

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 104 (1995)
Heft: 51-52

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: 18.08.2025

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

mit 160
Stellenangeboten

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Achtungserfolg 3
Etwas unter den Erwartungen liegen die an 23 Ferienorten rund 600 gebuchten Schnupperwochenenden.

Pontresina investiert 5
25 Millionen Franken will Pontresina in ein Kongress-, Kultur- und Informationszentrum investieren.

HOTELLERIE

Städte siegten im Sommer 7
Trotz der verlorenen Million Logiernächte gab es auch Gewinner im vergangenen Sommer: die grossen Städte.

Hogg Robinson 8
Oft wandert das gesamte Reisebudget eines Unternehmens in Expertenhand, wie zum Beispiel Hogg Robinson.

F&B · TECHNIK

Movie ohne Globus 11
Der Warenhauskonzern Globus konzentriert sich auf das Kerngeschäft – Nicolas Kern übernimmt die Movie-Restaurants.

Sparen in den Bergen 13
Mit Originalität und preisgünstigen Angeboten wollen die Bergrestaurants den Umsatz halten.

HOTEL · TOURISME

Coup d'envoi 17
Ce week-end de Noël marque le début de la saison d'hiver. Les stations valaisannes sont enfin prêtes.

Rétrospective 1995 19
Telle a été l'année touristique en Suisse et dans le monde à notre connaissance. Coup d'œil léger et non exhaustif sur 95.

SHV · SSH · SSA

Langjähriger Einsatz 20
Die Mitgliederbetriebe des SHV danken ihren langjährigen Mitarbeitern für ihre Treue.

Hauptsitz SHV 21
Umstrukturierungen an der Monbijoustrasse 130 in Bern waren das zentrale Thema der Verbandsleitungssitzung.



EDITORIAL

1996: Mehr Markt im Schweizer Tourismus

Während die einen die «Tourismuskrisis» und «Strukturprobleme» bejammern und sich als einzige Reaktion hilflos suchend an den Staat wenden, gibt es andere, die sich aufraffen und handeln. Erste Anzeichen einer Aufbruchstimmung im Tourismus sind spürbar und werden sich im nächsten Jahr verstärken. Ein Aufbruch, dem der wirtschaftliche Erfolg irgendwann folgen wird.

Leistungen publik machen
Dies muss nicht mit einem einschneidenden Sozialabbau verbunden sein! Von dem in der wirtschaftlichen Blütezeit erreichten Lebensstandard müssen wir wohl aber – vorübergehend! – Abschied nehmen. Der als selbstverständlich erlebte Wohlstand muss jetzt neu erarbeitet werden. Leistung als Motor wirtschaftlicher

Entwicklung soll wieder stärker gewichtet und belohnt werden. Die Pury's Vorstellungen vom freien Unternehmertum haben nichts mit dem «Dschungel» zu tun, wo das rücksichtslose Überlebensprinzip die Stärkeren gegen den Schwächeren gilt. Es gibt bestimmte soziale Standards, die auch eingeschworene Wirtschaftsliberale einhalten müssen. So kann es keine dauerhafte Lösung sein, zum Beispiel bei den Gastgewerbe-Löhnen mit Verweis auf den Arbeitsmarkt die Schraube anzuziehen. «Mehr Markt» kann nämlich auch bedeuten, dass diejenigen Betriebe, die angemessene Löhne und Ferien bieten, qualifizierte, leistungsbereite Mitarbeiter anziehen und so durch Leistung im Wettbewerb bestehen. Lohndumping war der Qualität der Arbeit noch nie förderlich. Qualität ist aber heute das Gebot der Stunde. Es wird zunehmend so sein, dass die Aktiven, Initiativen und Innovativen mit ihrer Leistung an die Öffentlichkeit treten. Dies mit der klaren Absicht, sich im Wettbewerb auch mit einheimischen Konkurrenten einen Vorteil und Image-Gewinn zu verschaffen. Man wird Inserate lesen, in denen sich diejenigen Gastgewerbebetriebe präsentieren, die fortschrittliche

Anstellungsbedingungen anbieten. Unternehmer, die sich und ihre Mitarbeiter weitergebildet haben, werden dies der Öffentlichkeit ebenfalls kundtun. Und warum sollte die hotel + tourismus revue nicht auch eine Aufstellung der Betriebe machen, die heute bereit sind, in Infrastruktur und Qualität zu investieren?
Nur «gute» Produkte fördern
Verstärkte Image- und Öffentlichkeitsarbeit, Förderung der Qualität und die Ausrichtung auf den Markt, wie ihn (fast) alle Wirtschaftsbranchen kennen, werden im nächsten Jahr für den Tourismus handlungsleitend sein. Der verschärfte Wettbewerb wird die Tendenz zu einer touristischen Zweiklassen-Gesellschaft fördern und die Spreu vom Weizen trennen. Was bei Schweiz Tourismus mit dem Prinzip Leistung gegen Geld begann, wird bei der im Aufbau begriffenen (privaten!) nationalen Vermarktungsgesellschaft für touristische Angebote akzentuiert: Nur vom Markt nachgefragte verkaufbare Produkte haben künftig ihre Berechtigung. Dabei ist nicht die Grösse der Massstab: wenn das Produkt stimmt, haben auch «Kleine» eine Chance. Dem Vernehmen nach wird auch der Schweizer Hotelier-Verein seine Leistungen

künftig stärker auf die Betriebe ausrichten, die am Markt bestehen können. Vielleicht müssen dann Verbandsverantwortliche auch nicht mehr am Fernsehen für rufschädigende Fehlleistungen von Mitgliedern geradestehen. Ein (kleiner) Verband der «guten» Hotels könnte für das Produkt und das Image des Tourismus-Landes Schweiz wahrscheinlich mehr leisten.
«Heil» nicht von oben
Neben der Ausrichtung auf den Markt wird 1996 die Eigeninitiative an Bedeutung gewinnen. Während in den letzten Jahren alles auf die nationale Tourismus-Organisation konzentriert war und das Heil von «oben» erwartet wurde, scheint jetzt die Einsicht Platz zu greifen, dass jeder einzelne Leistungsträger Verantwortung trägt und nur Eigeninitiative sowie mit Partnern koordiniertes Handeln etwas bewegt. Wenn diese Zeichen nicht trügen, wird die Tourismus-Branche im nächsten Jahr eine neue Dynamik entwickeln. Auf diesen Zug, der jetzt in Bewegung kommt, wird jeder aufspringen können, der immer an sich gearbeitet hat und darum heute «fit für den Markt» ist. **Andreas Netze**
Chefredaktor

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

Rosen Thal für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei: **Sternegg AG** Silbernenfabrik 8201 Schaffhausen Tel. 053 25 12 91 Fax 24 80 94 Showroom: 8003 Zurich Manessestr. 10 Tel. 01 242 32 88

keys v Rebag Data AG und ihre Partner 8134 Adliswil Tel. 01/710 71 10 Seit über 10 Jahren vorne dabei. **keys Software. Eine Nasenlänge voraus.**

Neuer Schwung wird spürbar: Die Tourismusbranche kann zwar noch nicht umfassend am Aufschwung partizipieren, aber kreative Köpfe, frische Ideen und und erfolgversprechende Massnahmen verhindern eine resignative Stimmung.

150 Interessenten beantragen einen Anschluss.

SVZ mit neuem Stand an der ITB. Der im neuen Design gehaltene SVZ-Stand an der Internationalen Tourismus-Börse in Berlin stösst bei Ausstellern und Besuchern auf ein positives Echo.

April

Ballenberg erhält neuen Direktor. Nachfolger des zurücktretenden Direktors des Freilichtmuseums Ballenberg, Peter Oeschger, wird Rudolf Freiermuth, der sein Amt am 1. April antritt. Seine Amtsdauer wird allerdings kurz sein: Bereits Ende August trennt sich der Vorstand des Freilichtmuseums wieder von seinem Direktor.



Das Idealbild einer Verkehrsdirektorin erzielt viel Sympathie bei der Bevölkerung. Foto: zvg

lichtmuseums wieder von seinem Direktor.

Am STM in Basel ist der Preis Thema Nummer eins. An der für das Schweizer Incoming-Business wichtigsten Messe, dem Swiss Travel Mart, der dieses Jahr in Ba-

RÜCKBLICK 1995

letzte Folge der beliebten TV-Serie «Die Direktorin» ausgestrahlt. Durchschnittlich 800 000 Zuschauer sind der Geschichte aus dem Tourismus-Milieu gefolgt.

auf etwas mehr als 2 Milliarden Franken veranschlagt.

Lex Friedrich Lockerung abgelehnt. Das Schweizer Volk ver-

Januar

Goldblume statt Schweizerkreuz. Seit Anfang Jahr im Amt ist Marco Hartmann neuer Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale, welche bald Schweiz Tourismus heissen wird. In Zürich wird das neue Goldblumen-Logo präsentiert.

Schneemann gründet Familie. Aus der Schneemann-Aktion der Schweizerischen Verkehrszentrale in den beiden vorangegangenen Jahren ist nun eine Schneefamilie mit eigenem Schneedorf in Arosa geworden.

Hohe Steuern für Spielcasinobetreiber? Der Entwurf für das neue Spielbanken-Gesetz geht in die Vernehmlassung. Strenge Sicherheitsauflagen und eine hohe Besteuerung lassen bei den zukünftigen Betreibern von Spielcasinos keine Euphorie aufkommen.

Februar

Mühe mit dem Wertewandel. Am diesjährigen Touristiker-Tag in St. Gallen, der dem Wertewandel im Tourismus gewidmet ist, bekunden 200 anwesende Touristikerinnen und Touristiker grosse Mühe, dem Tagungsthema konkrete Hinweise für ihre praktische Arbeit abzugewinnen.

März

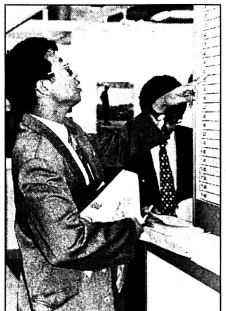
Balair/CTA soll verschwinden. Die auch nach einer Umstrukturi-



Die Aussteller am neugestalteten Schweizer Stand an der ITB werden von interessierten Publikum umringt. Foto: Stefan Renggli

rierung noch immer nicht kosten-deckende Swissair-Chartertochter Balair/CTA soll ab November unter Swissair und Crossair aufgeteilt werden. Mit der schlankeren Struktur will die Konzernleitung dem Chartergeschäft zu neuer Blüte verhelfen – die Zukunft wird es weisen...

Startschuss für «Info-Pilot». Anfangs März startet das nationale Tourismus-Informationssystem «Info-Pilot» der Schweizerischen Verkehrszentrale. Rund



STM: Die Effizienteste Messe für den Schweizer Tourismus – Organisation ist alles. Foto: C. Giger

sel durchgeführt wird, zeigen die Einkäufer besonderes Interesse an preisgünstigen Angeboten.

Mai

SVZ wird zu ST. Die Umbenennung der Verkehrszentrale in Schweiz Tourismus wird vom Bundesrat abgesegnet und tritt per 1. Mai in Kraft. An der Mitgliederversammlung der ST in Biel sind erstmals alle fünf Bereichsleiter bekannt: Eva Brechbühl (Verkaufsförderung/PR), Michel Ferla (Märkte), Roland Baumgartner (Markt Support), Jürg Stiefel (Zentrale Administration) und neu hinzugekommen: Annemarie Meyer für die Angebotsentwicklung.

Swissair & Sabena for ever. Swissair und Sabena einigen sich auf eine zukünftige Partnerschaft. Die Swissair übernimmt 49,5 Prozent vom aufgestockten Aktienkapital der schwächlichen Sabena.

2,6 Millionen teure Imagekampagne. Mit einer breit angelegten, ästhetischen Imagekampagne wirbt die Agentur Strittmatter im Namen von Schweiz Tourismus für den Tourismus in der Schweiz.

Madrunas am Ende? Im Mai wird im Schweizer Fernsehen die

Juni

Mehr Kuoni am Bahnhof. Seit dem Frühling 1994 tragen bereits zehn SBB-Reisebüros das Kuoni-Logo – jetzt sollen weitere 25 wichtige Bahnhofbüros dazu kommen. Andere Veranstalter versuchen sich ebenfalls ein Stück vom Bahnhofs-Kuchen zu sichern.

28 000 Senioren aus dem Osten Deutschlands in der Schweiz. Die Aktion des Senioren-Reiseclubs, einer Institution mit Wurzeln in der ehemaligen DDR, bringt insgesamt 140 000 Logiernächte – zu allerdings sehr geringen Preisen.

Gescheiterte Walliser Olympia-Kandidatur. Die Olympiade 2002 wird in Salt Lake City stattfinden. Etwas enttäuscht vom Entscheid vom 16. Juni in Budapest, aber um einige Erfahrungen im Olympia-Geschäft reicher, wollen sich die Walliser um die Winterspiele 2006 bewerben. Auftrieb gibt die Olympia-Niederlage der Engadiner WM-Kandidatur für 2001.

Zürcher Flughafen-Ausbau genehmigt. Das Zürcher Stimmvolk hat am 25. Juni den Beitrag von 873 Millionen Franken genehmigt. Der ganze Ausbau wird



ST-Präsident Reutlinger erhebt den Warnfinger und fordert Anstrengungen im Qualitätsbereich. Foto: Roland Koella

hält sich einmal mehr nicht europakompatibel und lehnt an der Urne eine Lockerung der Lex Friedrich ab.

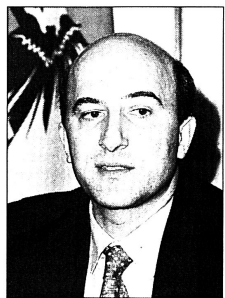
Juli

Blick-Ferientelefon. Vom 3. Juli bis am 19. August können Interessierte über fünfzehn 156er-Blick-Telefonnummern Ausflugsideen und Angebote der Tourismusregionen abhören.

August

Parahotellerie ist gerettet. Mit einem verstärkten finanziellen Engagement der Branche kann die Parahotellerie-Statistik gerettet werden.

2. Tourismustag im Zeichen der Qualität. Rund 350 Touristiker nahmen Ende August am 2. Schweizer Tourismustag in Genf teil. Zentrale Themen waren



Michael Höferer folgt auf den politisch untragbar gewordenen Klaus Lukas an der ÖW-Spitze. Foto: zvg

die Total Quality Initiative von Schweiz Tourismus (ST) und die geplanten Marketingaktivitäten. Vorgestellt werden das Snowboard-Segment, die neue telefonische Auskunftsplattform sowie Marktforschungsergebnisse. Die Branche nimmt mehrheitlich mit Wohlgefallen von der neuen Dynamik Kenntnis.

September

Lukas muss gehen. Die Krise im österreichischen Tourismus fordert ihre Opfer: Klaus Lukas, Direktor der Österreich Werbung, wird nicht wiedergewählt. Dahinter stehen aber auch politische Gründe. Ende

Jahr ist sogar seine Wahl als Präsident der European Tourism Commission in Brüssel wieder in Gefahr. Als neuer ÖW-Chef wird Anfangs Dezember der AUA-Mann Michael Höferer gewählt.

SHV in der Handelskammer vertreten. Alfred E. Urfer, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins wird neues Mitglied der Schweizerischen Handelskammer, dem Vorstand des Vororts. Mit Urfers Wahl soll die oft unterschätzte volkswirtschaftliche Bedeutung des Tourismus noch besser im Bewusstsein der breiten Bevölkerung verankert werden.

Oktober

Riesenerfolg für Stammgästepflege. Anfangs Oktober luden die Engadiner ihre Stammgäste in Zürich zum Brunch ein. Auf dem Berner Bundesplatz warben Gstaader Bergbauern, Gewerbe- und Tourismusvertreter auf neuartige Weise für ihre Ferienregion. Und die Berner Oberländer zogen durch die Basler Gassen. Alle Aktionen fanden ein breites Echo.

Berner Wertschöpfungsstudie. Rund 7 Milliarden Franken Umsatz löst der Tourismus im Kanton Bern aus. Die Bruttowertschöpfung belief sich auf 3,54 Milliarden Franken. Insgesamt 41 600 Arbeitsplätze hängen von den Gästen ab. Damit wurden erstmals für einen ganzen Kanton die volkswirtschaftlichen Effekte der Branche umfassend erhoben.

Winterauftakt mit Wintersonne und Snowboard-Event. Ende Oktober wird auf dem Jungfraujoch unter dem Motto «Wintersonne» mit einem Riesenfondue und weiteren Aktivitäten die Wintersaison



Gross im Kommen: Werben in den Herkunftsorten der Gäste. Foto: Philippe Rostler/Blick

Schweizer Radwanderwege gegründet. Rund 10 Millionen sollen die geplanten 2300 Kilometer langen Radwanderwege in der Schweiz kosten.

Kooperationsvereinbarungen unterschrieben. Die Vertreter der Tourismusregionen unterzeichnen am 23. November die Kooperationsvereinbarungen mit Schweiz Tourismus.

Seilbahnverband mit neuem Leitbild. Der Verband Schweizer Seilbahnen (SVS) gibt sich ein neues Leitbild und neue Strukturen, nachdem zahlreiche Mitglieder ernsthaft mit einem Austritt gedroht hatten. Um die Schlagkraft des Verbands zu erhöhen, soll die Stelle eines Vizedirektors geschaffen werden, der sich nur für die SVS-Interessen einsetzt.

Frequent Visitor Card angekündigt. An der IGEHO-Eröffnung kündigt ST-Präsident Paul Reutlinger die Lancierung einer Stammgäste-Karte für



Über das Jahresende hinaus werden die Balair/CTA-Farben erhalten bleiben: das Renommee der Ferien-Airline soll auch in Zukunft genutzt werden. Foto: zvg

eröffnet. Leitthema ist die Gastfreundschaft. An zwei Schnupperwochenenden im Dezember kann diese getestet werden.

Schweiz-Besucher an. Gleichzeitig soll die ISO-Zertifizierung von Schweiz Tourismus eingeleitet werden.

November

Schweiz Tourismus (ST) im Internet. Ab November ist Schweiz Tourismus im Internet präsent. Weitere touristische Leistungsträger können sich anschliessen.

VSTD-Sesselwechsel. Max Nadig wird neuer Präsident des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren und damit Nachfolger von Kurt A. Diemer. Das neu geschaffene Sekretariat ist in Zürich bei der ST eingemietet.

Stiftung Veloland gegründet. Am 8. November wird die Stiftung Veloland als Trägerin der

Dezember

Last-Minute für die Schweiz. Der Veranstalter Eurotrek bietet unter dem Namen «Subito» Last-Minute-Winterferien in Schweizer Hotels an. 60 Betriebe in 50 Orten machen mit.

Schulung der Sonnenstrahlen. Die Region Gstaad-Saanenland schult 100 freiwillige «Sonnenstrahlen», die die Botschaft der Gastfreundschaft im Ort ausstrahlen sollen. Rund zwanzig weitere Orte nehmen die Idee der ST-Sonnenstrahlen auf und organisieren Events für ihre Wintergäste. Susanne Richard, Stefan Renggli



Nach einigem Seilziehen unterschreiben die Regionaldirektoren im November den Vertrag mit ST. Foto: Andreas Netze

European Travel Commission

Politischer Ehrgeiz als Stolperstein?

Klaus Lukas, vormaliger Direktor der Österreich Werbung, hatte bereits nach seiner Wahl zum ETC-Generalsekretär und Direktor darüber informiert, dass er daneben politisch tätig sein werde. Seine Kandidatur und Wahl für den Nationalrat wurde nun aber vom Rekrutierungskomitee nicht goutiert. Es schlägt den ehemaligen SVZ-Direktor Walter Leu als Ersatz vor.

SUSANNE RICHARD

Eigentlich war alles klar: Klaus Lukas wurde zwar im Herbst als Direktor der Österreich Werbung (ÖW) abgesetzt aber im Oktober zum neuen Direktor der European Travel Commission (ETC) gewählt. Kronfavorit war allerdings Walter Leu, der ehemalige Direktor der Schweizerischen Verkehrszentrale (heute Schweiz Tourismus). Bereits nach seiner Wahl hatte Lukas darauf hingewiesen, dass er das Mandat nicht voll wahrnehmen könne und politisch tätig sein wolle. Seine politischen Ambitionen scheinen sich im Tourismus allerdings schlecht auszuzahlen. Sein Interesse an einem Sitz im Europaparlament war einer der

Auslöser dafür, dass sein Vertrag bei der Österreich Werbung (ÖW) nicht verlängert worden ist. Seine Kandidatur für den österreichischen Nationalrat und zwar ausgerechnet für Jörg Haider's Freiheitliche Partei Österreichs (FPÖ) könnte ihn nun auch den ETC-Posten kosten. Für Lukas war die Wahl auf dem Listenplatz 5 zum vornherein praktisch sicher. Sein nächstes Ziel scheint nun das Europa-Parlament in Strassbourg zu sein.

Lukas' Vertrauensmissbrauch

Mit seinen zeitaufwendigen politischen Ambitionen scheint Lukas nun beim ETC-Rekrutierungskomitee in Brüssel in Ungnade gefallen zu sein. Die Direktion der ETC sei ein Vollzeit-Job und politische Tätigkeiten daneben sind nicht vorgesehen, heisst es. Das Rekrutierungskomitee – Einsitz haben unter anderem Deutschland und Frankreich – schlägt den Mitgliedern den ehemaligen SVZ-Direktor Walter Leu als Generalsekretär und ETC-Direktor vor. Die schriftliche Vernehmung bei den nationalen Tourismusbüros ist im Gang. Leus Chancen seien sehr gut. Selbst die Österreich Werbung unterstützt die Kandidatur von Leu. Amtsantritt wäre Mitte oder Ende Januar. Für die Schweiz wäre eine solche Position in der ETC angesichts der sonstigen Europa-Haltung der Schweiz natürlich sehr wertvoll.

Bilanz Wintersonne-Schnupperwochenenden

Nur einen Achtungserfolg erzielt

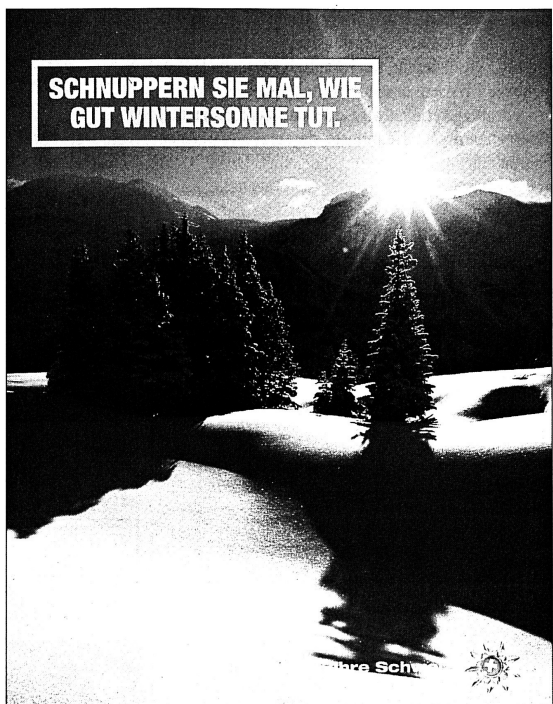
Die Wintersonnen-Schnupperpauschalen an den beiden vergangenen Wochenenden haben mit rund 600 Pauschalen beim Publikum nur eine bescheidene Resonanz ausgelöst. Der Grundtenor der Verkehrsvereine: Sehr gute Idee, aber früher lancieren und den Verkauf verstärken.

SUSANNE RICHARD

Bekanntere Ortsnamen und einfache Buchungsmöglichkeiten (via Verkehrsverein) sollten zu Buchungen animieren. Der Erfolg der Aktion fällt aber für die 23 beteiligten Verkehrsvereine sehr unterschiedlich aus: Spitzentreter Engelberg lockte beachtliche 187 Gäste an, Grindelwald und Savognin erzielten immerhin je 86 Buchungen. Etliche Orte haben aber gar keine oder nur zwei, drei vereinzelte Buchungen erhalten. Ausschlaggebend für eine gute Buchungszahl war unter anderem die Schneesituation: Das schneereichere zweite Wochenende (15. bis 17. Dezember) war deshalb fast überall besser gebucht. Die verantwortliche Organisatorin der Aktion seitens von Schweiz Tourismus, Catherine Touaibi, ist sich der Schwierigkeiten rund um die Aktion voll bewusst: «Mit insgesamt rund 600 Buchungen liegen wir hinter unseren Erwartungen zurück. Die Kurzfristigkeit der Aktion, die schlechten Schneeverhältnisse am ersten und die Nähe zu Weihnachten am zweiten Wochenende haben dieses Resultat aber wesentlich mitgeprägt.» Touaibi betont aber auch, dass durch die breite Medienwirksamkeit, die die Aktion erzielt hat (Wettbewerbe bei Radiostationen etc.), der Effekt der Aktion nicht allein an den erzielten Logiernächten gemessen werden dürfte.

Keine Unterstützung durch SBB

50 000 Exemplare der kleinen Broschüre mit den Schnupperangeboten wurden gedruckt und über die Verkehrsvereine und die weiteren ST-Partner verteilt. Allen Prospektanfragen bei der ST wurde die Broschüre ebenfalls beigelegt. Negativ ausgewirkt haben dürfte sich indes, dass die Broschüre an den Bahnhöfen der SBB nicht aufgelegt werden durfte: Die SBB verteilen grundsätzlich nur Prospekte, deren Angebote am Bahnschalter gekauft oder gebucht werden können. Im Nachhinein als wenig glücklich hat sich die Aufteilung der Angebote in fünf Kategorien (A bis E) erwiesen. Ursprünglich bestand die Idee, die fünf Preiskategorien je mit einem fixen, für alle Orte identischen Preis zu versehen; eine Idee, die allerdings von den betei-



In den Bahnhöfen konnte die Broschüre nicht aufgelegt werden. Voraussetzung hierzu wäre die direkte Buchbarkeit der Pauschalen gleich am Bahnhof – eine Möglichkeit für die Wiederholung im nächsten Jahr? Bild: zvg

ligten Verkehrsvereinen und Hotels verworfen wurde. Die Verkehrsvereine haben stattdessen ihr Angebot frei in maximal fünf Preisklassen unterteilt und diesen einen Preis zugeordnet. Wurde durch den Verkehrsverein eine Unterteilung in beispielsweise lediglich drei Kategorien gewählt, so wurde diese als A bis C bezeichnet, unabhängig davon, ob es sich um 5-, 4- und 3-Stern-Angebote oder aber um 3-, 2- und 1-Stern-Angebote gehandelt hat. Allein aus der Kategorienbezeichnung A bis E konnte der potentielle Gast also nicht über die jeweilige Komfortstufe in Erfahrung bringen. Ebenso wurde dadurch ein Preisvergleich zwischen den verschiedenen Orten verunmöglicht.

Richtung stimmt – Start früher

Der Grundtenor zur Aktion ist seitens der beteiligten Verkehrsvereine trotz der Vorbehalte positiv. In dieser Richtung soll weiter aufgebaut werden. Darüber, dass

die Aktion recht kurzfristig bekannt gemacht wurde und der Verkauf noch verbessert werden könnte, ist man sich in den meisten Orten einig. Peter Reinle vom Tourist Center Engelberg ist überzeugt: «Wir werden im Dezember 1996 wieder solche Schnupperwochenenden lancieren, aber die Aktion muss früher publiziert werden, damit sie auch in den Ortsbüros durchgeführt werden kann.» Claudio Chiozna, Direktor des Verkehrsvereins Oberengadin, wünscht sich, das die gesamtschweizerischen Angebote rund zwei Monate früher propagiert würden. Martin Accola, Kurdirektor in Klosters, verspricht sich viel von einer aggressiveren Werbung im Vorfeld der Aktion. Und Roland Lymann, Kurdirektor in Adelboden, sieht ein grosses Verdienst der Aktion darin, dass in der Presse die Jammertiraden auf die Wintersaison hin mit Berichten über die «deinenreichen Angebote» der Branche abgelöst wurden.

InfoTel

Start wird verschoben

Der für Mitte Dezember geplante Start des InfoTel, eines verzweigten Systems von 157er-Nummern für touristische Informationen, muss verschoben werden. Weder die technische Seite, noch die touristischen Partner konnten den ambitionierten Zeitplan einhalten.

Das in der zweiten Jahreshälfte in sehr kurzer Zeit von Schweiz Tourismus, der PTT Telecom und dem Systemanbieter Telebusiness aufgebaute InfoTelefon kann nicht wie geplant im Dezember in Betrieb genommen werden. Technische Schwierigkeiten verursachen dem Systemanbieter und der ST Schwierigkeiten, aber auch die inhaltlichen Beiträge der Regionen sind längst nicht alle verfügbar. Zahlreiche Regionen haben die Komplexität des Systems erst relativ spät begriffen und daher ihren Aufwand teilweise massiv unterschätzt. Auch der ST-Verantwortliche für InfoTel, Roland Baumgartner, räumt ein, die technische und betriebliche Herausforderung etwas unterschätzt zu haben. Derzeit ist man noch mit der komplizierten Menüführung beschäftigt.

Skipistenbericht für die Festtage
Auf die Festtage hin soll aber wenigstens

der Skipistenbericht vollumfänglich über InfoTel abhörbar sein. «Mit 80prozentiger Sicherheit» sei dies bis Weihnachten realisierbar, ist Baumgartner überzeugt. Dieser Teil des InfoTel-Dienstes ist in verschiedene Regionen gegliedert und über die entsprechenden regionalen Nummern wie auch über Schweiz Tourismus abrufbar. Parallel wird vorläufig auch der Skipistenbericht über die Nummer 120 weitergeführt. Ebenso können Skipistenberichte via Teletext, Videotext und Internet eingesehen werden. Ab Beginn des neuen Jahres sollen sukzessive weitere 157er-Nummern mit neuen Informationsdiensten aufgeschaltet werden, dies sobald die Voraussetzungen hierzu von allen Partnern erfüllt sind. Ziel sei, das gesamte InfoTel-System bis im Frühjahr in Betrieb zu haben und dann via Medien den eigentlichen Startschuss zu geben.

Derzeit ist bei den europäischen Telekomm-Anstalten die Einführung von international gültigen 0-800er-Gratnummern und 0-900-Nummern mit Taxpflicht in Planung. Wenn diese Nummern etwa 1997 oder 98 in Betrieb genommen werden, wird auch das jetzt im Aufbau befindliche 157er-InfoTel des Schweizer Tourismus auf dieses neue Nummernsystem wechseln müssen. Ob dann die ganzen Nummern ersetzt werden müssen oder lediglich die ersten Ziffern, ist derzeit noch nicht bekannt. STR

SWISSORAMA

Konzessionsgesuch für Sanetschbau. Die «Vereinigung für eine Bahnverbindung von Sitten nach Gstaad via Sanetsch» macht ernst. Nachdem eine Machbarkeitsstudie für die 42 Kilometer lange Schmalspurbahn mit einem 9 Kilometer langen Tunnel erstellt worden war, will die Vereinigung unter dem Vorsitz des Walliser Ständerates Edouard Delalay eine Konzessionsgesuch vorbereiten. Das Bahnprojekt soll in erster Linie touristischen Zwecken dienen. Für die Fahrt zwischen dem Kurort Gstaad und der Walliser Kantonshauptstadt brauchen die Gäste rund 50 Minuten. Die Kosten werden auf rund 510 Millionen Franken geschätzt. GER

nungen zweieinhalbmal mehr an das Walliser Bruttosozialprodukt bei als die Hotellerie. Die Studie stützt sich auf Fiskalangaben des Kantons und der Gemeinden sowie auf Befragungen bei Immobilienhändler und Ferienwohnungsbesitzer. Als Ausgangslage dienten dabei die rund 33 600 Hotelbetten und die 129 790 Parahotelleriebetten sowie schätzungsweise weitere 130 000 Einheiten, die nicht in die Vermarktung kommen. GER

Neue BEA-Halle in Bern kann gebaut werden. Die neue Ausstellungshalle auf dem Berner Messegelände BEA kann gebaut werden. Mit einem Ja-Anteil von 70,5 Prozent fand der Zonenplan Vorde-Allmend kürzlich eine klare Mehrheit beim Volk. BEA-Direktor Karl Birki hofft auf eine Eröffnung des Neubaus vor der Jahrtausendwende. Im kommenden Frühling soll das Baugesuch eingereicht werden. Der Messen- und Ausstellungs-Konkurrenzkampf mit Freiburg, dass auch ins Ausstellungsgelände investiert, geht also weiter. SR

Günstig übernachten und Ski fahren

Günstig übernachten und Ski fahren standen bei den Gästen im Vordergrund. Die inbegriffenen Animationsprogramme wurden an den meisten Orten indes nur wenig genutzt. «Die Gäste schätzten das preisgünstige Arrangement fast ohne zusätzliche Aktivitäten, das über unser lokales Reservationssystem gebucht werden konnte.» Peter Reinle vom Verkehrsverein Engelberg ist überrascht über den grossen Erfolg der Aktion. Sein Ort ist mit 187 verkauften Packagen der Spitzentreter. Die Buchungszahlen stiegen von 62 Buchungen am ersten auf 125 am zweiten Wochenende, eine Beobachtung, die fast alle Orte gemacht haben. Und: 50 Prozent der Gäste buchten 1 bis 5 Tage vor Ankniff.

Dass der Preis weiterhin eine wichtige Rolle spielt, zeigt sich am Beispiel von Savognin. Mit 199 Franken war Savognin eine der günstigsten Destinationen. Obwohl nur das zweite Wochenende durchgeführt wurde, buchten 86 Personen das Package, das nur in der 3-Stern-Kategorie angeboten wurde. Positiv überrascht war man auch in Grindelwald. Ebenfalls 86 Personen buchten das Package. Besonders guten Anklang fanden das 4-Stern-Angebot (24 Personen) und das Touristenlager (29 Personen). Im 3-Stern-Bereich buchten 10 Personen und im 2-Stern-Bereich 23 Personen. Als «mässig» beurteilt Claudio Chiozna, Direktor des Verkehrsvereins

Oberengadin den Erfolg. 42 Personen haben gebucht, wobei das erste Wochenende mit 30 Personen deutlich besser abgeschnitten hat – eine Ausnahme im Vergleich mit den anderen Orten. «Der gemeinsame Winterauftakt hat sich bewährt», bekräftigt Peter Lehner vom Verkehrsbüro Mürren. «Das begleitende Animationsprogramm wurde bei uns aber kaum genutzt», bestätigt auch er die Beobachtung seiner Kolleginnen und Kollegen aus den anderen Orten. Selbst ungewöhnliche Programme wie etwa das Tandem-Gleitschirmfliegen in Beatenberg können nur wenige Gäste anlocken: Immerhin 5 Personen buchten das Package auf der Berner Oberländer Sonnenlerterasse. Keine Buchungen hat dagegen Grächen erhalten. Sein Ort liege für ein Wochenende wohl zu weit weg von den Kundenpotentialen in den Ballungszentren, meint Thomas Erne vom Verkehrsverein Grächen. Den Hauptgrund für die eher kleine Anzahl Buchungen in Adelboden (6 Erwachsene und 3 Kinder) sieht Kurdirektor Roland Lymann in der schlechten Schneesituation. Auch ein schlechtes Echo hatte man mit nur zwei Buchungen in der Region Gstaad-Saanenland und mit ebenfalls zwei Buchungen im Aletschgebiet (Riederalp, Bettmeralp und Fiesch). Fiesch hatte laut Martin Wellig zusätzlich zu den ST-Anstrengungen weitere 800 Adressen angeschrieben. Nur vier Buchungen erhiel-

ten auch die Flumserberge, trotz idealer Schneeverhältnisse an beiden Wochenenden, wie Ruedi Aerni betont. Trotz des teuersten Schnupperwochenendes ist Barbara Gurtner vom Verkehrsverein Arosa mit dem Resultat von 21 Buchungen zufrieden. Der Einbau von attraktiven Sportarten wie Curling, Schneeschuhlaufen oder Winterwandern erachtet sie als sinnvoll. Nicht sehr zufrieden ist Willy Ziltener, Kurdirektor Lenzerheide-Valbella, «das erste Wochenende haben wir wegen Schneemangel annulliert. Am zweiten haben wir 16 Logiernächte verkauft.» Nicht sehr zufrieden ist mit seinen nur 14 Buchungen ist auch Martin Accola in Klosters. Ebenfalls nicht überzeugend war das Echo in Saas-Fee mit 11 Buchungen. Judith Schaad kommt zum Schluss, dass das Gästeprogramm relativ unwichtig sei und das die Leute eher vor allem möglichst günstige Wochenenden verbringen wollen. Eine Ausnahme bildet hier die Lenk, wo das «Wintersonnenprogramm» mit Kutschfahrt, Apéro und Curling und vollumfänglicher Betreuung der Gäste durch Sklehrer begeistert aufgenommen wurde und auch Winterbuchungen auslöste, wie Marianne Schmid vom Verkehrsbüro Lenk erklärt. Aus Schneemangel abgesehen haben allerdings 15 Gäste am ersten Wochenende. Beim zweiten profitierten von den 20 Buchungen vor allem die 2-Stern-Betriebe (14 Personen). SR

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

Unser Wirtekurs hat entscheidende Vorteile: Sie können ihn – ohne Verdienstaustausch – zu Hause, in der Freizeit, absolvieren. Er vermittelt, zusätzlich zum fachlichen Wissen, das zum Bestehen der kantonalen Wirteprüfung 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 Wirtekurs. Schicken Sie mir bitte detaillierte Unterlagen. Selbstverständlich gratis und unverbindlich.

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

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

INTERNATIONAL EFA DISCOUNT DISCOUNT DISCOUNT SPEZIAL PREISE 1996

Eglisch-Kurse in England direkt am Meer

Telefonieren Sie jetzt 041 240 48 86

Kostenlose Beratung und Gratis-Broschüre
I. Herzog, St. Karlstrasse 54
6004 Luzern

P 81402/343404

PRO LINGUIS
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

Sie wollen im Reisebüro arbeiten? Wir bilden Sie aus!
Verlangen Sie das Kursprogramm für Ein- und Umsteiger.
Schweizerische Reisefachschule
Mühlemattstrasse 56, 5001 Aarau
Tel. 062-83765 65 / Fax 062-83765 69

Materialdienst SHV
Wussten Sie schon
- dass der Materialdienst SHV über ein umfassendes Materialsortiment verfügt?
- dass wir Sie im Bereich der administrativen Hilfsmittel gerne beraten?
- dass unsere Verkaufspreise sehr günstig sind?
Wir freuen uns, wenn Sie anrufen oder faxen.
Telefon 031 370 41 11
Telefax 031 370 44 44

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Neues Lebensmittelgesetz «Chance statt Ärger»

Datum: 18. Januar 1996

Kurszeit/ Kursort: 08.30 bis 11.30 Uhr, Gstaad
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/ Kursort: 25. Januar 1996, Olten

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

74906/84735

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

Jung · Neu · Kreativ

BAR

FACH
SCHULE
THÖRIG

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

Weiterbildung SHV

Ein Erfolgsfaktor

Top Jobs weltweit

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

12. Februar bis 22. März 96
15. April bis 24. Mai 96
4. November bis 13. Dezember 96

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

Eva Friedl und Kurt Metz beraten Sie während den Bürozeiten persönlich und am Telefon
031 950 28 27, Fax 031 950 28 29.

metz consulting, Worbstrasse 221, am Bahnhof, 3073 Gümligen

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: _____

Am 21. Dezember 1995 erscheint wie fast jedes Jahr eine Doppelnummer der **hotel + tourismus revue**. Die beiden letzten Ausgaben des Jahres werden wegen der Alljahrswoche 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.



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/Minerva) 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
027 41 12 23

Pontresina

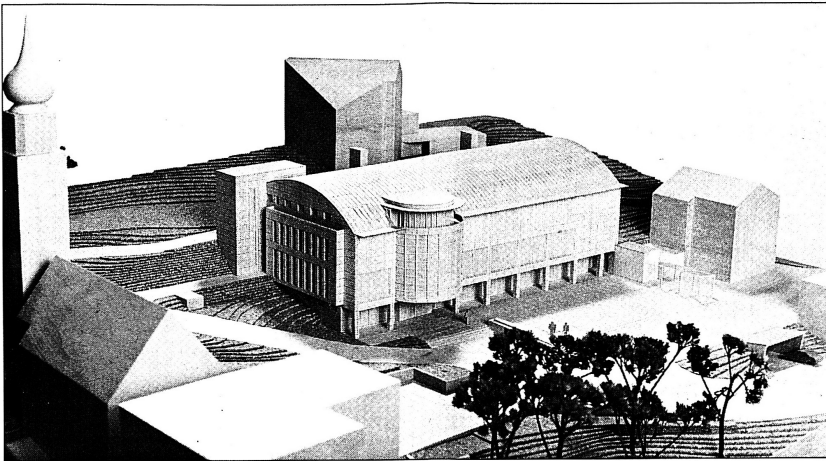
Neues Kongressangebot im Oberengadin

Pontresina geht seine touristische Zukunft optimistisch an und wird seine Infrastruktur gezielt ausbauen. Mit finanziellen Aufwendungen von 25 Millionen Franken wird das «Rondo», ein Kongress-, Informations- und Kulturzentrum gebaut. Die Eröffnung des Zentrums ist auf den 1. Dezember 1997 terminiert.

FRANZ SPANNY

«Ab 1997 können wir, eingebettet in die unvergleichbare Natur des Oberengadins, ein hohes Mass an Infrastruktur für die Abhaltung von Kongressen, Seminarien, Banketten, Ausstellungen, Konzerten und sonstigen Anlässen bieten», freut sich Kurdirektor Markus Lergier. «In den Hotels logieren – im Kongresszentrum tagen» soll in allererst Zukunft die Devise in Pontresina sein. «Wir haben eine sehr gute und traditionelle Hotellerie, die mit dem Kongresszentrum sicher neue Impulse bekommen wird», ist der Kurdirektor überzeugt. Bauherr des «Rondo», das im Ortszentrum stehen wird, ist die Gemeinde Pontresina.

«Dieses Engagement der Gemeinde war nur möglich, weil in Pontresina ein gutes Klima für den Tourismus herrscht», ist Markus Lergier überzeugt. Im 1600-Seelern-Dorf am Eingang zum Val Roseg reiss man um die Abhängigkeit von einem florierenden Tourismus und ist auch bereit, einiges in dessen Zukunft zu investieren. «Mit der Realisierung eines Kongresszentrums wird Pontresina einen gewaltigen Schritt nach vorn», hofft der Kurdirektor.



Im Zentrum von Pontresina entsteht ein Kongresszentrum (das Bild zeigt das Modell), mit dem das touristische Angebot im Oberengadiner Kurort abgerundet werden soll.

Foto: zvg

Auf dem Schafberg oberhalb von Pontresina hat seinerzeit der Maler Giovanni Segantini sein bekanntes Triptychon geschaffen – hundert Jahre danach entsteht nun im Dorf mit dem Kongresszentrum etwas ähnliches, nämlich ein Bauwerk mit dreifachem Effekt. «Wir können im «Rondo» alle touristischen Dienstleistungen unter einem Dach vereinen, mit einem zweiten Parkhaus unsere Verkehrsprobleme lösen und Kongressmöglichkeiten anbieten», sagt Markus Lergier. Der Kurdirektor bleibt bei aller Begeisterung für das im Entstehen begriffene Kongresszentrum auf dem Boden der Realität.

«Wir sind nicht Davos, und uns genügen Räumlichkeiten für die Durchführung von Kongressen und sonstigen Veranstaltungen mit einem Fassungsvermögen von 200 bis 300 Personen.» Als grossen Vorteil betrachtet der Kurdirektor den Umstand, «dass sich alle Hotels in der Nähe des Kongresszentrums befinden».

In den Händen des Kurvereins

Die Gemeinde Pontresina ist nicht nur Bauherr, sie hat sich auch bereit erklärt eventuelle Betriebsdefizite des Kongresszentrums zu übernehmen. Der Kurverein wird sich bemühen Defizite zu vermeiden.

Er ist für das Marketing und für die Organisation von Kongressen und sonstigen Veranstaltungen verantwortlich. Markus Lergier ist sich denn auch voll bewusst, dass es «ein professionelles Marketing» braucht, um das Kongresszentrum Pontresina im Markt zu positionieren. «Die Werbetrömmel dafür wird bereits gerührt», versichert er, und man sei auch intensiv auf der Suche nach einer jährlich wiederkehrenden Veranstaltung als «Zugpferd» für das neue Kongresszentrum, das «das touristische Angebot in idealer Weise verbessern und abgerundet wird».

SWISSORAMA

Neue Wege in der touristischen Zusammenarbeit. Die Ferienregion Brigels-Waltensburg-Andiast im Bündner Oberland schlägt neue Wege in der touristischen Zusammenarbeit ein. Weil sich kleinere Tourismusorganisationen kostenintensiv organisieren könnten, hat man sich zur einfachen Gesellschaft «Marketing Brigels, Waltensburg, Andiast» (MBWA) zusammengeschlossen. Diese ist jetzt im Auftrag der Bergbahnen, der Verkehrsvereine, der Skischule, der Gemeinden und des Hotelvereins für sämtliche Marketingaktivitäten dieser Ferienregion zuständig. Für die gemeinsamen Aktivitäten stehen nun wesentlich mehr Mittel zur Verfügung. Das Verkehrsbüro in Brigels wurde aufgelöst und in die MBWA integriert. Tourismusmanager in dieser Region ist der bisherige Bergbahndirektor *Gliedi Dermont*. FS

*

Auch der Glacier-Express spürt die Rezession. Nach Jahren stetig steigender Beliebtheit mussten nun auch die Expresszüge der Rhätischen Bahn, die nach wie vor zu den attraktivsten Tourismusangeboten gehören, Rückschläge hinnehmen. Eine Reise mit dem Glacier-Express (St. Moritz-Zermatt) unternahm 1995 nur noch 236 215 Personen, das bedeutet gegenüber der Vorjahresfrequenz von 252 215 Passagieren einen Rückgang um 6,4 Prozent. Etwas weniger stark wurde der Bernina-Express (Chur-Tirano) von den negativen Auswirkungen der Rezession auf den Tourismus betroffen. Die Passagierzahlen gingen von 207 913 im Jahre 1994 auf 196 474, also um 5,5 Prozent, in diesem Jahr zurück. Relativ gut angekommen ist der Heidiand-Bernina-Express (Landquart-Davos-Tirano mit Busanschluss nach Lugano). Dieses neue Angebot wurde vom 28. Mai bis 15. Oktober 1995 immerhin von 26 327 Fahrgästen benützt. FS

BÖRSENSPIEGEL DEZEMBER

Gute Nachfrage nach Raststättenpapieren

Der Handel mit nichtkотиerten Tourismuswerten blieb im Dezember auf Sparflamme. Auf Interesse stiessen immerhin einige Positionen aus dem Raststättenbereich. Die Erfahrung zeigt, dass kurz vor Jahresende kaum neue Positionen in die Depots aufgenommen werden. Dagegen werden auf das Jahresende hin Depotbereinigungen vorgenommen.

MEINRAD G. SCHNELLMANN

Zum Jahresende werden, wie sich auch diesen Dezember wiederum zeigte, kaum neue Aktienpositionen in die Depots aufgenommen. Hingegen werden Aktienpositionen, die im vergangenen Jahr keine allzu grosse Performance gebracht haben, teilweise veräussert. Ebenfalls abgestossen werden die Papiere von Betrieben – seien es Hotels oder Bergbahngesellschaften – zu denen in den vergangenen Jahren keine grossen Beziehungen mehr vorhanden waren. Insgesamt lief der Handel zurückhaltend.

➤ Geringfügige Kursausschläge sind in den letzten Wochen bei den Arosa Bergbahnen zu verzeichnen, die sich von den Tiefstkursen von 250 Franken wieder auf dem Niveau von 300 Franken etablieren konnten.

gl. Die Diavolezza-Bahn-Papiere konnten die Marke von 3000 Franken gut verteidigen, und es wurden grössere Umsätze beobachtet.

Engelberg-Titlis success

➤ Eine steigende Nachfrage verzeichnen erneut die Bergbahnen Engelberg-Titlis, die bei 900 Franken stark gesucht werden. Das demnächst erscheinende Abschlusscommuniqué dürfte für positive Überraschungen sorgen.

gl. Der Abgabedruck der umgewandelten Namenaktien der Bergbahnen Crap Sogn Gion AG ist derzeit gewichen, und die Werte stabilisieren sich bei einem Kurs von rund 160 Franken.



Nicht nur Mävenpick-Raststätten auch nichtkотиerte Raststättenbetriebe können attraktive Aktienpositionen liefern.

➤ In Anbetracht der grösseren Investitionen liegen die Bergbahnen Unterwasser-Itios unter Abgabedruck. Ein neuer Tiefstkurs von 600 Franken wurde kürzlich notiert. gl. Ebenfalls auf keine grosse Nachfrage stiessen die Werte der Luftseilbahn Wangs-Pizol, die bei 625 Franken offeriert bleiben, ohne dass derzeit eine Nachfrage vorhanden ist. Die Rendite des Titel liegt bei 3 1/2 Prozent.

Gut nachgefragt: Raststätten

➤ Grössere Nachfrage war in letzter Zeit in den Werten der schweizerischen Raststättengesellschaften festzustellen. Zu bemerken ist jedoch, dass die Aktien meist in festen Händen sind und teilweise nur 10 bis 20 Prozent der Papiere flottieren. ➤ Bei der Raststätte N2 Uri wurden kürzlich Spitzenpreise von 3600 Franken beobachtet, nachdem Jahr für Jahr Rekordumsätze getätigt werden. ➤ Ebenfalls gute Nachfrage herrscht bei den Werten der Werdenberger Autobahnraststätte, die bei 1300 Franken stark gesucht werden. Die Umsätze kommen im laufenden Jahr gut gehalten und die Fremdverpflichtungen abgebaut werden. ➤ Vermehrte Nachfrage werden auch bei der Raststätte Thurau AG beobachtet. Hier liegt einseitige Nachfrage von 3000 Franken vor. ➤ Für die Autobahnraststätte Gestione Stalvedo SA, Airole werden 1500 Fran-

ken geboten und Abschlüsse wurden bereits auf höherem Niveau getätigt. Die Rendite liegt auch bei einem Kurs von 2000 Franken noch bei 5 Prozent, da ein Dividendensatz von 20 Prozent auf 500 Franken ausgeschüttet wird.

gl. Eher in Vergessenheit geraten ist die LURAG AG, Neuenkirch, wobei hier bedeutend mehr flottantes Material vorhanden ist, das sich auch im eher gedrückten Aktienkurs auszeichnet. Die letzten Abschlüsse wurden bei 1125 Franken getätigt. Die Rendite liegt lediglich bei 2,6 Prozent. Mittelfristig dürfte diese Aktie eine Anlageüberlegung wert sein.

➤ Bei den Hotelgesellschaften herrscht ein verstärkter Abgabedruck, so bei den Konferenzhotel Egerkingen, die zu Tiefstwerten von 650 Franken die Hand werten.

➤ Auch beim Hotel Union, Luzern wurden Tiefstpreise von 280 Franken markiert, nachdem die Werte noch Anfang Jahr bei 350 Franken gesucht wurden.

➤ Demgegenüber liegen die Werte der Seiler Hotel Zermatt bei 650 Franken gut in der Nachfrage, wobei nur geringfügig flottantes Material vorhanden ist.

Nach einem zögerlichen Beginn schliesst das Börsenjahr 1995 in der Schweiz auf einem Höchststand. Parallel dazu hat sich der Franken gegenüber Dollar und DM minim abgeschwächt. Touristische Werte haben allerdings von der guten Börsenstimmung kaum profitiert. Sie mussten für schlechte Zahlen von 1995 büssen und können aus den Aussichten für 1996 auch nur geringen Trost schöpfen.

WERNER LEIBACHER

Im Jahresvergleich ein Pluszeichen vor ihrem Kurs haben die Swissair-Papiere. Die Kurse der nationalen Airline widerspiegeln aber in erster Linie Hoffnung: Hoffnung, dass die roten Zahlen aus dem Flugverkehr dank einem guten Herbst weniger gravierend ausfallen als zeitweise befürchtet und Hoffnung, dass mit den Piloten bald eine vernünftige Einigung erzielt werden kann. Sehr positiv haben sich im Laufe des Jahres die Crossair-Aktien entwickelt; die erfreuliche Entwicklung und Aufwertung der Regionalfluggesellschaft hat sich in steigenden Kursen ausgewirkt. Die wahre Prüfung folgt allerdings im Jahr 1996, wenn es gilt, vermehrte Swissair-Strrecken und den Charter-Betrieb der Balair-CTA erfolgreich zu integrieren.

Zu den ganz klaren Gewinnern der letzten Wochen gehört die Speditionfirma Danzas: Nach dem Verkauf ihres Reise-geschäfts im Herbst erhöhte sich schlagartig der Umsatz. Gerüchte wollten von ausländischen Käufen und den Vorbereitungen für eine unfreundliche Übernahme wissen. Leichten Auftrieb erhielten die Namenaktien von Kuoni, die wenigstens wieder 1800 Franken erreichten. Die Aktie ist bei einigen Banken wieder auf die Kaufliste gesetzt worden. Ruhiger geworden ist es um Mävenpick: der von der Unternehmung veröffentlichte positive Ausblick für 1996 stiess bei den Investoren nicht auf grosse Gegenliebe.

Freude herrscht über US-Airlines Bei den ausländischen Papieren hielten sich die meisten US-Airlines auf ihrem

hohen Niveau, ja zogen generell noch einige Punkte an. Für das 3. Quartal haben die Airlines vorzügliche Zahlen präsentiert; das letzte Quartal sollte zudem kaum schlechter ausfallen. Auch Disney-Papiere halten sich auf hohem Kursniveau gut. Ähnliches gilt für Hilton. In Europa haben sich Luftansa nach ihrem zeitweisen Sturz wieder kräftig erholt trotz grösser als erwartet ausgefallenen Währungseinbußen. Dagegen kamen KLM-Aktien kräftiger unter Druck; Hoffnungen auf eine stärkere Beteiligung an Northwest Airlines haben sich offenbar zerschlagen.

Euro-Disney-Werte verharren auf einem Tiefst trotz besserer Unternehmenszahlen. Wahrscheinlich spricht zum jetzigen Zeitpunkt auch die Jahreszeit gegen ein Einsteigen in diese Aktie. Auch die Euro-Tunnel-Aktie geht zu absoluten Tiefstkursen um; der französische Streik im öffentlichen Dienst tangiert auch die direkte Verbindung nach Grossbritannien und damit die Lust an diesen Titeln.

REKLAME



Nicole Banzer,
Hotel Weiss Kreuz,
Thusis/Viamala, profitiert von:

FIDELIO
Front-Office
vom Check-In Spezialisten

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

per 15. 12. 1995	Geld	Brief	±	Vormt. Geld
Bahnen				
Bergo, Crap Sogn Gion AG, Laax, N°	155	170	+5	
Bergbahnen Disentis, I	1250		+50	
Bielerssee-Schiffahrtsgesellschaft, Prior	360	400	+20	
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N	2900	3000	+25	
Nandro Bergbahnen AG, Savognin, I	175	250	+25	
Standsseil, Zermatt-Suneggga AG, N/1	825		+25	
Übrige				
Bad Schinznach AG, Schinznach-Bad	430		+5	
Kursaal Casino AG, Luzern	975		+25	
Raststätte N2 Uri	3500		+100	
Raststätte Werdenberg, Sevelen	1300		+100	
Schlussstand 15. 12. 1995		120.08 Punkte		
Schlussstand Vorperiode (15. 11. 1995)		122.59 Punkte		
Extremstände 1993/94 Tiefst/Höchst		112.96/127.90		
I = Inhaberaktien; N = Namenaktien, * Index-Titel				
Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern				

Die Tabelle umfasst jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben. Die vollständige Tabelle wird jeweils vierteljährlich publiziert, das nächste Mal in der htr. Nr. 4 vom 25. Januar 1996.

* Meinrad G. Schnellmann ist stellvertretender Direktor der Volksbank Willisau AG in Luzern und Spezialist für den Handel mit nichtkottierten Tourismusaktien.

FORUM

Das Problem liegt im Hotel



Markus Busch, Vizedirektor Swissôtel Zürich

Die Zeiten, wo ausschliesslich beratende Rack-Rate-Geschäfte durch die Pipelines der GDS flossen, sind endgültig vorbei. Corporate Rates und Client Rates gehören zu den am meisten genutzten Filterkriterien in den globalen Distributions-Systemen. Wer seine Preise dort nicht geladen hat, nimmt an diesem Rennen nicht teil. So einfach ist das.

Und dennoch, viele Hoteliers weigern sich, ihre Spezialpreise in elektronischen Markt zu publizieren. Carmel Layouni von Hogg Robinson Travel in London bringt es auf den Punkt: «Viele Hoteliers kennen ihre Möglichkeiten in den globalen Distributions-Systemen nicht. Oder schlimmer, sie wollen nichts davon wissen. Was jene Hoteliers damit aber wirklich sagen, ist, dass sie auf die Reservierungen von Hogg Robinson verzichten wollen. Die Frage ist nur, ob sie sich das wirklich leisten können.»

Das Problem dabei ist, dass diese Haltung der gesamten Hotellerie Schaden zufügt und nicht nur den Versachern. Denn jedes Reisebüro, das von seinem Kunden erfährt, dass er/sie im Hotel einen günstigeren Preis vorgefunden hat, wird sich ernsthaft fragen, ob es sich in Zukunft die Mühe überhaupt noch machen soll.

Die globalen Distributions-Systeme können im Hotelbereich nur dann etwas bewirken, wenn wir Hoteliers auch alle unsere Informationen in die Systeme laden und verfügbar machen. Dazu zählen nicht nur Produkt- und Dienstleistungsbeschreibungen, sondern auch Spezialpreise und Verfügbarkeiten. Zu viele Hotels nehmen immer noch GDS Buchung nur bis zwei Tage vor Ankunft an – und das in einer Zeit, wo nicht nur die Hotelbuchungen immer kurzfristiger werden.

Distribution war schon immer die grosse Marketing-Herausforderung in der Hotellerie. Und jetzt, wo es endlich ein System gibt, welches den Vertrieb von Hoteldienstleistungen entscheidend zum Vorteil aller verändern kann, zeichnet sich die liebe Hotellerie durch keusche Enthaltsamkeit aus. In Zürich hat man soeben wieder eine alte Marketing-Taktik ausgegraben – man schreibt jetzt wieder die Tagungstafeln seiner Mitbewerber ab. Eine verkehrte Welt!

Hotelreservierungen

Lexington Services: Gegenpool zu Ketten

Die Lexington Services Corporation hat jüngst die Schwelle von tausend Mitgliedshotels überschritten und positioniert sich hiermit als Nummer eins auf dem Hotelreservationsmarkt in Nordamerika. Lexington will sich mit möglichst eigenständigen Hotels und Hotelgruppen identifizieren und baut mit ihren Reservationssystem eine Gegenfestung zu den integrierten Ketten auf. Allein 1995 konnten 25 Prozent mehr Hotels zur Mitgliedschaft bewegt werden. Das Reservationssystem sei von Hoteliers für Hoteliers geschaffen worden, betonen die Lexington-Verantwortlichen in Dallas, und schauen optimistisch auf das Potential an eigenständigen Hotels und Gruppen in Europa und der Schweiz. Die schweizerischen Betriebe werden vom Europa-Sitz Genf bereits intensiv bearbeitet, da die Formel (als Gegenpool zu den Ketten) gerade bei den eigenständigen Hoteliers auf Sympathie stösst. Lexingtons Zentrale ist mit allen grossen Global Distribution Systemen verbunden, über die «instant confirmation»-Technologie, die das Buchungs-O.K. in sieben Sekunden offeriert. Agenten finden Lexington-Hotels unter dem Access-Code «LM». *APK*

Geschäftshotellerie: Hogg Robinson (GB)

Berater optimieren Buchungsvolumen

Im Zeitalter von «Reengineering» und «Outsourcing» geben vor allem international tätige Firmen mit hohen Reisebudgets zunehmend ihr gesamtes Hotel-Management in die Hände von Experten, sprich spezialisierten Geschäftsreisebüros. Doch was machen diese Berater daraus? Ein Beispiel: Hogg Robinson Travel in London.

MARKUS BUSCH *

Hogg Robinson gilt als führendes Geschäftsreisebüro in Grossbritannien und als eines der innovativsten Mitglieder im Reisebürokonkordat «BTI – Business Travel International». Mit über einer Million Hotelbuchungen pro Jahr (zirka 20% vom Gesamtumsatz) gehört Hogg Robinson ausserdem zu den ganz grossen Hotelübernachtungslieferanten in Europa. Eine komfortable Position, möchte man meinen, auf der es sich ausruhen lässt.

Beraten statt «nur» buchen

Doch von ausruhen kann bei Hogg Robinson keine Rede sein. «Wir haben unsere Geschäftstätigkeit von Grund auf neu definiert. Die Zeiten, in denen wir ausschliesslich Reservierungen für unsere Kunden verarbeitet haben, sind endgültig vorbei. Wir verstehen uns heute als Berater. Wir beraten unsere Kunden durch den immer komplexer werdenden Dschungel an Reiseinformationen», gibt Carmel Layouni, GDS Development Manager bei Hogg Robinson klar und unmissverständlich zu verstehen. «Unser Ziel ist es, attraktiven Nutzen für jeden einzelnen von unseren Geschäftskunden

* Markus Busch ist Vizedirektor des Swissôtel Zürich in Oerlikon.

zu schaffen. So attraktiv, dass er sogar bereit ist dafür zu bezahlen.» Was soviel heisst, wie der Abschied vom reinen Wasserträger auf Kommissionsbasis, hin zu nutzenstiftenden Reiseberatern.

Management-System H.O.T.S.

Hogg Robinson ist davon überzeugt, dass ihre Vision nur mit Unterstützung moderner Informationstechnologien erreichbar ist. Allen voran die verstärkte Nutzung der globalen Distributions-systeme. Doch genau die sind mittlerweile in ihrer Technologie bereits wieder veraltet – speziell was die Benutzerführung, die Anpassungsfähigkeit und die Integration anderer Systeme betrifft.

Hogg Robinson entschied sich deshalb für ein eigenes Hotel-Management-System mit dem klingenden Namen H.O.T.S. (Hotel One-Stop-Technology-System). H.O.T.S. nutzt das globale Distributionssystem (im Falle Hogg Robinson ist dies Galileo) nur noch als Datenbank. Der eigentliche Zusatznutzen für den Kunden ergibt sich aus der Intelligenz, mit welcher H.O.T.S. die GDS Informationen aufbereitet und zugänglich macht. So wird zum Beispiel für jeden Firmenkunden von Hogg Robinson in H.O.T.S. ein eigenes Kundenprofil angelegt. Darin wird nicht nur festgehalten, welche Hotels die Firma ihren Reisenden empfiehlt oder gar vorschreibt, sondern auch sämtliche Präferenzen, die der einzelne Reisende sein Eigen nennt – garantierter Reservierungsstatus, Nichtraucherzimmer, King-Size-Bett und so weiter. Und selbstverständlich werden auch sämtliche Volumenpreise, welche die Firma mit den unterschiedlichsten Hotels vereinbart hat, in H.O.T.S. verfügbar gemacht (über Galileo Room Master/Multi-Level Rates).

Bedürfnisgerechte Auswahl

Damit ist der Hogg Robinson Reiseberater in der beneidenswerten Lage, bei je-

dem Anruf eines Kunden von vornherein zu wissen, welche Reiseerregung die Firma des Anrufenden mit Hogg Robinson getroffen hat und welche zusätzlichen, individuellen Bedürfnisse für den Reisenden zutreffen. Doch damit nicht genug. Entsprechend dem Kundenprofil und den aktuellen Reisedaten sucht H.O.T.S. in der Galileo Room Master Datenbank ausschliesslich nach Hotels, die diesem Profil entsprechen. Und jetzt kommt der Hammer: die Hitliste der passenden Hotels erscheint auf dem Bildschirm nicht nur mit einem Preis, sondern gleich mit drei Preisvorschlägen – dem BTI Preis (Business Travel International), dem Volumenpreis des Kunden (Room-Master-Multi-Level-Rate) und dem tiefsten offiziell verfügbaren Preis. Gebucht wird selbstverständlich – wie könnte es auch anders sein – der jeweils günstigste Preis.

One-Stop-Shopping

Doch H.O.T.S. kann noch einiges mehr. Es erinnert den Kunden daran, wann er seinen Volumenvertrag mit dem Hotel XY neu verhandeln muss und gibt ihm auch gleich noch die Basis für die Verhandlung. Nämlich die Anzahl der getätigten Übernachtungen im Hotel XY und dessen Mitbewerbern sowie die Anzahl der getätigten Buchungen, bei denen der BTI Preis oder der offiziell verfügbare Preis tiefer waren, als der verhandelte Volumenpreis. Dies zur Stärkung der Verhandlungsposition. Noch steckt H.O.T.S. in der Testphase. Doch bis Ende 1996 sollen alle Hogg Robinson Reiseberater damit arbeiten. Ob danach auch die anderen BTI Mitglieder zum Beispiel Kuoni in der Schweiz oder Hapag-Lloyd in Deutschland H.O.T.S. nutzen, das steht derzeit noch in den Sternen. Rosenbluth, Amexco und Bennett Travel haben derzeit jedenfalls ähnliche Systeme in der Entwicklung.

45 Prozent der Hotels noch nicht in den GDS vertreten

Viele Hotels sind bis heute noch nicht in den globalen Distributions-Systemen vertreten. 45 Prozent sind es an der Zahl, vor allem jedoch kleine Hotels. Gerade für sie sind die Mitgliedsbeiträge von Hotelkooperationen oft zu hoch und rechnen sich im Verhältnis zum Buchungsvolumen nicht. Für Hogg Robinson stellt dies offenbar ein ernstzunehmendes Problem dar. Denn, wann immer ein Kunde ein Hotel wünscht, das nicht in den globalen Distributions-Systemen vertreten ist, kann H.O.T.S. seinen Nutzen nicht mehr stiften und der Reiseberater muss zum teuren Telefon greifen. Die Lösung: Hogg Robinson prüft derzeit ernsthaft, ob sie diesen Hotels beim Eintritt in den elektronischen Markt nicht unter die Arme greifen soll, zumindest den Hotels, die oft von Hogg Robinson Kunden genutzt werden. Dabei erhält das Hotel ein garantiertes Buchungsvolumen und Hogg Robinson Zimmern, die über den elektronischen Weg gebucht werden können. *MB*

ERFA: «Elektronische Distribution»

Wer mehr über Möglichkeiten in den globalen Distributions-Systemen erfahren möchte, den Austausch mit Kolleginnen und Kollegen sucht und selber bereit ist, eigene Erfahrungen einzubringen, hat die Möglichkeit, bei der neugegründeten ERFA-Gruppe «Elektronische Distribution» mitzumachen. Informationen dazu: Markus Busch, Telefon 01 317 34 42. *r.*



«Outsourcing» des Hotel-Managements: Spezialisierte Berater kümmern sich um das bedürfnisgerechte Buchungsgeschäft für die Geschäftshotellerie. Foto: zyg

On-line-Marketing

«Hype or Hope» – Tourismusangebote im Internet

Über 70 Führungskräfte aus der Hotellerie trafen sich Mitte Dezember in Zürich zur letzten «Educational» der HSMA (Hospitality, Sales and Management Association). Thema: «On-line Marketing im Tourismus».

MARKUS BUSCH *

Alle reden von Internet. Jede Zeitung, die etwas auf sich hält, publiziert Artikel zum Thema Internet. Die renommierte «Business Week» weiss sogar zu berichten, dass der Anteil an IPO's (initial public offerings) in den USA seit 1990 um sagenhafte 538 Prozent gestiegen ist. Unter «IPO» sind jene jungen Firmen zu verstehen, die den Börsenzugang suchen. Den Löwenanteil machen dabei Firmen aus, die in ihrem Namen die Kürzel «Web» oder «Net» tragen. Es herrscht Goldgräberstimmung im Internet-Lager, und schon spricht man vom neuen Betriebssystem «Internet», welches Windows dereinst ersetzen und Microsoft in arge Bedrängnis bringen soll. Alles nur «Hype»? Oder ist das Internet wirklich der Hoffnungsträger, für den es so viele heute halten? Dieser Frage ging die HSMA Schweiz in ihrer letzten Veranstaltung nach. Stefan Frei und Christian Wöhlhler vom Inter-

Viele Enpässe auf Internet

Dabei wurde vielen Anwesenden nicht nur deutlich, welches Potential im Internet steckt, sondern auch mit welchen Engpässen der Benutzer heute noch zu kämpfen hat. So ist die Benutzerführung noch viel zu umständlich, sind Dialogmöglichkeiten wie Buchungen so gut wie nicht möglich, ist die «Reisegeschwindigkeit» zum Verzweifeln langsam und ist die Attraktivität der durchschnittlichen Internet-Seite vergleichbar mit derjenigen des altbekannten Kompass'. Wozu also die ganze Hektik? Gibt es wirklich Touristen, welche diese Hürden auf sich nehmen und ihren Urlaub übers Internet buchen? Szenenwechsel. Fast zur selben Zeit findet in Dallas USA die Jahresversammlung von Thisco (Travel & Industry Switch Company) statt. Mit ihrem Travel-WEB ist Thisco bereits seit Oktober 1994 auf dem Internet präsent und nennt sich heute stolz mit über 25 000 Seiten

grösster Hotelrepräsentant im Internet. Mehr noch, seit 27. November bietet Travel-WEB als erster die direkte Buchungsmöglichkeit aus dem Internet an. Vorerst allerdings nur für Thisco-Mitglieder. Doch Wizzcom, der einzige Mitbewerber im oligopolen Switch Markt lässt nicht auf sich warten und bietet mit Travel-WIZ bereits ähnliche Möglichkeiten. Das Resultat: ab sofort sind Flug-, Hotel- und Mietwagenreservierungen aus dem Internet technische Realität. Das gilt auch für den sicheren Transfer von Kreditkartennummern, vorausgesetzt beide Seiten benutzen die neue Internet Software «Netscape 2.0».

Damit beweisen die Internet-Techniker, dass sie ihrem viel publizierten Anspruch gerecht werden. Jetzt sind Verpackungskünstler gefragt, welche diese technischen Möglichkeiten mit Kunden nutzen ausstatten und möglichst medien- und lebenserweckend. Das schafft kein Hotel im Alleingang. Die Zeit der aktiven Kooperation ist endgültig gekommen. Starke gemeinsame Auftritte, verbunden mit «Hyper-Links» zu allen verwandten Themen sind gefragt. Dies dürfte wohl die Chance sein, «Distribution» als grösste Marketing-Herausforderung im Tourismus total neu zu definieren.



Kommunikation: Die Welt ist zum Dorf geworden. Foto: express

1995 blieben die Gäste in Scharen aus. Die Schweizer Hotellerie darbt, wie seit Jahrzehnten nicht mehr. Gegenüber dem Vorjahr verlor sie 2 Millionen Logiernächte. Alfred E. Urfer, neuer Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, will ungenutztes Potential der Schweizer Hotellerie erwecken. Die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen verschlechterten sich. Indes geht der Kampf um einen Exportsatz der Hotellerie für die Mehrwertsteuer weiter. Nun liegt der Ball beim Nationalrat.

Januar

Gérald Nowak neuer Präsident der HSMA. Gérald Nowak, der neue Präsident des Swiss Chapter der «Hospitality Sales and Marketing Association» will die Organisation der Verkaufsteile von Hotellerie-, von Reiseindustrie-, Transport und den touristischen Attraktionen reaktivieren. Er ist Verkaufschef des Swissôtel Zürich.

Nationalrat streicht Bundesdarlehen an SGH. Der Nationalrat streicht der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit mit Wirkung ab 1998 die zinslosen Bundesdarlehen. Die Hoffnungen der Schweizer Hotellerie liegen nun beim Ständerat, welcher im



Alfred E. Urfer, der neue Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, will das grosse Potential wecken und fördern, welches in der Hotellerie steckt. Foto: zvg

Frühling über die Bundesbeiträge an die SGH befinden wird.

Februar

Ein literarischer Hotelführer. Im Hotelführer «Hotels. Ein literarischer Führer» beschreiben literarische Grössen wie Joseph Roth, Thomas Mann, Graham Greene, Hermann Hesse, Mark Twain, James Joyce, Anaïs Nin oder Alexandre Dumas ihre Lieblingshotels. 12 dieser 65 Hotels stehen in der Schweiz. Die Weltliteraten geben Zeugnis darüber, wie unbestritten die Schweizer Hotellerie innerhalb Europas damals noch war.

März

Auch Ständerat sagt nein zur SGH. Mit dem Entscheid des Ständerates streicht das eidgenössische Parlament ab 1998 die Fortführung der Bundesdarlehen für die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH). Die SGH muss ihre Geschäftspolitik neu definieren.

Seitenwechsel von Hoteliers. Eric Fassbind, der Direktor der beiden Berner Fassbind-Hotels Ambassador und City zieht sich aus der Hotellerie zurück und wird Kurdirektor in Villars oberhalb von Aigle. Später wird bekannt, dass Hannes Imboden, der bisherige Europachef von Best Western und Hotelier VDH/SHV

zum neuen Verkehrsdirektor des Berner Oberlandes gewählt wird. Per Ende Jahr tritt er die Nachfolge von Walter Tvererhold an.

15 Millionen Franken weniger von den Feldgrauen. Weil die Armeeangehörigen unter dem Armeeliegebild 95 jährlich 3 Millionen weniger Dienstage leisten, dürfen der Hotellerie und Restauration vor allem in den Berg- und Randregionen künftig pro Jahr mehr als 15 Millionen Franken Einnahmen von den Feldgrauen entgehen.

Nacht- und Sonntagsarbeit als Standortnachteil. Hotellerie, Gastrobranche und Gewerbe befürchten von der Gesetzesvorlage, welche die Nacht- und Sonntagsarbeit für alle Branchen in gleicher Weise mit einem Zeit- und/oder Lohnzuschlag abgelenken will, eine weitere Verteuerung der Destination und des Standortes Schweiz.

April

Tourismus und Hotellerie müssen Bankensystem besser nutzen. Die Spitzen der Schweizer Hotellerie und des Tourismus erkennen die Notwendigkeit, das Bankensystem besser zu nutzen. An der Hochschule St. Gallen wird eine Studie in Auftrag gegeben, welche die Auswirkungen von Währungsschwankungen auf das Buchungsverhalten von Gästen aus dem Ausland untersuchen soll.

Zusammenhang zwischen Erstarkeung des Schweizer Frankens und Logiernächteschwund. Eine Studie der Konjunkturforschung Basel AG BAK zeigt auf, dass eine Aufwertung des Schweizer Frankens um 10 Prozent zu einem Rückgang der Logiernächte um 2 bis 3 Prozent führt. Steigt der Übernachtungspreis um 10 Prozent, vermindert sich die Nachfrage nach Übernachtungen um rund 3 Prozent. Der Sommertourismus reagiert stärker auf schwankende Wechselkurse als der Wintertourismus.

Mai

Investitionsschub von einer halben Milliarde. Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit löste 1994 trotz den Sparübungen des eidgenössischen Parlamentes im Nacken mit 58 Millionen Franken an Darlehen und Bürgschaften 1994 einen Hotel- und Tourismus-Investitionsschub von 502 Millionen Franken aus.

Schweizer Wirtverband heisst Gastrosuisse. Der Schweizer Wirtverband gibt sich mit Gastrosuisse einen neuen Namen. Damit soll eine Öffnung nach aussen erreicht werden. Gastrosuisse versteht sich als Gastgewerbeverband für Restauration und Hotellerie.

Nachfolgeregelung früh angehen. Zum Thema Unternehmensnachfolge in der Hotellerie publiziert der Rechtsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins den «Leitfaden zur Unternehmensnachfolge». Für die Nachfolgeregelung erweisen sich die rechtlichen Fragen oft als weniger problematisch als die psychologischen. Es lohnt sich die Vorbereitungen früh anzugehen.



Die durchschnittliche Betriebsgrösse der Hotels in der Schweiz nimmt weiter zu. Die mittlere Betriebsgrösse beträgt nun 42,8 Betten. Foto: express

RÜCKBLICK 1995

Wahl von Alfred E. Urfer zum neuen Präsidenten des Schweizer Hotelier-Vereins. Als Nachfolge von Alberto Amstutz wird an der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins im



1995, ein zwiespältiges Jahr für die Schweizer Hotellerie: Schwierigkeiten mit dem starken Franken, Ausbleiben der Gäste, verschlechterte Rahmenbedingungen, Kampf um einen Exportsatz bei der Mehrwertsteuer. Foto: Alexander P. Künzle

Fürstentum Liechtenstein wird Alfred E. Urfer zum neuen Präsidenten gewählt. Die Hotellerie besitzt ein grosses Potential, das geweckt und gefördert werden müsse, erklärt Urfer. An der DV wird auch der Beitritt des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes SRV zur Hotella, der AHV-Ausgleichskasse des SHV, beschlossen.

Juni

Neue Hoffnung für einen Exportsatz für die Hotellerie. Der Bundesrat beantragt dem eidgenössischen Parlament einen Exportsatz von 3 Prozent für das Beherbergungsgewerbe im Hotel- und Parahotelleriebereich. Unmittelbar vor diesem Entscheid planen mehrere Kantonssektionen eine Volksinitiative für einen reduzierten Mehrwertsteuersatz und 18 kantonale Handelskammern intervenieren beim Bundesrat für einen reduzierten Satz von 2 Prozent für das Beherbergungsgewerbe.

Nachteile durch fallende Immobilienpreise. Vor lauter Währungs-, Umsatz- und Buchungsauswirkungen auf die Hotellerie haben.

Auswirkungen auf die Hotellerie haben.

Heinrich J. Hunold, neuer Präsident der Swiss Leading Hotels. Neuer Präsident der Swiss Leading Hotels wird Heinrich J. Hunold, Präsident des Dolder Grand Hotels in Zürich. Er wird Nachfolger von Emanuel Berger, Direktor des Grand Hotels Victoria-Jungfrau.

Juli

Logiernächteschwund erreicht Millionengrenze. Trotz anhaltender Schönwetterlage geht der seit Beginn des Jahres anhaltende Abwärtstrend in der Schweizer Hotellerie auch im Juli weiter. Von Januar bis Juli wurden bereits 1,24 Millionen weniger Logiernächte gezählt als in der Paralleelperiode des Vorjahres.

Qualifiziertes Personal als Erfolgsfaktor. Der halbjährlich von Publistat im Auftrag der Bilanz durchgeführte Konjunkturbarometer ergibt, dass die Hoteliers für das zweite Halbjahr 95 eine leichte Verbesserung ihrer Situation erwarten. Während die Bereitschaft, in die Infrastruktur zu investieren eher abnimmt, betrachten 78 Prozent der Hoteliers möglichst qualifiziertes und freundliches Personal als wichtigsten Erfolgsfaktor für die Zukunft.

August

Durchschnittliche Betriebsgrösse nimmt stetig zu. Die durchschnittliche Betriebsgrösse der Hotels in der Schweiz nimmt weiter zu, wie dem neuesten Bericht «Hotel- und Kurbetriebe in der Schweiz» des Bundesamtes für Statistik zu entnehmen ist. Die mittlere Betriebsgrösse nahm im Jahresdurchschnitt von 42,4 auf 42,8 Betten zu. Mehrheitlich ist

die Schweizer Hotellerie immer noch kleingewerblich strukturiert. 75 Prozent der Schweizer Hotelbetriebe haben 50 Betten und weniger. Sie bieten aber nur 38 Prozent der Gastbetten an.

Einsparungen an Gast weitergeben. In seiner Botschaft zum Exportsatz für das Beherbergungsgewerbe fordert der Bundesrat die Branche auf, sich auf die neuen Marktbedingungen einzustellen und die Einsparungen bei der Mehrwertsteuer vollumfänglich an den Gast weiterzugeben. Die Reduktion auf 3 Prozent mache den diesjährigen Verlust der touristischen Leitbranche wett, hiess es in der Botschaft.

Verschiebung des Entscheides. Frust für die Hoteliers: Ende August wird bekannt, dass die Vorlage für einen reduzierten Mehrwertsteuersatz nicht schon im Herbst in beiden Räten diskutiert wird. Im Nationalrat werde die Vorlage erst im Winter diskutiert, war zu vernehmen. Damit fällt eine Einführung des Exportsatzes für die Hotellerie auf Anfang 1996 dahin.

September

Hotelkooperationen nehmen zu. Eine Untersuchung der hotel + tourismus revue ergibt, dass zur Zeit rund 1200 Schweizer Hotelbetriebe, also rund ein Fünftel, in Hotelketten, -gruppen und in -kooperationen organisiert sind. Diese Hotels vereinigen rund 50 Prozent des gesamten Zimmerangebotes. Gleichzeitig werden rund 400 Neumitglieder gesucht. Mit den Motor Bike Hotels, den Rhein Hotels Sedrun, dem Bustrio Obergoms, den ***City Hotels Zürich und geplanten Gruppen wie den Velohotels nimmt die Kadenz von Neugründungen 1995 eindeutig zu.

Urfer wird Mitglied der Handelskammer. Alfred E. Urfer, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins wird neues Mitglied der Schweizerischen Handelskammer. Mit Urfers Wahl soll die volkswirtschaftliche Bedeutung von Tourismus und Hotellerie unterstrichen werden.

Oktober

Hoteliers kritisieren Bestimmungen zu Begrenzung der



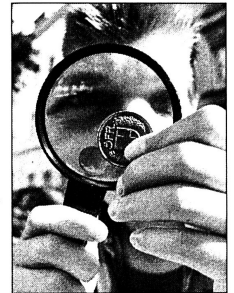
Viele Tische und Betten waren leer. 1995 blieben die Gäste aus, wie seit langem nicht mehr. Gegenüber dem Vorjahr verlor die Schweizer Hotellerie weit über eine Million Logiernächte. Foto: express

Ausländerzahl. Der Bundesrat muss nochmals über die Bücher. Die Vernehmlassung zur Teilrevision der Bestimmungen zur Begrenzung der Ausländerzahl fiel negativ aus. Die Kantone machen Vorbehalte, Hoteliers in den Berggebieten kritisieren diese Bestimmungen massiv und der Schweizer Hotelier-Verein will die Einführung des Euro-Kurzaufenthalters um ein Jahr verschieben.

November

Neuausrichtung der Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure. Die ausserordentliche Generalversammlung der Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV stimmt allen Anträgen des Vorstandes zu, welche auf eine Neuausrichtung der VDH durch Unabhängigkeit und Profilierung zielen. Angenommen wurde die

Erichtung einer vom SHV unabhängigen Geschäftsstelle, eine Statutenrevision, die Reorganisation der Regionalstämme sowie der Aufbau einer «Zukunftswerkstatt».



Sie können das Geld drehen und wenden wie sie wollen: 1995 kommen nicht wenige Hoteliers in arge Nöte. Der Kampf um einen Exportsatz der Hotellerie bei der Mehrwertsteuer gibt ihnen Mut. Foto: express

Mehr Kooperation zwischen Hoteliers und Wirten. Die Präsidenten des SHV, Alfred E. Urfer, und von Gastrosuisse, Peter Staudenmann, wollen die beiden Verbände das nächste Jahrtausend gemeinsam angehen lassen. Ihren Willen zur Zusammenarbeit betonen die beiden Präsidenten in einem Interview mit der hotel + tourismus revue und der «Schweizer Gastronomie». Urfer und Staudenmann wollen die gegenseitige Information verbessern.

Dezember

Hotel Bethanien, Davos, zum Öko-Hotel des Jahres gewählt. Eine 7köpfige Jury wählt das von Urs und Ruth Bangerter geführte Hotel Bethanien in Davos zum «Öko-Hotel des Jahres 1995». Dies sei das Resultat der konsequenten und kontinuierlichen Umsetzung eines ganzheitlichen Öko-Konzeptes, heisst es an der Preisverleihung in Landquart. Das Hotel Bethanien sei ein atmosphärisch und wirtschaftlich gesundes «Öko-Hotel des Jahres».

Kündigung des LGAV im Gastgewerbe. Nachdem die Verhand-

lungen im Gastgewerbe über die Anpassung der Mindestlöhne an die Teuerung zwischen den Arbeitgeberverbänden und durch die Union Helvetia vertretenen Arbeitnehmern im Gastgewerbe bereits im November scheiterten, kündete die Union Helvetia den Landes-Gesamtarbeitsvertrag (LGAV). Die Kündigung hat Wirkung ab Mitte 1996. Die Branche erwartet nun eine Bewährungsprobe.

Ständerat beschliesst Exportsatz für das Gastgewerbe. Mit 28 gegen 7 Stimmen beschliesst der Ständerat den vorgeschlagenen Sondersatz der Mehrwertsteuer für Beherbergungsleistungen. Finanzminister Villiger betont, die Steuerermässigung habe weniger eine wirtschaftliche als eine psychologische Bedeutung. Die Hotelbranche brauche eine Ermutigung. Urs Manz

Zum halben Preis!

100'000 Packungen

Sonnenland Paté Gourmet

Fleischpastete

100 g

Neu und
Exklusiv bei
DENNER!

Probierpreis!

60

statt 1.25

Bis 5 Packungen pro Kunde



200'000 Flaschen

Malbec 1994

Argentinischer Rotwein

7.5 dl

Neu und
Exklusiv bei
DENNER!

Probierpreis!

330

statt 6.60



Dauertiefpreise!

Api Citro

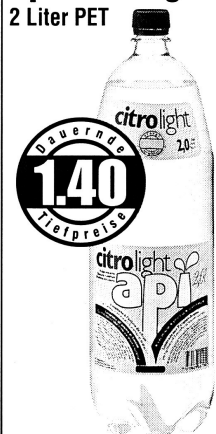
2 Liter PET



Dauernde
1.40
Tiefpreise

Api Citro light

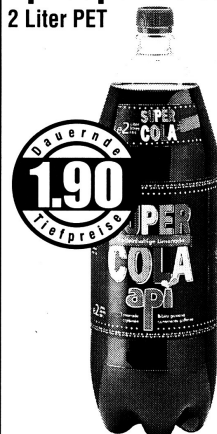
2 Liter PET



Dauernde
1.40
Tiefpreise

Api Super Cola

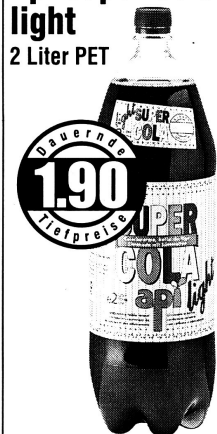
2 Liter PET



Dauernde
1.90
Tiefpreise

Api Super Cola light

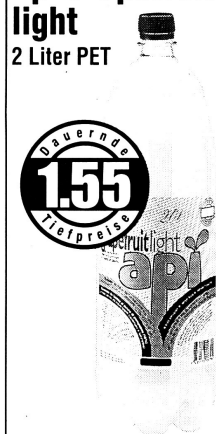
2 Liter PET



Dauernde
1.90
Tiefpreise

Api Grapefruit light

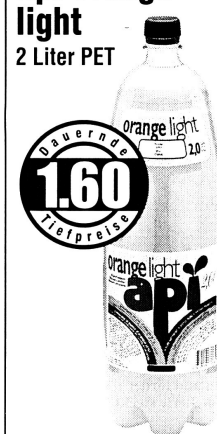
2 Liter PET



Dauernde
1.55
Tiefpreise

Api Orange light

2 Liter PET



Dauernde
1.60
Tiefpreise

Sunalp Kaffee- rahm UHT

2.5 dl



Dauernde
1.45
Tiefpreise

Floralp Vollrahm

UHT

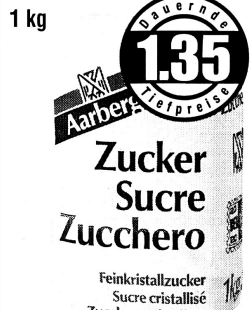
5 dl



Dauernde
5.30
Tiefpreise

Feinkristall- zucker

1 kg



Dauernde
1.35
Tiefpreise

Truta Truten- Rollschinkli

gekocht

500 g



Dauernde
4.95
Tiefpreise

Kinder-Cola

ohne Koffein

3.3 dl



Dauernde
0.55
Tiefpreise

PREISVERGLEICH

Stichtag: 13.12.95 in Zürich

DENNER Sunalp 2.5 dl 1.45
MIGROS Valfhora 2.5 dl 1.65
COOP Kaffee-rahm 2.5 dl 1.70

PREISVERGLEICH

Stichtag: 13.12.95 in Zürich

DENNER Floralp 2.5 dl 5.30
MIGROS Valfhora 2.5 dl 5.90
COOP Schlagsrahm 2.5 dl 5.95

PREISVERGLEICH

Stichtag: 12.12.95 in Zürich

DENNER 1 kg 1.35
MIGROS 1 kg 1.50
COOP 1 kg 1.50

Die Artikel sind auch bei den meisten selbständigen DENNER Satelliten Detaillisten erhältlich! Fr-51/22.12.1995

Wir sind immer billig!

DENNER
SUPERDISCOUNT

Expo 2001: Gastrokonzept

Grossaufgebot für 12 Millionen Besucher

53 000 Gäste werden sich nach Berechnungen des Schweizer Hotelier-Vereins SHV täglich an der Expo 2001 verpflegen – für die Planer eine schwer zu lösende Aufgabe. Das Verpflegungskonzept des SHV zeigt Möglichkeiten und Lösungen auf.

DOROTHEA RICHNER

Das vom Beratungsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins SHV ausgearbeitete Verpflegungskonzept ist Teil der Machbarkeitsstudie, die demnächst den zuständigen Bundesbehörden vorgelegt wird. Es geht von einer täglichen Besucherzahl von durchschnittlich 67 000 Personen aus. Rund 53 000 Gäste werden sich voraussichtlich im Restaurant verpflegen. Diese enorme Zahl von Besucherinnen und Besucher erfordert eine klar durchdachte und blind funktionierende Infrastruktur. Um diesem Andrang zu entsprechen sind rund 12 600 Sitzplätze in rund 80 Restaurants oder Bars erforderlich. Dabei ergeben sich verschiedene Abstufungen: Die Hälfte des Konsumations soll in Bars oder Cafés angeboten werden. Daneben sind grosse Selbstbedienungsrestaurants sowie bediente Lokale geplant.

Kantinen für Mitarbeiter

Hinzu kommen 33 000 Besucherinnen und Besucher, die sich an Ständen mit Fingerfood verpflegen, was wiederum 80 Fingerfood-Stände erfordert. Diese sowie auch ein Teil der Restaurationsbetriebe sollen an Dreiteil vermietet werden. Die Infrastruktur soll auf die vier Arteples, das heisst die vier Hauptausstellungs-Gelände, verteilt werden. Demgegenüber stehen rund die 2450 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die ebenfalls verpflegt werden wollen. Total wird mit 4900 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gerechnet, wobei vorgesehen ist, dass sich die Restaurantmitarbeiter hauptsächlich in ihren Betrieben und die übrigen Mitarbeiter in den zur Verfügung zu stellenden Kantinen verpflegen werden. Die Besucherinnen und Besucher sollen sich aber auch ohne Zwang zur Konsumation ausruhen können: Das Konzept des SHV schlägt deshalb 6000 Rastplätze vor. Insgesamt wird für die gesamte Verpflegung pro Arteples ein Flächenbedarf von mehr als 11 000 Quadratmetern angegeben. Da insgesamt vier Arteples

vorgesehen sind, ergibt sich für die gesamte Expo 2001 für die Restauration und restaurationsnahe Angebote ein Flächenbedarf von rund 46 000 Quadratmetern.

7,5 Tonnen Abfall pro Tag

Das Restaurationsangebot soll in nicht permanenten Bauten wie Hallen und Zelte untergebracht werden. Diese Räumlichkeiten werden zusammen mit der Bestuhlung gemietet. Die spezielle gastronomische Struktur dagegen soll gekauft werden. Für die gesamte Expo 2001 ergeben sich laut SHV für den Restaurationsbereich Miet- und Investitionskosten von rund 13,5 Millionen Franken. Für Lebensmittel und Getränke inklusive Verpackung und Gebinde wird pro Person und Tag von 3 bis vier Kilos ausge-

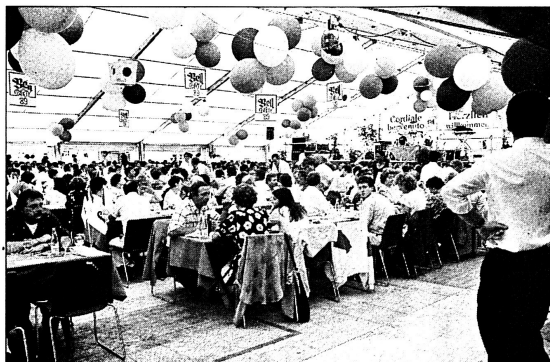
gangen. Die Transportmenge beträgt somit pro Tag rund 250 Tonnen. Das Verpflegungskonzept rechnet mit einer Abfallmenge von 7,5 Tonnen.

Schwierige Preiskontrolle

Die Kontrolle der Preisgestaltung ist schwierig. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten müssen die Preise vernünftig bleiben, das heisst, sie sollten möglichst in allen Betrieben für die gleichen Produkte gleich hoch sein. Eine preisliche Anbindung der einzelnen Betriebe ist jedoch nur auf freiwilliger Basis möglich. Die Solidarität kann nur erzwingen werden, wenn die einzelnen Sektionen des Wirtverbandes der Region als Partner miteingebunden werden. Eine Möglichkeit wäre, dass die Ausstellung den Restaurationsbetrieben gewisse, zu bezahlende Dienstleistungen zur Verfügung stellt: Aufnahme in die Informations- und Reservationszentrale, Aufnahme in Prospekte, Vermittlung von Gästen. Im Gegenzug verpflichtet sich der einzelne Betrieb, die festgelegten Preise einzuhalten.

Expo-Bratwurst als Aufhänger

Das Konzept des SHV sieht vor, eine Expo-2001-Karte mit Expo-Gerichten und -Getränken zu kreieren. Die einzelnen Restaurationsbetriebe können durch die zentrale Hauptküche mit Menuelementen der Expo beliefert werden. Die Expo-Karte kann täglich erneuert werden. Fixangebote wie Expo-Bratwurst oder Expo-Rösti sollen einen Bezug zur Landesausstellung schaffen. Die vorgegebene Karte ist mit vorgegebenen Preisen versehen, so dass zumindest ein minimales Angebot in der Region überall gleich viel kostet.



Die Gastronomie an der Expo 2001 wird nicht in grossen Festhallen konzentriert sein, sondern an rund 80 Ständen und in 80 Restaurants. Foto: zvg

MIXED PICKLES

Horego und Howeg als Partner. Die beiden Mitbewerber in der Belieferung der Schweizer Gastronomie, Howeg in Ebikon und Horego in Zürich spannen für die 78 Mitgliederbetriebe von Best Western Swiss Hotels zusammen. Mit der neuen Vereinbarung wird Howeg zum Vertragslieferant von Horego, womit den Best Western Hoteliers in der Schweiz eine echte Wahlmöglichkeit bei gleichen Leistungen geboten wird. Howeg bringt in die Partnerschaft zudem eine Erweiterung des Getränkesortiments und die wesentlich bessere Abdeckung der geographischen Randgebiete mit. Davon sollen in erster Linie die Saisonbetriebe in den Bergen profitieren, wie Best Western in einer Pressemitteilung schreibt. *SHV*

*

Salat führt in den USA Hitliste an. Auf mehr als 8 von 10 Speisekarten in den USA wird Salat als Hauptspeise angeboten; vor fünf Jahren waren es noch 7 von 10. Die Gesamtzahl der als Hauptspeise angebotenen Salatgerichte hat sich von 1989 bis 1994 um 23 Prozent erhöht und die mittlere Zahl der auf einer Speisekarte als Hauptgericht angebotenen Salate ist von 4 auf 5 Wahlmöglichkeiten pro Speisekarte gestiegen. Nach wie vor führend Standardsalate wie Chefsalat, Spinaatsalat oder gemischter Salat. *r.*

*

USA: Noch 96 Prozent Einzelbetriebe. Trotz der starken Expansion der grossen Restaurantketten sind in den USA immer noch 96 Prozent aller Restaurants Einzelbetriebe mit Tischbedienung. Darüber hinaus entfallen auf diese privaten Einzelunternehmen 62 Prozent des gesamten Umsatzes der Restaurants mit Tischbedienung. Wie dem monatlichen Trend Report der National Restaurant Association (NRA) der USA weiter zu entnehmen ist, haben die grossen Systemgastronomiebetriebe seit 1987 ihren Marktanteil um 2 Prozentpunkte erhöhen können. Als wesentlichen Vorteil der Grossbetriebe betrachtet NRA die Tatsache, dass diese finanzielle Mittel besitzen, um Grundstücke und Immobilien zu kaufen, solange die Bedingungen auf dem Immobilienmarkt und die Zinssätze günstig seien. Kleine Betriebe dagegen könnten schneller auf die Veränderungen im Markt reagieren. *SHV/r.*

Movie-Restaurants

«Das Ziel heisst Expansion ins Ausland»

Die Gastro-Gruppe «Movie» trennt per 1. März 1996 mittels Management-Buyout vom Mutterhaus Globus und wird als Aktiengesellschaft weitergeführt. Nun muss der Käufer und bisherige Unternehmensleiter, Nicolas Kern, seine Expansionspläne im Ausland ohne die Finanzspritze des Warenhaus-Giganten realisieren.

Interview:
KARIN KOFLER

Warum trennt sich Globus von seinem gastronomischen Kind «Movie», das – bis auf eine Ausnahme – erfolgreich im Markt Fuss gefasst hat?
Mit einem Anteil von 1 Prozent am Gesamtumsatz von Globus sind wir für den Warenhaus-Riesen, der sich künftig auf sein Kerngeschäft konzentrieren will, schlicht zuwenig interessant.
Welche Chancen und Gefahren birgt die Abnabelung von einem Unternehmen dieser Gröszenordnung?
Globus war nicht bereit, die von uns angestrebte Expansion ins Ausland voran-

zutreiben. Jetzt haben wir die Chance, es zu tun. Auf der anderen Seite hatten wir mit Globus eine «Mutter» im Hintergrund, die genügend eigene Mittel hätte, um unsere Pläne zu pushen. Unser Ziel ist nun, über Partnerschaften oder mittels Franchise zu expandieren.
Der Markt Schweiz ist also bereits abgedeckt?
Ja, weil das Movie-Konzept nur in grossen Städten wie Zürich oder in kleineren Städten mit internationalem Charakter wie Luzern und Basel perfekt funktioniert. St. Gallen ist bereits ein Grenzfall. **Im «Movie» Lugano hingegen ist Ende Jahr endgültig Drehschluss.**
Lugano war mit seinem Einzugsgebiet eindeutig zu klein; hinzu kommt die prekäre Wirtschaftslage im Tessin allgemein.

Ist bei den Tessinern und Tessinerinnen nicht auch das Konzept selber auf Ablehnung gestossen?
Nein. Verglichen mit anderen Betrieben ging es uns noch relativ gut. Im Tessin werden jedoch in nächster Zeit noch einige Beizen schliessen müssen. Viele können nur noch dank reduzierter Mieten überleben.
Welche finanziellen Verluste resultieren aus der Lugano-Schliessung?



Nicolas Kern, Unternehmensleiter der Movie-Betriebe. Foto: zvg

Das will ich nicht sagen; aber es ist klar, dass wir Verluste eingegangen haben. **Ist der Standort Tessin künftig tabu?**
Ja. Hingegen sind Mailand oder auch Rom durchaus ein Thema. Unsere besten Kunden im «Movie» kamen übrigens aus Mailand, aber für die Italiener sind solche Abstecher beim derzeitigen Lira-Kurs wahnsinnig teuer.
Warum fand sich niemand, der das Lokal übernehmen wollte?
Das Lokal ist relativ gross, entsprechend hoch die Miete. Wie dramatisch die Situation im Tessin ist, zeigt die Tatsache, dass nicht einmal eine Gratis-Übernahme Interessenten anzulocken vermochte. **Die Aussichten auf Rentabilität sind offenbar wenig rosig.**
Ein Entfallen der Amortisationen – wir haben immerhin 1,5 Millionen investiert – und eine tiefere Miete würden das Lokal natürlich rascher rentabel machen.

Zurück zur Expansion: Haben sich bereits Franchise-Interessenten gemeldet?
Ja, Anfragen sind da, aber es laufen noch keine Verhandlungen. Ursprünglich wollten wir ja in Eigenregie expandieren; mit der Trennung von Globus hat sich dieses Vorhaben aber zerschlagen. **Ist das Konzept Movie überhaupt schon franchisefähig?**
Andere Unternehmen sind nach kürzerer Zeit ins Franchise-Business eingestiegen. Ich denke schon, dass wir jetzt auch das Zeug dazu haben.



Die Movie-Restaurants müssen künftig ohne die finanzielle Spritze des Globus-Konzerns auskommen. Foto: zvg

Schweizer Wein

Export-Ambitionen

Ihre Export-Impulse will die Schweizer Weinwirtschaft in diesem Jahr deutlich verstärken. Zielgebiet ist vor allem Deutschland, das mit rund 35 Prozent der Schweizer Weinexporte vor Frankreich (30%) und Belgien (8%) rangiert.

Einer der wichtigen Marktaufritte in diesem Jahr wird die Frankfurter Fachmesse «Interweim» vom 22. bis 24. Juni. Voraussichtlich 15 Schweizer Weinfirmen werden auf etwa 150 Quadratmetern Ausstellungsfläche das Schweizer Weinangebot schon in Richtung etwas mehr Menge: Statt der zur Zeit verkauften halben Millionen Flaschen ist «langfristig unser Ziel, eine Million Flaschen, aber keine unter 15 Mark, in Deutschland abzusetzen». Es müssen schon Weinkenner sein, die sich für Schweizer Weine entscheiden. «Anfänger zahlen nicht solche Preise», betont Köhr in einem Gespräch mit der *hr*.

Die Inserate-Werbung läuft dem auch vornehmlich in Zielgruppenblättern des Gourmetbereichs wie «Feinschmecker», «Essen & Trinken» oder «v1» und in den feinen Wochenendmagazinen von «Süddeutsche Zeitung», «Frankfurter Allgemeine» oder «Zeit». Das Echo aber, sowohl der Konsumenten wie der Gastronomen und Weineinkäufer, sei «deutlich spürbar gewachsen».

Die Presseabteilung der «Interweim» bedankt sich derweil mit Aufklärungsarbeit über «die Schweiz – ein Wein-Exot aus Europa»: Sie publiziert in ihren Pressemeldungen nicht nur die Schweizer Wein-Anbauggebiete und deren Grösse, sondern beschreibt auch eingehend die Namen und Besonderheiten der in Deutschland (noch) unbekannteren Bezeichnungen wie Chasselas und Gamay. *GU*

Graubünden-Aktion

Zur Begrüssung ein kühles Bier

Noch vor Weihnachten wird in Graubünden eine Gästeaktion gestartet, mit der neue Massstäbe gesetzt werden sollen: Eine Million Gläser Calanda-Bier werden in Graubünden ihren Gästen als Willkommensdrink offeriert.

Möglich macht diesen Impuls für Gastlichkeit eine Kooperation zwischen dem Wirtverband Graubünden, dem Verkehrsverein Graubünden (VVGR) und der Churer Brauerei Calanda Bräu. «Das Image des Ferienkantons Graubünden soll mit dieser Aktion positiv beeinflusst werden. Sie passt sehr gut in unser Gesamtkonzept «Gastliches Graubünden», ist VVGR-Vizedirektor Ernst Bachmann überzeugt. Den Hauptanteil an dieser Gästeaktion steuert Calanda Bräu bei. Die Churer Brauerei stellt 333 333 Liter Gratisbier zur Verfügung, das in Hotels und Restaurants ausgeteilt wird.

Bier beim Verkehrsverein

Es kann aber auch von Verkehrsvereinen offeriert werden. «Wir haben natürlich ein vitales Interesse am Wohlergehen des Tourismus in Graubünden und tragen gerne unseren Teil dazu bei», so Markus Testa, Product Manager der Calanda-Haldengut. Die Abwicklung der Bieraktion der Gastfreundschaft ist denkbar einfach: auf die Wintersaison hin erhalten alle Hotel- und Restaurantsbetriebe mit einem Calanda-Sortiment (1751 Betriebe) eine bestimmte Anzahl Bierdeckel (ca. 400 pro Betrieb), die sie an ihre Stammkundschaft oder an neue Gäste abgeben können. Dieser Bierdeckel berechtigt zum Bezug einer Stange Calanda oder Calanda alkoholfrei. Über 600 000 Stangen Bier werden so in der kommenden Wintersaison an die Gäste in Graubünden ausgeteilt, im Sommer werden es nochmals 300 000 Stangen sein. Weitere 100 000 Gutscheine in Form von Bierdeckel werden von Kur- und Verkehrsvereinen abgegeben. Insgesamt spendiert die selbsternannte Ferienecne der Schweiz rund eine Million Stangen Bier als bekömmlichen Ausdruck der Gastfreundschaft. *FS*

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 Netzle (AN),
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

Redaktion / Rédaction:
Tourismus: Stefan Renggli (STR),
Sâm 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 Fährdrich (JPF),
Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

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

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

Offizielles Organ für / Organe officiel de:
Verband Schweizer Tourismus-
Direktorinnen und -Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusexperten (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hotellerie-
Restaurateure SHV (VDH); Hospitality
Sales & Marketing Association (HISMA)
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 Schober.

Abonnemente / 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 unentgelt 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.

4. Tagung Umwelt und Tourismus

Öko-Hotel des Jahres 1995: Impressionen

Am 7. Dezember wurden in Landquart anlässlich der Tagung Umwelt und Tourismus zum zweiten Mal die Preise für das Öko-Hotel des Jahres vergeben. Aus technischen Gründen konnten wir in der vergangenen *htv*-Ausgabe vom 14. Dezember lediglich ein Gruppenbild publizieren. Aus diesem Grund möchten wir

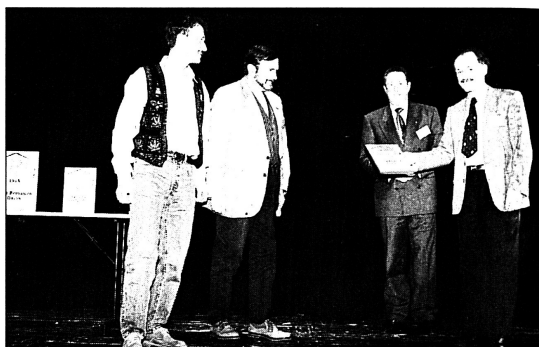
Innen in der heutigen Ausgabe nochmals ein paar Bilder der Preisverleihung präsentieren. Im Rahmen der Aktion der *hotel + tourismus revue* wurden in diesem Jahr fünf Preise vergeben: Stadthotel, Landgasthof, die Sonderpreise Energie und Innovation sowie der Hauptpreis Öko-Hotel des Jahres. *SW*



Vom Kategoriensieger zum Öko-Hotel des Jahres 1995: Urs und Ruth Bangarter vom Hotel Bethanien in Davos. *Foto: G. Danuser*



Gruppenbild der Sieger (von links): Hanspeter Duss (Bethanien), Guido Schmidt und Felix Dietrich (beide Waldhaus Sils-Maria), Luigi Ferrari (Acquacalda), Claude Derron und Manfred Roy (beide Baseltor, Solothurn), Sabina Bertin (Mogelsberg), Urs und Ruth Bangarter (Bethanien), Doris Bürge (Mogelsberg). *Foto: Andreas Netzle*



RDK-Präsident Alberto Vonaesch (rechts) und SHV-Präsident Alfred E. Urfer (2. von rechts) übergeben den Sonderpreis Energie an Guido Schmidt (ganz links) und Felix Dietrich. *Foto: G. Danuser*

Wie werden Sie Ihre alte Pfanne los? Mit einem Inserat im «Bazar» der hotel + tourismus revue

WERBUNG MACHT AUS OBST COMPUTER.

Reinigungsprobleme? sorma zeigt professionelle Lösungen für innen und aussen.

Verkauf von...
Reinigungsautomaten
Staub- und Wasserauger
Einschalbenmaschinen
Poliermaschinen
Kehraugmaschinen
Reinigungsgeräte
Reinigungsprodukte
Spezialmaschinen für ex. Bereich

sorma
4710 BALSTHAL
TEL. 062 71 11 66

Megatouch, das erfolgreiche Unterhaltungsgerät der heutigen Zeit.
In 7 Tagen wurden an der IGEHO auf 6 Geräten **11 485 Spiele gespielt**

Ein Beweis, dass auch Sie mit einem Megatouch Erfolg haben könnten. Bestellen auch Sie ein Testgerät bei H-S Automaten
4242 Laufen
Telefon 061 7613359
Telefax 061 7617138

Wir haben auch:
Dart, Tischfussball, Fahrsimulatoren, Cruisn und Sega Rally

81430/384810

Unsere ausfallsichere EDV-Lösung lässt nicht nur Ihre Gäste, sondern auch Sie angenehm ruhen.

Das Hotel- und Gastronomie-Management von SDS/Hewlett-Packard.

Rationalisieren Sie die Arbeitsvorgänge in Ihrem Hotel- und Gastronomie-Betrieb. Die Modularität und Flexibilität dieses Systems garantiert schnelle Ertrenbarkeit, effiziente Einführung und kostengünstigen Betrieb. Diese Hotel- und Gastronomie-Lösung wurde von Profis für Profis entwickelt und ist bestens im internationalen Markt eingeführt. Verlangen Sie noch heute weitere Unterlagen oder Referenzen!

- SDS HOTEL** - Integriertes Hotelcomputer-System
- SDS YIELD MANAGEMENT** - Auslastungsoptimierung
- SDS CASH** - Mehrplatzfähiges Kassensystem
- SDS F&B** - Warenwirtschaftssystem
- SDS FIBU** - Mandantenfähige Finanzbuchhaltung
- SDS INTERFACE** - Schnittstellen zu Fremdsystemen
- SDS INDIVIDUAL** - Hotel-spezifische Sonderlösungen

HEWLETT PACKARD Hewlett-Packard (Schweiz) AG
In der Luberzen 29
CH-8902 Urdorf
Tel. 01/735 71 11

SDS EDV-Systeme
Höchstsstadtplatz 3
A-1200 Wien
Tel. +43/1/333 77 11

Info-Coupon

Ja, senden Sie mir weitere Unterlagen.
 Rufen Sie uns an. Wir sind an einer persönlichen Präsentation interessiert.
 Teilen Sie uns bitte Ihre Seminararbeiten mit.

Absender: _____ Name: _____ Strasse: _____ PLZ/Ort: _____ Tel: _____

Berggastronomie

Sparsame Wintersportler diktieren den Markt

Die Schweizer Bergrestaurants sehen einem harten Winter entgegen. Nachdem ihnen die letzte Wintersaison teilweise happige Umsatzeinbußen beschert hat, müssen sie 1995/96 flexibler im Markt agieren. Eine Umfrage der *hotel + tourismus revue* zeigt: Vorsichtiger Einkauf und gezielter Personaleinsatz haben Priorität. Mit einer neuen Preis- und Angebotspolitik kämpfen die Wirt*innen zudem um den immer sparsameren Gast.

BETTINA MUTTER, FRANZ SPANNY, STEPHAN WEHRLE

WALLIS

Die Walliser Bergrestaurantbetreiber wollen diesen Winter mindestens um 10 Prozent höhere Umsätze als im Vorjahr. Man kauft vorsichtiger und kurzfristiger ein und gibt dem Trend nach mehr Snacks statt grossen Menüs nach. Preisabschläge sind nicht die Regel, kommen jedoch vor. Jener Drittel des Winterumsatzes, der über die wenigen Tage von Weihnachten und Neujahr eingenommen wird, ist später auch für die Restaurantbetreiber mehr wettzumachen. Deshalb ist es für die Verantwortlichen der Bergrestaurants auch ein vordringliches Ziel, dieses Jahr mindestens die Zahlen der Saison 1994/95 zu erreichen.

Einbußen von 10 Prozent

Ren Schwery, Gerant des Drehrestaurants Metro Alpin hoch über Saas-Fee muss nicht lange überlegen: «Die diesjährige Wintersaison muss ganz klar besser werden.» Aufzuholen gäbe es viel: Im letzten Jahr lagen die Umsatzeinbußen bei rund 10 Prozent. Ein identisches Ziel strebt Kurt Lomatter vom Restaurant Felskinn oberhalb Saas-Fee an: «Der letzte Winter war schlecht.» Die Einbrüche der vergangenen Saison könne man zwar nicht einholen, «aber dieses Jahr müssen wir einfach besser arbeiten». In Zermatt ist man vergleichsweise zufrieden. Stefan Biner, Koordinationsdirektor der 12 Restaurants- und Hotels der Matterhorngruppe gibt zu bedenken, dass «die Gäste je länger je verhaltener konsumieren». Gemessen an der momentanen Marktstruktur müsse man deshalb auch mit dem Ergebnis des Vorjahres zufrieden sein.

Sparsamere Einkaufspolitik

Der schlechte Saisonabschluss des vergangenen Winters und die generell gespannte Situation in der Branche hat auch klare Auswirkungen auf die Personal- und Einkaufspolitik. «Ich kaufe zurückhaltend, kurzfristig und durchschnittlich weniger ein als früher», erklärt Gerhard Pierig, Besitzer des Restaurants Rosswald oberhalb Brig. «Kurzfristig und nicht wie früher zweiwöchentlich» stockt auch Kurt Lomatter im Restaurant Felskinn seine Vorräte auf. «Sehr aufpassen» müsse sie beim Einkauf, bestätigt auch Nadine Albrecht, die ihr Restaurant Matterhorn auf der Riederalp direkt neben dem Trainingslift betreibt.

Gezielter Personaleinsatz

Im Personalbereich ist die Situation zu mindest nicht so gravierend, dass – wie es etwa in der Hotellerie der Fall ist – Stellen gestrichen werden. Doch man

«Skifahrer und Snöber vertragen sich nicht»

Für das neue Kundensegment der Snowboarder verweisen die Bergrestaurantbetreiber auf die diversen Schneebars, die auch kleinere Snacks anbieten. Stefan Biner: «Wir machen nicht die Bergrestaurants zu Snöber-Treffpunkten, sondern die Bars an den Pisten.» Vereinzelt werden auch Klagen über die jugendlichen Schneesurfer laut. Kurt Lomatter vom Restaurant Felskinn: «Es kommt oft vor, dass sie wenig konsumieren, aber viel Platz beanspruchen.» Er sei sogar der Auffassung, dass «Skifahrer und Snowboarder sich gegenseitig nicht vertragen». BM

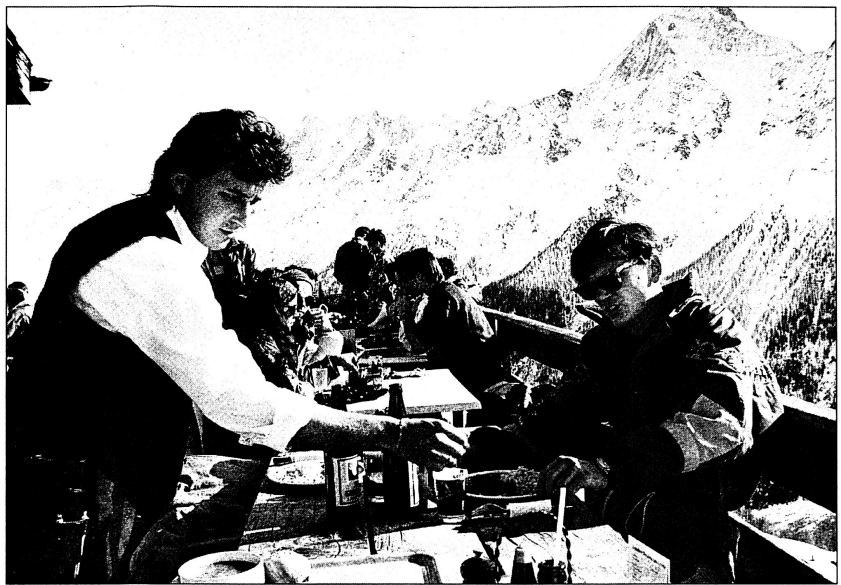
geht zu flexibleren Modellen über. Die Matterhorngruppe freut sich, dass es zusehends möglich ist, Saisonangestellte in der Zwischensaison in anderen Betrieben einzusetzen.

Obwohl alle Betriebe angeben, sich um Einheimische zu bemühen, will es kaum einem der Restaurantbetreiber gelingen, einheimisches Personal einzustellen zu können: «Nicht die geringste Chance», weiss Gerhard Pierig. Auch wiederholte Versuche, Arbeitslose für die freien Stellen in seinem Betrieb einzustellen, fruchteten nichts. In Saas-Fee und Zermatt sind die Betriebe deshalb bemüht, die gleichen Saisonangestellten wie letztes Jahr zu beschäftigen. Weil der «Faktor Mitarbeiter aber den grössten Kostenpunkt darstellt, müssen wir uns um gezielteren Einsatz bemühen», erklärt Stefan Biner die Politik der Matterhorngruppe.

Preisabschläge und Snacks

Weil das Portemonnaie den Skigästen nicht mehr so locker sitzt, ist es auch Zeit, die Menükarten zu überprüfen. «Fleischgerichte laufen nicht mehr», erfährt Kurt Lomatter immer wieder. Er habe seine Karte mittels verschiedener Snacks, Teigwaren, Suppen und allenfalls Würstchen etwas umgeformt. Patricia Grichting, Sekretariat der Torrentbahnen AG, zuständig für das Restaurant Rinderhütte oberhalb Leukerbad erklärt, man habe dennoch mit einer umfangreichen Karte gute Erfahrungen gemacht: «Wir achten einfach darauf, dass kleine warme Mahlzeiten günstig abgegeben werden können.» Auf dem Rosswald hat Gerhard Pierig dem Kostenbewusstsein der Gäste zuliebe erstmals Pizzas auf die Speisekarte gesetzt: «Die kann ich günstiger als ein Menü verkaufen. Das wird nämlich tagsüber immer seltener verlangt.»

Unterschiedlich gehandhabt wird die Möglichkeit, das Restaurant auch für Abendveranstaltungen offen zuhalten. Die meisten Lokale stehen zur Verfügung, wenn ein Club oder eine Gäste-



Die Qualitätsansprüche steigen und die Gäste werden preisbewusster: Berggastronomie im Winter 1995/96.

Foto: German Escher

nerer Preiskorrekturen nach unten vorgenommen werden. Den Bedürfnissen der Snowboarder («sie essen gern viel, heiss und scharf») will man mit indonesischen Gerichten, Pizzen und Fingerfood entgegenkommen. Das Abendgeschäft in den Bergrestaurants soll ausgebaut werden («demnächst erscheint ein neuer Prospekt») und über Vollmond-Skiabfahrten mit vorgängigem Hütenzauber hinausreichen. Bei der Personalrekrutierung («wir haben uns dabei den letztjährigen Umsatzzahlen angepasst») hat sich ge-

festzustellen.» Man hat sich auf diese Situation durch einen eher vorsichtigen Einkauf sowie durch einen sukzessiven Personaleinsatz eingestellt. Für Snowboarder, die in Laax ideale Bedingungen für ihre sportliche Betätigung vorfinden, hat man am Crap Sogn Gion ganz bewusst viel getan. Unter anderem hat man auch im Gipfelrestaurant ein eigenes Café für sie eingerichtet, mit einem speziellen Snowboarder-Angebot.

Savognin: wenig Personal

Auf ein gleich gutes Ergebnis wie im Vorjahr hofft man im Restaurationsbereich der Nandro-Bergbahnen in Savognin. «Das letztjährige Ergebnis war gut und wir hatten keine Einbrüche in unseren Bergrestaurants zu verzeichnen», sagt Direktor Leo Jeker, der grossen Wert darauf legt, auch im Gastronomiebereich die Fäden zu ziehen, «denn diesem kommt in unserem Gesamtangebot eine grosse Bedeutung zu.» Optimistisch stimmt den Nandro-Direktor der Umstand, der gute Ostertermin und auch dass die Weihnachts-Fiertage gut fallen. «Aber sehr viel wird von den Schnee- und Wetterverhältnissen abhängen». Sowohl beim Einkauf als auch beim Angebot hat man geringfügige Korrekturen vorgenommen, und der Saisonstart erfolgt mit einem Minimum an Personal. Falls dieses nicht genügt, will man mit Aushilfskräften «die Spitze brechen». Günstige Einkaufsmöglichkeiten ermöglichen es, nicht nur auf Preisabschläge zu verzichten, sondern das eine oder andere Gericht sogar preiswerter anzubieten als im Vorjahr, «obwohl wir schon in den vergangenen Jahren Anpassungen nach unten vorgenommen haben». Für die Snowboarder hat man vor den Bergrestaurants fünfsterminig konzipierte Bars installiert, an denen auch ein gezieltes Verpflegungsangebot bereitgehalten wird. «In den Restaurants haben sich wie von selbst «Snöberecken» gebildet», weiss Leo Jeker. Das Abendgeschäft fällt bei den Nandro-Bergbahnen nicht allzustark ins Gewicht. Bei der Personalrekrutierung musste man einmal mehr zur Kenntnis nehmen, dass es kaum möglich ist, Schweizer für eine Tätigkeit in diesem Sektor zu verpflichten.

BERNER OBERLAND

In der Region Gstaad-Saaneland will man mit einem vielschichtigen Verpflegungskonzept den gestiegenen Anforderungen an die Bergrestaurants Rechnung tragen. Der grösste Gastronomieanbieter im Skigebiet, die Bergbahnen Gstaad-Saaneland AG, setzt im anlaufenden Winter auf eine vernünftige Preispolitik und regionale, aber qualitativ hochstehende Produkte. Mit einem neuen Betriebskonzept soll vor allem auf dem Gstaader Hausberg Eggli die Innovation und Vielseitigkeit zum Ausdruck kommen. Laut Wolfgang Schachner, Koordi-

nator für die Restaurantsbetriebe, wurde das Berghaus Eggli deshalb in mehrere Segmente unterteilt. In einem Free-flow-System wird an verschiedenen Markständen Regionales und gleichzeitig ein Pauschalmenü für 19 Franken angeboten. Um das sinkende Zusatzgeschäft des vergangenen Winters in Form von Schnäpsen aufzuhalten, werden auf dem Eggli in diesem Winter vermehrt gute Weine von kleinen Weinproduzenten zu einem vernünftigen Preis verkauft.

Sonntags als Attraktion

Sowohl auf dem Eggli als auch beim Bergrestaurant Saaneloch sollen zudem die Sonntagsausläufer von Schweizer Tourismus für eine zusätzliche Attraktion sorgen. Im Betrieb Saaneloch setzt man immer mehr auf die Snowboardszene: Ausser Snowboard-Park mit Halfpipe und Snowbar und innen günstige Schnellverpflegung und Energydrinks. Um auch das grössere wendende Segment der Fussgänger ansprechen zu können, bieten die Bergbahnen für die Betriebe Eggli, Wispile, Wasserngrat und Saaneloch zu einem Pauschalpreis von 25 Franken eine Berg- und Talfahrt mit einem Mittagsmenü an. Generell scheint man sich in der Region bewusst zu sein, dass die Preisgestaltung eine immer grössere Rolle spielt. Auf luxuriöse Produkte wie Meeresfrüchte wird deshalb bewusst verzichtet, wie Schachner bestätigt.

Erlebnis auch auf dem Berg

Auch in der Jungfrauregion hat man offenbar aus den vergangenen Hochpreiszzeiten gelernt. So hat beispielsweise Horst Schärer, Pächter des Bahnhofrestaurants auf der Kleinen Scheidegg, sein Konzept nochmals dem gestiegenen Preisbewusstsein der Gäste angepasst. Die Zeiten seien endgültig vorbei, als man anstandslos 30 Franken für ein Mittagessen im Bergrestaurant ausgab. Schärer's Philosophie: Erlebnis mit einem günstigen und trendigen Angebot kombinieren. Neben der Pizzeria im Schnee und der Zeltbar bietet das Restaurant auf der Kleinen Scheidegg unter dem Namen Hopla-Bopla-Spaghetti ein neues Produkt an. Statt einem Teller wird gleich eine halbe oder ganze Schüssel Spaghetti an das vorwiegend junge Publikum verkauft. Für 30 Franken, so Schärer, können denn auch vier hungrige Snöber verpflegt werden. Immerhin zählen in der Vorsaison rund 70 Prozent der Gäste zur Snowboardszene. Aus den Entwicklungen der vergangenen Jahre ist Schärer zur Ansicht gelangt, dass sich heute nicht mehr eine Umsatz pro Sitzplatz erreichen lässt. Vielmehr müsse dem Gast ein Erlebnis geboten werden, um ihn als Repeater zu gewinnen. Für die angelaufene Saison rechnet der Pächter auf der Kleinen Scheidegg damit, dass die Wintergäste noch preisbewusster geworden sind. Nicht zuletzt deshalb hat man das Angebot flexibler gestaltet und bietet Kaffee oder Milch, letzteres im Tetrapak, gleich literweise an.



Auch «Rucksack-Touristen» sind wieder gefragt: Günstigangebote sind im Trend. Foto: Jean-Paul Fährndrich

schar vor der nächtlichen Schlittel- oder Skiabfahrt noch ein geselliges Nachessen wünscht. Zahlreiche Betriebe bieten mindestens einmal in der Woche einen Fondue- oder Racletteplausch an. Einzig in den renommierten Wintersportorten haben diese Angebote nicht nur Erfolg: «Wir haben die Erfahrung gemacht, dass die Leute abends lieber im Dorf sind», erklärt Stefan Biner von der Matterhorngruppe den diesbezüglichen Verzicht.

GRAUBÜNDEN

Mit gedämpftem Optimismus und eher gemischten Gefühlen blickt man in den Bergrestaurants in Graubünden der Wintersaison entgegen. Man trägt dem Konsumverhalten der Wintergäste vor allem in der Preisgestaltung zunehmend Rechnung.

Parsenn-Bahnen: Preise gesenkt

Bei den Parsenn-Bahnen in Davos herrscht Optimismus. «Die Ausgangslage bei uns ist dank der frühen Schneefälle gut», erklärt Ralph Cottiat, der in diesem Jahr die Führung der fünf Restaurationsbetriebe mit 1200 Plätzen eines der renommiertesten Schweizer Bergbahnunternehmen übernommen hat. Er erwartet einen gleich hohen Umsatz wie im vergangenen Winter. Dank besseren Konditionen beim Einkauf konnten klei-

zeigt, dass es trotz Rezession nach wie vor sehr schwierig ist, gute Leute zu bekommen.

Lenerzheide: reduziertes Budget

Bei den Rothorn- und Scalottas-Bergbahnen auf der Lenerzheide hat man aus der jüngsten Vergangenheit Lehren gezogen. «Wir haben alles hinterfragt und unsere gastronomische Infrastruktur neu aufgebaut», sagt Jürg Anker, Hoteliere und Chef von fünf Restaurants mit 1400 Plätzen. Das Budget wurde den neuen Gegebenheiten angepasst und reduziert, ebenso der Personalbestand, der um 5 Prozent abgebaut wurde. Trotz höherer Kosten und Mehrwertsteuer hat man auf Preisabschläge verzichtet. Als Neuitheit werden in diesem Winter halbe Portionen bei den Hauptgerichten angeboten, «damit der Gast auch noch ein Dessert geniessen und auch finanziell verkraften kann». Das Abendgeschäft fällt auf dem Rothorn stark ins Gewicht. «Das ist für uns ein sehr bedeutsames Marktsegment.»

Schon seit 25 Jahren ist Margrith Cathomen für die Bergrestaurants der Crap Sogn Gion Bahnen in Laax zuständig. Es sind inzwischen deren sechs geworden, die 1600 Gästen Platz bieten. Der kommenden Wintersaison sieht sie eher mit gemischten Gefühlen entgegen. «Schon in der Vorsaison war ein ausgeprägter Sparwille der Gäste bei der Verpflegung



Ein herzliches Dankeschön
an all unsere Kunden
und Geschäftsfreunde für
die erfreuliche Zusammenarbeit
während der vergangenen
zwölf Monate.

Wir wünschen Ihnen von Herzen
frohe Festtage und ein erfolgreiches,
glückliches 1996.



MINIBAR (SCHWEIZ) AG
Ruessenstrasse 5a
6340 Baar ZG
Telefon 042 37 23 40
Fax 042 37 23 55

Anstelle von Kundengeschenken und Glückwunschkarten überweisen wir gerne einen entsprechenden Betrag an die Aids-Hilfe Schweiz

FORUM

für Information, Kommunikation und Telematik

**Informationen und
Angebote von Hotel-
und Gastrobetrieben
via SWISS ONLINE**

***FORUM# oder *4444#**

Kasimir-Plyffer-Strasse 13, Postfach 7151, 6000 Luzern 7
Telefon 041 22 44 77 Telefax 041 22 47 17
*forum# *4444#

**Papier pâtisserie
pour le professionnel**

50cm x 100m



Backstar
disponible chez votre grossiste

Beschriftungen
Selbstklebend
Schriften Buchstaben
in allen Farben + Grössen
5722 Grünliken
für jeden Zweck

Inserate per Telefax
031 370 42 23



HOTELZIMMER RADIO-TV

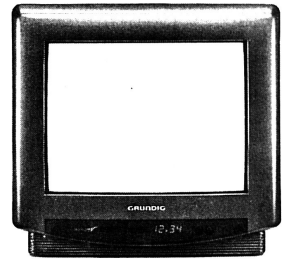
UKW oder Telefonrundspruch mit oder ohne Weckuhr, auch als Einbauchassis erhältlich.

Farbfernseher mit oder ohne UKW-Radio (9 Programme UKW)

Ausführliche Unterlagen und individuelle Beratung:

Hotelkommunikation Paul Welker
Postfach, 8305 Dietlikon
Tel. (01) 833 05 58, Fax (01) 833 05 18

SELECO - PHILIPS - GRUNDIG - BLAUPUNKT - NOKIA - SABA



71813/197467

Für den Profi



alustar

Ihr Grossist hat's

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.
01-750'25'50 / 062-61'44'01
022-755'49'55



81425/384915

Achtung:

**steigende
Belegungszahlen...**

...können ganz konkret etwas mit dem Standard Ihrer Gästezimmer zu tun haben. Mit diga werden Sie eine Rechnung aufmachen, die echt aufgeht. Unsere Fachberater stehen in 6 diga-Engros-möbelzentren zu Ihrer Verfügung.



BON 89 CLA
ersenden an
diga Info Service, 8854 Gargenen

Schicken Sie mir bitte gratis

den 16seit. Gästezimmer-Prospekt

84seit. Gastromöbel-Katalog

den 32seit. gen. Bettenprospekt

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/ort: _____

Verrechnung über den Fachhandel



8854 Gargenen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 9532 Rickenbach/Wil 8032 Emmen/SO 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26

1995 war auch für die Gastronomie und ihre Zulieferer ein Jahr des Umbruchs. Die permanenten Diskussionen um die Deregulierung im Bereich Gastwirtschaftsgesetz gipfelten Ende November im Beschluss des Kantons St. Gallen, den Fähigkeitsausweis abzuschaffen. Während die Markengastronomie und Unterhaltungskette à la Café Grössenwahn noch immer Aufwind sind, kämpft die traditionelle Gastronomie ums Überleben.

Januar

Trendbarometer 95 – Profis auf den Zahn geföhlt. Im Gespräch mit der *hotel + tourismus revue* nehmen drei Gastro-Profis zu Themen Stellung, die 1995 die Branche bewegen: *Michael Hostmann*, Vizedirektor Katag, *Fritz Enri*, Vizedirektor an der Hotelfachschule Luzern und Spitzenkoch *Roland Jöhri* aus Champfèr. Hostmann sagt unter anderem



St. Moritz liebt den grossen Auftritt – auch 1995 geben sich internationale Starköche am Gourmet-Festival ein Stelldichein.

Foto: Karin Kofler

voraus: «Es gibt kein Beizensterben, nur der Restauranttyp Beiz wird sterben.»

Tessin hat seine Gastro-Prese. 1995 wird die Gastro-Prese der Schweiz durch ein weiteres Blatt ergänzt. Die Tessiner Sektion des Schweizer Wirtverbandes gibt für die Südschweiz fortan die Gastro- und Tourismuszeitung «il Caffè» in einer Auflage von 20 000 Exemplaren heraus.

Februar

2. St. Moritzer Gourmet Festival lockt Promis an. Mit viel Prominenz aus der Gastro-, Wirtschafts- und Politikszenen geht anfangs Februar zum zweiten Mal das Gourmet Festival in St. Moritz über die Bühne. Die einwöchigen Gastspiele internationaler Köche im Champagner-Klima finden wiederum Anklang. Probleme technischer Art gibt es hingegen am Grande Finale auf dem zugefrorenen See: Das Stromnetz fällt plötzlich zusammen – Krisenmanagement ist angesagt.

Restaurant Olivenbaum in Zürich wiedereröffnet. Für 2 Millionen Franken haben die ZFV-Unternehmungen den «Olivenbaum» am Zürcher Bahnhof Stadelhofen umgebaut und mit einem neuen Konzept versehen. Die Ähnlichkeit mit dem Mövenpick Marché-Konzept ist an der Wiedereröffnung nicht zu übersehen. Der neue «Olivenbaum», Insider wissen es, hatte allerdings

einen kurzen Auftritt: Er ist bereits wieder geschlossen.

Aus Wahnsinn wird Grössenwahn. Das Dancing Mascotte am Zürcher Bellevue hätte in eine Villa Wahnsinn umgebaut werden sollen, doch es kam ganz anders. Weil die Villa Wahnsinn AG noch während der Umbauphase verkauft wurde, heisst das Ex-Mascotte heute «Café Grössenwahn».

März

Mövenpick plant Cliccadou-Restaurants – Silberkugel wird verkauft. Der Gastro-Konzern Mövenpick will seine einstige Trendsetter-Rolle zurückerobern und gibt deshalb die Lancierung eines neuen Betriebstypen bekannt: «Cliccadou». Er soll Leute ansprechen, die rasch etwas Feines sprich Delikates geniessen wollen. Das Nachsehen hat die Silberkugel-Kette: Sie passt nicht mehr in die Mövenpick-Strategie und wird verkauft.

GV der Food and Beverage Management Association (FBMA)



Mai

Grossküchen-Hersteller: Geschäftsjahr 94 trotz schwieriger Phase gut abgeschlossen. 1994, so meldet Franke im Frühling, habe man mit einem Umsatzzuwachs von 11,7 Prozent ein Rekordergebnis erzielt. Während der Markt Schweiz stagniert, wird mit Export, vorwiegend im EU-Raum, Geld gemacht. Die Grossküchen-Herstellerin Therna zeigt sich mit einem konsolidierten Umsatz von 60 Millionen Franken ebenfalls zufrieden.

Bahnhofbuffet Biel mit Chieken Chaotikum bereichert. Die ehemalige Brasserie im Bahnhof Biel wird als Chieken Chaotikum wiedereröffnet. Das neue Konzept ist die Antwort auf rückläufige Beförderungszahlen der SBB – es soll ein neues, jüngeres Publikum anziehen.

Juni

Hotel Victoria-Jungfrau dem «Grössenwahn» nahe. Das traditionsreiche Interlakner Luxushotel Victoria-Jungfrau beschreitet neue Wege im Unterhaltungsreich: Aus dem ehemaligen Nachtlokal Barbarella wird das zweite Café Grössenwahn. Für das Management zeichnet sich die Freddy Burger Management Group (FBM) verantwortlich.

Der Pfefferstreuer ruft zum 1. Schweizer Gastro-Symposium der Markengastronomie in Zürich. Und sie kommen (fast) alle: Referenten und Referentinnen wie Ex-Mövenpick-Gastro-Chef *Leo Egloff*, *Andrea Gander* von der Gastrag, Vertreter der traditionellen und der neuen Gastronomie als Zuhörer und natürlich der Organisator selbst, Salz&Pfeffer-Mann *Daniel E. Eggli*.

Anzeichen für einen Verkauf der Gastro-Gruppe Feldpausch. Krisenstimmung unter den Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen der Tessiner Gastro-Gruppe Feldpausch: Einiges deutet darauf hin, dass sich Feldpausch-Besitzerin *Gretel Leonhardt* auf Grund unbefriedigenden Geschäftsganges im Modebereich von der Gastronomie trennen will.

Juli

Eclat im Zürcher Frauenverein: Sigrid Viehweg wird entlassen. Ins ZFV-Management kommt



In der FBMA hat ein Generationenwechsel stattgefunden: Der junge Vorstand an der GV im Hotel Eden in Arosa. Von links nach rechts: Gastgeber *Hitsch Leu*, *Adrian Stalder*, *Stephan Maeder*, *Beat Pfeiffer* (leicht verdeckt), *Markus Segmüller* und *Gabriel Tinguely*.

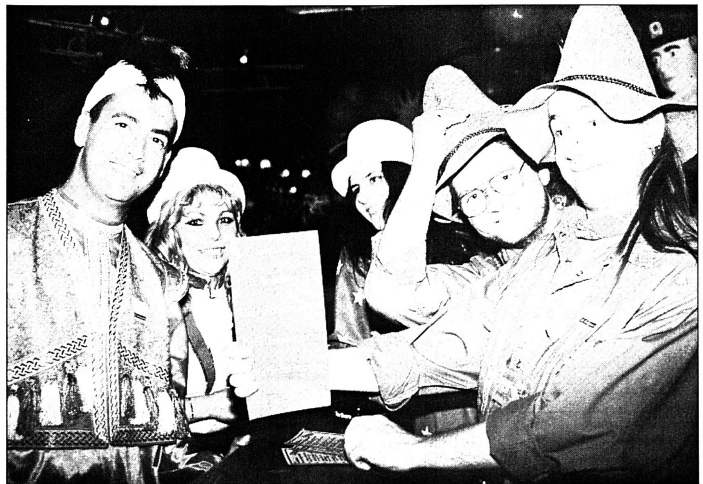
Foto: Stephan Wehrle

grund tieferer Zahlen bereits wieder zu. Die ZFV-Unternehmungen geraten ins Schussfeld der Kritik.

Porzellanfabrik Langenthal schaltet Grossisten aus. Die Porzellanfabrik Langenthal kündigt die Geschäftsbeziehungen mit den Grossisten und strebt den Direktverkauf an. Der Schritt löst in der Branche Kopfschütteln und heftige Kritik aus.

September

Chasselas Cup in Sierre mit Waadtländer Sieger. Im traditionsreichen Weinwettbewerb Chasselas Cup siegt wie bereits



Bar jeder Vernunft soll es laut Initianten im Café Grössenwahn zu- und hergehen. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter tragen das Ihrige dazu bei.

Foto: Karin Kofler

Hut nehmen. Es sollte nicht der letzte Abgang bleiben im Top-Kader des ZFV.

Deutsche Speisewagen-Gesellschaft Mitropa setzt SSG unter Druck. Die deutsche Speisewagen-Spezialistin Mitropa strebt im europäischen Bahncafé eine führende Rolle an. Dass sie dabei auch den Schweizer Markt im Visier hat, dürfte die Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft (SSG) nicht kalt lassen.

August

Wirte und Hoteliers müssen vorsichtiger mit Speiseabfällen umgehen. Eine Revision der Eidgenössischen Tierseuchenverordnung, die im September 95 in Kraft tritt, fordert den Wirten mehr Kontrollaufgaben ab. Wenn sie Speiseabfälle zur Verfüllung an Tiere abgeben, müssen sie sich künftig vergewissern, dass der Abnehmer im Besitz einer Bewilligung des Kantons ist.

ZFV muss «Olivenbaum» bereits wieder schliessen. Das erst anfangs 1995 wiedereröffnete Restaurant Olivenbaum am Zürcher Stadelhofen macht die Tore auf-

vor einem Jahr ein Waadtländer Produkt: Der Féchy Bayels «La Colombe» 1994 aus der Kellerei von *Raymond Paccot*. Platz zwei und drei gehen ans Wallis.

Erste Gourmet-Messe für Genieser. Einmal mehr initiiert Salz&Pfeffer-Herausgeber *Daniel E. Eggli* eine neue Messe. Mit der «Gourmet», die im Zürcher Kongresshaus über die Bühne geht, will er in erster Linie jene Gäste ansprechen, die gerne geniessen. Dazu markieren Schweizer Spitzenköche Präsenz.

Oktober

Anuga in Köln: Schweizer immer stärker präsent. Die Food-Messe Anuga in Köln macht deutlich, dass die Schweizer Gastro-Zulieferer vermehrt an ausländischen Messen Präsenz markieren, um den Export zu pushen.

Berufswettbewerb in Lyon: Schweizer Koch wird Zweiter. An den Olympischen Spielen unter 42 Berufen im französischen Lyon erreicht der Vertreter der Schweizer Köche, *Fritz Wyder*, den zweiten Platz.

Fidelio und Reonline forcieren

CRS-Business. Mit eigenen Systemen rüsten die Front-Office-Anbieter Fidelio – in der Schweiz durch Check-in Data vertreten – und Reonline – ein Partner von Lodgix – zum Kampf gegen das übermächtige Hotelreservationsunternehmen Utell International.

November

«Stella» in Interlaken erhält als erstes Hotel 2Q-Zertifikat. Nach halbjähriger Vorbereitungszeit wird mit dem Hotel Stella erstmals ein Betrieb nach dem SHV-2Q-System zertifiziert. Sechs weitere Betriebe befinden sich im Stadium der Einführung.

Die 2Q-Methode bewertet die Qualität der Dienstleistung.

Startschuss zur IGEHO 95. In Basel öffnen sich am 23. November die Tore zur 16. Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration – kurz IGEHO. Es kann eine Zunahme im Ausstellerbereich registriert werden, und entgegen der internationalen Tendenzen schwindet die Besucherzahl nicht. Als markanteste Trends mit Wachstumspotential gelten die Bereiche Wellness und Telekommunikation.

Dezember

3-Stern-Hotel Bethanien in Davos wird Öko-Hotel des Jahres 1995. Nachdem das Davoser Hotel Bethanien in dem von der *hotel + tourismus revue* initiierten Wettbewerb um das Öko-Hotel des Jahres bereits 1994 Sieger in der Kategorie Ferienhotel war, wird es 1995 zur Gesamtsiegerin erkoren. Als bestes Stadthotel schneidet das Hotel-Restaurant Baseltor in Solothurn ab. Das «Rössli» im toggenburgischen Mogsberg siegt in der Kategorie Landgasthof, während der Sonderpreis für Energie aus 5-Stern-Hotel Waldhaus in Sils-Maria geht und jener für Innovation ans Tessiner Berghotel Acquacalda.

Deregulierung im Gastwirtschaftsgesetz: St. Gallen schafft Wirteprüfung ab. Nach Zug geht nun auch der Kanton St. Gallen radikal ins Gericht mit dem Gastwirtschaftsgesetz – nebst der Abschaffung der gesamtschweizerisch vor dem Aussterben bedrohten Bedürfnisklausel beschliesst er auch gleich noch das Ende des Fähigkeitsausweises. Damit kann in St. Gallen nun wirten, wer wirten will.

Globus verkauft Movie-Restaurants. Die Warenhausgruppe Globus trennt sich von ihrer Gastro-Gruppe Movie und wird per 1. März 96 vom bisherigen Unternehmensleiter *Nicolas Kern* übernommen. Während sich die Lokale in Zürich, Basel, Luzern und St. Gallen positiv entwickeln, schliesst das «Movie» in Lugano Ende 95 die Tore. Kern will die Movie-Kette im bisherigen Stil weiterführen und rasch ins Ausland expandieren.

Karin Kofler

Von Privat gesucht
Finanzierung oder Teilnahme auf Liegenschaft
 im Zentrum von Locarno.
 Gute Rente.
 Adresse: c.p. 219, 6600 Muralto
 81406/21261

Zu verkaufen
Restaurant

im Luzerner Hinterland mit eigenem Parkplatz und 4 Wohnungen.
 Anfragen bitte unter Chiffre K 150-3900, an Publicitas, Postfach, 4901 Langenthal.
 P 81420/44300

Zu mieten gesucht:
Ferienhotel

vorzugsweise mittelgrosser Zweisaisonbetrieb in Bergregion.
 Ein junges und engagiertes Hoteliershepaar freut sich auf Ihre Herausforderung!
 Offerten unter Chiffre 81419, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 81419/384862

Zu verkaufen
Gepflegtes Restaurant im Schloss-Stil

Ausgezeichnetes Raumangebot. Innen 200 Plätze, Saeterrasse 100 Plätze, Blick in die Berge, Verhandlungspreis Fr. 4,5 Mio.
 Offerten schriftlich unter Chiffre L 025-49284, an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern.
 P 81248/44300

Losone - Tessin

Zu verkaufen
Garni (erneuert)
 Familienbetrieb. Interessanter Preis. Angebote an Chiffre K 279-26457, an ofa Orelli Füssli Publicità SA, Postfach, 6501 Bellinzona.
 0 81424/199176

KANADA
 IHRE NEUE HEIMAT

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

Rufen Sie uns an!

Ruedi Bühler

Immobilienberatung Auswanderungsberatung
 Vermögensberatung
 Sagweg 5, CH-8322 Gündloup bei Russikon
 Tel. 01 954 07 11, Fax 01 954 07 12

Im Stockwerkeigentum zu verkaufen

Motel der 3-Stern-Klasse
 60 Betten. An gut frequentierter Hauptstrasse im Grossraum von Basel. Alle Zimmer mit Douche, WC, Balkon. Verkaufspreis Fr. 1,8 Mio.
 Offerten unter Chiffre 81249, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 81249/167282

Phuket Thailand

Patong Beach
Kleinhotel
 (Bj. 91), 9 Doppelzimmer mit Restaurant und Bar (38 Plätze) zu verkaufen. 400 m bis zum Strand. Ca. 13 % Nettorendite. Umsatzzahlen können vor Ort eingesehen werden. VK: Fr. 690 000.-. Bei 50 % Anzahlung Privatfinanzierung möglich.
 Villa Swiss Garden
 Fax 0066 76 340 726
 0 81377/384926

Möchten Sie auf Mallorca wirtin?

Wir vermieten in Paguera auf kommende Saison 96 komplett eingerichtete, schöne
Pizzeria mit Holzofen
 mit späterer Möglichkeit zum Kauf. Gute Existenz für Ehepaar. Mindestkapital Fr. 40 000.-.
 Interessenten melden sich unter Telefon 041 250 44 28.
 81436/353884

Aletsch/Belalp/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

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

Zu vermieten:
Sympathisches Kleinhotel in Tunesien

Auf 3/6 Jahre. Erbaut 1991. 200 m vom Strand mit gemietetem Privatstrand. 10 Gehminuten Nebau/Zentrum.
 Tl. 19 geräumige Zimmer Bad/Du/WC. Sat-TV im Haus. Beliebtes Restaurant mit 120/150 Sitzen. Gepflegte Gartenanlage inmitten 4000 m² mit Pergola-Terrasse (300 Sitze), Gartenpizzeria, Showküche und Kinderspielplatz.
 Freie Kundschaft in der Schweiz, Deutschland und Österreich.
 Auskünfte: Herr Mustapha Ben Abda, Av. Mohamed V. 8000 Nabeul-Tunisie
 Tel: 0021 62 286 044, Fax: 0021 62 286 198
 81380/179019

Stein

im Appenzellerland zu verkaufen

Landgasthof Ochsen

sehr schön gelegen, ca. 80 Sitzplätze, unterteilbar, Kegelbahnen, grosse Sommerterrasse, ca. 30 Betten, ruhige Lage.
 Anfragen ab 19.00 Uhr unter Telefon 071 59 16 10.
 80988/92932

Am Bodensee zu vermieten per 1997

Hotel Restaurant

mit bekannter Küche
 Wirte-Patent nicht erforderlich.
 Mittlerer Betrieb mit 80 Sitzplätzen, gedeckter Terrasse, Hotelzimmer und Wirtewohnung. Gelegen an der See-Rundfahrstr. CH-D-A
 Qualifizierte Interessenten melden sich unter Chiffre 81378, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 81378/384922

Zu verkaufen

Bar-Pub
 Basel Stadt
 Moderne Einrichtung
 120 Plätze inkl. Terrasse
 Angebote unter Chiffre 81404, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
 81404/204951

A vendre a Bienne
Grand Café

Conception moderne entièrement équipé
 200 m², 130 places
 Excellent chiffre d'affaires
 Bonne rentabilité
 Possibilité restauration
 Faire offre sérieuse sous chiffre 81403, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.
 81403/204951

BAZAR

Günstig zu verkaufen

- Tische und Stühle für 30 Plätze sowie 60 Stühle (geeignet für Pizzeria)
 - Terrassentische und Stühle für 60 Plätze
 Weitere Informationen erhalten Sie: Restaurant Al Ponte, 3600 Thun
 Telefon 033 22 36 42, Herr Jemini oder Frau Kunz
 P 81411/202533

JAEGER CONSULTING

ETUDES CONCEPTS MARKETING POUR HOTELLERIE ET TOURISME

A louer pour date à convenir à la Vallée de Joux
très bel hôtel★★★-restaurant

de construction récente, élégante, conception moderne et rationnelle, parfaitement équipé.

L'hôtel comprend 35 chambres, deux restaurants, bar, hall, salles pour banquets et séminaires, espace fitness très complet et bel appartement de direction.

Pour donner une âme à cet outil assez exceptionnel, nous cherchons un couple de professionnels ayant le sens de l'accueil, de la gastronomie et du marketing.

Si vous êtes hôtelier par vocation, avez le sens de l'initiative et savez persévérer, vous devriez prendre contact avec nous, même si vous ne disposez pas de fonds propres importants, car les conditions sont très intéressantes.

Téléphonez-nous pour un premier contact ou envoyez-nous directement votre dossier complet que nous traiterons, bien sûr, avec une discrétion absolue.

Ch. de Savoie 5, 1305 Penthalaz, Tél. 021 861 01 57, Fax 021 861 02 93.
 80504/132527



MUNICIPIO DI MINUSIO

CONCORSO

CONCERNENTE LA CONCESSIONE DI UN DIRITTO DI SUPERFICIE NEL CONTESTO DEL CENTRO SPORTIVO-RECREATIVO DI MAPPO (AREA DELLA ROTONDA PANORAMICA)

Il Municipio di Minusio apre il concorso per la concessione di un diritto di superficie sull'area antistante la rotonda panoramica (mapp. 1023 - numerazione provvisoria) nel contesto del Centro sportivo-ricreativo di Mappo.

La concessione di un diritto di superficie deve permettere la costruzione di un edificio nel rispetto di alcune condizioni fondamentali:

- A. CONTENUTO**
 Costruzione di un ristorante, bar o attività simile (la residenza è ammessa unicamente in funzione delle necessità di gestione del porto, del Centro sportivo o del ristorante stesso).
- B. PARAMETRI EDIFICATORI**
 L'edificazione viene vincolata con un ingombro massimo definito dai piani «schema di utilizzazione», parte integrante di un futuro contratto di costituzione del diritto di superficie.
- C. SPAZI ESTERNI**
 L'utilizzazione e la sistemazione degli spazi esterni vengono definite sui piani. All'estinzione del diritto di superficie le costruzioni sono devolute al proprietario del fondo di cui diventano parte costitutive.

Il capitolato d'appalto comprensivo di una breve documentazione orientativa può essere ritirato all'Ufficio Tecnico o inviato contro rimborso al prezzo di fr. 100.- + spese postali.

Le offerte in busta chiusa, con l'indicazione esterna «Concorso diritto di superficie Mappo» dovranno pervenire al Municipio di Minusio entro le ore 16.00 di martedì 12 marzo 1996.

La delibera avverrà ad esclusivo giudizio del Municipio; la delibera è subordinata ad una ratifica di principio da parte del Consiglio comunale.

IL MUNICIPIO

Minusio, 5 dicembre 1995

0 81381/384928

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hr



bewahrt Sie vor bitteren Enttäuschungen.



Schweizer Hotelier-Verein
 Beratungsdienste

Stadt Bern

Zu vermieten im Auftrage an zentraler Lage ein traditionsreiches, stilvolles

Speiserestaurant

Der Betrieb umfasst:
 - 100 Sitzplätze Restauration mit integrierter Bar von ca. 20 Sitzplätzen
 - 60 Sitzplätze im Bankettbereich, zweifach unterteilbar

Mit welchem Angebotskonzept Sie auch immer das starke umliegende Marktpotential ansprechen wollen, die Grenzen hierfür sind weit gesteckt.

Umsatzgrösse je nach Betriebskonzept ca. Fr. 2 Mio. Erforderliches Eigenkapital ca. Fr. 180 000.- für die Übernahme von Waren- und Kaufinventar. Mietantritt auf 1. Mai 1996 oder nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Jürg Zumkehr
 Schweizer Hotelier-Verein
 Monbijoustrasse 130,
 Postfach, 3001 Bern
 Telefon 031 370 43 40
 Fax 031 370 44 44

XXXXXX/XXXXXX



Le 21 décembre 1995 paraîtra un double numéro de l'hotel + tourismus revue. En raison des jours fériés, le journal ne paraîtra pas après Noël, soit le 28 décembre 1995. Dès le 4 janvier 1996, vous recevrez à nouveau normalement l'hotel + tourismus revue tous les jeudis par la poste ou vous le trouverez dans votre kiosque.

Clôture des annonces Noël/Nouvel An

La clôture des annonces immobilières et commerciales ainsi que pour les réclames et la rubrique bazar pendant la période des fêtes de fin d'année est fixée au vendredi 22 décembre 1995 à 12.00 heures.

Clôture des annonces pour le marché de l'emploi: Mercredi 27 décembre 1995, 17.00 heures. Dernier délai pour les ordres de répétition, les corrections, les annulations et les annonces de dernière minute: Jeudi 28 décembre 1995 à 12.00 heures.



D'UNE LANGUE À L'AUTRE...

Début de la saison d'hiver

Action «Soleil d'hiver»: bilan en demi-teinte

La campagne «Soleil d'hiver», orchestrée par Suisse Tourisme pour dynamiser le début de saison, n'a rencontré qu'un intérêt d'estime auprès du grand public. Appelés «Passport-Soleil», les arrangements forfaitaires proposés durant les week-ends du 8 au 10 et du 15 au 17 décembre par une vingtaine de stations, en collaboration avec les principaux partenaires du tourisme helvétique, ont rencontré un bon écho dans des stations comme Engelberg, Grindelwald ou encore Savognin. Ailleurs en revanche l'enthousiasme est souvent moindre. Au total, l'opération a donné lieu à 600 réservations, un résultat légèrement en-dessous des prévisions. **Page 3**

Swissôtel: Martinet cède sa place à Meinhold

Plusieurs changements viennent de se produire à la tête de Swissôtel. Dans sa dernière séance, le conseil d'administration de la chaîne a en effet décidé d'effectuer une importante rocade au sommet de sa pyramide directoriale. Après quatre ans de bons et loyaux services, le directeur actuel, Pierre Martinet, sera ainsi remplacé par l'Allemand Andreas Meinhold qui occupait jusqu'ici la fonction de «Senior Vice President» pour l'Amérique du Nord, tout en dirigeant l'Hôtel The Drake à New York. La fonction qui sera désormais dévolue à Pierre Martinet n'est pas encore clairement établie. **Page 7**

Internet et les systèmes de distribution hôtelière

Principaux instruments du marketing hôtelier, les systèmes de distribution sont en pleine mutation. Aujourd'hui, contrairement aux idées reçues, près de 45% des hôtels à travers le monde ne sont toutefois pas encore reliés à un système global de distribution (GDS). Les experts sont formels: l'explosion des nouvelles technologies électroniques est en train de révolutionner l'ensemble du marketing hôtelier. D'ores et déjà, des entreprises spécialisées se chargent de structurer et d'optimiser les canaux de distribution classiques et proposent des systèmes plus performants et plus flexibles. Et puis, il y a Internet. C'est le dernier endroit à la mode et, surtout, l'accès direct à l'ensemble des réseaux mondiaux... **Page 8**

Expo 2001, ou comment nourrir 12 mios de visiteurs

Chaque jour, plus de 53 000 personnes devront être nourries durant l'Exposition nationale de 2001. Selon les plus récentes estimations de la Société suisse des hôteliers (SSH), chargée d'élaborer le concept pour l'hébergement et le ravitaillement, une impressionnante infrastructure devra être mise en place pour faire face à cet afflux de visiteurs. Plus de 12 600 places assises devront être disposées dans 80 restaurants placés aux endroits stratégiques de l'exposition. Au total, c'est une surface de 46 000 m² qui sera réquisitionnée pour les services de restauration. Les experts ont en outre calculé que 7,5 tonnes de déchets seront produits quotidiennement. **Page 11**

Les restaurants d'altitude à l'aube d'un hiver difficile?

Les restaurants d'altitude helvétiques vont à l'encontre d'un hiver difficile. C'est du moins ce qui ressort d'une enquête menée par notre hebdomadaire en Suisse allemande et en Valais. Après avoir enregistré des résultats parfois très réjouissants lors de la dernière saison hivernale, les restaurants d'altitude devront composer cet hiver avec un certain nombre de mesures de prudence tant au niveau de l'achat de la marchandise, qu'au niveau de l'engagement du personnel. Les skieurs accordent pour leur part toujours plus leur préférence aux plats les plus avantageux. Autant préciser tout de suite que la viande a disparu depuis belle lurette des célèbres «assiettes-skieurs». **Page 13**

Les stations dans les «starting-blocks»

Ce week-end de Noël marque le début d'une saison d'hiver attendue. Les responsables valaisans espèrent inverser la vapeur. Stopper la chute des nuitées. Les deux premiers mois de l'année affichent des taux de réservations suffisants. Irréguliers et sans euphorie.

ALEXANDRE BOCHATAY

A l'aube de cette nouvelle saison d'hiver, tous les responsables touristiques ont les yeux tournés vers le ciel. Jamais, les prévisions météorologiques ne prennent autant d'importance que durant cette période de fin d'année. La neige, toujours elle, constitue la clé essentielle d'un succès commercial saisonnier. L'année dernière déjà, les flocons avaient mis du temps à recouvrir les espaces montagneux. Il avait fallu attendre la veillée de Noël pour qu'apparaissent, comme par enchantement, les tapis de poudreuse blanche. Un véritable cadeau, synonyme de vrai départ. Cette année encore, cette situation semble se répéter. Une poignée de stations ont déjà ouvert quelques installations de ski il y a quelques jours, mais la plupart d'entre elles attendent encore l'avènement de cet or blanc. En ce début de semaine, les sommets alpins ont bien été saupoudrés de quelques flocons. Malheureusement encore insuffisamment pour assurer la pérennité d'une longue saison.

Evolution des loisirs

Il faut dire que depuis quelques années, le manque de neige et l'incertitude de la météo ont considérablement modifié les habitudes des vacanciers d'hiver. «Les mordus de sports d'hiver sont toujours là», précise Madeleine Gätzli, responsable du marketing, à l'Office du tourisme de Verbier. «Mais tous les autres attendent souvent de connaître les conditions d'enneigement avant de procéder à l'achat d'un forfait saisonnier. Cette attitude se répercute souvent sur les réservations d'hôtel ou d'appartement». De nos jours, les clients décident donc souvent la veille d'un week-end, seulement, de s'offrir une escapade de glisse. Pour les stations, le début de saison est souvent divisé en deux périodes principales, soit celle entre Noël et Nouvel An, puis les deux premiers mois de l'année. Ainsi, plus de la moitié de la saison se joue économiquement fréquemment sur les deux premiers mois de l'année. «Durant les fêtes, les hôtes sont majoritairement des propriétaires, ou habitués de



La neige, toujours elle, constitue la clé essentielle d'un succès commercial saisonnier. Et si, comme un cadeau, elle apparaissait avant Noël?

longue date, qui font le déplacement chez nous, quoique qu'il arrive sur le plan de la météo», ajoute Madeleine Gätzli. «C'est pour la suite que les prévisions restent aléatoires. Le consommateur de loisirs est très difficile à cerner. Pour l'heure, les réservations de février ne dé-

clenchent pas véritablement d'euphorie».

Parahôtellerie à la traîne

Le pouvoir d'achat et la situation économique ambiante influence tout autant les habitudes des hôtes. Cette tendance se fait ressentir aussi dans le choix des catégories d'hôtel. «Les réservations sur le Haut-Plateau affichent un taux d'occupation de plus de 80% pour la période des fêtes», confie Alexandre Fricker, directeur de l'Office du tourisme de Crans-sur-Sierre. «La répartition est bonne et relativement partagée, mais les demandes ont été plus nombreuses que d'habitude pour les établissements 3 étoiles». Seule ombre au tableau, certains clients français, victimes de la grève des transports publics, ont annulé leurs réservations. Une situation qui pourrait toutefois évoluer positivement avec la reprise du travail amorcée dans l'Hexagone en début de semaine. «La clientèle française est importante pour nous. Elle représente environ 20% de nos hôtes», commente Alexandre Fricker. Sur le plan de la parahôtellerie, la situation est toutefois moins prometteuse. «Il y a quelques semaines, les forfaits minimaux de location s'échelonnaient sur des périodes de deux semaines. Il y a quelques

temps, cette limite a passé à une semaine. Aujourd'hui, certaines agences proposent même des forfaits raccourcis ou des week-end prolongés en chalets et en appartements». Une leueur d'espoir toutefois, certains touristes commencent déjà à réserver pour les relâches de février.

TGV des neiges prometteur

Annoncé comme un renfort inédit pour l'ensemble de l'industrie touristique valaisanne, le «TGV des Neiges» effectuera son premier voyage commercial, entre Paris et Brigue, le 23 décembre, et ceci tous les samedis jusqu'à Pâques. Malgré un voyage inaugural «embryonnaire», compte tenu de la grève des cheminots français, les autorités franco-suisse ont rallié Vallorbe à la ville des Stockalper, samedi dernier. L'occasion d'annoncer officiellement que le bilan de cette première expérience, dans quatre mois, pourrait signifier une fréquence de trajets sensiblement augmentée la saison prochaine. L'offre n'attend donc que la demande. L'avenir immédiat s'annonce même réjouissant. Les premières rames touristiques affichent déjà complet pour Noël. **AB**

EDITORIAL

Poursuivre l'ouvrage commencé



Les espoirs d'un léger mieux sur le plan conjoncturel ne se sont pas concrétisés en 1995. Au contraire, après une timide reprise, l'économie helvétique a enregistré un tassement général qui n'a, bien entendu, pas épargné le tourisme. Le recul des nuitées s'est poursuivi quasiment sans interruption et, chose plus grave, la situation bénéficiaire des établissements s'est, semble-t-il, encore détériorée. Un regard sur l'horizon 1996 n'est, hélas, pas de nature à dissiper les inquiétudes. Certes, les experts ne parlent pas de récession, mais ils ne prévoient pas non plus de modification notable de la situation. Grâce notamment à une petite amélioration de l'emploi, la consommation pourrait reprendre un peu de vigueur, ce qui signifierait pour nos branches, une augmentation du tourisme journalier et des dépenses pour la restauration. C'est toujours mieux que rien. Le quotidien ne suscitant pas l'enthousiasme, on tend à se montrer plus philo-

sophe, cherchant quelques lumières dans un avenir plus lointain. Et là, oh! surprise, le ciel laisse apparaître une éclaircie. Depuis deux ans environ, l'économie touristique suisse travaille intensément pour redresser son image de marque et améliorer son offre. Un travail de fond qui mobilise chacun. Un travail où la pugnacité et le doigté vont de pair avec le courage, le flair et l'esprit d'entreprise. La tâche n'est pas simple. L'esprit de collaboration, aujourd'hui nécessaire, n'est pas une évidence. Il n'est pas si facile de voir un partenaire dans celui que l'on a toujours considéré comme un concurrent. L'année 1995 a cependant fourni bon nombre d'exemples du renouveau du tourisme helvétique. L'action organisée en Suisse et à l'étranger pour le lancement de la saison d'hiver est l'un des meilleurs. Il y en a d'autres, plus modestes, mais tout aussi nécessaires à l'émergence du nouveau produit touristique. Ainsi, la participation de nombreuses stations aux programmes de promotion par segments mis sur pied par Suisse Tourisme montre que les objectifs globaux ont été compris. Diverses initiatives ont été prises pour améliorer l'accueil et promouvoir la

qualité. Le cycle «Ambassadeurs d'accueil» lancé par les responsables touristiques neuchâtelais ou le programme «2Q» de la SSH en apportent la preuve. Des progrès sensibles ont été accomplis dans la sensibilisation de l'opinion publique et en particulier des milieux politiques aux problèmes du tourisme et à son importance pour l'économie suisse. A plusieurs endroits, des efforts ont été consentis en matière de prix pour relancer la demande handicapée par la force du franc suisse. Hélas, pour la plupart de ces mesures, il est impossible pour l'heure d'en apprécier les résultats. Et pourtant, Dieu sait si ceux-ci seraient les bienvenus! Le processus d'adaptation aux nouveaux produits exige du temps, et cela d'autant plus lorsqu'il est lié à un changement d'état d'esprit. Cela étant, il n'y a rien d'autre à faire que de poursuivre, avec conviction et patience, l'ouvrage commencé. Avec lucidité aussi, car il faut être prêt à modifier le cap pour suivre, au besoin, une nouvelle tendance. Le savoir-faire développé jusqu'ici par ceux qui ont décidé d'agir est sans doute la meilleure garantie que tôt ou tard des fruits pourront être cueillis. **Miroslav Halaba**
Rédacteur en chef adjoint

Hostellerie du Vignier

Rénovation pour se mettre au goût du jour

«Confirmer la qualité des prestations et renforcer l'image d'hostellerie»: c'était le but que s'étaient fixé Erica et Jacques Zurbuchen, les tenanciers de l'Hostellerie du Vignier, à Avry-devant-Pont, au-dessus du lac de la Gruyère. Ainsi, pour fêter dignement leur décennie à la tête de cet honorable établissement, l'un des fleurons du tourisme grüérien. Le Vignier a été au fil du temps totalement remanié. Sept chambres notamment ont été créées. Seul le panorama n'a pratiquement pas changé, il n'est pas le moindre atout de cet hôtel qui, situé exactement en face du Royal Golf de Pont-la-Ville, de l'autre côté du lac, propose à sa clientèle deux forfaits golf comprenant notamment le logement en demi-pension, des cours avec un professeur, l'entrée à l'académie de golf ainsi que diverses autres prestations. Dans cette maison par ailleurs déjà réputée pour sa table de qualité et ses menus gourmands, l'exemple est ainsi donné qu'une entreprise familiale soucieuse de s'adapter au goût du jour peut trouver encore son chemin. Il est vrai que Jacques Zurbuchen œuvre depuis longtemps sans merci à la préparation de la relève en tant que président de la sous-commission romande de formation professionnelle de la Société suisse des hôteliers. Ceci explique probablement peut-être cela. **JS**

COUP DE FIL À...



Pascal Bettex
Président des commerçants et organisateur du «Marché de Noël» de Montreux

Cette année, Montreux organise ce qui sera, dit-on, le plus beau et le plus original marché de Noël de Suisse. Plusieurs dizaines de milliers de personnes sont attendues sur la Riviera jusqu'au 24 décembre et toute la ville s'est mobilisée pour l'occasion. Que va-t-il se passer exactement?

L'événement est unique en Suisse. Pour Montreux, c'est un rêve qui prend forme et nous attendons, au bas mot, 70 000 visiteurs! Le «Marché de Noël» de Montreux va tenter de recréer la tradition telle qu'elle existe encore aujourd'hui en Allemagne. Les organisateurs du célèbre marché de Noël de Mannheim nous ont d'ailleurs donné un précieux coup de main. Quelque 80 chalets en bois ont été installés à travers la ville. Tous ont été loués à des commerçants rigoureusement sélectionnés pour la qualité et l'originalité des objets qu'ils mettront en vente. L'un d'entre eux est même express venu de Moscou! Nous avons intentionnellement écarté les articles de mauvais goût et autres bibelots en plastique! Une personne sera par ailleurs chargée de surveiller l'esthétique et la diversité des stands! Fait remarquable à signaler: la plupart des hôtels de Montreux ont accepté de jouer le jeu. Plusieurs d'entre eux participent activement à l'opération et aiment un chalet. C'est le cas notamment du Montreux-Palace, du Royal et de l'Eurotel qui ont, en quelque sorte, trouvé là une excellente occasion de se «démocratiser». Les hôtels concernés ont par ailleurs profité de l'occasion pour créer un forfait particulièrement attractif. Plus de 6000 mailings ont été envoyés en Suisse alémanique et 300 000 brochures ont été distribuées dans les gares. La station de Villars-Gryon, qui s'est entre temps jointe à l'opération, le dimanche 17 décembre, avait amené 160m³ de neige fraîche dans ses bagages pour recouvrir la rue L. Stravinsky. Au programme: démonstrations de snowboard et compétitions de ski pour les enfants.

Propos recueillis par Jean-Paul Fährdrich

Montreux

Le tourisme sauvé le dos de la culture?

Contraint de devoir compter sur l'appui de la commune pour éviter une totale déconfiture, l'Office du tourisme et des congrès de Montreux évitera peut-être la faille sur le dos... de la culture! Les élus de la commune ont en effet choisi de sacrifier le service culturel et son délégué Jean-Luc Larguier. Déjà confrontée à de très graves difficultés financières (8,4 millions de francs de découverts pour 90 millions de charges) Montreux a pris comme un coup de massue l'annonce de la situation réelle de l'OCTM.

La commission des finances du Conseil communal ne pouvait dès lors que tailler dans le vif. Apparemment, la décision des élus est toutefois en totale contradiction avec la politique soutenue par l'Exécutif ces dernières années, politique qui voulait que le développement culturel de Montreux donne un nouveau souffle à... tourisme. Aujourd'hui, on oppose donc clairement tourisme et culture, ce qui fait que la demande d'appui financier à l'OT auprès des autorités trouvera sans doute pas mal d'adversaires résolus sur son passage. «Le sauvetage du tourisme local ne se fera pas sur le dos de la culture», a d'ailleurs averti Monique Bornet, en charge du dicastère de la culture. Le choix du 14 décembre aura en outre pour effet d'accroître encore l'image négative de Montreux à l'extérieur. Après s'être «gargarisés» de son Auditorium Stravinsky, la ville devra expliquer pourquoi la saison culturelle officielle sera désormais réduite à une peau de chagrin. JCK

Nuitées



Les saisons se suivent et se ressemblent pour le tourisme suisse... Photo: Ex-Press

Eté maussade pour l'hôtellerie

L'été 1995 ne laissera pas un très bon souvenir aux professionnels de l'hôtellerie helvétique. Selon le dernier relevé de l'Office fédéral de la statistique (OFS) en effet, la branche hôtelière a réalisé 17,72 millions de nuitées entre mai et octobre, soit 5,7% de moins que durant l'été 1994. La demande a ainsi atteint son niveau le plus bas depuis 1960!

JEAN-PAUL FÄHRDRICH

Les saisons se suivent et se ressemblent pour l'hôtellerie suisse. La tendance à la baisse observée depuis quatre ans déjà s'est en effet encore aggravée au cours de l'été 1995. Selon l'OFS, l'hôtellerie a réalisé quelque 1,07 millions de nuitées de moins que durant la même période de 1994. Seul le mois d'octobre a connu une légère progression. A eux seuls, les Suisses ont acheté 7,11 millions de nuitées hôtelières dans leur propre pays durant la même période (-4,6%). La cherté du franc, ainsi qu'une

conjoncture médiocre, sont partiellement responsables de cette chute. Les bonnes conditions météorologiques des mois de juillet et octobre n'ont en revanche pas suffi à inverser la tendance, fait observer l'OFS.

Bon mois d'octobre

C'est toutefois le recul de la clientèle étrangère qui est le plus préoccupant. Les touristes étrangers ont en effet séjourné 10,61 millions de fois dans notre pays, ce qui représente 724 000 nuitées (6,4%) de moins que l'an dernier. Là aussi, l'OFS évoque la conjoncture économique défavorable dans certains pays émetteurs et le cours de change défavorable. A signaler que les hôteliers sont tout de même parvenus à tirer leur épingle du jeu au cours du mois d'octobre. Les chiffres laissent en effet apparaître une augmentation du nombre des visiteurs étrangers par rapport à octobre 1994. Cette hausse, estime l'OFS, peut en partie être attribuée à la foire Telecom de Genève.

L'Asie en force

Concernant la provenance de la clientèle étrangère, les statistiques réalisées par

l'OFS laissent apparaître des tendances très diverses. Curieusement, les marchés de proximité font les frais de la situation actuelle. La clientèle européenne, par exemple, tombe à 7,33 millions de nuitées (-9,1%). Certains pays émetteurs sont en revanche bien placés. C'est le cas du Japon (+62 000/+9,6%) et de l'Asie du Sud et de l'Est (+43 000/+10%) notamment. Les visiteurs nord-américains ont pour leur part plutôt bouédé notre pays (-84 000/-6,5%). En Europe, ce sont les marchés allemand (-206 000/-5,3%), britannique (-161 000/-17%), italien (-134 000/-25%), hollandais (-73 000/-15%), espagnol (-53 000/-23%) et français (-43 000/-6,3%) qui sont les moins bien disposés à l'égard de la Suisse.

Selon l'OFS, les cantons de Vaud (+4,5%) et de Genève (+2,8%), ainsi que le Nord-Ouest de la Suisse (+0,9%) sont les seuls à être parvenus à tenir le cap. Les autres régions du pays sont toutes en perte de vitesse, à commencer par les Grisons (-8,1%), la Suisse centrale (-9,2%), l'Oberland bernois (-8,6%), le Valais (-8%) ou encore le Tessin (-7,5%).

Hôtellerie-restauration aux Diablerets

Six millions pour un renouveau concret

Du concret pour relancer le tourisme hôtelier. C'est ce que Les Diablerets peuvent présenter au seuil de la saison d'hiver: un nouveau «Grand-Hôtel», un nouveau restaurant, «Les Mazots», et un non moins nouveau télésiège quatre places, Les Vioz - Les Mazots.

JEAN-CHARLES KOLLROS

Le fait est tout sauf négligeable, ne serait-ce qu'en regard de l'investissement consenti en période difficile: six millions de francs uniquement pour l'hôtel et le restaurant. Avec le nouveau «Grand-Hôtel», c'est même une véritable renaissance qu'il faut signaler: 33 ans après sa création, l'ex-Ermitage retrouve son nom de baptême! L'établissement, au terme de plusieurs mois de travaux, n'a cependant plus grand chose à voir avec le passé: entièrement rénové et modernisé, il redevient - avec ses 65 chambres et 4 suites, pour une capacité totale de 140 lits - un 4 étoiles appelé à jouer un rôle-phare dans la station. La réalisation comprend un restaurant, une brasserie, une pinte et un bar, cinq salles de séminaires et de banquets, d'une capacité de 200 places, et une piscine couverte. Ce n'est pas tout. Le «Grand-Hôtel» bénéficie de la présence à sa tête d'un hôtelier au professionnalisme et au savoir-faire reconnu: André L. Chollet. «Cet hô-

tel respire le confort feutré, l'hospitalité, l'authenticité et la convivialité, mais nous voulons le proposer au plus grand nombre au travers de prix particulièrement avantageux», explique celui qui fut pendant longtemps l'âme du «Carlton» lausannois. Et il est vrai que les forfaits proposés («Détente», «Week-ends,

Une formule financière efficace

Le processus qui a conduit au renouveau hôtelier incarné par le «Grand-Hôtel» et «Les Mazots» n'est pas inintéressant. C'est il y a quelques mois que les parts du «Grand-Hôtel», jus-qu' alors en mains de privés au travers du principe de la propriété par étages, ont été majoritairement rachetées par la Compagnie financière Diablerets SA. Celle-ci - avec Pierre Schwitzgebel comme administrateur-délégué - a procédé parallèlement à la mise sur pied d'une autre entité: la société «Les Mazots», à part égale avec les remontées mécaniques des Diablerets. Cette formule originale et intelligente a alors permis de procéder aux investissements nécessaires en matière de constructions nouvelles et de rénovations. Ceux-ci ont également joué un précieux rôle de relance économique surtout dans la région, où les entreprises du cru ont parfaitement joué le jeu. JCK

«Sportifs») apparaissent particulièrement raisonnables.

Un atout de plus

Le nouveau restaurant «Les Mazots» constituera également un atout de plus dans le jeu des Diablerets. Située en bordure de la route du Col de la Croix, au coeur même des pistes du Meilleret, cette construction a été conçue comme un grand chalet en bois afin de mieux s'intégrer dans le paysage. La conception interne est également intéressante puisque ses auteurs ont voulu s'adapter non seulement à tous les goûts et à toutes les bourses mais encore à tous les styles de clients, du plus pressé à l'adepte du «dolce far niente». D'une capacité totale de 250 places, «Les Mazots» abritent un restaurant axé sur la gastronomie, un carnet-restaurant (fondues, raclettes, etc.), un self-service (particulièrement adapté aux skieurs) et une salle de réunions pour petits groupes. La direction est entre les mains de Daniel et Sandra Biedermann-Bigai, tandis qu'un jeune et talentueux chef français, Jean-Paul Joppin, est aux fourneaux. Le télésiège «Les Vioz - Les Mazots» pour sa part, a déjà été mis en service l'hiver dernier. Il a toutefois été jugé utile de procéder à l'inauguration de cette installation en même temps que pour le «Grand-Hôtel» et «Les Mazots». Il s'agit d'un télésiège débrayable et doté de 81 sièges 4 places avec coques de protection. Il peut transporter 1200 personnes à l'heure, ce qui met la durée du trajet à 8 minutes seulement.

Tourisme jurassien

Ski de fond: offre améliorée

Depuis 1993, l'offre de ski de fond dans le Jura fait l'objet de notables améliorations. La saison d'hiver 1995/96 sera notamment marquée par la publication d'une carte de réseau, à indiquer la semaine dernière Jura Tourisme (nouveau nom de la Fédération du tourisme jurassien).

Cette carte sera présentée sous forme de sets de table et de petits prospectus qui seront offerts dans les commerces et les établissements publics. Le réseau jurassien comprend aujourd'hui une centaine de kilomètres de pistes et s'étend des Franches-Montagnes au Mont-Soleil. Des efforts seront faits pour inciter les skieurs à acheter la vignette (40 francs pour la saison) destinée à couvrir les frais d'entretien des pistes. Les responsables jurassiens constatent avec satisfaction que le public manifeste toujours plus de compréhension pour le paiement de cette taxe. Par ailleurs, l'OT du Jura bernois (OTJB) et Jura Tourisme ont convenu de centraliser désormais au siège de l'OTJB à Moutier, les informations nécessaires à l'établissement du bulletin d'enneigement.

Commentant les activités de Jura Tourisme, son directeur, Michel Beuret, s'est réjoui des retombées des actions promotionnelles menées en 1995. «Ce fut une très bonne saison», a-t-il dit. Septante-sept jours de promotion ont été comptabilisés. Faute de moyens financiers suffisants, Jura Tourisme renoncera à participer l'an prochain à des foires étrangères placées sous l'égide de Suisse Tourisme. Elle se concentrera donc sur son marché principal, à savoir la Suisse et en particulier la Suisse alémanique. Elle choisira notamment des actions qui ont donné de bons résultats en 1995, telles les quinzaines jurassiennes. Jura Tourisme souhaite également utiliser les produits du terroir comme véhicules promotionnels. La vente de paniers-cadeaux contenant des produits jurassiens et composés selon les goûts et le budget du client a bien démarré, a dit Michel Beuret. MH

MÉLI-MÉLO

Laysin: le Festival rock pareil au phénix. Après une absence de deux ans, le «Laysin Rock Festival» va renaître de ses cendres en 1996. Les autorités de Laysin ont choisi de créer les conditions favorables à un renouveau de l'événement en promettant une subvention annuelle qui pourra atteindre jusqu'à 220 000 francs. La manifestation s'appellera désormais «Laysin Alpes Festival» et sera redimensionnée. Outre la musique, le programme fera la part belle aux spectacles visuels et se déroulera sous la devise «Musique, Nature, Sport et Santé». JCK

Martigny s'offre un guide inédit. La ville de Martigny souhaite mieux mettre en valeur ses trésors archéologiques et culturels. Pour ce faire, la petite cité valaisanne vient de s'offrir un nouveau support promotionnel sous la forme d'un prospectus de la ville particulièrement convivial et pratique. Créé par Olivier Gianadda et Claudio Chiarini, le nouveau guide permet aux utilisateurs de lire simultanément la carte de la ville et les informations sur les monuments. Tiré à 150 000 exemplaires, la nouvelle brochure devrait connaître un impact publicitaire important. JPF

Ste-Croix/les Rasses-Yverdon-les-Bains: promotion hivernale commune. La Société coopérative des remontées mécaniques du Balcon du Jura a profité de l'inauguration de ses nouvelles installations pour associer les deux offices du tourisme de Ste-Croix/les Rasses et d'Yverdon-les-Bains à sa promotion hivernale. Un prospectus mettant en valeur les atouts des deux sites, a en effet été réalisé à Yverdon-les-Bains, à l'enseigne de «Hot Skiing - Hot Swimming» ou, en français, «Des joies du ski aux bienfaits de l'eau chaude». Tirée à 20 000 exemplaires, la brochure sera distribuée dans les offices du tourisme, les hôtels, les principaux sites touristiques de la région, ainsi que lors des foires de promotion en Suisse alémanique. JPF

L'année 1995 aura été incontestablement frappée du sceau de l'innovation sur le front du tourisme et de l'hôtellerie. L'Office national suisse du tourisme a par exemple été rebaptisé Suisse Tourisme. Ainsi, quatorze lettres suffisent désormais à qualifier une entité qui en nécessitait jusqu'ici trente. Si ce n'est pas du progrès, cela y ressemble à s'y méprendre. Pour les autres innovations survenues tout au long de cette année 95, nous vous invitons à parcourir la rétrospective ci-dessous, une rétrospective qui, si elle n'a guère la prétention d'être exhaustive, aspire néanmoins à vous faire passer ces derniers jours de l'année sur un ton quelque peu léger que d'habitude. Bonnes fêtes et bonne lecture!

Janvier

L'opération Swissair-Girardet arrive à son terme. Adieu veau, vache, cochon, velouté safrané de truite du lac en gelée à l'oscietre, suprême de pigeonneau au coulis de poireaux truffé et génoise de Guanaja aux oranges confites! Proposé aux passagers de première classe sur les vols longs-courriers de Swissair depuis le 1er octobre, ce menu du grand chef de Crissier a été servi pour la dernière fois le 3 janvier. Même les meilleures choses du monde finissent par avoir une fin!

Le Bonhomme de neige et le mystère de la procréation. En vacances à Arosa pendant les fêtes de Nouvel-An, le célèbre Bonhomme de neige de l'Office national du tourisme a profité de quelques jours de repos pour trouver une compagnie et pour fonder une famille. Contrairement à la saison précédente, à Saas Fee, où il était tout seul, il voyage désormais en compagnie de son épouse et de quatre charmants rejetons. Autre changement de taille, on ne dira bientôt plus «Office national suisse du tourisme», mais bien «Suisse



La championne de ski Erika Hess avait été choisie comme marraine lors de l'inauguration du «train des vignes», véritable ambassadeur touristique ambulante entre Vevey et Chexbres. Photo: ASL

Tourisme». Il faudra s'y habituer...

Le Papiolorama de Marin en proie aux flammes. Incontestable attraction touristique du canton de Neuchâtel, le Papiolorama de Marin a entièrement brûlé le 1er janvier. La majeure partie des animaux et des plantes tropicales ont péri dans les flammes.

Février

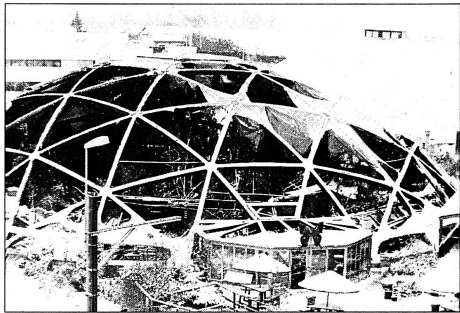
Exposition nationale de 2001. En annonçant le choix du projet des Trois-Lacs pour l'Exposition nationale de 2001, le Conseil fédéral a soulevé au début du mois de février une véritable vague d'enthousiasme dans les milieux touristiques concernés. Les promesses de se retrousser les manches et de tirer tous à la même corde ont alors fleuri comme des pâquerettes. Qu'en sera-t-il au fur et à mesure qu'on s'approchera de la date fatidique?

Parlementaires valaisans au service du tourisme. Les 16 et 17

février seront à marquer d'une pierre blanche dans les annales touristiques valaisannes. Ces deux dates ont en effet coïncidé avec l'examen, par les parlementaires valaisans, d'une nouvelle loi sur l'hôtellerie et la restauration, de même que sur le tourisme. Le Vieux-Pays a ainsi démontré qu'il n'était pas si vieux que cela lorsqu'il s'agissait de défendre un des secteurs économiques les plus importants du canton.

Mars

Début du feuilletton montreusien. Les rumeurs couraient déjà depuis un certain temps. Elles cèdent désormais leur place à une certitude: Xavier Kempf ne gardera pas les commandes de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM). De sources bien informées, on fait état d'un certain nombre de difficultés relationnelles entre Xavier Kempf et le comité de direction. On est alors encore bien loin de se douter que le feuilletton montreusien connaîtra par la suite presque au-



Dévasté par un incendie le 1er janvier, le Papiolorama de Marin, dans le canton de Neuchâtel, renaîtra de ses cendres neuf mois plus tard. Photo: ASL

tant de rebondissements que Dallas, Dynasty et Santa Barbara mis ensemble! Et on exagère à peine!

Le Valais en campagne touristique à Moscou. Après les mémorables aventures de Tintin au pays des Soviets, celles de Valais Incoming à Moscou ne manquent



Alfred Urfer, candidat à la présidence de la SSH. Le groupe de travail chargé de préparer l'élection du nouveau président de la SSH a désigné son candidat à l'unanimité. Il s'agit d'Alfred Urfer. Agé de 59 ans et domicilié à Zoug, il ne vient pas directement du milieu de l'hôtellerie, mais est conseiller indépendant dans la planification et la construction de bâtiments touristiques et hôteliers.

Swiss Travel Mart à Bâle. Principale plate-forme du tourisme ré-



Dévasté par un incendie le 1er janvier, le Papiolorama de Marin, dans le canton de Neuchâtel, renaîtra de ses cendres neuf mois plus tard. Photo: ASL

ceptif helvétique, le Swiss Travel Mart a réuni plus de 400 exposants et accueilli quelque 350 professionnels étrangers. A noter que l'anglais avait remplacé l'allemand dans les discours prononcés lors de la cérémonie d'ouverture. Il est vrai après tout que notre compagnie aérienne nationale s'appelle Swissair et non pas Schweizerische Luft.

Mai

Stations romandes envahies par l'ex-Allemagne de l'Est. Pendant tout le mois de mai, et cela jusqu'au début du mois de juin, 28 000 touristes, tous âgés de plus de 60 ans et tous en provenance des nouveaux Länder de l'ex-Allemagne de l'Est, sont venus en autocar découvrir les charmes de notre beau pays. Les hôteliers, qui avaient accepté de jouer le jeu, avaient revu pour l'occasion leurs tarifs à la baisse.

Election d'Alfred Urfer à la présidence de la SSH. Les différents délégués de la SSH ont pacifiquement envahi la Principauté de Liechtenstein pour y tenir leur Assemblée générale. A cette occasion, ils ont élu à l'unanimité le 21e président de la SSH en la per-



Le Valais pleure la défaite de Sion qui avait fait acte de candidature pour organiser les Jeux olympiques de 2002, vaste tremplin touristique devant l'Eternel. Photo: ASL

sonne d'Alfred Urfer qui a succédé ainsi à Alberto Amstutz.

Juin

Les PTT suscitent l'ire des hôteliers tessinois. Branle-bas de combat au Tessin où les hôteliers ont vivement réagi à deux publicités des PTT qui portaient largement atteinte à l'image touristique du Tessin. La première laissait entendre qu'il y pleuvait souvent, alors que la seconde prétendait qu'on y mangeait mal. Les hôteliers ont immédiatement réagi en exigeant un démenti et en publiant à leur tour une publicité où les PTT étaient accusés de cracher dans la soupe en affichant une arrogance de très mauvais aloi. Il y a eu comme de la friture sur la ligne...

Pas de Jeux olympiques à Sion en 2002. Nullement abattus par l'ampleur de la victoire de Salt Lake City, les responsables de la candidature de Sion aux Jeux olympiques de 2002 ont immédiatement annoncé qu'ils poursuivraient leurs efforts en vue d'obtenir l'organisation des JO en 2006. La fabuleuse promotion touristique planétaire dont a bénéficié le canton du Valais tout au long de la candidature n'est ainsi pas prête de s'éteindre.

Juillet

Journée du tourisme à Lausanne. Le premier week-end du mois de juillet a coïncidé avec le coup d'envoi du concept «Lausanne, région d'accueil». Pour l'occasion, 1400 personnes se sont retrouvées sous une immense tente aménagée dans les jardins du Palais de Beaulieu afin d'y partager un «brunch gargantuesque».

Août

Feuilleton montreusien (suite et pas fin). Olivier Gumy, le directeur commercial de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM), a été abruptement remercié cinq mois et demi seulement après son entrée en fonction.

Journée du tourisme suisse à Genève. Après St-Gall, c'était au tour cette année de Genève d'accueillir la 2e édition de la Journée du tourisme suisse. Elle a été suivie par quelque 400 participants et a notamment donné le coup d'envoi au programme de gestion de la qualité TQM (Total Quality Management).

Septembre

Premier réseau cantonal de VTT. Neuchâtel est le premier

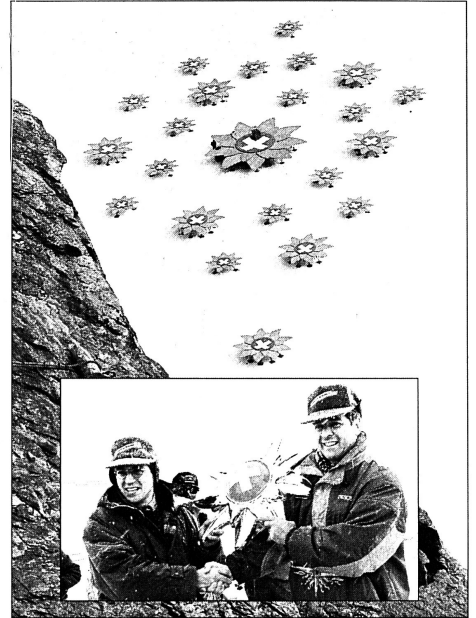
canton à disposer d'un réseau d'itinéraires balisés pour le vélo tout terrain (VTT) réparti sur la totalité de son territoire. Ce réseau, d'une longueur totale de 420 km, a été mis en place dans le cadre d'un programme d'occupation des chômeurs.

Réouverture du Papiolorama à Marin. Complètement détruit en début d'année par un incendie, le jardin tropical Papiolorama a finalement rouvert ses portes. Cette importante attraction touristique, qui attirait en moyenne 200 000 visiteurs par année, a bénéficié pour la circonstance d'un formidable élan de solidarité qui a per-

dy Girardet, avec une note de 19+ sur 20.

Novembre

Lancement de la saison d'hiver. Ce ne sont pas moins de 400 invités, dont le conseiller fédéral Adolf Ogi et quelque 170 représentants de la presse suisse et étrangère, qui ont participé au Jungfraujoch au lancement de la saison hivernale helvétique dont la campagne promotionnelle s'articule sur le thème du «Soleil d'hiver». Le principal symbole de campagne est une «Table du soleil», un gigantesque edelweiss autour duquel les touristes seront



Marco Hartmann et Adolf Ogi ont donné le coup d'envoi au Jungfraujoch à l'opération promotionnelle «Soleil d'hiver». Le soleil n'était malheureusement pas de la partie. Et dire que les 23 «Tables du soleil» avaient été déposées la veille par une température quasi-estivale! Photos: Suisse Tourisme

mis de recueillir 200 000 francs aux quatre coins du pays.

Octobre

Le «train des vignes», locomotive touristique. Entre Lausanne et Montreux, la vigne et le vin font partie du paysage et s'imposent donc comme thème touristique à exploiter. Normal donc qu'on en ait profité pour lancer un produit touristique sous la forme d'un petit train doté d'une robe bicolor où le bleu symbolise le lac et le jaune, le soleil. La marraine de cette opération a été l'ancienne championne de ski Erika Hess qui a copieusement arrosé le «train des vignes» avec du Saint-Saphorin.

Bernard Ravet «cuisinier de l'année». Le millésime 1996 du guide Gault Millau ne s'est pas seulement contenté de nommer Bernard Ravet, «cuisinier de l'année», il l'a également placé au sommet de la pyramide gourmande helvétique, à égalité avec Fré-

appelés à fraterniser. Le coût de ce lancement de la saison d'hiver au Jungfraujoch s'est élevé à 700 000 francs.

Xavier Kempf, le retour. Appelé comme directeur de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM), puis annoncé officiellement par le même OCTM comme licencié et coupable de tous les maux six mois plus tard, enfin «réhabilité» («Je n'ai jamais été renvoyé, mais je suis parti volontairement»), Xavier Kempf réintègrera à nouveau l'équipe de l'OCTM. Une équipe qui demande désormais à ses fournisseurs d'abandonner un gros tiers de leurs créances afin d'assurer un trou financier de plus de 14 millions de francs.

Convention de coopération de Suisse Tourisme. Un pour tous, tous pour un. Cette célèbre devise de nos ancêtres a été quelque peu revue et corrigée par Suisse Tourisme qui a signé un nouveau pacte de collaboration avec les douze régions touristiques du pays. Ce pacte, intitulé Convention de coopération, devrait marquer la fin d'une époque, celle de chacun pour soi. Inutile de préciser que le tourisme helvétique aura tout à y gagner.

Décembre

L'Eco-Hôtel de l'année 1995. Le titre d'hôtel écologique de l'année, titre décerné par notre hebdomadaire, a été attribué à l'Hôtel Bethanien de Davos. Celui-ci succède ainsi à l'Auberge de l'Aubier, à Montézinillon au-dessus de Neuchâtel, qui avait été primée il y a douze mois. Parmi les nombreuses initiatives destinées à préserver l'environnement, l'Hôtel Bethanien offre à tous les clients séjournant plus de six nuits un «billet de vacances» leur permettant de gagner et de quitter l'hôtel au moyen des transports publics. Laurent Missbauer

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus

An der Generalversammlung des Verbandes Schweizer Tourismus-Direktoren (VSTD) wurde der Scuolor Kurdirektor **Roland Huber** als Nachfolger von **Markus Lergier**, Kurdirektor Pontresina, zum neuen Präsidenten der Prüfungskommission der höchsten ausseruniversitären touristischen Ausbildung zum Tourismusexperten gewählt. *FS*

*

Nach nur neunmonatiger Tätigkeit als Geschäftsführer des Kurvereins Tarasp-Vulpera ist **Riet Caspescha** auf Ende Dezember gekündigt worden. Logiernächte-Rückgang und Mehrwertsteuer-Belastung hätten dazu geführt, dass man sich einen Geschäftsführer ganz nicht mehr leisten könne, «obwohl er die Erwartungen erfüllt hat», so Kurvereinspräsident **Rolf Zollinger**. Riet Caspescha bringt für seine Absetzung einiges Verständnis auf, obwohl er sie erst auf Ende der Wintersaison 1995/96 erwartet hatte. Die Marketingaktivitäten für Tarasp-Vulpera sollen in-

skünftig vom Kurverein Scuol wahrgenommen werden. «aber diese Kooperation hätte man schon vor meiner Einstellung prüfen können», kritisiert der entlassene Geschäftsführer. *FS*

Hotellerie



Andrea und Mathias Mikes, diplomierte Hoteliers SHV/VDH, werden am 1. März 1996 das Hotel Müller in Gersau in Pacht übernehmen. Das 1987 eröffnete 4-Sterne-Haus besitzt 28 Zimmer und Suiten, Tagungs- und Banketträume sowie zwei Restaurants und eine Bar. Der Betrieb bleibt bis zur Übernahme geschlossen, damit noch einige kleine Renovationsarbeiten vorge-

nommen werden können. **Andrea Mikes** führte bis letztes Jahr das Hotel Matt in Schwarzenburg. **Mathias Mikes** war zuletzt Direktor des Hotel Rotschuo in Gersau. *JJA*

Hôtellerie et tourisme

Alain Delamuraz, fils du président de la Confédération, devrait quitter la direction du Beau-Rivage Palace de Lausanne d'ici au printemps prochain. Alain Delamuraz avait été nommé à la tête de l'établissement en janvier 1994, en compagnie de **Christian Marich**. En réalité, le fils du conseiller fédéral faisait partie de la direction de l'hôtel depuis plus de quatre ans, ayant fonctionné auparavant comme sous-directeur. Agé de 31 ans, Alain Delamuraz devrait rejoindre la direction d'une importante société de la Riviera, dont il ne peut pas encore dévoiler le nom. Pour le Beau-Rivage, cela fait le troisième directeur qui s'en va après **Maurice Urech**, remplacé par **Willy Brawand** en mars 1993, lui-même remplacé en janvier 1994 par le duo Delamuraz-Marich. *JPF*

Regionaldirektoren-Konferenz (RDK)



Walter Twerenbold verabschiedet

Zu einer «Prunksitzung» im Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken trafen sich letzte Woche die Direktoren der touristischen Regionen. Neben den elf Direktoren (nur Charles André Ramseyer vom Office du tourisme du canton de Vaud war verhindert) waren erstmals auch wieder die (vorübergehend ausgeschlossenen) Partnerverbände ST (**Roland Baumgartner**), SHV (**Werner Friedrich**) und Swissair (**Romy Bolnenblust**) vertreten. Anlass für diese besondere Sitzung war die Verabschiedung des Verkehrsdirektors des Berner Oberlandes, **Walter Twerenbold**. Nach fast 40 Jahren im Tourismus, zuletzt 23 Jahren als verantwortlicher Direktor und RDK-Mitglied wurde er auf seine Pensionierung Anfangs Dezember von **Hannes Imboden** abgelöst. RDK-Präsident **Alberto**

Vonacsch würdigte den 64-jährigen in seiner Laudatio als «kollegial und hilfsbereit, gründlich bis zum Gehtnichtmehrer – eine Ausnahme im Tourismus – und guter Diplomat als Überlebensstrategie». Auf dem Gruppenbild von oben nach unten: **Hans-Peter Ryhiner**, Basel; **Jacques Dumoulin**, Fribourg-Neuchâtel-Jura-Jura Bernois; **Alberto Vonacsch**, Ostschweiz; **Walter Rösl**, Berner Mittelland; **François Bryand**, Genève; **Kurt Diermeier**, Zentralschweiz; **Walter Twerenbold**; **Peter Keller**, Biga; **Edith Strub**, Zürich; **Christian Durisch**, Graubünden; **Eugenio Foglia**, Ticino; **Michel Beuret**, Jura; **Roland Baumgartner**, Schweiz Tourismus; **Pia Twerenbold-Benedetto**; **Hannes Imboden**, Berner Oberland. *(Foto: Andreas Netzel)* *AN*

Öko-Hotel des Jahres



Öko-Beratung für zwei Sieger

Für die 30 in der zweiten Runde verbliebenen Hotels in der Ausscheidung um das Öko-Hotel des Jahres 1995 organisierte die Öko-Beratungsstelle des Gastgewerbes eine Auslosung um zwei weitere Preise. Zu gewinnen gab es je einen Tag Beratung durch **Elisabeth Zbinden**, Verantwortliche der Öko-Beratungsstelle. Einen Tag kompetente Beratung gibt es somit für **Hans-Jakob Wütsch** vom

Gasthof zum Ochsen in Arlesheim und für Herrn **R.F. Gasteyer** vom Hotel International in Basel. Nach dem Baseltor in Solothurn (bestes Stadthotel 1995) sollte nun der Weg zum Sieg für einen echten Basler Betrieb in greifbarer Nähe rücken. Auf dem Bild präsentieren **Susanne Rifenacht** (SHV, links) und **Elisabeth Zbinden** die glücklichen Gewinner. *(Foto: Stephan Wehrle)* *SW*

Réceptionisten-Wettbewerb

Hamburgerin siegte

Fiona Riesch, «Nachwuchs»-Réceptionistin aus dem Hamburger «International in Basel», heisst die Siegerin des internationalen Wettkampfs für Réceptionisten und Réceptionistinnen. Riesch erhielt die «David Campbell Trophy», benannt nach dem ehemaligen Präsidenten der amicale international des sous-directeurs et chefs de réception des grands hotels (A.I.C.R.). Die Trophy wurde durch **Marcel Elbaz** und **Tim Channing-Pierce**, beide von der Sektion A.I.C.R. Paris, im Park Hotel Schönbrunn übergeben. Die A.I.C.R. hatte den Wettbewerb organisiert. Nach nationalen Ausscheidungen wurden sieben Finalistinnen und Finalisten der Sektionen Schweiz, Deutschland, Österreich, Italien, England, Paris und Côte d'Azur aufgrund ihrer Unterlagen, Kenntnisse und ihres Verhaltens in Rollenspielen geprüft. Die Jury, geleitet von **Ian White**, Direktor des International College of Hotel Management of South Australia, testete die Kandidatinnen besonders auf ihre Persönlichkeit und ihre Kommunikationsfähigkeiten. *r.*

Hôtellerie vaudoise

Le Montreux-«Palace» récompensé

Les lecteurs de «Successful Meetings Magazine» viennent de récompenser le Montreux Palace en lui attribuant le «Pinnacle Award of Successful Meetings 1995». Les lecteurs de ce magazine, tous spécialisés et actifs dans la planification et l'organisation de manifestations, reconnaissent ainsi officiellement les compétences de l'établissement montreuais à accueillir et à organiser des conférences, des séminaires et des incentives. Pour le Montreux Palace, cette récompense représente l'aboutissement des travaux de rénovation du Petit Palais, une rénovation qui permet désormais à



Notre photo (de g. à d.): **Hans Wiedemann**, directeur général, **Jill Button**, directrice des ventes et marketing et **Alain Kropff**, directeur de la restauration. *Photo: hir*

l'établissement, situé juste en face, d'organiser des conférences et des séminaires de plus de 1000 personnes, dans un cadre moderne, et sans jamais quitter l'hôtel. *JPF*

AGENDA

Tourismus

- Messen, Werbereisen, Workshops**
Foires, voyages de promotion, workshops
1996
- 11.01. bis 14.01. Ferienmesse, Bern
 - 19.01. bis 21.01. Ferienmesse, Basel
 - 24.01. bis 25.01. STW, Zürich
 - 25.01. bis 28.01. Fespo, Zürich
 - 01.02. bis 04.02. Fespo, Genf
 - 08.02. Touristikertag, St. Gallen
 - 09.02. bis 11.02. Ferienmesse, St. Gallen
 - 09.03. bis 13.03. ITB, Berlin
 - 20.03. bis 24.03. Reise/Camping International, Essen
 - 02.05. bis 03.05. Schweizer Tourismustag, Lugano
 - 21.05. bis 23.05. EIBTM, Genf
 - 10.10. bis 12.10. Interpalin, Innsbruck
 - 29.10. bis 31.10. TTW, Montreux
 - 07.11. bis 10.11. Travel Trend, Frankfurt
 - 11.11. bis 14.11. WTM, London

Generalversammlungen

Assemblées générales
1996

- 24.06. Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus, Rigi

Ausbildung

Formation
1995-1997

- 12.95 bis 10.97 Tourismusexpertenkurs, STF Wallis, HFT/HWV Luzern und HFT Graubünden

Hotellerie / F&B / Technik

- Messen, Werbereisen, Workshops**
Foires, voyages de promotion, workshops
1996
- 24.02. bis 28.02. Intersuc, Paris
 - 24.02. bis 29.02. Intergastra, Stuttgart
 - 04.03. bis 09.03. Alimentaria, Barcelona
 - 25.04. bis 01.05. Noga, Winterthur
 - 14.06. bis 18.06. Vinova, Wien
 - 22.06. bis 24.06. Interwein, Frankfurt
 - 08.09. bis 12.09. Arooma, Berlin
 - 21.09. bis 25.09. Imega, München
 - 29.09. bis 03.10. Zagg, Luzern
 - 29.09. bis 03.10. Küche und Keller, Wien
 - 20.10. bis 24.10. Sial/Sial Boissons, Paris
 - 27.10. bis 31.10. Hogatec, Düsseldorf
 - 05.11. bis 09.11. Anuga Foodtec, Köln
 - 14.11. bis 16.11. Brau, Nürnberg
 - 13.11. bis 19.11. Equip'Hotel, Paris
 - 23.11. bis 26.11. Käse, Zürich
 - 23.11. bis 27.11. Gastronomía, Lausanne

Generalversammlungen

Assemblées générales
1996

- 20.06. Assemblée générale Association cantonale Vaudoise des Hôtelières, Diablerets

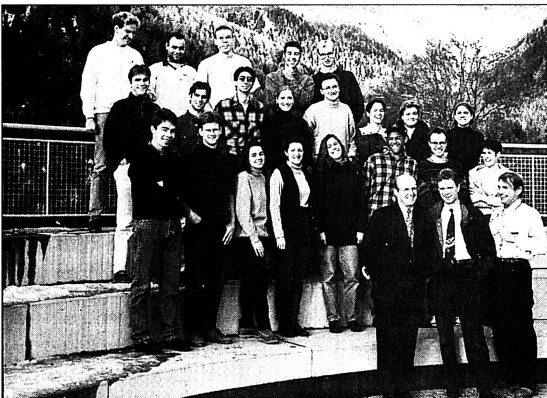
Ausbildung

Formation
1996

- 22.01. bis 02.02. SFG Weggis, Vorbereitungskurs Block I, Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin
- 04.03. bis 09.12. KFG Bern, Vorbereitungskurs für Restaurationsleiter/in
- 05.03. bis 10.12. KGF Bern, Vorbereitungskurs für Gastronomieköch/köchin
- 29.04. bis 10.05. SFG Weggis, Vorbereitungskurs Block II, Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin
- 16.09. bis 20.09. SFG Weggis, Vorbereitungskurs Block III, Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

HEC/Uni de Lausanne



Contact avec la pratique

Les étudiants du cours «Gestion touristique appliquée» de l'Ecole HEC de l'Université de Lausanne ont passé un de leurs derniers week-ends à Ovronnaz. L'objectif de cette visite conduite par le professeur **Francis Scherly** était double: observer, d'une part, le fonctionnement de l'Office du tourisme et, d'autre part, stimuler la cohésion d'une classe appelée à réaliser, au cours de l'année académique, une série de travaux de groupes sous forme de

recherche touristique appliquée. Ainsi que l'a expliqué aux étudiants **Philippe Stalder**, directeur du Centre thermal d'Ovronnaz, l'interaction thermalisme/montagne devrait permettre de doubler le nombre de nuitées sur cinq ans, passant de 100 000 en 1990 à 200 000 cette année! Les étudiants ont rejoint la plaine apparemment convaincus qu'en dépit d'une conjoncture ingrate, Ovronnaz a su tirer son épingle du jeu... *(Photo: hir)* *JPF*

KADER · CADRES

NELSON «the real english place»

Für unseren Betrieb in
AESCH/BL
suchen wir eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

- Sie sind: – eine gepflegte und dynamische Persönlichkeit
– 25 bis 30 Jahre jung
– Ausstrahlung
Sie besitzen: – den Fähigkeitsausweis
– Verantwortung
Sie lieben: – den Kontakt zu den Gästen
– eine echt englische Atmosphäre.

Reizt Sie diese Herausforderung? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

NELSON BETRIEBE, Daniela Huber,
Chüngengass 1,
8805 Richterswil ZH,

PLANEN SIE IHRE KARRIERE MIT UNS!

NELSON «the real english place»:

- Adliswil • Aesch • Baden • Bern • Birsfelden • Buchs •
Einsiedeln • Hinwil • Kloten • Liestal • Muttenz •
Netstal • Rapperswil • Richterswil • Seewen •
Solothurn • Uznach • Zug

81456252819

Ihren guten Gedanken sollen Flügel wachsen. Auch 1996.

Frohe Festtage wünscht Ihnen Ihr Hoteljob-Team.



Irene Foria
Sibylle Pfeiffer
Walter Rohner
Patricia Nobs
Susanne Bärtschi
Christian Hodler
Ruth Grossmann
Andrea Kammer
Stefan Kälin

Als diakonische Schwesterngemeinschaft der evangelisch-reformierten Landeskirche suchen wir zur Führung unseres Pensionsbetriebes

eine qualifizierte **Betriebsleiterin**
(evtl. Betriebsleiter)

mit Erfahrung in fachlicher und menschlicher Hinsicht.

Der Gästebetrieb mit ungefähr 50 Betten ist im Mutterhaus der kleinen Schwesternschaft integriert. Er bildet Bestandteil unseres Auftrages.

Erforderlich ist der erfolgreich abgeschlossene Besuch einer Hotelfachschule (oder ebenbürtige Ausbildung).

Unser Haus liegt in der östlichen Zentralschweiz, ungefähr 1350 m ü.M. Die Umgebung stellt ein ausgesprochen schönes Ski- und Wandergebiet dar.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und sich gerne einer anspruchsvollen Herausforderung stellen, melden Sie sich unter Chiffre 81438 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

81438/37049

HOREST

Unser Mandant sucht den

Geschäftsführer

für einen der schönsten Betriebe am Zürichsee.

Bedingungen sind:

- Sehr gute Küchen- und Serviceerfahrung
- Höheres Fachdiplom oder Hotelfachschulabschluss
- Persönlichkeit mit Freude am Gästekontakt.

Der Betrieb umfasst:

- Speisesaal mit Veranda, Taverne und Bar – 180 Plätze
- grosse Seeterrasse und Garten mit 150 Plätzen
- grosser Parkplatz direkt vor dem Restaurant.

Ein junges, dynamisches Team erwartet Ihre Unterstützung. Eintritt nach Vereinbarung.

Schicken Sie Ihre Unterlagen an Herrn B. Rogger,

HOREST Treuhand AG
Tribtschenstrasse 7, 6005 Luzern
Tel. 041-360 70 08

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes

8143211015

Menschen und Ideen

Egerkingen MÖVENPICK HOTEL und Konferenz-Zentrum

Unser ****Konferenz Hotel Egerkingen, im Herzen der Schweiz, verfügt über 4 Restaurants und einer Konferenz- und Bankett-Kapazität bis zu 300 Personen und ist Treffpunkt regionaler und internationaler Kundschaft.

Zur Unterstützung unseres aufgestellten Teams in der Bankett- und Cateringabteilung, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de Service

Sie betreuen die Seminar- und Tagungsgäste und sind kompetenter und kooperativer Ansprechpartner. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie einen kühlen Kopf und bilden die Brücke zwischen unseren Veranstaltern, Einkauf, Küche und Service. Es warten Aufgaben auf Sie, die Sie herausfordern und weiterbringen werden.

Sind Sie die versierte und engagierte Persönlichkeit? Dann sollten wir uns kennenlernen. Katharina Hersperger freut sich auf Ihre Bewerbung.

Mövenpick Hotel und Konferenzzentrum
Höhenweg, 4622 Egerkingen
Telefon 062 / 398 07 07

PM 81388/361

MÖVENPICK

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Jung und spritzig, zäh und witzig
zuoberst auf unserer Wunschliste
steht der

«Wirtuose»

als Weihnachtsgeschenk

Originell verpackt bringt sein/ihr
Anblick alle Augen zum Leuchten.
Sein/ihr Inhalt überrascht durch
extrovertierte, starke Persönlichkeit.
Sein/ihr Einsatz überzeugt durch
die erzielten Resultate. Eine Weiterent-
wicklung der bestehenden Konzepte ist
mit ihm/ihr unumgänglich.

Dieser Verkaufsprofi als

Geschäftsführer/in wäre das Geschenk

das jeden Tag zu Weihnachten macht.

Deine Geschenkidee erwarten wir volle
Spannung unter folgender Adresse:
Weihnachtsmann c/o Ralf Strub

81456247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

Hotel Münchnerhof
Rienhener 75
4059 Basel

Wir suchen in Jahresstelle Initiativen
und kreativen

Küchenchef

in kleine Brigade.

Offerten sind erbeten an A. Gloggnier
Telefon 061 691 77 80

81290/3379

FALERA
GRAUBÜNDEN • GRISONS

HOTEL LA
SIALA 1220 m ü.M.

Für unser modernes Sporthotel im
Herzen der Weissen Arena Flims-
Laax-Falera suchen wir ab sofort
bis Saisonende oder nach Verein-
barung:

Küche:

Chef de partie/Saucier

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Hotel La Siala
Reto Camenisch, Dir.
7153 Falera
Telefon 081 921 32 32

81470/54070

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader/Hotellerie/Verkauf	1-2
Hotellerie	3-7
Internationaler Stellenmarkt	9
Stellengesuche	9

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	8
Marché international de l'emploi	9
Demandes d'emploi	9

Inseratenschluss Silvester/Neujahr

Der Inseratenschluss der Geschäfts- und Liegenschafts-
anzeigen 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 5**

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

81457/191566

KADER/CADRES



sucht für das ****-Hotel Vierwaldstättersee in Vitznau mit 80 Zimmern, Spezialitätenrestaurant, Pizzeria, Bar/Dancing eine

Direktion

Wir stellen uns eine jüngere und gastbezogene Persönlichkeit vor, mit Organisationstalent und Erfahrung im Verkauf, die frontorientiert und aktiv im Betriebsablauf mitwirkt.

Administrative Unterstützung ist durch Treff Hotels gewährleistet.

Das Hotel Vierwaldstättersee ist von April bis Oktober geöffnet. In der Zwischensaison treffen Sie die Vorbereitungen für die Sommersaison.

Eintritt nach Vereinbarung, jedoch vor März 1996.

Dürfen wir Sie näher informieren?

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich:

Treff Hotel Regina Titlis
Roland Odermatt, Direktor
Dorfstrasse 33, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 28 28

81422/131334



mittenza

Das schwierige am Erfolg ist, dass er jeden Tag neu erarbeitet werden muss.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine/n zielstrebige/n, freundliche/n, einsatzfreudige/n und fachlich gut ausgewiesene/n

Chef de service mit Ambitionen.

Wir möchten unserem neuen Mitarbeiter die Chance bieten, in einem gut frequentierten und vielseitigen Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel jeden Tag sein unternehmerisches Denken und organisatorisches Talent unter Beweis zu stellen.

Ihr Erfolg wird nicht nur durch Ihren persönlichen Einsatz, sondern auch durch unser kulinarisch gutes Angebot und unserem aufmerksamsten Restaurations- und Bankettservice beeinflusst, deshalb haben wir auch gewisse Erwartungen an Ihre Persönlichkeit.

Sie sollten Schweizer Bürger im Alter zwischen 24 und 35 Jahren sein, einige Jahre Berufserfahrung besitzen und eventuell schon in ähnlicher Position gearbeitet haben.

Wenn Sie zudem eine gute Portion Begeisterungsfähigkeit besitzen und den Willen haben, etwas mehr zu leisten, dann sind die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Laufbahn vorhanden, und es lohnt sich, uns Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe einzureichen.

Ihr Chef, Kurt Jenni, orientiert Sie gerne näher über diese interessante Position und freut sich über Ihre Unterlagen.

81454/26271

kongresszentrum hotel mittenza

4132 Muttenz bei Basel
Hauptstrasse 4
Telefon 061 461 06 06

Gasthof Rößli Gasel

(Linie Bern-Schwarzenburg)

Wir suchen für unseren gepflegten Landgasthof eine

Servicefachangestellte (CH)

Auf Wunsch Zimmer im Haus.
Diensttag und Mittwoch geschlossen.

Gerne geben wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch weitere Informationen.

Auf Ihren Anruf freut sich:

Familie H. Wenger-Käch
Telefon 031 849 02 11

P 813971/2050

VERKAUF

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-Touroping, Linienbus Schweiz-Polen und Vermietung unserer modernsten Reiseautos 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)

Verkaufsstellen in der



micros SYSTEMS AG

Unser international tätiges und sehr erfolgreiches Unternehmen, domiziliert in der Agglomeration von Zürich, vertreibt und installiert elektronische Registriertechnik für die computerunterstützte Abrechnung in der Hotellerie und Gastronomie. Für unser erfolgreiches und dynamisches Team suchen wir weitere fähige, kreative und kooperative Persönlichkeiten als

VERKAUFS - PROFI'S

ZU IHREM ARBEITSBEREICH GEHÖREN:

- Beratung & Vorführungen unserer Produkte
- Akquisition neuer Kunden in Ihrem Gebiet
- Betreuung der bestehenden Kunden
- Aktive Teilnahme an Road-Shows & Messen

WIR ERWARTEN VON IHNEN:

- Verkaufserfahrung, vorzugsweise im POS-Bereich oder direkt mit Kassensystemen
- Erfahrung im Umgang mit Kunden
- Unternehmerisches Denken
- Flair für EDV, Hotellerie und Gastronomie
- Einsatzbereitschaft, Selbstständigkeit und Eigeninitiative

WIR BIETEN IHNEN:

- ausgezeichnetes Arbeitsklima
- gute und flexible Arbeitsbedingungen
- Modernste Hilfsmittel
- Aus- und Weiterbildung
- Berufliche Entwicklungsmöglichkeiten
- Geschäftswagen

Sie fühlen sich angesprochen und suchen eine neue Herausforderung? Dann zögern Sie nicht! Senden Sie uns ganz einfach Ihre Bewerbungsunterlagen.

MICROS Systems AG, J.-P. Pasche, Wiesenstrasse 10 A, 8952 Schlieren . Tel. 01 / 733 74 50

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar * Kongresszentrum

Wir suchen auf Frühling 1996 einen jungen, dynamischen Fachmann für den Posten als

Aide du patron F&B-Bereich in Jahresstelle, mit Aufstiegsmöglichkeiten

Unser traditionsreiches ****-Haus verfügt über drei Restaurants mit zwei Terrassen, mehrere Bankett- und Seminarräumlichkeiten sowie 82 Hotelzimmern. Wir arbeiten mit zirka 65 Mitarbeitern/-innen sehr stark im Restaurations- und Seminarbereich.

Ihre Aufgaben wären:

- die Organisation und persönliche Überwachung des ganzen Restaurationsbereiches
- die Gestaltung des F&B-Angebotes
- die Koordination und Kontrolle des F&B-Einkaufes
- die Personaldisposition im F&B-Bereich (Restaurant, Bankett und rückwärtige Dienste)
- die Gästebetreuung im Restaurant, bei Banketten und Seminaren
- die Disposition von Bankett- und Seminarsälen.

Wir erwarten von Ihnen:

- Sie sind ein junger, dynamischer Fachmann, welcher bereit ist, diese Aufgaben zu erfüllen
- Sie sind mindestens 28 Jahre alt
- Sie verfügen nach Möglichkeit über einen Hotelfachschulabschluss
- Sie haben bereits Erfahrung in einer Kaderposition
- Sie sind sprachgewandt und haben ein Flair, mit Gästen und Mitarbeitern umzugehen
- Sie sind an eine effiziente und wirtschaftliche Betriebsführung gewöhnt.

Sind Sie interessiert? Dann bewerben Sie sich mit kompletten Unterlagen bei: Hotel Fürigen, Direktion, 6363 Fürigen

81394/1532



In unser schönes, 1994 gebautes Individual- und Seminarhotel im Zentrum von Luzern suchen wir für Anfang Januar

Leiter/in Food & Beverage Abteilung/Stv. Direktion

Wir wollen die Gästestruktur weiter ausbauen und suchen somit ein Organisationstalent, das die F&B-Abteilung dank Wissen, Erfahrung und sicherem Gespür souverän führen kann. EDV-Erfahrung ist ebenfalls wichtig.

Zugleich suchen wir für Anfang Januar in Jahresstelle motivierte, auch in EDV gut ausgebildete, leistungsfähige

Réceptionssekretärin/ Réceptionssekretär Stv. Chef de réception

Unser Team ist bestens organisiert und dynamisch und strahlt genau deshalb Fröhlichkeit aus.

Ihre schriftliche Bewerbung wird uns freuen.

Gabriele und Ruth Pedrazzetti
Hotel Continental-Park
Murbacherstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 228 90 50

81356/23167

Wir sind sehr anspruchsvoll, wenn es darum geht, unseren Gästen in einem einmaligen Rahmen das Beste zu bieten. Ist auch für Sie Qualität in allen Bereichen ein Grundsatz, dann nehmen Sie die Herausforderung an. Zur Ergänzung unseres langjährigen Teams suchen wir einen freundlichen, fachlich ausgewiesenen, kompetenten

Servicefachmann

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Brasserie Bärensgraben
Herrn Klaus Wioezorek
Gr. Murialden 1
3006 Bern

81427/70555

Sandwich-Factory-Zug

Möchten Sie gerne nachts arbeiten und tagsüber frei sein?

Für unsere Sandwich-Grossproduktion in Zug suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

- einen Sous-chef
- einen Chef de partie

Für nähere Auskünfte steht Ihnen unser Leiter Produktion, Herr R. Brunner, gerne über folgende Telefonnummer zur Verfügung: 041 460 1345.

81447/383273

Hotel Pöstli Baltenswil

In unserem modernen ****-Hotel suchen wir per Januar 1996 eine/n

Koch oder Köchin

sowie eine

Réceptionistin

Für nähere Auskünfte wenden Sie sich an: Markus Hofer, Telefon 01 837 10 10.

81334/95610

SEGETEN

SENIORENRESIDENZ ZÜRICH-WITKON

Die schönsten Aussichten auf einen guten Arbeitsplatz

Für unsere neue und moderne Seniorenresidenz an schönster Lage in Zürich-Witikon suchen per sofort oder mit Eintritt nach Vereinbarung eine selbständige und initiativ Persönlichkeit als

Sekretärin (80 %)

Sie verfügen über eine kaufmännische oder Hotelfachausbildung. Sie haben sehr gute Kenntnisse im Bereich EDV, Personaladministration sowie in der Lohnbuchhaltung. Der Umgang mit älteren Menschen macht Ihnen Freude. Ihr Leistungswille, Ihre Teamfähigkeit und Ihre Flexibilität helfen Ihnen, diese Herausforderung mit Erfolg anzupacken. Sie sind auch bereit, an ein bis zwei Samstag im Monat zu arbeiten (von 8.00 bis 12.00 Uhr).

Unser Betrieb verfügt über 123 Wohnungen, ein Pflegewohnhelm, 2 Restaurants sowie eine grosszügige, vielseitige und gepflegte Infrastruktur.

Wenn Sie diese verantwortungsvolle Aufgabe interessiert, senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen.

Wir freuen uns sehr auf Ihre Kontaktnahme.

Seniorenresidenz «Segeten»
Carl-Spittele-Strasse 70
8053 Zürich-Witikon, Tel. 01 388 18 18

Betriebsführung:
Tertianum Management AG -
eine Residenz der
Zürcher Kantonalbank

81460/363413

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 Mosbrugger

Druck: Druckzentrum Bern

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele 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

1452	Koch	26	CH	Jan. 96	D/E/F	ZH	
1453	Küchenchef	55	A	C n. Ver.	D/E/E	GE	
1454	Koch	26	F	A	sofort	F/D	
1455	Küchenchef/Alleinkoch	51	CH	sofort	D		
1456	Hilfskoch	24	P	A	sofort	F/E/D	
1457	Hilfskoch	37	D	A	sofort	D	ZH
1458	Commis de cuisine/w.	23	CH	sofort	D/E/E	3*-5*-Hotel, Skigebiet	
1459	Hilfskoch	21	CH	sofort	D/E/E	BE	
1470	Koch	58	I	A	sofort	I/F/D	
1471	Chef de partie	27	NL	A	April 96	D/E/E	GE
1472	Koch/Kellner	44	CH	sofort	D/I/F	TI	
1473	Koch	34	CH	Jan. 96	I/F/D	ZH	
1474	Küchenchef	52	CH	März 96	D/F/I	ZH/ZG/LU	
1475	Hilfskoch	49	CH	sofort	D/F	BE	
1476	Küchenchef	31	D	C	sofort	D/F/E	zus. mit 28127/FR/BE
1477	Hilfskoch	38	P	A	n. Ver.	D/I	GR
1478	Commis pâtissier/w.	20	CH	Jan. 96	D	BE	

Service/service

2812	Sefa	42	E	A	März 96	D/E/E	Lucern
2813	Kellner/Barman	27	MA	B	sofort	F/D/E	Be Oberland/ZH
2814	Sefa	49	CH	sofort	D/F/I	GR + Umgebung	
2815	Serviceprakt./w.	20	D	L	Mai 96	D/E	zus. mit 3852/ZH
2816	Kellner	29	PL	A	Feb. 96	D/E	BS
2817	Kellner	22	S	A	sofort	E/D	Skigebiet
2818	Sefa	24	F	A	sofort	F/E/D	4*-5*-Hotel, West-CH
2819	Sefa/Hofa	21	CH	sofort	D/F/E	zus. mit 3854/West-CH	
2820	Serviceprakt./w.	28	B	A	sofort	E/F/D	Skigebiet
2821	Chef de service	63	CH	sofort	F/E/D	West-CH	
2822	Barman	27	D	C	Jan. 96	D/E/F	GR/BE/Oberland
2823	Kellner	24	I	A	Jan. 96	I/D/F	Skigebiet
2824	Sefa	P	C	sofort	P/D/F	ZG/ZH/LU	

2825	Chef de service	48	I	A	sofort	I/D/F	
2826	Barman	20	CH	sofort	D/E/E	FR/BE	
2827	Sefa	32	P	C	sofort	D/F	zus. mit 1476/FR/BE
2828	Kellner/Barman	33	I	A	sofort	D/I/E	Skigebiet
2829	Kellner/Barman	CH	sofort	D/F/E			

4501	Buffet/Service/w.	27	P	A	sofort	I/D/F	BE
4502	Hofa/Gouvernante	19	I	C	Jan. 96	D/I/F	3*-5*-Hotel, BE + Umgebung
4503	Küchenhilfe	24	CH	sofort	D/I/E		Bern
4504	Gouvernante	29	CH	Jan. 96			ZH

Administration/administration

3848	Betriebsassistent	33	CH	Jan. 96	D/E/I	LU/ZG/ZH	
3849	Direktionsass./w.	23	F	G	Jan. 96	F/E/D	3*-Hotel, GE/VD
3850	Récept./Service	20	CH	sofort	D/F/I	3*-5*-Hotel, Skigebiet	
3851	Réceptionsprakt./w.	20	NL	B	Feb. 96	D/E/F	3*-5*-Hotel, BE Oberland
3852	Réceptionistin	20	D	A	sofort	D/E/F	zus. mit 2815/ZH
3853	Nachportier	50	I	A	sofort	I/F/D	4*-5*-Hotel, ZH
3854	Betriebsassistent	25	CH	Feb. 96	D/E/F	zus. mit 2819/West-CH	
3855	Sekretärin	52	CH	Jan. 96	D/E/E	West-CH	
3856	Réceptionistin	32	F	A	sofort	F/D/E	
3857	Betriebsleiterin	30	A	C	Jan. 96	D/F/E	ZH
3858	Gästekontrollant	33	CH	sofort	D/F/E	3*-4*-Hotel, Skigebiet	
3859	Betriebsass./w.	25	CH	sofort	D/F/E	TI/BE/GR	
3860	Betriebsleiterin	42	CH	sofort	D/F/E	Skigebiet	
3861	Direktor/F&B-Manager	35	CH	sofort	F/D/E	West-CH	
3862	Réceptionist	22	TR	C	sofort	D/F/E	3*-5*-Hotel, ZH/LU/Inner-CH
3863	F&B-Controller	CH	sofort	D/E/E		VS/BE	
3864	Réceptionistin	34	CH	Feb. 96	E/D/F		

Hauswirtschaft/ménage

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	Haus-/Küchenhilfe	19	P	A	sofort	P/F/E	
4490	Küchenhilfe	24	I	A	sofort	I	
4491	Massieur	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	Küchenhilfe	45	E	A	sofort	S/I/E	
4498	Haushilfe	25	DOMB	sofort	D/E	Davos	
4499	Hofa	20	CH	Feb. 96	D/F/E	West-CH	

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

Telefon 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax 031 370 43 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalons 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!

Bewerbungstalons: (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 Bewerbungstalons an:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

81450/84735

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
240 Betten
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für unser stadtbekanntes und sehr lebhaftes Hotel im Zentrum von Luzern:

Réceptionistin

(kaufm. Lehre oder Berufserfahrung erforderlich)
Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.
Auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf freut sich Herr F. Sieber

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Tel. 041 210 22 44

KÜCHENCHEF M/W

Wir suchen für die kommende Saison einen engagierten Küchenchef m/w, der mit viel Freude an seinem Beruf unsere kleine Küchenbrigade führen und motivieren kann.

Sind Sie an einer Stelle interessiert, wo aktives Mitdenken keine Sünde ist, Kreativität gross geschrieben wird und Sie Anfang März eintreten können?...

Senden Sie uns Ihre Unterlagen.

EDGAR FASSBIND
CONTINENTAL PARKHOTEL
VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO
TEL. 091/966 11 12 FAX 091/966 12 13

SUCHT

per sofort oder nach Vereinbarung
(60%-80%)

Mitarbeiter/in für Empfang und Telefonzentrale

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die Verwaltungsdirektion, Spital Horgen, Asylstrasse 19, 8810 Horgen. Für telefonische Auskünfte (01 728 17 10) steht Ihnen Herr C. Rentsch gerne zur Verfügung.

HOTEL VICTORIA

☆☆☆☆

Das **☆☆☆☆**-Hotel Victoria in Basel hat 95 Zimmer, ein Restaurant und Banketträumlichkeiten. Umbau- und Renovierungsarbeiten werden in absehbarer Zeit durchgeführt, die Neueröffnung wird in 2 Jahren sein.

Wir suchen in Dauerstellung eine versierte

Generalgouvernante

die den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich leitet und ihre Flexibilität, auch während der Umbauphase, einbringen möchte.

Haben Sie fundierte Gouvernanten-Erfahrung, persönliche Ausstrahlung und Flair für kooperative Personalführung? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Frau R. Bunke, Personalleiterin
c/o Hotel Europe
Clarastrasse 43
4005 Basel
Telefon 061 691 80 80

81439/3140

JANUAR					DEZEMBER					
Mo	Lu	1	8	15	22	29	5	12	19	26
Di	Ma	2	9	16	23	30	6	13	20	27
Mi	Fr	3	10	17	24	31	7	14	21	28
Do		4	11	18	25		8	15	22	29

Herzlichen Dank

am Ende des alten Jahres für das
ans bisher erwiesene Vertrauen.

Mit der Hoffnung auf eine weitere
gute Zusammenarbeit verbinden wir
unsere besten Wünsche für ein
frohes Weihnachtsfest
und entbieten Ihnen ein glückliches,
erfolgreiches 1996.

81391/211900

Terminia Consulting

Steinstrasse 21
8036 Zürich

☎ 01 451 00 11
☎ 01 463 52 90



Rehabilitationsklinik Haslibergerhof

Restaurant Haslibergerhof
6083 Hasliberg-Hohfluh
Tel. 036 71 44 71, Fax 036 71 44 14

Zur Ergänzung des Personalbestandes unserer Küchenbrigade im Hinblick auf die Eröffnung unserer Erweiterung West mit der neuen Arztpraxis und 32 zusätzlichen, grosszügig eingerichteten Zimmern suchen wir einen

Diätkoch (m/w) oder

Koch mit sehr guten Diätkenntnissen
(ausbaufähige Jahresstelle)

Ihre Aufgabe besteht in der Zubereitung von Menüs für unsere Patienten, welchen eine Diät verordnet wurde oder die eine spezielle Diät einhalten müssen. Es handelt sich um Diabetes- und Reduktionsdiäten.

Sie sollten in der Lage sein, auch für unsere übrigen Gäste zu kochen sowie A-la-carte-Menüs zuzubereiten. Wir erwarten Einsatzbereitschaft, Selbstständigkeit und eine kompetente Vertretung unseres Küchenchefs.

Falls Sie sich für diese Herausforderung in einem kleinen Team in einem aufstrebenden Betrieb im Herzen der Schweiz interessieren, senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Rehabilitationsklinik Haslibergerhof, z. H. Franz Blatter
6083 Hasliberg-Hohfluh

81469/164739

Juhui! Wir versinken in der Arbeit!
Welcher junge, motivierte

Koch

möchte uns helfen, unsere Gäste zu verwöhnen?

Wir sind ein aufgestelltes Team, welches einem alten Gasthof im Herzen von Aarburg zu neuem Glanz verhelfen will.

Eintritt nach Vereinbarung.
Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

Heinz Jäggi, Gasthof «Bären»,
4663 Aarburg, Telefon 062 791 68 40,
Fax 062 791 68 21.

81263/158143

Gasthof, Metzgerei und Dancing
«zum Jäger», 3044 Innerberg

Wir suchen nach Übereinkunft

Serviceangestellte

in gutgehendes Landrestaurant,
Nähe der Stadt Bern. Weitere Auskunft erteilt gerne:

Familie B. Schenk
Telefon 031 829 03 50 oder
031 829 30 25

81395/227439

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 – haben immer erstklassige Stellen in erstklassigen Restaurants- und Hotelbetrieben in der ganzen Schweiz zu vergeben.

gastro

gastro S Haus & Howald
Landstrasse 83/PF 3061
CH-5430 Wettingen
Tel. 056 426 01 26, Fax 056 426 17 26
© 81452/326224

WITSCHI'S RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi
suchen noch engagierte
Fachkräfte als

Chef de partie Commis de cuisine

Bewilligung für gelernte Berufsleute,
welche nicht älter als 30 Jahre sind,
vorhanden.

Sonntag und Montag geschlossen.
Sommer- und Weihnachtsferien.
Zeitgemässe Toplöhne.

Unterlagen an:
Familie Heinz und Anna Witschi
Zürcherstrasse 55, Postfach 5
8103 Zürich-Untereggstringen
Telefon 01 750 44 60
Fax 01 750 19 68.

73769/204999

Zürcherstrasse 55
8103 Untereggstringen
Telefon 01/750 44 60

Wir suchen eine motivierte

Service-mitarbeiterin

Wichtiger als Fachkenntnisse sind uns
Freundlichkeit, Teamgeist und Freude
am Beruf.

Rufen Sie uns doch einfach an:
Restaurant Jägerstübli, 9500 Wil
Asiatische Spezialitäten
Telefon 073 22 21 41, So./Mo. geschl.

81387/361852

Auf Stellensuche und keinen Erfolg?
Absagen? Unterlagen zurück?

Sie möchten eine neue Anstellung,
... und zwar sobald als möglich? Ver-
bessern Sie Ihre Chancen!

Wir haben eine umfangreiche und äusserst
nützliche

Stellenbewerbungs- Dokumentation

erarbeitet. Diese kann zum Preis von
Fr. 10.– schriftlich bestellt werden bei:

B. W. Wick
9062 Lustmühle

81433/394931

Landgasthof Riehen

Für unseren traditionsreichen und be-
kannten Restaurationsbetrieb suchen
wir zur Verstärkung unserer Equipe noch
folgende Mitarbeiter in Jahresstelle oder
ab 1. März 1995 mit Saisonbewilligung:

Chef de partie Commis de cuisine

Wir bieten einen angenehmen
Arbeitsplatz und sehr gute
Verdienstmöglichkeiten.

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche
Bewerbung freuen wir uns:

Landgasthof Riehen
W. Vollenweider
Baselstrasse 38, 4125 Riehen
Telefon 061 641 28 93
Telefax 061 641 29 13



80906/59358



IM HERZEN VON ZÜRICH

Welcher initiative Jungkoch/ Chef de Partie m/w
sucht eine neue, anspruchsvolle Herausforderung
per 1. Februar oder nach Vereinbarung als

Saucier - Sous chef

Sie bevorzugen in einem kleinen, jungen
Gastroteam zu arbeiten. Sie lieben das
kreative, marktorientierte Kochen und
kennen die internationale Küche. Sie haben
sich selber hohe, kulinarische Ziele gesteckt,
möchten diese einsetzen und wollen
mitentscheiden.

Sie fühlen sich angesprochen, dann senden Sie
bitte ihre Bewerbung oder rufen Sie mich an.

Rôtisserie Leo's Lindenhofkeller

René Hofer, Pfalzgasse 4, 8001 Zürich

Tel 01/211'70'71 Fax. 01/212'33'37

Samstag, Sonntag & Feiertage geschlossen.

Hier könnte Ihr Inserat stehen!

Diese Grösse kostet Sie nur Fr. 357.- (= exkl. 6,5 % MwSt.)

85 mm (=3spaltig) x 100 mm Höhe x Fr. 1.19 (Millimeterpreis) = Fr. 357.-

Hier könnte Ihr Inserat stehen!



HOTEL SCHIFF
am See
MURTEN

EINLADUNG

Zum Abendrot am Murtensee!
Bester Fensterplatz mit
faszinierender Ambiance zu
vergeben:

Bar/Dancing

charmante Barmaid

Service

Chef de rang Commis de rang Stagiaires

Réception

1. Réceptionistin Anfangsreceptionistin Stagiaires

Wann sprechen wir über Ihre grosse
Erfolgchance und die wesentliche Rolle,
die Sie dabei spielen können?

Pierre Lehmann
Hotel Schiff am See/Navy Club
(direkt an der Hafen-Promenade)
3280 Murten
Telefon 037 71 27 01

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden,
weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

78474/26247

Chef de service

Unser Ausbildungszentrum
«Unterhof» in Diessenhofen, Kanton
Thurgau, verpflegt und beherbergt
unsere auszubildenden Kader-
mitarbeiter sowie Gäste aus aller
Welt. Daneben betreiben wir ein
öffentliches Restaurant mit grosser
Gartenwirtschaft an den Ufern des
Rheins.

Sie sind ausgebildete Service-
fachkraft mit entsprechender
Berufserfahrung und Praxis als Chef
de service. Wir übertragen Ihnen die
Verantwortung für
– die optimale Einsatzplanung
unserer Servicekräfte
– die stets tadellose und speditive
Bedienung
– die Weiterbildungsaktivitäten für
das Personal.

Dabei helfen Sie auch gerne mal
selber mit.

Wenn Sie (m/w) eine neue Aufgabe
in ungewöhnlicher Umgebung
locken sollte, Sie über Führungs-
erfahrung und ökonomische Kennt-
nisse verfügen, so zögern Sie nicht,
sich zu bewerben. Ihr Stellenantritt
ist ab sofort möglich.

Auf Ihre spontane Kontaktaufnahme
freuen wir uns.

Winterthur-Versicherungen

Generaldirektion
Peter Handschin, Personaldienst
8401 Winterthur
Telefon 052 261 60 86

winterthur

Von uns dürfen Sie mehr erwarten.

P 81442/25235

Gipfelrestaurant Fronalpstock 1922 m ü. M.

Mit Aussicht und Weitsicht!

Wir suchen umstän­dehalber für sofort
oder ab Januar 1996

Servicemitarbeiter (auch Pärchen)

Gute Deutschkenntnisse und Erfahrung im Schweizer Gastgewerbe-Service sind Voraussetzung. Wenn Sie Teamarbeit schätzen und die Gastfreundschaft pflegen, dann senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen.

Sporthotel Stoos, 6433 Stoos
M. und C. Peter, Direktion, Telefon 043 23 15 15.

81446/34207

Wir brauchen neuen Wind

Geschäftsführerassistent/in

Sie sorgen dafür, dass bei uns immer etwas los ist. Sie bringen neue Ideen und neue Kunden. Die Gäste kommen gerne wieder, da Sie einen «In-Betrieb» führen. Sie können sich voll der Werbung und Gästebetreuung widmen, da die Administration von unserem bewährten Geschäftsführer erledigt wird. Sie benötigen kein Patent, jedoch Ideen und Freude an der Erlebnisgastronomie. Bei Bewährung können Sie sich in unserer Gruppe von rund einem Dutzend Betrieben eine gute Zukunft aufbauen. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen schicken Sie an:

Chiffre K 249-172667 an ofa Orell Füssli Werbe AG,
Postfach 4638, 8022 Zürich.

0 81444/199176

Seit 1826

Gasthof zum Bad Oberentfelden

7 Restaurants unter einem Dach
Rôtisserie • Badstube • Waltherstube
Pizzeria • Partyroom • Sonnenterrasse
Bar u. Musikbar Go Crazy

Wir sind ein lebhaftes und erfolgreiches
Unternehmen in der Nähe der Stadt Aarau
und suchen eine/n

Betriebsassistenten

Sie bringen nebst gründlicher Ausbildung
wie Hotelfachschule, fundiertes Fachwissen
im Service, Administration (Microsoft
Windows 3.1) mit.

Sie haben bereits Führungserfahrung,
sind initiativ und belastbar, um 30 Mitarbeiter
in Abwesenheit des Inhabers führen zu können.

Wir bieten Ihnen den Einstieg zum Aufstieg
und ein angenehmes Betriebsklima,
einen interessanten Arbeitsplatz
mit neuzeitlicher Gastronomie.
Packen Sie es an!

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen.



Willi und Nelly Palm

5036 Oberentfelden, Aaraustrasse 57
Telefon 062 737 70 70, Fax 062 737 70 80

81429/81832



Hotel Landhaus Saanen

***-Hotel Landhaus, Saanen

Der erste Schnee ist gefallen, die
Wintersaison steht vor der Tür, jetzt
fehlen nur noch Sie...

Zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir per sofort oder nach
Übereinkunft

Servicemitarbeiterin D/F

Wollten Sie schon immer einmal
in einem Winterskigebiet arbeiten?
Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.

Familie J. und A. Dieckmann-Broggi
Telefon 030 4 58 58/Fax 030 4 89 40

81459/132055



SHROU
Thurgau - Bodensee - Schweiz

Am Bodensee an schönster Lage mit vielen Mög-
lichkeiten bieten wir Ihnen in unserem best-
bekanntesten Haus folgende interessante Stellen an:

Sonnenschein als

Chef de réception

Unsere jetzige Mitarbeiterin wird
selber Unternehmerin, und deshalb
suchen wir nach Vereinbarung die
Nachfolgerin, die

- jeden Tag strahlt und Freude
versprüht,
- aufgestellt und kundenorientiert
ist,
- die Réception und den Hotelbe-
trieb führt und mit ihren Ideen mit-
gestaltet,
- die Debitoren schreibt und über-
wacht,
- die Lieferscheine, Rechnungen,
Tagesabschlüsse kontrolliert und
die Monatsabschlüsse erstellt,
- den Zahlungsverkehr abwickelt
und vieles mehr...

Mitbestimmung, Freude und ein
gutes Teamverhältnis sind unsere
stetigen Ziele; Weiterbildung, eine
interessante Kundschaft und
langjährige Kundenbeziehungen er-
warten Sie.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie
uns doch an, oder senden gleich
Ihre Bewerbungsunterlagen an

Herrn A. Stäger, Inhaber
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 63 53 53

81311/29060

GAUER HOTEL

SCHWEIZERHOF BERN

Auch das Jahr 1996 soll wieder ein Erfolg werden, und
dazu brauchen wir ab Anfang Februar 1996 oder nach
Vereinbarung einen kreativen, einsatzfreudigen und
innovativen

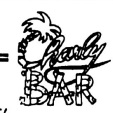
Chef garde-manger

Möchten Sie in unserem jungen, aufgestellten
Küchenteam arbeiten, Ihre Berufskennnisse vertie-
fen und unsere Küche mit Ihren Ideen bereichern?

Haben Sie eine Berufslehre abgeschlossen, sind
Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige
B- oder C-Bewilligung, dann freuen wir uns über Ihre
Bewerbung oder Ihren Anruf.

Gauer Hotel Schweizerhof
Personalabteilung, Bahnhofplatz 11, 3011 Bern
Telefon 031 311 45 01

P 81393/4600



Gemütliche Gastlichkeit

Unser urchiges, rustikales Restaurant Chuchichess verfügt über 80 Pl.
Um unsere Gäste kulinarisch, mit kreativen Gerichten zu bewirten
benötigt unser junger, motivierter Chef de cuisine Ihre Unterstützung!

Für die Neueröffnung am 1. Januar 1996
suchen wir

Chef de partie Commis de cuisine

Sie haben Freunde am Beruf und arbeiten gerne in einem jungen,
aufgestellten Team.

Wir bieten ein Arbeitsumfeld, welches Ihnen ermöglicht, Visionen,
Ideen und Motivation in das Team einzubringen.

Unser Leistungslohnsystem ermöglicht Ihnen, eine Erhöhung Ihres
regulären Salairs zu erzielen. Schöne Personal-Zi. sind vorhanden!

Zögern Sie also nicht und nehmen Sie noch heute Kontakt mit
Hr. od. Fr. Bauer auf, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns auf Sie!

Fam. Bauer, Schwanenstr. 34 8840 Einsiedeln
Tel. 065/638872 0771 690 882

81366/384726

Wir wünschen allen
Hoteliers, Gastronomen,
★ Mitarbeitern ★
★ und Bewerbern ★
in der ganzen Schweiz
★ und im Ausland
ein frohes Weihnachtsfest.

★ ★
★ Übrigens: ADIA HOTEL Schweiz ★
arbeitet an Ihrem Mandat
★ während Sie die Feiertage geniessen,
★ in den Ferien weilen oder eben arbeiten.
Sie wissen ja – wir sind immer für Sie da!
Fax 01-242 28 88

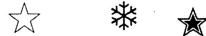
★ ★ ★
CONGRATULATIONS!
ADIA HOTEL GRATULIERT ALLEN
DIPLOMANDEN DER HOTEL-
FACHSCHULEN GANZ HERZLICH
ZUM ERFOLGREICH
BESTANDENEN DIPLOM ★

Dass Sie hinter die Bücher gehen können haben Sie
nun bewiesen – bleibt nur noch, die Theorie in der
Praxis anzuwenden. Für junge Leute mit Ideen und Pflif
bietet ADIA HOTEL unzählige, interessante Heraus-
forderungen in allen Bereichen der Hotellerie, Gastro-
nomie und Tourismus. Wir unterstützen Sie kostenlos,
die passende Herausforderung zu finden und nehmen
uns Zeit, im Gespräch Ihre Wünsche und Vorstellungen
zuerfassen. Rufen Sie mich an, und wir setzen gemein-
sam einen Meilenstein in Ihrer beruflichen Karriere.
Zürich, Frau Wicki



KÜCHENCHEF

Brot und Wasser sind das Salz Küche. Sie sind der
Manager mit der Kochkelle, der Essentielles mit Krea-
tivem verbindet und neue Ideen unter die Leute bringt.
Wichtig sind für Sie Personalführung und -motivation,
Kalkulation, Organisation, Planung und Hygiene. Sie
behalten in jeder Situation den Überblick, sind vielseitig
interessiert und behalten auch neben dem heissesten
Backofen einen kühlen Kopf. Ein bekannter Trend-
betrieb, der auf klassisches Qualitätsmanagement setzt,
sucht den Leader im Bereich Food. Zürich ist Ihnen lieb
und die Zürcher, auch wenn Sie Berliner oder Ham-
burger mögen, noch lieber. Rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller



GESCHÄFTSFÜHRER w/m

Klein aber fein. Das eleganteste Café der Stadt Zürich
sucht einen ebensolchen Geschäftsführer. Sie haben
vorzügliche Umgangsformen, ein gepflegtes Auftreten
und scheuen sich nicht, auch selber einmal einen Café
mélange an den Tisch zu tragen. An Zürich feinsten
Adresse sind aber nicht nur repräsentative Aufgaben
gefordert, sondern auch Administration, Überwachung
der Küche und Service sowie Einkauf und Kontrolle
oberliegen Ihrer Verantwortung. Suchen Sie die ausser-
gewöhnliche und stilvolle Herausforderung und zeigen
gerne einen grossen Arbeitseinsatz, dann sind Sie
unser Mann oder Frau. Über Ihren Anruf freut sich
Zürich, Herr Keller

★ ★ ★
GESCHÄFTSFÜHRER ★

Sie lieben die gepflegte Gastronomie und schätzen die
elegante Ambiance eines italienischen Gourmetresta-
urants. Als Chef de service oder Maître d'hôtel haben
Sie Ihre Spuren im Frontbereich abverdient und suchen
nun eine neue Herausforderung mit zusätzlichen Auf-
gaben, auch im Administrationsbereich dieses Restau-
rants im Aargau vor den Toren Zürichs. Mitarbeiter-
führung und -motivation liegen Ihnen genauso am
Herzen wie das Erreichen Ihres budgetierten Umsat-
zieles. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann



RESTAURATIONSLEITER m/w

In einem wunderschön gelegenen, erstklassigen Hotel
in der Nordostschweiz haben wir die Position des
Restaurationsleiters neu zu besetzen. Die ideale Heraus-
forderung für eine frontbezogene, führungsfreudige
Persönlichkeit (27 bis 35 Jahre) mit fundierten Service-
kenntnissen. Zwei Restaurants, Bankette und Seminare
sowie ein herrlicher Terrassenbetrieb sind die Bereiche,
die Sie mit Ihrer Crew betreuen. Wenn Sie nur darauf
gewartet haben, den entscheidenden Schritt vom Chef
de service oder vom Assistenten in Richtung Zukunft zu
machen – dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Herr Keller



★ ★ ★
Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

SALES MARKETING

Zur Unterstützung der Sales-Abteilung sucht ein aktives und sportliches Unternehmen im Grossraum Zürich eine Persönlichkeit mit Verkaufserfahrung. Sie sind zwischen 26 und 34 Jahre alt, selbstsicher, mobil, flexibel, 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 selbstständige Tätigkeit mit Karrieremöglichkeiten. Wenn Sie das nicht ganz Alltägliche bevorzugen, dann sind Sie unsere Frau oder unser Mann!
Zürich, Frau Bachmann

JUNGKOCHE W/M

In diversen Personalrestaurants von Grossbanken und Versicherungen bietet sich zur Zeit jungen Berufsleuten, die Möglichkeit, den Einstieg in die Gemeinschaftsgastronomie zu finden. Die Betriebe bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, ein entsprechendes Salär sowie freie Wochenenden und Tagesarbeitszeiten. Möchten Sie neben Ihrem Job noch genügend Zeit haben, Ihre Hobbies genießen, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann

WINTERSAISON - START 23.12.95

Denn der Schnee ist schon da! Es sind auch für Spät-entslossene noch zahlreiche interessante Positionen in den Saisongebieten offen. Flexiblen, jungen, europäischen Berufsleuten aus Hotellerie und Gastronomie, die Spass haben, eine Wintersaison (eventuell in Jahresstelle oder mit Saisonkontingent) in den Walliser Alpen, dem Bündnerland oder im Berner Oberland zu verbringen, bieten wir für Küche, Service und Administration die berufliche Herausforderung. Zögern Sie nicht, rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Frau Wenger

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL

01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELLERIE, 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
SBB
ISO 9002/EN 29002
Reg. Nr. 1173501

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Bankett- und Seminarräumlichkeiten bis zu 2500 Personen

Für unsere Aktivitäten wie Organisation von Kongressen, Banketten und Caterings suchen wir per 1. Februar 1996 eine/n

Mitarbeiter/in Veranstaltungsservice

Sie sollten eine abgeschlossene Ausbildung in der Hotellerie sowie Erfahrung im Service und in der Küche mitbringen - wichtiger ist uns jedoch eine verantwortungsbewusste Persönlichkeit mit Organisationstalent, die auch in hektischen Momenten im Umgang mit einer internationalen Klientel die Übersicht behält.

Fühlen Sie sich angesprochen, und möchten Sie unser Team unterstützen?
Dann möchten wir Sie gerne persönlich kennenlernen.

Wir freuen uns über Ihre aussagekräftigen Unterlagen an:
swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Personalbüro,
Messeplatz 25, 4021 Basel.

81399/3367

Wir sind

- Ein naturnaher Ausflugsort am Wasser des Greifensees mit Restaurant, Beiz, Bankettsälen und Gärten.
- Ein junges Team, welche mit den stürmischen Winden der Gastronomie die Segel blähen lassen und gemeinsam hart an den Wind gehen.
- Eine Familie mit 11 eigenen Köpfen und einen Neufundländer mit Biss, doch sanft wie ein Lamm.
- Alles Menschen, welche die *Gastrosophie* pflegen.

Wir suchen

Einen Koch Eine Servicemitarbeiterin Sie oder Er, 20-100%

Menschen, die mit herzerfrischem Lächeln in unsere naturnahe Küche kreativ werden, oder unsere Gäste betreuen. Lust zum mitmachen beim gemeinsamen Segelhissen?

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Peter Huvilier oder Mischa Grieder



Restaurant Schifflande
Fam. P. + G. Huvilier-Bischoff
Seestrasse 394
8124 Maur/ Zürich
Telefon: 01/ 980 05 04
Telefax: 01/ 980 06 90

81266/32530



Hotel Belvédère

C • N Graf CH 3823 Wengen Tel 036 55 24 12 Telex 923 292

Echtes Jugendstilhotel von 1912, mit dem Komfort von heute. 120 Betten, Apéro-Bar, Restaurant «La Marjolaine», Night-Club «Paradise».

Wir suchen ab sofort in unser junges Team:

Servicemitarbeiterin

für unseren gepflegten Speisesaal

Bardame für die wunderschöne Apéro-Bar

Küchen-/Officehilfe

Zimmermädchen

für Etage und Lingerie

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an Familie Graf, oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns darauf.

81464/07630

BERNER OBERLAND SCHWEIZ

Wengen

1300-3454 m Jungfrau

HOTEL LÖWEN APPENZELL

Wir suchen auf März bis April 1996

Réceptionistin/Sekretärin

★★★

Servicefachangestellte

★★★

Barmaid

Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie ganz einfach an.

81458/55328

Familie Guido Sutter
Telefon 071 87 14 02, Fax 071 87 25 79

Suchen Sie im Tessin die echte Herausforderung?

Für unseren neu erstellten Restaurationsbetrieb suchen wir einen tüchtigen, kalkulationssicheren

Sous-chef oder Chef de partie,

der den Sprung zum Chef wagen möchte.

Wenn Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung - kontaktfreudig - kreativ sind, Ihre Mitarbeiter motivieren können und gewohnt sind, aktiv mitzuwirken, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung unter

Chiffre 81270 an *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern.

81270/5088

Jede Woche an Ihrem Kiosk



GRAND HOTEL



BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

Das Beau Rivage, ein ★★★★★-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptakzente dieses Luxushotels.

Unsere langjährige Mitarbeiterin hat sich für eine neue Herausforderung im Ausland entschlossen. Als Nachfolgerin suchen wir per Mitte Februar in Jahresstellung eine

Reservationsleiterin

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Verwaltung unserer Reservationsen, die Beantwortung der Gästekorrespondenz in D, F, E und der Verkauf am Telefon und vor Ort.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten (Bürozeit), Wochenende frei, und eine Ihrer Ausbildung entsprechende Entlohnung. Wenn Sie eine selbständige, verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen möchten, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Grand Hotel Beau Rivage
z. H. Herrn Roland A. Vescoli, Direktor
3800 Interlaken
Telefon 036 21 62 72

81453/16110

HOTEL TERMINUS

DAVOS

Mittelklasshotel mit 90 Betten, Hausbar,
3 Restaurants, Seminarräumen

Auf kommende Wintersaison suchen wir in Jahres- und Saisonstelle freundliche, fach- und sprachkundige

Serviceangestellte, Koch Officemädchen

Sind Sie interessiert, unser junges Team zu unterstützen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Terminus Davos
Riek und Sigi Ritter
Talstrasse 3
7270 Davos Platz
Telefon 081 43 77 51

81376/9539



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort

Koch Servicemitarbeiter/innen

Studios stehen zur Verfügung.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz inmitten der Alpenarena Films-Laax-Falera. Unser Betrieb steht direkt neben der Talstation der Bergbahnen Films.

Bitte rufen Sie uns an:

Restaurant «Im Gada»/Hotel Albana
Familie R. Widmer-Jegi
7017 Films Dorf
Telefon 081 39 12 46

81324/384331

An 365 Tagen x 24 Stunden rollen die Züge für unsere Kunden sicher und pünktlich über das Netz der SBB. Dafür arbeiten über 33'000 MitarbeiterInnen. Als

Fachfrau/-mann Personalverpflegung SBB

bearbeiten Sie grundsätzliche Fragen der Personalverpflegung eines Unternehmens mit über 30 eigenen Personalrestaurants. Als aktives Bindeglied zwischen den Betriebsführungspartnern (ua SV-Service, DSR, EUREST) und den SBB überprüfen und optimieren Sie bestehende Betriebe und Verträge und tragen dazu bei, das Gesamtergebnis der Betriebsverpflegung laufend zu verbessern.

Nebst fundierter Aus- und Weiterbildung erwarten wir entsprechende Leistungsausweise (Gemeinschafts- oder Systemgastronomie). Konzeptionelle und ergebnisorientierte Kreativität, Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen verbunden mit sozialer Kompetenz sind weitere wichtige Voraussetzungen für Ihre zukünftige Arbeit.

Wir bieten eine zeitgemässe Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen und fördern Sie mit fachlicher Weiterbildung. Teilzeitarbeit (mind. 75%) ist möglich. Arbeitsort: Personaldirektion SBB in Bern. Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an Herr Rütli, Chef Personaleinrichtungen + Dienste, Tel. 0512 20 24 40 oder senden Sie Ihre Bewerbung direkt an die Personaldirektion SBB, Schwarztorstrasse 55, 3030 Bern.

SBB

STOP AIDS

Italienisches Spezialitäten-Restaurant

da Franco

Wir suchen für unser renommiertes Restaurant «da Franco», Hergiswil am See (NW), einen motivierten Mitarbeiter als **Küchen-Commis**

Wir bieten ideale Anstellungsbedingungen in einem Team mit qualifiziertem Küchenchef.

Interessenten bewerben sich bei P. Burti oder F. Giorgioni, Telefon 041 95 12 62. 81409/123668

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir **Servicefachangestellte**

oder **Kellner** in gepflegten Speiseservice (15 Punkte Gault Millau) und eine aufgestellte, junge **Barmaid** für unsere Hotelbar. Bitte nur Schweizer, da keine Bewilligung vorhanden. Bitte bei Hotel Seepark, Oberägeri ZG, Herrn P. Döschler, melden. Besten Dank! Telefon 042 72 18 55 81399/26921

BAR - RESTAURANT LEHNHOF
6460 ALTDORF / URI

KLAR HAST DU FREUDE AN DEINEM BERUF. LOGISCH, DU BIST KREATIV UND HAST PFIFF. NATÜRLICH ARBEITEST DU, UM ZU LEBEN. SELBSTVERSTÄNDLICH BIST DU INTERESSIERT AN EINEM JOB, IN DEM DU DEINE PERSÖNLICHKEIT EINBRINGEN KANNST. ALS TEAMMITGLIED AKZEPTIERT BIST UND KEINER AUF DIR RUMTRAMPELT. DU BIST JUNG, FRÖHLICH UND HAST LUST, MENSCHEN ZU VERWÖHNEN. DICH REIZT ES, EINEN NEUEN BETRIEB MITAUFZUBAUEN. DANN BIST DU UNSER/E NEUER/NEUE KOCH/KÖCHIN ODER SERVICEFACHFRAU.

RUF UNS AN FÜR MEHR DETAILS: TELEFON 089 340 73 06 ODER 044 2 03 74, STEFAN, ROLF & PATRIK. 81467/384945

Das Hotel für erfolgreiche Tagungen und Seminare, Kongresse, Feiern und Bankette. Restaurant und Saal mit der schönsten Aussicht auf den Zürichsee.

BELVOIR RÜSCHLIKON HOTEL-RESTAURANT

Sprachen sind Ihr Hobby, Gäste betreuen macht Ihnen Spass und Freude, Korrespondenz und Reservationswesen im Hotel-, Bankett- und Seminarbereich meistern Sie mit Geschick und Begeisterung. Sie schätzen ein fröhliches und aufgestelltes Team, dann zögern Sie nicht, denn bei uns wird per 1. März 1996 eine Stelle als **Réceptionistin-/F&B-Sekretärin** frei. Weitere Informationen über uns und unser Hotel besprechen wir am liebsten bei einem persönlichen Gespräch. Frau Maya Stöckli freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung oder Ihren Anruf. **BELVOIR RÜSCHLIKON, Hotel-Restaurants, Säumerstrasse 37, 8803 Rüschiikon Telefon 01 724 02 02** 81428/49352

RESTAURANT PARKTHEATER GRENCHEN
Telefon 065 53 99 22

Wir suchen per sofort

- **Serviceaushilfe** (für Bankette)
- **Jungkoch** nach Vereinbarung
- **Serviceangestellte** (Schweizerin)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf. Telefon 065 53 99 22 P 81427/68250

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter oder Suchen Sie eine Stelle?

Reception/ Administration/ Aide-du-Patron/ Direktionsassistent/in/ Réceptionistin/ Sekretärinnen/ etc.

Küche: Köchenschef/ Köche/innen/ Commis/Jungkoch/ Sacher/Konditor/ Hotelpâtissier/ère/ etc.

Service: Chef-de-Service/ Kellner/ Barman/Barmaid/ Serviceangestellte/ etc.

Hausdienst: Hof-/Gouvernantin/ Zimmereimädchen/Portier/ Lingeriemitarbeiter/in/ etc.

Divers: Gärtner, Handwerker/ etc.

Dann rufen Sie einfach an! 0 1436/042022

Pizzeria/Cucina/Bar

Wir suchen Sie! Den jungen, ambitionierten **Koch** welcher unsere Vorstellung einer einfachen und ehrlich italienischen Küche an den Gast bzw. in den Kochtopf bringt.

- Sie arbeiten gerne selbst
- können sich und Ihr kleines Team organisieren und motivieren
- sind kreativ und auch belastbar, dann sollten Sie noch heute mit uns Kontakt aufnehmen.

Was erwartet Sie?

- Ein hohes Mass an Selbständigkeit
- ein kleines, aufgestelltes Team
- erwartungsfrohe Gäste
- geregelte Arbeitszeit
- auf Wunsch Wohnung im Haus.

Ihre Bewerbung erreicht uns unter Chiffre Z 291-23502 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3400 Burgdorf. 0 81392/199176

OBERENGADIN / S-CHANF
Für die bevorstehende Wintersaison, allenfalls ab 01. Mai 96 suchen wir in Jahresstelle / 9 Monate Mitarbeiter/-innen deutscher Muttersprache für die folgenden Aufgabenbereiche:

Betriebsassistentin
Fachrichtung Service ev. Reception/Telefonbedienung
Serviertochter
à-la-carte Tellerservice und Telefonbedienung
Praktikantin
Service, Telefon, Reception
Hilfsköchin/-Koch

Ihre Kurzofferte mit Passbild, Zeugnissen und Lohnvorstellung erreicht uns unter **SPORTHOTEL SCALETTA -*****
Tel 082 17 11 77 Via maistra 52 7525 S-CHANF

Hotel Restaurant Buchserhof
9470 Buchs (St. Galler Rheintal)

Modern eingerichtetes ***-Hotel/Restaurant mit int. Kundschaft sucht per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle


- **Koch (m/w)**
- **Réceptionistin**

Sind Sie fachlich qualifiziert und haben Freude an Ihrem Beruf, dann sollten Sie uns Ihre Bewerbung nicht länger vorenthalten. Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Frau Dörig Telefon 081 756 11 05 81373/6386

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.



MONGOLIAN BARBECUE HAN

Unsere Gastronomie ist modern, dynamisch und zukunftsorientiert. Wir suchen eine junge zuverlässige, im Gastgewerbe versierte Persönlichkeit, die mich als **Assistent/in** in den Belangen der Geschäftsführung tatkräftig unterstützt. Ein junges fortschrittliches Team erwartet Sie. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an: **HAN MONGOLIAN BARBECUE** Hauptstrasse 55, 4528 Zuchwil z. H. Ernst Stadler 0 81375/284919

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.	<input type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen		

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

P 8142/252970



Misselbrook SA
Sélection et placement de personnel

Motivation

Corporate events, Motivation, Incentive Travels & Destination Management

We are a growing company specializing in services to major international firms, both in Switzerland and abroad.

We are searching for an enthusiastic professional familiar with our field of activity. Your mother-tongue should be German, with perfect written and oral knowledge of English. French would be an additional asset.

You enjoy international travel as well as flexible working hours, and you are capable of handling an event from the initial concept right through to delivery and financial conclusion.

We look forward to hearing from you!

Please send your CV with photo as well as a hand-written letter describing why you believe you fit the brief to: **Mrs Maria Misselbrook**.

Place de la Palud 13 1003 Lausanne
Tél. 312 47 47



**Talent d'organisateur?
Sens du contact?**

En tant que spécialiste de l'organisation de Congrès, de Voyages Incentive, de Séminaires, de Présentations de Produit, «Event and Hospitality Management», nous avons besoin de force supplémentaire.

Nous cherchons de suite ou à convenir:

un/une nouveau/nouvelle collaborateur/-trice motivé(e) et dynamique pour notre département Congrès

Il/Elle devra avoir le sens du contact, d'excellentes connaissances de l'anglais et de l'allemand, un talent d'organisateur/-trice, être disponible et avoir le sens du commerce.

Si vous désirez rejoindre notre équipe, envoyez votre dossier complet avec photo récente à:

Danielle Zbinden, MCI Travel SA, rue de Lyon 75, 1211 Genève 13

MG TRAVEL
MEETINGS, CONVENTIONS & INCENTIVES

81382/382949

ELITEL
MANAGEMENT SA

Nous sommes mandatés par un établissement hors du commun pour trouver son

directeur

Animateur dans l'âme, administrateur dans la tête, team-leader dans son cœur, et pour lequel:

- relever les défis est une passion;
- la satisfaction des clients, grâce à la qualité de ses collaborateurs, est son objectif premier;
- la rentabilité de l'entreprise est le reflet de son savoir-faire.

Situé dans une grande ville de Suisse romande, l'établissement de 900 m² compte env. 350 places, dont 100 au restaurant. Il est fréquenté par une clientèle variée, allant des jeunes aux moins jeunes, qui désirent profiter d'une animation et d'un décor extraordinaires.

Si vous estimez être la personnalité dynamique, imaginative, consciencieuse, compétente et responsable qui convient à ce poste, n'hésitez pas à contacter:

Olivier Vulliamy, ELITEL Management S.A.
World Trade Center Lausanne
Case postale 451, 1000 Lausanne 30

81407/251054

HOTELPRO SERVICE

PERSONNEL STABLE - TEMPORAIRE (5 ans) RESTAURATION - HÔTELLERIE - TOURISME

19, rue de la Servette - 1201 Genève - Tél. 022/740 15 40 - Fax 022/740 15 40

Cherchons pour des établissements de qualité, région de Genève-Lausanne, entrée de suite ou à convenir 1996:

- **DIRECTEUR GRAND RESTAURANT CONFIRMÉ**
HOMME DE TERRAIN, MENEUR D'HOMMES, GRANDE BRIGADE, BON COMMERCIAL ET DISPONIBLE, FRANÇAIS ET ANGLAIS
- **DIRECTEUR/-TRICE COMMERCIAL(E) GRAND HÔTEL**
OU SALES MANAGER CONFIRMÉ(E), GENEVE/VD
FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND
- **JEUNE CHEF DE RÉCEPTION HÔTEL 4/5***
CONFIRMÉ(E), GRAND HÔTEL HOMMES D'AFFAIRES, FRANÇAIS, ANGLAIS
- **ASSISTANT F&B MANAGER HÔTEL DE CHÂINE**
FORMATION ET EXPÉRIENCE F&B, HOMME DE TERRAIN ET BON ORGANISATEUR, DISPONIBLE FRANÇAIS, ANGLAIS, ALLEMAND
- **ASSISTANTE CHEF PERSONNEL HÔTEL DE CHÂINE**
CONFIRMÉE GESTION GRANDE ÉQUIPE HÔTEL, BON CONTACT ET MOTIVÉE, FRANÇAIS, ANGLAIS
- **ASSISTANT(E) FOOD-COST CONTROL**
FORMATION ET EXPÉRIENCE F&B, FRANÇAIS ET ANGLAIS
- **ATTACHÉ(E) COMMERCIAL(E) CONFIRMÉ(E)**
FORMATION ET/OU EXPÉRIENCE HÔTELLIÈRE
PLEIN TEMPS OU MI-TEMPS, FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND
- **JEUNE RÉCEPTIONNISTE H/F HÔTEL 4/5***
FORMATION ET/OU EXPÉRIENCE HÔTELLIÈRE
FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND

Si vous êtes qualifié(e) pour l'un de ces postes, Suisse ou avec permis valable, écrivez-nous ou téléphonez pour rendez-vous:

Téléphone 022 740 15 40 81451/287130



- Vous êtes convaincu par la réussite de l'hôtellerie de luxe en Suisse,
- vous savez vous identifier à votre produit
et communiquer votre enthousiasme,
- vous êtes à la recherche d'un nouveau défi et vous voulez
partager les nôtres,
- et si, pour vous, la vente n'est pas un métier mais une passion,
alors vous pourriez être le:

sales manager

que nous recherchons pour les marchés asiatiques. Le candidat idéal devrait être au bénéfice d'une bonne expérience des marchés cités plus haut, et maîtriser le français, l'anglais, l'allemand et le suisse-allemand. La connaissance d'une langue ou de la culture asiatique serait un atout supplémentaire.

Si de plus vous désirez influencer vos revenus en fonction de vos résultats et que vous aimez travailler avec une équipe dynamique, alors faites parvenir votre offre détaillée avec curriculum vitae, photo et copies de certificats à la Direction des Ressources Humaines, qui vous garantit la plus totale discrétion.

81304/25470

LE MONTREUX PALACE

Grand-Rue 100 - 1820 Montreux
Tél. 021/963 53 73
Fax 021/963 73 23

A member of
The Leading Hotels of the World®



Hôtel Penta Genève
308 chambres ****
cherche

**UNE ASSISTANTE
CHEF DU PERSONNEL**
entre 25 et 30 ans

Notre future collaboratrice, issue de la branche hôtelière, devra être au bénéfice d'une solide expérience dans la gestion du personnel.

Nous souhaiterions nous entourer d'une personne ayant le goût des relations humaines, dotée d'un esprit d'initiative et possédant d'excellentes notions d'informatique.

Nous offrons un poste à responsabilités dans un cadre de travail agréable, ainsi que des possibilités d'avancement.

Veuillez adresser vos offres au:
Bureau du personnel,
Hôtel Penta Genève,
CP 22, 1216 Cointrin (GE) Tél. 022 798 44 40

Nous cherchons

filles de service
avec connaissance professionnelle.

Entrée de suite ou à convenir.
Possibilité de loger sur place.

Offres sous chiffre 81465,
hôtel revue, case postale,
3001 Berne.

81465/147150



Télé-Restaurant
RECHERCHE

pour son développement commercial à Genève

DIRECTEUR DE RESTAURANT
avec certificat de capacité
dossier de candidature et lettre de motivation à
Télé-Restaurant - 29, rue Leclé - 1217 Meyrin

P 81390/362646

Jeune homme 33 ans
6 langues, 10 ans d'expérience dans divers services de l'hôtellerie

cherche place

dans hôtel, bar ou restaurant de bon niveau (station valaisanne ou autre).
Références + curriculum vitae sur demande.

Téléphone 027 41 06 60 dès 19 heures
ou 077 29 00 09.

P 81410/384799

Annonces par Téléfax
031 372 23 95



Clôture des annonces Noël/Nouvel An

La clôture des annonces immobilières et commerciales ainsi que pour les réclames et la rubrique bazar pendant la période des fêtes de fin d'année est fixée au
vendredi 22 décembre 1995 à 12.00 heures.

Clôture des annonces pour le marché de l'emploi:
Mercredi 27 décembre 1995, 17.00 heures.

Dernier délai pour les ordres de répétition, les corrections, les annulations et les annonces de dernière minute:
Jeudi 28 décembre 1995 à 12.00 heures.



**HÔTEL
CARLTON
GENÈVE**

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un/une

réceptionniste

sachant le français, l'allemand et l'anglais, si possible ayant de l'intérêt pour l'informatique; Suisse ou avec permis de travail valable, ayant quelques années d'expérience dans la branche.

Veuillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à

Hôtel Carlton, case postale 228,
1211 Genève 21.

81437/12149



TOURISMUS

HOTEL TRES PLAYAS
E-07638 COLONIA DE SANT JORDI
MALLORCA

KONTAKTSTELLE SCHWEIZ
FREIE STRASSE 5
CH-8501 FRAUENFELD



Erstklassiges ★★★★★-Sommerhotel direkt am Meer, im Süden der Insel Mallorca gelegen, bei 7 km langem Sandstrand, 240 Betten, grosse Gartenanlage, Grillrestaurant, Poolbar, Hallenbad, Tennisplätze.

Die Betreuung unserer zum grossen Teil wiederkehrenden Gäste aus der Schweiz und aus Deutschland ist uns vom Empfang bis zur Abreise ein besonderes Anliegen.

Betriebsassistent/in

nehmen als Verantwortlicher für den reibungslosen Ablauf im Bereiche Speisesaal, Gartenrestaurant sowie Poolbar dieses Anliegens ernst, damit sich unsere Gäste rundum wohl fühlen.

Hotelassistentin

nehmen diese Verantwortung mit verschiedenen Einsätzen in den Bereichen Réception, Korrespondenz, Gästeinformation und Kontrollaufgaben des Hausbereiches wahr. Sie weisen eine entsprechende Ausbildung und praktische Erfahrung in ähnlicher Position vor. Perfekte Deutsch- sowie gute Spanischkenntnisse sind erforderlich. Fidelio und Word für Windows erleichtern Ihnen die Arbeit.

Zur Ergänzung unseres langjährigen Mitarbeiterteams sind von Mai bis Oktober 1996 oder nach Vereinbarung folgende Stellen neu zu besetzen:

Réceptionspraktikant/in

Chef de service

Servicepraktikanten/-innen

Gouvernante

Barmann/-frau

Bei allen Stellen sind Deutsch- und Spanischkenntnisse unerlässlich. EU-Pass erforderlich (ausser bei Praktikanten).

Gerne erwarten wir Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung mit Foto.

HOTEL TRES PLAYAS, Kontaktstelle Schweiz, Postfach, CH-8501 Frauenfeld

81362/356750

TRADUCTIONS

JOY SERVICES, Hotelstrasse 10, CH-8510 Frauenfeld - 091 422 06 57 Fax 091 422 06 56
USA • CANADA • AUSTRALIA • NEW ZEALAND • BATEAUX DE CROISIÈRE
Des endroits où l'on attend de vous que vous fassiez votre demande d'emploi en ANGLAIS
Nos spécialistes hôteliers, de langue anglaise, traduisent vos documents de façon professionnelle.
Téléphonez-nous pour renseignements ou demandez notre prospectus. 78871/304913

Cape Town - South Africa

Waterfront Recruitment, one of South Africa's leading Employment Agencies, invites qualified

Sous-chefs Chefs de partie

to apply for current vacancies in «Leading Hotels of South Africa». Fax your CV, incl. trade qualifications and references to Mr G. Wiechmann 0927-21-4197815, Telephone 0927-21-4185605/6/7.

81468/384943



auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22

Für Stellengesuche die hotel + tourismus revue

STELLENGESUCHE

Cherche

gérance restaurant-hôtel

camping, piscine, club de sport, restaurant d'altitude.

Faire offre sous chiffre 81473, *hôtel revue*, case postale, 3001 Bern.

81473/384946

Ich bin ein erfahrener

Saalkellner

und suche auf Januar 1996 eine Jahresstelle. Sprachen D, F, E, I.

Offerten unter Chiffre 81267 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81267/383570

Suche Stelle (ganze Schweiz) in

Berg- oder Pistenrestaurant in

Service, Kasse, Küche

Sprachen D, E, F, Sp., Port., It., Ru. oder als Skilehrer (Vorkurs).

Telefon 041 497 43 08

81466/384944

Junge Réceptionistin (CH)

sucht abwechslungsreichen Arbeitsplatz.

- * KV-Abschluss (Treuhand)
- * Sprachen: F, E, I
- * Erfahrung im 4-Sterne-Hotel:
- * Réception, Service, Etage + Bar.

Telefon 055 67 10 02

81449/383516

Erfahrene, initiative Hotelfachfrau,

D/F/I/E, sucht Wirkungskreis als

Gerantin/Directrice

in Hotel garni.

Auf Ihr Angebot freue ich mich unter Chiffre 81441, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81441/317314

Küchenchef und Serviertochter

suchen neuen Wirkungskreis

ab sofort oder nach Vereinbarung.

Er: Küchenchef, Deutscher, 31jährig,

führungserfahren und dynamisch

D, P, F.

Sie: Serviertochter, Portugiesin, 32jährig,

D, P, F.

Beide mit Permis C.

Angebote an:

Peter Blum

Kaspera PF 455

1711 Schwarzsee

81400/337200

Hoteldirektor

Erfahrener Praktiker, kompetent in allen Fragen des Managements wie Kostenanalyse, Mitarbeitermotivation, Budgetplanungen, Verkauf und Marketing. Erfahren im Pre-opening. Langjährige Direktionspositionen in internationalen Stadt- und Ferienhotels, sucht

neue Herausforderung

auch Ausland.

Angebote erbeten unter Chiffre 81435, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81435/384929

Kreativer Küchenchef, erfolgreicher Wirt, wissensdurstiger SIU-Absolvent, 35jährig und bezahlbar. Suche ein Team, das meine Erfahrung braucht, mit dem ich als

Geschäftsführer

erfolgreich sein werde. Raum Bern. Vorz. Stadthotel, Restaurant oder Kette. Habe die Energie und Ideen, auch für einen Betrieb mit Problemen, um den neu zu positionieren und zu stärken.

Offerten unter Chiffre 81432 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

81432/384936

Raum Basel-Stadt
Bedürfnisklausel aufgehoben!

Stelle Ihnen

mein Wirtepatent

zur Verfügung. Langjährige Erfahrung im

Gastgewerbe.

Infos unter Chiffre 81212, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81212/384892

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

Erfahrenes Wirtepaar sucht Stelle

Gerant evtl. Koch

bevorzugt Tagesbetrieb GR.

Telefon 081 81 37 53

81299/384903

Junge Schweizerin, verheiratet, deutsche Herkunft, sucht **Servicestelle** in Luzern oder Umgebung. Eintritt nach Übereinkunft oder Frühjahr 1996. Serviceerfahrung mit Ausbildung seit 1979. Sprachen D, E, F. Offerten unter Chiffre 81143 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81143/384867

Hilfskoch-Küchenhilfe, Ausländer, 26., 5 Jahre Erfahrung in der Schweiz, sucht Stelle für Saison 1996. Bewilligung müsste besorgt werden.

Telefon 061 381 76 11.

81286/306525

37jähriger, dynamischer, kommunikativer und frontorientierter Gastronomiefachmann mit langjähriger Führungserfahrung, sucht auf 1996 eine neue Herausforderung als

Gerant, Geschäftsführer, Direktions-Stellvertreter

in den Regionen Bern und Freiburg. Nebst Hotelfachschule ist ein Wirte- und Weinhandelspatent vorhanden.

Ich freue mich auf Ihre Offerte unter Chiffre O 05-259092 an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 81288/44300

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der



«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)

