend sein. Allerdings: M-Sano Fleisch erfüllt nicht in allen Aspekten die Anforderungen der «Kontrollierten Freilandhaltung» des Bundes. Auch der Schweizerische Metzgermei-

sterverband mit seinen 1800 Mitgliedern will der Kritik aus Konsumentkreisen, die Herkunft und Produktionsart von Fleisch sei unklar, entgegenwirken: An der Metzgertagung von Mitte November wurde eine umfassende Herkunftsdeklaration in Aussicht gestellt. Demnach soll in Zukunft der Käufer von jedem Stück Fleisch nachvollziehen können, aus welcher Tierhaltung und von welchem Bauernhof es stammt. Damit ist zwar Transparenz geschaffen, nicht aber automatisch auch eine Anstrengung in Richtung tiergerechtere Haltungsmethoden getan.

Dass solches Fleisch bei den Konsumentinnen und Konsumenten durchaus Absatz findet, zeigt die Tatsache, dass inzwischen bereits zwei Dutzend Metzge-

reien am Programm der Fidelio-Biofreiland der Konsumenten-Arbeitsgruppe (KAG) in St.Gallen mitmachen. Letzten Monat eröffnete mit «Höhener Biologische Lebensmittel» auch die erste Metzgerei mit Biofarm-Fleisch in der Nordwestschweiz. «Im nächsten Jahr werden wir den Absatz in der Gastronomie stark forcieren», erklärt Roland Riklin, Mitglied der KAG-Geschäftsleitung. Denn einerseits gehen bei den Freiland-Pionieren täglich Anfragen von interessierten Konsumenten ein, andererseits kann so der Direktverkauf ab Hof gefördert werden.

Kurze Wege von Vorteil

Vom direkten Weg, hier allerdings vom Metzger zur Restaurantküche, profitiert

auch Max Schmid vom Gasthaus zum Ochsen in Arlesheim (BL), denn Metzger und Restaurant sind im gleichen Haus untergebracht. «Nach einer Versuchsphase stellen wir im nächsten Jahr schrittweise auf artgerecht produziertes Fleisch um», so Schmid. Die Bauernhöfe liegen in der Umgebung und produzieren nach den Richtlinien von AgriNatura. Zwar fragen nur vereinzelt Gäste nach der Produktionsart des Fleisches, doch mit der Deklaration auf der Speisekarte erhofft sich Schmid, dass generell das Vertrauen in Fleisch und damit der Konsum wieder steigt.

Versorgung aus dem Unterland

Zu den 20 Hotels und Restaurants, die heute auf der entsprechenden KAG-Liste stehen, kommt bald ein weiteres dazu: Ab Weihnachten serviert der Landgasthof Hohnegg von Hans-Jörg Bumann in Saas Fee nur noch Fleisch, das nach den KAG-Normen produziert wurde. «Eingespart und mit Chemikalien vollgespritzte Tiere liegen für mich nicht mehr drin», so Bumann. Nach Versuchen mit Naturbeef setzt er jetzt ganz auf KAG, muss dafür allerdings auf einen Metzger im Unterland zurückgreifen. Dieser versorgt ihn gemäss Bestellung mit Schwein, Rind und Kalb. Geflügel und Kaninchen will er direkt von Produzenten beziehen – wenn entsprechende Angebote vorliegen. Ob er die täglich rund 150 Essen der letzten Saison, als er erst das Gemüse aus Bioanbau bezogen habe, halten könne, müsse sich zeigen, meint Bumann: «Als einziges Haus mit Bio-Küche in Saas Fee kann ich zwar auf die Besonderheit «Bio» verweisen, will mir aber kein Körnlpicker-Image einhandeln.» Mit dem KAG-Fleisch hat Bumann immerhin das Argument, die strengsten Anforderungen bezüglich Tierhaltung zu erfüllen: Für den WWF etwa sind Fidelio-Freiland (KAG) und Biofarm «sehr empfehlenswert», «Natur-Beef» und «AgriNatura» hingegen nur «empfehlenswert».



Im November öffnete mit «Höhener Biologische Lebensmittel» die erste Bio-Metzger der Nordwestschweiz.

Foto: Pieter Poldervaart

Baubiologie

Ökologisches Bauen erfordert langfristige Planung

Zwischen 5 und 10 Prozent aller Bauten werden gegenwärtig aufgrund von baubiologischen Konzepten erstellt. Baubiologisch erbaute Hotels sind aber immer noch Raritäten, obwohl diese Bauart dem Gast entgegenkommt. Mit langfristiger Planung und den richtigen Partnern kommen baubiologische Bauten auch nicht teurer als konventionelle.

URS MANZ

Für die Hotellerie als Ganzes sei die Problematik in letzter Zeit etwas in den Hintergrund gerückt, meint Elisabeth Zbinden von der Öko-Beratung des Schweizer Hotelier-Vereins. An der IGEHO habe sie im Logementbereich bloss zwei ökologische Möbelhersteller gefunden. Bei den meisten Hoteliers sei Ökologie durchaus auch heute noch ein Thema. Allein vier der 400 Tips im «praktischen Umwelthandbuch für das Schweizer Gastgewerbe» befolgt, wird «Natürlich erfolgreich». Wer als Hotelier etwas auf sich hält, lässt seine Gäste bestimmen, wann die Wäsche gewechselt wird, spart Abfälle beim Frühstück und geht haushälterisch mit Wasser und Energie um. Spätestens seit dem Buch «Vergiftet!» von Roger Schwinski wissen wir, dass Kopfwahl, Bauchschmerzen oder Allergien ihre Ursachen oft in unseren vier Wänden haben. Sie habe bis jetzt noch nie eine Beschwerde erhalten, die direkt den Wohngiften zuzuordnen gewesen wäre, meint Brigitta Schaffner Schlosser, Ombudsfrau des Schweizer Hotelier-Vereins.

Thema auch für Hotellere

Trotzdem, ungesundes Wohnen findet auch in der Hotellerie statt. Nicht selten leiden Gäste in ihren Hotelzimmern unter der unmittelbar feststellbaren trockenen Raumluft oder unter dem schweren



Getungenes Beispiel eines baubiologisch erstellten und funktionierenden Hotels: Das 2-Stern-Hotel Glocke in Reckingen. Foto: zvg

fassbaren Elektromog. «Die meisten elektrischen Installationen für Licht, Radio, Telefon oder TV befinden sich am Kopfende des Gastbettes», sagt Bosco Büeler von der Genossenschaft Information Baubiologie (GIBB). Hier müsste ein Netzfreischalter eingebaut werden, welcher in der Nacht verhindert, dass Strahlungen aus elektrischen Geräten den Schlaf des Gastes beeinträchtigen.

Baubiologie als Nische

Zur Zeit mache die Baubiologie zwischen 5 bis 10 Prozent des gesamten jährlichen Bauvolumens aus, erklärt Büeler. Die Tendenz sei aber steigend. In ihrer Diplomarbeit «Baubiologie in der Hotellerie» an der Schweizerischen Tourismusfachschule Siders definiert Andrea Gutscher die Baubiologie und das biologische Bauen. In der Baubiologie stehe der Mensch und sein Wohlbefinden

im Zentrum des Interesses. Die Wohnumgebung sollte zur geistigen, seelischen und körperlichen Gesundheit beitragen. Demzufolge müsse biologisches Bauen die Eigenschaften wärmespeichernd und -isolierend, elektrostatisch neutral, atmend, absorbierend, angenehm und neutral duftend gewährleisten. Baut man den Begriff «biologisches Bauen» dann aus zu «umweltgerechtem Bauen», steht dann der gesamte Umwelthaushalt im Mittelpunkt.

Baubiologie als Nische und Marketingargument? In der Hotellerie gibt es durchaus schon realisierte, vollständig biologisch gebaute Projekte. Beispielsweise das Öko-Hotel des Jahres, nämlich das Hotel L'Aubier in Montézin, die Hotels «Glocke» in Reckingen, «Rittihubelbad» in Walkringen oder «Ucliva» in Waltensburg. Aber auch umweltverträgliche Renovierungen wurden durchge-

führt, wie beispielsweise im Hotel Rössli im toggenburger Mogelsberg, wo ein 250-jähriges Holzhaus nach strengen, baubiologischen Kriterien renoviert worden ist.

Langfristige Planung

In der Hotellerie liege noch ein grosses Potential brach, sowohl bei den Neubauten, wie bei Renovationen und Teilrealisationen von bauökologischen Konzepten, meint Büeler. Er erwähnt wiederverwertbare Baumaterialien, natürliche Dämmstoffe, Wärmerückgewinnung oder Sonnenenergie für Heizzwecke. Energiegewinnung zum Beispiel von eigenen Wasserkraftwerken (siehe *hotel + tourismus revue* Nr. 32/95).

«Baubiologische Projekte in der Hotellerie sind aber nach wie vor Raritäten», meint Elisabeth Zbinden. Worin liegen die Schwierigkeiten, Baubiologie in der Hotellerie umzusetzen? Baubiologische Projekte brauchen die richtigen Partner und genügend Zeit für die Vorbereitung, erklärt Elisabeth Zbinden. Sie weist auf das Verzeichnis für baubiologische Dienstleistungen und Produkte Bezugsquellen 1995/96 (siehe Kasten) hin.

Büeler führt den Neubau an, welcher im Zuge des Projektes «Dezentralisierung der Bundesverwaltung» in Neuenburg für das Bundesamt für Statistik bis 1998 erbaut wird. Von Anfang an wurde das Gebäude, nach bauökologischen Grundsätzen geplant und nun erbaut. Neben natürlicher Belüftung wird beispielsweise die Abwärme der riesigen EDV-Anlage, auf welcher künftig unter anderem die schweizerische Logiernächtestatistik der Hotellerie errechnet wird, für die Heizung des Gebäudes benutzt. Büeler ist als Berater einbezogen. Hier zeigt es sich, dass wenn Planung und der Bauumfang stimmen, durchaus mit Preisen der konventionellen Bauweise mithalten werden kann.

Kein Vorrang bei SGH

Auch die Wirtschaft erkennt das Bedürfnis nach Baubiologie offenbar. Die

Schweizerische Bankgesellschaft SBG bietet Krediterleichterungen für ökologische Projekte an. Das Kulinarium des SGB-Zentrums im Tessin soll nach baubiologischen Grundsätzen errichtet werden.

Gemäss Hans Nanzer von der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH werden baubiologische Projekte unter dem gleichen betriebswirtschaftlichen Raster beurteilt wie andere Projekte auch. Wie bei allen Projekten wird ein Vertrauensarchitekt beigezogen.

Verzeichnis für baubiologische Produkte

Die «Bezugsquellen 95/96» sind ein Nachschlagewerk, in dem Adressen und Informationen zu den Themen «Natürliches Bauen, Leben und Haushalten, Wohnen und Verkehr» zu finden sind. Mit seinem Stichwortverzeichnis und dem gut strukturierten Aufbau ermöglicht dieses Verzeichnis von Dienstleistungen und baubiologischen Produkten einen schnellen Zugriff auf Berater-, Planer- und Lieferantenadressen für Baubiologische und -ökologische Projekte. Enthalten sind auch die Adressen von kantonalen Stellen, Umweltorganisationen und ausländischen Fachstellen. Bei allen Kapiteln sind informative Texte mit Materialempfehlungen zu finden, welche die Auswahl erleichtern und einen Überblick ins Thema ermöglichen. Daneben gibt auch die Ökoberatung des Schweizer Hotelier-Vereins, wo ebenfalls ein Exemplar dieses Verzeichnisses bereitliegt, gerne Auskunft zum Thema Baubiologie. UM

Die Bezugsquellen 95/96 sind für Fr. 24.- im Buchhandel erhältlich oder bei der GIBB, Genossenschaft Information Baubiologie, St. Gallerstrasse 28, 9230 Flawil erhältlich. Telefon 071 83 22 52; Fax 071 83 22 56. Die Bezugsquellen sind auch auf Diskette erhältlich.

Heizkesselanlagen

Geringere Betriebskosten dank gezielter Massnahmen

Dank gezielter Wartung der Heizkesselanlage kann Energie und somit Kosten gespart werden. Auch stehen heute energieeffiziente Technologien zur Verfügung, die mithilfe, Energieverbrauch und Kosten stark zu reduzieren.

DOROTHEA RICHTER

Nach der verschärften Luftreinhalteverordnung des Bundes sowie den kantonalen Massnahmenplänen und Energiegesetzen müssen veraltete Heizkessel und Brenner ersetzt werden. Diese Bestimmung trat auf 1. Januar 1993 in Kraft. Die Sanierungsfristen dauern je nach Kanton rund 5 Jahre. Um den heutigen ökologischen Anforderungen zu entsprechen, muss eine Heizkesselanlage jedoch nicht nur mit moderner Technologie ausgerüstet sein. Eine wichtige Rolle spielt auch die regelmässige Wartung. Mit beiden Massnahmen kann Energie und somit Geld gespart werden.

Nach Aussage von Walter Herzog, Leiter Technik der Hoval Herzog AG, gehören vor allem Korrosionen an Heizflächen, schadhafte Ausmauerungen in der Brennkammer sowie undichte Kesselröhren und Reinigungsöffnungen zu den Alterserscheinungen einer Heizkesselanlage. Mit regelmässiger Wartung dieser Bereiche kann unnötiger Energieverbrauch verhindert und Massnahmen getroffen werden, dass keine kurzfristigen und kostspieligen Reparaturen vorgenommen werden müssen.

Hoher Wirkungsgrad gefordert

Neben der regelmässigen Wartung kommt auch der Einsatz von modernen, umweltfreundlichen Technologien den ökologischen Anforderungen entgegen. Durch den Ersatz von alten Heizkesseln lassen sich in der Regel rund 15 Prozent

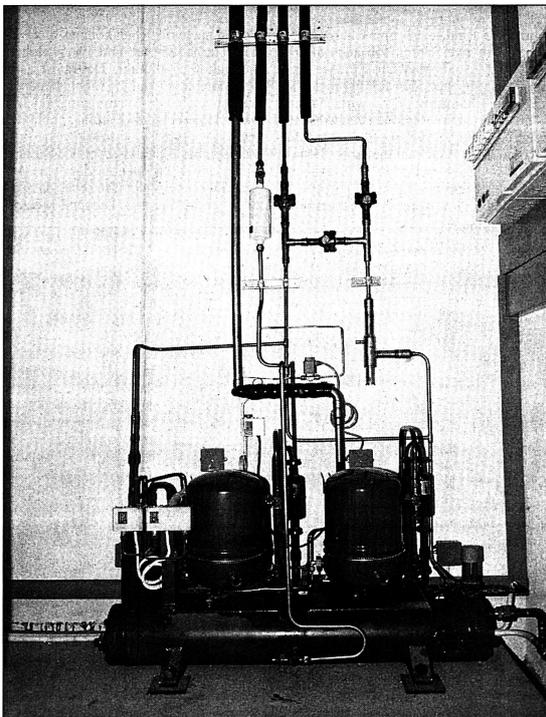
Betriebskosten sparen. Und die Umwelt wird dank der saubereren Abgase erheblich entlastet. Seit dem ersten Januar 1993 gelten verschärfte Vorschriften für die Grenzwerte für Kohlenmonoxid- und Stickoxyd-Anteile in den Abgasen. Die Grenzwerte der Luftreinhalteverordnung schreiben feuerungstechnische Wirkungsgrade von 93 Prozent vor. Bei älteren Anlagen liegt der Wirkungsgrad unter 90 Prozent. Moderne, insbesondere kondensierende Heizkessel verfügen über einen Wirkungsgrad von sogar über 98 Prozent. Nach Aussage von Carlo Alberto Mischler, Geschäftsführer der Firma Innotherm AG, können mit einem kondensierenden Kessel mit 18 kW Heizleistung – was ungefähr der benötigten Heizleistung für ein Einfamilienhaus entspricht – und einer Brennerbetriebsdauer von 1500 h/Jahr pro Jahr rund 250 Kilogramm Öl gespart werden. Bei einer konventionellen, sanierten Anlage sind es nur rund 120 Kilogramm. Der jährliche Abgasausstoss ist um weitere 2 Tonnen tiefer als bei konventionellen Anlagen, der CO₂-Ausstoss um rund 500 Kilogramm. Nach Aussage von Walter Herzog ist die Voraussetzung für einen derartig sparsamen Betrieb allerdings ein entsprechend konstruiertes Heizsystem mit niedrigen Betriebstemperaturen.

Korrosionsfeste Anlagen

Wichtig zur Einhaltung der Grenzwerte ist der Einbau von korrosionsfesten und wasserdichten Kaminanlagen: Bei den modernen Heizgeräten liegen die Abgastemperaturen bei 160 Grad. Während dem Start und der Aufheizphase fallen sie auf 100 Grad und tiefer. Diese Temperaturverhältnisse führen in den Kaminen zu Ausscheidung von Wasser. Zusammen mit anderen Verbrennungsrückständen bewirken diese Kondensationen Durchnässungen und Versottungen von gemauerten Kaminen, was wiederum zu unnötigem Energieverlust führt. Moderne Technologien ermöglichen zu-

dem die Abkühlung der Abgase auf sehr tiefe Temperaturen. Während bei konventionellen Heizkesseln die Abgastemperaturen zwischen 120 und 180 Grad

liegen, weisen alte, sanierungsbedürftige Anlagen Temperaturen von 200 oder mehr Grad auf. Kondensierende Anlagen erlauben die Abkühlung auf 40 Grad.



Dank dem Einsatz von modernen Technologien kann Energie und somit Kosten gespart werden. Foto: zvg

Damit kondensieren sie nicht nur in Wasser, sondern auch in Schadstoffe, deren Dämpfe üblicherweise in die Atmosphäre entweichen. Nach Aussage von Carlo Alberto Mischler bindet das damit entstandene Kondenswasser die Verbrennungsschadstoffe, welche üblicherweise in die Atmosphäre entweichen. Zudem bewirkt die tiefe Abgastemperatur die Begrenzung der Abgasverluste, was zu einem geringeren Ausstoss von Kohlenoxyd führt. Kondensierende Anlagen ermöglichen Abgasverluste zwischen 0,5 bis 2 Prozent und sind somit bis viermal niedriger als diejenigen konventioneller Heizkessel. Ein Absinken der Abgastemperatur um 20 Grad bringt eine Energieeinsparung von einem Prozent.

Wärmeverteilung optimieren

Um den Energieverbrauch und die Kosten tief zu halten ist aber auch die richtige Dosierung der sparsam produzierten Wärme wichtig. Nach Aussage von Walter Herzog muss dabei vor allem die Heizungsregelung auf den neuesten Stand der Technik gebracht werden. Er empfiehlt selbstoptimierende, mikroprozessorgestützte Regelgeräte. Diese optimieren die Wärmeverteilung und gewährleisten gleichzeitig einen sparsamen Betrieb des Heizkessels, der Wasserverwärmung und der Umwälzpumpen. Zur Verhinderung unnötig hoher Wärmeverluste sollte die Wärmeverteilung zudem ausgeglichen werden. Oft werden vom Heizraum weit entfernte Räume ungenügend geheizt, weil dort zuwenig Wasservolumen umgewälzt wird. Die Folge davon ist, dass wegen wenigen Räumen die Heiztemperatur des ganzen Systems unnötig angehoben wird, was unnötige Wärmeverluste mit sich bringt. Die Mehrzahl der übrigen Räume sind dann stark beheizt, was sich dann wiederum auf die Energieerzeugung niederschlägt: 1 Grad Übertemperatur erhöht den Brennstoffverbrauch um rund 6 Prozent.

D'UNE LANGUE A L'AUTRE

Tessin: le commerce vole au secours du tourisme

Les grands distributeurs et les chaînes de petits détaillants tessinois ont décidé d'apporter leur contribution au redressement du tourisme tessinois. En lançant plusieurs actions spéciales, ils entendent freiner l'exode des touristes vers l'Italie voisine. Ils se joignent ainsi à l'action «Ticino Special», menée à l'échelon national par les milieux hôteliers et touristiques jusqu'au 20 décembre. Ainsi, par exemple, l'entreprise Migros mettra une partie de sa logistique à disposition pour aider le tourisme tessinois à se relever. Au total, cette opération aura permis de distribuer quelque 700 000 brochures dans les grandes surfaces et chaînes de magasins à travers toute la Suisse. Page 3

Offres «Last Minute»: aussi dans les hôtels

La méthode «Last Minute», qui permet de minimiser les problèmes de surcapacité en offrant, à la dernière minute, des produits touristiques à prix cassés, a largement fait ses preuves dans la branche des voyages. Le même scénario sera prochainement appliqué à l'hôtellerie par Eurotrek grâce au programme «Subito». Un certain nombre d'établissements hôtelier, de même que la chaîne volontaire Minotel, se sont lancés dans l'aventure. Durant toute l'année, chaque établissement s'engage à mettre un contingent de deux chambres à disposition, à un tarif préférentiel situé 20% en dessous de celui appliqué habituellement. Page 3

Best Western Swiss Hotels et Railtour collaborent

Depuis quelques temps déjà, les rapprochements entre les partenaires du tourisme helvétique se multiplient. Dernier exemple en date: la collaboration marketing, dès l'année prochaine, entre la chaîne hôtelière Best Western Swiss Hotels et Railtour Suisse, spécialiste des voyages en train. Le tourisme réceptif devrait largement profiter de cette coopération encore inédite dans notre pays. Les deux partenaires se concentreront en effet principalement sur le marché intérieur où Railtour est particulièrement bien représenté. Le coup d'envoi de cette collaboration sera donné à l'occasion des foires des vacances de Berne, Zurich, St-Gall et Bâle. Page 7

Marché de la viande: la gastronomie partagée

Lorsqu'il s'assied à la table d'un restaurant, le client ne se préoccupe généralement pas de savoir d'où provient la viande qu'il va consommer ni dans quelles conditions les animaux ont été élevés. Or, qu'elle le veuille ou non, la restauration est directement interpellée par ce débat de fond. En réalité, la plupart des professionnels estiment que le prix et la qualité des produits sont les deux seuls éléments déterminants au moment de l'achat de la marchandise. Nombreux sont ceux, par ailleurs, qui importent de la viande directement de l'étranger. Page 15

Evolution climatique: l'hiver pour se réchauffer...

Depuis quelques années déjà, le réchauffement climatique est un sujet d'inquiétude pour les responsables touristiques de notre pays. Pour les régions de moyenne montagne notamment, l'enjeu de cette évolution est vital. Les conséquences concrètes du réchauffement climatique pour la Suisse sont encore imprécises et les disparités régionales importantes. Une récente étude de l'Institut de géographie de l'Université de Bâle démontre toutefois que la limite des chutes de neige pourrait à l'avenir s'élever de 300 mètres environ. La limite inférieure des domaines skiables se situera alors aux alentours de 1500 mètres. La même enquête nous apprend que le manque de neige a moins d'effets négatifs sur les nuitées que prévu. Page 16

Prix «Eco-Hôtel»

Etablissement grison «Eco-Hôtel 1995»

Le prix de l'«Eco-Hôtel de l'année 1995», patronné par l'«hôtel revue», a été décerné jeudi à Landquart à l'Hôtel Bethanien, Davos. Il succède ainsi à L'Aubier à Montéillon (NE), lauréat 1994 et premier détenteur du prix. Quatre autres établissements ont été primés.

ANDREAS NETZLE

Premier l'an passé dans la catégorie «hôtel de vacances», l'Hôtel Bethanien ne s'est pas endormi sur ses lauriers. En devenant le lauréat du Prix de l'«Eco-Hôtel», il a montré, relève Elisabeth Zbinden, membre du jury et responsable pour le conseil en matière d'écologie à la SSH, le caractère évolutif que revêt une gestion d'entreprise écologique. Il faut du temps pour que les améliorations trouvent leur application dans la pratique quotidienne. Urs Bangertner, le directeur de l'hôtel, et son équipe ont ainsi poursuivi leurs efforts, ce qui a permis au jury de dire que cette accession sur la plus haute marche du podium était parfaitement justifiée.

A l'arrivée déjà

A l'Hôtel Bethanien, établissement trois étoiles, l'esprit écologique n'est pas seu-



lement sensible dans les chambres où la direction recommande d'utiliser plusieurs fois les linges de bain. L'accueil figure en effet aussi dans le concept: le client séjournant plus de six nuits se voit remettre gratuitement un «billet de vacances» lui permettant de gagner et de quitter l'hôtel au moyen des transports publics. Cinq cents personnes l'ont utilisé jusqu'ici. Deux abonnements généraux sont par ailleurs disponibles à la réception pour 22 francs par jour.

Concept exemplaire

Le jury est d'avis que le concept de restauration est exemplaire, compte tenu de la grandeur de l'établissement (95 chambres, un restaurant de 90 places). Le chef de cuisine Hans Peter Duss apporte notamment un soin particulier aux achats. Ainsi, cette année, il s'est exclusivement approvisionné en viande auprès des producteurs régionaux travaillant selon les critères du groupe de travail pour



Appliqué par le chef de cuisine Hans Peter Duss (à l'avant-plan sur la photo), le concept de restauration de l'Hôtel Bethanien est exemplaire, estime le jury de l'«Eco-Hôtel». Photo: Bethanien

l'élevage écologique (KAG). Conséquence: la restauration a atteint son meilleur rendement depuis 1987, année d'ouverture de l'hôtel.

Engagement rentable

L'Hôtel Bethanien pratique bien entendu aussi de manière conséquente la séparation des déchets et applique une stricte gestion de l'énergie. Celle-ci fait quotidiennement l'objet d'une comptabilité énergétique. L'hôtel s'est doté d'appareils électriques économes en énergie et il a renoncé - au prix d'une étoile dans le guide SSH - à installer dans les chambres téléviseurs et minibars.

grands dévoreurs d'énergie. Sur le plan comptable, la gestion écologique, appliquée avec conviction par l'ensemble du personnel, se traduit par des résultats positifs. Le taux d'occupation annuel des 95 chambres est de 65%. Le chiffre d'affaires a atteint pour cette année 3,8 millions de francs (-3%) et la marge brute d'autofinancement 5%. Ce qui permet au directeur de parler d'un «bon» résultat.

Tous les deux ans

A noter par ailleurs que l'engagement manifesté par Urs Bangertner s'exprime également en dehors de l'entreprise. Il

est ainsi le fondateur d'une institution grisonne de promotion du marché écologique.

Au total, ce sont 79 hôtels et relais de campagne qui ont été désignés pour participer au concours et 30 d'entre eux ont fait parvenir leur dossier de candidature. Le jury a notamment constaté qu'en dépit de la récession, la gestion écologique avait gagné du terrain dans l'hôtellerie suisse. Le processus d'adaptation étant toutefois relativement lent, le jury a décidé d'organiser le prochain concours en 1997 seulement.

Adaptation française: Miroslaw Halaba Voir également en pages 1, 13, 14 et 15

Quatre établissements primés

Outre l'Hôtel Bethanien, vainqueur toutes catégories, les organisateurs du Prix de l'«Eco-Hôtel 1995» ont primé quatre établissements pour leur contribution dans le domaine de l'écologie. Premier de la catégorie «relais de campagne», l'Hôtel Rössli à Mogselsberg (SG) se distingue par sa restauration biologique. Une restauration qui lui vaut quatorze points au guide Gault Millau. Directrice de l'établissement et cheffe de cuisine, Sabine Bertin se fait un point d'honneur d'utiliser un grand nombre de produits portant la dénomination «bio». Elle s'efforce aussi, dans la mesure du possible, de réduire les déchets en achetant des produits non emballés.

Avec six chambres et son restaurant de 110 places, l'Hôtel Baselto à Soleure a été déclaré vainqueur dans la caté-

rie «hôtel urbain». L'écologie se remarque principalement dans l'exploitation de son restaurant qui fait valoir douze points au Gault Millau. Ainsi, la brigade de cuisine ne présente que des produits qu'elle a elle-même confectionnés. D'autre part, les produits employés pour l'exploitation de l'hôtel sont respectueux de l'environnement et comme l'établissement est situé près de la gare, il n'y a pas de places de parc. Deux prix spéciaux ont également été octroyés. Le Prix de l'«énergie» est revenu à l'Hôtel Waldhaus à Sils-Maria (GR). Installé dans un bâtiment datant de 1908, ce qui en dit long sur les conditions d'une rénovation, l'hôtel s'est doté d'un générateur électrique particulièrement économe en énergie et peu polluant. Le directeur de l'hôtel, Felix Dietrich, a également équipé son établisse-

ment d'une série d'appareils permettant de contrôler et, partant, de réduire la consommation d'énergie au strict nécessaire.

Sous la direction de l'ingénieur Luigi Ferrari, le complexe de vacances «Aqualcald» au Lukmanier, composé d'un hôtel, d'un restaurant, d'un camping et d'un parc naturel, est devenu un lieu de démonstration de ce qui peut se faire sur le plan écologique. Normal donc que le jury lui ait attribué le Prix de l'innovation. L'établissement utilise l'énergie solaire. Il s'est équipé d'une installation de traitement des eaux usées. Original aussi, le client peut participer à certains travaux comme la coupe du bois. Quatre heures de travail valent une journée dans l'établissement en demi-pension. D'autre part, les chambres ne sont nettoyées que sur demande. AN

Parahôtellerie

2,5 milliards pour le Valais!

La parahôtellerie valaisanne injecte annuellement quelque 2,5 milliards de francs dans l'économie cantonale. L'importance considérable de ce secteur est toutefois généralement sous-estimée. Une enquête réalisée récemment par le Centre de recherches appliquées au tourisme (CRAT) de Sierre en fournit la preuve.

JEAN-PAUL FAHNDRICH

Selon l'étude réalisée et publiée la semaine dernière par le CRAT à l'initiative de la Chambre immobilière valaisanne (CIV) et de l'Association valaisanne des professionnels de l'immobilier (API), un franc touristique suisse sur cinq provient de la parahôtellerie valaisanne. Ces résultats, pour le moins spectaculaires, sont nettement supérieurs aux estimations. Selon la CIV et l'API, ils confirment surtout que l'importance économique de la parahôtellerie est largement sous-estimée dans notre pays.

Pour situer le poids de la parahôtellerie valaisanne, on notera que l'ensemble des lits de la parahôtellerie du canton équivaut au quart de tous les lits touristiques

disponibles en Suisses et environ la même proportion que la totalité du parc hôtelier helvétique. Les retombées économiques directes du secteur parahôtelier (location de chalets, dépenses des touristes, etc.) représentent une somme variant entre 1,6 et 1,9 milliard de francs. En y ajoutant les dépenses induites, on arrive donc à une somme rondelette de 2,5 milliards de francs.

Les retombées de la parahôtellerie valaisanne ont été évaluées à partir de différentes données récoltées tant auprès du fisc cantonal que des communes et offices du tourisme des zones pilotes de Champéry, Crans-Montana, Grimentz, Les Marécottes, Ovronnaz et Verbier notamment. L'étude menée par le CRAT démontre également que plus des trois quarts des taxes de séjour proviennent des chalets et appartements de vacances, contre 22% des établissements hôteliers. L'enquête nous apprend enfin que contrairement aux idées reçues, plus de 20% des appartements et chalets recensés appartiennent à des citoyens suisses. Au vu de ces résultats, les professionnels valaisans de l'immobilier estiment qu'il conviendra désormais de favoriser davantage le développement de la parahôtellerie au niveau national et régional.

Centre International de Glion

Un... Prix pour rappeler la valeur de l'environnement

«Nous sommes conscients que le tourisme, surtout dans certains pays de développement, peut avoir des influences néfastes sur l'environnement, si les activités ne sont pas conduites et maîtrisées». En s'exprimant ainsi, Jan Huygen, président du Centre international de Glion donne le ton: la nature a le plein respect du CIG qui est prêt à y mettre le... Prix!

JEAN-CHARLES KOLLROS

Comme annoncé brièvement dans une précédente édition, c'est en effet un nouveau Prix Mondial que le Centre international de Glion (CIG), va attribuer désormais chaque année, en collaboration avec une instance certes encore un brin discrète mais extrêmement active au niveau planétaire: la Croix-Verte Internationale que préside avec autant de passion que de sérieux Mikhaïl Gorbachev. Ce prix - vraisemblablement intitulé «G-Award» (G pour Glion mais aussi Green

Cross) veut récompenser une chaîne hôtelière, un hôtel, un pays, une personnalité ou encore une institution ayant agi valablement en faveur d'un développement touristique durable. Par exemple: choix d'une énergie respectueuse de l'environnement, protection d'un site, mesures d'économies, etc.

En professionnel expérimenté du tourisme et de l'hôtellerie, Jan Huygen constate que de nombreuses initiatives sont prises depuis 1992-1993 pour mieux sensibiliser les milieux concernés à la protection de l'environnement. Glion est également à la pointe dans ce domaine, notamment à travers des nouveaux programmes «Galaxie». «Le Prix Mondial que nous décernerons avec la Croix-Verte, au travers des jugements et analyses d'un jury spécialisé, ne sera pas forcément chaque année en espèces. Il pourra prendre d'autres formes, au travers par exemple de l'engagement d'experts», précise Jan Huygen en affirmant sa foi en la symbiose entre le tourisme et l'environnement.

Une chose est certaine: sous l'impulsion du nouveau PDG de Glion, le CIG est bien décidé à faire rimer harmonieusement écologie et économie.

COUP DE FIL À...



Dominique Sergent
responsable de la centrale de réservation mise sur pied par «Pays-d'Enhaut Promotion»

Château-d'Ex procède ces jours-ci au lancement officiel de la centrale de réservation qui devrait bientôt permettre d'obtenir une chambre dans tout le Pays-d'Enhaut via un seul numéro de téléphone. Comment, concrètement, allez-vous procéder?

Nous n'en sommes en réalité encore qu'au début de l'opération. Dans les mois à venir, un important travail de récolte des données nous attend. Il s'agira principalement de réunir et de coordonner le plus d'informations possibles, de répertoire et de classer l'offre d'hébergements disponibles. D'ici l'été prochain au plus tard, la centrale devrait être réellement opérationnelle. A terme, nous envisageons de faire la même démarche avec la parahôtellerie ainsi qu'avec d'autres prestataires du tourisme, les magasins de sport par exemple. Le matériel qui vient de nous être livré utilise la dernière génération du système DARES. Il est évidemment compatible avec les programmes d'information et de réservation mis en place par Suisse Tourisme et auxquels nous serons reliés. L'intérêt manifesté par les professionnels de la région notamment est tout à fait réjouissant. Les frais d'installation du projet (64 000 francs jusqu'ici) ont été assurés par l'ensemble des partenaires touristiques du Pays-d'Enhaut. A terme, nous souhaitons parvenir à un système valable pour l'ensemble des Alpes vaudoises. On en est encore loin, il est vrai, et plusieurs projets ont échoué jusqu'ici. Tôt ou tard, le regroupement des forces est toutefois inévitable. *Propos recueillis par Jean-Paul Fährdrich*

Fribourg

Synergie plutôt que fusion

Fort de ses onze membres-stations, l'Association fribourgeoise des entreprises de remontées mécaniques (AFERM), qui a tenu son assemblée générale à Schwarzssee/Lac Noir sous la présidence de Charles-Antoine Hartmann, a évoqué les possibilités de rationalisation dans ce secteur. Plutôt que la fusion préconisée dans une récente étude, la collaboration inter-entreprises semble désormais mieux correspondre à la situation de ces sociétés sises dans les Alpes fribourgeoises, sur trois districts et dans une région bilingue. Elle se concrétisera dans divers domaines: politique commune, achats groupés, prêt de matériel, uniformisation de l'équipement vestimentaire du personnel, etc. A l'occasion de l'assemblée de l'AFERM, Jacques Dumoulin, directeur de l'UFT, a présenté le nouveau dépliant d'hiver du Pays de Fribourg qui fait une large part, précisément, aux remontées mécaniques. JS

ANNONCE

SWISS PROMOTION 96 IZMIR-ANKARA-ISTANBUL

From January 5th-January 10th 1996

Complete fair packages including:

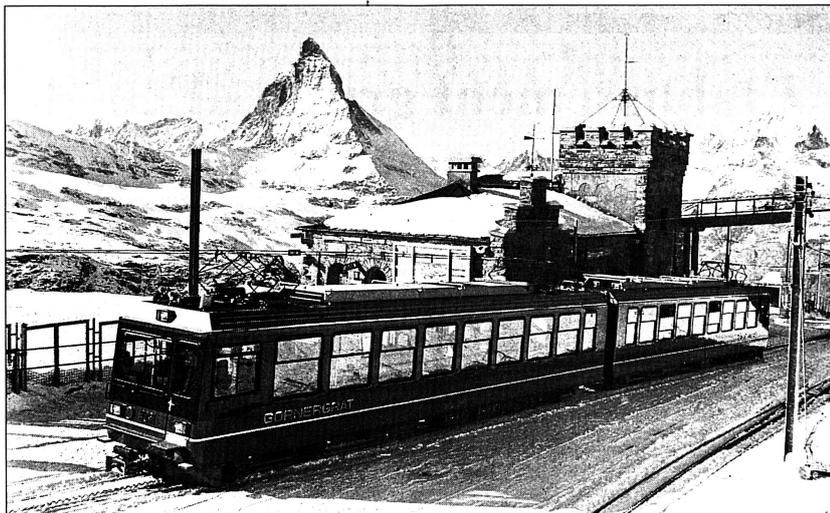
Stand 3x3 furniture	plus translator
3 cocktail receptions	use barcovision
4 lunch coupons	page catalogue
5 overnights 5-star	name board
2 domestic flights TK	land transportation

Participants: Tourist offices, hotels, private schools/clinics, watchmakers, banks and other Swiss companies with branches in Turkey.

For detail information contact Agence Suisse Tel: 0090 212 261 59 61, Fax 212 261 64 04
Application deadline December 15, 1995.

81182/38488

Saison d'hiver



Zermatt ne doit pas son succès uniquement à son «caillou» mythique, mais également à un étourdissant programme de promotion. Photo: ASL

Zermatt peaufine sa clientèle étrangère

Malgré la crise que subit désormais de plein fouet l'économie touristique, la grande station haut-valaisanne caracole toujours en tête des lieux les plus fréquentés par les hôtes étrangers. A l'instar de Davos ou St-Moritz, Zermatt courtise, loin à la ronde et sur le terrain, une clientèle internationale qu'il convient de fidéliser. Chaque année...

ALEXANDRE BOCHATAY

En plus du Cervin, depuis peu utilisé sur le logo de l'Union valaisanne du tourisme (UVT), la force de Zermatt réside principalement dans son secteur hôtelier. Malgré une situation géographique peu propice au développement immobilier, la station abrite pas moins de 110 établissements et pensions, soit près de 6 500 lits! Avec généralement plus d'un million de nuitées par année, elle occupe souvent, depuis 10 ans, le rang de leader helvétique parmi les grandes stations grisonnes. Ce succès repose essentiellement sur la qualité des campagnes de promotion internationales entreprises depuis la création du tourisme moderne. Ajoutez à cela un sens de l'accueil, vraisemblablement emprunté aux pionniers britanniques et alpins gentlemen, et la recette de cette réussite est toute trouvée. Et ce sens du tourisme, donc des affaires, est stimulé dès le plus jeune âge chez les Zermattois. La plupart des adolescents de la station ne savent-ils pas s'exprimer indifféremment en anglais, en français et en italien? La qualité de la communica-

tion prend alors tout son sens. L'investissement est garanti à long terme. Et le plus surprenant, c'est que ce géant suisse a su conserver un certain esprit touristique familial et convivial. Une gageure.

Une séduction professionnelle

Cela, c'est pour l'esprit qui anime depuis des années des indigènes conscients de leurs richesses naturelles. Mais cela ne suffit pas. Techniquement, les professionnels de la branche ne laissent rien au hasard. Et surtout pas dans le domaine de la promotion et du marketing, une science désormais exacte, dont les budgets sont de plus en plus importants, mais dont dépend le résultat final en terme de nuitées et de chiffres d'affaire touristiques. L'activité internationale déployée depuis cet été, en préparation de la seule future saison d'hiver, donne littéralement le tournis. Après cela, impossible de prétendre que Zermatt ne doit son succès qu'à son unique «caillou» mythique. A l'Office du tourisme de Zermatt, les préparatifs tournent à plein rendement. Ce sont, plus de mille voyagistes et compagnies aériennes ont reçu un mailing direct et ciblé. Membre de «Best of Alps», une association qui regroupe les top ten des stations alpines 5 étoiles, Zermatt a participé à un voyage de promotion organisé aux Etats-Unis. Au programme des festivités, la Californie et le Texas figuraient en bonne place. Ville organisatrice des jeux olympiques d'été, l'année prochaine, Atlanta n'a évidemment pas été oubliée. Au mois de septembre, le marché allemand a été travaillé à Stuttgart et à Munich. Enfin, l'Office du tourisme de Zermatt a participé il y a plus d'un mois au «Swiss

Travel Experience», à Birmingham. Ces rencontres ont permis aux acteurs de la branche de rencontrer les professionnels britanniques et allemands du voyage les plus influents.

Une promotion étourdissante

Les marchés français et italien ont été approchés les mois derniers. D'abord à Paris, dans le cadre d'une action hivernale destinée à séduire près de 150 représentants de la branche des voyages. Ce rendez-vous achevé, les responsables zermattois ont poursuivi leur promotion européenne en Italie, plus précisément dans le nord de la Péninsule, soit à Turin, Milan et Bologne, avant de retourner en Allemagne, en Autriche et en Suisse allemande, pour participer à une grande promotion publicitaire. Ainsi, 240 magasins allemands, 15 commerces autrichiens et cinq du pays ont joué le jeu en collaboration avec la société Berghaus, le leader de l'équipement de montagne en Allemagne. A toutes ces actions sont venues se rajouter celle du TGV des Neiges, et celle de la première coupe internationale de snowboard, à Londres. Stand zermattois, cotillons et gastronomie valaisanne y figuraient en bonne place. Dernière ligne droite au début du mois de novembre, l'office du tourisme a pris part au Daily Mail Ski-show, la plus grande manifestation sportive hivernale de Grande-Bretagne. Du 4 au 11 novembre, nouvelle traversée de l'Atlantique pour participer à la Convention ASTA, à Philadelphie. Il s'agit de la plus importante réunion de voyagistes américains... On le constate à la vue de cet étourdissant programme, la séduction internationale ne s'improvise décidément pas.

MÉLI-MÉLO

et du tourisme régional, prépare un projet de desserte destiné à pallier la mis hors service en 1993 du télésiège Nods-Chasseral. Cette desserte, prévue pour juin 1996, se ferait notamment par car pour le dernier tronçon menant au sommet. Un billet circulaire, combinant divers moyens de transport, est envisagé pour 1997, lit-on dans la presse locale. Un projet de télécabine à six places pourrait aussi voir le jour à la faveur de l'Exposition nationale. Quelques 80 000 randonneurs se rendent chaque année au Chasseral. MH

*

Nouvelle brochure pour less «snowboarders». Suisse Tourisme, qui souhaite faire de notre pays «la Mecque du snowboard», vient d'éditer une nouvelle brochure recensant les principales offres actuellement disponibles sur ce créneau (adresses utiles, tarifs, etc.). Pour figurer sur ce nouveau support, les stations intéressées devaient répondre à un certain nombre de critères sélectifs: nombre de pistes, types d'hébergement disponible, restaurants, animation, degré d'acceptation, etc. Finalement, 19 stations de sport d'hiver ont été recensées: Verbier, Saas-Fee, Crans-Montana, Leysin, Villars, Les Diablerets, Savognin, Meiringen-Häsi-

berg, Gstaad-Saanenland, Adelboden-La Lenk, Andermatt, Engelberg, Toggenbourg, Grächen-St. Niklaus, Braunwald, Laax, Scuol, Davos et la Haute Engadine. Cette brochure (dont la lisibilité soit dit en passant n'est pas toujours évidente) est éditée en français, en allemand et en anglais. Elle peut être commandée auprès de Suisse Tourisme à Zurich. A signaler également que ces différentes offres peuvent être consultées dans le monde entier sur Internet (<http://www.SwitzerlandTourism.ch/>) JPF

*

Yverdon-les-Bains: recherche d'une nouvelle source thermale. Le Centre thermal d'Yverdon-les-Bains veut se doter d'une nouvelle source. Des travaux de forage, dont le coût est estimé à 2 millions de francs, débuteront en janvier 1997 et dureront trois mois environ. Les tests permettent d'envisager la mise en exploitation d'une source d'un débit de 20 à 75 m³/heure et offrant une eau à une température de 50 à 60 degrés. Le forage se fera à proximité de l'ancien tennis du Grand Hôtel des Bains à une profondeur de 1200 à 1400 mètres. Cette nouvelle source étendrait l'offre du centre thermal et offrirait des possibilités de chauffage à distance. MH

Avenches

Vers une saison lyrique...

Après le phénoménal succès d'«Aida» l'été dernier, l'Association des arènes d'Avenches a donc décidé de produire en 1996 le célèbre opéra «Carmen» de Bizet. Un nouveau support promotionnel vient d'être édité, montrant que la cité romaine passera la vitesse supérieure l'an prochain.

Sur le plan culturel d'abord, après les six spectacles fixés les 5, 6, 9, 11, 12 et 13 juillet, un grand concert sera donné le dimanche 14 juillet pour clôturer le festival, avec des œuvres notamment de Puccini, Verdi et Rossini. De plus, les 7 et 10 juillet, la compagnie de danse «Flamencos en route» présentera un spectacle du plus haut niveau. Quelque 60 000 places attendent désormais les intéressés.

L'Office du tourisme d'Avenches, le service clientèle du quotidien «Le Bundo» à Berne et les 31 points de vente de Fast-box Ticketservice sont chargés de la réservation et de la vente des billets qui vont déjà bon train. Un forfait «Carmen», vendu 150 francs, a été élaboré; il comprend le logement en hôtel trois étoiles avec petit déjeuner, l'entrée à l'opéra avec coupe de champagne à l'entracte, l'entrée aux musées Romain et de l'Aviation. On suivra avec attention ce premier essai de commercialisation touristique d'un festival qui, en fait, n'en a pas eu besoin l'an dernier.

Autre innovation annoncée: celle d'un service de transport en faveur des spectateurs non motorisés ou ne désirant pas se rendre à Avenches en voiture. Les transporteurs officiels sont Wittwer Voyages pour la Suisse romande et Voyages Marti pour le Seeland et la région de Berne.

Tant le programme culturel prévu pour la prochaine édition que les dispositions prises pour favoriser la vente, l'accueil et le transport tendent à montrer que l'on s'achemine à Avenches vers la mise sur pied d'une véritable saison lyrique. Le programme des spectacles est établi jusqu'en 2005. JS

Vacances thématiques

Le Grand Nord dans les Préalpes

Depuis plusieurs années, l'organisation «Latitude Montagne», qu'animent à Bulle Charles et Martine Niquille, s'est fait un nom dans la promotion de vacances actives hors du commun, provenant par là qu'on peut jouer les trappeurs du Grand Nord... en restant en Suisse!

Au programme de l'hiver 1995/96, figurent notamment une randonnée de deux jours en raquettes à neige avec une nuit dans un chalet d'alpage sur les hauteurs de la Gruyère, des week-ends de randonnée à peu de phoque avec un guide de montagne, des sorties originales pour des entreprises et des écoles, une initiation dans les Préalpes à la vie de groupe hors du contexte familial pour les enfants de cinq à sept ans joliment baptisée «Latitude Colline», un week-end pour les parents désireux de découvrir la montagne et la peinture en compagnie d'un artiste et de passionnés de montagne. JS

Latitude Montagne, case postale 261, 1630 Bulle.

Charmey

A la découverte des alpages gruériens

Original le nouveau produit créé par l'Office du tourisme de Charmey à l'intention des amateurs de fabrication de fromage, de faune et de flore. Trois itinéraires de trois jours/deux nuits ou deux jours/une nuit leur permettent de se balader dans les alpages gruériens avec logement et repas dans des chalets. Il est intéressant de savoir que ce produit baptisé «Au cœur des alpages» a été élaboré en collaboration avec la Coopérative fribourgeoise pour les fromages d'alpage et la Société fribourgeoise d'économie alpestre. Les randonneurs partagent le repas des armaillux, assistent la fabrication du fromage et aux travaux du chalet, découvrent une riche nature... Une petite plaquette bilingue a été éditée à leur intention. L'exemple parfait d'une collaboration intelligente et utile entre l'agriculture et le tourisme. JS

Nyon/Neuchâtel

Défi pour Michèle Liechti

Les propriétaires de l'Hôtel des Alpes à Nyon - des commerçants locaux - ont décidé d'agrandir leur trois étoiles, portant sa capacité à 55 chambres. Ils ont eu la main heureuse en engageant au 1er février prochain Michèle Liechti, actuelle directrice de l'Hôtel de Chaumont et Golf des hauts de Neuchâtel.



Seule femme directrice d'un quatre étoiles suisse - si l'on excepte les épouses de directeur ou de propriétaire -, Mme Liechti, à 47 ans, est prête à relever un nouveau «challenge» qui la rapproche de l'Arc Lémanique. Elle retourne ainsi dans la région économique genevoise qui l'avait vu gravir tous les échelons de la hiérarchie hôtelière, du Ramada - où elle avait fait l'ouverture en 1975 - à l'hôtel des Bergues, en passant par le Richemond. Un parcours professionnel complété par l'ouverture du Ramada de Dubaï, puis par la direction de l'Eurotel de Neuchâtel dès 1987, et celle de l'Hôtel de Chaumont et Golf ensuite, dès 1990.

A Nyon, Mme Liechti sera étroitement associée à l'agrandissement de l'Hôtel des Alpes. Bien situé au centre de la ville, cet établissement, datant du début du siècle, a été régulièrement rénové. Son taux d'occupation est de plus de 75%, grâce, notamment à la clientèle d'affaires, que la nouvelle directrice entend soigner tout particulièrement: «de vais axer mon programme sur l'accueil, tant à l'hôtel qu'au restaurant, qu'il s'agira de dynamiser, pour faire de l'ensemble un petit bijou». L'hôtel nyonnais misera sur des séminaires et, en été, sur le tourisme. L'achat d'un immeuble voisin permettra à l'Hôtel de passer de 37 à 55 chambres. Mme Liechti, membre de la commission de classification de la SSH, y veillera évidemment. Les travaux d'agrandissement de l'Hôtel des Alpes sont chiffrés à plus de 2 millions de francs. Ils devraient se dérouler jusqu'en juin. Ensuite, la nouvelle directrice se donne trois ans pour atteindre une vitesse de croisière. En partant pour Nyon, Michèle Liechti a remis son mandat de membre du comité de la Société des hôteliers neuchâtelois. A l'Hôtel de Chaumont, fermé pour vacances dès le début 1996, sa succession sera assurée dès février par Thierry Lavalley, qui vient du Métropole Palace de Monte-Carlo. *PT*

Guide Michelin 1996

Une évolution sans révolution

Le millésime 1996 du Guide Michelin des hôtels et des restaurants vient de sortir de presse. Sous sa robe rouge habituelle, il présente cette année quelques améliorations de détail qui ne sauraient toutefois remettre en cause le succès de cette institution quasi-séculaire. Le Guide Vert touristique fait pour sa part l'éloge de la Suisse et de son hôtellerie «dont la réputation a été justement acquise avec un confort irréprochable et un accueil plein de zèle et de prévenances».

LAURENT MISSBAUER

«On observera que nous n'avons accepté aucune réclamation de la part des hôtels. Nous avons tenu ainsi à enlever tout prétexte de nous soupçonner de partialité. En éditant notre Guide, nous avons en effet fait pour seul but d'être utiles à notre clientèle. Nous avons la prétention de diriger nos renseignements avec sincérité et indépendance en envisageant seulement l'intérêt du touriste». Ce texte, extrait de la préface du premier Guide Michelin consacré à la Suisse en 1908, est toujours d'actualité. Selon Bernard Naeggelen, directeur de la collection des guides hôteliers Michelin, aucun mot de cet extrait n'est à changer pour le Guide Michelin de 1996, le troisième des temps que l'on qualifiera de modernes, après ceux de 1994 et de 1995. Et comme on ne change pas un cheval qui gagne (55 000 exemplaires vendus en 1995 dont plus de 20 000 hors des frontières helvétiques), le millésime 1996 s'est limité à quelques modifications de détail.

Nouvelle couverture

La première modification visible touche à sa couverture. Sa robe est certes toujours écarlate, le graphisme du titre a cependant été remis au goût du jour et la présentation des différents pictogrammes l'a rendue moins tristoune. Last but not least, le célèbre Bibendum salués désormais les lecteurs avec sa main gauche, alors qu'il le faisait jusqu'ici avec sa main droite... Pour reprendre les termes de Bernard Naeggelen, il s'agit «d'un changement certes délibéré, mais ce n'est pas pour autant une révolution, seulement une évolution qui ne saurait toucher à l'essentiel». Et l'essentiel, c'est incontestablement la



«Nous avons pour seul but d'être utiles à notre clientèle», expliquent les responsables du Michelin. Ici, Bernard Naeggelen (à g.), directeur de la collection des guides hôteliers Michelin et Alain Arnaud, Services de Tourisme Communications. Photo: Laurent Missbauer

variété et la richesse d'information qui du niveau de confort de chaque hôtel, de l'altitude et du nombre d'habitants de la localité. Cela, sans oublier la liste des curiosités touristiques de l'endroit et de ses environs. En guise de nouveauté, le millésime 1996 comporte également l'équipement détaillé des différentes stations d'hiver et présente quelques-unes des manifestations d'importance organisées dans la ville recherchée.

La Suisse, patrie de l'hôtellerie

Compagnon de route du touriste, le Guide Michelin Rouge des hôtels et des restaurants ne se voit pas pour autant polyvalent et universel. Il sait en effet renvoyer le lecteur, si nécessaire, aux cartes routières Michelin détaillées et au Guide Vert touristique Michelin de la Suisse. Ce Guide Vert consacré à notre pays est une véritable invitation au voyage. Jugez-en plutôt par les quelques lignes suivantes, traduites aussi bien en allemand, qu'en anglais et en japonais: «La Suisse est un pays attachant. Ses hautes montagnes enneigées et ses lacs romantiques sur lesquels glissent de pittoresques bateaux ont longtemps attiré poètes, musiciens et voyageurs soucieux de retrouver le calme et la pureté de la nature. La qualité du «Swiss made», les montres réputées, le délicieux chocolat, les palaces ou les petits trains à crémaillère, les drapeaux fièrement hissés et des institutions locales jalousement défendues, perpé-

tuent les traditions d'une Suisse qui semble immuable et éternelle». Le chapitre consacré à l'hôtellerie helvétique n'en est pas moins élogieux: «Dès qu'il a posé le pied sur le sol helvétique, l'étranger se sent pris en charge par un pays essentiellement occupé à la mise en valeur de son patrimoine et au développement du tourisme. Spécialistes de l'hôtellerie et jaloux d'une réputation justement acquise, les Suisses ont su créer pour le touriste l'atmosphère correspon-

Les meilleurs rapports qualité-prix

Le côté non-élitiste du Guide Michelin ressort peut-être encore plus que d'habitude dans le Guide 1996 consacré à la Suisse. Désireux de s'adresser à M. Toute-le-monde et spécialement attentif à mettre en avant les étapes pour petits budgets et les meilleurs rapports qualité-prix, les responsables du guide ont sélectionné, pour la première fois dans l'édition suisse, neuf cents maisons proposant un plat du jour à moins de vingt francs. «Il s'agit là d'une très belle performance», salués Bernard Naeggelen, directeur de la collection des guides hôteliers Michelin. Le Guide Michelin est ainsi en passe de devenir un excellent ambassadeur touristique pour la Suisse. *LM*

dant à ses goûts; cadre pittoresque et somptueux, confort, netteté irréprochable, accueil plein de zèle et de prévenances.»

Cette description venant d'une maison, unanimement reconnue pour la rigueur de ses méthodes d'appréciation, vient à point nommé pour remonter le moral des opérateurs touristiques de notre pays. Cette description tranche ainsi singulièrement avec celui de certains défaitsés et autres pessimistes qui, souvent relayés par une presse quotidienne avide de scandales, s'ingénient à décrire le tourisme suisse sous son plus mauvais jour.

Un inspecteur du Guide Michelin, à un tel point anonyme qu'il a refusé de nous donner sa carte de visite ou du moins de décliner son identité lors de la conférence de presse du lancement du guide 1996, n'a pas manqué lui aussi de donner une image extrêmement positive de l'hôtellerie suisse: «Notre guide est délibérément non-élitiste et nous sélectionnons des établissements dans tous les niveaux de confort et de prix. Force est de constater que le niveau de propreté est presque toujours irréprochable en Suisse, même dans les établissements que nous qualifions d'«assez confortables» et de «simples mais convenables». La seule réserve que l'on pourrait exprimer s'applique à certains palaces 5 étoiles qui se sont endormis sur leurs lauriers et qui ont augmenté leurs prix sans pour autant avoir amélioré leur infrastructure.»

Minotel Suisse

Riposte contre la cherté du franc

La chaîne volontaire Minotel Suisse vient de tenir son assemblée générale à Sierre. A l'instar du reste de l'hôtellerie, la cherté du franc suisse a pénalisé le groupe lors de l'exercice 1994/95. Minotel Suisse a riposté énergiquement sur le marché intérieur.

Comme le reste de la branche hôtelière, les quelque 107 établissements helvétiques membres de Minotel Suisse (3500 chambres) ont souffert de la cherté du franc suisse lors de l'exercice 1994/95. La plupart d'entre eux réalisent en effet une bonne partie de leur chiffre d'affaires par l'intermédiaire des fameux bons de logement «Minotel Vouchers» vendus en Europe et libellés non pas en francs suisses, mais en écus. Ainsi que l'a expliqué Marielle Goy, directrice de Minotel Suisse, ces bons de logement ont perdu une partie de leur valeur en raison de la cherté du franc suisse. Cette situation a laissé des traces lors du dernier exercice et a par conséquent entraîné une perte de parts de marché dans la plupart des pays d'Europe, ainsi qu'un recul du résultat d'exploitation.

Riposte sur le marché intérieur

Minotel Suisse a riposté en modifiant sa stratégie marketing notamment. Au menu: promotion systématique et renforcée sur le marché intérieur des vacances à thèmes notamment (circuits pédestres, VTT, etc.) Les pertes enregistrées à

l'étranger ont ainsi pu être compensées, a encore indiqué Marielle Goy. Grâce à la dynamique de la chaîne, le groupe a en revanche réussi une bonne opération au niveau des réservations. En septembre dernier en effet, le nombre des réservations en direct (clientèle individuelle) était de 28% supérieur à celui de 1991, dernière grande année touristique. La centrale d'achats de Minotel Suisse, qui regroupe 240 entreprises (dont de nombreux restaurants hors chaîne), a pour sa part réalisé un chiffre d'affaires de 22,8 millions de francs (+10%). Pierre Goy, vice-président exécutif international et fondateur du groupe suisse, a quant à lui fait part de son optimisme quant à la reprise du mouvement touristique d'outre-mer à destination du Vieux-Continent pour les mois à venir.

A signaler encore que depuis novembre, Minotel figure sur le réseau Internet, par le biais duquel chaque établissement européen de la chaîne pourra être contacté. Objectif de cette liaison: offrir au client un complément d'information et une alternative à la filière traditionnelle entre le client et le tours-opérateur. Notons enfin que Minotel Suisse a profité de son assemblée générale annuelle pour se donner un nouveau président. Il s'agit de Giancarlo Torriani (Bivio), qui succède en effet à Pierreyves Fiora (Lausanne). Gérard Dörfler (Hôtel Schiff, Rheinfelden), se retire pour sa part du comité. *Voir également en page 9 JPF*

Relance économique-touristique

L'Hôtel de Bulle, projet pilote

Si le tourisme du Pays de Fribourg va son bonhomme de chemin, sa carence en matière d'hébergement hôtelier est évidente dans toutes ses régions à l'exception de sa capitale. C'est en Gruyère, région éminemment touristique, que le mal est le plus profond, en particulier à Bulle, centre économique régional où l'industrie déplore le manque de projets devrait y remédier.

JOSÉ SEYDOUX

A terme, comme toute l'image de la Gruyère est en jeu, seule une infrastructure hôtelière suffisante est à même d'assurer la bonne intégration touristique des réalisations prévues d'ici à l'an 2000: implantation de nouvelles industries, redynamisation des stations de Charmey et Moléson par le renouvellement des remontées mécaniques, lancement des Portes de Gruyères et du musée de l'aéronautique Icaréma et, à Bulle en particulier, le centre d'expositions Espace Gruyère. C'est pourquoi l'étude de faisabilité intitulée «Un hôtel garni à Bulle?», effectuée par Francis Scherly (Interconsulting), arrive au bon moment et propose, à juste titre, de supprimer son point d'interrogation. L'étude en question vise à évaluer l'op-

portunité d'implanter un établissement hôtelier sur le territoire de la commune de Bulle. Si les considérations émises corroborent le vœu des milieux touristiques et politiques de faire enfin un pas dans ce domaine, l'«Hôtel de Bulle» (nom de travail), tel qu'il est proposé, apporte de nombreuses réponses aux questions implicitement posées. Il s'agit d'un hôtel garni de 55 à 65 chambres, 3 étoiles SSH (orientée vers la catégorie supérieure), qui fondera sa réputation sur deux types de «USP»: «Gastronomax», un service traiteur pour une ligne de «Prêt-à-manger» de qualité proposée par le chef Orlando Grisoni qui serait installé dans l'établissement, et le financement même de l'entreprise hôtelière.

Partenariat commune/industrie

Le montage financier de cet hôtel (l'option du garni ayant été écartée par la forte offre de restaurants dans toute la région) révèle une intéressante collaboration de la Commune de Bulle et des industriels de la région. Et c'est là tout l'intérêt du caractère exemplaire de ce projet d'implantation, un tel partenariat apparaissant bien comme la seule solution pour combler les lacunes en matière d'infrastructure hôtelière ici comme ailleurs. L'Hôtel de Bulle est dévisé à 9 millions de francs. La Commune, associée dès le départ à cette recherche lancée par une entreprise générale de construction de la place et un bureau d'architectes de la même famille, considère que la complémentarité avec le futur Espace Gruyère

(prévu sans hôtel ni restaurant), est parfaitement réalisée. Elle s'est dès lors engagée à offrir un droit de superficie et à participer au capital propre; un montant de 3 millions de francs serait souscrit par les industriels et les 60% restants feraient l'objet d'emprunts bancaires. «La conception de l'établissement sera caractérisée par une grande rationalisation sans pour autant céder sur la qualité», précise Francis Scherly dont l'étude de faisabilité prévoit un profit d'exploitation au terme du 4e exercice. Les initiateurs pressent de confier son management à Fedhroest, société fribourgeoise de management hôtelier en plein essor. Il est prévu que l'hôtel accueille un vacancier pour trois touristes d'affaires.

Une solution pour le futur ?

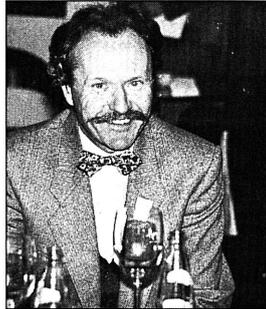
«Ce nouvel établissement, sous l'impulsion des industriels régionaux et locaux, revêt une coloration d'investissement à caractère d'intérêt public, compte tenu des besoins évidents en matière d'infrastructure d'accueil dans la région», conclut Francis Scherly en s'adressant à la Commune de Bulle qui peut ainsi montrer la voie à suivre à l'économie privée. «L'Hôtel de Bulle se réalisera, c'est ma conviction profonde». S'il est entendu, les travaux pourraient commencer l'automne prochain. Et pourrait cet établissement ne deviendrait-il pas un hôtel pilote pour d'autres projets dans des régions qui, comme la Gruyère, sont condamnées à l'expansion touristique?

Igeho 95 - Kleiner Rückblick in Bildern

Zufriedene Gesichter auf der Bel Etage



Jean Mudry (VL SHV), Daniel Krähenbühl mit Begleitung (Vevey), Marianne Mudry und Peter Ehrensperger (VL SHV) fassten ihre Bel-Etage-Eindrücke so zusammen: Einwandfrei und gediegen. Eine gute Präsentation.



Sichtlich aufgestellt am Treffpunkt der Hoteliers: Corrado Kneschaurek (Lugano) liess sich im Café der Bel Etage verwöhnen.



Zukunftsweisend, auf hohem Niveau, aber verständlich präsentiert: Liliane Sigrist von der Igeho-Leitung über ihr «Bel-Etage-Feeling».



Suchten nach neuen Ideen und richtungsweisenden Trends und wurden auf der Bel Etage fündig: Für Helena und Kurt Künzli (Davos) ist der Igeho-Besuch ein Muss. «zumal man interessante Gesprächspartner trifft». Fotos: SZ/SS



«Eine SHV-Plattform der höheren Klasse». Fritz Gantenbein (Vaduz) sah auf der Bel Etage Nostalgie, Visionen, und Gediegenheit vereint.



Marie-Jeanne und Urs Zurbriggen (Saas-Fee) in bester Bel-Etage-Stimmung: «Mitten in diesen innovativen Ideen muss man sich wohl fühlen. Die Sonderschau symbolisiert den für die Branche so wichtigen frischen Wind».



Wenn die Tochter ihren Vater bewirten darf: Heinz und Beatrice Hunkeler (St. Moritz), Bel-Etage-Gast mit Bel-Etage-Gastgeberin. Die Sonderschau-Ambiente scheint beiden sehr zu behagen.



Gern gesehener Gast auf der Bel Etage: Der ehemalige SHV-Direktor Franz Dietrich. Der Gesichtsausdruck verdeutlicht's: Eine Super-Schau.

Seminar SHV für Unternehmensführung

«Bleiben Sie in diesen Zeiten Unternehmer»

Der Zyklus 21 des Seminars SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration ist abgeschlossen. Im Grand Hotel National (Luzern) nahmen vor kurzem 50 Absolventinnen und Absolventen ihre Diplome entgegen.

JÜRIG J. AREGGER

«Wir leben in einer brüchigen Zeit», sagte SHV-Direktor Heinz Probst in seinem Begrüssungsreferat. Dabei sprach er von Umbruch, Abbruch und vor allem Aufbruch. Vieles werde in Frage gestellt. Das sei gut so. Es mache aber Sinn, wenn es nicht allein dabei bleibe. Umbruch heisst laut Probst auch Bereitschaft, Herausforderungen anzunehmen, aufzunehmen, durchzustehen. Partizipation und nicht Resignation sei gefragt.

Schwerer Kopf, leeres Herz

«Es geht um Sein oder Nicht-Sein. Wenn es zuwiele Anbieter und zu wenig Gäste gibt, wenn die Preise fallen und die

Kosten steigen, werden unsere Köpfe schwerer und die Herzen leerer». Zu spüren bekämen das in der Regel die Falschen, nämlich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: «Als logische Fortsetzung merken es schliesslich auch unsere Gäste. Gerade deshalb sind im Management besondere menschliche Werte, ausserordentliche Stärken und ausreichende Reserven gefragt».

Die Zufriedenheit der Mitarbeiter und Gäste sei der «Passe-partout» zu wiederkehrendem Erfolg. «Für den bleibenden Erfolg ist der Zufriedenheits-Barometer in Ihrem Haus wohl verlässlicher als der Kassentrend. Der zufriedene Mitarbeiter ist eine Form von Teilkaskoversicherung für die Zufriedenheit ihres Gastes».

Phase des Umbruchs

In seiner Festansprache ging auch SHV-Präsident Alfred E. Urfer von der tiefen Verunsicherung in der Schweiz aus. Die Phase des Umbruchs müsse aber als Aufbruch zu neuen Ufern gestaltet werden: «Die Schweizer Hotellerie soll gestärkt aus der gegenwärtigen Krise hervorgehen».

Bei der Betriebsführung könnten schon heute erfreuliche Fortschritte festgestellt werden. «Ausserdem», so Urfer weiter, «geniessen die Hotelfachschulen weltweit nach wie vor einen ausgezeichneten Ruf. Sie stehen als Botschafter einer neuen Hotelgeneration». Auch der SHV-Präsident rückte den Gast ins Zentrum der künftigen Bemühungen. «Es ist unerlässlich, dass der Hotelier vermehrt den Dialog mit dem Gast sucht und die Fähigkeit entwickelt, die Kritik des Gastes kreativ umzusetzen».

Die Verbandsarbeit wie die Arbeit in den Betrieben habe letztlich das Ziel, Bedingungen zu schaffen, «damit sich der Gast in unserem Land, in unseren Häusern wohlfühlt. So bin ich der dezidierten Ansicht, dass sich ein Verband nicht zu stark mit sich selbst beschäftigen soll, sondern gegen aussen wirken muss».

Tendenz zu Gemischtwarenläden

Viele Hotelbetriebe hätten heute die Tendenz zu Gemischtwarenläden: «Man will alles machen, statt sich auf wenige Stärken zu konzentrieren. Nicht jeder braucht Tagungen, Seminare, Gesundheits- und Esoterikwochen anzubieten.»

Eine Konzentration der Kräfte sei auch beim Schweizer Hotelier-Verein angesagt. Unabhängig von der konzeptionellen Neuorientierung des Verbandes bestehe akuter Handlungsbedarf in bedeutenden Einzelfragen.

Auf der Ebene des Einzelbetriebs zählt Alfred E. Urfer die Diplomanden in Zukunft zu den Machern: «Unterstützen Sie den Neuaufbruch des Schweizer Tourismus mit einem Neuaufbruch in Ihrem Kopf und Herzen. Bleiben Sie jetzt Unternehmer in Wahrnehmung aller Rechte und Pflichten und in Verantwortung für eine gute, glückliche Zukunft».

An der Diplomfeier stellte Hansueli Baier, Präsident der 800 Mitglieder umfassenden Vereinigung diplomierter Hoteliers SHV (VDH) seine Organisation vor, die sich an der GV vom 6. November ein neues Kleid gegeben hat. Grosse Hoffnung setzt Baier in die sogenannte Zukunftswerkstatt. Hier sollen auf Anregung von Mitgliedern oder von Marktpartnern durch Arbeitsgruppen einzelne Projekte thematisiert und bearbeitet werden.

Diplomierte, die nicht auf den nachstehenden Bildern abgelichtet sind: Richard

Oehler (Mövenpick Hotel Luxor, ET-Luxor); Christian Grage (Abilad Hotel Mövenpick, KSA-Jeddah); Mario Deflorian (Hotel Cristiana, Davos-Dorf).



Gruppe «???» (von links): Johann Rudolf Meier (Berest AG, Basel); Thomas Buser (Hotel Victoria, Basel); Kerstin Müller (Gasthof-Hotel Brauer, Rödental); Roland Högger (Gasthof Kreuz, Jona); Dietrich Rickhaus (Restaurant Sonnetal, Dübendorf); Ruth M. Schwendener (Hotel Steinschanze, Basel); Wolfgang Mock (SSG Buffet Olten); Hanspeter Bärtschi (Merkur AG, Bern).



Gruppe «Heureka» (von links): Roger Von Arx (Zum Scharfen Ecken, Rothrist); Marlène Addor-Reichenbach (Bernherhof, Gstaad); Josef Inderbitzin (Maison Blanche, Leukerbad); Margreth Burkhardt (Seepark, Thun); Hans Samuel Trauffel, (Mövenpick Casino, Bern); Katharina Müllener-Burri (Sternen, Muri); Markus Christen (Klinik Im Schachen, Aarau); Andrea Krummenacher (Victoria-Jungfrau, Interlaken); Björn Knuchel (Marzilibrücke, Bern); Karl Bieri (Schloss Hünigen, Konolfingen).



Gruppe «Arcobaleno Caotico» (von links): Daniel Braun (Park Hotel Delta, Ascona); Franz Reichhoff (Hotel Giardino, Ascona); René Reinert (Autobahnrestaurant Marché, Rothenburg); Ruth Meier (Hotel Hörnl, Küsnacht); Yvonne Felber (Hotel Eiger, Mürren); Ralf Strub (Berest AG, Basel); Patrik Scherrer, Herisau; Edgar Bürgler (Parkhotel Schwert, Weesen); Barbara Kress (Treff-Hotel Regina Titlis, Engelberg); Armin Kessler, Siglistorf; Walter Caranzano (Marché Mövenpick, Bellinzona-Nord).



Gruppe «Magic Mountain People» (von links): Roland Schleith-Gerber (SSG Restoroute, St. Margrethen); Reto Gilly (Hotel Julier, Silvaplana); Monika Good-Kugler (Hotel San Gian, St. Moritz-Bad); Michael A. Hoferer (Robinson Club Piz Buin, Klosters); Andreas Leemann (Hotel Sonnetal, Dübendorf); Thomas Weber (K. Weber Restaurationsbetriebe AG, Klosters); Ralf H. Kock (Resort Grand Hotels Bad Ragaz, Bad Ragaz); Marcel Baillods (Rovanada, Vals); Hubert Halter (Waldhaus, Sils-Maria).



Gruppe «Z» (von links): Thomas Gasser (Hotel Rössli, Davos-Dorf); Louis Blattmann, Zürich; Saskia Van Scherpenzeel (Mövenpick Hotel Zürich Airport, Glattpfug); Daniel Reimann (Restaurant Mövenpick Pfauen, Zürich); Katharina Gloor (Flughafen-Restaurants AG, Zürich-Flughafen); Mike F. Büchler (Mövenpick Autobahnrestaurants, Würenlos); Anselm Töngi (SW-Service, Zürich); Vreni Gallmann (Hotel Schweizerhof, Zürich); Klaus Zumbühl (ZfV Personal-Restaurant Key West, Zürich). Fotos: AM

Edition SHV/SSH

Wenn die Tapete sprechen könnte...

Für den Schweizer Hotelier-Verein (SHV) hat der Künstler Piero Travaglini eine Reihe von Situations- und Figurenbildern für verschiedene Publikationen dieses Jahres geschaffen. Im Mittelpunkt steht dabei eine Original-Offsetlithografie, die nun erschienen ist.

GEORGES LUKS

Ein Lieblingsthema Piero Travaglinis wird im neuen Bild der Edition SHV/SSH aufgenommen: Die «Etuifigures». Ein Paar wird vom Künstler im Bildgeviert in verschiedenen Positionen zueinander gebracht. Das Paar, in einen zeitlosen, entrückten Raum gestellt, spiegelt sich als Tapetenmuster in vielfältigen Variationen im fiktiven Hotelzimmer. Das Bild zeigt sich damit unter immer neuen Aspekten. Die Edition SHV/SSH bietet dieses einzigartige Kunstwerk in einer limitierten und signierten Auflage zum Kauf an. Piero Travaglini gehört zu jenen zeitgenössischen Künstlern, die sich ihre individuelle künstlerische Sprache von Beginn ihres Schaffens an stets bewahrt. In seinen Arbeiten versucht er Möglichkeiten zur Bewältigung von Zeitproblemen aufzuzeigen – nicht im Sinne eines moralischen Appells, sondern, um das Verständnis für die guten und einfachen Dinge des Lebens zu wecken.

Lesbare Symbolsprache

Die Formensprache des Künstlers ist von Grundmustern und Figuren geprägt, die in verschiedenen Zusammenhängen neu definiert und zusammengesetzt werden.



«Das Paar»: Sechsfarbige Original-Offsetlithografie, 50 x 65 cm. Das neueste Werk im Rahmen der Edition SHV/SSH ist auf der Titelseite farbig abgebildet.
«Le couple»: Lithographie originale en six couleurs, 50 x 65 cm. La nouvelle gravure de l'Édition SHV/SSH figure en couleur sur la page de titre.

Thema Hotel

Die Edition SHV/SSH erscheint jährlich. Jede Ausgabe wird von einem renommierten Schweizer Künstler oder einer Künstlerin zum Thema «Hotel» gestaltet. Die Auflage der Original-Offsetlithografie ist auf 100 Exemplare limitiert, um den Wert und den Originalcharakter der Arbeit zu gewährleisten. Jede Originalgrafik ist vom Künstler handschriftlich signiert und nummeriert.

Gedruckt ist die Edition auf hochwertiges Büttenspapier (BKF Rives). Das Papierformat der Edition beträgt 50 x 65 cm. Bestellungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Der Preis dieser Edition ist auf 450 Franken pro Exemplar festgesetzt. Zu jeder Edition bieten wir Ihnen auch einen passenden Rahmen an. Spezialisten rahmen und verpacken die Edition. GL

Thème de l'hôtel

L'Édition SHV/SSH paraît tous les ans. Un ou une artiste suisse renommé(e) crée une œuvre sur le thème de l'hôtel. Pour assurer la valeur et le caractère original de la gravure, l'édition est limitée à 100 exemplaires, numérotée et signée de la main de l'artiste. La gravure est imprimée sur un papier de qualité supérieure dans un format de 50 x 65 cm.

Les commandes sont honorées dans l'ordre de leur date de réception. Nous vous proposons un cadre adapté pour cette lithographie dont le prix est fixé à 450 francs l'exemplaire. Des spécialistes se chargent de l'encadrement et de l'emballage. GL

Si la tapisserie pouvait parler...

Piero Travaglini a créé, cette année, pour diverses publications de la Société suisse des hôteliers (SSH), une série de tableaux représentant des situations et des silhouettes, dont le principal est une lithographie qui vient juste de paraître.

GEORGES LUKS

La nouvelle Edition SHV/SSH reprend un thème cher à Piero Travaglini: «La mosaïque». Le tableau présente un couple dans différentes positions, dans un espace éloigné, intemporel. Un dessin qui sert, dans toutes ses variations, de motif pour la tapisserie qui va couvrir les murs de la chambre d'hôtel fictive. Une gravure qui apparaît sous des aspects constamment nouveaux. L'Édition SHV/SSH met en vente un nombre limité d'exemplaires de ce chef-d'œuvre unique signé de la main de l'artiste. Piero Travaglini fait partie de ces artistes contemporains qui ont toujours su préserver leur propre langage artistique depuis le début de leur création. Dans ses tableaux, l'artiste essaie de mettre en évidence des possibilités pour surmonter les problèmes de temps, non pas dans le sens d'un appel moral, mais plutôt pour susciter la compréhension pour les choses simples de la vie.

Un langage symbolique lisible

Le langage des formes utilisé par l'artiste se caractérise par des motifs de base et des silhouettes qui sont redéfinis et regroupés dans les contextes les plus divers. La qualité particulière de l'œuvre tridimensionnelle de Piero Travaglini ré-

side dans sa capacité d'aborder différents espaces et situations et de formuler une réponse artistique adéquate. Même si ses œuvres sont toujours codées, son langage symbolique reste lisible.

L'empreinte des ancêtres

Il permet au spectateur de pénétrer à l'intérieur de la thématique de son œuvre. L'art enfermé dans une tour d'ivoire, «l'art pour l'art» n'a jamais intéressé Travaglini. Sa compréhension artistique a gardé l'empreinte de ses ancêtres. Au Nord de l'Italie et dans le Sud de la Suisse, le visage esthétique des villes et des villages a été autant marqué par les artistes que par les artisans. Ces derniers n'avaient pas une position sociale inférieure aux premiers. Le critique d'art, Peter Killer, fait remarquer que cette conception ouverte de l'art se retrouve dans les œuvres et les jugements de Travaglini.

Expositions depuis 1947

Piero Travaglini, né à Berne en 1927, s'est fait un nom par ses créations tridimensionnelles (sculptures, aménagement de places, fontaines). Ses dessins et lithographies ne sont pas que des simples sous-produits, des avant-projets pour une sculpture, mais montrent bien l'expression même de la volonté de l'artiste. Piero Travaglini a suivi sa formation à l'Académie des Beaux-Arts Brera à Milan et vit depuis 1949 comme artiste-peintre et sculpteur indépendant à Büren an der Aare et à Vira Gambarogno dans le canton du Tessin. Ses œuvres sont présentées depuis 1947 dans de nombreuses expositions individuelles et collectives en Suisse, aux États-Unis, en Allemagne et en Italie.



Der Künstler Piero Travaglini signiert seine Lithografie in der Druckerei. Der letzte Akt in einem langen Entstehungsprozess...
L'artiste, Piero Travaglini, signe sa lithographie à l'imprimerie. Le dernier acte d'un long processus de création...
Fotos/Photos: Oliver Menge

Bestellcoupon

Ich bestelle (bitte gewünschte Anzahl einsetzen):

— Exemplar(e) Original-Offsetlithografie Piero Travaglini ungerahmt, zu Fr. 450.– pro Bild, zuzüglich Versandkosten (sorgfältig verpackt, eingeschriebener Postversand) Fr. 10.–

— Exemplar(e) Original-Offsetlithografie Piero Travaglini in weiss lasiertem Holzrahmen, Acrylglas, zu Fr. 550.– pro Bild, zuzüglich Versandkosten (sorgfältig verpackt, eingeschriebener Postversand) Fr. 25.–

— Senden Sie mir Unterlagen über bereits erschienene Editionen SHV/SSH

Einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Öffentlichkeitsarbeit, Postfach, 3001 Bern

Bestellungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Die Rechnung wird der Lieferung beigelegt.

Name Vorname

Firma/Betrieb

Adresse PLZ/Ort

Telefon

Datum/Unterschrift

Bulletin de commande

Je commande (veuillez indiquer la quantité désirée):

— exemplaire(s) de la lithographie originale de Piero Travaglini, sans cadre, au prix de frs. 450.–, frais d'expédition en supplément (soigneusement emballée, envoi en recommandé) frs. 10.–

— exemplaire(s) de la lithographie originale de Piero Travaglini, dans un cadre en bois glacé, verre acrylique, au prix de frs. 550.–, frais d'expédition en supplément (soigneusement emballée, envoi en recommandé) frs. 25.–

— Veuillez m'envoyer la documentation sur les éditions SHV/SSH déjà parues

Envoyer à: Société suisse des hôteliers, Relations publiques, case postale, 3001 Berne

Les commandes seront honorées dans l'ordre de leur date de réception. La facture sera jointe à la livraison.

Nom Prénom

Entreprise/établissement

Adresse NPA/Lieu

Téléphone

Date Signature



031 370 42 16

CARROUSEL



031 370 42 24

Tourismus

Noch ist es nicht offiziell, informelle Kontakte haben aber bereits stattgefunden: **Marco Solari** soll neuer Präsident des Tessiner Verkehrsvereins werden. Der langjährige erfolgreiche Direktor des Ente turistico ticinese und heutige Direktor beim Migros-Genossenschaftsbund ist der Wunschskandidat von Regierungsrätin **Marina Masoni** für das derzeit zur Disposition stehende Amt. Gemäss langjähriger Usanz wird der Verkehrsverein üblicherweise vom kantonalen Finanzdirektor oder der Finanzdirektorin präsiert. Masoni möchte den Posten aber nicht allein kraft ihres Amtes von ihrem Vorgänger **Dick Marty** übernehmen, sondern es «einem bewährten touristischen Fachmann» überlassen. Solari seinerseits hat inoffiziell signalisiert, dass er nicht abgeneigt sei, einen Teil seiner Zeit künftig wieder dem Tessin zu widmen. Eine Rückkehr ins Tessin oder Abstriche an seiner Tätigkeit für die Migros stehen allerdings nicht zur Debatte. *FL*

*



Marcel Bürgin übernimmt die Führung der Touristik-Filiale Basel-Gerbergasse, der grössten Kuoni-Niederlassung der Nordwestschweiz. Marcel Bürgin (29) ist seit sieben Jahren bei Kuoni und hat seit drei Jahren erfolgreich die Leitung der Touristik-Filiale in Liestal inne. Seine Nachfolgerin in Liestal heisst **Liliane Ryf** (42). Sie leitet zur Zeit das Basler Geschäftsreisen-Zentrum. *DR*

*

Fredy Gmür, seit sechseinhalb Jahren Direktor des Verkehrsvereins Savognin, wurde zum neuen Geschäftsführer der Schweizerischen Jugendherbergen gewählt. Der 36jährige Touristikfachmann wird seine Tätigkeit in einem der bedeutendsten Unternehmen der Tourismusbranche am 1. April 1996 aufnehmen. Die Schweizerischen Jugendherbergen verfügen über 80 Betriebe sowie ein Reisebüro und erwirtschafte-

ten einen Umsatz von 20 Millionen Franken. **Fredy Gmür** tritt die Nachfolge von **Peter Brodbeck** an, der die Jugendherbergen Ende November 1995 verlassen hat. «Mein Wissen und meine Erfahrungen, die ich mir durch die Mitwirkung in kantonalen (Verkehrsverein Graubünden) und nationalen (Schweizer Tourismus) Tourismusgremien angeeignet habe, werden mir bei meiner künftigen Tätigkeit sicher zugute kommen», ist der neue Jugendherberg-Geschäftsführer überzeugt. *FS*

Hotellerie

Nach sechs Jahren als Salesman verlässt **Diego H. Zeller** die Sunstar-Hotels. Zeller wechselt ins Konsumgüter-Marketing und geht zu Unifontes. Seine Nachfolge bei Sunstar-Hotels ist zum Teil schon geregelt. **Rena Stutz** wird die Märkte Deutschland und Italien übernehmen. **Michele Bauer** übernimmt den Markt Schweiz. **Jean-Yves Blatt** wird sich den Märkten Belgien, Frankreich, Niederlande und Osteuropa widmen. *UM*

*

Wie in der *htr* vom 30. November gemeldet, übernimmt **Hans Jakob Gut** die Direktion des Hotels Magna in Sils Baselgia. Der bisherige Direktor, **Christoph Müssgens**, verbleibt jedoch weiterhin in der Geschäftsleitung des 4-Stern-Hauses, wie der Besitzer mitteilt. Zusammen mit seiner Gattin war Gut zuvor 25 Jahre Pächter des «Le prese», das jetzt von der Kraftwerke Brusio AG an Familie Eredi Triaca verkauft wurde. Geführt wird das «Le prese» von den verschwägerten **Aldo** und **Bernardett Triaca**.

Food & Beverage

Als neuen Regionalleiter für Zürich und Umgebung konnte die Eurest den ehemaligen Geschäftsführer der Sântis Gastronomie, **Daniel Forrer** (links) gewinnen. Daniel Forrer übernimmt die Nachfolge von **Hans-Jochen Meier**, welcher selbständig den Einstieg ins Pasta-Geschäft wagt. Der ehemalige Direktor des Eurest-Betriebes Hotel Bellevue in Mäglingen, der 32jährige **Leif Agnéus** (rechts), ist nach einem zweijährigen Eurest-Einsatz in Schweden in



die Schweiz zurückgekommen. Er übernimmt die Leitung der Betriebe der Innerschweiz und Basel. *DR*

*

Michael Kern wird neuer Küchenchef im Hotel Schweizerhof in Pontresina. Der 27jährige ist seit dreieinhalb Jahren Sous-chef und Chef restaurateur im Hotel Schweizerhof Pontresina. Kern absolvierte seine Lehre im Metropol St. Gallen. Anschliessend arbeitete er unter anderem bei Petermann's Kunststubben, bei Ravet und in der Lind-Teufen. **Michael Kern** wird Nachfolger von **Franz Kopp**, der seit dreieinhalb Jahren Küchenchef im Hotel Schweizerhof war. Vorher war er unter anderem im Parkhotel Sankt Moritz tätig und fünf Jahre als Sous-chef im Hotel Albana Silvaplana. Er verlässt den Betrieb, weil er in seiner Heimat Österreich eine neue Herausforderung suchen will. *DR*

Hôtellerie et tourisme



Nouvel aigüillage pour **Edgar Styger**, depuis un quart de siècle à la direction du Groupe Montreux-Oberland bernois: il cède le siège directeur à **Frédéric Jaussi** (Photo) pour le 1er septembre 1996 et accède du même coup à la présidence, en remplacement du notaire bernois **Manfred Schläppi**. Fils de Raymond Jaussi, personnalité du tourisme bien connue, Frédéric Jaussi est âgé de 49 ans. Ingénieur en génie civil (EPFZ), il a travaillé cinq ans à Zürich avant de diriger plusieurs entreprises de la construction à Genève. *JCK*

Igeho 95



htr-Team im Tageszeitungs-Stress

Nicht weniger als 7 Ausgaben produzierte das Team der *hotel+tourismus revue* während der Igeho in Basel. Unter dem Titel Igeho-Revue texteten, fotografierten und gestalteten die htr-Redaktorinnen und Redaktoren täglich die offizielle Messezeitung, die jeweils am Morgen an jeden Besucher und an die Aussteller verteilt wurde. Mit einer Gesamtauflage von rund 60 000 Exemplaren erreichte die an der Messe produzierte Igeho-Revue drei Viertel aller Fachbesucher. Dass die in Zusammenarbeit mit der Sonderschau Bel Etage rea-

lisierte Tageszeitung als Erfolg bewertet werden kann, beweisen die zahlreichen und grösstenteils positiven Reaktionen. Bevor die Igeho-Revue allerdings am Morgen ausgeliefert werden konnte, war auch ein Nachteneinsatz der Redaktionscrew unabdingbar: Während die Messebesucher und Aussteller sich nach gater Arbeit dem Basler Nachtleben fröhnen konnten, ging's für die htr-Mitarbeiter erst richtig los. Gefeierte wurde trotzdem. Spätestens beim letzten Gut zum Druck am 7. Tag wurden die wohlverdienten Flaschen geöffnet. *SW*

Schweden

Eiskalte Betten

Im schwedischen Ferienort Jukkasjärvi, 200 Kilometer nördlich des Polarkreises, wurde Anfang Dezember das Eis-Hotel mit 60 Betten wiedereröffnet, das aus 2000 Tonnen Schnee und 1000 Tonnen Eis errichtet worden ist. Das Hotel wurde als Riesens-Iglu konstruiert. Die Gäste übernachten auf Betten aus Eis, die in Rentier-Felle gehüllt. Es enthält unter anderem auch eine Kapelle, ein Kino, eine 15 Meter lange Bar und eine Sauna – alles aus Eis gebaut. Eine Nacht im Eis-Hotel, das seit sechs Jahren nur im Winter besteht und im Mai schmilzt, kostet rund 95 Mark. Die Aussentemperaturen liegen in Jukkasjärvi bei minus 20 Grad. Im Iglu ist es drei bis sieben Grad «warm». *faf*

TODESANZEIGE

Otto Sutter

Wir trauern um unser Veteranenmitglied **Otto Sutter**, Bad Ragaz. Er verstarb am 30. November 1995 nach kurzer Krankheit in seinem 81. Lebensjahr. Otto Sutter führte während 25 Jahren als Direktor das Hotel Quellenhof in Bad Ragaz. Er präsierte von 1957 bis 1959 und 1962 bis 1965 den Hotelier-Verein Bad Ragaz und war von 1972 bis 1981 Mitglied des Zentralvorstandes unseres Berufsverbandes. Mit Otto Sutter verliert der Schweizer Hotelier-Verein ein engagiertes und treues Mitglied, welches sich einige Jahrzehnte in den Dienst der Hotellerie gestellt hat und 1991 zum Veteranenmitglied ernannt wurde. Wir entbieten der Familie unser aufrichtiges Beileid. *shv*

Diplomfeier HFT/HWV Luzern



39 erfolgreiche Absolventen

An der höheren Fachschule für Tourismus (HFT/HWV) in Luzern haben kürzlich 39 Absolventinnen und Absolventen den Abschluss geschafft. An der Feier am 17. November konnten die Erfolgreichen der beiden Abschlussklassen ihr Diplom entgegennehmen: **Arigioni Barbara**, Reisebüro Del Solar AG, Baden; **Bigler Lilian**, Verkehrsverein Aesch/BE; **Bliggenstorfer Christian**, Reisewelt AG, Zürich; **Binggeli Erik**, Kuoni AG, Zürich; **Brunner Gudrun**, Schiffsrestauration Vierwaldstättersee, Luzern; **Cotti Erica**, Swissair Zürich-Flughafen; **Diotallevi Sandra**, Swissair Zürich-Flughafen; **Eggimann Rita**, Incentive Reisen, Horgen; **Föllmi Regula**, Hotelplan, Steinhausen; **Foschini Giovanni**, Danzas Reisen, Zürich; **Gertsch Hansruedi**, Bergsteigerzentrum Grindelwald; **Gräser Michael**, Kuoni AG, Zürich; **Hausmann Andrea**, Hapimag, Baar; **Heiri Marion**, Privat Safaris AG, Zürich; **Huber Sonja**, Rast Reisen, Luzern; **Huckele Christoph**, Knecht Reisen, Aarau; **Kämpfer Sabine**, Imholz Reisen,

Zürich; **Kämpfer Therese**, Brienzen Ballenberg Rothorn Tourist; **Kohli Beatrice**, Kaufmann Reisen, Zürich; **Minder Claudia**, USA Reisen Hoss, Zug; **Morghen Patrick**, Swissair Zürich Flughafen; **Mostosi Daniela**, SMUV Hotel, Bern; **Mühlmann Ursula**, Jugi Tours, Zürich; **Robustelli Claudia**, Swissair Zürich Flughafen; **Rub Gabriela**, Holderbank, Holderbank; **Saner Reto**, Athena Fitnesspark, Solothurn; **Schmausser Barbara**, Verkehrsclub der Schweiz, Zürich; **Schunk Werner**, Outdoor Trading AG, Zürich; **Schwendemann Simona**, KATAG, Kriens; **Spielmann Claudia**, Imholz Reisen, Zürich; **Steiner Petra**, Imholz Reisen, Zürich; **Sütterli Christina**, Kuoni AG, Zürich; **Völlmin Barbara**, Verkehrsbüro Basel; **Von Hettlingen Patrizia**, Falcon Travel, Zürich; **Von Schulthess Nicole**, Compucard Nordic AG, Glattbrugg; **Walther Rita**, ITO Reisen, Luzern; **Willi Marianne**, Schweiz Tourismus, Zürich; **Zimmermann Esther**, Hotelier-Verein, Luzern; **Zürcher-Kropf Bea**, Swissair Zürich-Flughafen. *pd/r*

Papillon d'Or 1995

Le meilleur maître d'hôtel

Le meilleur maître d'hôtel de l'année sera désigné le 21 janvier prochain lors d'une manifestation organisée à Lugano et à laquelle participeront plusieurs personnalités de l'hôtellerie et la restauration helvétique.

Le jury chargé de sélectionner les candidats pour la remise du «Papillon d'Or Veuve Clicquot» au meilleur maître d'hôtel helvétique de l'année vient en effet de sélectionner la dizaine de maîtres d'hôtels* encore en lice pour les demi-finales. C'est parmi eux que sortira finalement les trois finalistes. Le lauréat se verra alors décerner le «Papillon d'Or», une distinction attribuée depuis treize ans afin d'honorer un maître d'hôtel particulièrement méritant. Le jury de cette compétition est composé de personnalités bien connues de l'hôtellerie et de la restauration: **Jean-Jacques Gauer**, président des Leading Hotels of the World, **Roland Pierroz**, président des Relais & Châteaux de Suisse, **Urs Heller**, rédacteur à la revue «Schweizer Illustrierte» et au Gault Millau, **Edouard de Nazelle**, direction Veuve Clicquot à Reims, **Cyril Nicod**, président de Louis Gloy SA et **Louis Villeneuve**, restaurant Girtard à Crissier et lauréat l'année dernière. *JPF*

* Les demi-finalistes: Bernard Bidal (Noga Hilton, Genève), Pasquale Caserta (Palace, Lucerne), Walter Christ (Savoy Baur en Ville, Zurich), Giovanni Pasini (Hôtel des Bergues, Genève), Claudio Recchia (Villa Principe Leopoldo, Lugano), Celestino Roffo (Hôtel Giardino, Ascona), Federico Rubino (Maison des Halles, Neuchâtel), Jacques Ulrich (Hôtel Europe, Bâle), Clara Vogler (Hôtel Zum Storch, Zurich), Paolo Zanga (Hôtel Orselina, Orselina-Lo-carno)

Winterstart Engadin

Das Schweizer Fernsehen ist endlich erwacht

«In Österreich produziert man solche Sendungen schon seit langem – nun ist endlich auch das Schweizer Fernsehen erwacht», freute sich der Bündner Grossrat **Leo Jeker** am Samstagabend auf der Diavolezza, von wo aus «Top of Switzerland» ausgestrahlt wurde.

FRANZ SPANNY

Es war nicht alles «live», was da in die Stuben von Herrn und Frau Schweizer gesendet wurde, aber es war gute und seriöse Propaganda für den Schweizer Tourismus. «Wir haben eine solche Unterstützung auch nötig und schätzen sie sehr», versichert **Roman Parli**, der Präsident des Verkehrsvereins Pontresina. Dieser liess sich die Präsenz im Äther auch einiges kosten. 50 000 bis 70 000 Franken hat man in diese Fernsehensendung investiert. «Das ist gut angelegtes Geld», ist der Pontresiner Kurdierektor **Markus Bergler** überzeugt, und auch **Robert Bachmann**, Direktor der Diavolezza-Bahn, schliesst sich dieser Meinung an. «Wir wissen zwar noch nicht, wie die Endabrechnung aussehen wird, aber der enorme Einsatz von unserer Seite für diese Sendung hat sich in jedem Fall gelohnt.»

Eingeladen zum TV-Spektakel auf der Diavolezza waren in erster Linie VIPs aus Pontresina. Sie sahen sich dann zwar zu «Statisten für den Tourismus» degradiert, erfüllten aber diese Aufgabe zur Zufriedenheit der TV-Produzenten und im Bewusstsein, zum Erfolg dieser Sendung, «die beste Propaganda für die ganze Region Oberengadin war», einen

REKLAME

berndorf
LINEA GASTRONOMICA

...immer im Trend.

1074 Littau, Telefon 541 - 359 21 91

KADER · CADRES



La Brasserie
Intermezzo-Bar
Restaurant Le Conte
Seminar- und Banketträume

Das neue 4-Stern-Business-Hotel Conti in Dietikon bei Zürich mit seinen 71 modernen Zimmern, den Restaurants «Le Conte» und «La Brasserie», der Intermezzo-Bar sowie Seminar- und Banketträumen, sucht nach Vereinbarungen

Leiter/in Restauration

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Führung und Organisation aller Aktivitäten der Restaurantabteilung. Sie sind unter anderem verantwortlich für den aktiven Verkauf des F&B-Angebotes und deren Erstellung, die persönliche Betreuung der Gäste, das Durchsetzen von Qualitäts- und Leistungsstandards, die Programmierung der Kassasysteme sowie die täglichen Abschlüsse bzw. Abrechnungen, die Planung und Durchführung von F&B-Aktionen, den Einkauf von Beverage-Angeboten, das Erstellen des Budgets Ihrer Abteilung und dessen Einhaltung sowie die Führung der Servicebrigade. Wir stellen uns jemand mit einer absolvierten Hotelfachschule oder Servicelehre mit Zusatzausbildung vor, mit ein paar Jahren Erfahrung im Beruf. Sind Sie interessiert, diese Herausforderung in einem jungen, dynamischen Betrieb in Angriff zu nehmen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel Conti, z. H. Christian Cafilisch, Direktor
Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Telefon 01 741 31 61, Fax 01 740 74 62

81196/274452

Hotel Schweizerhof Zürich

Unerhört
jungendlich und modern führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel an exklusiver Lage im Herzen von Zürich. Das freundliche Arbeitsklima bekommen auch unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet zu spüren.

Wollen Sie in unserem Hotel, Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Per Anfang Januar 1996 suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n

Leiter/in für das Café Gourmet

Das Café Gourmet ist ein beliebter Treffpunkt für Kaviarliebhaber und eilige Feinschmecker. Es umfasst 20 Sitz- und 10 Stehtische.

Interessiert? Rufen Sie doch einfach Vreni Gallmann an, oder schreiben Sie uns.

Hotel Schweizerhof Zürich
Bahnhofplatz 7
8023 Zürich
Telefon 01 211 86 40

81140/41068



Schweizerischer Blinden- und Sehbehindertenverband
Fédération suisse des aveugles et malvoyants
Federazione svizzera dei ciechi e deboli di vista

Saanen: Berner Oberland

Wir suchen für **Solsana**, unser Bildungs- und Feriencenter mit 100 Betten, das 1994 renoviert wurde und 11 Monate im Jahr geöffnet ist,

ein Gerantenpaar

Aufgaben
Führen und Animieren eines Zentrums für Sehbehinderte und Blinde, das aber auch Seminare und Individualgäste aller Kategorien beherbergt. Eine weitere Aufgabe der Direktion besteht in der Akquisition und im Marketing, um eine optimale Bettenbelegung zu gewährleisten.

Ihre Qualifikationen

- Sie sind ein Paar, bei dem mindestens eines der beiden eine vollständige Hotelfachausbildung genossen hat und mindestens fünf Jahre Praxis aufweist.
- Sie sind gewillt, die Führung des Zentrums den Bedürfnissen der behinderten Gäste anzupassen und gleichzeitig die Prinzipien einer vernünftigen Betriebsführung zu wahren.
- Sie sind fähig, eine warme und gastfreundliche Atmosphäre zu schaffen.
- Sie sprechen ebenso gut französisch wie deutsch.

Wir bieten

- eine echte Herausforderung für Persönlichkeiten mit einem Flair für menschliche Beziehungen
 - ein angemessenes Salär
 - eine hübsche Dienstwohnung.
- Arbeitsantritt: 15. Januar 1996 oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Senden Sie Ihre Bewerbung bis zum 12. Dezember 1995 an Maryse Meyrat, Schweiz. Blinden- und Sehbehindertenverband, Maulbeerstrasse 14, 3011 Bern. Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Frau Meyrat, Tel. 031 381 1811.

P 80919/52710



**Gäste betreuen - in gediegener Umgebung...
... das macht Ihnen Freude.**

Im Frühjahr 1996 eröffnet das Tagungszentrum Stiftung Akademie für Fortbildung SAF, Schaffhausen, seine Tore. Das Angebot richtet sich vornehmlich an Ärzte und Juristen. Wir suchen per 15. März 1996 Sie als

Betriebsleiterin 80 % Betriebsleiter 80 %

Das Zentrum, in einem gepflegten Altstadthaus im Herzen von Schaffhausen, umfasst 32 Betten, das Tagungsrestaurant mit 46 Plätzen, den Zunftsaal für Bankette bis zu 120 Personen sowie das Café im Innenhof.

Ihr Aufgabengebiet beinhaltet: Gesamtverantwortung für die Verpflegung und Beherbergung der Gäste, Mahlzeiten aufbereiten und Produktion von Snacks, Personaleinsatzplanung (es steht Ihnen ein Team von fünf Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zur Verfügung), Administration...

Freude am Kontakt mit Menschen, tadellose Umgangsformen, Erfahrung in der Hotellerie (vorzugsweise in den Bereichen Service, Gästebetreuung), gute Kochkenntnisse (die Hauptmahlzeiten werden angeliefert), Führungserfahrung sowie die Bereitschaft, unregelmässig zu arbeiten (auch abends, Samstag/Sonntag), sind wichtige Voraussetzungen. Im weiteren benötigen Sie den Fähigkeitsausweis A.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Heidi Tregg, SV-Service, Personaldienst Region Ost, Forchstrasse 41, 8032 Zürich.

Wir verschönern Ihren Tag



GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 81181/178098



CHRISTIAN KRAMER
Erlebnissgastronomie

Zu unserem Unternehmen zählen mehrere individuelle Betriebe mit insgesamt rund 250 Mitarbeitern. Wir suchen eine durchsetzungsstarke Persönlichkeit für die neu geschaffene Position

Kaufmännische/r Leiter/in

(Mitglied der Geschäftsleitung)

Unser Anforderungsprofil ist dieser Kaderposition entsprechend anspruchsvoll: Sie verfügen über einen Abschluss HWW/HKG oder haben die Hotelfachschule absolviert und weisen sich aus über eine Zusatzausbildung in den Bereichen Rechnungswesen, Informatik und Controlling. Einige Jahre Berufspraxis im kaufmännischen Bereich runden Ihren Werdegang ab. Sie sind aufgeschlossen, kooperativ und schätzen es, sich im Rahmen Ihrer Tätigkeit und des Unternehmens weiterzuentwickeln. Idealerweise ab 30 Jahren.

Es erwartet Sie ein herausforderndes und ausbaufähiges Aufgabengebiet mit attraktiven Anstellungsbedingungen. Stellenantritt per März 1996 oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie interessiert sind, in Ihrer Karriere einen Schritt vorwärts zu gehen, erwarten wir gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto z. H.

Christian Kramer
Kramer Restaurationsbetriebe
Förllibuckstrasse 181, 8005 Zürich

SC 81205/376787



Mehr Fitness, mehr Wohlbefinden.

Als führendes Fitness-Unternehmen suchen wir für unseren Club in Zürich per Februar 1996 oder nach Vereinbarung eine/n

Clubleiter/in

Sie sind eine führungstarke, kundenorientierte und dynamische Persönlichkeit. Sie gehen auf unsere hochgesteckten Ziele und Gäste Wünsche ein, organisieren ein motiviertes Mitarbeitersteam und sind selbst aktiv im Verkauf tätig.

Optimale Voraussetzungen sind:
- aktive Verkaufs- und Führungserfahrung im Dienstleistungsbereich
- Profitcenter-Denken
- kaufmännische Kenntnisse
- Vertrautheit mit Sport und Gymnastik
- Idealerweise 26 bis 35 Jahre

Diese dienstleistungs- und führungsorientierte Position bietet viele Entfaltungsmöglichkeiten und ist leistungsgerecht honorarisiert.

Sind Sie interessiert? Dann freut sich unsere Personalleiterin, Frau Daniela Staub, auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen inkl. Foto.

John Valentine Fitness Clubs AG,
Personalabteilung, Tödistrasse 49,
Postfach, 8039 Zürich, Tel. 01 202 60 70,
P 81219/138770



KANTONSSPITAL LIESTAL
GEMEINSAM FÜR DIE GESUNDHEIT

In unserem Kantonsspital mit 450 Betten ist die Stelle als

Leiter/in Verpflegung

nach Übereinkunft neu zu besetzen.

Wir suchen eine qualifizierte Persönlichkeit mit mehrjähriger Erfahrung im Verpflegungsbereich. In dieser Funktion obliegt Ihnen die Führung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Küchenbereich und Personalrestaurant. Diese herausfordernde und vielschichtige Aufgabe setzt neben entsprechender beruflicher Erfahrung ausgeprägte Führungsqualitäten und überdurchschnittliche Leistungsbereitschaft voraus.

Wenn Sie diese selbständige und verantwortungsvolle Tätigkeit anspricht und Sie eine Ausbildung als Hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in oder gleichwertigen Abschluss im Gastgewerbe mitbringen, freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau A. Rufer Hohl, Leiterin Ökonomie, Tel. 061 925 23 00, gerne zur Verfügung. Für Ihre schriftliche Bewerbung verlangen Sie bitte den Personalanmeldebogen und senden diesen zusammen mit Ihren Unterlagen bis zum 31. Dezember 1995 an das Kantonsspital Liestal, Personaldienst, Rheinstrasse 26, 4410 Liestal.

0 81216/34893



Höhenklinik

Glerner Höhenklinik Braunwald
Zentralschweiz (1200 m ü. M.)
Autofreier Sommer- und Winterkurort
(1 Stunde von Zürich entfernt)

Da uns unsere Hausbeamtin aus familiären Gründen verlässt, suchen wir für unsere 44-Betten-Klinik per sofort oder nach Vereinbarung eine

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin (100%)

Wir sind eine Rehabilitationsklinik mit angeschlossener Allgemeinpraxis für Braunwald und Feriengäste.

Zum Aufgabenbereich gehören hauptsächlich:

- Führen von 15 Mitarbeitern (inkl. Teilzeitmitarbeiter)
- Erstellen von Arbeits-, Freizeit- und Ferienplänen
- Organisation, Überwachung und Koordination aller Arbeiten im Reinigungsdienst, in der Lingerie und Cafeteria
- Abrechnung Cafeteria
- Einkauf von Reinigungs-, Haushalt- und Wäscheartikeln
- Abnahme von Personalwohnungen und -zimmern
- Teilweise Mitarbeit im Hausdienst, in der Cafeteria und Wäscherei (zirka 40%).

Für diesen vielseitigen und verantwortungsvollen Aufgabenbereich ist eine Ausbildung als HBL HfH oder HOFA mit Erfahrung erwünscht. Eigenschaften wie Teambereitschaft, Initiative, Kontaktfreudigkeit, Führungs- und Organisations-talent bringen Sie als unsere künftige Mitarbeiterin selbstverständlich mit.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen ersuchen Sie bitte an:

Frau Ursula Knecht, Verwalterin,
Höhenklinik Braunwald,
8784 Braunwald.

Auskünfte sind wochentags
über Telefon 058 85 51 15 erhältlich.

P 81207/18760

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Kader/Hotellerie/Verkauf	1-2
Hotellerie	3-9
Internationaler Stellenmarkt	10-11
Stellengesuche/Last Min. 11	

Sommaire

Marché de l'emploi	Page
Marché de l'emploi	9-10
Marché international de l'emploi	10-11
Demandes d'emploi	11

Inseratenschluss Silvester/Neujahr

Der Inseratenschluss der Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar ist über Silvester/Neujahr am Freitag, 22. Dezember 1995, 12.00 Uhr.

Inseratenschluss der Stellenrevue:
Mittwoch, 27. Dezember 1995, 17.00 Uhr.

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für Last-Minute-Inserate:
Donnerstag, 28. Dezember 1995, 12.00 Uhr.

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
ADIA HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

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

Villa Böcklin

Schöner Wohnen im Alter

Böcklinstrasse 19 • 8032 Zürich

Wir eröffnen im Sommer 1996 am Zürichberg eine kleine exklusive Altersresidenz. Für die vielfältigen Wirkungsbereiche: Führung, Organisation, Öffentlichkeitsarbeit, Rechnungswesen usw. suchen wir eine Persönlichkeit als

Geschäftsführer / -in

Sie führen den Betrieb nach modernen betriebswirtschaftlichen Gesichtspunkten. Dabei spielen für Sie auch das Marketing und die Betreuung der anspruchsvollen Gäste eine wichtige Rolle.

Die Vielfalt der anspruchsvollen Aufgaben bringt es mit sich, dass Sie neben unternehmerischen Qualitäten auch ein Flair für soziale Aspekte und eine gepflegte Gastronomie haben. Führungserfahrung ist unabdingbar. Stellenantritt Frühjahr 1996.

Sie geniessen in jeder Hinsicht eine Vertrauensposition, die Kontaktfreude, Diplomatie + Belastbarkeit erfordert.

Wenn Sie ein Macher-Typ sind und gerne eine komplexe Aufgabe anpacken und etwas Erfolgreiches aufbauen wollen, so richten Sie bitte Ihre detaillierte schriftliche Bewerbung an:

SENEVITA AG

Beratung + Betrieb von Wohnrichtungen für das Alter
Setfigenstrasse 364, Postfach 169
3084 Wabern

81203/298940

merkur

Und plötzlich hat man Zeit

In unser Merkur Le Café mit 62 Sitzplätzen in Bern (Schanzenpost) suchen wir auf März 1996

Geschäftsführerin

Sie sind Unternehmerin mit fundierter Ausbildung im Gastgewerbe und besitzen den Fähigkeitsausweis A. Sie bringen Führungserfahrung mit, haben Freude am Verkauf und sind es gewohnt, in allen Bereichen aktiv mitzuarbeiten.

Wir bieten Ihnen eine weitgehend selbständige Position innerhalb unserer gut organisierten Merkur-Gastronomie, eine attraktive Erfolgsbeteiligung, interessante Einsatzzeiten und Weiterbildung an internen und externen Kursen. Selbstverständlich werden Sie sorgfältig in Ihre neuen Aufgaben eingeführt.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Walter Lehmann gerne zur Verfügung.

Merkur AG, Personal Gastronomie
Fellerstrasse 15, 3027 Bern, Tel. 031 990 20 20

0 31 990 20 20

KATAG

L U Z E R N

Wir suchen den dynamischen, initiativen

Hoteldirektor

evtl. Directrice oder Direktionshepaa

Unser Auftraggeber ist eine international tätige Industrieunternehmung mit Sitz in der Ostschweiz. Sie ist Eigentümerin einer Hotel- und Restaurantliegenschaft mit ausgeprägt anspruchsvoller Stammkundschaft. Alle Räumlichkeiten sind vollklimatisiert, stilvoll eingerichtet, äusserst gepflegt und bestens unterhalten. Ein hochstehender und ausserordentlicher Betrieb, der eine entsprechende Führung verlangt. Der Aufgabenbereich dieser Stellung umfasst die Gesamtverantwortung der Unternehmung mit 40 Hotelzimmern und insgesamt 200 Gästeplätzen, aufgeteilt in Restaurant, Saal und «kleinen Stuben». Ein Cateringservice ist angegliedert.

Ihre Stärken sollten vornehmlich im F&B-Bereich, dem unternehmerisch selbständigen Denken und Handeln sowie im Kostenbewusstsein liegen. Der Eintritt ist auf Frühjahr 1996 vorgesehen.

Dieser Betrieb zu führen, ist für einen Gastronomen Herausforderung und Bestätigung zugleich.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, die Sie persönlich an Fred Hausheer adressieren wollen. Absolute Diskretion ist zugesichert.



Teuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservierungen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern
Telefon 041-311 02 44, Fax 041-310 72 04

081220/172723

NEUE ERFOLGSPLATTFORM IM 1996?

GESCHÄFTSFÜHRERIN für Restaurant (164 Plätze) mit Bar (66 Plätze) in der Region Zürich auf Anfang 1996 gesucht.

IHR BEITRAG: Berufserfahrung, persönliche Fähigkeit und Wille, eigenständig die operationelle sowie die Ergebnisverantwortung zu tragen. Unternehmerisches Denken und Organisationstalent sowie Spass an der Führung eines jungen Teams runden das Bild ab. Idealalter (30 bis 40 Jahre).

UNSER BEITRAG: Lockeres, frisches Gastro-Konzept gepaart mit Tradition. Selbständigkeit als Unternehmer in spannendem Unternehmen mitten im Wandel der Zeit.

GEMEINSAM WISSEN WIR: Nur die volle Zufriedenstellung und frühzeitige Erkennung der Wünsche und Erwartungen unserer Kunden sichern uns einen langfristigen Erfolg. Ihre Offerte unter Chiffre 81152 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

PS: MÄNNLICHE BERBERER GENAU SO WILLKOMMEN!

81152/40495

***Hotel in Lugano

wir suchen per 1. Februar 1996 oder nach

Übereinkunft

Geschäftsführerin oder

Geschäftsführer

Sie sind Unternehmer/in mit fundierter Ausbildung im Gastgewerbe und Hotel und besitzen den Fähigkeitsausweis A. Sie bringen Führungserfahrung mit, haben Freude am Kontakt und sind gewohnt, in allen Bereichen aktiv mitzuarbeiten.

Wir bieten Ihnen eine weitgehend selbständige Position innerhalb unseres Hotels und eine attraktive Erfolgsbeteiligung.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie curriculum vitae und Foto an: Cifra 024-0-86691, Publicitas, 6901 Lugano.

P 81131/44300

Pizzeria Riviera in Aarau Pizzeria Romantica in Olten

Mit viel südlichem Charme – und Ihnen als unsere

Gastgeberin mit Fähigkeitsausweis A und ein Koch mit Ideen an Spezialitäten (Instruktor)

verwöhnen wir die Gäste.

Sie verstehen es, unsere Pizzerien, Ristoranti mit den typischen Spezialitäten aus Italien zu unterstützen. Können Karten schreiben, kalkulieren und rezeptieren. Selbstverständlich instruieren Sie unsere Küchenmitarbeiter, damit auch Sie dazulernen können.

Falls Sie ernsthaftes Interesse an dieser Herausforderung haben, bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen.

Riviera-Management, Schachen 20, CH-5000 Aarau.
Telefon 077 46 40 19

81200/288195

HOTELLERIE

Ob Koch
Sefa oder Kellner,
Pizzaiolo oder Réceptionistin,
Chef de service oder Aide du patron.
Für eine neue Stelle gibt es
eine neue Nummer.
063 230 555
GV Service
W. Jörg

E. und W. Jörg
Postadresse:
GV Service
Postfach 101
4932 Lotzwil

Für eine
Stelle im
Gastgewerbe

0 63 230 555

Versierte, aufgestellte, gutaussehende

Barmaid

per sofort sowie

Servicefachangestellte oder Kellner (CH)

in gepflegten Speiseservice.
Gault-Millau 15 Punkte.

Bitte bei **Hotel Seepark**, Oberägeri ZG,
Herrn Peter Döscher, melden. Besten
Dank. Telefon 042 72 18 55.

81237/26921

RHEINBURG-KLINIK

CH-9428 WALZENHAUSEN

Klinik für akutstationäre Nachsorge und Rehabilitation von Erkrankungen des Bewegungsapparates sowie von neurologischen Krankheiten.

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir (Eintritt Dezember/Januar)

Chef de partie/Diätkoch

der Freude hat, unsere Patienten und Restaurant-Gäste zu verwöhnen und täglich mit frischen Naturprodukten umzugehen. Wir erwarten gute Fachkenntnisse und einige Jahre Berufserfahrung.

Commis de cuisine

der interessiert ist, seine Berufskennntnisse in einer sehr gepflegten Klinikküche zu erweitern.

Wir bieten einen mit modernsten Einrichtungen versehenen Arbeitsplatz in einer angenehmen Arbeitsatmosphäre im landschaftlich reizvollen Dreiländer-eck Walzenhausen. Ausländische Bewerber mit B- oder C-Bewilligung und guten Deutschkenntnissen werden gerne berücksichtigt.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen unser Küchenchef, Herr Alain Carrier (071 90 11 11), gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:
Herrn Emil Ramsauer, Verwaltungsratspräsident, Rheinburg-Klinik,
9428 Walzenhausen.

P 81183/354058

Ab in den Wilden Osten ...

Chrobot-Reisen sucht eine Persönlichkeit mit Erfahrung als

Allrounder/in

Abgeschlossene KV-Ausbildung und die Fähigkeit, ein Verkaufsgespräch mündlich und schriftlich (Deutsch, Französisch und Polnisch) zu führen. Branchenerfahrung ist Bedingung.

Wir bieten Ihnen in Zürich einen interessanten, abwechslungsreichen Posten: allgemeiner Wiederverkauf, eigenes Polen-Touropating, Linienbus Schweiz-Polen und Vermietung unserer modernsten Reisebusse sowie der tägliche, telefonische Kontakt mit unseren Kunden und unseren Filialen in Polen.

Eintrittstermin: nach Vereinbarung.

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

Edi Chrobot, Chrobot-Reisen,
Winterthurerstrasse 70, 8006 Zürich
(Tram Nr. 9/10 bis Kinkelstrasse).

Telefon 01 362 07 77 oder
157 52 30 (24-h-Service)

81121/104159

Charles Delatour

Charles Delatour S.A. sucht

Profi- und Nachwuchs- verkäufer/innen

im Aussendienst.

- Sind Sie dynamisch, zielstrebig und ausdauernd?
- Sind Sie selbstständig und wollen Ihre Arbeitszeit frei einteilen?
- Sind Sie etwa 23 bis 30 Jahre alt?

Wenn Sie diese Fragen mit «ja» beantworten können, sollten Sie nicht länger zögern.

Wir bilden Sie gründlich aus, so dass Sie ein/e Spitzenverkäufer/in im Weinhandel werden können. Bei entsprechendem Einsatz sind die Verdienstmöglichkeiten weit überdurchschnittlich.

Coupon einlesen an:

Charles Delatour S.A., Marchweg 6,
5035 Untertelfelden/Aarau

Name: _____

Vorname: _____

Tel.: _____

Alter: _____

Erreichbar ab: _____ Uhr

Auto Ja Nein



Wir sind ein Tour Operator im Bereich Selbstfahrer und vermitteln Ferienhäuser, Ferienwohnungen und Hotelzimmer in Italien, Frankreich, Spanien und den Alpenländern. Unser 250seitiger Ferienkatalog liegt in den meisten Reisebüros auf. Wir sind in Cham ZG domiziliert und vertreiben unsere Produkte auch über eine eigene Filiale in Deutschland und in Frankreich sowie über einen Generalvertreter in Wien.

Wir suchen per 1. Dezember oder nach Übereinkunft eine fähige, tüchtige und mit Verkaufsfair ausgestattete

Ferienberaterin

für Telefonberatung und Verkauf unserer Produkte, namentlich in Italien. Geeignet sind Bewerber mit kaufm. Ausbildung im Hotelsektor und Tätigkeit als Réceptionistin oder ähnlich. Guter Umgang mit Sprachen sind ebenso Voraussetzung; gutes Deutsch, Französisch und etwas Italienisch. Auch die Computereservierung sollte keine Mühe machen, wie auch unser Textsystem auf Wordperfect. Gelegentliche Auslandsreisen mit Produktbesichtigung sind vorgesehen, und auch auf den Feriemesen ist SIESTA immer präsent.

Interessiert?

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: SIESTA Holiday AG,
Herrn Jean-Pierre Trümpler, CH-6330 Cham.

80239/177784



Schweiz/Fürstentum Liechtenstein

Selbständige Vertriebspartner in Lizenz gesucht

im Getränkesektor/Gastgewerbe

Exklusivprodukt im Bereich Spirituosen, Cocktails, Longdrinks. Überdurchschnittliche Verdienstmöglichkeiten, selbständige, interessante Tätigkeit mit Alleinvertriebsrecht regional oder kantonal. Einführung/Verkaufsschulung und laufende Unterstützung.

Steigen Sie
auf unsere
Erfolgswelle auf!

Interessiert?

KRAMER-MARKETING
Generalimport CH/FL
Postgässli 8/10, 3604 Thun
Telefon 033 35 37 57, Fax 033 35 48 67

81147/084870

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: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis
Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)
Stellengesuche: 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 Moosbrugger

Druck: Druckzentrum Bern

Fachstelle

Assistance International

Im Bereich der Reiseversicherungen arbeitet unsere internationale Division (ID) mit den grossen Touroperatoren zusammen. Für unseren Hauptsitz suchen wir eine/n Mitarbeiter/in, welche/r weitgehend selbstständig dieses Geschäft betreut. Nach sorgfältiger Einführung gehören zu den Aufgaben namentlich die Produktentwicklung, die Vertragsverwaltung, Traviswiss, Statistiken sowie die Kundenbetreuung (vor allem in der Westschweiz). Zusätzlich wickelt diese Fachstelle das weitere Assistance-Geschäft der ID in der Schweiz ab. Die Tätigkeit verlangt einen ständigen Kontakt mit externen und internen Instanzen.

Wenn Sie eine kaufmännische Ausbildung, gute Sprachkenntnisse (Deutsch, Französisch, Englisch),

Versicherungs- oder Tourismuspraxis sowie die Freude an einer abwechslungsreichen (manchmal hektischen) Tätigkeit haben, können wir Ihnen eine vielseitige Aufgabe anbieten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Ihr Interesse freut uns, und wir bitten Sie, unseren Herrn Schwyter, Telefon 052 261 32 17, für erste Auskünfte anzurufen oder Ihre Bewerbungsunterlagen an die untenstehende Adresse zu senden.

Wir freuen uns darauf.

Winterthur-Versicherungen

Generaldirektion
Walter G. Elsener, Personalchef
8401 Winterthur
Telefon 052 261 20 46

winterthur

Von uns dürfen Sie mehr erwarten.

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz N1/N2 der Schweiz, verfügt über 45 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Koch/ Commis de cuisine

mitarbeiten?

Haben Sie Freude an kreativer und klassischer Kochkunst, einem gepflegten A-la-carte-Service, grossen Banketten sowie Buffets und möchten gerne Ihre Ideen verwirklichen, so Sie unser/e neue/r Mitarbeiter/in.

Bei uns finden Sie selbstverständlich fortgeschrittene Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima, einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung).



Hotel Zofingen

Restaurant * Säle * Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen * Telefon 062 500 100
Täglich geöffnet (kein Ruhetag)

8120/147729

NIGHT CLUB IN BASEL

sucht ab Januar 1996 berufserfahrene, freundliche

Aushilfs-Barmaid

Alter zirka 25 bis 35 Jahre. Muttersprache Deutsch ist Bedingung.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Frisko Night Club
Untere Rebgasse 2
4053 Basel

0 81223/55000



Wollen Sie beruflich weiterkommen?
Wir suchen einen verantwortungsbewussten, motivierten

Koch/Sous-chef

welcher Führungs- und Organisationsaufgaben übernimmt. Wir sind ein junges, leistungsorientiertes, dynamisches Team in einem italienischen Spezialitätenrestaurant.
Unser Ziel ist, unsere Gäste zu verwöhnen und zu begeistern, darum brauchen wir Ihr Flair und Ihre Kreativität in der Küche.

Fühlen Sie sich angesprochen? Möchten Sie noch mehr wissen über unser interessantes Lohnsystem? Dann bewerben Sie sich bitte bei:

M. Vannozzi, Ristorante Sinfonia
Bahnhofstrasse 29, 8703 Erlbach.

0 81134/340863

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Wir sprechen Menschen an, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Service-Lecturer: Die internationale Hotelfachschule sucht den dynamischen, selbstständigen Fachlehrer mit einem methodisch-didaktischen Wissen. Sie verfügen über ausgewiesene Service- und Management-Erfahrung und sind fähig, dank Ihrem Fachwissen junge Studenten über zukunftsweisende Service- und Managementmethoden zu unterrichten. Die Unterrichtssprache ist Englisch. Daneben sprechen Sie auch F und D. **Zürich**

Restaurantleitung: In Luzern, direkt am See, steht dieses ****-Hotel, welches für die Restauration einen neuen Chef braucht. Sie führen die Servicebrigade an der Front, verfügen aber auch über unternehmerisches Denken, um Management-Aufgaben zu übernehmen. **Zürich**

Sous-chef: Ein wunderschöner Landgasthof im Fricktal bei Basel, sucht Sie, den verantwortungsbewussten und kreativen Fachmann. **Basel**

Service-Mitarbeiter: Zurzeit verfügen wir über ein vielfältiges Angebot attraktiver Servicestellen in der ganzen Schweiz. Vielleicht ist Ihre zukünftige Stelle auch dabei. Rufen Sie uns an. **Zürich und Basel**

Chef de partie/Commis: Für kreative, tatkräftige und gut ausgewiesene Berufsleute, welche gerne Ihr Können in einem neuen Betrieb einsetzen möchten, haben wir bestimmt das passende Angebot. **Zürich und Basel**

Etagengouvernante: Sie haben eine Hof-Lehre und 2 bis 3 Jahre Praxis und möchten für das Wohl der Hotelgäste mitverantwortlich sein, dann sollten wir uns kennenlernen. **Zürich und Basel**

Dies ist nur eine Auswahl von verschiedenen Möglichkeiten.

Profitieren Sie von den Vorteilen!

Rufen Sie uns an, oder kommen Sie doch einfach vorbei.

P 81218/382951

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



Als guter

Küchenchef

kommen Sie bei uns auf den Geschmack.

Wir suchen auf den 1. Januar 1996 einen jungen, dynamischen Koch, der die Kunst an den Töpfen beherrscht und mit Phantasie betreibt. Auch für unsern Partyservice. Deshalb haben wir unsere Küche optimal eingerichtet und bieten Arbeits- wie Gehaltsbedingungen, die einen kreativen, jungen Fachmann zufriedenstellen. Unsere Küchenmannschaft freut sich auf einen motivierten, aufgestellten Mitunternehmer.

Schmeckt Ihnen das? Dann rufen Sie uns einfach an. Oder kommen Sie gleich in die Töpfe vorbeischaun!

Speiserestaurant Krone

6130 Willisau, Herrn oder Frau Kneubühler verlangen
Telefon 041 970 11 05
Fax 041 970 33 54

0 81149/155756



In unser A-la-carte- und Bankett-Restaurant oberhalb von Winterthur, (110 Innen-, 280 Terrassenplätze) mit herrlicher Aussicht auf die Stadt, suchen wir per 20. Februar 1996

jungen, initiativen Sous-chef

Es erwartet Sie:

- eine interessante, ausbaufähige Stelle (Küchenchef)
- ein Team von 8 Mitarbeitern in der Küche
- moderne, sehr gut ausgestattete Arbeitsräume
- geregelte Freizeit (Mo./Di. geschlossen, Betriebsferien)
- 13. Salär ab Beginn
- auf Wunsch Zimmer im Personalhaus.

Wir erwarten von Ihnen:

- Begeisterung, Kreativität, Teamgeist, Freude am Beruf
- die Bereitschaft, Bewährtes und neue Ideen zu verbinden
- motivierte Mitarbeiterführung
- grosse Belastbarkeit, positive Stressbewältigung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

FamilieThür, Restaurant Goldenberg, 8400 Winterthur,
Telefon 052 242 82 53.

81086/130150

Salem-Spital: Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition

Als modernes, nach betriebswirtschaftlichen Kriterien geführtes Privatspital mit 192 Betten und über 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, legen wir grossen Wert auf eine ausgewogene, nach neuesten Erkenntnissen zusammengestellte Ernährung.

Auf Anfang März 1996 suchen wir qualifizierte und motivierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die uns im Bereich Hotellerie engagiert und kreativ unterstützen:

- Chef de partie
 - Commis de cuisine
 - Commis pâtissier
- (mit Berufserfahrung in der Hotellerie)

Wir bieten einen zeitgemässen, attraktiven Arbeitsplatz in unserem modernen Küchenneubau, geregelte Arbeitszeit und gute Weiterbildungsmöglichkeiten. Herr W. Weissenbacher, eidg. dipl. Küchenchef, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an Hrn. R. Casanova, Leiter Personalwesen.

0 81215/279099

SALEM-SPITAL

des Diakonissenhauses Bern
Schänzlistrasse 39, Postfach, 3000 Bern 25
Telefon 031 337 60 00

Service-Mitarbeiterinnen für Neueröffnung Restaurant Matratze

Arbeiten weil's Spass macht!

Flair im Service und Verkauf, auch Teilzeit möglich. Nur mit Arbeitsbewilligung per 14. 12. 1995, schriftlich an:

R. Zwyer
Längweiherstr. 6
6014 Littau

81145/284869



Wir suchen auf den 3.1.1996 oder nach Vereinbarung, einen Koch (w/m) 20-30j, initiativ und qualitätsbewusst als

Chef de Partie.

Es erwartet Sie ein eingestelltes Team, das gerne mit Ihnen eine kreative und raffinierte Küche führen möchte.

Angenehmer Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeit, Samstag/Sonntag, sowie alle Feiertage frei. Gratzparkplatz. Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14.00-20.00Uhr.) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach
Am Bucheggplatz, Rötelstrasse 150,
8057 Zürich, Tel. 363 32 10

81066/6000



BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Für unsere A-la-carte-Küche suchen wir
in ein Team mit viel Freude am Kochberuf

Chef de partie

Wir bieten speziell:

- 40-Stunden-Woche bei geregelter Arbeitszeit den vollen 13. Monatslohn
- eine topmodern eingerichtete Küche
- Eintritt per sofort möglich oder nach Übereinkunft.

Allfällige Fragen und Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Bahnhof Restauration Luzern
Frau R. Schmidli, Postfach, 6002 Luzern
Telefon 041 210 57 77



P 81173/289361



Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Sind Sie an einer vielseitigen, abwechslungsreichen Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihre fundierten Fachkenntnisse sowohl im A-la-carte- als auch im Bar-Service einsetzen können?

Für unser gediegenes A-la-carte-Restaurant und unsere Hotellbar suchen wir eine/n gewandte/n, freundliche/n

Chef de rang/ Barablösung

Eintritt nach Vereinbarung. Sie sollten eine B- oder C-Bewilligung besitzen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Adresse:

Hotel Waldhaus Dolder
Frau A. Lüscher-Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich
Telefon 01 251 93 60
Auskunft erteilt:
Frau A. Lüscher-Rumpf, Personalchef

81009/41327

restorama

Ein Unternehmen der Swissair Gruppe

Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und führen mehr als 20 Personalrestaurants und angegliederte Betriebe mit rund 700 Beschäftigten am Flughafen Zürich, in der übrigen Schweiz und im Ausland. Für die Betriebsübernahme des Personalrestaurants der Bank Leu AG in Stettbach (Zürich) suchen wir nach Vereinbarung einen erfahrenen

Betriebsleiter/Küchenchef

Zusammen mit einer kleinen Brigade produzieren Sie täglich zirka 300 kulinarisch hochstehende Mahlzeiten. Mit Ihrer Kreativität, der raffinierten Zubereitung und Präsentation verwöhnen Sie Ihre anspruchsvolle Kundschaft im Freeflow-Restaurant, in der Cafeteria sowie in den Gäste-Lunchräumen. Für den reibungslosen Ablauf an der Front und im Service steht Ihnen eine erfahrene Betriebsassistentin zur Seite.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre, entsprechende fachliche Weiterbildung (eidg. dipl. Küchenchef von Vorteil) und besitzen den Fähigkeitsausweis «A». Ihr fundiertes Fachwissen und Qualitätsbewusstsein haben Sie in Gourmet-Küchen erworben und eingesetzt. Mindestens fünf Jahre Führungserfahrung, Flexibilität, Belastbarkeit, Sinn für Teamarbeit und ein Alter zwischen 35 und 45 Jahren sind weitere Anforderungen, die Sie erfüllen.

Tagesarbeit von Montag bis Freitag, eine moderne Küche und ein gepflegtes Umfeld erwarten Sie. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an

Restorama AG, Personaldienst
Frau Karin Woodhatch
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 808 70 82

O 81176/38487

Für unser Erstklasshotel an bester Lage in der Stadt Luzern mit zwei Restaurants und Banketträumlichkeiten suchen wir in unser Team einen

Chef garde-manger

Für diese Position stellen wir uns einen motivierten Fachmann mit besten Kenntnissen und Freude am Beruf vor.

Möchten Sie mehr über uns wissen, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Gerne gibt Ihnen Herr M. Riedweg, Küchenchef, auch telefonisch Auskunft.

HERMITAGE

L U Z E R N

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Tel. 041 31 37 37, Telex 862 709, Fax 041 31 69 55



81122/22985



Seehotel-Restaurant
SCHWERT
CH-6442 Gersau

Für unser A-la-carte-Restaurant suchen wir ab sofort oder nach Absprache

**freundliche
Serviertochter oder Kellner**
sowie

Jungkoch

Auf Wunsch Einzel- oder Doppelzimmer mit Seeblick, Dusche und TV.

Bitte schicken Sie Ihre Unterlagen an

Franz und Doris Dörig
Seehotel Schwert
6442 Gersau
Fax 041 84 22 62

oder rufen Sie uns an über **Telefon 041 84 11 34**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

63408/13404

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
X **Seriöse Vorbereitung auf die** X
X **Wirtfachprüfung** X

Werden Sie
Gerant/Gastwirt

ohne Ihre derzeitige Stellung aufzugeben, ohne Lohnausfall - durch unsere moderne Lehrmethode, den programmierten Fernunterricht.

Nach erfolgreichem Abschluss des Kurses melden wir Sie zur entsprechenden Prüfung bei der Behörde an.

Ein Lokal unter Ihrer Führung - werden Sie Ihr eigener Chef!
Gegen Einsetzung dieses Inserats und Angabe Ihrer Personalien erhalten Sie genaue Informationen.

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX
X **ALFARING AG** H + T X
X **Hotel- und Wirtfachschule** X
X **Badenerstrasse 678, 8048 Zürich** X
XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Restaurant Alpstübi
6375 Klewenalp
Innerschweiz

Wir suchen für die Wintersaison, zirka Anfang Dezember 1995

Jungkoch/-köchin

E. Amstad, Telefon 041 64 31 44

79038/71889

DG

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi
Domino Gastro bringt Sie weiter

Wir sind beauftragt, für bestens geführte Betriebe qualifizierte, dynamische Berufsleute zu suchen.

Küchenchef/in
mit Führungsqualitäten, Teamgeist und der Bereitschaft, kreativ auch unkonventionelle Speisen zuzubereiten.

Sous-chef/Saucier
mit guter Saucier-Praxis in gepflegtem Restaurant.

Koch/Pâtissier m/w
mit guter Praxis im Bereich Pâtisserie und Garde-manger

Jungköche/-innen
auch mit Tagesarbeitszeiten

Chef/in de service
für Betriebe in:
- Basel und Region
- Luzern und Neuenburg

Generalgouvernante
in gepflegtes *****-Hotel mit entsprechendem Leistungs-nachweis aus Grossbetrieben der gehobenen Kategorie.

Etagengouvernante Hausw.-Gouvernante
(Tagesdienst)
Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 18
St.-Alban-Anlage 64
4052 Basel

81122/22985

**KRANKENHEIM BÄCHLI
BASSERSDORF**



Unser neues Krankenhaus sucht per 1. Februar 1996

Jungkoch/Jungköchin

in unsere aufgestellte Küchenmannschaft.

Kantonale Anstellungsbedingungen sind für uns selbstverständlich. Wenn Sie initiativ und verantwortungsbewusst sind, sind Sie bei uns am richtigen Platz. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung bis 15. Dezember 1995.

Mündliche Auskunft erteilt Ihnen gerne unser Küchenchef, Herr R. Holzer, über **Telefon 01 838 51 11**.

Krankenhaus Bächli
Herr R. Holzer
Postfach 568
8303 Bassersdorf

O 81145/384693

Für
Wintersaison
auf Riederalp
suchen wir
Serviertochter
und Kellner

Zeitgemässe Ernährung, Unterkunft und Verpflegung, angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit,

Familiär geführtes Hotel mit dem Erlebnis "Da Vinci", Bistrot Leonardo und Sonnenterrasse.

Richten Sie Ihre Bewerbung an:

HOTEL EDELWEISS

Familie Heini & Hedy Blumer
CH-3987 Riederalp/Wallis
Telefon 028 / 27 37 37



GRAND HOTEL REGINA

Adelboden

Neues Erstklasshotel inmitten der herrlichen Skiwelt von Adelboden. 90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison noch eine/n motivierte/n und aufgestellte/n Mitarbeiter/in als

Réceptionist/in

(mit Erfahrung und Fido-Kenntnissen)

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten, wie Skifahren, Snowboarden, Curlen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

★★★★-Grand-Hotel Regina, CH-3715 Adelboden
E. + Th. Reimann, Direktion, ☎ 033 73 42 82

81137/26982

ZERMATT



PENSION RESTAURANT BURGNER
«CHEZ RICO»

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch eine junge, nette und aufgestellte

Serviertochter

(CH oder Permis B). Sprachkenntnisse erwünscht (F/D/E). Kost und Logis im Hause. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Rico Schöb, Telefon 028 67 10 20.

81010/28890

St. Moritz
LA MARGNA

Hotel La Margna Telefon 082 2 21 41
Fam. R. Schweizer-Pitsch Telex 852 104
CH-7500 St. Moritz Fax 082 3 16 72

Ab kommender Wintersaison - Dezember bis April - suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Hotelbar:

Barmaid

Sie verstehen es mit Charme zum schönen Aufenthalt unserer Gäste beizutragen, sprechen nebst Deutsch und Englisch vielleicht auch Italienisch.

Loge:

Tournant

gute Sprachkenntnisse, Führerausweis.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz

80893/33839



...wo Ferien
noch Ferien
sind!

Wir arbeiten nur mit Frischprodukten oder der etwas andere Betrieb ...

Das Tagungszentrum und Bildungshaus Herzberg liegt 10 Minuten oberhalb Aarau in einmaliger Lage:

- ✓ Gastkurse und Eigenveranstaltungen
- ✓ 35 Zimmer mit insgesamt 65 Betten
- ✓ kreative Küche mit saisonalen Produkten
- ✓ Fleisch aus artgerechter Tierhaltung
- ✓ öffentliche Cafeteria und Bankettbetrieb

Wo ist

**die junge Küchenchefin, die
der junge Küchenchef, der**

- ✓ unsere Gäste mit phantasievollen Menüs überrascht
- ✓ das kleine Küchenteam optimal führt
- ✓ den Bankettbereich ausbaut
- und dabei die Kosten nicht aus den Augen verliert?



HAUS FÜR BILDUNG UND BEGEGNUNG

HERZBERG

5025 Asp ob Aarau / Telefon-Nr.: 062 / 878 16 46
Für telefonische Auskünfte:
Karin Brenzikofer, Leiterin Gästebetrieb

81131/2022

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementgebühr beliebig viele Bewerbungstalons 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
Küche/cuisine							
1439	Koch	25	CH	sofort	I/D/E	BS/BL	
1440	Koch	36	CH	sofort	D/E/F	veg. Vollwertküche	
1442	Chef de partie	23	F	A	sofort	F/E/D	West-CH
1443	Koch	24	I	A	sofort	I/E/D	SG/GR/Al/AR
1444	Küchenchef	48	CH	sofort	D/E/F	3*-5*-Hotel, West-CH	
1445	Commis de cuisine/w.	21	CH	Jan. 96	D/E/F	BS/BL	
1446	Koch	28	CH	sofort	D/E/F	ZH	
1447	Koch	29	CH	sofort	D/E/F	BE	
1448	Koch	32	CH	n. Ver.	D/E	AG/LU/ZG	
1449	Küchenchef	46	CH	sofort	D/F/I	3*-4*-Hotel, GR	
1450	Kochpraktikantin	23	CH	Feb. 96	F/D/E		
1451	Küchenchef	29	CH	sofort	D/F/E	ZH/ZG	
1452	Koch	43	D	A	sofort	D/E	
1453	Koch/Alleinkoch	61	CH	sofort	D/F/I	BE	
1454	Chef de partie	24	D	L	April 96	D/E	ZH
Service/service							
2792	Sefa	38	D	sofort	D/E/F	luzern	
2793	Chef de service	37	A	B	n. Ver.	D/E/F	SG
2794	Service/Bar/w.	24	D	sofort	D/E	Nord-CH	
2795	Kellner	20	YU	B	sofort	D	Arosa/Grindelwald
2796	Sefa	52	CH	Jan. 96	D/F/E	AG	
2797	Kellner	24	CH	Jan. 96	D/F/I	TI	
2798	Kellner	44	CH	sofort	D/F/I	TI	
2799	Serviceprakt./w.	18	CH	sofort	F/D/E	Deutsch-CH	
2800	Barman	30	CH	sofort	D/E/F	GR	
2801	Kellner	37	CH	sofort	D/E	GR/ZH	
2802	Kellner	26	NL	A	sofort	D/F/E	
2803	Sefa	34	CH	sofort	D/E/F		
2804	Sefa	47	CH	Feb. 96	D/F/I		

2805	Chef de service	34	A	C	n. Ver.	D/E	SG
2806	Barmaid/Sefa	29	P	C	n. Ver.	D/F/I	Skigebiet
2807	Kellner/Barman	21	E	A	sofort	E/D	
2808	Sefa	53	CH	sofort	D/F/I	VS/BE	

Administration/administration

3827	Réceptionistin	29	BR	B	Jan. 96	D/I/E	
3828	Night-auditor	39	F	C	Jan. 96	F/E/D	3*-5*-Hotel, West-CH
3830	Réceptionistin	22	CH	sofort	D/F/E	Skigebiet	
3831	Betriebsleiterin	36	D	C	sofort	D/E/F	ZH
3832	Nachtportier	37	P	B	April 96	F/D/E	3*-5*-Hotel
3833	Betriebsassistent	27	CH	Jan. 96	D/E/F	3*-5*-Hotel, SG, GR	
3834	Anfangsrezept.	20	CH	sofort	D/E/F		
3835	Réceptionistin	22	CH	sofort	D/E/F	3*-4*-Hotel, TG/SG/ZH/GR	

3836	Réceptionistin	30	MA	I	Jan. 96	D/F/E	ZH
3837	Betriebsassistent	28	D	A	Jan. 96	D/E/F	LU/ZH
3838	Réceptionist	51	E	B	n. Ver.	I/F/D	TI
3839	Réceptionist	31	B	A	sofort	D/F/E	Skigebiet
3840	Réceptionistin	24	CH	sofort	F/D/E	3*-Hotel, GR/Zermatt	
3841	Direktionsass.	32	CH	n. Ver.	F/E/D	3*-4*-Hotel, West-CH	
3842	Réceptionsprakt.	22	CH	sofort	D/F/E	Skigebiet	
3843	Betriebsleiter	28	CH	Feb. 96	D/F/E	BE	

Hauswirtschaft/ménage

4485	Chauffeur	50	CH	sofort	S/D/F		
4486	Butler/Zimmer/w.	49	CH	sofort	D/F/E		
4487	Kinderbetreuerin	20	CH	sofort	D/F/E	Inner-CH	
4488	Hilfsgouvernante	21	YU	C	Jan. 96	D/F/E	4*-5*-Hotel, ZH/SG
4489	Küchen-/Putzhilfe	19	P	A	sofort	P/E/E	
4490	Küchenhilfe	24	I	A	sofort	I/Sp.	
4491	Masseur	28	D	A	sofort	D/F/E	Skigebiet, GR
4492	Gouvernante	22	CH	n. Ver.	D/F/E	3*-5*-Hotel, BE	
4493	Hofa	20	CH	sofort	D/F/E	3*-5*-Hotel, Deutsch-CH	
4494	Butler/Bar	CH	sofort	D/F			

4495	Animateurin	20	A	A	Jan. 96	D/F/E	LU
4496	Küchenhilfe	45	E	A	sofort	S/I/E	
4497	Hilfskoch	24	P	A	sofort	F/E/D	
4498	Haushilfe	25	DOMB	sofort	D/E	Davos	
4499	Hofa	20	CH	Feb. 96	D/F/E	West-CH	
4500	Hilfskoch	37	D	A	sofort	D	ZH

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 Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **inklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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-Kleininserate 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!)

81209/84735

Rothorn

Lenzerheide-Valbella

Bühne frei - am verschneiten Rothorn

Um unser Team zu vervollständigen, suchen wir für unser modernes Panoramarestaurant Gipfel (on the top) noch fröhliche, motivierte

Service Mitarbeiter/innen

Neben einem Gratisskippass in unserer Region, einem netten, aufgestellten Team erwartet Sie ein Arbeitsplatz mit viel Abwechslung und regem Gästekontakt. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns sehr. Rufen Sie doch mal an!

Rothornbahn & Scalottas AG, Restaurationsbetriebe
Frau Anja Lensing
7078 Lenzerheide
Telefon 081 385 0322, Fax 081 385 0352

P 81198/51730



Ein Winter im Engadiner Hochtal

Für die kommende Wintersaison möchten wir noch folgende Mitarbeiterinnen einstellen:

gelernte Telefonistin (D/E/I/F)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an

Badrutts Palace Hotel
Personalbüro
7500 St. Moritz, Telefon 081 837 26 12

The Leading Hotels of the World



8115/33944

6 GALLERIA

Qualität aus Küche und Keller in einem einzigartigen Restaurationsbetrieb. Unser Konzept trägt Früchte, und wir möchten unser Team um folgende/n Mitarbeiter/in ergänzen:

Koch oder Köchin
100% oder 50 bis 80% über Mittag

Teilzeitmitarbeiterin für Bar- und Speiseservice

Unser moderner Betrieb steht im Herzen der Stadt Bern zwischen Käfigturm und Zytglogge an der neu renovierten Marktgasse.

Samstag abend und Sonntag geschlossen!
5 Gehminuten vom Hauptbahnhof.

Lucy und Jean-Pierre Pult
Galleria Bar-Restaurant im Kaiserhaus
Marktgasse 37, 3011 Bern
Telefon 031 311 13 75, Fax 031 312 56 65

P 81198/7034

Originell • Individuell • Persönlich

Wir sind eine Stellenvermittlung, die sich ausschliesslich im Bereich Gastronomie spezialisiert hat. Wir behandeln Ihre Unterlagen «originell», «individuell», «persönlich» und «vertraulich». Wir bieten Ihnen als dynamische Fachkraft interessante Stellen mit Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurants- und Hotelbetrieben in der Schweiz, in Liechtenstein und Süddeutschland.

In Saison- oder auch Jahresstellen suchen wir

- **Chef/in de réception**
CH oder mit Bewilligung
★★★★/★★★★-Hotels BE/VS
ab Frühjahr 1996
- **Chef/in de service**
★★★★/★★★★-Hotels GR/LU/BE
ab sofort oder Frühjahr 1996
- **Direktionsassistent/in/
F&B-Assistent/in**
★★★/★★★★-Hotels, BE/ZH
- **Bankettoberkellner/Bankettassistentin**
Diverse Restaurationen und Hotels, ganze CH
ab sofort oder Frühjahr 1996
- **Diätkoch oder Diätköchin**
★★★★-Hotel/Jahresstelle, AG, ab sofort
- **Sous-chef/Chefs de partie/
Commis de cuisine**
- **Servicefachleute**
- **Réceptionistinnen E/F (CH od. Bew.)**
- **Barmen/Barman**
Diverse Restaurationen und Hotels, in der ganzen CH,
laufend zu vergeben
- **Badegehilfin/Masseurin**
Clubhotel GR



gastro S Haus & Howald
Landstrasse 83/Postfach 3061
5430 Wettingen
Tel. 056 426 01 26, Fax 056 426 17 26

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

Die richtige Atmosphäre und die echte italienische Küche sind unser Anliegen. Wir suchen deshalb für unser Ristorante Bindella, beim Paradeplatz im Zentrum von Zürich eine/n

BetriebsassistentIn

die/der mit Herz und Seele **GastgeberIn** ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt.

Sie sind qualifiziert und haben praktische Erfahrungen in der italienischen Küche. Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen und entwicklungsfähigen Arbeitsplatz.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

Bindella Unternehmungen AG
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich
Frau Gisela Lacher ☎ 01 / 276 62 23 / 24

Haben Sie analytische Fähigkeiten, und sind Sie auch gästerorientiert?

Für die Erstellung und Weiterentwicklung unserer täglichen Rooms- und F&B-Reports suchen wir einen dynamischen und ambitionierten

Night-auditor D/E

Wenn Sie die Hotelfachschule (oder gleichwertige Ausbildung) abgeschlossen haben, an einer längerfristigen Tätigkeit in einer internationalen Hotelkette interessiert sind und gerne Verantwortung übernehmen, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Susanne Eichenberger
Personalchefin

81202/29653


Atlantis Sheraton
HOTEL
ZÜRICH

DÖLTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH



Ab sofort suchen wir eine junge, nette und aufgestellte

Serviertochter

(CH oder Permis B)

Sprachkenntnisse erwünscht.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Pastor-Viscardi
Albergo Ristorante «La Cascata»
6547 Augio

81245/384899

**Christliches
Hotel Jungfraublick**
Ihre Ferien
in guten Händen Wengen

In unser ★★★-Familienhotel, 2-Saison-Betrieb, suchen wir mit Eintritt zirka 20. Dezember 1995

Réceptionist/in
mit Hotelerfahrung, D, E, F

Tourant

Saalservice/Zimmerdienst

Wenn Ihnen der Dienst am Gast ebenso ein Anliegen ist wie uns, sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre Meldung.

Rolf Frick, Hotel Jungfraublick
3823 Wengen, Telefon 036 55 27 55
Fax 036 55 27 26

81174/37729

Hotel☆☆Restaurant
>LAUFENBACH< RÜTI/ZH

CH-8630 RÜTI ZH
Tel. 055-33 99 22, Fax 055 31 14 54

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ins Zürcher Oberland einen

Koch m/w

der unseren Küchenchef, die 2 Hilfskräfte unterstützt und seine Fachkenntnisse mit Freude an unsere 2 Lehrlinge vermittelt.

– Eintritt 1.1. 1996 oder nach Übereinkunft
– Einhaltung des L-GAV ist für uns selbstverständlich
– Zimmer oder Studio kann zur Verfügung gestellt werden.

Bewerbungen richten Sie an Ernst Müller.

81094/129941

Ihre Chance:
selbständig ohne Risiko.

Wir suchen

**Führungskräfte und
freiberufliche Mitarbeiter**

für internationaler Geschäftsaufbau. Gutes Einkommen.
Telefon 081 33 13 09.

81144/38468


Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzensee mit 140 Betten, stilvollen Banketträumlichkeiten für bis zu 300 Personen, Parkrestaurant und Terrasse, Gourmetrestaurant «L'Orangerie», Hausbar «La Cascade», Restaurant «Les Arcades» und Terrasse, ruhige Seminarräume für bis zu 50 Teilnehmer, eigene Schiffsstation, Tennisplatz und Schwimmbad.

Zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) mit Eintritt auf Mitte März 1996 eine

Bankettassistentin (D, F, E)

- Kennen Sie sich in der Küche aus?
- Besitzen Sie besonderes Verhandlungsgeschick mit Gästen?
- Erledigen Sie die mehrsprachige Korrespondenz zuverlässig und speditiv unter Mithilfe von Word Perfect & Fidelo?
- Lieben Sie selbständiges Arbeiten?
- Sind Sie dazu noch sehr flexibel und verlieren «fast nie» Ihre Nerven?

Viele Fragen; nicht...? Aber wenn Sie zu alle dem ja sagen können, dann rufen Sie uns doch einfach an, und Sie erfahren alles Weitere von uns.

Grandhotel Giessbach
z. H. Herrn Kreis oder Herrn Imhof
CH-3855 Brienz
Telefon 036 51 35 35

81171/5738

Zeigen Sie uns Ihre Gesichter...

- das genaue und pingelige – für Hygiene und Sauberkeit
- das einfallsreiche und kreative – für unser Ambiente
- das fröhliche und kommunikative – für die gute Zusammenarbeit
- das einsatzfreudige und begeisterungsfähige – für Ihr Team
- das erfahrene, vielgeprüfte – für Ihr Departement.

... und wir zeigen Ihnen, wer Sie sind!

- eine Persönlichkeit mit Pepp – als Vorbild und Reisser
- eine Fachfrau mit Führungsqualitäten – als Trainer on the job
- ein Organisationstalent mit Überblick – als Fels in der Brandung

**Unsere Gouvernante/
Chef housekeeping**

Wir, modernes ★★★-Hotel (106 Zimmer) mit grosser Restauration und Konferenzzentrum, freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion Hotel Du Parc
Römerstrasse 24
5400 Baden
Telefon 056 221 03 11
(Frau M. Simon)



8059/2470



Dosen, Päckli, Fertigsaucen?
Genau das ist nicht unsere Philosophie!

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir in unser neueröffnetes Restaurant in Niederbipp

Koch/Jungkoch

der/die Freude am Kochen von Frischprodukten hat. Für ein Vorstellungsgespräch melden Sie sich bitte bei U. Schneeberger, Telefon 065 73 20 76.

81123/384463



Das Hotel Hirschen ist ein traditionsreiches Viersternhotel, direkt am Thunersee.

Ab Januar 1996 übernehmen wir die Leitung. Starten SIE mit uns in eine neue Zukunft als

Direktionsassistent/in

- Sind SIE ein Réceptions-Profi und möchten weiterkommen?
- Der Hirschen hat 110 Betten.
- Kennen SIE sich in der Mitarbeiter-Administration bereits aus?
- Ideal, wenn nicht, macht nichts, SIE werden eingeführt.
- Möchten SIE Verantwortung übernehmen und eigene Ideen einbringen?
- Dann sollten SIE sofort mit uns Kontakt aufnehmen.
- Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Hirschen am See
R. + A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 51 22 44/Fax 033 51 38 34

81188/15237



Eiger, Mönch und Victoria-Jungfrau...

... sucht für unsere lebhafteste Abteilung «Kongresse und Veranstaltungen» per Anfang Januar 1996 oder nach Vereinbarung eine einsatzfreudige Persönlichkeit als

Kongressassistentin

In dieser Kaderposition sind Sie für die Organisation und Betreuung von verschiedensten Kongressen, Seminaren und Veranstaltungen zuständig.

Sie bringen einen soliden Background in der Hotellerie mit; abgeschlossene Hotelfachschule, gute Sprachkenntnisse (D, E, F) sowie EDV-Anwendererfahrung. Sie lieben es, selbstständig zu arbeiten und sind gewandt im Umgang mit internationalen Gästen

Möchten Sie sich dieser Herausforderung stellen?

Frau A. Krummenacher, Personalchef, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Grand Hotel
Victoria-Jungfrau
CH-3800 Interlaken
Telefon direkt
036 27 36 77

81241/1622



Das ****Hotel mit dem Freizeitpark sowie zwei Restaurants für den Feinschmecker, einer gemütlichen Bar, einem erstklassigen Seminarzentrum und mit dem besonderen und persönlichen Ambiente.

Für die Nachfolge unserer Leiterin der Réception suchen wir eine/n

Chef de réception

Sind Sie eine kontaktfreudige, weibliche oder männliche Führungspersönlichkeit mit fachlicher Kompetenz und gutem Organisationsvermögen? Dann übertragen wir Ihnen gerne die Verantwortung für die Führung der Hotel- und Seminararkundenschaft.

Für telefonische Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen.
Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung.

****Hotel Sântisparc,
Bruno Walter

9030 Abtwil, Telefon 071 32 15 75

****Hotel, direkt beim einzigartigen Freizeit- und Einkaufszentrum Sântisparc, am westlichen Stadtrand von St. Gallen. 144 Betten, 2 Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge, diverse Seminar- und Bankettsäle.

81120/20771

HUBLI'S



LANDHAUS

DIE GOURMET-OASE BEI DAVOS

Da unser Entremetier leider schon vor Beginn der Wintersaison ausgefallen ist, suchen wir per sofort für kommende Wintersaison oder in Jahresstelle

Chef entremetier

Suchen Sie eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Arbeit in angenehmer Atmosphäre, so rufen Sie uns an oder schicken Ihre Bewerbungen an:

81200/18171

Felix Hubli, Hotel-Restaurant Hubli's Landhaus
CH-7265 Davos Laret
Tel. 081 46 21 21



Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzsee mit 70 Zimmern, 140 Betten, stilvollen Banketträumlichkeiten für bis zu 300 Personen, Parkrestaurant und Terrasse, Gourmetrestaurant «L'Orangerie», Hausbar «La Cascade», Restaurant «Les Arcades» und Terrasse, ruhige Seminarräume für bis zu 50 Teilnehmer, eigene Schiffstation, Tennisplatz und Schwimmbad.

Suchen Sie eine neue Herausforderung als

Chef de réception (D, F, E)

Dann sind Sie - ab Mitte März 1996 - in unserem eleganten Jugendstilhotel, in einzigartiger Lage, genau an der richtigen Adresse. Als Verantwortliche für den Empfang sorgen Sie zusammen mit sechs motivierten Mitarbeitern für einen reibungslosen Ablauf an unserer lebhaften Reception (Fidelio und WP).

Sind Sie diese fachlich versierte, sprachgewandte Vorgesetzte, welche man durch ihre Geradlinigkeit zu schätzen weiss? Dann bitten wir Sie, unbedingt mit uns Kontakt aufzunehmen, so dass wir uns über alles Weitere unterhalten können.

Grandhotel Giessbach
z. H. Herrn Kreis oder Herrn Imhof
CH-3855 Brienz (Telefon 036 51 35 35)

81172/5738

Hotel Villa Rosenegg

CH-3818 Grindelwald

W.+S. Blättler-Reist
Tel. 036 - 53 12 82 / Fax 036 - 53 50 59

Wir sind ein **-Hotel (23 Zimmer, 40 Betten) mit Stil und Charme am Fusse des Eigers im Berner Oberland. Zur Verstärkung unsers jungen Teams für die kommende Wintersaison suchen wir

Saaltochter

mit Erfahrung, Sprachen D/E evtl. noch F/I (nicht Bedingung).

Wichtiger als überdurchschnittliche Fachkenntnisse sind uns Freundlichkeit und Teamgeist. Selbständigkeit, aufgestellt sowie Initiative und Freude am Beruf.

Senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an

Telefon 036 53 12 82
(verlangen Sie Herrn oder Frau Blättler oder Herrn Mai).

80208/14753

RESTAURANTE MEXICANO

CASCADA

CON MUCHA VIDA BOHEMIA



iViva Mexico...!

Fröhliche Stimmung, echte mexikanische Gerichte, rassige Tequilas, feurige Rhythmen mit Gesang und Tanz verzaubern die Abende.

Barmaid

Sind Sie fröhlich, aufgestellt und vielleicht auch etwas verrückt? Dann haben wir vielleicht die richtige Tätigkeit für Sie in unserem Cascada-Service-Team.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen
Iris Iacomini, Mitarbeiterbetreuerin

Restaurante Cascada im Hotel Seehof
7260 Davos - Tel. 081 - 47 12 12 - Fax 081 - 46 61 10

81243/9067



Im malerischen Zähringer-Städtchen

Rheinfelden

erwartet das
in der Gastronomie-Szene bekannte

Hotel-Restaurant Schiff

direkt am Wasser und Grenzübergang
sowie Nähe Rhein-Parking

neue Kapitäne an Deck.

Wir suchen die Unternehmer welche bereit sind, ein längerfristiges Mietverhältnis einzugehen und gleichzeitig die **Betriebsgesellschaft Hotel Schiff AG**, ohne Liegenschaft, käuflich zu erwerben.

Parterre	Restaurants	ca. 45 / 60 / 72	Plätze
	Rheinterrasse	ca.	30 Plätze
Au Premier Saal		ca.	100 Plätze
Hotel ***		46 Zimmer	/ 80 Betten

Bewerbungen bitte schriftlich an

Feldschlösschen Immobilien AG
4310 Rheinfelden Tel. 061 / 835 09 35 Fax 061 / 835 09 34

MD 81736/2468

Südtessin

Für unser Bijoux-Restaurant suchen wir ein Ehepaar, mit welchem wir zusammen diesen einzigartig schönen Betrieb führen könnten.

Er: Koch
Sie: Service

Interessiert? Dann erwarten wir gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Caesella postale 2231, Persönlich
6900 Lugano

80722/61897

SHMS SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

sucht noch einige Stellen für

Praktikanten Service & Küche

1. 2. 1996 bis 31. 8. 1996

Telefon 021 962 95 54
Fräulein F. Mast

81155/083471

Oldie-Bar Bacchus Silvaplana

Wir suchen für die Wintersaison 1995/96

Barmaid und Servicemitarbeiterinnen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

H. Mettler
Telefon 082 353 47

81233/38495

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir für die Wintersaison noch

Servicepersonal Köche

Kanton GR/VE/S/SG.

Telefon 033 43 25 73

- Frau Amstutz/Frau Bühler

81239/271829

SCHLOSS LAUFEN

RESTAURANTS AM RHEINFALL

Im Frühling 1996 übernehme ich meinen eiterlichen Betrieb. Darum suche ich für meine jetzige Stelle als

Küchenchef

einen geeigneten Nachfolger. Schloss Laufen hat mir während meiner 6-jährigen Tätigkeit folgendes geboten:

- moderne Kücheneinrichtung, ausgerüstet mit einem Regeneriersystem
- klare Unternehmensziele und Aufgabenbereiche, dadurch konnte ich selbständig arbeiten, organisieren, planen, einfallen, Ideen umsetzen.
- entsprechende Kompetenzen und Verantwortung
- Weiterbildung im fachtechnischen - und Führungsbereich
- gute Zusammenarbeit mit der Direktion und allen Abteilungen. Junges motiviertes Team
- selbständige Führung der 10-köpfigen Küchenbrigade
- verschiedensten Erwartungen gerecht werden; von der Gulaschsuppe bis zur festlichen Kalbskrone, Bankette bis 350 Personen, unterschiedlichste Frequenzen bewältigen (in der Hochsaison 1200 Tellergerichte und mehr).

Wenn Sie schon Erfahrung mit moderner Küchentechnik und Systemgastronomie haben und meine Arbeit weiterführen wollen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen. Im März führe ich meinen Nachfolger gründlich ein und stehe ihm auch weiterhin zur Verfügung.

Unsere Adresse: Restaurants Schloss Laufen
Rainer Kasper, Schlossherr
CH-8447 Dachsen
Tel 053 29 67 67 Fax 053 29 61 95

dm
HOTELS & RESTAURANTS

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft

GESCHÄFTSFÜHRER

Ein «dolce far niente» - können Sie sich zwar auch bei Ihrer neuen Herausforderung nicht leisten, doch den Charme der Toskana oder Provence dürfen Sie ruhig mitbringen. In der Stadt Zürich winkt Ihnen eine interessante Aufgabe als Geschäftsführer eines mediterranen Restaurants mit einer Ambiance, die einem an sonnige Zeiten erinnern lässt. Mit Freude führen Sie eine kleine Brigade, motivieren jeden Tag Ihre Mitarbeiter von neuem und erreichen so Ihre budgetierten Ziele. Ein überdurchschnittlicher Einsatz wird dementsprechend auch honoriert. Sind Sie unser Mann?
Zürich, Herr Keller

KÜCHENCHEF

Selbständig einer Küchenbrigade in einem gepflegten Vierstern-Hotel vorstehen, einen gepflegten à la carte-Betrieb mit Gourmet-Ambitionen und Bankettbetrieb aufrechterhalten sowie Bestellungen, Organisation und Planung gehören in Zukunft in Ihren künftigen Tagesablauf. Neben viel Freiraum für Kreativität, einem schönen Arbeitsplatz im Grossraum Zürich (Richtung Innerschweiz) bietet Ihr neuer Arbeitgeber ein qualifiziertes Team und ein ansprechendes Salär. Wir stellen uns einen Bewerber zwischen 30 und 40 Jahren vor, welcher bereits selbständig eine Küchenbrigade geführt hat und gute Erfahrung im à la carte- sowie im Bankett-Bereich mitbringt.
Zürich, Frau Bachmann

SOUS CHEF

In einem idyllisch gelegenen Vierstern-Hotel bietet sich Ihnen die Gelegenheit, Ihre Kochkünste unter Beweis zu stellen. Zusammen mit einem kleinen Team arbeiten Sie in einer modern eingerichteten Küche - speediit und mit viel Kollegialität bewältigen Sie das Tagesprogramm. Das kulinarische Angebot umfasst alles von der gutbürgerlichen bis zur raffiniert französischen Küche und lässt viel Spielraum für Ihre eigenen Ideen. Wenn Ihnen das Wohl der zahlreichen Stammgäste und denen, die es werden wollen am Herzen liegt, dann rufen Sie mich bitte noch heute an.
Luzern, Herr Zanetti

BETRIEBSASSISTENT

An der Front einsteigen und Verantwortung übernehmen... Sie besitzen bereits gute Erfahrung in der Restauration, verfügen über eine fundierte Ausbildung (eventuell Hotelfachschule) und suchen den Einstieg zum Aufstieg. Bei Abwesenheit Ihres Vorgesetzten sollten Sie die Fähigkeit haben, die Zügel in die Hand zu nehmen, Ihre Mitarbeiter zu motivieren wissen und in jeder noch so hektischen Situation einen kühlen Kopf bewahren können. Ein modernes Unternehmen in Zürich bietet Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz mit guten Karriereemöglichkeiten.
Zürich, Frau Bachmann

SERVICELEITERIN

Sie stehen einem modern eingerichteten Personalrestaurant vor, sind verantwortlich für den reibungslosen Ablauf der Essensausgabe am Buffet inkl. Kassenbedienung, führen und motivieren Ihre Servicemitarbeiter und organisieren den Service für interne Firmenanlässe. Ihr neuer Arbeitgeber ist ein innovativ geführtes Unternehmen am oberen Zürichsee, welches Ihnen neben geregelten Arbeitszeiten und freien Wochenenden auch ein zeitgemäßes Salär sowie hervorragende Sozialleistungen bietet. Nun sind Sie nur noch einen Anruf von Ihrer neuen Herausforderung entfernt.
Zürich, Frau Bachmann

DIREKTIONSEKRETÄRIN

Ein expandierendes Unternehmen der Tourismusbranche sucht für den Direktor eine starke Frau (20 bis 40 Jahre), welche sämtliche Termine koordiniert, die verschiedenen Abteilungen mit den nötigen Informationen vertraut macht, sämtliche Korrespondenz in deutscher und französischer Sprache erledigt und ein konstantes Rapporting gegenüber dem Direktor aufrechterhalten kann. Verfügen Sie neben einer fundierten kaufmännischen Ausbildung und einigen Jahren Berufserfahrung auch über einen unerschütterlichen Humor und ein fröhliches Wesen, dann erfüllen Sie schon eine ganze Menge der gewünschten Voraussetzungen.
Zürich, Frau Bachmann

JUNIOR SALES MANAGER

Zur Unterstützung der Sales-Abteilung sucht ein Unternehmen der Hotelleriebranche im Grossraum Zürich eine Persönlichkeit mit Hotelerfahrung und Verkaufsamitionen. Sie sind zwischen 24 und 35 Jahre alt, selbstischer, mobil, extravertiert und sprachgewandt und verstehen es, mit Stil und Flair die bestehende, anspruchsvolle Kundschaft zu betreuen und neue Kontakte zu knüpfen? Es erwartet Sie eine selbständige Tätigkeit mit Karriereemöglichkeiten. Wenn Sie das nicht ganz Alltägliche bevorzugen, so sind Sie unsere Frau oder unser Mann!
Zürich, Herr Keller

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

SWV-Job-Service
 DIE STELLENVERMITTLUNG FÜR BERUFE IM
 GASTGEWERBE
 Schweizer Wirtverband
 TEL. 01/377 51 11

Trend Hotel
 Eichwatt Zürich

Schlafen – träumen – wenn nicht heute, dann vielleicht morgen – spielt keine Rolle...
 ... ist nicht die Haltung, welche wir von unserer selbständigen, gutausgebildeten und Freude ausstrahlenden Teamverstärkung erwarten:

Servicemitarbeiter (w) im Frühdienst
Restaurantleitungsassistentin
Betriebsassistentin (frontorientiert, keine Administration)
Koch oder Pâtissier (w/m) (Frühdienst, Pâtissier-Erfahrung)

Sie dürfen erwarten:
 - internes Ausbildungsprogramm
 - selbständiges Arbeiten, attraktiven Arbeitsplatz
 - hohen Stellenwert Ihrer Arbeit im Betrieb, keine Saisonstelle.
 Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!
Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
 Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

Gesucht im Berner Seeland/Lyss eine junge, aufgestellte
Serviertochter
 Geregelt Arbeitszeit, gute Entlohnung.
 Telefon 032 84 41 21. Ausländerinnen nur mit B- oder C-Ausweis.
 P 81224/139513

Saas-Fee
 ***-Hotel Derby

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unser junges Team noch eine
Servicefachangestellte für unsere Hotelgäste

Sollten Sie interessiert sein, so rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel Derby
 Supersaxo und Hug
 3906 Saas Fee
 Telefon 028 57 23 45
 81244/29645

DOMINO GASTRO
 Mrs. Personal-Prof.
 Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfs-, Saison- und Dauerstellen
 Ost-Aargau:
Servicemitarbeiter auch 80%
 West-Aargau:
Servicefachangestellte
 Innerschweiz:
Bardame
Servicemitarbeiter
 Kanton Solothurn:
Bardame
Chef de service
Chef de partie
 Unverbindliche und kostenlose Infos durch Herrn Schaefer und Frau Geissbühler
 062 842 48 31
 Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
 P 81184/25930

Anzeigenschluss für Stelleninserate
 Freitag 17 Uhr

Sunstar
 Hotel Grindelwald

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?
 Für unser Unternehmen mit internationalem Gäste-segment suchen wir für kommende Wintersaison 1995/96 (Eintritt Mitte Dezember) einen
Night-auditor
 (Gelegenheit für Hotelfachschul-Absolventen)

Wir bieten:
 - Viersternhotel mit 350 Betten (Sommer- und Wintersaison)
 - modernen Arbeitsplatz mit EDV
 - grossen Verantwortungsbereich und Kompetenzbereich.

Wollen Sie diese interessante und herausfordernde Aufgabe übernehmen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung und darauf, Sie bald persönlich kennenzulernen.

Sunstar Hotel
 CH-3818 Grindelwald
 B. Müller, Vizedirektor
 Telefon (0041) 36 54 54 17, Fax (0041) 36 53 31 70
 81225/14737

Brau(h)of Langenthal
 Pub Musikbar Brasserie

Eine vielseitige, interessante und verantwortungsvolle Aufgabe wartet in unserem Brau(h)of in Langenthal (Mr. Pickwick, CU2 und Brasserie) auf ein junges, zuverlässiges und im Gastgewerbe versiertes Organisations-talent, das den Geschäftsführer mit viel Ausdauer und Ideen als
ASSISTENT/IN
 tatkräftig unterstützt.

Und da unsere Gäste die wärschafte Küche im Brau(h)of lieben, brauchen wir auch in der Küche dringend Verstärkung. Wo ist Frau oder Herr
KOCH
 welche/r mit viel Selbständigkeit und Ideen unsere Gäste verwöhnt?
 Ich freue mich jetzt schon auf Ihre Bewerbung:
GASTRAG, Ariane Kappel
 Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
 Tel. 061/ 272'04'80
 0 81167/0138

Ihre neue Herausforderung bei ITT Sheraton?
 Wir sind ein internationales *****-Hotel mit 224 Zimmern am Fusse des Uetlibergs in Zürich Wiedikon und suchen den Nachfolger für unseren
Systembetreuer/Hotelinformatiker

Wir stellen uns eine/n Frau/Mann vor, die/der bereits über umfangreiche EDV-Kenntnisse verfügt und diese gerne weiterentwickeln möchte.

Sie befassen sich einerseits generell mit der Systempflege und Installation von Programmen auf der Plattform Novell/DOS/Windows, und andererseits wären Sie für die gezielte Anwenderunterstützung (inkl. Schulung) verantwortlich. Wenn Sie ausserdem betriebswirtschaftliche Zusammenhänge rasch erfassen können und gute Englischkenntnisse besitzen, so möchten wir Sie kennenlernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin, Frau Susanne Eichenberger.
 81242/39853

Atlantis Sheraton HOTEL ZÜRICH
 DÖLTSCHEWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
 PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH
Sheraton

EDEN AU LAC ZÜRICH

Möchten Sie eine internationale, anspruchsvolle Gästeschar am Empfang eines wunderschönen 5-Stern-Hotels mit einem Lächeln willkommen heissen? In unser Team suchen wir auf zirka 1. Februar 1996 oder evtl. schon früher eine engagierte
Réceptionistin
 mit bereits etwas Erfahrung. Sie übernehmen gern vielseitige Aufgaben und möchten trotz EDV-Unterstützung (Fidello) den Gast als Mensch im Vordergrund sehen. Wenn Sie Deutsch als Muttersprache und E/F sehr gut in Wort und Schrift beherrschen, sollten Sie sich bei uns melden. Aufgestellte Mitarbeiter freuen sich auf Sie. Telefonische Auskünfte gibt Ihnen gern unsere Empfangschefin Frau Moser. Ihre schriftliche Bewerbung erreicht uns unter:
Hotel Eden au Lac
 Personalbüro
 Utoquai 45
 8023 Zürich
 Telefon 01 261 94 04
 81148/40185

Member of **HTT** The Leading Hotels of Switzerland

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



Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz N1/N2 der Schweiz, verfügt über 45 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per 1. Februar 1996 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Betriebsassistent/in im Front-/Bankettbereich

mitarbeiten?

Zu Ihren Aufgaben gehören sämtliche Arbeiten betreffend Tagungen, Seminare und Bankette, d.h. vom Verkauf über die Bestellung, Saal- und Personaldisposition, internes Bestellwesen, die Durchführung des Anlasses bis zur Abrechnung und Fakturierung. Sie nehmen auch Tätigkeiten als Chef de service in unseren Restaurants wahr.

Bei uns finden Sie selbstverständlich fortschrittlichste Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima, einen den Anforderungen und Leistungen entsprechenden guten Lohn.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung).

Hotel Zofingen

Restaurant • Säle • Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen • Telefon 062 500 100
Tagtäglich geöffnet (kein Ruhetag)
81138/14729

Hotel-Restaurant Guggital 6300 Zug



Sind Sie fachlich qualifiziert, mit einer soliden Ausbildung, und zeigen Freude an Ihrem Beruf?

Wir suchen in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft einen

Koch m/w

Als renommiertes ****-Stadthotel-Restaurant mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhaft und anspruchsvolle Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Martin Elsener
Hotel Guggital, 6300 Zug
Telefon 042 21 28 21
81170/41599

Welcher Initiative

Koch

mit Fähigkeitsausweis, möchte in einem Restaurant (Haus unter Heimatschutz stehend) in der Altstadt einer zweisprachigen Stadt (vis-à-vis Stadttheater) als Mäster, Gerant oder «nur» als Koch, tätig sein?

Günstige Menüs im Parterre und Spezialitäten im 1. Stock sind erwünscht. Küche wurde 1990 neu eingerichtet. 45 Plätze im Restaurant, 30 bis 40 Plätze im 1. Stock, grosse Terrasse Frühling-Herbst. Einstieg nach Vereinbarung.

Offerte unter Chiffre 81119 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
81119/36282

monta ag Freienhofgasse 11, 3600 Thun 033 23 23 61

DIE Stellenbörse

für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
Suchen Sie eine Stelle?

Rezeption/ Administration, Adre-ka-Person, Direktionsassistent/in, Rezeptionisten, Sekretärinnen etc.
Service: Chef-de-Service, Keller, Barman/Barmaid, Serviceangestellte etc.
Hausdienst: Hotel/Gouvernante, Zimmermädchen/Portier, Langenmitarbeiter/in etc.
Divers: Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

christiana hotels 3920 ZERMATT

Sporthotel ****

Für die kommende Wintersaison 1995/96 (zirka 15. Dezember 1995 bis zirka 20. April 1996) suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche:
**Commis de cuisine
Küchenburschen**

Hallenbad:
Bademeister (Schwimmbrevet)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse:

Christiana Hotels
Direktion, Familie K. Franzen,
CH-3920 Zermatt



80853/38946

Für unsere lebhaften Restaurationsbetriebe im Zentrum von Zürich suchen wir eine aufgestellte und aktive

Sachbearbeiterin/Sekretärin mit Erfahrung im Gastgewerbe und am PC (Excel, Word).

Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre H 249 - 169892 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.
81175/199176

Alte Post



Klosters

Für die Wintersaison suchen wir in unser Spezialitätenrestaurant mit jungem, aufgestelltem Team

Buffettochter

5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit
Auf Ihre Bewerbung freut sich

Familie John Ehrat
Restaurant Alte Post
7250 Klosters
Telefon 081 69 17 16
81130/301790



(16 Punkte Gault-Millau)
Wenige Kilometer vom
Bodensee entfernt.

Junges, aufgestelltes Team sucht

Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an!

Landgasthof Hirschen
Erich Baumer
Weinfelderstrasse 80
8580 Amriswil
Telefon 071 67 79 71
Fax 071 67 79 75
81213/324280

Wir suchen für unser Kleinhotel im Tessin ein

jüngeres Paar

Sie: Zimmermädchen mit Erfahrung
Er: Mithilfe in der Küche

Kommen Sie zu uns ins Tessin, wo fast immer die Sonne scheint.

Elvezia al lago
6976 Castagnola-Lugano.
80723/61997



HOTEL CITY ZÜRICH
RESTAURANT - BAR - BISTRO

Für unser Hotel in der Stadt Zürich suchen wir ab Frühjahr 1996 eine

Rezeptionistin/ Praktikantin

(Sprachkenntnisse D, F, E)
Wenn möglich EDV-Erfahrung «Fidelio».

Verfügen Sie über die nötige Ausbildung, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel City
z. H. Herr S. Knubel
Löwenstrasse 34
8001 Zürich
81232/40100



Ihr Kaderinserat in der

STEWARD/STEWARDESS

Als Pionier rollend unterwegs im ersten Hotelzug Europas. «City Night Line» heisst das einmalige Konzept, welches seit Mai zwischen den europäischen Grossstädten ins Rollen gekommen ist. Mit einem Lächeln, einem «Yes, of course» und Ihrer Spontaneität gewinnen Sie die Herzen der Gäste. Sie sorgen für ihr Wohl zwischen Zürich-Wien-Köln und Dortmund oder Hamburg. Als jung, dynamischer und teamfähiger Mitarbeiter in Hotellerie und Gastronomie verzaubern Sie schon bald die Reisenden des «City Night Line».
Zürich, Frau Bachmann

MONEY, MONEY MAKES THE WORLD GO 'ROUND...

Hotelfachschule abgeschlossen oder Lust, während etwa vier Monaten Geld zu verdienen. Noch stehen die interessantesten Stellenangebote für die Wintersaison offen. Ob als Anfangschef de service, Servicemitarbeiter/in oder Koch, jeder Mitarbeiter mit abgeschlossener Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie findet bei Adia Hotel eine Herausforderung. Nehmen Sie die Chance wahr, denn was gibt es Schöneres als seine Brötchen in einem der Top-Wintersportorten der Schweiz zu verdienen. Rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Frau Wenger

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL

01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELIERE, GASTRONOMIE, TOURISMUS
Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 ZÜRICH	BADENER-LANGSTRASSE 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	041/210 02 60

Zertifiziertes Qualitätssystem
ISO 9002/EN 29002
Reg. Nr. 11725/01

Ein Abonnement der



lohnt sich.

Jetzt Fr. 128.- inkl. MWSt./Jahr
Telefon 031 370 42 22

MARCHE DE L'EMPLOI

HÔTEL MON-REPOS GENÈVE

situé au cœur des organismes internationaux

cherche

un réceptionniste de nuit (night-auditor)

Nous demandons:

- âge: 25 à 35 ans
- horaires: 21h à 07h, cinq nuits par semaine, dimanche à jeudi
- langues: français/anglais, évent. allemand
- formation commerciale/informatique de pointe
- aptitude pour le travail individuel et indépendance avec esprit d'initiative
- notions suffisantes de sécurité d'établissements publics
- stabilité du poste exigée

Alors vous êtes la personne dont nous avons besoin.

Nationalité suisse ou permis valable uniquement, intéressé par ce poste, veuillez adresser votre c.v. avec photo à
M. Charles A. Bertschy, directeur adjoint.



131, rue de Lausanne
1202 Genève, Suisse
Téléphone 022 738 54 48,
Téléfax 022 732 85 95
81211/2955



Le Mirador

Resort Hotel, Spa and Conference Center
recherche un

sales manager

pour le marché suisse et allemand

Profil: Homme ou femme pro actif et organisé
25 à 35 ans
Expérience hôtelière commerciale souhaitée
Français, anglais, allemand
Entrée immédiate

Le Mirador est dirigé par Dolce International, société américaine qui gère 9 hôtels/centres de conférence situés aux Etats-Unis, au Canada, en France et en Suisse. Le Mirador est également membre des Leading Hotels of the World.

Veuillez adresser votre dossier complet à l'attention de M. Andrés Frizzoni, directeur commercial, Le Mirador, CH-1801 Mont-Pèlerin.
81178/25160

Nouvel établissement trois étoiles ouvert récemment sur la côte lémanique recherche pour entrée février-mars 1996

assistant ou assistante de direction

Profil demandé:
- diplômé d'une école hôtelière reconnue
- quelques années de pratique dans un poste à responsabilités en hotellerie
- français, allemand parlé et écrit
- anglais parlé, autre langue un atout suppl.
- avoir un permis de travail B ou C.

Nous cherchons une personne à même de prendre seule des décisions, capable de gérer sur informatique un hôtel et un centre de congrès.

Faire offre manuscrite avec curriculum vitae et photo sous chiffre 81150.
81510/383924

UN
POSTE
A
REPOURVOIR
!!!!!!!
LE
BUREAU
DE PLACEMENT
HOTEL JOB
SSH
EST
LA
POUR
ACCUEILLIR
VOS
DEMANDES



FASSBIND HOTELS

cherchent:

chef de cuisine qualifié

le candidat idéal, jeune et créatif, dirigera la petite brigade de l'Hôtel Alpha à Lausanne;

secrétaire de réception

français, anglais et allemand indispensable pour notre Hôtel Cristal à Genève.

Les personnes avec une bonne formation et expérience sont priées d'adresser leur offre écrite à:

M^{me} Fassbind
34, rue du Petit-Chêne
1003 Lausanne
81154/49190

LEYSIN Station 4 saisons

Hôtel cherche
directeur ou
couple de direction

Entrée en fonction à convenir.
Réponse sous chiffre 81194, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Bern.
81194/384884

SHMS SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

Quelques étudiants sont encore disponibles pour des

places de stage

Service ou Cuisine
du 1.2.1996 au 31.8.1996

Téléphone 021 962 95 54
M^{me} F. Mast
81516/383471



Schweizerischer Blinden- und Sehbehindertenvorband
Fédération suisse des aveugles et malvoyants
Federazione svizzera dei ciechi e deboli di vista

Saanen: Oberland bernois

Nous recherchons pour Solsana, notre centre de formation et de loisirs (100 lits) complètement rénové en 1994 et ouvert 11 mois de l'année

un couple de gérants

Les tâches

Il s'agit de gérer et d'animer un centre destiné à accueillir des handicapés de la vue et des aveugles ainsi que des séminaires et des hôtes individuels de toutes catégories. Il appartient également à la direction d'assurer l'acquisition et le marketing nécessaire à une occupation optimale des lits.

Vos qualifications

- Vous êtes un couple dont un partenaire au moins est au bénéfice d'une formation hôtelière complète et possède au moins 5 ans de pratique
- vous avez la volonté d'adapter la gestion du centre aux besoins des personnes handicapées tout en respectant les principes d'une gestion saine
- vous avez la capacité de créer une ambiance chaleureuse et accueillante
- vous parlez aussi bien le français que l'allemand.

Nous offrons

- un véritable challenge à des personnalités qui ont le goût des relations humaines
 - un salaire adéquat
 - un bel appartement de fonction.
- Entrée en fonction le 15 janvier 1996 ou selon accord.

Interpellés? Adressez votre candidature jusqu'au 12 décembre 1995 à Maryse Meyrat, Fédération suisse des aveugles et malvoyants, Maulbeerstrasse 14, 3011 Berne. Pour tout renseignement supplémentaire prenez contact avec M^{me} Meyrat, téléphone 031 381 1811.

P 80919/52710

ibk + partner bern

Un hôtel bijou cherche sa direction!

Nous sommes mandatés pour trouver à partir d'avril 1996

un couple de gérants

pour l'Hostellerie Bon Accueil à Château-d'Oex.

L'Hostellerie – 20 chambres et un restaurant gastronomique – est membre de la chaîne «Relais du Silence».

Si vous pratiquez la gastronomie de haut niveau, si vous avez de bonnes connaissances de cuisine, service et gestion et si vous êtes de langue maternelle française, vous êtes le couple auquel nous désirons confier ce bel établissement.

C'est un poste qui convient à des personnes qui aiment un service soigné et personnalisé.

C'est avec plaisir que Peter Kühler ou Urs Bachmann attendent vos offres accompagnées des documents d'usage.

Anshelmstrasse 2, case postale 143, 3000 Berne 6
Téléphone 031 351 51 10

80855/272990

Pour notre restaurant – type Bistro-Restaurant-Croissanterie – avec 50 places à La Chaux-de-Fonds – réouverture au mois de mars 1996 – nous cherchons pour 1^{er} mars 1996 ou à convenir un spécialiste en gastronomie, à laquelle nous aimerions confier la conduite de notre Bistro self-service comme

chefe du Bistro

gérant(e)

d'une petite brigade. Si vous êtes ambitieuse, disposez de l'expérience et formation nécessaire concernant la conduite d'un restaurant, si vous êtes en possession d'un certificat de capacité (potente), ouverte 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 à cette activité, adressez-nous votre offre d'emploi accompagnée des documents habituels.

EPA SA
Bureau du personnel
Bederstrasse 49
Case postale
8027 Zurich
Téléphone 01 287 14 40



© 81177/223425



Nous la plus grande chaîne de restaurants-pizzerias du monde, présente en Suisse à Genève, Lausanne, Sion, Fribourg, Berne, Rickenbach et Zurich

Cherchons pour tous nos restaurants des

management trainees

Vous êtes diplômé EH ou possédez un certificat de capacité pour établissement important, vous êtes bilingue français/allemand (anglais atout supplémentaire), vous êtes mobile pour travailler dans toute la Suisse, motivé, disponible, flexible

alors vous êtes notre futur cadre qui, après une formation de base en Suisse et éventuellement à l'étranger, et mondialement reconnue, participerez avec nous à notre expansion.

Nous vous offrons un plan carrière, un salaire avec primes, un travail varié, et une ambiance de travail jeune et sympathique.

Si vous répondez à nos exigences, veuillez nous faire parvenir votre dossier complet (avec lettre manuscrite et photo) à:

Pizza Hut à l'att. de Monsieur A. Caviezel
32, rue de Berne, 1201 Genève

P 81135/311324



Le Sport et l'Elégance

Lindner Golf Hôtel

RHODANIA

Crans-Montana

cherche pour la saison d'hiver les collaborateurs suivants:

femme de chambre portier d'étage fille de lingerie/laveur

Veuillez adresser vos dossiers complets avec photo à:

Lindner Golf Hôtel Rhodania
A l'attention de la direction
3963 Crans-Montana (VS)
Téléphone 027 40 11 41

80435/8560

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Sprungbrett für Aufsteiger

In einem bekannten Vierstern-Sommerhotel direkt am Meer, 240 Betten, unter Schweizer Leitung, besteht ab April 1996 eine vielseitige Herausforderung für

Betriebsassistenten/-in

Sie sind initiativ, verantwortungsbewusst und belastbar, weisen ein fundiertes Fachwissen in Service, Reception/Administration (Fidelio, Word for Windows 6.0) vor, Deutsch perfekt in Wort und Schrift sowie gute Spanisch- und Französischkenntnisse sind erforderlich.

Wenn Sie entsprechende praktische Erfahrung mitbringen und bei Eignung an einer längerfristigen Zusammenarbeit mit Aufstiegsmöglichkeiten interessiert sind, richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

J. Räschle, Postfach, 8501 Frauenfeld

81108/373540



ROGNER
INTERNATIONAL
HOTELS & RESORTS
Gesellschaft m. b. H.

Die ROGNER GRUPPE eröffnet im September 1996 ein

BEAUTY-WELLNESS-HOTEL in HÉVIZ / UNGARN

Das künftige 4-Sterne/Hotel umfasst 240 Zimmer/480 Betten, eine Thermenlandschaft (Innen- und Außenbecken), ein klassisches und komplementäres Therapiezentrum, Beauty Center sowie eine vielfältige Sport- und Golfanlage. Für dieses exklusive Hotel suchen wir einen österreichischen

Resident Hotel Manager m/w (Executive Assistant Manager)

mit einschlägiger Erfahrung in Kurbetrieben.

Wir bieten motivierende Entlohnung sowie viele Vorteile einer internationalen Hotelkette.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild sowie den Nachweis Ihrer Spezialkenntnisse richten Sie bitte an
Rogner International Hotels & Resorts Gesellschaft m.b.H.
1230 Wien, Breitenfurter Straße 118

ÜBERSETZUNGSDIENST

JGW SERVICES, Walthofstr. 43, CH-4110 Riehen/Genève,
☎ 051 422 05 57; Fax 051 422 06 56

Ob Sie sich in USA • KANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuzfahrtschiffen bewerben, erwartet man, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben. Mit unseren englischen, gastgeberlich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt. 78170/304613



TREFF-SICHER IN DIE ZUKUNFT.



Wenn Sie den Umgang mit zufriedenen Gästen lieben

- Fachwissen, Engagement und viel Freude am Beruf mitbringen
 - ungewöhnliche Aufstiegsmöglichkeiten nutzen möchten
 - die Sicherheit einer leistungsstarken und zukunftsorientierten Kette zu Ihrer eigenen Sicherheit machen wollen
- dann sollten Sie sich unbedingt mit uns in Verbindung setzen.

Wir suchen für unsere 4-Sterne-Hotels im Tessin eine/n engagierte/n

Hoteldirektor/in

Rationelles, betriebswirtschaftliches Denken sowie kostenbewusstes Handeln sollten für Sie selbstverständlich sein. Gute italienische Sprachkenntnisse sind für diese Führungsposition unerlässlich.

Wenn Sie die Sicherheit einer international operierenden Hotelgesellschaft anstreben und herausfordernde Perspektiven suchen, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Willkommen
im Team!



Brauner Weg 12 · D - 34454 Arolsen
Telefon 0049 (5691) 89 03 03 · Telefax 0049 (5691) 89 03 10

C 73860/071820

Votre référence pour l'avenir

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

– un(e) attaché(e) commercial(e)

dynamique, ayant de l'entregent, pour compléter notre équipe des ventes, excellente maîtrise du suisse-allemand;

– un(e) assistant(e) chef de réception

expérience dans un poste similaire, sens de l'organisation et capacité à motiver ses collaborateurs;

– un(e) réceptionniste/téléphoniste

excellente présentation, sens de l'accueil, enthousiaste et dynamique;

– une gouvernante

expérience dans un poste similaire, esprit d'initiative et capacité à diriger une équipe.

Nous offrons un emploi intéressant et varié dans un cadre prestigieux, des contacts avec une clientèle internationale, une ambiance de travail dynamique et chaleureuse.

Les personnes intéressées sont invitées à envoyer leur dossier complet à

M^{me} Marie-Laure Stauffacher
Directrice du personnel
Hôtel Beau-Rivage Palace
1006 Lausanne

P 81240/18406

BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE-OUCHY - TÉL. 021/617 17 17

The Leading Hotels of the World

INTERNATIONALER STELLENMARKT STELLENGESUCHE / DEMANDES D'EMPLOI



HILTON INTERNATIONAL • ASIA/PACIFIC
HILTON INTERNATIONAL SINGAPORE
 Seeks candidate for the position of

EXECUTIVE CHEF

Successful candidate must possess the following qualifications:

- Very strong European background and top culinary skills
- Experience in the United States (2-3) preferred but not essential
- References from top hotels/restaurants in Europe and the USA
- Strong leadership skills
- Ability to set very high standards for himself and his brigade
- Previous experience as Executive Chef preferred but not essential.

Attractive benefits offered with salary to commensurate with experience.

Applications with photograph and complete curriculum vitae

to be forwarded to
 General Manager, Hilton International Singapore,
 P.O. Box 115, Singapore 912304

TOKIO BAY HILTON
 Seeks candidates for the positions of

1. PASTRY CHEF 2. CHEF BAKER

Successful candidates must have the following qualifications:

- Minimum 10 years of international experience
- Ability to associate volume with quality
- Possess creativity, motivation and strong leadership skills.

Attractive benefits with salary to commensurate with experience.

Applications with photograph together with complete curriculum vitae

to be forwarded to

General Manager, Tokyo Bay Hilton,
 1-8 Maihama, Urayasu City, Chiba 279 Japan

81231/384891

Neuer Herausforderung in Zürich
 gesucht als

Chef de restaurant/ Chef de service

36jährige, frontorientierte Hotel-
 fachfrau mit langjähriger Erfahrung
 im Kader, D/E/F. Eintritt sofort oder
 nach Vereinbarung.

Offerten bitte unter Chiffre 81229 an
hotel + tourismus revue, Postfach,
 3001 Bern.

81229/355046

Junger (34j., verheiratet, 1 Kind), dyna-
 mischer und flexibler **Hotelier/Restau-
 rateur** mit Leistungsausweis will Ihre/n
 Betrieb/e und sich steigern.

Auf Frühjahr 1996 suche ich eine neue
 Herausforderung als

Geschäftsführer

eines Gastgewerbetriebes ab 5 Mio.
 Franken Umsatz oder als **Direktor** einer
 kleineren Gruppe. Ganze CH, auch Aus-
 land möglich.

Offerten unter Chiffre 81246, *hotel + tou-
 rismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81246/384898

Junge Schweizerin, verheiratet, deut-
 sche Herkunft, sucht **Servicestelle** in
 Luzern oder Umgebung. Eintritt nach
 Übereinkunft oder Frühjahr 1996. Ser-
 viceerfahrung mit Ausbildung seit 1979.
 Sprachen D, E, F. Offerten unter Chiffre
 81143 an *hotel + tourismus revue*, Post-
 fach, 3001 Bern.

81143/384867

Koch, 24jährig, CH, energiegeladener für
 neue Herausforderung als

Sous-chef

ganze CH in 4-★ bis 5-★-Hotel ab
 1.1.1996.

Angebote unter Chiffre 81169 an *hotel +
 tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81169/384883

Erfahrene Wirtin, 41j., sucht Stelle als

Gerant/in

Offerten unter Chiffre 81043 an *hotel +
 tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81043/384834

Disc-Jockey, Mann, 31jährig, sucht
 Stelle ab Januar 1996. Ganze Schweiz.

Angebote unter Chiffre 81193 an *hotel +
 tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81193/384882

Restaurateur, in allen Sparten top,
 sucht

Partner/in

für existentes oder neu zu eröffnendes
 Unternehmen.

Offerten unter Chiffre 81046, *hotel + tou-
 rismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81046/354376

Küchenchef (28jährig, Österreich) mit
 Bewilligung B und langjähriger
 Gault/Millau-Erfahrung (14 bis 19 GMP)
 sucht **Jahresstelle** in einem kleinen Ho-
 tel oder Restaurant zum Aufbau einer
 marktfähigen, leicht zubereiteten, krea-
 tiven Küche von regionalen Produkten.
 Ganze Schweiz.

Angebote unter Chiffre 80942 an
hotel + tourismus revue, Postfach,
 3001 Bern.

80942/384812

Raum Basel-Stadt
 Bedürfnisklausel aufgehoben!

Stelle Innen

mein Wirtepatent

zur Verfügung. Langjährige Erfahrung im
 Gastgewerbe.

Infos unter Chiffre 81212, *hotel + tou-
 rismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81212/384892

Sechs Jahre Kurhotel-Betriebs-
 Erfahrung mit den Schwerpunkten:

- **Administration**
- **Buchhaltung**
- **Gästebetreuung**
- **Technischer Dienst**

warten auf Sie. Auch für Neues bin ich
 offen.

Vorzugsweise in der Ostschweiz.
 Schweizer, Allrounder, 54jährig, erwartet
 gerne Ihr Angebot.

Chiffre 81142, *hotel + tourismus revue*,
 Postfach, 3001 Bern.

81142/384866

Wirtin (Patent A)

37jährig, mit Erfahrung im Restau-
 rant/Hotel- und Kaufm. Bereich (u. a.
 Buchhaltung). Sprachen: D/J/Sp/F/E,
 sucht neuen Wirkungskreis in Klein-
 betrieb, vorzugsweise Touristik/Saison-
 gebiet, gesamte Schweiz (Gerance, evtl.
 Miete).

Angebote über **Telefon 055 32 12 13**

0 81151/384880

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 089 300 58 44
Fax 031 381 12 18

71701/383210

Küchenchef CH, mit int. Erfahrung,
 sucht

neue Aufgabe

Ruhig, guter Kalkulator, speditiv. Spra-
 chen F, D, I, GB, NL, S, E.

Offerten unter Chiffre 81048, *hotel + tou-
 rismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81048/354376

Eidg. dipl. Hotelfachmann HF, CH 33j.,
 sucht auf das Frühjahr 1996 eine **neue
 Herausforderung** als

Front Office Manager

oder

Resident Manager

mit Aufstiegsmöglichkeiten, im In- oder
 Ausland (USA, Hawaii, Karibik).

Vorhanden:

Wirtschaftsmatura, Diplomabschluss
 SHL, Berufserfahrung in renommierten
 Hotels, Service, Küche, Front, D, E, F,
 CH-D, CZ sowie EDV-Erfahrung.

Offerten sind erbeten unter Chiffre
 81059, *hotel + tourismus revue*, Post-
 fach, 3001 Bern.

81059/281557

Küchenchef CH

ersetzt Sie in den Monaten Dezember,
 Januar und Februar 1995-96.

Offerten unter Chiffre 81047, *hotel + tou-
 rismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81047/354376

Gouvernante/Housekeeper

expérimentée cherche nouvelle orienta-
 tion. Langues: allemand, anglais,
 français.

Région: Nyon, La Côte, Lausanne,
 Genève. Veuillez s. v. p. téléphoner au
 022 364 26 87.

P 81158/384879

Junge Schweizerin, 23jährig, zurzeit im
 Ausland tätig, sucht Stelle als

Küchenhilfe (Köchin)

in mittl. Hotel/Restaurant (Jahresstelle),
 auf Anfang Februar 1996 oder nach Ver-
 einbarung. Raum Tessin. Zimmer/Woh-
 nung sollte vorhanden sein.

Offerten unter Chiffre 80119 an *hotel +
 tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

80119/384633

Gesucht Jahresstelle als

Generalgouvernante

Ich, CH, 27jährig, gelernte **Hofa, Sefa**
 und **Büroangestellte**, suche neue Her-
 ausforderung in **Luzern** und Umgebung.
 Eintritt nach Vereinbarung. Gerne er-
 warte ich Ihr Angebot.

Angebote unter Chiffre 81128, *hotel +
 tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81128/371017

LAST MINUTE

KURSAAL BERN

Sie haben uns gerade noch gefehlt!
 Für unsere Küchencrew suchen wir per
 sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie m/w

Unser abwechslungsreicher Betrieb
 bietet Ihnen ein fortschrittliches
 Arbeitsumfeld.

Melden Sie sich doch gleich bei Frau
 K. Bähler über
Telefon 031 333 10 10
 Kongress + Kursaal Bern AG
 Schänzlistrasse 71-77, 3013 Bern

81230/4405

ASCONA Lago Maggiore

Hätten Sie Lust auf einen Sommer in
 Ascona? Wir planen schon für die näch-
 ste Saison und suchen deshalb schon
 heute selbständige und initiative Mit-
 arbeiter für die folgenden Bereiche:

Réception: Réceptionistinnen
 (kaufm., Ausbildung und
 Hotelerfahrung sowie gute
 Sprach- und EDV-Kennt-
 nisse sind Vorausset-
 zung).

Restaurant: Chef de rang

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Be-
 werbung mit vollständigen Unterlagen,
 damit wir raschmöglichst ein persönl-
 iches Gespräch vereinbaren können.

Hotel Ascovilla
 Monika Gasser, Direktion
 Via Lido/Albarella
 6812 Ascona

81247/175420

Südafrika

Wir suchen per sofort für neu eröffnete
 Country Lodge in den Natal Midlands
 zwischen Drakensberge und Indischem
 Ozean erfahrene/n

Koch/Köchin

in Schweizer und Internationaler Küche
 sowie mit Banketterfahrung (Bar/Re-
 staurantbetrieb, Hochzeiten, Konferen-
 zen).

Bitte rufen Sie an oder faxen Sie
 Hans Fahrni 0027 333 32733
Swiss Manor House
 3300 Mooi River, Kwa-Zulu-Natal

81127/384850

Wells Grey Ranch and Black Horse
 Saloon, Clearwater, B. C., Canada
 sucht

Jungkoch

Für die Sommersaison 1996, An-
 fang Mai bis Ende September 1996,
 mit abgeschlossener Berufslehre.

Bewerbung erbeten an: Lorenz
 Bosshard, Dorfstrasse 46, 8424
 Embrach, **Telefon 01 865 08 62.**

81141/384865

In Toscana

a Siena

Piccolo prestigioso
 albergo Relais & Chateaux

categoria lusso

cerca

portiere di notte

referenziatissimo con esperienza
 piccoli alberghi di lusso

Conoscenza lingue: italiano -
 inglese - francese - tedesco.

Inviare curriculum dettagliato con
 fotografia e referenze

Scrivere a
Hotel Certosa di Maggiano
 Strada di Certosa 82
 53100 Siena
Telefono 0577 288 180
Telefax 0577 288 189

81124/216895



WERHEILLE JEAN-CLAUDE
 International personnel services

Are you looking NOW for a new challenge? If yes
 please contact us, preferably by phone or fax,
 to know everything about openings which need
 to be filled urgently

Abu Dhabi

SOUSCHEF i/c Italian restaurant

An excellent chance for a specialist in Italian cuisine, whose
 main responsibility will be to consolidate the existing good name
 of the Italian restaurant in a prestigious 5-★-Hotel

Singapore

SERVICE & WINE SPECIALIST

A top challenge for a service professional with particular affinities
 for wines, interested to develop the wine culture in a famous
 5-★-Hotel i. c. in creating a wine club!

China

EXECUTIVE ASST. MGR i/c F & B

A challenging job for a creative top professional, with interna-
 tional experience in large operations, preferably in Asia, USA
 or Middle East, interested to manage one of Shanghai's largest
 F & B dept.

Hotels (worldwide) cruise ships

are continuously looking for

SOUSCHEFS/CHEFS DE PARTIE PASTRY CHEFS

with international experience, preferably single

WIPS - Eggfluhstrasse 17, CH-4054 Basel
 Tel. 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

81207/304913



auch als
Geschenk!

**Telefon
 031 370 42 22**

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der



**Anzeigenschluss
 für Stelleninserate
 Freitag 17 Uhr**

«Was schenke ich zu
Weihnachten?»



52mal die
Fachzeitung für
Hotellerie und Tourismus



Für ein Geschenk-Abonnement
rufen Sie Herrn Gérard Porta an:
Telefon 031 370 42 22

Ein Jahresabonnement
der *hotel + tourismus revue*
kostet nur Fr. 128.- (inkl. MwSt)

