

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 16

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

TOURISMUS

GEO Special Schweiz 2

Im zweiten Schweiz-Special werden die touristischen Regionen in Reportagen sympathisch beworben.

Markt Kanada 6

Die ausgabefreudigen Kanadier machen wegen des starken Frankens immer seltener in der Schweiz Urlaub.

HOTELLERIE

Swissôtel stagniert 8

O-Ton von Philippe Bruggisser: Die Swissôtel ist immer noch kein gefreutes Kind innerhalb der SBAG-Gruppe.

Orotel 9

Yvette Thüring, Hotel-GM bei Orotel, über Ecuador, südamerikanische Mächte und den harten Schweizer Franken.

F&B · TECHNIK

Gate Gourmet wächst 11

Die Swissair-Tochter Gate Gourmet hat 1995 ihren Erfolgskurs fortgesetzt und liegt weltweit auf Platz zwei.

Prodega diversifiziert 11

Der Marktleader im Abholgrosshandel will sich in der Nachwuchsförderung der Gastronomie profilieren.

HOTEL · TOURISME

Mouette verte 18

Bilan positif pour la «Mouette verte», concept écologique de l'Hôtel Mövenpick Radisson à Lausanne.

Crossair et le réceptif 19

Crossair devient de plus en plus important pour le tourisme suisse. Ses activités incoming progressent.

SHV · SSH · SSA

«Vista» 21

La deuxième édition est parue. Les principales tendances de et pour l'hôtellerie y sont présentées.

Le bien-être du personnel 21

La dernière rencontre du Groupe de travail romand a fait une large place à la formation professionnelle.

Flughafen Genf-Cointrin

Touristiker fürchten um «ihren» Gateway

Der Entscheid der Swissair, in Genf-Cointrin (fast) alle Interkontinental-Verbindungen aufzugeben, hat bei den Incoming-Touristikern in der Romandie Proteste ausgelöst. Wegen den schlechten Verbindungen von Zürich fürchten einige um ihre Gäste aus Nordamerika und Asien.

ANDREAS NETZLE

Auch eine Woche nach der Ankündigung von Swissair-Chef Philippe Bruggisser, aus Kostenspargründen 14 Interkontinental-Linien (22 Flüge pro Woche) von Genf nach Zürich umzuleiten, gehen die Emotionen in der Romandie hoch. Auch touristische Kreise sind enttäuscht von Swissair. Der Waadtler Verkehrsdirktor Charles-André Ramseyer verweist auf die gute Zusammenarbeit in den Fernmärkten und auch Eddy Peter, Tourismus-Direktor der Olympia-Kandidatin Sion, warnt Swissair davor, eine wichtige Tourismus-Region einfach abzuschreiben. Michel Ferla, Leiter des Bereichs Märkte von Schweiz Tourismus, gibt jedoch zu, dass der Flughafen nicht die entscheidende Rolle für die Beziehung zwischen Markt und Destination spielt: «Japan ist nicht direkt mit Genf verbunden, und doch hat Genf die höchste Zahl an Übernachtungen von Japanern». Ferla wie auch Peter und Ramseyer betonen den negativen Einfluss der Swissair-Entscheidung auf das Image der Romandie und der Marke Schweiz.

«Katastrophe für das Wallis»

Grosse organisatorische Probleme sieht Amadé Perrig, Kurzdirektor von Zermatt auf sich zukommen. Wegen den schlechten Verbindungen ins Wallis und den



Werden künftig auch ausländische Fluggesellschaften Genf direkt mit den Überseemärkten verbinden? Foto: AIC

ungünstigen Lande- und Abflugzeiten müssten den Gästen von der US-Westküste und den Zukunftsmärkten in Asien wohl eine Zusatzübernachtung in Zürich zugemutet werden. Das verteuere das Produkt und mache es weniger attraktiv, erklärte Perrig: «Eine Katastrophe für die Überseemärkte – immerhin 25 Prozent unserer Übernachtungen». Mit nur etwas mehr als 5 Prozent Gästen aus Übersee ist Crans-Montanas Direk-

tor Walter Loser etwas gelassener. Doch auch für ihn ist Genf der wichtigste Flughafen. Der Entscheid sei «bedauerlich», vor allem weil er ohne Rücksprache mit den betroffenen Stationen getroffen worden sei. Für Genf, Montreux und Zermatt sieht er jedoch einige Probleme. Was die Verbindungen angeht, so will Charles-André Ramseyer mit den SBB Gespräche über eine Verbesserung der Zubringer in die Romandie führen.

Genf bleiben zwei Nordamerika-Verbindungen sowie alle Europaflüge. Swissair-Präsident Hannes Goetz kündigte einen Zürich-Shuttle mit einem «Super-Service» und «attraktiven Preisen» an und will «Cointrin mit neuen Verbindungen noch besser ins europäische Netz integrieren». Die Genfer bestehen jedoch auf der Öffnung Genfs als Kontinentaldestination für andere Fluggesellschaften, eine Forderung, welche der Direktor des Bundesamtes für Zivilluftfahrt André Auer zumindest langfristig für realisierbar hält.

Allerdings zweifeln sowohl Charles-André Ramseyer wie auch Philippe Roy, Pressesprecher des Flughafens Cointrin, ob die Tatsache, dass sich Swissair in diesem Bereich zurückziehe, auf andere Fluggesellschaften einladend wirke. Und bei Swissair fürchtet man: «Die Romandie ist als Markt einfach zu klein». Nicht so für die kleineren Maschinen der Crossair, welche ihre Präsenz in Genf in den letzten Jahren stark ausgebaut hat, laut Moritz Suter auch weiter ausbauen möchte und bereits einen Viertel ihres Verkehrs über den Genfer Flughafen Cointrin abwickelt.

Sion und Zürich profitieren

Von der Entwertung Genfs könnte auch der Walliser Flugplatz Sion profitieren und internationale Verbindungen bekommen, wie Eddy Peter hofft. Für Zürich dürfen sich die neuen Verbindungen hauptsächlich im Geschäfts- und Kongressbereich auswirken. «Die Erreichbarkeit eines Kongressorts ist eines der drei wichtigsten Auswahlkriterien. Zürich wird von den neuen Langstreckenflügen sicher profitieren», erklärte Stefan Otz, Leiter des Kongressbüros im Verkehrsverein Zürich.

Mitarbeit: Miroslaw Halaba
Page 17

Schweiz-TO aus England

Nebenkosten sind zu hoch

Englische Schweiz-Veranstalter empfinden die touristischen Nebenkosten hierzulande als Abziss. Den Hotels hingegen attestieren sie eine marktnähere Preispolitik. Das Londoner Büro von «Schweiz Tourismus» (ST) hat kürzlich in Zermatt an einem TO-Workshop die englischen Profis zu den zahlreichen Problemen der Destination Schweiz Stellung nehmen lassen. Die Briten liessen sich nicht zweimal bitten; und so kam auch die ST selbst nicht umgeschoren weg. Es fehle an einer Umbrella-Strategie. Und auch die CH-Destinationenwerbung unterlasse es, auf das Value-for-Money-Argument einzugehen. Stattdessen werde mit Qualität geworben, was die Erwartungen anheize. Seite 7

Mövenpick Unternehmungen

Erfolgreiche Hotels – Gastronomie im Minus

Das Geschäftsjahr 95 der Mövenpick-Gruppe zeigt in den Bereichen Hotellerie und Gastronomie unterschiedlich erfreuliche Resultate. Die Hotel-Division konnte mit einem Betriebsergebnis von 7,2 Millionen Franken positiv abschliessen und sich gegenüber dem Vorjahr um 3,3 Millionen verbessern. Der Gesamtsatz dieses Bereichs reduzierte sich zwar vor allem währungsbedingt um 2,7 Prozent auf 340,5 Millionen Franken, dafür konnten die eigenen Betriebe im Durchschnitt 3,7 Prozent zulegen. Betrübler sieht es im Gastro-Bereich aus. Die Restaurants International – seit Ende 1995 unter der Obhut von Franz Holzschuh – musste mit 9,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr die happigsten Umsatzeinbußen einstecken.

Negativ fiel dabei vor allem die Umsatzentwicklung im rückläufigen Schweizer Markt ins Gewicht. Die Restaurant-Division schliesst das Geschäftsjahr 95 deshalb mit einem negativen Betriebsergebnis von 1,6 Millionen Franken ab. Das Jahr 96 erklärt Mövenpick zum Jahr der Eröffnungen, wobei im Gastro-Bereich vor allem auf das Zugpferd Marché gesetzt wird. Die Marché-Gruppe bildet eine eigene Division; im Gegensatz zu den Restaurants hat sie ihr Betriebsergebnis 1995 verbessern können. Mit den Neukonzerten «Cliccadou» und «Palavri» wird vorläufig in Deutschland expandiert, dessen Anteil am Gesamtsatz gestiegen ist, während sich jener der Schweiz auf 51,6 Prozent reduziert hat.

Seite 11

Nouvelles entreprises

Vous avez dit morosité?

Faut-il ne plus rien entreprendre par peur d'échouer en cette période de mauvaise conjoncture économique? Bien sûr que non! Benoit Thurler et Philippe Delessert, jeunes hôteliers-restaurateurs confirmés, en apportent la preuve éclatante. Ils se sont en effet associés pour reprendre un hôtel et leur envie du métier et la ferme volonté de s'affirmer ont été déterminants. Même topo pour José Leone, Jacques Berset, Eugenio Cannarsa et René Kuster. Ce dernier a ouvert un hôtel spécialement conçu pour les familles. On y observe les règles suivantes: on enlève ses chaussures en arrivant, on débarrasse sa table et on refait son lit. Last but not least: tout le monde se tutoie...

Page 18

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
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053 25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zürich
Mannesstr. 10
Tel. 01 242 32 88

Textilien für
die Gastronomie
PFEIFFER
PFEIFFER Mollis AG, CH-8753 Mollis
Tel. 055/618 41 41, Fax 055/618 41 00
http://www.swissline.ch/PFEIFFER

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
ADIA HOTEL
verändert Ihr Leben
Beachten Sie die Angebote in der
«stellen revue».
Oder rufen Sie uns an!
ADIA HOTEL
Badener Langstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

Für spät
eintreffende
Gäste
**EINFACHE
MONTAGE**
DIGIBOX-Schlüsselausgabe-System
Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schönbühl SG
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

GEO ideal für die Sommersaison

Hin und wieder spielt auch etwas Glück mit: Das soeben erschienene «GEO Special Schweiz» ist ideal terminiert für die kommende Sommersaison und wirbt sympathisch für ein Ferienland mit Sonnen- und Schattenseiten. Dieses zweite Schweiz-Special sei dem im Ausland spürbaren «politischen Aufbruch der Eidgenossen» zu verdanken, so Chefredaktor Peter-Matthias Gaede.

SUSANNE RICHARD

Vor fünfzehn Jahren ist das ursprüngliche «grüne» GEO – Auflage über 500 000 Exemplare – um das thematisch ausgerichtete «GEO Special» ergänzt worden. Das «GEO Special» versteht sich als Reiseführer für ein Zielpublikum, das «Hintergründe über die bereiste Kultur erfahren möchte», wie es GEO-Chefredaktor Peter-Matthias Gaede anlässlich der Präsentation des «Schweiz»-Specials formulierte. Das nach 1986 bereits das zweite Schweiz-Special publiziert wurde, erklärt er mit dem «journalistisch interessanten Aufbruch der Eidgenossen, an dem sich auch Europa inspirieren könnte». Zudem sei – im Gegensatz zu Specials exotischer Destinationen – das Inserategeschäft im Schweizer Special nicht zu vernachlässigen; man habe dabei aber «keineswegs auf verzweifelte Schweiz-Werbung aus dem Hoch-Frankenland spekuliert», sagte Chefredaktor Gaede mit einem zerknirschenden Auge.

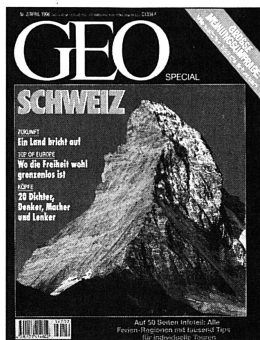
Zwei Drittel des Specials sind aktuellen journalistischen Reportagen mit ansprechenden Bildern gewidmet, ein Drittel ist ein nützlicher Infoteil. Das Hauptgewicht des Hefts liegt bei Reportagen zu Gesellschaft und Wissenschaft in der Schweiz. Dem Thema «Tourismus in der Schweiz» im engeren Sinne ist neben dem Infoteil des Specials nur ein Artikel über die russischen Gäste in St. Moritz gewidmet. Bleibt zu hoffen, dass sich nicht nur die Schweizer für das «Spei-

al» interessieren, sondern dass sich auch die Deutschen für die «aufbrechenden Eidgenossen» erwärmen können. Von einem GEO Special werden durchschnittlich 300 000 Exemplare gedruckt, rund 100 000 Exemplare sollen davon in der Schweiz abgesetzt werden.

GEO Special als VIP-Geschenk

Für Peter Michel, Leiter von Schweiz Tourismus in Frankfurt, ist das neue GEO Special «Schweiz» sehr positiv: «Seit zwei Jahren sind wir von Schweiz Tourismus, Mosse Annoncen und weitere Partner mit GEO in Kontakt für das neue Special. Auch wenn GEO sehr unabhängig arbeitet, konnten wir mit Themenideen und Know-how-Unterstützung beitragen und so die touristischen Aspekte stärken.»

Schweiz Tourismus will das «Schweiz»-Special in Deutschland als VIP-Geschenk einsetzen. Insbesondere anlässlich der Switzerland Travel Experience (STE) wird das GEO in Köln vorgestellt. Auf der anschließenden Mediatour mit Schweizer Partnern durch Hamburg, Stuttgart, Frankfurt und München wird das GEO Special ebenfalls präsentiert. Damit sei bereits eine starke Penetration bei den Deutschen Medien erreicht. «Wir



Beliebte Plattform für Inserate: das GEO Special Schweiz. Foto: zvg

hoffen, dass die Schweizer Sommersaison so noch positiv beeinflusst werden kann», meint Michel.

Tourismuslastiger Infoteil

Im redaktionellen Infoteil sind alle wichtigen Tourismusregionen vertreten. Allerdings hat GEO eine eigene Aufteilung

vorgenommen und etwas den Jurabogen separat aufgeführt. Ob ergänzend zum redaktionellen Text noch im Special inseriert werden soll, ob allenfalls später eine Inseratekampagne durchgeführt werden soll oder ob dank GEO überhaupt nicht mehr inseriert werden muss, darüber gehen die Philosophien der Schweizer Anbieter auseinander. Zahlreiche Schweizer Anbieter haben die Gelegenheit dennoch genutzt: Auf 38 Seiten – 7 weniger als von den Herausgebern erwartet – präsentieren sich neben Banken vorwiegend Tourismusregionen (siehe Kasten). Die Insertionskosten lagen zwischen 26 200 Franken für eine vierfarbige Seite und 4218 Franken für eine Viertelseite schwarzweiss.

Nicht inseriert, aber die Fotografien und den Redaktor vor Ort grosszügig unterstützt hat Berner Oberland Tourismus (BOT). Vizedirektor Beat Anneler zur Inserateabstimmung: «Wir inserieren nicht, wenn das Berner Oberland sowieso präsentiert wird, allenfalls später im gleichen Heft». Im Moment werde aus finanziellen Gründen sowieso nur sehr zurückhaltend inseriert, weil die Priorität auf der Promotion der eigenen buchbaren Produkte gelegt werde. Immerhin sei es gelungen, das «ICE + Hotel»-Angebot der GEO-Redaktoren als «Schnäppchen» schmackhaft zu machen.

Ebenfalls aus Budgetgründen nicht inseriert hat die Region Berner Mittelland. Geschäftsführer Martin Tritten setzt das Hauptgewicht bei Insertionen zu eigenen buchbaren Produkten. «Imagewerbung liegt für uns nicht drin».

Gross eingestiegen ist Graubünden: Die vierte Umschlagseite mit Werbung für «Bike und Adventure» hat sich Ex-Direktor Marco Hartmann bereits vor Jahren gesichert. Weitere vier Seiten bestreiten Bündner Orte und Hotels mit einer Gemeinschaftsinserierung. «Gerade weil das GEO Special keine Werbepostille wie etwa das GEO Saison ist, sondern ein sehr glaubwürdiges Medium, haben wir unseren Partnern empfohlen, ihre konkreten Angebote in einer Gemeinschaftsinserierung zu platzieren», begründet Martin Vincenz, Vizedirektor beim Verkehrsverein Graubünden, das starke En-

agement. «Wir finden das eine einmalige Chance, dass nächste GEO Schweiz kommt wohl erst wieder in zehn Jahren».

Verbände zurückhaltend

Nicht sehr prominent vertreten ist der Schweizer Hotelier-Verein: seine Adresse taucht lediglich unter dem Thema Ökoferien/Ökohotels auf. Auch Schweiz Tourismus ist nur mit einer bescheidenen Viertelseite Inserat zum Bike-Segment vertreten. Eva Brechtbühl, Bereichsleiterin Promotion und PR bei Schweiz Tourismus, freut sich aber über das Special, das «gerade im richtigen Zeitpunkt kommt und die Deutschen hoffentlich motiviert, die Schweiz in ihren Ferienkalender aufzunehmen». Synergien verspricht sie auch für die im August startende Deutschland-Aktion «Treffpunkt Schweiz».

Auf die Deutschen – fertig – los!

Trotz der erklecklichen Inseratepreise im GEO-Special haben Hotelgruppen, einzelne Hotels sowie Tourismusregionen, -orte und -institutionen inseriert. Darunter sind das Victoria Jungfrau Interlaken, das Hotel Dolder Waldhaus Zürich, die ArchHotels Zürich, das Schloss Waldegg Feldbrunnen/SG, die Best Western Hotels von Basel, das Kurhaus Seeblick Berlingen, die Panoramahotels, die Sunstar-Hotels, Hotel Maria Sils, Hotel Steigenberger Davos, das Grand Hotel Park Gstaad, das Sport-Motel Zweisimmen und das Hotel Hirschen am See Guntent, Kontakt Lupsingen und der Verband Schweizer Badekurorte (VSB).

Als Regionen und Institutionen haben Graubünden (mit vier Seiten plus letzte Umschlagseite), das Tessin, das Genferseebiet, Arosa, Zermatt, Bal Zuzach, Fiesch, die Städte Basel und Genf, die internationalen Musikfestwochen Luzern, das historische Museum Bern und verschiedene Privatschulen inseriert. Arosa und der VSB arbeiten mit Rückmeldedaten.

Gastfreundlich und weltoffen

Aktueller Aufhänger des Schweiz-Specials ist eine von GEO in Auftrag gegebene repräsentative Bevölkerungsumfrage (1100 Befragte) zu den Themen Weltoffenheit und Gastfreundschaft in der Schweiz. Aus touristischer Sicht interessant sind dabei die grossen Differenzen zwischen Selbst- und Fremdeinschätzung. Während sich drei Viertel der befragten Schweizerinnen und Schweizer als weltoffen einschätzen, beurteilen nur 25 Prozent ihre Landsleute ähnlich positiv. Ebenso stark klaffen Selbst- und Fremdeinschätzung bei Fragen nach der Ausländerfreundlichkeit und der Gastfreundschaft auseinander: 87,3 Prozent der Befragten geben sich

für ihre eigene Gastfreundschaft gegenüber Touristen Bestnoten, aber nur 37,4 Prozent stellen ihren Landsleuten ähnlich gute Noten aus. Das Problem der mangelnden Gastfreundschaft wird also in der Bevölkerung noch kaum wahrgenommen.

Aus touristischer Sicht etwas Sorgenfalten verursachen könnten auch die Resultate zur Frage nach dem «sympathischsten Nachbarland»: Nach Italien, Frankreich und Österreich liegt weit abgeschlagen das wichtigste Gästeherkunftsland Deutschland am Schluss der Aufzählung. Nur 8,5 Prozent der Befragten gaben an, Deutschland als «sympathischstes» Nachbarland zu schätzen. SR



BLICKPUNKT STV

Ein Tröpflein auf den heissen Stein

Jetzt wissen wir es genau: Auch in der Hotellerieförderung ist die Schweiz im internationalen Vergleich kein Leader, ganz im Gegenteil. Im Gegensatz zu der Mär von der hoch subventionierten Schweizer Hotellerie belegt eine vom Biga jüngst publizierte Studie, dass bei uns im Schnitt etwa 1 (ein!) Prozent des Investitionsvolumens einer Hotellerneuerung mit Beiträgen gefördert wird. Im italienischen Südtirol kann diese Förderquote bis 25 Prozent ausmachen, im österreichischen Tirol bis 15 Prozent, in Bayern bis 10 und in Hochsavoyen bis 5 Prozent.

Was die sachlichen Förderungsmöglichkeiten betreffen, so sind unsere gesetzlichen Grundlagen nicht schlecht, ja fast zu gut, weil bei uns (theoretisch) auch Neubauten für neue Betriebe unterstützt werden können. Anderwärts ist man bei der Förderung von zusätzlichen Kapazitäten bedeutend zurückhaltender. Man bevorzugt in der Regel Renovierungen von Klein- und Mittelbetrieben an noch nicht zu grossen Orten.

Schaut man sich die reale Dosierung der Hotelförderung in und um die Schweiz herum an, so kommt einem das böse Wort «ausser Spesen nichts gewesen» in den Sinn. Wie früher in der Wirkungsanalyse des Nationalfonds festgestellt wurde, ist

freilich der grosse Nutzen der Beratung der Bürgschaften und Darlehen unserer Hotelkreditgesellschaft SGH unbestritten. Bei den direkten Leistungen aber, den Zinskostenbeiträgen, ist es anders: Weder wird deswegen mehr investiert noch merkt der Hoteller etwas von Ertragsverbesserung. Die Dosis ist so schwach, dass die Wirkung gegen Null tendiert.

So gesehen, wirkt die Hotellerieförderung in Südtirol bis 25mal stärker als bei uns. Zusammen mit einer 30prozentigen Lira-Abwertung und einer mittlerweile schier flächendeckenden künstlichen Beschneidung läppert sich da ein schöner Konkurrenzvorsprung zusammen. Wie man hört, hat das Südtirol eine sehr gute Saison hinter sich. Die Schweiz ist auf dem Niveau von 1978.

Demnach berät der Bundesrat den neuen «Bericht über die Tourismuspolitik des Bundes», den er dem Parlament versprochen hat. In der heutigen Fassung ist von einer Intensivierung der Hotellerneuerung nicht die Rede, nicht einmal davon, die gestrichenen Darlehen an die SGH dereinst wieder aufzustocken. Unsere Parlamentarier werden sich diesen Bericht gut ansehen.

Gottfried F. Künzi,
Direktor Schweizer
Tourismus-Verband

SWISSORAMA

Axalp will höhergelegene Ski-Regionen erschliessen. Um der zunehmenden Schneeknappheit entgegenzutreten und weil die Skilifte veraltet seien und weil die Skilifte Axalp-Windegg AG rund vier Millionen Franken in ihre Anlagen investieren. Der Skilift auf die Windegg wird deshalb durch einen leistungsfähigeren Sessellift ersetzt. Das Geld für das Projekt fehlt allerdings noch. Mit einer Informationsoffensive hofft man, die Region Brienz für das Projekt zu gewinnen. SR

Kooperation Disney und Blatten-Belalp

Blatten will sich mit Events profilieren

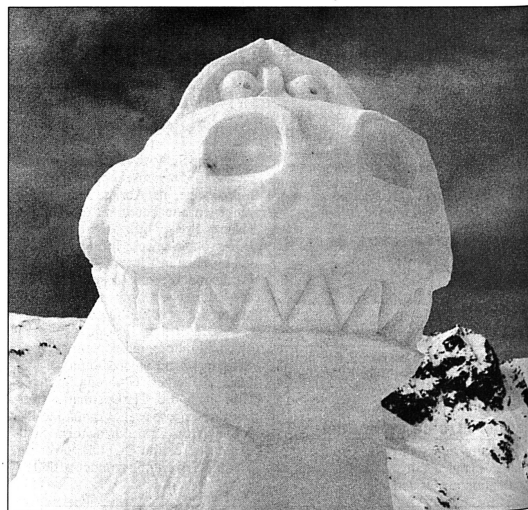
Der Verkehrsverein Blatten-Belalp ist mit Disney eine Kooperation eingegangen, die es dem Oberwalliser Familienferienort ermöglicht, sich über ein reichhaltiges Rahmenprogramm zu profilieren. Nach der Vorpremiere von Toy Story sorgt der neue Goofy-Streifen im Sommer für Rummel und Spass.

GERMAN ESCHER

Letztes Jahr hat Blatten-Belalp von der Zusammenarbeit mit der Warenhauskette Manor profitiert, deren neue Comicsfigur «Gogol» das Blattener Rahmenprogramm prägte. Mit dieser Erfahrung und Referenz klopft Kurdirektor Richard Hug bei Disney an. Bei Buena Vista international in Zürich, der Filmdivision von World Disney, stiess man denn auch auf offene Türen. «Es muss nicht immer ein ganz grosser Kurort sein», begründet Marketingchefin Renata Cavegn den Entscheid zugunsten der Walliser. Zudem suchte Disney nach der früheren Zusammenarbeit mit Laax einen Partner in der Westschweiz. Die Wahl zugunsten von Blatten-Belalp hat Cavegn bisher bereut: «Für eine Partnerschaft braucht es immer zwei. In Blatten fanden wir gut motivierte und initiativ Leute.»

Mehr bekannte Partner

Was die Blattner im Rahmen der Vorpremiere des neuen Disney-Streifens Toy Story auf die Belalp zauberten, war denn wirklich auch sehenswert: In Zusammenarbeit mit den Bergbahnen haben fünf Skulpturisten der Schnitzerschule Brienz eine eigentliche Toy-Story-Landschaft erstellt. Slicky, die grösste Toy-Story-Figur, wurde stolze 17 Meter lang. Ein abwechslungsreiches Rahmenprogramm, spezielle Pauschalarrangements mit der Zeitschrift «Schweizer Familie»,



Disneyland auf Belalp: Schneeskulpturen zur Toy Story.

Foto: zvg

dank welchen rund 350 Gäste nach Blatten kamen, und die eigentliche Vorpremiere in einem Briger Kino liessen den Disney-Event zu einem beachtlichen Erfolg werden.

Material statt Geld

«Wir müssen inskünftig noch stärker mit bekannten Partnern, aber auch mit lokalen Unternehmungen zusammenarbeiten», stellt Kurdirektor Richard Hug rückblickend fest. «Als mittelgrosser Kurort können wir uns nur über Events profilieren – gerade bei den Medien.» Im Wissen, dass all dies auch Geld kostet, plant Hug einen neuen Werbepool, an dem sich alle Leistungsträger beteiligen.

Ein externer Berater soll ein ansprechendes Modell erarbeiten. Disney stellt zwar kein Geld, dafür aber einen renommierten Namen und vor allem Material zur Verfügung. Hug möchte deshalb die Zusammenarbeit weiterführen. Als nächstes ist im Sommer ein Goofy-Programm vorgesehen. Die Comic-Figur wird die Kinder unter anderem in den Wald, über den Gletscher oder zum Malen begleiten. In diesem Rahmen ist auch die Vorpremiere des neuen Disney-Streifens Goofy-Movie geplant, der auch inhaltlich ganz zum Thema Ferien passt: Goofy muss mit seinem Vater in den Urlaub reisen und erlebt dabei die verrücktesten Abenteuer...

REKLAME

Hotel-Werbung

Erfolgreiche Werbung muss nicht teuer sein. Verlangen Sie unsere kostenlose Broschüre und ein Preisangebot für Inserate, Prospekte, Gasteinzelungen, Events usw.

JF WERBUNG AG

Beratung und Konzept, Grafikatelier
Mühlebachstrasse 27, 8800 Thalwil
Telefon 01 720 80 82, FAX 01 721 17 41

Zentralschweiz-Tourismus

Der ZST-Vorstand muss abspecken

Eine Leistungseffizienzanalyse macht es deutlich: Zentralschweiz-Tourismus (ZST) hat eine zu schwerfällige Verwaltung. Der Vorstand ist mit 19 Personen zu gross, seine Zusammensetzung zu politisch, das Gesamtbudget ist zu klein und der Personalkostenanteil zu hoch. Bis in einem Jahr sollen diese Schwächen jedoch ausgemerzt sein.

EVELYNE MAYR

ZST-Präsident Ambros Gislis nahm es gleich vorweg: Überraschend waren die Ergebnisse der Leistungseffizienzanalyse nicht. Dennoch stelle die Studie eine gute Möglichkeit für eine Standortbestimmung dar – notabene im Jubiläumsjahr – und sei darüber hinaus ein wertvolles Arbeitsinstrument, mit dem Zentralschweiz-Tourismus die Zukunft angehen wolle. Eine Zukunft, die mit einem völlig veränderten Umfeld aufwartet. So hat sich einerseits Schweiz Tourismus (ST) neu ausgerichtet, und in der Zentralschweiz wurde mit den MOZ-Regionen ein neues Marketinginstrument geschaffen. Diesen Neuerungen gilt es sich nun anzupassen, und deshalb beauftragte die Innerschweizer Volkswirtschaftsdirektorenkonferenz (IVDK) als massgeblicher Träger von ZST die Unternehmensberatung Grischconsulta AG in Chur mit der Erstellung einer Leistungseffizienzstudie, anhand der auch der fünfjährige Finanzplan, der ab 1996 ausläuft, neu definiert werden kann.

Aufgabenfelder neu definieren

Wichtigstes Ergebnis der Studie ist die Erkenntnis, dass die ZST-Verwaltung zu schwerfällig ist. Mit 19 Personen sei der Vorstand zu gross und dessen Zusammensetzung zu politisch (6 Regierungsräte, 6 Vertreter der kantonalen Verkehrsvereine). Der Vorstand vertritt deshalb oft politische und verbandspolitische Interessen, was im Widerspruch zur Führung einer Marketingorganisation



Es tut sich was in der Innerschweiz: Nach der Einführung der Marketing-Organisation Zentralschweiz wird auch bei Zentralschweiz Tourismus bald ein frischer Wind wehen. Foto: htr

stehe, so die Studie. «Das ist tatsächlich so», kommentierte Werner Odermatt, Präsident der IVDK. «Eine Abmagerungskur würde dem Vorstand wirklich guttun.»

Auch in der Geschäftsstelle seien Verbesserungen möglich. Wie die Analyse ergab, wirken sich die häufigen Absenzen der Direktoren (unter anderem aufgrund seiner Aufgabe als Dozent an der Tourismusfachschule) negativ auf den Arbeitsfluss aus. Die Studie empfiehlt, die Aufgabenfelder der Geschäftsstelle neu zu definieren. Die Kooperationsvereinbarung und die neuen Plattformen von Schweiz Tourismus und die neuen Subregionen sollen dabei die vorgegebenen Parameter sein. Deutlich macht die Studie ausserdem, dass ZST seit sechs Jahren mit dem gleichen, sehr bescheidenen Budget von 1,5 Millionen Franken auskommen muss – das damit real um 25 Prozent tiefer ist als 1989. Zum Vergleich: Dem Verkehrsver-

ein Graubünden stehen rund 3,5 mal, dem Waadtländer Tourismusverband rund 4 mal mehr Mittel zur Verfügung. Dem tiefen Budget gegenüber steht der hohe Personalkostenanteil: 44 Prozent des Budget werden für Löhne, Gehälter und die Sozialleistungen der Geschäftsstelle verwendet. Die Administrativkosten belaufen sich auf 14 Prozent des Gesamtbudgets.

Bewusstsein fördern

Damit ist der Handlungsbedarf für ZST klar ausgewiesen. Was aber nicht heissen soll, dass die Kantone künftig (noch) stärker zur Kasse gebeten werden. Laut Ambros Gislis strebe man auch in den anderen Innerschweizer Kantonen ein Tourismusabgabegesetz an, wie es der Kanton Luzern schon kennt. «Alle, die vom Tourismus profitieren, sollen sich auch engagieren und einen entsprechenden Beitrag leisten», so Gislis. Ein weiterer Ansatzpunkt ist die Förde-

rung des Tourismusbewusstseins in der Zentralschweiz. Laut Studie sei das Wissen über die Zusammenhänge und Wirkungen des Tourismus in der Bevölkerung nur sehr mangelhaft vorhanden. Auch habe die Tourismuswirtschaft kein definiertes Selbstverständnis und zu wenig Selbstachtung. Grischconsulta empfiehlt eine Aufklärungskampagne, die gemeinsam mit anderen am Tourismus partizipierenden Wirtschaftszweigen stattfinden und auch die Schulen der Region miteinbeziehen sollte. Eine Projektgruppe (siehe Kasten) soll sich nun mit der Studie intensiver befassen und bis im Herbst einen Massnahmenkatalog ausarbeiten. Allfällige Statutenänderungen könnten an der Generalversammlung 1997 behandelt werden, damit der Umsetzung der Massnahmen nichts mehr im Wege steht. Bereits im Sommer 1997 soll sich dann Zentral-schweiz-Tourismus schlanker und effizienter präsentieren. Zuvor gilt es allerdings, den 50. Geburtstag zu feiern. Die Jubiläumsgeneralversammlung findet am 30. Mai auf Rigi-Kulm statt. Die Festansprache wird Biga-Direktor Jean-Luc Nordmann halten. Unter der Moderation von Kurt Zurluh werden ausserdem Marco Hartmann und Kurt Diermeier über das Thema «Tourismus – wohin?» sprechen.

Projektgruppe

Leiter der Projektgruppe die anhand der Analyse nun einen Massnahmenkatalog ausarbeitet, ist Roland Zegg von der Grischconsulta AG. Ausserdem gehören ihr folgende Mitglieder an: Kurt Diermeier, Direktor ZST; Esther Imhasli, Leiterin des Verkehrsbüros Andermatt; Marcel Johann, Grossrat und Präsident des Verkehrsvereins Luzern; Walter Niklaus, Leiter des Amtes für öffentlichen Verkehr, Verkehrsverein Schupheim; Franz von Redding, Hotelier, Verkehrsverein Schwyz; Eugenio Riegger, Geschäftsführer der Tiltisbahnen; Heinrich Schmid, Verkehrsverein Zug; Hansruedi Suter, Verkehrsverein Engelberg.

Knecht Reisen

TQM als Alternative zur ISO-Norm

Weil sich Knecht Reisen Qualität als zukünftigen Erfolgsfaktor erannt hat, setzt die Firma ein umfassendes Qualitätsmanagement-Konzept sowohl im Touroperating- als auch im Retailingbereich ein. Den Anstoss zum TQM-Projekt (Total Quality Management) gab die Diplomarbeit von Christoph Huckle, Leiter der Knecht-Filiale Aarau, der damit sein Studium an der Höheren Fachschule für Tourismus HFT in Luzern abschloss. In der mit «sehr gut» bewerteten Arbeit untersuchte Huckle primär die Eignung der ISO-Norm 9000 für den Reisebüroeinsatz. Eine Frage, die er mit einem klaren Nein beantworten musste. Die Gründe: ungünstiges Kosten-Nutzen-Verhältnis, problematische Umsetzung einer ursprünglichen Industrienorm in die Dienstleistungsbranche, geringer Bekanntheitsgrad bei der Reisebüro-kundschaft.

Unter der Leitung von Direktor Roger Geissberger erarbeitete deshalb eine Projektgruppe ein firmeneigenes Qualitätsmanagement-System als Alternative zur ISO-Norm mit dem Ziel, bereits erbrachte Qualität zu sichern, das gesamte Qualitätsniveau weiter zu steigern sowie punktuelle Schwächen auszumachen. Das Ergebnis präsentiert sich in Form eines TQM-Handbuchs, welches unter anderem ein neues Leitbild für Knecht Reisen enthält. Ein wesentlicher Unterschied zur ISO-Norm besteht allerdings darin, dass sich Knecht Reisen nicht den kritischen Augen von aussenstehenden Experten unterzieht. MAY

SWISSORAMA

Graubünden goes Zürich. Die Ferienregion – sei es das Wallis, Graubünden oder das Tessin – liegen abseits der Agglomerationen und die kontinuierliche Pflege von Kontakten zu den Vertretern der wichtigsten Print- und elektronischen Medien ist zeitaufwendig. Als erste Region will nun Graubünden «die Medienarbeit verstärkt in den Markt verlagern». Der Verkehrsverein Graubünden wird im Herbst ein Büro in der Medienhauptstadt Zürich eröffnen, um die Kontakte zu den Medien besser pflegen zu können. Das Büro wird voraussichtlich während zweier Tage pro Woche durch Martin Vinzenz, den Vizedirektor des Verkehrsvereins Graubünden, besetzt sein. Ziel ist ein besserer Informationsfluss und eine verstärkte Kontaktpflege. Einerseits hofft Graubünden durch ein Standbein in Zürich gezielter und individueller auf Wünsche der Medien eingehen zu können und andererseits möchte man für die Bündner Partner eine Vertretung und Unterstützung im Markt anbieten. SR

*

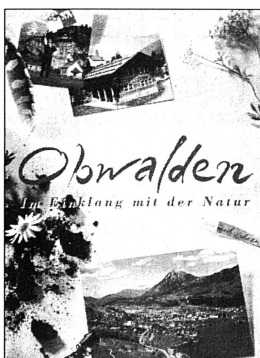
Markante Einbussen auf Riederalp. Auch die Riederalp blieb 1995 von markanten Einbussen der Logiernächte nicht verschont. Insgesamt sank die Zahl der Übernachtungen um 5,1 Prozent auf 329 500 Logiernächte. Einzig bei den Pauschalabteilungen konnte eine leichte Zunahme festgestellt werden. Trotz guten Schneeverhältnissen verloren vor allem die Hotels im Winterhalbjahr 12,7 Prozent ihrer Logiernächte. Die Ferienwohnungen konnten ihr Ergebnis des vorangegangenen Winters halten. Im Sommerhalbjahr präsentierte sich die Situation gerade umgekehrt: Während die Hotels lediglich ein Minus von 0,6 Prozent vermelden, musste die Parahotellerie einen dramatischen Rückgang von 16,8 Prozent hinnehmen. GER

Obwalden Tourismus

Ein neues Erscheinungsbild

Obwalden Tourismus wartet mit einem neuen Erscheinungsbild auf: An der Generalversammlung präsentierte Präsident Karl Vogler den Schriftzug.

«Obwalden – Im Einklang mit der Natur» heisst es im neuen Erscheinungsbild, das Gäste animieren soll, die Region zwischen Luzern und Interlaken an der Brünigbahn-Strecke zu besuchen. Der Schriftzug, der mit Bildern von Blumen, Landschaften, Wanderschuh, heimischen Produkten etc. variabel gestaltet werden kann, lässt viel Kreativität des Benutzers zu. Die Obwaldner Leistungsträger und die sechs lokalen Verkehrsvereine sind aufgefordert, ihre eigenen Erscheinungsbilder im neuen Obwaldner Stil zu gestalten. Einzig am Logo «Obwalden – im Einklang mit der Natur» gibt es nichts zu rütteln. Grosses Gewicht wird der Dachmarke «Obwalden» beigemessen. Marketingleiterin Els Mettler meint dazu: «Die Dachmarke soll uns von unseren Mitbewerbern in der Zen-



Der neue Schriftzug von Obwalden Tourismus. Foto: zvg

tralschweiz abgrenzen und aussagen, wo wir uns befinden und was unsere Stärken sind.» MAY

HFT-Studie

Tourismus contra Landschaft?

Die Landschaft ist das wichtigste Kapital für Freizeit und Tourismus. Interessenkonflikte sind jedoch vorprogrammiert. Die Höhere Fachschule für Tourismus an der HWV Luzern hat im Auftrag des Landschaftsschutzverbandes Vierwaldstättersee (LSVV) Lösungsvorschläge erarbeitet.

Die einmalige Seelandschaft ist der Hauptgrund, warum Touristen die Zentralschweiz bereisen. Dies ist die zentrale Aussage einer Umfrage bei 400 Aufenthalts- und Tagestouristen, die im Rahmen der HFT-Studie die Ausgangslage beschreibt. Verkehr, Überbauungen und Uferprivatisierung werden von den Befragten als störend beurteilt.

Die Projektgruppe der HFT schlägt deshalb vor, beim Marketing das Produkt Landschaft in den Vordergrund und die touristischen Anlagen samt Aktivitäten in den Hintergrund zu stellen. Als Lö-

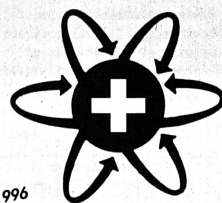
sung für das Problem Verkehr nennt die Studie die intensivere Werbung für öffentliche Verkehrsmittel. Um «Bausünden» zu vermeiden, sollte die Zusammenarbeit zwischen LSVV und Behörden intensiviert werden. Mit einer frühzeitigen Kommunikation würde auch vermieden, dass der LSVV oft als «Verhinderer» oder «Umweltpolitist» auftreten müsse.

Um diese Vorschläge zu realisieren, ist die Beschaffung von Finanzierungsmitteln unumgänglich. Als Möglichkeit nennt die Studie das grosse Potential an unbewirtschafteten Parkplätzen. Auch Anteile zugunsten des LSVV aus der Kurtaxe, Hafengebühren oder Landkarten wären denkbar. Der LSVV fühle sich aufgrund der Studie generell in seinem Wirken bestätigt, teilt Präsident Karl Borgula mit. Er denke aber, dass die Realisation dieser Vorschläge recht schwierig sei. Nichtsdestotrotz werde der Verband versuchen, die Zusammenarbeit zwischen den Touristikern und den Organisationen des Landschaftsschutzes zu intensivieren. MAY

hotel + tourismus revue
in Zusammenarbeit mit dem
Verband Schweizer Tourismusdirektoren
präsentieren vierteljährlich:

Die «Nachwuchs-Stellenbörse
für den Tourismus»
und die «Kursübersicht 1996»

Erstmals in dieser Ausgabe auf Seite 4
Nächste Ausgabe: 13. Juni 1996, Redaktionsschluss 30. Mai 1996
Kontaktadresse: VSTD-Sekretariat, Christina Müller, Postfach 824,
8038 Zürich, Tel./Fax 01 481 04 69





Kursübersicht 1996

Seminare, Kurse, Vorlesungen 1996

THEMA	DATUM	ORT	VERANSTALTER	TEILNEHMER/KOSTEN
Weiterbildung im Tourismusmanagement – Gesamtschweizerisches Ergänzungsstudium	April 1996	Gesamt-schweizerisch	Institut für Tourismusmanagement Graubünden, Quadratscha 18, 7503 Samedan	Führungskräfte im Tourismus Kosten: Fr. 5800.–/Jahr
Personalführung	10./11. Juni 96	Flughafen Birrfeld	Qualitech AG Unternehmensberatung Nebenbachweg 4 5107 Schinznach-Dorf Telefon 056 443 20 77	Kur-, Verkehrs- und Hoteltkader Kosten: Fr. 1350.–
Grundausbildung ISO 9000ff	1. Aug., 9. Okt. 96	Flughafen Birrfeld	Qualitech AG (Adresse siehe oben)	Kur-, Verkehrs- und Hoteltkader Kosten: Fr. 1350.–
3-jährige Ausbildung zum dipl. Tourismusfachmann/-Tourismusfachfrau (eidg. anerkannt)	19. Aug. 96	Samedan	Höhere Fachschule für Tourismus, Quadratscha 18, 7503 Samedan	Interessierte an einer Zweitausbildung Kosten: Fr. 950.– pro Sem. (Schweizer)

THEMA	DATUM	ORT	VERANSTALTER	TEILNEHMER/KOSTEN
Einführung in das Prozessmanagement	19./20. Sept. 96	Neumarkt Brugg	Qualitech AG (Adresse siehe oben)	Kur-, Verkehrs- und Hoteltkader Kosten: Fr. 1350.–
VSTD-Managementtage	4.–7. Nov. 96	Montana	VSTD Postfach 824 8038 Zürich Telefon 01 481 04 69	Tourismusdirektoren, höhere Kader im Tourismus Kosten gemäss Ausschreibung (ca. Juli 96)

Termin-Koordination:

VSTD-Sekretariat, Christina Miller, Postfach 824, 8038 Zürich, Tel./Fax 01 481 04 69

Nächste Ausgabe: 13. Juni 1996, Redaktionsschluss: 23. Mai 1996

Nachwuchs-Stellenbörse für den Tourismus

Festanstellung / Poste fixe

1	2	3	4	5	6	7
Hunziker Daniela	77	KV (Juli 96)	Lehre im Tourismusbüro Brienz	Verkehrsverein, Hotel, KV	Aug./Sept. 96	Stadt Bern bevorzugt
Müller Roland	72	KV Reisebüro	Schalterangestellter Reisebüro	Verkehrsverein	ab 27. 5. 96	SBB-Agenturausbildung in Reisebüro
Tabasso Maude	74	Diplôme de commerce, First certificate	Etudiante	Tourisme, Hôtellerie, Office du tourisme	1. 7. 96	Aime le contact et l'accueil, les voyages

Praktikum / Poste de stage

1	2	3	4	5	6	7
Rohrer Regula	78	Wirtschaftsmatura	Wirtschaftsmittelschule St. Gallen	Verkehrsbüro, Reisebüro, Hotel	3. 2. 97 – 24. 1. 98	Kaufmännisches Praktikum erwünscht
Barras Nicolas	74	Assistant de direction Tourisme et Hôtellerie	Etudiant	Accès à toute les activités	1. 7. 96 – 31. 8. 96	Préférence pour la région du Valais
Skrilin Arlette	75	Certificat fédéral de maturité (langues modernes)	Etudiante à l'école de tourisme Zurich	Stage touristique dans tous les domaines	10. 6. 96 – juin 97	Préférence pour la Suisse romande
Biolley Anne	73	Maturité économique, assistante direction (Tourisme)	Etudiante	Accueil, Incoming ou vente	1. 7. 96 – 31. 1. 97	Uniquement région du Tessin

- 1 Name, Vorname / Nom, prénom
- 2 Jahrgang / Année de naissance
- 3 Ausbildung, Diplôme / Formation
- 4 Bisherige Tätigkeit / Activité actuelle
- 5 Gewünschte Tätigkeit / Activité souhaitée

- 6 Gewünschter Eintritt / Date d'entrée
 - 7 Bemerkungen / Remarques
- * Anonym: Bewerber/in in ungekündigter Stellung / Candidat avec emploi

Stellenvermittlung des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren VSTD
Bourse d'emploi de l'Association suisse des directeurs d'office du tourisme ASDOT
Kontaktadresse / Contact:
VSTD-Sekretariat, Christina Miller, Postfach 824, 8038 Zürich, Tel./Fax 01 481 04 69
Nächste Ausgabe / Prochaine parution: 13. 6. 1996
Redaktionsschluss / Délai rédactionnel: 30. 5. 1996

ANZEIGEN

INTERNET Cafe

Sofort mehr Ertrag durch neue Gäste und Einnahmen aus dem Betreiben von Internet-Stationen

INTERNET Point

Die aktuelle Attraktion in Hotelhallen, Kongressräumen und überall wo weltweite Kommunikation wichtig ist

INTERNET Erotik

Ihr Etablissement wird sofort aufgewertet durch den Zugriff zu einem immensen Erotik-Angebot



MANAGEMENT
AG für neue Medien

- Neutrale Nutzen- / Kostenanalyse
- Bedarfs- und Standortanalyse
- Internet - Systemberatung
- Projektrealisation und Projektleitung
- PR- und Marketingberatung

Allmendstrasse 49
2562 Port b. Biel
032 52 97 08
Herrn R. Heiniger verlangen

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
 - Anfänger- bis Diplomkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
 - Intensivkurse ab 4 Wochen
 - Grosses Freizeit- und Sportangebot
 - Familienunterkunft
 - Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:
- St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 30 13
Fax 041 94 43 28

71806/328405

Italienisch in Italien

Spezialkurse für Hotellerie und Gastgewerbe in Florenz / Siena / Rom
Unterlagen/Beratung A.+R. Frischknecht
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 58

IST Internationale Schule für Touristik

Tourismus – Deine Zukunft

Höhere Fachausbildung – Kaderlehrgang

Diplomabschluss als Tourismusfachmann IST / Tourismusfachfrau IST

Dauer: 3 Jahre, inkl. 1 Jahr Praktikum
Dank fachgerechter Ausbildung steht Ihnen die faszinierende Tourismusbranche offen.

Geeignet für Personen mit Mittel-/Handelschul-Abschluss oder 3-jähr. einschlägiger Berufslehre.

Beginn: Aug. '96, Jan. '97
Fr. 7'500.– pro Halbjahr (4x)

Verlangen Sie die Unterlagen.

Josefstrasse 59, 8005 Zürich
Tel. 01/440 30 90, Fax 01/271 71 17



Sprachkurse in Grossbritannien, Frankreich, Italien, Spanien, Malta, Kanada, USA, Irland, Australien, Portugal
Auskunft und Broschüren erhalten Sie bei:

ISI Sprachreisen
Seestrasse 412 e - 8038 Zürich
Tel. 01/4 82 87 65 - Fax 4 82 80 35
* Auch Sprachferien für Schüler *

FRANZÖSISCH IN SW-FRANKREICH

- SPRACHURLAUB für Anfänger und Fortgeschrittene
- 3-12 Wo. INTENSIVKURSE zu interessanten ALL-INKLUSIV-PAUSCHALEN
- SPEZIAL TOURISTIK und HOTELLERIE Kursangebot

CCIEL • F79370 Celles •
Tel. 0033 49279275 • Fr. Gattringer
oder Mr. Simonnet

82205/362204

Tischdecken

Direkt vom Hersteller
Hotel-Bettwäsche
Berufskleidung & Speisekartenmappen

KÄCHELE

Hindenburgstr. 19, D-89150 Laichingen
☎ 0049-7333-96100, Fax: 7556

Sie braucht. Er hat.



Spende Blut. Rette Leben.



Wir bilden Sie aus!
Verlangen Sie das Kursprogramm für Ein- und Umsteiger.

Schweizerische Reisehochschule
Mühlmattstrasse 56, 5001 Aarau
Tel. 062-837 65 65 / Fax 062-837 65 69

Wer bei uns inseriert,
hat Erfolg

Reisemarkt Deutschland

Was hat «Bayern», das wir nicht haben?

Das Alpengebiet verliert, allen voran die Schweiz und Österreich, während die Küstengebiete zulegen. Doch nach wie vor ist Bayern trotz stagnierender Zahlen der Deutschen liebster Reiseziel. So sieht es das Forschungsinstitut IPK München, während das Hamburger Institut F.U.R. Spanien an erster Stelle führt. Zwei Ergebnisse, eine Interpretation.

THOMAS VASZARY

Leichter Anstieg des Reisevolumens von 161 Mio. Reisen 1993 auf 162 Mio. 1995 nach dem Superjahr 1991 mit 186 Mio. (Vereinigungseffekt), tönt es aus München mit dem Kommentar: «Dies könnte der Anfang eines neuen stetigen Wachstums auf höherem Qualitätsniveau sein.» Das Übernachtungsvolumen 1995 stieg laut IPK International gegenüber 1993 um 11 Prozent auf 1,23 Milliarden Nächte, die Ausgaben stiegen um 12 Prozent auf 150 Milliarden DM. 1995 führten die Deutschen 106 Mio. Urlaubsreisen durch (80% vier Tage und mehr, 20% Kurzurlaube), 7 von 10 Ferien wurden im Deutschen Sprachraum verbracht. Jede 6. Urlaubsreise führte in den Mittelmeerraum. Exotische Fernreisen brachten es nur auf 3 Prozent. Und: Ferienziel Nummer eins war auch 1995 wieder Bayern mit 11,4 Mio. Urlaubern, gefolgt von Österreich mit 9 Mio., das wie die Schweiz Marktanteile verliert, und Spanien mit 8,3 Mio. Besuchern (siehe Tabelle). 26 Prozent der Reisen waren Urlaub am Wasser.

Im Gegensatz zur IPK bescheinigt F.U.R. den Deutschen eine sinkende Reiselust. Die Reiseintensität sank von 78,1 Prozent 1994 auf 77,8 Prozent 1995. Im Osten Deutschlands boomte es (von 76 auf 79%), im Westen gab es einen Rückgang (von 79 auf 78%). Dabei ging die Zahl der Deutschlandurlaube auf 22 Mio. zurück. Nur das meerschlängliche Schleswig-Holstein und Mecklenburg-Vorpommern konnten Zuwächse verbuchen. Bayern stagnierte mit 5,5 Mio. Reisen auf Platz zwei hinter Spanien, das mit 8,1 Mio. Reisen die F.U.R.-Rangliste anführt. Die Auslandsreisen sanken allerdings gesamthaft von 44 auf 42,5 Mio. Verluste gab es in den Alpenländern, während aussereu-

ropäische Fernziele, darunter die Karibik, ihre Marktanteile erneut steigern konnten. Die Schweiz lag mit 1,4 Mio. Reisen gleichauf mit den Niederlanden und Nordrhein-Westfalen (siehe Tabelle). Der Urlaubsstat 1995 der Deutschen lag bei rund 91 Milliarden DM.

Ergebnisse ergänzen sich

Die Zahlen der beiden Institute klapfen ziemlich auseinander, weil die IPK alle Urlaubsreisen ab 1 Tag analysiert, F.U.R. sich jedoch auf längere Reisen ab vier Tage konzentriert. Ein Vergleich, der keiner ist. Die beiden Forschungsinstitute IPK International in München mit «Deutscher Reisemonitor 95» und die Forschungsgemeinschaft F.U.R. in Hamburg mit «Urlaub+Reisen 96» arbeiten einerseits mit unterschiedlichen Erhebungsmethoden, andererseits ergänzen sie sich. Angesichts der vielen weiteren Marktforschungsprojekte über das Reiseverhalten der Deutschen gibt es in quantitativer Hinsicht nur den Reisemonitor der IPK als wirklich verlässliche Quelle.

Rund 15 000 Deutsche werden kontinuierlich übers Jahr zu ihren letztjährigen Übernachtungsreisen ab einer Nacht befragt (keine Tagesreisen, aber Geschäftsreisen und sonstige Privatreisen). Wegen des nur kurzen Erinnerungsvermögens befragt das IPK den 3 bis 4 mal pro Jahr verreisenden Deutschen möglichst zeitnah, für 1996 sogar erstmals mit täglichen Befragungen 41 000 mal im Jahr, und gilt deshalb seit Jahren als der «Mercedes» unter den Umfragen. Wer allerdings beim kommerziellen Unternehmen IPK mehr als nur gerade winzige Tendenzen erfahren möchte – Medien sind davon nicht ausgenommen –, muss tief in die Tasche greifen. Die F.U.R. Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen in Hamburg konzentriert sich nebst der quantitativen Reiseanalyse für 1995 vor allem auf die Reiseabsichten, die Urlaubsmotive und das psychologische Reiseverhalten. Mit der Reiseanalyse «Urlaub+Reisen 96» werden in qualitativen Tiefeninterviews Menschen erfasst, die reisen und keine Reiseströme.

«Weiche» Aktivitäten

Die Urlaubsansprüche und Urlaubsinhalte der Deutschen haben sich gewaltig gewandelt. Der Münchner Kommunikations- und Fachhochschulprofessor Jürgen Kleiber-Wurm sprach Anfang dieses Jahres von eher gefühlbetonten, «weichen Aktivitäten» anstelle rein materieller Aktivitäten, also «harten Erlebnissen und Zerstreuung». Sport werde nicht mehr als Leistungsbeweis, sondern als Selbsttherapie betrieben. «Nachdem wir bis zum Überdruß gebohrt und Lifestyle zelebriert haben, umkreisen wir jetzt in der Freizeit uns selbst und unser Ich. – Pure Selbstverwirklichung.»

Die Zahlen der Reiseanalyse 1982 bis 92 des Starnberger Tourismusforschers Heinz Hahn, jahrelang Geschäftsführer des inzwischen nicht mehr bestehenden Studienkreises und «Vater» der Reiseanalyse, untermauern Kleiber-Wurms These: «Natur erleben» wollten 1982 nur 38,9 Prozent der Befragten, 1992 aber

Trotz Stagnation ist Bayern immer noch das beliebteste Ferienziel der Deutschen. Österreich und die Schweiz verlieren wie der gesamte Alpenraum weiter Marktanteile.

Foto: Keystone/htr

bereits 60,9 Prozent. «Zeit füreinander haben» wuchs von 36,5 Prozent auf 57,2. «Tun und lassen können, was man will, frei sein» von 33,9 auf 47,1 Prozent. «Ganz neue Eindrücke gewinnen, etwas Anderes kennenlernen» von 26,6 auf 50,5 Prozent, «mit anderen Leuten zusammensein, Geselligkeit haben» von 27,8 auf 49,7 Prozent. Der Trend der Urlaubsmotive 1996 (Befragung im Januar) geht in Richtung «raus aus dem Alltag, abschalten und entspannen, Zeit haben füreinander, frei sein, geniessen». Heinz Hahn kommentiert diese eher nüchternen Zahlen auf seine eigene psychologische Art: «Entsponnenheit der Psyche, des Körpers, mehr Sehnsucht nach Freiheit und sozialen Kontakten, stärkere Ausnutzung von Reiseerfahrung und Länderkenntnis, höhere Ansprüche an Ästhetik und Ferienatmosphäre, kurzum mehr Urlaubskultur kennzeichnen heute das Reiseverhalten der Deutschen.»

Nähere Informationen: IPK International, «Deutscher Reisemonitor 1995», Gottfried-Keller-Str. 20, D-81245 München, Tel. 0049/89-829 23 70, Fax 0049/89-829 237 26 – Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen e.V., Reiseanalyse «Urlaub+Reisen 1996», D-20444 Hamburg, Tel. 0049/40-3703-2990, Fax 0049/40-3703-5689.

Gemütlichkeit für die «Schnäppchenjäger»

«Die deutschen Verbraucher halten ihr Geld zusammen. Es sei denn, sie planen eine Reise. Die schlechte Wirtschaftslage führt zwar zunehmend zu kürzeren Reisen und billigeren Urlauben, doch noch immer geben die Deutschen nach den Amerikanern das meiste Geld für Auslandsreisen aus», schreibt Hans-Christoph Noack in der «Frankfurter Allgemeinen Zeitung» (FAZ). Das Geschäft jedoch ist schwieriger, die Kundschaft unberechenbarer geworden. Schuld daran sind die Preise und Last-minute-Angebote. «Seit Josef Neckermann in den sechziger Jahren die Pauschalreise popularisierte, werden die schönsten Wochen des Jahres immer wieder über den Preis verkauft. ... Reisen muss im Vergleich zu anderen Konsumgütern nicht mehr kosten», so die FAZ. Doch so wie Beate Gygi («NZZ») in einer Symbiose von «Schnäppchenjägern» und Discountern in Deutschland über den Lebensmittelhandel als wohlthätige Einrichtung schreibt, wartet auch der deutsche Tourist immer länger mit dem Buchen eines «Schnäppchens». In der Befragung des Forschungsinstituts F.U.R. Hamburg vom Januar lagen die Reiseabsichten der Deutschen für 1996 mit 69 Prozent unter dem Vorjahr von 73. Der Prozentsatz der Unentschiedenen stieg von 13 auf 15 Prozent. Nicht reisen wollten 16,4 Prozent (Vorjahr 14,6%). 21 Prozent hatten Anfang Januar schon gebucht. Das Buchen und Informieren bei Reisebüros nahm von 43 auf 40 Prozent ab. Die Zahl der Direktbuchungen hingegen stieg von 24 auf 30 Prozent. 18 Mio. Reisen wurde

F.U.R.-Destinations-Hitliste
Reisen der Deutschen

Urlaubsziele	Marktanteil 1995 in %	Mio. 1994	1995 in %
Spanien	12,6	8,1	12,0
Bayern	8,6	5,5	8,6
Italien	8,3	5,4	9,0
Österreich	7,3	4,7	7,5
Osteuropa	5,3	3,4	4,9
Schleswig-Holstein	5,3	3,4	4,5
Frankreich	4,3	2,8	4,4
Griechenland	3,8	2,5	3,6
Mecklenburg-Vorpom.	3,6	2,3	3,0
Baden-Württemberg	3,5	2,3	3,8
Niedersachsen	3,5	2,3	3,7
Türkei	2,6	1,7	2,0
Nordamerika	2,3	1,5	2,5
Niederlande	2,2	1,4	2,4
Schweiz	2,1	1,4	2,2
Nordrhein-Westfalen	2,1	1,4	2,3
Süd/Mittelamerika, Karib.	1,9	1,2	1,6
Rheinland-Pfalz/Saar	1,4	0,9	1,8
Sachsen	1,3	0,8	1,7
Hessen	1,3	0,8	1,6
Thüringen	1,1	0,7	0,9
Brandenburg	0,6	0,4	0,8
Sachsen-Anhalt	0,5	0,3	0,6

Total 64,5 Millionen Reisen der Deutschen 1995. Quelle: Reiseanalyse «Urlaub + Reisen 1996», F.U.R. Hamburg

IPK-Destinations-Hitliste
Reisen der Deutschen 1995

Urlaubsziele	Marktanteil in %	Mio.
Bayern	11	11,4
Österreich	9	9,3
Spanien	8	8,3
Italien	7	7,3
Niedersachsen	6	6,2
Schleswig-Holstein	5	5,2
Baden-Württemberg	5	5,2
Frankreich	4	4,1
Fernreisen	3	3,1
Mecklenburg-Vorpommern	3	3,1

Total 162 Millionen Reisen der Deutschen 1995. Quelle: Deutscher Reisemonitor 1995, IPK International München



Verbissener Kampf um den Deutschen Gast: Marco Hartmann, Direktor Schweiz Tourismus (ST), und Peter Michel, ST Deutschland, beim ITB-Stellchlein mit Eberhard Diepgen, regierender Bürgermeister Berlins. Foto: zvg

Parlamentarische Vorstöße

Konkrete Vorschläge
für den Tourismus

Ausländische Gäste bezahlen ihre Ferien in ihrer Währung und erhielten bei Währungsschwankungen immer weniger Gegenwert. Dadurch entstehe der Eindruck, die Schweiz verteuere ständig ihr touristisches Angebot, stellt CVP-Nationalrat Otto G. Loretan, Leukerbad, fest. In einer Interpellation schlägt er vor, die Tourismusbranche soll neue Angebote in der Währung ihrer Hauptkunden (USA, Deutschland, Japan, Frankreich, England und Italien) ausschreiben. Die Nationalbank soll der Tourismusbranche feste Rücknahmekurse für Devisen und Noten garantieren (sie würden sich nur im Rahmen der jährlichen Teuerung verändern).

In einem Postulat fordert CVP-Nationalrat Remigio Ratti, Sementina, den Bundesrat auf, zur Förderung des Tourismus und zur Vereinfachung der Benützung des öffentlichen Verkehrs die Einführung einer gesamtschweizerisch verwendbaren Wertkarte zu prüfen. Mit der wieder-aufladbaren Wertkarte könnten Telefongespräche bezahlt und Billette für den öffentlichen Verkehr bezogen werden. Die Karte, die auch für Parkgebühren verwendet werden könnte, sollte international einsetzbar sein. MAY

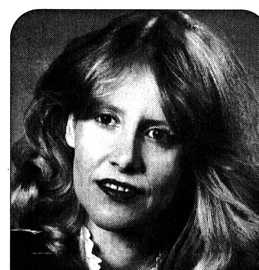
SWISSORAMA

Gratiswerbung für Berner Oberland. Der Saarländische Rundfunk war Ende März im Berner Oberland zu Gast und drehte die 61. Folge der Sendung «Kein schöner Land», die seit sieben Jahren erfolgreich in der ARD läuft. Gedreht wurde unter anderem im Freilichtmuseum Ballenberg, auf dem Dorfplatz von Wilderswil, in den Beatushöhlen und im Hotel Victoria-Jungfrau. Sechs Millionen Zuschauer sehen sich die Sendung im Durchschnitt an. Laut einer Studie lasse sich der Werbeeinfluss auf gegen 1 Million DM beziffern, weiss Regisseur Arno Jos Graf in einem Bericht der «Berner Zeitung». SR

Thuner «Freudenhaus» vorerst gerettet. Die nächste Saison des «Kleinen Freudenhaus» ist gesichert, denn ein Bauunternehmer wird den Zins von 100 000 Franken für das Gebäude übernehmen. Wie es danach weitergeht, ist allerdings ungewiss. Die Besucherzahlen gingen auch im letzten Jahr leicht zurück. SR

Rekordtief für Grächner Hotellerie. Im Ferienort Grächen klappt Parahotellerie und Hotellerie immer weiter auseinander. So stieg die Zahl der Übernachtungen in den Ferienwohnungen immerhin um 1,9 Prozent an. Demgegenüber büsste die Grächner Hotellerie im zweiten aufeinanderfolgenden Jahr massiv an Terrain ein. Nach dem Rückschlag von 10,9 Prozent liegt die Zahl der Hotelübernachtungen auf dem absoluten Tiefpunkt von 70 000 Logiernächten. Dies ist das schlechteste Ergebnis seit der Einführung der Statistik im Jahre 1967. Insgesamt registrierte der Tourismusverein Grächen im letzten Jahr 446 700 Übernachtungen. Das sind 0,5 Prozent weniger als im Vorjahr. GER

REKLAME



Sofia Dittli,
Hotel Luzernerhof, Luzern,
profitiert von:

FIDELIO

Front-Office
vom Hotel-Spezialisten

CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Telefon 01 733 74 00

Stärken des Angebots hervorheben

1994 waren die Schweiz-Reisen der Kanadier rückläufig – eine Auswirkung des starken Schweizer Frankens. Ein Verlust, denn die kanadischen Gäste gelten als ausgabefreudig. Deshalb sind nach wie vor nicht billige Angebote gefragt, sondern solche mit einem deutlich deklarierten Mehrwert an Qualität.

EVA NYDEGGER

Das Auslandsreiseverhalten der Kanadier wird durch den langen und strengen Winter und durch den Mangel an historischen und kulturellen Sehenswürdigkeiten im eigenen Land begünstigt. Da rund 80 Prozent der Einwohner Kanadas nicht weiter als 100 Kilometer von der Grenze zu den USA entfernt wohnen, erstaunt es nicht, dass vier Fünftel aller kanadischen Reisen ins südliche Nachbarland führen. Trotzdem scheuen etliche den weiteren Weg nicht: Die Schweiz erreichte in der Rangliste der europäischen Reisedestinationen 1994 den beachtlichen sechsten Rang. Gemäss Hochrechnungen von Statcan (siehe Kasten) erbrachten Kanadier in der Schweiz 1994 913 000 Logiernächte, was aber verglichen mit dem Vorjahr einen Rückgang von fast 200 000 Übernachtungen bedeutet.

Einbussen währungsbedingt

Nachdem sich noch gegen Ende 1993 die kanadische Wirtschaft etwas belebt hatte, verlor sie jedoch seither fast im Gleichschritt mit den USA an Schwung. Die Arbeitslosenquote war 1994 mit 9,6 Prozent relativ hoch, der private Konsum entsprechend verfallen. Gemäss dem Canadian Tourism Research Institute dürfen die Auswirkungen des Wechselkurses Dollar/Schweizer Franken auf die Reisetätigkeit der Kanadier nicht unterschätzt werden. Andere europäische Länder wie Italien, Spanien,



Kanadische Rentner reagieren positiv auf Grosschriftbroschüren, in denen sie als «Mature travellers» oder «Golden agers» angesprochen werden – und ja nicht etwa als «seniors».

Karikatur: Pfusch

Portugal und Grossbritannien konnten von der Schwäche ihrer Währungen profitieren und die Besucherzahlen aus Kanada erheblich steigern. Insgesamt verliert Europa als Reiseziel auch Marktanteile an Asien und Zentralamerika, insbesondere an Hongkong und Mexiko.

Vorliebe fürs Hotel

Insgesamt gaben die Kanadier 1994 rund 11,6 Milliarden kanadische Dollar für ih-

re Auslandsreisen aus. Auf die Schweiz entfielen davon rund 78 Millionen Dollar. Pro Schweiz-Reise wurden 1994 durchschnittlich 680 Dollar ausgegeben. Da eine kanadische Schweiz-Reise im Durchschnitt gegen acht Nächte dauert, beliefen sich die Ausgaben pro Tag auf 86 Dollar. Die Tagesausgaben der Schweiz-Reisen sind seit 1992 relativ konstant geblieben. Kanadier halten also nicht hauptsächlich nach billigen Angeboten Ausschau. Knapp 60 Prozent der

kanadischen Schweiz-Gäste übernachten in der Hotellerie.

Beliebte Panoramazüge

Mit Abstand die meisten Kanadier beherbergen in der Schweiz die touristischen Regionen Zürich und Genf. Ebenfalls häufig besucht werden das Berner Oberland, die Zentralschweiz und das Waadtland, wobei die beliebten Panoramazüge eine wichtige Rolle spielen. Besonders gut gefällt den Kanadiern der multikulturelle Charakter der Schweiz und das relativ problemlose Nebeneinander der ethnischen Gruppen. Auch der hohe Lebensstandard wird als Plus empfunden. Weniger goutiert werden hingegen die hohen Preise in der Gastronomie

und den Nebenauslagen. Zudem wird bemängelt, dass es kaum günstige Charterflüge in unser Land gibt.

Senioren stark im Kommen

Zu einem für die Schweiz vielversprechenden Marktsegment könnten sich kanadische Senioren entwickeln. Diese Bevölkerungsgruppe verfügt über die Zeit und das Einkommen, um nach Übersee zu reisen. Ausserdem sind diese Reisenden nicht an Schulfertien gebunden und stellen daher ein interessantes Gäste-segment für die Zwischensaison dar. Was die Anrede dieser potentiellen Gästegruppe betrifft: aktive Rentner werden gerne als «Mature Travellers» oder «Golden Agers» bezeichnet.

Zu den Zahlen

Die in diesem Artikel erwähnten Zahlen stammen hauptsächlich aus den ST-Länderbulletins über Kanada, welche auf Daten von Statistics Canada (Statcan) basieren. Dabei handelt es sich um eine in kanadischen Flughäfen durchgeführte Befragung von internationalen Reisenden. Zwischen den Logiernächte-Angabe von Statcan und denjenigen des Bundesamtes für Statistik (BFS) bestehen erhebliche Differenzen, vor allem weil Statcan auch Besuche bei Freunden und Verwandten erfasst. Zudem benützen Kanadier europäischen Ursprungs auf Europareisen gern ihren europäischen Pass, womit sie in der BFS-Statistik als Kanadier verloren gehen. Viele Kanadier buchen ihre Reisen auch über englische Reiseveranstalter und figurieren so in der Schweiz als englische Gäste. EN

Das Länderbulletin sowie das Update über Kanada können bezogen werden über Schweiz Tourismus, Abteilung Marktforschung, 8027 Zürich, Telefon 01 288 11 11. Für Fragen stehen Monika Knäuper und Regula Keller zur Verfügung.

Das Reiseverhalten

57 Prozent der Kanadier reisten 1994 ferienhalber in die Schweiz, auf Geschäftsreisen entfielen 19 Prozent, auf Besuche bei Freunden und Verwandten 20 Prozent, auf sonstige Reisen 4 Prozent. Die Aufteilung der Reisesaison ist seit 1992 praktisch konstant geblieben: 68 Prozent der Reisen fanden 1994 im Sommer statt, 32 Prozent im Winter. Fast alle Kanadier starten ihre Flugreise in die Schweiz in Kanada selbst (98%). Reisebüros spielen bei der Planung und Buchung von Auslandsreisen eine wichtige Rolle (41%). Die restlichen Reisen werden direkt bei Fluggesellschaften oder Hotels oder via Computer gebucht. Die kanadischen Schweiz-Gäste gehören in der Regel der höheren Einkommensklasse an und reisen meist zu zweit. Fast 40 Prozent entfällt auf die Alterskategorie 35 bis 54 Jahre. Die wichtigste Herkunftsregion ist die Provinz Ontario, aus der 44 Prozent der Schweiz-Besucher stammen. Darauf folgt Quebec mit einem Anteil von 27 Prozent. EN

PANORAMA

Swissair-Partnergesellschaft Delta mit rigorosen Sparmassnahmen. Die US-Gesellschaft Delta Air Lines, eine Partnergesellschaft von Swissair, spart an allen Ecken und Enden. So gibt Delta für die Bordmahlzeit nur noch 4,11 Dollar pro Passagier aus – das sind im Schnitt 67 Cent weniger als die übrigen US-Linien. Auch die Pünktlichkeit lässt bei Delta zu wünschen übrig: 4 von 10 Flügen starten oder landen zu spät. Grund für den nachlassenden Service sind rigorose Sparmassnahmen; verzeichnete die Linie zwischen 1992 und 1994 doch Verluste von 1,9 Milliarden Dollar. Nach zahlreichen Beschwerden von Passagieren gab jetzt Firmensprecher Bill Berri zu, dass die Fluggesellschaft mit ihrer Sparwut wohl zu weit gegangen sei, die Massnahmen sollen in Zukunft besser geprüft werden.

*

Im Katalog 1996 stellt der Verein Ferien auf dem Bauernhof über 270 Bauernhöfe vor. Rund 80 Höfe sind mit einem Gütesiegel gekennzeichnet. Bauernhof-Ferien haben dem Schweizer Tourismus letztes Jahr über 65 000 Übernachtungen gebracht. Das sind 7,8 Prozent mehr als 1994. Der Umsatz hat sich um 10,8 Prozent gesteigert. Rund 70 Prozent der Logiernächte entfallen auf Schweizer Gäste. Deutschland liegt mit 65 Prozent der ausländischen Übernachtungen an der Spitze, gefolgt von den Gästen aus den Niederlanden. Gebucht werden können Bauernhof-Ferien über das Direktreservierungssystem der Schweizer Reisekasse reka. CK

*

Österreichs Wintertourismus ist rückläufig. Die Zahl der Übernachtungen ist in der ersten Hälfte der Wintersaison 1995/96 gegenüber dem Vorjahr um 4,3 Prozent auf 20,35 Millionen zurückgegangen, teilte das Österreichische Wirtschaftsministerium mit. Dieser Rückgang sei allein auf den schlechten Januar zurückzuführen, in dem die Übernachtungen um fast 9 Prozent gesunken sind, so die Mitteilung weiter. Bereits in der Wintersaison 1994/95 war der Tourismus um 3,1 Prozent rückläufig gewesen. MAY

EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg

Passagierterminal für 200 Mio. Franken ausbauen

Der Passagierterminal im EuroAirport Basel-Mulhouse ist zu klein geworden. Ein Ausbauprojekt liegt vor. Kosten wird der Bau rund 200 Millionen Franken. Die Finanzierung ist noch nicht geregelt.

CHRISTINE KÜNZLER

Seit der letzten Erweiterung des Passagierterminals im Jahr 1990 liegt seine Kapazität bei 1,8 Millionen Passagieren. Das Aufkommen liegt heute aber bei 2,5 Millionen. In Zusammenarbeit mit Crossair und Swissair entstand ein Ausbaukonzept, das ein L-förmiges Fingerring für das von Crossair geplante Europa-Hub vorsieht. Nach dem Ausbau wird die Flughafenkapazität bis zum Jahr 2000 auf 3,2 Millionen Passagiere gesteigert.

Der Projektwettbewerb ist abgeschlossen, so dass Ende dieses Jahres mit dem Bau begonnen werden kann. Im Laufe des Jahres 1999 soll die Erweiterung abgeschlossen sein. Vier Gestaltungsideen prägen das ausgewählte Projekt: Ein einziges Flughafengebäude, das funktionell in seiner Umgebung eingebettet ist. Die Generalplanergemeinschaft unter der Federführung von Aegerter & Bosshard AG, Basel, hat die Chancen des vorhandenen Geländes genutzt, um einen Flughafen zu schaffen, der gut auffindbar und zugänglich ist. Nach eigenen Aussagen war es ihr Ziel, für die Benutzer eine Umgebung zu schaffen, die transparent und lichtdurchflutet ist. Es seien Grundlagen geschaffen worden, die eine gezielte, flexible und den jeweiligen Bedürfnissen entsprechende Entwicklung zulassen.

Deutsche Partnerschaft

Wie die Baukosten in der Höhe von 200 Millionen Franken finanziert werden sollen, ist laut EuroAirport-Pressesprecher Andreas Hart noch nicht klar. Wie es im Jahresbericht 1995 heisst, wird im Zusammenhang der Finanzierung des



Die Innenansicht des neuen Passagierterminals.

Zeichnung: vvg

Ausbaus die Frage der deutschen Partnerschaft immer aktueller. Diverse Faktoren spielen dabei eine unterschiedliche Rolle: Die baden-württembergische Verkehrspolitik mit dem Entschluss zum Ausbau von Söllingen, die Optik der Vertreter aus dem Raume Freiburg und die von Frankreich subventionierten Verbindungen von Strassburg nach diversen deutschen Destinationen. Zudem kennt der EuroAirport keine subventionierten Verbindungen und ist als binationaler Flughafen von den Auswirkungen betroffen, die sich wegen des nach wie vor ausstehenden bilateralen Luftverkehrsabkommens zwischen der Schweiz und der EU ergeben.

Rund 2,5 Millionen Passagiere hielten sich 1995 im EuroAirport auf. Das entspricht einem Wachstum von 10 Prozent. Rund 1,5 Millionen waren Linienpassagiere (+8%), rund 800 000 Ferienfluggastpassagiere (+15%), rund 70 000 Geschäfts- und Privatfluggastpassagiere (+6%). 35 Prozent des Verkehrs wickeln Schweizer Fluggesellschaften ab (-2%). An zweiter Stelle stehen die französischen Fluggesellschaften mit 30 Prozent (-1%), an dritter Stelle die deutschen mit 3 Prozent (+1%). 32 Prozent aller Flüge unternahmen diverse andere Fluggesellschaften (+2%). Zwei Drittel des Flugaufkommens entfielen auf den regelmässigen Linienverkehr.

Einen eigentlichen Boom erlebte der EuroAirport im Frachtverkehr: Er nahm zum Jahresende mit 78 000 Tonnen 21 Prozent zu. Um dem stetigen Wachstum gerecht zu werden, ist Anfang dieses Jahres der Expressfracht-Terminal eröffnet worden. Eine weitere Verbesserung der Situation im pistenseitigen Teil der Frachthalles ist in diesem Jahr vorgesehen. Im Passagierterminal wurden die Anpassungen gemäss Schengen-Abkommen rechtzeitig auf den Flughafenwechsel realisiert. Seit Sommer letzten Jahres sind die Gepäckausgabe-Anlagen grösser und die französische Abflughalle hat sechs zusätzliche Check-In-Schalter erhalten.

Nebenkosten sind viel teurer als Hotels

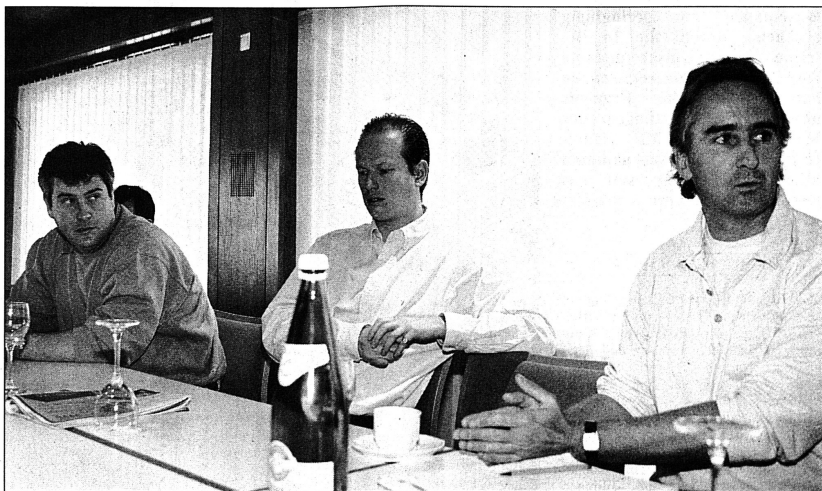
Ein schwacher Trost für die Schweizer Hoteliers, aber ein böses Erwachen für andere touristische Leistungsträger: Englische Schweiz-Veranstalter empfinden vor allem die CH-Nebenkosten als Abriss. Den Hotels attestierten sie an einem Schweiz-Tourismus-Workshop in Zermatt eine viel behutsamere und marktnähere Preispolitik.

ALEXANDER P. KÜNZLE

In einem Land, in dem ein 3-Stern-Hotelzimmer etwa gleich viel kostet wie zehn Liter Mineralwasser im Restaurant, läuft einiges falsch, was die Preisrelationen betrifft. Solange man in der Schweiz als ausländischer Gast für einen Liter Wasser im Restaurant bis zu 8 Franken bezahlen müsse, interessiere es ihn gar nicht mehr, ob sein Hotelzimmer nun billig oder teuer sei, formulierten es britische Tour Operators am «Summit VIP Weekend» in Zermatt. Urs Eberhard von Switzerland Tourism London hatte letzte Woche einige Boliden unter den britischen Schweiz-Veranstaltern für zwei Tage nach Zermatt eingeladen, damit sie vor Ort ihre Nöte und Probleme mit ihrer Destination artikulieren!

Hotels nicht im Visier

Überraschend für die anwesenden Schweizer Hoteliers kam die Attacke nicht direkt auf sie zu, sondern auf die «Nebenkosten-Produzenten» wie die Seil- und Bergbahnen und die Restauration. Für die Hoteliers in den Kurorten dürfte sich deshalb der nächste Kampf um Marktanteile weniger im fernländischen Sales-Bereich als in der Mei-



Englische Schweiz-Veranstalter: Die Mineralwasserflasche als gemeinsamer Feind – zumindest, was den Literpreis in der Restauration betrifft. (V.l.n.r.) Nick Rudge, Swiss Travel Service, Andrew Dunn, Ski Scott Dunn, und Steve Allen, Thomson Holiday.

Foto: Alexander P. Künzle

nungsmache zu Hause abspielen. Das Motto wird lauten: «Kampf den Nebenkosten und den Extras». Die englischen Veranstalter, die die Schweiz noch in ihrem Angebot führen, waren sich in Zermatt alle einig in der Abqualifizierung der sogenannten Extras in den touristischen Ferienorten. «Diese gehen derart ins Geld, dass zumindest viele Engländer bald einmal das Gefühl haben, beschissen zu werden, sobald sie das Hotel verlassen», wie es einer der TOs sagte.

Die Message der Reiseprofis aus UK ist klar: Solange ein Liter Wasser für 8 Franken angeboten wird, erholt sich der Schweizer Tourismus nicht – auch wenn das Hotelzimmer gratis wäre! Den Schweizer Hoteliers kommt somit die etwas undankbare Rolle zu, ihre lieben Kollegen aus dem Kreis der übrigen touristischen Leistungsträger, vor allem aus der jeweils lokalen Transportbranche, wieder auf den Boden einer marktgerechten Preispolitik herunterzubringen.

allein genommen kostet. Die Liste diesbezüglicher Marktvergehen in Schweizer Ferienorten ist lang und führt den Gedanken hin zu sogenannten All-Inclusive-Packages, zumindest im Mittelklassen-Bereich. Das mit diesem Defizit auch gleich «dortpolitische Sachzwänge» blossgestellt werden, ergibt sich von selbst.

Auch ST-Kritiken

Natürlich kam auch die Workshop-Orga-

nisatorin respektive die Schweiz-Tourismus-Zentrale in Zürich, ins Kreuzfeuer der englischen Schweiz-Veranstalter: «Der Slogan «Holidays at long last – Switzerland is yours» ist für Englisch-sprechende so komplett nichtssagend, dass die Reiseprofis in UK darob nur grinsen konnten», hiess das Verdikt. UK-Chef Eberhard wird es wohl an die Bellaria-Strasse weiterleiten. Die Schweiz, so die TOs im weiteren, sollte sich an der «Umbrella-Strategie» der Australian Tourist Commission ATC ein Vorbild nehmen, seien doch die sechs australischen Staaten mindestens so bogig wie die zehn touristischen Regionen der Schweiz... Und dennoch habe es die ATC fertiggebracht, sämtliche australische Destinationswerbung zu kanalisieren.

Hohe Erwartungen

Die Schweiz Destinationswerbung unterlasse es, im Ausland auf das Value-for-money-Argument einzugehen, kritisieren die Engländer im weiteren. Die Schweiz-Werbung konzentriere sich ungünstlicherweise auf das Qualitätsargument, was zur Folge habe, dass die Erwartungen der ausländischen Gäste zusätzlich nach oben getrieben würden – um dann nicht erfüllt zu werden! Habe man doch gegenüber der Schweiz ohnehin bereits sehr hoch geschraubte Qualitätsanforderungen.

Was den Winterski-Markt allgemein betrifft, so zeige er zumindest in England seit vielen Jahren erstmals wieder nach oben. Doch nicht für die Destination Schweiz. Nichts deutete daraufhin, dass Skifahren an Popularität verliere, nur der Markt befände sich momentan noch tief unten. Ausserdem habe der sogenannte «Wintersonnen-Markt», die Karibik, dank industrieller Angebotspolitik viele Anteile übernommen.

«Dortpolitik» oder «Ferienindustrie»

Mit dem Unverständnis marktnaher Ferienindustrieller begegnen die englischen Tour Operators den «dortpolitischen Sachzwängen», die sich in eng definierten Talgemeinden ergeben, wenn Pauschalen, All-Inclusive oder Verkehrsmittel-Lösungen nachgefragt werden.

Solange die Dorfgrössen auch von grossen Feriendörfern noch mit den Bodenerbseizten aus dem Mittelalter hadern anstatt modernes Bench Marking mit Konkurrenzorten zu betreiben, so nützt auch die beste Destinationswerbung nichts mehr. «Heutzutage wird nur noch über den Preis verkauft», meinte zum Beispiel Darko Ermic, Overseas Director von Crystal Holidays, «das heisst für Kurorte oder Hoteliers, noch mehr Leistun-

gen ins Paket einzuschliessen, damit man auf ein sinnvolles Preis-Leistungs-Verhältnis kommt». «Included-Offerten eines Hotels lassen einen Ort in meinem Schweiz-Prospekt im Vergleich zu anderen Orten weniger teuer erscheinen», meint auch Steve Allen, Commercial Director von Thomson Holidays, «Gewisse kanadische Ferienorte in meinem Prospekt sind bereits soweit, dass sie jedem Kunden, der mehr als zehn Minuten am Skilift anstehen muss, einen Skippass gratis offerieren». Kanada mag weit weg sein, aber ein gewiefter Bench Marker weiss, dass Nordamerika als Destination knapp hinter der Schweiz steht und dass die USA 1996 die Schweiz in England paxmässig erstmals überholen dürften... APK

Bench Marking

Ein beliebtes Schlagwort aus dem Management- und Führungsfundus der allwissenden Unternehmensberater, Bench Marking, wäre gemäss den Profis aus England auch für zahlreiche Seil-, Berg- und andere regional jeweils monopolisierende Bahnen angebracht. Sie, die in ihrer Talschaft jeweils den Ton angeben und gern ihre Preise absprechen, merken gar nicht, dass sie mit weit entfernten Orten verglichen werden. Ein Bench Marking mit Konkurrenten wäre deshalb vonnöten.

Skitag, nicht Logiernacht

«Öffentliche Transportmittel bis und von den Skiliften dem Touristen noch separat zu verrechnen, nachdem er in London schon einen Skippass für die Region erstanden hat, ist höherer Blödsinn», hiess der Tenor. Man vergleicht als Tourist ja, wieviel ein Skitag insgesamt kostet, und nicht wieviel eine Logiernacht für sich

Was ein Skitag wirklich kostet

Die «Süddeutsche Zeitung» hat am 19. Dezember 1995 eine alpenweite Untersuchung unter 78 Orten durchgeführt, die im ADAC-Skiatlas aufgeführt sind. Die Schweiz liegt dabei preislich gar nicht so übel. Zum Beispiel (in DM):

3-Stern-Bereich		Saas-Fee	277
Deutschland Berchtesgaden	212	Flaine (F)	273
Österreich Kleinwalsertal	203	Contamines (F)	214
Saalfeld	235	Mégève (F)	338
Schweiz Arosa	310		
Grächen	222	5-Stern-Bereich	
Leukerbad	263	Lech	286
Italien Bormio	160	St. Anton	267
		Davos	286
4-Stern-Bereich		St. Moritz	343
Garmisch	190	Verbier	305
Kitzbühel	238	Zermatt	342
Ischgl	249	Courchevel (F)	357
Aletsch	217	Morzine (F)	297
Films/Laax	270	Val d'Isère	297
Crans-Montana	254	Val Gardena	229

HSG-Studie

Logiernächte und Wechselkurs

Was Nationalbankpräsident Markus Luser früher immer heruntergespielt hatte, nämlich die Reaktion ausländischer Touristen auf den Wechselkurs, hat nun eine Studie der Universität in St. Gallen empirisch aufgezeigt. Das Forschungsinstitut für empirische Wirtschaftsforschung hat klar gemacht, dass ein Zusammenhang zwischen Wechselkursentwicklung und Logiernächten besteht. Im Beobachtungszeitraum 1980 bis 1993, also vor der extremen Frankenhaussee ab 1994, konnte Professor Franz Jäger bei den Übernachtungen von Deutschen und Holländern bereits einen signifikanten Einfluss feststellen. Der Währungsnachteil der Schweiz habe wegen der dadurch spürbaren Wettbewerbsverzerrung einen Zusatzseffekt auf die rezessionsbedingt abnehmende Nachfrage. Das Institut quantifiziert den Währungseffekt bei den untersuchten sieben Aufkommensmärkten zwischen 1980 und 1993 in Logiernächte-Rückgänge zwischen 0,6 und 2,3 Prozent.

Es sei demnach auch kein Zufall, dass 1995 das schlechteste Tourismusjahr seit 1978 war. Vor 1978 war es ebenfalls zu einer dramatischen Aufwertung des Frankens (mit Negativzinsen für ausländische Bankguthaben) gekommen.

Aktienbörse für Hotelwerte

Weltweit besser als in der Schweiz

Aus der Optik der Hotellerie zeigt sich das Börsengeschehen weltweit recht positiv, nur die Schweiz driftet seitwärts. Mövenpick gab von Mitte Januar 420 Franken auf Mitte April rund 40 Franken nach. Eine Hausse ergab sich Anfang Jahr vor allem bei den amerikanischen Hotelaktien in Dollar. Denn weltweit wächst der Tourismus weiterhin konstant.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Betrachtet man die Welt der Hotellerie über die helvetische Morosität hinaus, ergab sich in den letzten Monaten ein recht intensives Wachstum. Die World Tourism Organisation (WTO) hatte für 1995 eine Zunahme der Touristen weltweit um 3,8 Prozent auf 567 Millionen errechnet. Demgegenüber verlor die Schweiz 4,6 Prozent Übernachtungen, was international operierende Schweizer Hotelunternehmen weniger trifft als der starke Schweizer Franken, der die Bilanzen «verfälscht».

Vom globalen Wachstum des Tourismus profitieren vor allem US-Hotelketten. Abgesehen von Börseninternas wie dem Haussefieber und den sinkenden Zinsen in diesem Winter wiesen US-Hotelaktien bessere Erträge aus als in den Vorperioden. Die Gewinne pro Aktie fielen 1995 fast durchwegs besser aus als 1994. Wobei, mit Seitenblick auf die diesbezüglich mehr als passive Situation in der Schweiz, das Casino-Geschäft die US-Ketten starken Auftrieb gibt. Die Renaissance Hotel Group ging Ende 1995 als blosse Managementgesellschaft an die US-Börse. Das heisst, sie besitzt keine Häuser und Immobilien mehr, sondern managt sie unter den Marken Ramada, Renaissance und New World. Diese Marken sind das Kapital der Gruppe, die insgesamt über 1000 Hotels führt. Von den amerikanischen Ketten erwartet man eine konstante Expansion in Europa, wo der Anteil an Kettenbetrieben an der gesamten Hotelzahl sehr viel geringer ist als in anderen Teilen der Welt.

Je mehr Freizeit, desto besser

In England ist die Hotellerie stark mit dem Freizeitsektor verbunden. Ob Bass Plc oder Grand Metropolitan, vielfach stecken hinter den Beherbergungsak-

tivitäten Konglomerate, die als Brauereien grossgeworden sind und nun seit Jahren in Hotels, Immobilien, Freizeit, Wettgeschäft und dergleichen investiert haben. Wie hochexplosiv dieses Geschäft manchmal sein kann, zeigt nicht nur die unfreundliche Übernahme von Forte durch Granada diesen Winter, sondern auch der Konkurs von Queens Moat Houses. Granada will nach ihrem Sieg über Forte einen grossen Teil des Forte-Erbes aufbrechen und separat verkaufen. Dabei wird vor allem die US-Gesellschaft Marriott International als Kaufinteressent mit Chancen gehandelt.

Schweizer Investoren

Die britische Hotelgruppe Queens Moat Houses zerbrach Anfang 1995 fast von einem Tag auf den anderen, die Aktien stürzten von 400 p auf rund 7 p. Nach Restrukturierungen meldete sich das Investoreninteresse zurück – anscheinend ausgerechnet aus der Schweiz. Die «Financial Times» vermutete die private Schweizer Beteiligungsgesellschaft Investment als Käufer, was vom VR-Delegierten dieser Firma in der «Finanz und Wirtschaft» jedoch dementiert wurde.

St. Galler Hotellerie

Hotelförderung durch den Kanton

Seit April werden auch im Kanton St. Gallen Hotelinvestitionen kantonal unterstützt, die sich für Kredite oder Darlehen der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH qualifiziert haben. Im Kanton St. Gallen gab es bisher nur die Investitionsihilfen vom Bund. Der Kanton engt jedoch seine Förderungszahlungen auf jene Standorte ein, die ohnehin für den Tourismus eine Bedeutung haben. Der Kanton riskiert, dass nur noch wenige Projekte für eine Förderung überhaupt in Frage kommen. Bekanntlich ging die Nachfrage (nicht etwas das Bedürfnis!) nach Darlehen 1995 um rund 35 Prozent zurück, was ein Minus bei den SGH-Engagements zur Folge hatte. Betriebe, die keine eigenen Investitionen mehr aufbringen, werden also auch vom Kanton kein Geld erhalten. Der «Quellenhof» in Bad Ragaz hebt sich von der allgemeinen Morosität des Kantons völlig ab. Dort ist seit längerem systematisch im Bade- und Wellness-Bereich investiert worden. Schon vor zehn Jahren begann man mit dem «Neubau» von Bad Ragaz. Heute sind Financiers mit Thomas Schmidheiny in der dortigen Hotellerie mitinvolviert, es werden Arbeitsplätze geschaffen und neue Kundenzentren erschlossen.

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 / Editör:
Schweizer Hoteller-Verein SHV, Bern.

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction:
Tourismus: Stefan Renggli (STR),
Christine Künzler (CK),
Evelyn Mayr (MAY),
Hotellerie: Urs Manz (UM),
Dr. Alexander P. Künzle (APK),
Thomas Vaszary (V),
F & B / Technik: Stephan Wehrle (SW),
Karin Kofler (KK),
Dorothea Richner (DR),
Partie française: Miroslaw Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétaire:
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;
German Escher (GER), Brig; Jean-Charles
Kollros (CK), Terriert; Eliane Meyer (EM),
Zürich; Susanne Richard (SR), Bern; Franz
Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US),
Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg;
Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre
Thomas (PT), Lausanne.
Ausland / Etranger: Frankfurt: Gett
Ubenau (GU); Innsbruck: Fred Feiner
(FF); Lissabon: Susanne Kindlisbacher
(SK); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG);
München: Maria Pütz-Willems (MP);
Paris: Jean-Pierre Grobath (JPG)
und Katja Hassenkamp (HAS);
Sydney: Urs Wälderlin (WUS); Wien:
Dr. Heriberto Purtscher (HP).

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

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Margaretha Schöber.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:
Dominik Chammarin, 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:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:
Einzelnummer Fr. 3.90,-
Jahresabonnement Fr. 132.-*
* inkl. MwSt

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern,
auch auszugsweise oder in Ausschnitten,
ist nur mit Genehmigung der Redaktion
erlaubt. Für unverlangt zugesandte
Sendungen und Manuskripte lehnen
Redaktion und Verlag jede Haftung ab.

La reproduction d'articles ou d'images,
même sous forme partielle, est soumise
à l'autorisation de la rédaction.
La rédaction et l'éditeur déclinent toute
responsabilité pour les documents envoyés
sans concertation préalable.

Swissôtel-Gruppe

Ergebnis blieb unter den Erwartungen

Die Swissôtel-Gruppe konnte ihren Umsatz im vergangenen Berichtsjahr nur geringfügig erhöhen. Obwohl die 16 Betriebe eine Umsatzzunahme von 7 Prozent zu verzeichnen haben, blieb das Ergebnis unter den Erwartungen der Verantwortlichen. Mit Neuinvestitionen und sogenanntem «Laptop»-Marketing soll das Ergebnis in Zukunft verbessert werden.

DOROTHEA RICHNER

«Die Swissôtel-Gruppe ist noch immer kein gefreutes Kind», so das Urteil von Philippe Bruggisser, Chief Operating Officer der Swissair und designierter Nachfolger von Swissair-Chef Otto Loeferle an einer Medienorientierung. Die Swissôtel-Gruppe vermochte zwar 1995 das operative Ergebnis zu verbessern, schnitt jedoch gesamthaft unter den Erwartungen ab. Sie erreichte 1995 einen konsolidierten Umsatz von 268 Millionen Franken und übertraf das Vorjahresergebnis nur um 7 Prozent. Die durchschnittliche Zimmerbelegung der 16 Betriebe erhöhte sich um 2,4 auf 70,7 Prozentpunkte.

Mit dieser Umsatzzahl steht Swissôtel anteilmässig auf dem dritten Platz der SBAG-Umsatzanteile und entspricht nicht den Erwartungen der SBAG-Verantwortlichen. Der Gesamtumsatz der SBAG belief sich auf 1,9 Milliarden Franken. Dies entspricht einer Zunahme von 45 Prozent gegenüber dem Vorjahr. Der Reingewinn nahm sogar um 52 Prozent auf 50 Millionen Franken zu. Wichtigstes SBAG-Standbein ist nach



Mit einer Umsatzzunahme von 7 Prozent konnte Swissôtel ihr Ergebnis nur geringfügig verbessern (Bild: Hotel Drake in New York). Foto: zvg

wie vor Gate Gourmet mit einem Betriebsertrag von 1,1 Milliarden Franken.

Zukunftsmarkt Asien

Verbesserungen waren vor allem in den USA zu verzeichnen. Die Betriebe in Europa sahen sich weit härteren Gegebenheiten ausgesetzt, was erhebliche Preiskonkzessionen zur Folge hatte. Allerdings gelang es dem Swissôtel Basel, den höchsten Gewinn seit seinem Bestehen zu erarbeiten. Besonders enttäuschend schnitt dagegen das Hotel Montreux Palace ab. Der Zukunftsmarkt Asien manifestierte sich in einer Steigerung der Belegung und der Durchschnittspreise in den Swissotels Seoul und Beijing.

Rund 38 Millionen Franken wurden in die Produktverbesserung, vorwiegend im Zimmer- und Bankettbereich investiert, so vor allem in Chicago und Amsterdam. Die Hotelgruppe plant, den Weiterausbau auf der Basis von Management-Verträgen mit Priorität Mittlerer Osten und Asien voranzutreiben. Eine Joint-venture-Vereinbarung in China konnte bereits 1995 unterzeichnet werden. Ziel für 1996 ist es den Anteil investiertes Kapital bei den Swissotels zu reduzieren, was bisher noch nicht gelungen ist.

Neues Verkaufskonzept

Bereits im vergangenen Geschäftsjahr wurden die bestehenden Synergien innerhalb des Swissair-Konzerns verstärkt. So soll ein Re-Engineering-Pilotprojekt in Zürich Kostensenkungen vorantreiben und entsprechende Lösungen in anderen Hotelbetrieben eingesetzt werden. Eine wichtige Erneuerung der Swissôtel-Gruppe war 1995 auch die Bildung eines nationalen Verkaufsteams in den USA. Damit hat Swissôtel als erste Hotelgruppe das Virtual Sales Office-Konzept («Laptop»-Marketing) in die Tat umgesetzt.

HOT-TELL

Retung des «Lenkerhofs» fand nicht statt. Das Sanierungsprojekt der Tetradim Holding AG stand auf zu wackeligen Beinen. An der Generalversammlung des Lenkerhofs vom vergangenen Samstag wurde darüber informiert, dass die geplante Übernahme des Kurzentrums durch die Investorengruppe nicht zustande gekommen ist. Die Überschuldung liegt laut einem Bericht im «Bund» bei 7 bis 8 Millionen Franken. Am Montag dieser Woche hat die Lenkerhof AG die Deponierung ihrer Bilanz angekündigt, allerdings wird ein Konkursaufschub beantragt, weil immer noch «begründete Aussicht» auf eine Finanzierung der Übernahme durch die Tetradim Holding AG bestand. Vereinbarungsgemäss hätte die Tetradim Holding AG zwar vor der Generalversammlung die Bankablässe von 12 Millionen Franken garantieren, jedoch erst auf 31. August auszahlen müssen. Die Banken werden rund 10 Millionen Franken abschreiben. Gelingt die Sanierung nicht, bleibt das Ziel der Lenkerhof AG, die Schliessung des Betriebs zu vermeiden. Im Hotel und im Kurzentrum arbeiten gegenwärtig 75 Personen. SR

*

Kurshotel Kientalerhof in Finanznöten. Die IMI-Macrobio AG, die seit 1985 im Kientalerhof im Kiental Kurse in Naturheilkunde anbietet, ist in finanziellen Schwierigkeiten. Vor zwei Jahren war der Betrieb für 1,8 Millionen Franken umgebaut worden. In der Folge stieg die Zinsbelastung massiv an. Das Aktienkapital musste von 780 000 Franken auf 117 000 Franken abgeschrieben werden. Nach dem Umbau sank die Gästezahl laut Verwaltungsratspräsident Mario Binetti um 35 Prozent, inzwischen stieg die Gästezahl aber wieder. Die Verschuldung beläuft sich auf rund 500 000 Franken. Weil eine Aktienkapitalerhöhung gescheitert sei, drohe nun der Konkurs, berichtete die «Berner Zeitung». Binetti möchte den Betrieb im Kientalerhof vorläufig weiterführen, weil die Kurse für die nächsten zwei Monate gesichert seien. Nun soll eine Aufgangsgesellschaft gegründet werden. Die IMI-Macrobio AG beschäftigt im Kiental während der Hochsaison 30 Angestellte. SR

1. Winterquartal 95/96

Nur Luxemburger, Türken und Portugiesen kamen zahlreicher

Der Winter 95/96 hat sich nicht gut angelassen. Mit 6,75 Millionen Logiernächten von Schweizer und ausländischen Gästen verzeichneten die Schweizer Hotels 429 000 Übernachtungen weniger als in derselben Vorjahresperiode. Mit einem Plus von 15 000 Logiernächten konnte einzig Genf bei den Regionen zusetzen. Bemerkenswert ist, dass besonders viele Schweizer in Genf übernachteten.

Die vom Bundesamt für Statistik (BFS) durchgeführte Vollerhebung bei den Schweizer Hotels ergab für das Winterquartal 95/96 (Dezember bis Februar) 6,75 Millionen Übernachtungen. Die Logiernächtezahl schwächte sich damit im Vergleich zur entsprechenden Vorjahresperiode ein weiteres Mal deutlich ab (-429 000/-6%). Die diesjährige Übernachtungszahl fiel erstmals seit der Hochwinterperiode 78/79 wieder unter die 7-Millionen-Grenze. Die Logiernächte gingen in allen drei Monaten zurück, wobei bei den Schweizer Gästen wenigstens im Februar eine leichte Zunahme verzeichnet wurde. Die ausländische Nachfrage verlief negativ.

Binnenmarkt weiter rückläufig

Der Binnentourismus verminderte sich gegenüber dem letztjährigen Winterquartal auf 2,97 Millionen Übernachtungen (-57 000/-1,9%) und erreichte den tiefsten Stand seit dem Winterquartal 78/79. Das diesjährige Resultat liegt 8,1 respektive 7,7 Prozent unter dem durchschnittlichen Niveau der letzten fünf beziehungsweise zehn Jahre. Die ebenfalls zum Binnentourismus zählenden Logiernächte der in Hotels übernachtenden Militärpersonen erhöhten sich hingegen stark (+13 000/+131%). Im Gegensatz zum Vorjahr fanden von Januar bis April 96 wieder Wiederholungskurse statt.

Ausländische Gäste blieben aus

Die ausländische Nachfrage schwächte

sich um 372 000 (-9%) auf 3,78 Millionen Hotelaufenthalte ab. Somit entfielen über vier Fünftel des Logiernächteminus auf die ausländischen Gäste. Die europäische Nachfrage verminderte sich um 341 000 oder 9,9 Prozent auf 3,12 Millionen Übernachtungen, während die Logiernächte der aussereuropäischen Gäste mit 661 000 Einheiten ebenfalls unter dem Stand des Vorjahres blieb (-31 000/-4,5%).

Deutsche blieben aus

Nach einzelnen Märkten betrachtet, vermochten nur gerade die Gäste aus Luxemburg (+5100/+11%), der Türkei (+4700/+21%) sowie aus Portugal (+3300/+28%) ihre Nachfrage nennenswert zu steigern. Aus nahezu allen übrigen Ländern übernachteten weniger Gäste in Schweizer Hotels als noch vor einem Jahr. Am deutlichsten fielen die Rückgänge bei den Deutschen (-177 000/-11%), den Briten (-67 000/-20%), den Franzosen (-60 000/-18%), den Holländern (-32 000/-14%), den US-Amerikanern (-21 000/-8,8%), den Italienern (-11 000/-5,8%), den Belgiern (-6500/-2,4%) und den Japanern (-5000/-5,2%) aus.

Positives Ergebnis in Genf

Wie das BFS mitteilt, beherbergte nur gerade der durch Städte- und Geschäftstourismus geprägte Kanton Genf mehr Hotelgäste als im Winterquartal 1994/95 (+15 000/+3,9%). Der Anstieg bei den inländischen Gästen in Genf erhellte das Ergebnis deutlich aus. Die übrigen elf Regionen meldeten Frequenzabnahmen, allen voran Graubünden (-157 000/-7,3%) gefolgt vom Wallis (-98 000/-7,9%), dem Berner Oberland (-84 000/-11%) sowie der Waadt (-33 000/-6,7%).

In allen vier Zonen verminderte sich die Nachfrage, wobei der Rückgang in den Bergkurorten am deutlichsten ausfiel (-344 000/-7,9%), gefolgt von den übrigen Zonen (-58 000/-4,8%), den Seazonen (-22 000/-3,5%) sowie den fünf grossen Städten Basel, Bern, Genf, Lausanne und Zürich (-4900/-0,5%). BFS/r

LESERBRIEFE

Masslos übertrieben

hotel + tourismus revue Nr. 7 vom 15. Februar 1996, Leserbrief zum Thema «Schmutz in den Städten hält die Gäste ab»

Mit grossem Amüsement habe ich die Zeilen von Frau Gruber aus Pontresina gelesen. Schnell erkennt man in diesem Brief, dass masslos übertrieben wird. Ich persönlich bin auf allen fünf Kontinenten umher gereist und könnte einiges in bezug auf Sauberkeit im fernen Ausland erzählen. Mir ist kurz vor Mitternacht noch nie ein sauberer Bahnhof begegnet. Der typische Durchschnittsschweizer sieht im Ausland immer alles viel besser und billiger als im eigenen Land. Für jeden Tourismusprofi ist das längste Schneewort von gestern. Auch einschlägige Briefe und Reklamationen von Schweizern, mehrheitlich an Reisebüros und Hotels sind eine bekannte Geschichte. Im Vergleich zu verschiedenen Städten in der Schweiz, kann ich mit gutem Gewissen behaupten, dass die Bahnhofstrasse in Zürich die sauberste von allen Schweizer Städten ist. Dass die Sauberkeit leider nicht mehr denselben Wert, wie in früheren Jahren hat, ist eine allgemeine Erscheinung unserer Gesellschaft und bezieht sich nicht nur auf Zürich. Liebe Frau Gruber, besuchen Sie zur Nachtzeit einmal die Berner Bahnhofstrasse. Sie würden nicht mehr aus dem Staunen kommen! Luzern, Basel und einige Städte mehr könnte man aufzählen – mit dem Unterschied, dass diese Städte keine schöne Bahnhofstrasse haben.

Theo Koch, Basel

HOT-TELL

Hotel Euro Century 2000 in Basel eröffnet. Rechtzeitig auf den Beginn der Uhren- und Schmuckmesse in Basel wurde Mitte April das neue Hotel Euro Century 2000 eröffnet. Wie die hotel + tourismus revue bereits berichtete, will der Basler Restaurateur und Hotelier Guérin Ianna mit dem neuen Hotel, welches 30 Grand-Lit-Zimmer umfasst, helfen, die Lücke an preisgünstigen Hotels im 3-Stern-Bereich zu schliessen. Das «Euro Century 2000» liegt an der Reiterstrasse am Stadtrand Basels im Neubad-Quartier. LA

Best Western Deutschland

Tollfree für Jux missbraucht

Best Western Hotels feiern in diesem Jahr weltweit ihr 50. Jubiläum. Tollfree-Nummern wurden in Deutschland abgeschafft, weil zu viele Jux-Telefonate kamen.

Als eigenes «Geburtstagsgeschenk» für das 50-Jahr-Jubiläum von Best Western berichtete Deutschland-Geschäftsführer Markus Keller kürzlich von einem «zufriedenstellenden Jahr», trotz weiterer Wettbewerbsverschärfung. Der Konzentrationsprozess in der deutschen Hotellerie habe erheblich an Dynamik gewonnen. Auch Best Western Deutschland verlor letztes Jahr elf Betriebe, gewann aber zwölf dazu. Um künftige Marken- und Betreiberwechsel zu verhindern, gründete man die Unifels Consulting GmbH, die sich auf Beratung und auf zusätzliche Dienstleistungen für ein Hotel über die kooperationsinternen Leistungen hinaus konzentriert. Die über das Best Western Reservierungssystem vermittelten Umsätze stiegen im letzten Jahr um 16 Prozent auf 28,5 Millionen DM. Am 15. März ist in den Reservierungszentren der Gruppe in Phoenix, Wichita, Dublin und Mailand das neue, 15 Millionen Dollar teure System «Lynx» in Betrieb gegangen.

Abgeschafft wurde unterdessen die für den Anrufer kostenlose 0130-Reservierungsnummer in Deutschland. Über 60 Prozent aller Anrufe erwiesen sich als Jux-Telefonate gelangweilter Teenager, die dem Unternehmen eine Viertelmillion DM «Unsinnskosten» jährlich aufbürdeten. Ausserdem wanderten genervte Mitarbeiter ab, so dass die Service-Nummer jetzt durch eine 0180-Nummer ersetzt wird, für die der Kunde geringe Gebühren zahlt. International hat man gerade ein Joint-venture für China und Vietnam abgeschlossen, wo in den nächsten fünf Jahren rund 25 Hotels dazukommen sollen. Weltweit plant die Gruppe in diesem Jahr einen Neuanchluss von rund 300 Häusern. MAP

HOT-TELL

Überkapazität und schlechte Rendite bei Hotelzimmern in Roissy/Paris: In den letzten vier Jahren sind rund um den Flughafen Charles-de-Gaulle 2000 zusätzliche Hotelzimmer entstanden. Nach der Eröffnung des Hilton Ende 1994 steht nunmehr mit dem Sheraton das fünfte 4-Stern-Hotel bereit. Wie die Wirtschaftszeitung «Les Echos» mitteilt, lag der Gesamtumsatz der Hotels auf und um den Flughafen 1995 bei 285 Millionen FF (rund 65 Mio. Fr.) für 1755 Zimmer. Insgesamt stieg die Kapazität seit 1992 um 24 Prozent, und das bei stagnierendem Passagieraufkommen 1995 (28,7 Mio. Passagiere); die Zahl der Übernachtungen stieg denn auch nur um 19 Prozent. Wenn man weiss, dass die Baukosten für die fünf Luxushotels – Hilton, Sheraton, Copthorne, Hyatt und Quality Inn – je nach Lage, zwischen 800 000 und 1,3 Millionen FF pro Zimmer lagen und sie heute zwischen 350 FF (rund um den Flughafen) und 800 FF (auf dem Flughafen) pro Nacht vermietet werden, wird ein echtes Rentabilitätsproblem deutlich. HAS

*

Abkommen Westin-Demeure Hotels: Eine der ältesten amerikanischen Hotelketten, Westin, hat ein Abkommen mit den französischen Demeure-Hotels unterzeichnet, um ihre Präsenz in Europa zu verstärken. Denn der neue Westin-Chef, Jürgen Bartels (ex-Carlson-Radisson), geht auf Expansionskurs und will fünf Jahre lang jeden Monat ein neues Westin-Hotel eröffnen. Die zur «Général des Eaux» gehörenden Demeure-Hotels sind in Paris, London, Amsterdam und Genf angesiedelt (insgesamt 688 Zimmer), während die 80 Luxusbetriebe der Westin-Kette in 19 Ländern liegen (40 Häuser in den USA). In Europa war Westin bisher nur in Hamburg und Sintra präsent. Das Abkommen mit den Franzosen könnte für die US-Kette ein Sprungbrett sein, um noch andere Chancen in Europa wahrzunehmen. Die Häuser der beiden Partner werden zu Westin Demeure Hotels. 1995 lag der Umsatz von Westin bei 2,1 Milliarden Dollar, der Umsatz der Demeure Hotels bei 251 Millionen FF (rund 60 Mio. Fr.). HAS

Yvette Thüring, General Manager Oro Verde, Ecuador

«Lieber weiche Machos als harte Franken!»

Kaum hat sich die Schweizerin Yvette Thüring im «Macho»-Kontinent Südamerika, in Ecuador, etabliert, erhielt sie als General Manager des Hotel Oro Verde den Award «General Manager des Jahres». Die harten Männer in Ecuador seien weniger schlimm als der harte Franken in der Schweiz, meint die Hotelière cool.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Yvette Thüring, ex-Rooms Division Manager bei Swissôtel, war vor fünf Jahren von Peter Brogle (ex-CEM International) zu den helvetisch-südamerikanischen Orotels zurückgeholt worden. Darauf bestand Frau Thüring in Mexiko während drei Jahren die Latino-Probe als General Manager. Und seit mehr als zwei Jahren schon führt sie das Oro Verde in Cuenca, Ecuador. Dort erhielt sie bald schon die Auszeichnung des «General Manager des Jahres»: Ein/e Schweizer/in mehr, dessen/deren Qualitäten im Ausland honoriert werden.

Macho-Muntermacherin

Gemeinhin sollen Frauen ja in der Hotelbranche weniger Karriereprobleme als in konservativen Branchen haben. Doch relativiert Yvette Thüring nicht etwa die Situation in Ecuador, sondern eher die in der Schweiz: «Ich war nie eine Emanze. Aber nach zwei Jahren Ecuador weiss ich, dass die Machos in Südamerika zumindest nicht schlimmer sind als jene in der Schweiz...» Ihr Gegengift bei allfälligen Machismo in ihrem Hotelbetrieb: Team-Playing und viel Kommunikation. «Mit moderner Betriebsführung lässt sich vieles machen, das veraltete Mann-Frau-Beziehungen beim Arbeiten in den Hintergrund abgleiten lässt.» Team-Playing als Herausforderung macht manchen eingelegten Macho wieder munter, besonders wenn es ihm eine Chef/in noch selbst vorlebt.

Mann als Bürokrat & Controller

Während sie auf innerbetrieblicher

Ebene mit Machismo leicht fertig werde, so Frau Thüring, brauche es im Umgang mit der Öffentlichkeit und den Behörden subtilere Methoden. Besonders im Kontakt mit der Bürokratie sei das Spielchen eben mitzu-machen. «In gewissen Momenten, zum Beispiel wenn ich bei hohen Beamten etwas haben will, kreuze ich nie ohne meinen männlichen Rechtsanwalt oder

meinem Controller auf – das hilft immer».

Echt macho-heiss respektive männermässig brenzlich sei es, so erzählt Yvette Thüring, während des Krieges zwischen Ecuador und Peru zu und her gegangen. «Das ganze Social Life, vom Bürgermeister über die Generäle bis zur Polizeispitze, hatte ich ständig im Haus». Und die seien, schon durch den äusseren

Feind äusserst gefordert, durch die innere Hoteldirektorin, dazu noch Ausländerin, nochmals recht arg irritiert worden. In dieser Situation gab es nur noch eine Führungsformel gegen aussen: Low-Key-Auftritt, aber dafür kombiniert mit um so mehr Bestimmtheit.

«Nicht-Ancien» ist schlimmer

Als eine der letzten Bastionen latein-amerikanischer Gesinnung sei ihr noch der Rotary-Club mit seinem ewiggestrigen Damenprogramm geblieben: Der Sprung über den Schatten stehe jedoch bei den Rotariern in Ecuador kurz bevor. «Jedes Hindernis birgt eine Chance», meint Frau Thüring grinsend. Auch innerhalb der Orotel-Gruppe der Schweizer Hotelière befindet sie sich in der Position einer doppelten Minderheit: Sie sei nicht nur die einzige Frau, sondern auch die einzige Person ohne die Über-Aura des «In-Lausanne-gewesen-Seins». Da kann man sich nur noch fragen: Was ist schlimmer – Frau zu sein oder sich als «Nicht-Ancienne» betrachten zu müssen?

Franken als Macho-Währung

Yvette Thüring, der offenbar wie so manchem/r Schweizer/in im Ausland die Augen aufgehen, möchte nach ihren Erfahrungen ausserhalb der engeren Heimat das «scheinbar heile Weltbild» Helvetiens, verglichen mit Südamerika, etwas relativieren. «Wenn ich sehe, was für kurvenreiche Spielchen meine Schweizer Hotel-Kollegen und -Kolleginnen zu Hause treiben müssen, um mit dem fast schon machistischen Gehabe des Schweizer Franks fertig zu werden, kann ich nur noch sagen: Zwischen Basel und Chiasso herrschen ja, aus meiner Sicht, schon fast lateinamerikanischere Verhältnisse als bei mir in Ecuador...» In diesem Sinne sieht sie sich, falls sie eines Tages doch noch wieder heimkehren möchte, eigentlich schon recht gut angepasst: Wird sie mit schnauzbärtigen Generalen, stämmigen Polizeidirektoren und ähnlichen Herausforderungen fertig, dürfte sie auch der macho-mässig spekulativ aufgeblähten Schweizer Währung Paroli bieten können!



Yvette Thüring, General Manager des Hotel Oro Verde in Cuenca, Ecuador: Lieber grossschnauzige Generäle in den Anden als die spekulativ aufgeblähte Macho-Franken-Währung in den Alpen! Foto: Alexander P. Künzle

Südamerika: Orotel-Gruppe expandiert

Oro Verde-Eröffnung in Lima

Schweizerisches Hotel-Know-how hat nach wie vor einen guten Ruf, vor allem ausserhalb des eigenen Landes. Moderne Führung, wie zum Beispiel Gewinnbeteiligung und Personalmarketing gehören auch dazu. Im kommenden Oktober eröffnet die Orotel-Gruppe in der peruanischen Hauptstadt Lima das achte Oro Verde.

WERNER KNECHT

Das Land Peru hat wieder Boden unter den Füssen, und das spüren auch die Hotellerie und der Tourismus. «Das Vertrauen kehrt zurück und damit das früher abgeflusste Kapital» resümiert Peter Brogle befriedigt. Er ist Direktor der Gruppe Orotels, die ihren Firmensitz in Zürich unterhält und sieben erstklassige Hotels in Ecuador und Mexiko managt. Im kommenden Oktober stösst ein weiterer Betrieb dazu, das Oro Verde in der peruanischen Hauptstadt Lima.

CH-Servicekultur im Ausland

Wie es sich für einen vorausschauenden Betrieb gehört, ist auch bereits ein Direktor bestimmt: Hans R. Hurni. «Ein Mann der ersten Stunde und damit bestens vertraut mit unserer Firmenphilosophie», wie Peter Brogle anmerkt. Vor Ort überwacht der künftige Direktor als momentaner Projektleiter seit langem den Baufortschritt, rekrutiert das Personal und garantiert dafür, dass alles rechtzeitig und in vertrauter Qualität fertiggestellt wird. Darauf achtet das Management besonders – aber auch auf die Qualität des Mitarbeiterteams. «Unsere grösste Stärke ist die von uns hochgehaltene Servicekultur», betont auch Orotel-Peru Vizedirektor Andreas P. Wespi.

Das neue Hotel – es umfasst 244 grosszügige Zimmer sowie modern ausgestattete Konferenz- und Banketräume für bis zu 1000 Personen – umfasst alles, was der Geschäftsmann und Tourist heute überall ganz selbstverständlich erwartet. Weit wichtiger als das Raum- und Dienstleistungsangebot gilt ein motiviertes und professionell ausgebildetes Personal. Deshalb steht das Personalmarketing an oberster Stelle. Dank dem dezentralen Managementsystem ist den Führungskräften sehr viel Initiative überlassen. Sie können damit auf die aktuellen Bedürfnisse sowohl der Kunden als auch des Marktes eingehen. Dadurch spürt der Hotelgast, dass er willkommen ist und nicht etwa einen lästigen Störfaktor im optimalen Ablaufszenario bildet. Als wichtiges Stimulans gilt die Gewinnbeteiligung, die nicht nur die oberste Mitarbeiterstufe umfasst. So wird in Lima ein neues Gewinnbeteiligungsmodell getestet, das beispielsweise auch den Küchenchef sowie den Food&Beverage-Manager umfasst.

Kettenstandort Lima

Doch die Konkurrenz schläft nicht. Insbesondere die nordamerikanischen Ketten sind aus dem Dornröschenschlaf erwacht und haben das gewaltige Potential in Zentral- und Südamerika erkannt. So wird beispielsweise in Quito momentan ein Marriott gebaut. Auch in Lima soll ein weiteres Luxushotel entstehen, aber noch liegen keine Entscheide vor. Damit hat das Oro Verde einen wertvollen Vorsprung von mindestens drei Jahren – eine wichtige Zeitspanne, um Erfahrungen zu sammeln und das Produkt weiter zu perfektionieren. Gerade die lokale Vertrautheit zeichnet alle sieben Orotel-Betriebe aus. Sechs davon liegen in Ecuador, nämlich zwei in Guayaquil sowie je ein Betrieb in Quito, Cuenca, Machala und Manta. Mexiko steuert mit dem Hotel El Meson Del Angel in Puebla die siebte Herberge bei.

Grupo Sol

An die Börse, lautet das Ziel

Von Finanzexperten aufmerksam beäugt, will der als Familienunternehmen geführte spanische Hotelkonzern «Grupo Sol» zur grössten Hotelkette Europas heranwachsen. Er kauft sich zudem zielstrebig im Nahen Osten, in Brasilien, in der Karibik und in Lateinamerika ein. Auch in der Schweiz sollen «Sol-Inns» entstehen. Ein Börsengang soll die notwendigen Finanzmittel beibringen.

GEORG UBENAUF

1956 hatte der heutige Konzernpräsident Gabriel Escarrer mit einem 60-Betten-Haus in Palma de Mallorca begonnen. 1987, bei einer Kapazität von bereits über 50 000 Betten, übernahm er auch noch die Edelhotelkette Melia. Inzwischen ist man in 22 Ländern vertreten. Derzeit kauft Escarrer in aller Welt etwa zwei bis drei Hotels für Melia und die Mittelkassemarke Sol hinzu. Für den deutschen – und bald auch den Schweizer Markt hat er gerade ein eigenes Neukonzept entwickelt: Unter dem Brand «Sol Inn» sollen bald 60 Budget-hotels gebaut werden. Dafür wurde mit einem deutschen Immobilienfonds ein Gemeinschaftsunternehmen gegründet. «Sol Inn»-Hotels entstehen in Industriegebieten, an Ausfallstrassen grosser Städte und in Technologieparks. Es wird grundsätzlich ein Doppelzimmerpreis von etwa 120 DM berechnet, das Frühstück kostet extra (14 bis 15 DM).

400 Mio. Fr. von der Börse

Gleichzeitig hat die Gruppe mit einem «All-Inclusiv»-Luxuskonzept unter dem Namen «Paradisus» ein erstes Resort in Punta Cana eröffnet und will damit in exotische Reiseziele expandieren. Spani-

sches Know-how und Profis sind gerade in Lateinamerika äusserst willkommen, nur schon weil sie keine US-Hotel-Gringos sind und weil sie das Ferienresort-Handwerk nach bald drei Jahrzehnten Boom an allen iberischen Costas beherrschen. Ebenso wird der osteuropäische Markt angepeilt. Kolumbien, Costa Rica, Malaysia, Portugal, Kuba, Venezuela, Zypern, Ägypten, Griechenland und Jordanien – kürzlich wurden vier Luxushotels in Frankreich übernommen, die Grupo Sol scheint keine Grenzen zu kennen. Spanische Finanzexperten errechneten eine Schuldenlast der Grupo Sol von umgerechnet knapp 1 Mrd. Fr. und vermuten deshalb, dass der geplante Börsengang eine Kapitalzufuhr von etwa 400 Mio. Fr. bringen werde. Dazu soll der Konzern in eine Immobilienholding und eine Betreiberfirma aufgeteilt werden. Die Betreiberfirma «Sol Melia» soll zu 35 Prozent verkauft und zu einer börsennotierten AG werden. US-Ketten haben diese Variante schon vorgemacht.

Straffe Zentrale in Palma de Mallorca

An der jüngsten ITB in Berlin wurde die – bescheiden auftretende Grupo Sol – trotz aller Spekulation von Hotelexperten als «solide» beurteilt, da sie streng auf Rentabilität achte und ein straffes Management von Palma de Mallorca aus betreibe. Mit dem 2-Stern-«Sol Inn»-Konzept möchte Escarrer auch in der Schweiz Fuss fassen. Die Anforderungsprofile sind klar: Günstige Verkehrsanbindung, Nähe zu Agglomerationen der Industrieansiedlungen, bei vorhandenen Häusern etwa 100 Doppelzimmer, 18 bis 20 Quadratmeter gross, Bar und Restaurant. Gesucht sind auch Neubaukonzepte in neuen Gewerbeparks. GU



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

1. SHV Weiterbildungs-Workshop 1996, Engelberg

Pro-Fit 2002

Stärkenzentrierte PROfessionalität und geistige FITness für die Zukunft

Es ist höchste Zeit zum Umdenken

Durch Hotel-Profilierung zu Spitzenleistungen im eigenen Haus

Datum: Montag/Dienstag 29.-30. April 1996
09.00-18.00 Uhr, plus Abendarbeit / 08.30-17.00 Uhr

Trainer: Walter R. Stürchler, Profil-Management, Utzensdorf
Co-Trainer: Peter Weissmüller, KAIROS PARTNER AG, Oetwil a. See

Teilnehmer: UnternehmerInnen, Unternehmer, Personalverantwortliche, Teamleiter

Ziel/Nutzen: Sie erkennen die persönlichen und unternehmerischen Einmaligkeiten und Einzigartigkeiten Ihres Unternehmens und sind dank der Methode der Unternehmensprofilierung in der Lage, diese marktgerecht umzusetzen. Sie schaffen so die Voraussetzung für ein erfolgreiches Marketing im Gastgewerbe und verbessern die Wettbewerbsfähigkeit des eigenen Unternehmens durch Konzentration der Kräfte und individuelle Stärkenprofilierung. So wird Krisenmanagement zu Chancenmanagement

Inhalte:

- Zielsetzung der Hotelprofilierung, Grundlagen der 4 Profilierungsprinzipien
- individuelles Ausarbeiten einer Profilierung in 7 Phasen
- Erstellen und Diskutieren des Strategie-Tableaus
- Planung der Aktionen für eine rasche Umsetzung

Ort: Treff Hotel Regina Titlis, 6390 Engelberg

Preis: CHF 777.- all in
2 Kurstage und Hotelpauschale

Anmeldung: Schweizer Hotelier-Verein, Weiterbildung, Postfach, 3001 Bern, Tel. 031 370 41 11; Fax 031 370 44 44

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Ausbildung

HOTELA Ihre ★★★★★ Versicherung



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Was spielen wir? Fröhliche Spiel-Ideen für Ihr Gäste

Datum/Ort: 24. April 1996 in Luzern

Kurszeit: von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Referent: Hans Fluri, Akademie für Spiel und Kommunikation ASK, Oberried

Teilnehmer: RéceptionistInnen, LeiterInnen von familien- und kinderfreundlichen Hotels, DirektionsassistentInnen

Kursziel: Wie gestalten wir Regentage abwechslungsreich, wie machen wir aus einem langen Abend einen gemütlichen Abend oder was fangen wir in den schneelosen Winterwochen an? Hier lernen Sie, eine kleine, attraktive Auswahl von Spielen zu treffen, die leicht zu betreuen sind. Sie lernen, Spiele ohne grossen Zeitaufwand zu organisieren, zu erklären und zu leiten.

Kurspreis: Mitglieder SHV/SWW Fr. 350.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWW Fr. 410.- (inkl. MwSt)

Erfolgreiche Seminare und Konferenzen - Schnittstelle Hotel

Datum/Ort: 6. Mai 1996 in Zürich

Kurszeit: von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Referent: Dr. Rolf Homann, Futures' Design, Wädenswil

Teilnehmer: Konferenz- und BankettmanagerInnen, MarketingleiterInnen und VerkäuferInnen von Seminaren und Konferenzen.

Kursziel: Hotels übernehmen immer mehr das Incoming. Diese Kompetenz müssen sie auch im Konferenz- und Seminarbetrieb zeigen. Kompetente Ansprechpartner werden, das ist die Zukunft. Es sollen Zukunftsentwicklungen im Seminar- und Konferenzbereich erkannt werden.

Kurspreis: Mitglieder SHV/SWW Fr. 350.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWW Fr. 410.- (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt.
Verlangen Sie jetzt unsere Kursbroschüre.

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44

74906/94735

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Ausbildung

HOTELA Ihre ★★★★★ Versicherung

An alle zukünftigen Wirte

Machen Sie den Wirtekurs. In der Freizeit. Zu Hause.

Unser Wirtekurs hat entscheidende Vorteile: Sie können ihn - ohne Verdienstausschlag - 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: _____

217

Jung · Neu · Kreativ

BAR

**FACH
SCHULE
THÜRIG**

Infoline

Fon 01-363 23 90 · Fax 01-850 60 07

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



Wir garantieren Ihnen einen hoch qualifizierten

Englischunterricht

in Worthing (Südküste), England

Anfänger- bis Diplommkurse (Cambridge 1st Certificate: Proficiency etc.) / Intensivkurse / kleine Klassen / Familienunterkunft

Sport- und Freizeitangebot

Unverbindliche Information von:
Frau M. Knecht, Werdenbergstr. 11
9470 Buchs
Telefon abends 18 - 19 Uhr
081 756 23 48.

82050/355720

Ferien- sprach- kurse

Lernen plus für 10 - 18 jährige in

Agra Ticino
bei Lugano

• Italienisch
• Französisch
• Englisch

• Ausflüge
• Sport

i Frau Schmid, Höhenweg 60, 9000 St. Gallen
Telefon 071 277 92 81, Fax 071 277 98 27/277 72 53



Sprachausbildung

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

Bar-Fachschule Kattenbach

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: _____



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 091 821 60 10

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 041 390 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

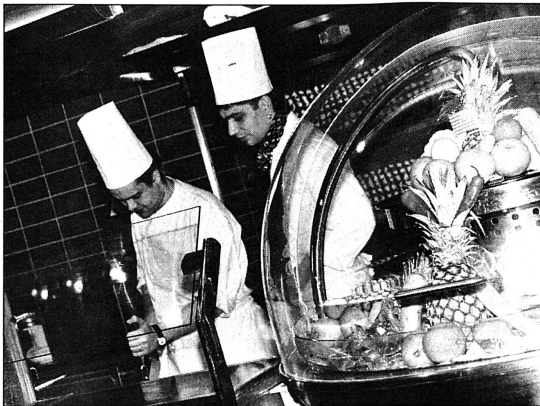
Mövenpick Unternehmungen

Gastronomie als unverdaulicher Brocken

Der Gastronomiebereich liegt der Mövenpick-Gruppe auf dem Magen: Umsatzeinbußen von knapp 10 Prozent und ein Verlust von 1,6 Millionen Franken kennzeichnen das Geschäftsjahr 1995. Einen Lichtblick bildet die Marché-Gruppe, mit der Mövenpick expandieren will. Die Neukonzepte «Cliccadou» und «Palavrión» werden ebenfalls multipliziert – allerdings nur in Deutschland.

KARIN KOFLER

Der neue Generaldirektor der Mövenpick Restaurants International, Franz Holzschuh, hat im vergangenen Dezember keinen leichten Job angetreten. Seine Division schneidet im Geschäftsjahr 1995 als umsatzstärkstes Segment am schlechtesten ab. Während 1994 immerhin noch ein positives Betriebsergebnis von 2,8 Millionen Franken resultierte, rutschte die Gastronomie 1995 mit einem Betrag von 1,6 Millionen Franken in die Minuszone. Die Umsatzeinbußen gegenüber dem Vorjahr belaufen sich auf happige 9,8 Prozent. Mit sinkenden Frequenzen respektive Durchschnittskonsumen-



Fristet in der Schweiz noch ein einsames Dasein, während in Deutschland bereits expandiert wird: Gastro-Konzept Palavrión. Foto: Karin Kofler

mationen, aber auch mit dem «Trend zu billigem Fast Food bei der jungen Generation» erklärt Verwaltungsratspräsident Beat Kaufmann das Gastro-Ergebnis den Aktionären im Geschäftsbericht. Mit der Schliessung von unattraktiven

Standorten und dem Verkauf respektive der Neugestaltung der Konzepte Silberkugel und Cindy hat Mövenpick auf die prekäre Lage reagiert. 1996 soll aber keineswegs konsolidiert, sondern zünftig expandiert werden. Konzernchef Ulrich Geissmann spricht gar vom «Jahr der Eröffnungen».

Marché: aggressive Expansion

Rund 20 neue Betriebe seien geplant oder bereits lanciert. Dabei setzt Mövenpick gastronomisch vor allem auf die Marché-Gruppe, die im Unternehmen eine eigene Division bildet und im vergangenen Jahr besser abgeschnitten hat als die Restaurants International. Zwar ging der Umsatz um 2,6 Prozent auf 207 Millionen Franken zurück, aber das Betriebsergebnis konnte leicht verbessert werden auf 6,5 Millionen Franken. Im laufenden Jahr sollen diverse Marché-Betriebe an

deutschen sowie israelischen Autobahnen entstehen, aber auch in Italien und im Fernen Osten stehen Eröffnungen bevor, so in Seoul, Jakarta und Hong Kong. Dass das rasante Wachstum nur dank Franchiseverträgen möglich ist, versteht sich von selbst. In Bezug auf die Expansionspolitik des Konzerns scheint jedoch unklar, auf welche geographische Region die Prioritäten gesetzt werden.

Schweizer Markt rückläufig

Mit Lugano ist auch ein weiterer Schweizer Standort für das Marché-Konzept bestimmt. Die geplante Multiplizierung der Neukonzepte «Cliccadou» und «Palavrión», die sich ausschliesslich auf Deutschland konzentriert, weist allerdings auf die

düstere Lage im Schweizer Markt hin. Das bestätigt auch die Entwicklung des Gesamtumsatzes der Mövenpick-Gruppe nach Ländern: Mit einem Rückgang von 5,8 Prozent gegenüber 1994 steht die Schweiz an der Spitze vor Deutschland und dem übrigen Ausland. Dass unter diesen Umständen im Heimmarkt weder von neuen Standorten für «Cliccadou» noch für «Palavrión» die Rede ist, verwundert nicht. In Deutschland hingegen werden gemäss Mövenpick-Informationen noch im Laufe des ersten Halbjahres sechs «Cliccadou» in Leipzig, Berlin, Nürnberg, Hannover und Hamburg ihren Betrieb aufnehmen. Seit März '96 ist zudem ein «Palavrión» im Leipziger Flughafen präsent.

Hotels: ein erfreulicher Abschluss

Die Mövenpick Hotel-Gruppe konnte das Geschäftsjahr 1995 mit einem positiven Ergebnis abschliessen. Gründe dafür sind die Bereinigung von Altlasten und Kostenoptimierungen sowie eine weitere Verbesserung des Angebots und der Qualität der Dienstleistung, wird doch viel Geld in die Ausbildung und Weiterbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter investiert. Mit einem Gesamtumsatz von 340,5 Millionen Franken liegen die Hotels – vor allem währungsbedingt – rund 2,7 Prozent unter dem Vorjahr. Die eigenen Betriebe konnten ihren Umsatz jedoch um durchschnittlich 3,7 Prozent auf 181,5 Millionen Franken steigern. Angesichts der Probleme der einheimischen und der deutschen Hotellerie dürfe man mit dieser Umsatzsteigerung zufrieden sein, heisst es. Insgesamt verbesserte die Hotel-Division ihr Betriebsergebnis damit um 3,9 Millionen Franken auf 7,2 Millionen Franken. 35 Hotels mit total 82 Betriebsstätten und 10 498 Zimmern in der Schweiz sowie

in Deutschland, Ägypten (wo noch je eine Tauchjacht und ein Nilschiff hinzukommen), Belgien, China, Jemen, Holland und Saudi Arabien gehören zur Hotel-Division.

Für Mövenpick liegen die Schwerpunkte in der Erschliessung neuer Standorte im Nahen und Mittleren Osten sowie im asiatischen Raum. Doch auch der europäische Markt, wo Mövenpick gegenwärtig mit Kaufinteressenten für die fünf Cadett-Hotels in Deutschland und im Benelux verhandelt, wird beobachtet; im März wurde in Prag das erste Mövenpick-Hotel in einem ehemaligen Ostblockland eröffnet. Bereits anfangs 1996 wurde im ägyptischen El Gouna am Roten Meer ein Resort-Hotel in Betrieb genommen. Mit einem Hotel in Petra fasst die Gruppe in Jordanien Fuss. Weitere ausführungsfähige Projekte bestehen für das Tote Meer, Jerusalem und Oman. Was den asiatischen Raum betrifft, soll nach Peking noch in diesem Jahr in Tianjing ein zweiter Betrieb in China dazukommen. US

Gesamtumsatzentwicklung nach Divisionen*

	1992	in Mio. Franken 1993	1994	1995
– Restaurants International	502,9	489,5	454,0	409,4
– Marché Restaurants	172,4	208,7	212,5	207,0
– Hotels mit Restaurants	414,9	404,5	350,0	340,5
– Konsumgüter	138,1	144,7	143,0	157,5
– übrige	5,6	5,7	2,7	1,9
– Total	1233,9	1253,1	1162,2	1116,3

*inkl. Umsätze Gemeinschaftsunternehmen und Managementbetriebe

Gate Gourmet

Der Swissair-Tochter liebste Kind

Mit der Akquisition der skandinavischen SAS Service Partners 1994 konnte sich Gate Gourmet auch 1995 weltweit auf Platz zwei behaupten. Der Airline-Caterer ist somit nach wie vor wichtigstes Standbein der Swissair Beteiligungen AG SBAG. Mit zusätzlichen Akquisitionen im Bereich Gate Gourmet will die SBAG ihre Marktposition vor allem in Asien und Südamerika stärken.

DOROTHEA RICHNER

Die Swissair Beteiligungen AG SBAG konnte 1995 ihren Umsatz um 45 Prozent auf 1,9 Milliarden Franken steigern. Der Reingewinn nahm um 52 Prozent auf 50 Millionen Franken zu. An dieser deutlichen Gewinnsteigerung war der Airline-Caterer Gate Gourmet massgeblich beteiligt: 1995 stieg der konsolidierte Umsatz der 70 Betriebe um 54 Prozent auf 1,1 Milliarden Franken. Mit diesem Resultat machte Gate Gourmet im gleichen Jahr mehr als die Hälfte des Umsatzes der SBAG aus. Der Betriebsergebnis belief sich auf 96 Millionen Franken. Die 14 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter produzierten 1995 214 000 Mahlzeiten, was einer Zunahme von 42 000 Einheiten gegenüber dem Vorjahr entspricht.

Lizenz für Hongkong

Zu dem positiven Ergebnis führte unter anderem die gezielte Stärkung der Marktposition in Südamerika mit Akquisitionen in São Paulo und Rio de Janeiro. Zudem besteht seit Anfang 1995 ein Management-Beratungsvertrag für die Führung von zwei Catering-Betrieben in Kuba. In Asien ist nach wie vor ein Wachstum der Passagierzahlen zu verzeichnen. Um so wichtiger war daher der 1995 erhaltene Zuschlag für eine der drei Catering-Lizenzen auf Hong Kongs neuem Flughafen Chep Lap Kok. Die beiden

anderen Lizenzen gehen an chinesische Partner. Trotz der bevorstehenden Integration von Hong Kong in China wird die Stadt immer noch ein wichtiger Handelsstandort und für den Flugverkehr attraktiv bleiben. Ein Kernziel für 1996 bleibt daher für Gate Gourmet die Stärkung des Standortes Asien.

Auch betriebsintern wurden Strukturveränderungen vorgenommen. Ein umfangreiches Pilotprojekt in Genf prüfte die Abläufe der Produktion und Organisation im Hinblick auf Effizienz. Dieses Projekt soll als Prototyp für weitere Catering-Betriebe dienen und die Möglichkeit bieten, spezifischer auf einzelne Airlines einzugehen sowie die Flexibilität und Kundenorientierung zu verbessern.

USA nach wie vor kein Thema

Für das laufende Jahr plant die SBAG-Führung eine weitere Expansion in den Wachstumsmärkten Südamerika und Asien, was Wolfgang Werlé, Direktionsvorsitzender der SBAG, als entscheidenden Schritt bewertet, da es immer schwieriger wird, in Asien flächen-

deckend zu akquirieren. Auch sind zwei Akquisitionen in Brasilien und Thailand geplant.

Nach Aussage von Philippe Brugisser, Chief Operating Officer der Swissair, liegen für Gate Gourmet die USA als Zielmarkt immer noch in weiter Ferne: «Solange in den USA bei den Airlines keine Trendwende stattfindet, das heisst weg von Peanuts und Coke, sind die USA für uns kein Thema».

Die jüngste Tochtergesellschaft der SBAG, Rail Gourmet, konnte in ihrem ersten Betriebsjahr einen Ertrag von 27 Millionen Franken erwirtschaften. 1995 wurden Verträge für den Thales-Zug zwischen Paris-Brüssel-Köln und Amsterdam sowie den Talgo in Spanien abgeschlossen. Für 1996 will die SBAG nach Aussage von Werlé die Marktpresenz in Europa ausbauen und die Aktivitäten neben den Hochgeschwindigkeitszügen auch auf traditionelle Züge ausdehnen. Auch Restoroma legte zu. Die Anzahl Betriebe konnte von 12 auf 14 gesteigert und der Markteintritt in Deutschland vollzogen werden.



Gate Gourmet konnte sich auch 1995 als Airline-Caterer weltweit auf Platz zwei behaupten. Foto: zvg

Prodega-Gruppe

Marktleader sucht Engagement in Nachwuchsförderung

Der Marktleader im Schweizer Abhol-Grosshandel, die Prodega-Gruppe, will sich verstärkt in der Nachwuchsförderung engagieren. An einem Grossanlass im Herbst soll Auszubildenden und Entscheidungsträgern aus der Gastronomie eine Plattform zur Verfügung gestellt werden.

STEPHAN WEHRLE

Nachdem die Gastronomie jahrelang Mühe hatte, genügend Auszubildende zu rekrutieren, sieht sich die Branche nun mit komplett veränderten Rahmenbedingungen konfrontiert: Zum ersten Mal seit vielen Jahren werden Arbeitsplätze abgebaut und ein Job in der Gastronomie gilt nicht mehr als krisenresistent. Mit einem Engagement in der Nachwuchsförderung will nun die Prodega-Gruppe, die Nummer eins im Schweizer Gastro-Zuliefermarkt, der zunehmenden Zukunftsangst entgegenwirken. Aus einer ursprünglichen Idee, den Lehrlingen im Gastgewerbe etwas zu vermitteln, das in der Schule nicht im Stundenplan steht, ist laut Projektleiterin Marianne Landolt ein umfassendes Konzept geworden. So will die Prodega eine Plattform schaffen, wo sich alle Involvierten der Branche treffen können und in Workshops die relevanten und aktuellen Probleme der Gastronomie diskutieren können.

Grossanlass an der HSG

An einem Grossanlass, der Mitte Oktober in der Hochschule St. Gallen durchgeführt wird, soll laut Landolt der Hauptakzent auf die Begegnung zwischen Auszubildenden und Entscheidungsträgern aus Betrieben und Schulen gelegt werden. Die Ziele des grössten Gastro-Zulieferers sind ambicios: Rund 500 Teilnehmer aus dem deutschsprachigen Europa sollen nach Angaben von Marianne Landolt in St. Gallen den Zustand der Branche analysieren und Lö-

sungsansätze im Hinblick auf eine Optimierung der Ausbildung ausarbeiten. Dabei sollen die eingeladenen Teilnehmer über Fachlehrer der Gewerbeschulen sowie der vom Biga anerkannten Hotelfachschulen empfohlen werden. Landolt betont jedoch, dass nicht ausschliesslich konforme Musterschüler, sondern vor allem aktive Mitdenker nach St. Gallen geladen werden sollen. Bei Prodega sieht man die Aktion nicht nur als kurzfristige PR-Aktion, sondern zusehens als soziales Marketing mit Langzeitwirkung. Der Langzeiteffekt soll sich ergeben, indem einerseits die Ergebnisse der Tagung zusammengefasst und an alle Lehrbetriebe versandt werden, andererseits aber auch, weil das Engagement institutionalisiert werden soll.

Sponsoren unerwünscht

Wieviel sich der Branchenleader im Gastro-Bereich die ganze Sache kosten lässt, ist nicht bekannt. Dass es der von der Hofer-Curti-Gruppe kontrollierten Prodega einiges Wert ist, zeigt auch der Verzicht auf Sponsoren, die für ein solches Projekt hätten gefunden werden können. Offenbar hat das im bernischen Moosseedorf domizilierte Unternehmen erkannt, dass neben dem Grundauftrag der Versorgung von gastronomischen Betrieben auch im Dienstleistungssektor Profilierungsmöglichkeiten bestehen. So wurde im vergangenen Jahr ein Kalkulationsprogramm für die Gastronomie entwickelt, das mittlerweile bereits an rund 400 Restaurants verkauft werden konnte. Auch in der Weiterbildung will der Marktleader im Abhol-Grosshandel aktiv werden. Seit der Einführung des neuen Lebensmittelgesetzes vermittelt Prodega regelmässige Kurse zur Lebensmittelhygiene. Grund für die sanfte Diversifikation dürfte nicht zuletzt der insgesamt rückläufige Markt sein, der sich im vergangenen Jahr von rund 8 auf etwa 7,5 Milliarden Franken zurückgebildet hat. Mit einem Gruppenumsatz von 881 Millionen Franken verfügt die Prodega über einen Marktanteil von rund 12 Prozent.

Warum Sie sich nicht mehr um **jeden Käse** **kümmern** sollten:

Die Gastro Käse-Service AG stellt sich auf den individuellen Käse-Verbrauch Ihres Hotels oder Restaurants ein. Über 100 feine Käse-Spezialitäten liefern wir Ihnen, zusammen mit dem bekannten Grossverbraucher-Sortiment der «Fromageries Bel», in Kühlcamions direkt ins Haus. So bleibt Ihnen mehr Zeit, Ihre anspruchsvollen Gäste zu pflegen, während wir uns regelmässig um Ihr Käse-Buffer kümmern. Sprechen Sie mit uns noch heute über den gewünschten Lieferrhythmus – über die Verpackung, Grösse und Menge einer Käsesorte. Unser Service wird Sie begeistern. Rufen Sie einfach an. Wir freuen uns!



Back&Brau Gastro-Konzept

Franchise und Take-out-Konzept sollen Wertschöpfung optimieren

Nach knapp drei Jahren Marktpräsenz ist das «Back&Brau»-Konzept in sechs Schweizer Gastbetrieben präsent. Dem Investitionsschub soll nun eine Expansion via Franchise folgen. Mit der Lancierung einer weniger dienstleistungsintensiven Take-out-Variante reagiert Firmenchef Kurt Walker auf den engen Spielraum im Kostengefüge der herkömmlichen Gastronomie.



Interview:
KARIN KOFER

Von den sechs existierenden Back&Brau-Lokalen wird eines bereits im Franchise geführt. Wie sieht Ihre Strategie in diesem Bereich aus?

In einem ersten Schritt testen wir unsere Franchisekompetenz an Lokalen, die wir bisher in Eigenregie geführt haben. Zum Betrieb in Rapperswil ist mittlerweile ein zweites gekommen: Seit dem 1. April ist Back&Brau-Mitbegründer Martin Wartmann neuer Franchisenehmer unseres Lokals in Frauenfeld. Aus diesem Grund fungiert er auch nicht länger als Verwaltungsrat der Back&Brau Holding.

Also ein vorsichtiger Schritt ins Franchisegeschäft?

Mit Franchise kostengünstig expandieren: Back&Brau-Chef Kurt Walker.

Foto: zvg

Ja, wir gehören nicht zu jenen Betrieben, die – kaum ist ein Konzept geboren – schon von 60 Franchisebetrieben reden und später kläglich untergehen. Jetzt führen wir zwei Lokale unserer Gruppe im Franchise, möglicherweise kommt ein drittes dazu.

Werden Sie Ihre Franchiseaktivitäten aufs Ausland konzentrieren, oder sehen Sie auch noch Potential in der Schweiz?

Die Möglichkeiten in der Schweiz, vor allem in mittelgrossen Städten, sind noch nicht ausgeschöpft; wir suchen deshalb nach wie vor nach neuen Standorten für unsere Marke. Gleichzeitig streben wir aber eine Expansion im deutschsprachigen europäischen Raum an, das heisst in Deutschland und Österreich.

Will Back&Brau in der Schweiz vor allem das Bahnhofsgeschäft noch weiter ausbauen?

Nein, nicht zwingend. Die Bahnhofslage bildet zwar einen Standortvorteil, kommt aber vorläufig fürs Franchise nicht in Frage. In diesem relativ heiklen Geschäft müssen wir zuerst selber noch mehr Erfahrungen sammeln.

Wie kann sich Back&Brau im bierstarken Markt Deutschland profilieren?

Back&Brau ist die ganzheitliche Schweizer Antwort auf die – nicht ganz neue Idee – der deutschen Gasthausbrauerei. Wir steigen in diesen Markt ganz klar mit der Back- respektive Gastronomiekompetenz ein.

Im Bahnhof St. Gallen lancieren Sie im November eine Take-out-Variante des ursprünglichen Back&Brau-Konzepts. Warum?

Hinter dem Back&Brau Junior-Typ stecken dieselbe Philosophie und derselbe Erlebnischarakter, aber der Gast findet einen stark verringerten Service-

und Verzehrkomfort vor. Das kann von einer Kioskvariante bis zu einem kompletten Selbstbedienungsrestaurant à la McDonald's gehen. Damit gehen wir auf die veränderten Essgewohnheiten der Konsumenten und Konsumentinnen ein.

Hinter dem Schritt stecken aber auch handfeste betriebswirtschaftliche Interessen.

Das ist unbestritten. Wer in dieser Branche tätig ist, hat spätestens 1995 gemerkt, dass wir einen Dienstleistungsgrad erreicht haben, der fast nicht mehr finanzierbar ist und den der Gast auch nicht mehr zu zahlen gewillt ist. Das Ertragspotential der klassischen Gastronomie ist also begrenzt, so dass wir es für sinnvoll halten, ein zweites Standbein aufzubauen, das uns höhere Margen bringt.

Was heisst das in Zahlen ausgedrückt?

Während es mit einem klassischen Restaurant immer schwieriger wird, mehr als 10 Prozent Cashflow zu erwirtschaften, schaut im Take-out-Business eindeutig mehr raus.

Sie wollen also die ursprünglichen Back&Brau-Betriebe querfinanzieren?

Nein, das wäre komplett falsch. Das Ziel ist, die Wertschöpfung der Marke Back&Brau zu optimieren, mittels Junior-Typ, aber auch mittels Franchising.

MIXED PICKLES

Danone expandiert weltweit. Nachdem der französische Lebensmittelkonzern Mitte März bereits ein Abkommen mit dem drittgrössten brasilianischen Kekshersteller, Aymoré, bekanntgegeben hat, meldet Danone jetzt einen Joint-venture-Vertrag mit dem chinesischen Marktführer für Milchgetränke, Hangzhou Wahaha. In Brasilien, wo Danone bereits 1994 eingestiegen war (Triunfo), avancierte der Konzern zur Nummer zwei auf dem Keksmarkt hinter Nestlé, die mit den Marken Tostitos und Saõ Luiz über einen Marktanteil von knapp 20 Prozent verfügen. Bis zum Jahr 2000 werden 30 Milliarden FF Umsatz aus den Auslandsmärkten erwartet (ohne Westeuropa) gegenüber rund 15 Milliarden FF im vergangenen Jahr. HAS

*

Gewinnbaisse für Pernod-Ricard. Mit 1,1 Milliarden FF Gewinn musste die Wein- und Spirituosen-Holding Pernod-Ricard einen Rückgang ihrer Ergebnisse um 3,8 Prozent hinnehmen, bei einem Umsatzvolumen von 15,9 Milliarden FF (+0,7%). Trotz weiter rückläufiger Ergebnisse des Absatzes von Anisprodukten auf dem französischen Markt (-1,6%), wird der Gewinnrückgang aber vor allem ungunstigen Wechselkursbedingungen zugeschrieben. Dennoch ist man zufrieden den Umsatzanteil des französischen Marktes im vergangenen Jahr auf 39 Prozent zurückgeführt zu haben (1994: 42%), während 42 Prozent auf das restliche Europa, und 19 Prozent auf die anderen Märkte entfielen. Ausserst gut lief der Absatz von alkoholfreien Getränken, besonders von Orangina, was in Zeiten stagnierender Verkaufszahlen für Spirituosen für die Gruppe erfreulich ist. HAS

*

Flo kauft Brasserie Bofinger. Die älteste Brasserie in Paris, Bofinger am Bastille-Platz, wird den Besitzer wechseln. Mit der Übernahme von Bofinger, verfolgt die Flo-Gruppe (1,1 Mrd. FF Umsatz) ihre Entwicklungsstrategie weiter, auf deren Konto bereits die Übernahme von acht anderen Pariser Brasserien geht. Jedoch sieht die Gruppe ihre Expansionsmöglichkeiten vor allem in der französischen Provinz, da der Markt für «historische Brasserien und Restaurants» in Paris nahezu ausgereizt ist. Bisher ist Flo in Toulouse, Nancy, Metz und Nizza vertreten sowie in Barcelona und in Tokio. Dabei entfallen rund 36 Prozent des Umsatzes auf den Brassersektor, 40 Prozent stammen von der Kette Hippopotamus und der Rest aus dem Catering-Geschäft. Für die nahe Zukunft will die Flo-Gruppe jährlich vier neue Einheiten der Hippopotamus-Kette eröffnen. HAS

Back&Brau in Zahlen

Gesamtsatz: 1995: 22 Mio. Fr.
1996: 26 Mio. Fr.

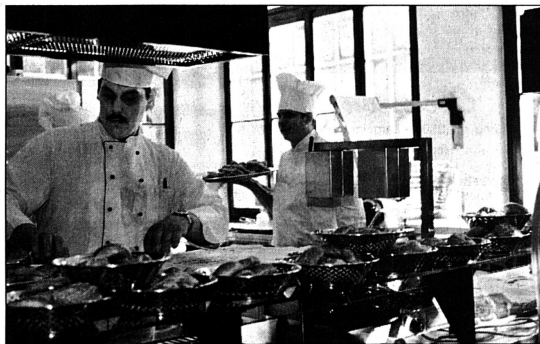
Bestehende Betriebe:

- Langenthal/Designcenter: Eröffnung Dez. 95. Bemerkungen: nach harziger Anlaufzeit im März Budget erreicht.
- Thun/Bahnhof: Investition 2,3 Mio Fr. Eröffnung Feb. 95. Bemerkungen: sehr gutes Tagesgeschäft, Abend noch unbefriedigend.
- Rapperswil/b. Bahnhof: erster Franchisebetrieb
- Zürich/Steinfelsareal: Bemerkungen: starke Frequenzzunahme bei sinkenden Ausgaben pro Gast. KK

- Zürich/Taverne zur Linde
- Winterthur/Bahnhof: Bemerkungen: bisher traditioneller Betrieb, Umbau geplant.
- Frauenfeld: seit 1.96 Franchisebetrieb, Franchisenehmer: Martin Wartmann.

Neuprojekte:

- St. Gallen/Bahnhof: erster Back&Brau Junior-Typ, Eröffnung November 96, Investitionen rund 1,2 bis 1,3 Mio Fr.
- Winterthur/Bahnhof: Umbau in ein Back&Brau, Investitionen 2 bis 2,5 Mio. Fr., Eröffnung ist für 1998 geplant. KK



Ist auf Grund der heiklen Lage am Bahnhof noch nicht fit fürs Franchise: Back&Brau-Betrieb in Thun. Foto: Dorothea Richner

All-Inclusive-Angebote

Ein Nadelöhr für die Kostenrechnung

«Rückwärts arbeiten» muss der in Basel geborene Fredi Stamm, seit er Küchenchef in den «All-Inclusive»-Ferienresorts von «Sandals» ist. Seither gehört nicht mehr das Kochen zu seiner Hauptbeschäftigung, sondern das genaue Planen und Rechnen.

GEORG UBENAUF, ST. LUCIA

Seit fünf Jahren arbeitet der gelernte Koch für die von Jamaica aus verwaltete Resortkette, deren Gründer und Chef Gordon «Butch» Stewart sich als Erfinder der All-Inclusive-Idee versteht. Seit sieben Monaten leitet Stamm die sechs unterschiedlichen Restaurants im «Sandals St. Lucia». Längst kommt er als Executive Chef («kaum noch zum Kochen, sondern muss administrativ»). Für jede Küche hat er einen einheimischen Sous-Chef, weil dies «aus politischen Gründen» von den jeweiligen Inselverwaltungen so gewünscht wird.

Häufige Personalwechsel

Statt traditionell zu errechnen, wie sich aus einem vom Markt diktierten Wareneinstandswert der Preis für ein Tellergericht oder Menu ergibt, muss Stamm nach einem von der «Sandals»-Zentrale vorgegebenen sehr engen Budget arbeiten. Sein täglicher «Food Cost Report» lässt ihm nur wenig Spielraum. Alle Zahlen möchte auch er nicht auf den Tisch legen, doch er räumt ein, dass ihm pro Tag und Gast durchschnittlich 40,50 Ost-Karibische Dollar zur Verfügung stehen (ein ECS entspricht etwa 50 Rappen). Daraus

muss er «rückwärts arbeiten». Besonders schwierig wird es für sein Rechnen durch den donnerstäglichen Hummertag im Hauptrestaurant. Dann nämlich kostet ihn das Nachessen dort 28,17 ECS – «das muss ich an anderer Stelle im Laufe der Woche dann wieder hereinholen». Allerdings weiss Fredi Stamm inzwischen, dass es dem allerersten «Sandals»-Chef Stewart nicht nur um strikte Einhaltung der täglichen Kostenzahlen geht: «Die Zufriedenheit des Gastes steht immer höher», betont Stamm. Deshalb drückt ihn die Budgetüberschreitung von 1,52, die er erst zur Zeit unserer Gesprächs verbucht hatte, nicht übermässig. «Man muss es dem Chef nur plausibel erklären können», sagt er. Und wenn man das nicht kann? Stamm antwortet zwar nicht direkt, berichtet aber über häufigen Wechsel von Küchenchefs in «Sandals»-Resorts. Er selbst hofft auf Versetzung nach Barbados, sobald Sandals dort die geplante Anlage in Betrieb nimmt.

Auswahl ist wichtig

Früchte und Gemüse kauft der Schweizer nach Möglichkeit auf der für ihren Bananenreichtum berühmten Insel St. Lucia. Alles übrige kommt alle zwei bis drei Monate in Kühlcontainern aus Miami, wo Sandals über eine Tochterfirma für alle zehn (bald zwölf) Resorts einkauft. «Die handeln für uns gute Preise aus, ich kann natürlich Wünsche äussern». Jetzt möchte Stamm Hero-Konfi bei Sandals einführen, obwohl er weiss, dass diese Firma inzwischen unter ein deutsches Firmendach gekommen ist. «Bei All-Inclusiv erwarten die Gäste natürlich ein grösstmögliches Mass an Auswahl»,

weiss der Küchenchef. Er weiss auch, dass er «nicht allerhöchste Qualität bieten kann – «mit Four Seasons darf man uns nicht gleichsetzen». Dass die Wein- und Champagner nur gegen Bezahlung oder bei ganz besonderen Anlässen geschenkt wird – es stört ihn nicht.

Genaue Planung unerlässlich

Je besser die Auslastung in seinem 570-Betten-Hotel, um so leichter für ihn das Rechnen – «wenn wir unter 80 Prozent Belegung rutschen, wird es sehr eng». Aber Sandals rechnet durchschnittlich über Jahr für alle Resorts mit über 90 Prozent Auslastung. Kompliziert ist die Abrechnung mit dem zweiten Sandals-Hotel auf der Insel. Da jeder Gast von den All-Inclusive-Möglichkeiten auch des anderen Sandals-Hauses Gebrauch machen kann (auf Jamaica theoretisch sogar von allen sechs Anlagen), muss über Belastungen und Gutschriften jede Mahlzeit hin- und hergerechnet werden. Aus diesem Grund finden die teuren «Hummer-Tage» zum Beispiel in beiden Häusern am gleichen Tag statt...

Trotz allem findet es Stamm faszinierend, für ein All-Inclusive-Konzept zu arbeiten. «Man muss dafür ein guter Manager werden», weiss er inzwischen. Er hat einige Zeit gebraucht, die karibischen Angestellten auf seine Qualitätsvorstellungen einzuschulieren. Seine Küche ist aber nach sieben Monaten so gefragt, dass sein Sandals inzwischen auch eine Menge Aufträge für das Catering von Regierungsveranstaltungen und andere offizielle Anlässe bekommt. Da muss er natürlich wieder kalkulieren wie früher...

Internationaler Lehrlingswettbewerb in Budapest

Goldene Zeiten für Schweizer

Gleich mehrere Goldmedaillen für zwei angehende Schweizer Köche, einen Patissier und eine Servicefachangestellte. Sie waren erfolgreich am Internationalen Lehrlingswettbewerb der Hotelfachschule Gundel in Budapest.

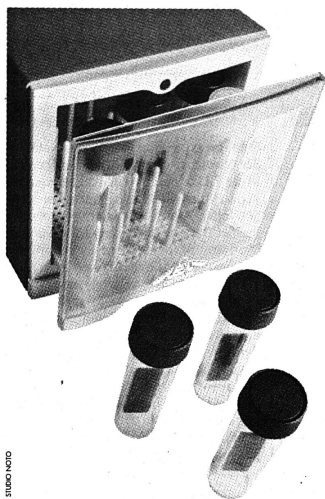
Conrad Eitzweiler, Koch, Hotel Waldhaus, Sils-Maria, Christian Freidig, Patissier, Hotel Kreuz, Lenk, Nadine Heller, Servicefachangestellte, Restaurant Schloss, Binningen und Ueli Knobel, Koch, Badrutts Palace Hotel, St. Moritz bewiesen anlässlich des internationalen Gastronomie-Lehrlingswettbewerbs der Gundel-Hotelfachschule, dass in der Schweizer Gastronomie der Nachwuchs nicht zu kurz kommt. Im Gegensatz zu

Teams aus anderen Ländern hatten Helvetias Köche auf Fertigkeiten verzichtet, woraus sich auch das stattliche Übergewicht von 285 Kilogramm bei der Anreise erklärt. SFG-Mitarbeiter Peter Meier: «Wir sind davon ausgegangen, dass das ganze Menu von der Vor Speise bis zum Dessert von Grund auf frisch zubereitet werden müsse.» Nadine Heller bereite einen Früchtecocktail vor den Augen des Gastes zu. Trotz kritischer Expertenblicke die Ruhe zu bewahren, hatte sich gelohnt, der erste Platz war ihr sicher. Nicht nur beim Tischdecken und Cocktail anrichten siegten die jungen Schweizer. Auch für das Bündner Menu erhielten sie die verdienten Top-Noten der Juroren, und in corpore errangen die vier Gastro-Lehrlinge letztlich den Gundel-Mannschaftspreis. DW



Nadine Heller (2.v.l.) stellt sich den kritischen Fragen der Experten.

Foto: Daniel Wagner



Macht Hygiene sichtbar

Die Unterstützung für Ihre Hygiene-Selbstkontrolle.

ABA-Abklatschtests für den Nachweis von Bakterien und Pilzen, unter anderem Hefen, Salmonellen, etc.

Die richtige Anwendung zeigen wir Ihnen in einem zweistündigen Einführungskurs.

Kursdaten:	
Luzern	07.05.1996
Bern	09.05.1996
Sargans	13.05.1996
Basel	14.05.1996
Zürich	29.05.1996
Interlaken	04.06.1996
Chur	17.06.1996

Nähere Informationen erhalten Sie bei:
ABA AG • Hauptstrasse 76 • 3785 Galmiz
Telefon 037 • 71 35 35 • Fax 037 • 71 49 55
Bitte Frau Schwegler oder Herrn Dr. Majaniemi verlangen.

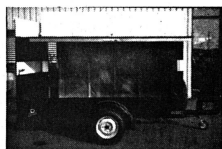
Mustergültiges für Ihre Gartenterrasse

TEXTILWERKE AG TWB
Gewerbegebiet Oberfeld
6037 Root • Tel. 041/450 27 07

Beschriftungen
Selbstklebende Buchstaben
+ Folien, wetterfest
für Innen + aussen
für jeden Zweck! 023 062/842 25 02 • 023 062/842 28 78

Morier S.A.

Téléphone 021 960 25 61
Natel 077 22 86 30



Occasion

Long. int. 2500 - Larg. int. 1500
Haut. int. 1800

Expertisee Fr. 6700.-
P 84399/385472

werbung 
**zeigt Ihnen,
bei wem
eine Reise
nicht die
Welt kostet.**

BAZAR

Zu verkaufen, neuwertiger

Pouletgrill (Beer)

Wärmeschrank fahrbar
Modell BGT 95

Beer Warm-verkauf-Station

fahrbar mit 2 Warmhaltegeräten
Modell 95

Telefon 055 282 13 07

84241/385439

Restaurant-Inventar gesucht:

z. B. 8-9 Viertische (ca. 100 x 80)
inkl. Stühle, 6 Zweiertische (rund oder quadratisch), Geschirr + Besteck
(ca. 60teilig), Gastro-Kaffeemaschinen-
automat, Registrierkasse, Kochherd,
Salamander, Kühlschrank, Kochutensilien,
Pfannen + Platten, Küchenwaage.

Anfragen oder Angebote unter
Telefon 01 926 51 51, Fax 01 926 49 64
84363/371858

Ohne Blut läuft gar nichts. Spenden auch Sie.

25. April bis 1. Mai 1996
Eulachhalle Winterthur

2. Nordostschweizerische Gastroausstellung

- ◆ breites Angebot mit 70 Ausstellern
- ◆ attraktiver Besucher-Wettbewerb
- ◆ Gratis-Eintritt für Fachpublikum
- ◆ Gratis-Parking (Ausfahrt Winterthur-Wülflingen)
- ◆ Messerrestaurant

Abfallbewirtschaftung
Abrechnungssysteme
Apparate f. d. Gastgew.
Ausschanksysteme
Berufsmode f. d. Gastgew.
Donuts-Bäckgeräte
Friteusen
Garteneinrichtungen aus Holz
Gartenmöbel
Gäste-Artikel
Geräucherter Lachs, TK-Fisch
Getränkekontrollsysteme
Geschirrspülmaschinen
Glas und Porzellan
Hotelbedarf
Kaffee und Tee
Kaffeemaschinen
Kassensysteme
Kücheneinrichtungen
Möbel f. d. Gastronomie
Registrierkassen
Reinigungsmittel
Schokoladenpulver
Schuhtrockner
Seifenprodukte f. Hotelbed.
Software für Hotels
Spezialmaschinen
Teigwarenmaschinen
Tiefkühlbackwaren
Tischwäsche
Wasseraufbereitungsanlagen
Weine und Spirituosen
Zeitschriften
und vieles mehr


Dyhrberg AG


Otto Mathys AG

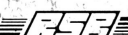

MUGATEC-convopool AG


WIRTSCHAFTS


CREATION KLAUSNER


WMF

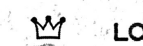

Rutishauser
BAROSSA


FEB

GEHRIG


HENAUER

F.R.A.N.K


LOBATECHNIC AG


Hestand
Der Schweizer Butter-Bäcker


LM


HAARI AG


Korn gold


schaeferer

Addi mat

PERMATIN


POS systems

WOLK  ...und viele mehr


NOGA '96

Postfach • 8201 Schaffhausen
Telefon 053 249 239 • Telefax 053 253 129

Walliser Weine 1995



Fernand Schalbetter (links) und Andreas Keller (rechts) präsentieren den Walliser Jahrgang 1995. Foto: Stephan Wehrle

Exzellenter Jahrgang zeichnet sich ab

Der Walliser Weinjahrgang 1995 scheint ein ganz grosser zu werden. Die aussergewöhnliche Ernte verdankt der grösste Schweizer Weinkanton den sehr guten Wetterbedingungen. Mit rund 47 Millionen Litern wurde eine durchschnittliche Menge gekeltert.

STEPHAN WEHRLE

Der Direktor der Walliser Weinverbände OPAV, *Fernand Schalbetter*, kann zufrieden sein: Zum Auftakt der diesjährigen Präsentationstournee in der Deutschen Schweiz können die Walliser fast ausnahmslos gute Qualitäten präsentieren. Ausschlaggebend für die besten

Weine seit Jahren war einmal mehr das Wetter mit dem heissesten Oktober seit rund 20 Jahren. Die vom Weinjournalisten *Andreas Keller* und *Fernand Schalbetter* moderierte Degustation bestätigte die ersten Hoffnungen. Die weissen Weine sind grösstenteils sehr reintonig, mit komplexen Aromen und körperreich. Die Rotweine des Jahres 1995 scheinen gekennzeichnet von einer tiefen Farbe, intensiven Aromen und einer ausgewogenen Struktur. Während sich die Qualitätsbemühungen im Wallis langsam bezahlt machen, scheinen die quantitativen Zielsetzungen in den Hintergrund gerückt. Im vergangenen Jahr produzierten die Walliser Winzer insgesamt 47 Millionen Liter, rund 6 Millionen mehr als im Vorjahr. Die sich seit einigen Jahren abzeichnende Tendenz nach roten Rebsorten hat sich

auch 1996 bestätigt. Mit 52,33 Prozent liegt der Anteil an Rotweinen nun deutlich über der Weissweinquoten von 47,66 Prozent. Trotz der zunehmenden Beliebtheit der Spezialitäten wie *Amigne*, *Petit Arvine*, *Muscat* oder gar *Exoten* wie *Lafnetscha* setzt man im bedeutendsten Walliser Weinkanton nach wie vor auf die grossen Aushängeschilder *Fendant* und *Dôle* und somit auf die Hauptrebsorten *Chasselas*, *Johannisberg*, *Pinot Noir* und *Gamay*, die rund 85 Prozent der Produktion ausmachen. Diese Politik soll sich laut Schalbetter, trotz nach wie vor existierenden Imageproblemen des Fendants, auch in Zukunft nicht ändern. Mit gezielten Offensiven im Deutschschweizer Gastgewerbe sollen jedoch in Zukunft vor allem die qualitativ hochstehenden Spezialitäten einem grösseren Publikum bekannt gemacht werden.

Deutschland

Edelgastronomie erhält Konkurrenz

Die Edelgastronomie der deutschen Messe- und Banken-Metropole Frankfurt am Main hat nicht nur mit den Folgen der Rezession zu kämpfen. Ständig stärker spürbar wird eine Konkurrenz, die bis anhin kaum wahrgenommen wurde: Die Kassen der Banken. Das allgemeine zurückhaltende Konsumklima in der gehobenen Gastronomie macht sich in einer Bestellbescheidenheit bemerkbar, wie die Geschäftsführerin des Frankfurter Hotel- und Gaststättenverbandes *Hoga*, *Andrea Behr*, berichtet: «Wenn der Preis für ein Gericht mit einer Drei beginnt, ist für viele schon die magische Grenze überschritten».

Konkurrenz mit Sternen

Die Mittagskonkurrenz für die Gastronomen des Finanzplatzes Frankfurt sitzt in den Banken selbst. «Da haben Küche und Keller meist Sterne-Qualität» berichtet *Gerhard Köhler*, Direktor im Hotel Hes-

sicher Hof und stellvertretender Vorsitzender des Frankfurter Gastgewerbeverbandes. Die Stadt selbst kann nur ein 2- und ein El-Stern-Restaurant der Michelin-Klasse aufweisen. Die Rechnung für ein Geschäftsessen im Banken-Kasino gestaltet sich aber «natürlich ganz anders als in einem Feinschmeckerrestaurant», sagt Köhler. In den Papierkörben selbst feiner Hotels der Bankenstadt seien mehr und mehr «Butterbrot» und andere Abfälle von Selbstversorgern zu entdecken. Den Wirtin in der Stadt rät der Gastro-Verbands-Funktionär Köhler, wieder stärker auf die Preise zu achten: «Man sollte lieber für den Gast als für den Stern kochen». Und weiter: «Weine, deren Ladenpreise von gut informierten Gästen ziemlich genau abgeschätzt werden können, dürfen nicht einfach auf der Karte für das Dreifache angeboten werden. GU

Pepsi Cola

Teuerster Commercial aller Zeiten?

In den Markenkrieg zwischen Pepsi und Coca Cola kommt Farbe – neue Farbe. Auf dem Londoner Flughafen Gatwick stellte die PepsiCo jetzt ihre neue «blaue Strategie» vor. Drei Jahre waren alle möglichen Farbuancen getestet worden, um dem geheimen «Project Blue» zum Erfolg zu verhelfen. Über 3000 verschiedene Dosen, so wurde in London bekannt, seien getestet worden. Insgesamt habe die Blau-Planung 500 Millionen US-Dollar verschlungen. Mit dem Slogan «Change the Script» will Pepsi Cola nun dem seit 90 Jahren währenden Cola-Markenkrieg ein neues Gesicht geben. Eine Überschlacht «Concorde» wurde eigens im neuen

Pepsi-Blau zu Werbeflügen eingesetzt. Sogar die russische Weltraumstation «Mir» soll für den Farbwechsel bei «Pepsi» TV-Spots liefern. Allerdings: In den europäischen Verkaufsregalen wird die neue Pepsi-Farbe erst Ende des nächsten Jahres einzugliedern, sagen die Pepsi-Verantwortlichen. Deshalb soll auch die Pepsi-«Concorde» hier nicht ihre Werbeflüge unternehmen. Super-Model *Claudia Schiffer* und Tennis-As *Andre Agassi* wurden für Pepsi-Blau als Werbeträger engagiert – Insider haben errechnet, dass allein die Pepsi-Spots mit diesen beiden Top-Figuren «zu den teuersten Commercials aller Zeiten zählen». GU

Bordeaux-Weine

Guter Verkauf von Bordeaux-Primeur

Der Primeur-Verkauf der grossen Bordeaux-Lagen läuft vielversprechend an. «Endlich wieder ein guter Jahrgang» freuen sich die Winzer, die seit 1990 gegen rückläufige Preise und sinkenden Absatz zu kämpfen hatten. Aber auch die Weinhandler lachen sich ins Fäustchen, denn ihre Lager sind nahezu leer und können daher mit gutem 95er günstig aufgefüllt werden.

Tatsächlich dürften die Weine «Cru Bourgeois» und «Cru Classé» preislich rund 10 Prozent über dem Niveau von 1994/95 liegen, während die «Grand Cru» sogar Preissteigerungen bis zu 30 Prozent erfahren könnten. Wer «ein Schnäppchen» machen will, sollte daher jetzt seinen Bordeaux einkaufen, um ihn dann ab 1997 gen Heimat geliefert zu bekommen.

Nachdem die Preise für Bordeaux-Weine in den 80er Jahren regelrecht explodiert waren, ist seit Beginn der 90er Jahre wegen schlechter Jahrgänge und anhaltender Konsumkrise die Sache wieder ins Lot gekommen. Mit dem 95er Jahrgang wird nun erstmals wieder ein zwar «atypischer, aber guter Bordeaux-Jahrgang» präsentiert, «der lange Jahre lagern kann, ehe er seine vollen Geschmacksnoten entfalten wird».

Der heisse Sommer '95 brachte die notwendige Gärbsäure und den fruchtigen Geschmack, während der relativ kühle September dafür sorgte, dass die Trauben nicht überreif wurden. Während die Merlot-Trauben noch vor dem Herbstregen geerntet wurden, gab es bei den Cabernets schon etwas Feuchtigkeit. Dennoch kam es nicht zum Schimmelprozess und so fehlt es manchem 95er Bordeaux vielleicht ein wenig an «Tiefe», aber dennoch hat der Jahrgang «Charme und eine vielversprechende Zukunft». Wie *Alain Reynaud*, der Präsident der Vereinigung der Grands Crus, jedoch unterstreicht, sollten sich die Bordeaux-Winzer trotz guter Ausgangsbedingungen davor hüten, die Preise zu überziehen, da sonst so mancher Verbraucher zum Abstinenzler avancieren könnte. HAS

Salon International de la Restauration

Klein aber fein – erster «Sirest» erfolgreich

Was ursprünglich als Konkurrenzveranstaltung zur Equip Hôtel angesagt war, hat sich schliesslich als Treff für Restaurateure und Vertreter der Gemeinschaftsgastronomie entpuppt. Der Salon International de la Restauration (Sirest) wollte sich denn auch als «Messe für alle Gastronomieformen» verstanden wissen. Rund 12 000 Personen haben daran teilgenommen.

KATJA HASSENKAMP

Da vom 12. – 15. April in der gleichen Halle auch der Salon International des Collectivités et des Entreprises stattfand, wurde der Sirest verstärkt von Einkäufern grosser Firmen, Kantinenverantwortlichen und Managern öffentlicher Betriebe (Krankenhäuser, Schulen, Gefängnisse ...) besucht.

Die im ersten Jahr verständlicherweise kleine Messe (8000 m² und 200 Aussteller) wurde bewusst auf vier Tage beschränkt und wird als Pariser Ergänzung zur Gastronomiemesse «Sirha» in Lyon verstanden, die ebenfalls von Reed Expositions und SepelCom organisiert wird. In Zukunft wird der Sirest stets in graden – und der Sirah in den ungraden Jahren stattfinden; zudem wird der Sirest damit stets einige Monate vor der Mammutmesse Sial liegen, die vielen Restaurantbesitzern zu gigantisch ist. Auf Ausstellerseite waren in erster Linie Foodanbieter vertreten, wobei die Palette von Zutaten für Fast Food-Essen, über Lyoner Hechtklößen bis zu Tex Mex-Saucen reichte, während das Grossnetz Hexagro Frais mit einem sechs Meter hohen Früchte-Eiffelturm für frisches Obst und Gemüse warb. Täglich fanden unterschiedliche Kochveranstaltungen statt – jedesmal mit einem anderen Programm.

Am falschen Platz

Vereinzelt boten auch Serviceunternehm-

men ihre Dienste an, während die Zahl der Hersteller von Zubehör für kleine Küchen schon zahlreicher vertreten waren. Sie waren sicherlich am falschen Platz, ebenso wie Kronenburg mit seiner neukonzipierten Zapfanlage für kleine Mengen (20l), denn auf Besucherseite war man oft eher an Neuheiten und Lösungen für Grossküchen interessiert. Wie Gespräche mit Ausstellern ergaben, waren denn auch schon am ersten Messtag Vertreter der Megaunternehmungen auf dem Sektor der Gemeinschaftsgastronomie präsent – Sodexo, Générale de Restauration, Eurst... – zu denen sich zahlreiche Küchenchefs von Kantinen gesellten.

Das Angebot hingegen war erstaunlich vielfältig – natürlich waren bekannte Marken präsent, aber der Besucher konnte auch kleinere Produzenten aufsuchen, die bisher Messen weitgehend gemieden hatten. Das hat natürlich etwas mit der günstigen Standmiete zu tun (1100 FF/m²), aber auch mit der Überschaubarkeit der Veranstaltung, die es Neuwommern gestattet eine Versuchsbalkon zu starten.

Aus den Kinderschuhen

Für eventuelle ausländische Messebesucher lag hier ebenfalls eine Chance, konnten sie doch in Ruhe nach den Lösungen und Neuheiten suchen, die für ihr Restaurant passen. Für ausländische Grosseinkäufer hingegen dürfte sich der Aufwand einer Parisfahrt anlässlich des Sirest erst lohnen, wenn die Messe in den kommenden Jahren den Kinderschuhen entwachst. Für eine eventuelle Darstellung ausländischer Produkte dürfte hingegen die Besucher des Sirest noch nicht ausreichen (zumal man weit von den ursprünglich 20 000 erwarteten Besuchern entfernt ist. Dieses Jahr haben rund 12 000 Personen die Messe besucht). Es sei denn, man will bewusst in den Markt der französischen Kantinenzulieferer drängen, der sonst oft nur schwer anzugehen ist. Die neue Messe könnte dann als interessantes «Sprungbrett» genutzt werden.

McDonald's

Zusammenarbeit mit C & A

Die Textilkaufohnskette C & A hat in ihrem Haus in Frankfurt am Main einen Testlauf gestartet, der bei erfolgreicher Akzeptanz durch die Kundschaft, auch in anderen Häusern der Gruppe anlaufen soll: Ausser einem Coiffeur und einer Spielcke für Kinder wurde auf 180 Quadratmetern Ladenfläche ein McDonald's eingerichtet. Die Hamburgerkette hat mit dem sofort einsetzenden Erfolg offenbar selbst nicht gerechnet – die Fastfood-Liebhaber bei C & A müssen ziemlich lange Wartezeiten in Kauf nehmen.

Unmittelbar neben Kleiderständern in der zweiten Etage des C & A-Hauses in

der City an der Frankfurter Zeil, wo jeglicher Verzehr bisher absolut verpönt und verboten war, steht nun das Express-Restaurant von McDonald's. Allerdings mit nur einer kleinen Auswahl aus dem sonst gewohnten Sortiment. Es gibt auch nur 47 Sitzplätze, so dass zu Spitzenzeiten viele Kunden ihr Fast Food im Stehen einnehmen müssen. Über die Investitionskosten für die Neuerungen schweigt man sich in der C & A-Zentrale – wie gewohnt – aus. Wenn sich das Konzept auch nach längerer Laufzeit bewährt hat, soll in anderen Städten nachgezogen werden. GU

Restaurant Sonnenberg



Eröffnung mit neuem Konzept

Das Restaurant Sonnenberg ist wieder eröffnet. Neu von der Freddy Burger Gastro Management betrieben wurde das Restaurants-Konzept den heutigen Verhältnissen angepasst. An der Eröffnung nahmen unter anderem (v. l. n. r.) Freddy Burger,

Sepp Blatter, FIFA Generalsekretär und Arno Roggo, Liegenschaftsverwaltung der Stadt Zürich, teil. Der neue Geschäftsführer heisst *Frank Rothenhäuser*. Er führte über längere Zeit das Albsriederhaus in Zürich. (Foto: zvg) DR

Uncle Bens

Exquisotto

Mit langer Servicezeit
Longue consistance
With long service time

5kg
18 Min.

Parboiled Risotto Reis
Riz Risotto Parboiled
Parboiled Risotto Rice

Uncle Bens
Exquisotto
10 PTS

*Jetzt ist er da –
der italienische Reis mit
der langen Servicezeit.*

Mit Exquisotto von Uncle Ben's gehen Sie auf die Bedürfnisse der Gäste ein. Denn die italienische Küche liegt im Trend. Und was die lange Servicezeit betrifft: Exquisotto von Uncle Ben's bleibt körnig und schmackhaft. Stundenlang. Darüber hinaus erzielen Sie mit dieser interessanten Menüabwechslung eine hohe Küchenrendite.



Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die htr

Zum Beispiel: RESTAURANT NEUGESTALTUNG

Kreative:

- Dancing-, Bargestaltung, Themendekors
- Styroporfiguren, Kulissen
- Erlebnisgastronomie

Mit besten Referenzen: **ATELIER ARNOLD**
031- 911 54 00

HOSPES AG - HOSPES SA

Revisionsgesellschaft für das Hotel- und Gastgewerbe
Société de révision de l'hôtellerie et la restauration
Società di revisione per alberghi e ristoranti

branchenerfahrung	Blumenfeldstrasse 20 8046 ZÜRICH Telefon 01 377 51 11 Fax 01 371 20 85	Ihre "Wirtschafts"- Prüfer!
Standstrasse 8 3000 Bern 22 Telefon 031 332 83 55 Fax 031 332 13 69	kompetent	Chemin de Primevères 15 1701 Fribourg Téléphone 037 24 65 12 téléfax 037 24 06 38

«Wirtschafts»-Hilfe

Beauftragen Sie unsere Gastgewerbe-Spezialisten der Unternehmensberatung (Mitglieder der Treuhand-Kammer und der Schätzungsexperten-Kammer SVIT) für

- Miet-, Ertrags- und Verkehrswertgutachten
- Wirtschaftlichkeitsberechnungen
- Betriebsanalysen mit Vorschlägen für Massnahmen
- Beratungen für Um- und Neubauten mit Planung und Ausführung (durch spezialisierten Gastronomieplaner)

Im weiteren empfehlen wir uns mit kompetenten Fachleuten für

- Wirtschaftsprüfung/Revision
- Buchführung
- Steuerberatung
- Rechtsberatung
- Inventuraufnahmen

Nutzen Sie unser Fachwissen für Hotellerie und Restauration

GASTROCONSULT

Treuhand für Hotellerie und Restauration
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 01 377 54 72

84324/240117

BON 894369
einsenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen

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

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

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

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

diga
ENGROSMÖBELZENTREN

Grossauswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche!

8854 Galgenen /SZ Tel. 055/66 11 11 Ausfahrt Lachen/SZ	4614 Hägendorf /Olten Tel. 062/46 26 41 Industrie Ost	9532 Rickenbach /Wil Tel. 073/23 64 77 neben Waro
6032 Emmen /Luzern Tel. 041/55 10 60 Hasliring	1701 Fribourg /Nord Tel. 037/26 80 80 Granges-Paccot	8600 Dübendorf /ZH Tel. 01/822 22 25 Industrie Kriesbach

SHT
SCHWEIZ. HOTEL-TREUHAND AG

Inventaraufnahmen

**schnell,
präzise und preiswert**

8952 Schlieren, Wiesenstrasse 10a
Tel: 01/731 12 31 Fax: 01/731 18 38

CUP
Vakuummieren
ab Fr. 875,-!

CUP®, 6370 Stans
041-610.70.72

KAWASEMI
カワセミ

KAWASEMI TRAVEL
Japan & Korea Services
Postfach 89
CH-3510 **Konolfingen** 1
TEL 41-(0)31-791 38 10
FAX 41-(0)31-791 38 11

KAWASEMI SERVICES

Ihre Schweizerische Beratung für Japan und Süd-Korea
Jeden Freitag offen von 7.30-12.30 & 16.00-19.00
Profitieren Sie von unseren Reiseerfahrungen
und lassen Sie sich von uns beraten

- * **JAPAN & KOREA A LA CARTE**
günstige Flugpreise, Hotel- und Landarrangements
- * **FLY-RAIL JAPAN 96**
inkl. Bahn билет, Flug билет & Japan Rail Pass (ab 2270.-)
- * **DOLMETSCHER SERVICE**
Reiseleitung, Übersetzungen, ... (japanisch & koreanisch)

150 Jahre
im Dienste der Umwelt!

Ochsner

Moderne Kommunaltechnik
container
für alle(s)!



J. OCHSNER + CIE AG
Steinackerstrasse 31
CH-8902 **Urdorf**/ZH
Telefon 01/734 42 42
Telefax 01/734 08 30



BEX 96



3. INTERNATIONALE BIERMESSE

Öffnungszeiten:

Freitag:
17.00 - 22.00 Uhr
Samstag & Sonntag:
12.00 - 21.00 Uhr
**Montag (Fachtag):
11.00 - 19.00 Uhr**

**26.-29. APRIL 1996
KONGRESSHAUS
ZÜRICH**

GEHRIG
Gutes Fleisch

Sale & Pflüger

horber
Gutes Fleisch

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Swissair et Genève

L'édition allemande de Géo a passé la Suisse au crible

L'édition allemande de Géo vient de sortir un numéro spécial consacré à la Suisse. Tiré à 500 000 exemplaires, il constitue, avec ses reportages fouillés et ses magnifiques photos, une véritable invitation à la découverte de notre pays. Il tombe par ailleurs à un excellent moment pour préparer les vacances d'été. Plusieurs hôtels et offices du tourisme, dont l'OTV et Genève Tourisme, en ont d'ailleurs profité pour acheter pour respectivement 26 200 et 42 118 francs une page complète et un quart de page de publicité. Les Grisons ont frappé fort avec un encarté de quatre pages et la quatrième page de couverture, réservée il y a déjà plusieurs années par Marco Hartmann, alors directeur de l'Office du tourisme des Grisons. **Page 2**

Les Canadiens ont effectué 913 000 nuitées en Suisse

Ce sont près d'un million de nuitées, 913 000 exactement, que les Canadiens ont effectuées dans notre pays en 94. Cela représente une baisse de 200 000 nuitées par rapport à 93. Ce recul s'explique par la force de notre franc et représente une perte considérable car les touristes canadiens ont un fort pouvoir d'achat. En 94, ils ont dépensé 78 millions de dollars dans notre pays et leur séjour a duré en moyenne huit jours. Le marché des seniors est très important et répond aux appellations de «Mature Travellers» ou de «Golden Agers». Les ressortissants de la province du Québec sont très intéressés par la Suisse romande. **Page 6**

Suisse Tourisme à l'écoute de ses voyageurs anglais

Urs Eberhard, directeur de Suisse Tourisme à Londres, a invité, la semaine dernière à Zermatt, plusieurs organisateurs de voyages britanniques en Suisse. Cette invitation avait pour but de se rendre compte sur place des besoins et des problèmes auxquels ces opérateurs touristiques étaient confrontés. A la suite de longues et fructueuses discussions, il est notamment apparu que ce n'étaient pas les hôtels helvétiques qui étaient chers, mais bien certaines prestations annexes. Le fait que la chambre d'un hôtel trois étoiles coûte aussi cher que huit bouteilles d'eau minérale d'un litre facturées huit francs pièce au restaurant a, par exemple, été très difficile à avaler. **Page 7**

Prodega misera toujours plus sur la relève à l'avenir

Le groupe Prodega, leader des grossistes de la restauration sur le marché helvétique, misera toujours plus sur la relève à l'avenir. A cet effet, il organisera cet automne une manifestation de grande envergure à l'Université de St-Gall. Selon Marianne Landolt, directrice de projet au sein du groupe Prodega, ce projet mettra avant tout l'accent sur l'intensification des contacts entre les décideurs et les apprentis, de même qu'entre les écoles professionnelles et les entreprises. Les objectifs de Prodega sont pour le moins ambitieux puisque ce ne sont pas moins de 500 participants qui sont attendus à St-Gall à la mi-octobre. **Page 11**

Back & Brau: un nouveau concept de restauration

La chaîne de restauration Back & Brau semble avoir le vent en poupe. Après seulement trois années d'existence, la société de Kurt Walker compte déjà sept établissements en Suisse: deux à Zurich et cinq autres à Frauenfeld, Langenthal, Rapperswil, Thoune et Winterthur. Dans ces trois dernières localités, les restaurants Back & Brau sont tous situés à proximité immédiate d'une gare. Il en ira de même à St-Gall où s'ouvrira au mois de novembre un huitième Back & Brau. Le succès de cette nouvelle chaîne de restauration a été bâti, entre autres, sur le système du franchising et sur le concept des repas à emporter. **Page 13**

Effets limités pour le tourisme

La décision de Swissair de concentrer, dès cet automne, ses vols long-courriers ne sera pas sans effets pour le tourisme. Toutefois, bien qu'il soit difficile de les cerner avec précision, ces effets devraient être limités. Dans un premier temps tout au moins. Les professionnels du tourisme tentent de garder la tête froide en cherchant notamment les aspects positifs de ce choix stratégique.

MIROSLAW HALABA

Comme partout en Suisse romande, la déception, voire la consternation, est grande dans les milieux touristiques. «Je suis profondément déçu par cette décision qui est pour moi un abandon de Genève par Swissair», déclare le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), Charles-André Ramseier. Partiellement en mains des pouvoirs publics, Swissair, estime-t-il, doit, par son statut, tenir son rôle de compagnie nationale et ses considérations devraient aller au-delà des aspects financiers. M. Ramseier rappelle aussi que sa région a offert à Swissair «une plate-forme extraordinaire» en collaborant avec elle lors des actions de promotion en Extrême-Orient, au Moyen-Orient et en Amérique du Nord. Directeur de l'Office du tourisme de Sion, Eddy Peter est d'avis que Swissair «fait fausse route». Alors qu'elle est fortement impliquée dans l'économie touristique du pays, la compagnie néglige, à ses yeux, une région touristique importante.

Tourisme d'affaires

Quantifier les conséquences de la suppression de ces quatorze vols intercontinentaux sur le tourisme réceptif est bien entendu une tâche impossible. Tout au plus, peut-on émettre des hypothèses. Le secteur qui pourrait être principalement touché est le tourisme d'affaire. Plusieurs entreprises et organisations internationales, sises dans la Cité de Calvin ou ailleurs en Suisse romande ont exprimé leur mauvaise humeur. Elles ont évoqué la possibilité de prendre des correspondances dans d'autres villes européennes que Zurich. Le feront-elles réellement? Il est trop tôt pour le dire. Mais rien ne permet de penser que l'on assistera à court terme à des défections massives. Le choix de la compagnie d'aviation et de la destination ne tient pas uniquement à la commodité des correspondances. «Le Japon n'est pas relié directement avec Genève, mais c'est Genève qui enregistre en Suisse le plus grand nombre de nuitées japonaises», fait remarquer le responsable des marchés chez Suisse Tourisme, Michel Ferla.

Image de marque

Bien plus que des pertes des voyageurs d'affaires, c'est cependant l'impact négatif que cette décision pourrait avoir sur l'image de marque de Genève qu'il faut redouter. Et c'est surtout pour cela que



C'est avant tout l'image de Genève, ville internationale, qui est menacée par la décision de Swissair.

Photo: AIG

les milieux politiques et économiques romands, soutenus par plusieurs personnalités allemandes, sont montés aux barricades.

«La notoriété de Genève en tant que ville internationale a une influence directe sur le tourisme», dit Michel Ferla. «Pour la cohésion de la Suisse, il est important que Genève garde sa place sur le plan international». Eddy Peter et Charles-André Ramseier évoquent également le problème de l'image de marque. «Notre promotion joue sur l'image de marque de la Suisse et cette image, c'est aussi Swissair. Comment faut-il dès lors promouvoir une région qui est lâchée par la compagnie nationale?», se demande le directeur de l'OTV. Porte-parole de l'aéroport de Genève, Philippe Roy a les mêmes craintes: «Il sera difficile de persuader des compagnies étrangères de venir à Genève, alors que la compagnie nationale se retire.»

Swissair encore à Genève

Tout ne sera cependant pas bouleversé cet automne. Swissair reste présent à Genève. Les vols Swissair Genève-New York et Genève-Washington subsisteront, ainsi que les correspondances européennes. D'autre part, Swissair prévoit d'introduire des navettes entre Genève et Zurich à raison de dix fréquences journalières. D'autres compagnies continueront par ailleurs de desservir Genève. Suisse Tourisme, pour sa part, manifeste de la compréhension pour les problèmes de Swissair avec laquelle il travaille étroitement. Michel Ferla veut calmer le jeu et ne s'avance guère à évaluer les conséquences du choix de Swissair. Il précise toutefois que Suisse Tourisme continuera à soutenir l'ensemble des régions touristiques du pays et qu'il n'entend pas réduire ses activités avec Swissair. Philippe Roy, lui non plus, ne prévoit pas de grands bouleversements pour le tourisme réceptif. «Je ne pense pas que l'on renonce à un voyage d'affaire ou à des vacances

parce qu'il n'y a pas de vol direct», dit-il. Il rappelle par ailleurs que les vols charter qui amènent les skieurs, britanniques surtout, en Suisse ne sont pas concernés par la décision de Swissair.

Aspects positifs

Loin de baisser les bras, les professionnels du tourisme que nous avons interrogés n'ont pas manqué de relever les aspects positifs de cette nouvelle situation. «Il faudra mettre en évidence tout ce qui se créera à Genève», dit Michel Ferla. Pour Eddy Peter, l'aéroport de Sion pourrait accroître ses chances d'obtenir des communications internationales. La ligne Zurich-Sion, dont la desserte vient d'être reprise, pourrait prendre de la vi-

gueur. Dans cette optique, on peut penser également que l'aéroport de La Chaux-de-Fonds, par exemple, qui s'est bien équipé pour les vols aux instruments et qui cherche des moyens d'être plus actif, saura trouver quelques avantages. Charles-André Ramseier voit, quant à lui, une opportunité de stimuler la collaboration franco-suisse et la recherche d'autres partenaires. Des idées nouvelles pourraient, d'autre part, surgir pour améliorer et rendre plus attractive la communication ferroviaire entre Zurich et la Suisse romande. Charles-André Ramseier pourra en discuter ces prochains jours. Il prévoit de convoquer les directeurs des offices du tourisme vaudois pour analyser la décision de Swissair.

Commentaire

Tôt ou tard, le retour

Confrontée aux réalités impitoyables du marché, Swissair s'est vue contrainte de tailler dans le vif. La concentration de ses vols intercontinentaux sur Zurich est très mal ressentie, et cela se comprend, par les défenseurs de l'aéroport de Genève, en fait, par la Suisse romande tout entière. Cointin est perdant et les difficultés pressenties par les milieux économiques pour défendre la notoriété internationale de Genève ont, hélas, bien des chances de se concrétiser. La Cité de Calvin a cependant de bonnes raisons d'espérer le retour de jours plus heureux. L'électrochoc causé par la décision de Swissair a mis à jour une volonté insoupçonnée de réagir. L'adversité, c'est bien connu, suscite la créativité. Et, il est difficile d'imaginer que les entrepreneurs romands s'arrêteront aux déclarations d'intention. Le concept du «Geneva Open Sky», lancé par le conseiller d'Etat Jean-Philippe

Maire, ne restera probablement pas lettre morte.

Autre raison de ne pas céder au pessimisme. Genève reste riche. Riche du magnifique instrument qui est l'aéroport de Cointin. La mobilité ne cesse de s'accroître et l'aviation est toujours promise à des taux de croissance enviables. Le trafic aérien parviendra-t-il à absorber cette progression sans recourir aux aéroports offrant des capacités disponibles et que l'on a tendance à négliger parce que des mesures de réorganisation ont momentanément donné un peu d'oxygène aux aéroports très fréquentés, Zurich, par exemple? Poser la question, c'est y répondre. Ce n'est qu'une question de temps. Que ce soit à Cointin, à Bâle-Mulhouse, à Lugano ou à Sion, des installations modernes sont prêtes à accueillir le trafic additionnel qui tôt ou tard apparaîtra. Et là, même Swissair sera contente d'en profiter. **Miroslaw Halaba**

Montreux et Lausanne

Opération de séduction des autocaristes

Pour la deuxième fois, la région lémanique sera le théâtre de la Semaine européenne du car (SEC 96). Cette manifestation, qui se déroulera du jeudi 18 au dimanche 20 avril, dans la région lausannoise, est destinée avant tout à promouvoir les voyages en car.

MIROSLAW HALABA

En fait d'européenne, cette semaine l'est parce qu'elle accueille, outre les Suisses, des autocaristes allemands. Une quinzaine d'entreprises, représentées par quatre cents participants, ont répondu à l'invitation des organisateurs. Mis sur pied pour la première fois en 1994, la SEC 96 est née des cendres de l'Autobus Meeting International, une manifestation qui s'était tenue à douze reprises en ex-You-

goslavie et qui a été abandonnée en raison de la guerre. C'est grâce aux efforts d'un comité suisse que cette rencontre biennale des constructeurs, des autocaristes et des chauffeurs de cars a encore lieu aujourd'hui.

Les trois jours... de cette Semaine seront marqués par diverses activités destinées aux professionnels, mais aussi au public, un public que les organisateurs aiment sensibiliser à l'utilisation du car comme moyen de transport touristique. 95% des courses proposées par les autocaristes suisses, quelque 420 entreprises, revêtent en effet un caractère touristique. Et comme le marché est en stagnation, l'occasion est belle pour s'attirer quelques nouveaux clients.

Concours

Après l'ouverture de la Semaine, la veille à Montreux, le programme prévoit la «journée d'excursion» réservée en parti-

culier aux professionnels. Un rallye de cars de collection - 30 sont annoncés - se déroulera dans la région lausannoise. Les chauffeurs de cars modernes émèneront, quant à eux, leurs clients en excursion dans le canton de Vaud. Un jury primera la créativité et l'organisation de cette balade. Parmi les critères de classement figurent le trajet emprunté, le programme, la durée de la course, la ponctualité. Un concours permettra par ailleurs de juger les connaissances générales des participants. Le public, pour sa part, sera notamment convié à la «journée du car» le samedi à Lausanne. Dans une ambiance de fête populaire, il pourra élire «son car préféré» et faire des tours de ville en car. Comme la veille, il assistera à un gymkhana de cars qui mettra en évidence l'habileté des chauffeurs. La manifestation est placée sous le patronage de Buspartner Suisse et de l'association d'autocaristes allemande RDA.

Nuitées hôtelières

Net recul cet hiver

Durant le trimestre d'hiver 1995/96, soit de décembre à février, l'hôtellerie suisse a enregistré 6,75 millions de nuitées, ce qui représente une baisse de 6% par rapport à la même période de l'année précédente, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS). Ce sont surtout les hôtes étrangers qui ont été les moins nombreux à séjourner dans les établissements helvétiques. Le nombre de leurs nuitées a atteint 3,78 millions, soit une baisse de 9%. Celle-ci est particulièrement importante pour la clientèle allemande: -11% ou un recul de 177 000 nuitées. La demande intérieure, quant à elle, a régressé de 1,9% et a atteint 2,97 millions de nuitées. C'est le niveau le plus bas depuis la saison 1978/79. Cette évolution, qualifiée de «peu réjouissante» par l'OFS, s'explique en particulier par les conditions d'enseignement défavorables. La force du franc suisse et la situation économique toujours morose ont également eu une influence négative sur le tourisme. **MH**

Les remèdes contre la morosité existent

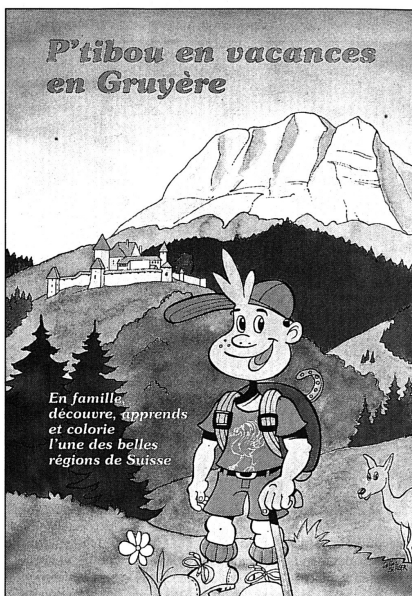
Question d'actualité: vu la mauvaise conjoncture économique, le coût des investissements et les mutations structurelles de tout genre, est-il encore possible de se lancer dans les affaires? Combien sont-ils à baisser les bras devant les difficultés du moment, découragés par la médiocrité ambiante et littéralement démotivés face à l'avenir! Pourtant, l'esprit d'entreprise n'est pas mort, nous l'avons décelé.

JOSÉ SEYDOUX

Dans une Suisse si neutre qu'elle en est devenue pleutre, entendez par là qu'elle passe pour un pays où l'on a tué l'enthousiasme, l'initiative et le goût de l'ouverture sur les autres et sur le futur, faut-il se laisser mourir à petit feu et ne plus rien entreprendre par peur d'échouer ou, comme on dit plus communément aujourd'hui, par peur de se planter? Réponses de quelques nouveaux chefs d'entreprise. Le 1er mai 1993, fête du travail (tout un symbole!), Benoît Thurler et Philippe Delessert, jeunes hôteliers-restaurateurs confirmés, s'associent et reprennent l'Hôtel Intereurope (110 lits) à Cully (Lavaux). «Nous en avions assez de travailler pour les autres, le moment était venu de faire les choses à notre façon, selon nos idées, et pour nous. Comme indépendants, désireux de nous investir tout en espérant un coup de chance, l'envie du métier et la ferme volonté de nous affirmer ont été déterminants.» Environ trois ans après, ils seraient partants à 100%, conscients de la nécessité de gérer les hauts et les bas, le problème principal restant de remplir l'établissement et de fidéliser la clientèle. L'avenir? «Par un engagement personnel décisif, être hôtelier et gestionnaire, c'est-à-dire assurer d'abord l'accueil et le fonctionnement de l'hôtel (maîtrise des coûts, organisation rationnelle du travail, promotion), l'administration pouvant attendre...»

Saisir les opportunités

Autre exemple, celui de ce restaurateur espagnol qui, commerçant dans l'âme et fort de ses dix ans d'expérience sur la place de Fribourg, joue le coup de poker: racheter un pub en déconiture pour y installer un restaurant-pizzeria italien. Il



La conception de produits touristiques est une des activités de l'agence Tact. Sa dernière réalisation est «P'tibou», un petit gars bien sympathique qui fait découvrir aux enfants différentes régions touristiques de Suisse au travers d'un album à colorier didactique. Illustration: Tact

fallait le faire... «C'est que je crois en la nouvelle conception de la cuisine italienne en Suisse», explique José Leóné en dévoilant les ingrédients du succès de ce type d'établissement: un bon emplacement, l'appel en saison d'une grande terrasse, une cuisine convenant absolument à tous les âges, des prix abordables et très étudiés, un décor et un accueil décontractés. L'entreprise, pourtant, est de taille: 200 places sur deux étages, 130 places sur la terrasse en zone piétonne (zone qui a littéralement fait se déplacer le centre nerveux de la capitale fribourgeoise), 22 employés. En l'occurrence, c'est l'exemple classique d'un restaurateur qui s'adapte aux tendances du marché, notamment en ce qui concerne son pouvoir d'achat. Confiant et optimiste, José Leóné a ouvert «La Gondola» le 6 avril et la foule s'y presse...

Comblent les lacunes

La commercialisation des produits est un souci lancinant pour les offices du tou-

risme locaux, généralement déjà fort occupés à bien assumer leurs tâches d'accueil, d'information, d'animation, d'organisation et de sensibilisation. C'est notamment pour contribuer à remédier à ce problème que Jacques Berset a créé en 1994 l'agence Tact (Toute action à caractère touristique): «Il manque de nombreuses choses et il y avait un créneau à prendre dans le domaine de l'incoming; j'avais de surcroît des idées nouvelles à lancer sur le marché, car je suis avant tout un créatif.» En dépit du besoin, tout n'a pas été rose pour la nouvelle société implantée à Charmey: une situation économique peu propice à l'innovation, des gens très difficiles à convaincre et des intermédiaires de plus en plus gourmards... C'est ce qui incite Jacques Berset à proposer d'autres idées et services en matière de matériel de promotion et de gestion d'organismes touristiques. «Je vise à m'impliquer dans des régions où les sociétés de développement sont à la fois trop petites pour s'of-

frir les services permanents d'un professionnel et déjà trop grandes pour se satisfaire du bénévolat d'un président et de son comité», explique-t-il. Mais il faut plus de temps pour changer les mentalités que pour apporter les solutions et, selon le fondateur de Tact, on ne peut imaginer pareille entreprise «sans un peu de chance, des idées, une capacité de créativité et de renouvellement, une faculté d'adaptation et beaucoup, beaucoup de travail...»

La passion et l'optimisme

Des choses à faire, un marché à soigner, des produits à créer: c'est parce qu'il estimait qu'il y avait un vide à combler en matière de promotion et de commercialisation du produit touristique italien sur le marché suisse qu'Eugenio Cannarsa, alors directeur-adjoint de l'ENIT, se lançait dans une nouvelle entreprise en 1988. AIT Voyages (Agence italienne du tourisme) s'est ainsi spécialisée dans les voyages culturels et lyriques en particulier, mais dans d'autres aussi (festivals, incentives, affaires, agriturismo) à destination de l'Italie. La lire étant ce qu'elle est et le franc suisse aussi, les affaires vont plutôt bien et le marché helvétique est en progression sur l'Italie depuis deux ans. Il serait faux, cependant, de croire que tout est facile: «La clef de la réussite, c'est la passion, ajoutée bien sûr aux compétences professionnelles», reconnaît Eugenio Cannarsa. «Une fois trouvé le créneau, il faut croire en la qualité des produits et je peux vous affirmer que les Suisses s'intéressent toujours plus à des produits de qualité.» A cet égard, dans un sens comme dans l'autre, le tourisme de proximité, qui peut se permettre d'ignorer les grandes stratégies nationales, a de beaux jours devant lui.

*

D'autres cas de gens s'étant lancés dans les affaires, malgré les difficultés et les obstacles, pourraient encore être cités en exemple. Pour ne point épuiser, il sied de relever certaines constantes dans les arguments et les sentiments qui les animent, tels qu'un grand professionnalisme, le goût du travail bien fait, le désir de créativité, la foi en ce qu'ils font, un engagement personnel hors du commun et puis la passion et l'optimisme sans lesquels on ne peut faire front aux forces d'inertie qui nous entourent. Des vertus qui, pourtant, sont remises en cause par

Un hôtel d'un genre inédit

C'est une entreprise étonnante et révélatrice des temps qui courent dans laquelle s'est lancé, à la veille de Noël 1995, René Kuster (37 ans) en ouvrant un hôtel décidément pas comme les autres. Le Saint-Louis, à Villars-Chéserès, est en effet un hôtel garni de 54 lits plus spécialement conçu pour l'accueil des familles et dont la cuisine peut être louée par des groupes désireux de séjourner en pension ou demi-pension.

Dans une maison datant de 1912, totalement réaménagée, des chambres de deux, trois, quatre, cinq ou six lits ont été installées. Douches et toilettes sont à l'étage, deux salles servent au petit déjeuner buffet et aux jeux pour enfants, jeunes et moins jeunes. Mais cet hôtel pour familles a d'autres particularités. On y observe d'abord trois règles: on enlève ses chaussures en arrivant, il y est interdit de fumer (sauf dans la salle à manger)... et tout le monde se tutoie!

De plus, l'hôte a le choix entre son sac de couchage et les draps. On lui demande de débarrasser sa table et de défaire son lit. Tout cela pour la bonne et simple raison que l'hôtelier ici n'a aucun personnel. «J'ai voulu créer un vrai hôtel familial et pratiquer des tarifs abordables pour tous. En cela, je travaille pour les nouveaux pauvres, car toute la classe moyenne aujourd'hui fait attention aux prix», affirme René Kuster qui se propose de mettre l'accent sur l'animation de son hôtel. Premiers résultats? Très probants dans la mesure où le Saint-Louis a reçu cet hiver des gens de tous les milieux. «Mais ils ne viennent pas à l'hôtel, ils viennent chez moi! Ou l'exemple d'une hôtellerie qui veut privilégier le contact, l'atmosphère et l'animation face à l'exode hôtelier. Une expérience insolite à suivre.

la société outrancièrement fonctionnarisée dans laquelle nous vivons. «Tant pis», s'est dit Pierre Schwitzgebel, administrateur de sociétés hôtelières et touristiques, dans le «Journal de Genève» il y a quelques semaines, persuadé qu'on peut encore aujourd'hui se lancer dans de nouvelles entreprises: «Je suis optimiste, mais je me soigne...»

MÉLI-MÉLO

Swiss Golf Hotels: guide enrichi. Le guide 96 des Swiss Golf Hotels est sorti de presse. Il compte cette année 37 hôtels de quatre ou cinq étoiles, soit trois de plus qu'un an auparavant. Deux de ces nouveaux hôtels sont situés en Suisse romande: l'Hôtel Beau-Rivage Palace à Lausanne et l'Hôtel des Vignes à Sion-Uvrier. Le troisième, l'Hôtel Bad Horn, se trouve à Horn (TG). Le guide s'est par ailleurs enrichi d'informations sur les 49 golfs recensés en Suisse. Parmi celles-ci, on y trouve notamment le montant des «green fees». MH

*

Activités multimédia au Club Med de Villars. Le multimédia est appelé à devenir un argument non négligeable dans les offres touristiques. Le Club Med l'a bien compris et propose dans son village de Villars-sur-Ollon des activités multimédia incluses dans le forfait du séjour. Des GO, formés par Microsoft, y initient petits et grands aux «multimédias de la multimédia». Outre Villars, ces activités multimédia sont également proposées à l'Alpe d'Huez, Opio, Marbella et Jerba La Douce. LM

*

Guide 96 de Swiss Leading Hotels. Le Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse (The Swiss Leading Hotels) vient de publier son nouveau guide 1996 qui recense les 35 établissements membres. Huit d'entre eux se trouvent en Suisse romande. Dans la préface, le président du groupement, Heinrich Hunold, insiste sur la réputation des établissements, résultat d'un contrôle régulier des équipements et du service. Sous la rubrique «règles du jeu», on peut lire que le niveau de qualité des hôtels réside au-dessus de celui des autres hôtels cinq étoiles de Suisse. MH

Mövenpick Radisson de Lausanne

10 000 francs de déchets économisés par année

La récente «Fête du printemps» célébrée à l'Hôtel Mövenpick Radisson de Lausanne n'a pas seulement coïncidé avec le 8e anniversaire de l'établissement, elle a également servi de cadre à la présentation du concept de la «Mouette verte». Un concept destiné à faire prendre conscience de la nécessité d'une approche plus écologique dans l'hôtellerie.

LAURENT MISSBAUER

Lancé en 1992, le concept de la «Mouette verte» ne s'est pas essouffé. Bien au contraire! Il n'a pas cessé d'être affiné au fil des années même si sa philosophie repose toujours sur trois volets principaux, à savoir le traitement des déchets, l'économie d'énergie à tous les niveaux et l'achat judicieux de produits. Si ces trois volets sont déjà appliqués depuis plusieurs années dans de nombreux hôtels de Suisse alémanique, il en va différemment en Suisse romande. «Les efforts réalisés par l'Hôtel Mövenpick de Lausanne peuvent ainsi assurément servir d'exemple pour d'autres établissements», estime Elisabeth Zbinden, responsable des questions liées à l'écologie à la Société suisse des hôteliers.

Récupérer et recycler

Papiers, bouteilles, aluminium et restes de nourriture étaient certes récupérés depuis belle lurette, mais aujourd'hui, l'hôtel recycle également le marc de café qui



Claudia Gremminger (à g.), responsable de la «Mouette verte», et Franziska Vetter, secrétaire de direction, ont montré lors de la récente «Fête du printemps» que l'écologie n'était pas un vain mot chez Mövenpick. Photo: Laurent Missbauer

est utilisé comme compost au Garden-center de Charmoy. Le vieux pain est utilisé comme nourriture pour les animaux par la Société vaudoise de la protection des animaux et les sages sont récupérés par les fournisseurs de poissons. Les verres de confiture sont quant à eux vendus au kiosque de l'hôtel. Recycler c'est bien, mais diminuer les déchets c'est encore mieux. En partant de ce principe, le responsable des achats de l'hôtel favorise les récipients de produits rechargeables et diminue autant que faire se peut les emballages en portions tels que confiture, beurre et ketchup.

Cette action s'étend également dans les chambres. Au lieu des habituels produits d'accueil tels que savons, shampoings et gels de douche en portions, l'hôtel dispose dans chaque salle de bains de deux distributeurs, l'un de savon installé vers le lavabo, l'autre de gel et de shampoing dans la douche. Avec ce système rechargeable, l'hôtel évite une consommation importante de boîtes et de petites bouteilles en plastique. Ce système résout d'autre part le problème de jeter ou de recycler les bouteilles et les savons entamés. Afin de diminuer la consommation d'énergie, des batteries de compensation

ont été installées. Ces batteries permettent de réutiliser le courant réactif et ont duré de vie de quinze ans. Le coût des installations et du montage s'est élevé à 12 700 francs. L'économie réalisée se monte cependant à 350 francs par mois, ce qui permet de rentabiliser l'investissement en 36 mois.

Sensibiliser le personnel

Le concept de la «Mouette verte» passe également par la sensibilisation du personnel. Une lettre de bienvenue avec les buts de la «Mouette verte» est ainsi adressée à chaque nouveau collaborateur ainsi qu'aux «extras» et cela, en cinq langues. Des explications sont par ailleurs affichées sur le terrain, par exemple, avec des panneaux rouges indiquant les interdictions d'utilisation de telle machine afin d'éviter les points d'électricité aux heures fortes. Un conseil écologique du mois est en outre inscrit sur l'arbre écologique à l'entrée du personnel.

Les résultats chiffrables et concrets sont ceux liés aux frais de l'élimination des déchets. Par rapport à 1991, soit l'année précédant l'introduction du concept de la «Mouette verte», la diminution des déchets a permis à l'Hôtel Mövenpick Radisson de Lausanne d'économiser environ 10 000 francs par année. Outre cet aspect financier qui est loin d'être négligeable en cette période économique difficile, il ne faut pas non plus négliger l'aspect de l'image de marque et les avantages que l'hôtel peut en retirer au niveau de ses arguments de ventes. Ces deux aspects ne peuvent toutefois pas être chiffrés avec exactitude.

ENTRE NOUS

Départ à la rédaction française



Ce mois d'avril est marqué par un départ dans notre rédaction française. Jean-Paul Fährdrich (JPF) a en effet quitté l'hôtel revue pour rejoindre la rédaction de l'hebdomadaire de Coop-Suisse, «Coopération», à Bâle. Jean-Paul Fährdrich, diplômé de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre, était entré à l'hôtel revue en janvier 1990. Durant six ans, nos lecteurs ont pu apprécier ses papiers de fond, ses enquêtes fouillées et ses commentaires bien sentis. Nous remercions chaleureusement Jean-Paul Fährdrich pour son engagement et nous lui souhaitons beaucoup de satisfaction dans ses nouvelles activités. Nous présenterons ultérieurement la personne qui a été choisie pour le remplacer.

Andreas Netze
Rédacteur en chef

COUP DE FIL À...



Jean-Michel Rupp

Président du comité d'organisation du 2e Salon du tourisme de Sion

Vous êtes à la fois président du comité d'organisation du 2e Salon du tourisme de Sion et directeur de l'Hôtel des Bains de Saillon, ainsi que de l'Hôtel Europa de Sion. Quels seront les points forts de ce salon du tourisme et quelle place sera consacrée à la Suisse en général et au Valais en particulier?

Contrairement à la première édition qui s'était déroulée il y a douze mois sur la place de la Planta, ce 2e Salon du tourisme se tiendra à côté de la foire de Sion-Expo dont il partagera les trois premiers jours d'ouverture, soit le vendredi 26, le samedi 27 et le dimanche 28 avril. Contrairement à l'année passée, ce salon ne sera pas organisé en partenariat avec une agence de voyages. Le fait qu'une seule agence de voyages était à la fois organisatrice et exposante avait incité plusieurs tours-opérateurs à décliner l'invitation qui leur avait été proposée l'an dernier. Tout cela appartient désormais au passé et ce 2e Salon du tourisme est «apolitique» en matière d'agences de voyages. Son but est de réunir tous les voyageurs, tous les autocaristes valaisans. Nous invitons également les partenaires touristiques et les stations de vacances du Valais à se présenter devant leur public. Cette année, nous aurons notamment des stands de l'aéroport de Sion et de la station de Veysonnaz. La majeure partie des 28 exposants présents à ce 2e Salon du tourisme de Sion vendent certes avant tout des destinations à l'étranger, il n'appartient cependant qu'aux futurs exposants de faire en sorte que les destinations incoming représentent à l'avenir davantage que les 20 à 25% actuels.

Propos recueillis
par Laurent Missbauer

Crossair

37% des ventes réalisées à l'étranger

1995 restera une date particulièrement importante pour la compagnie aérienne régionale Crossair. Celle-ci s'est en effet vu confier par Swissair l'exploitation de toutes les lignes européennes avec des avions de cent places ou moins. Autant préciser tout de suite qu'elle jouera à l'avenir un rôle toujours plus important sur l'échiquier touristique helvétique. Aujourd'hui, les billets achetés à l'étranger à destination de la Suisse représentent d'ores et déjà 37% des ventes de Crossair.

LAURENT MISSBAUER

Lors de la conférence de presse de bilan qui s'est tenue la semaine dernière à l'aéroport de Bâle-Mulhouse, Moritz Suter, fondateur et vice-président de Crossair, n'a pas caché sa satisfaction. L'exercice 1995 a en effet laissé apparaître un bénéfice net de 17,4 millions de francs, soit 8% de plus qu'en 1994 où la compagnie avait réalisé 16,1 millions de francs de bénéfice.

Parallèlement, la flotte de Crossair est passée de 36 appareils en 1994 à 49 en 1995. A la fin de l'année dernière, 61 destinations étaient desservies. En 1996, ce ne seront pas moins de 76 destinations qui seront desservies dans 23 pays. Le temps où Crossair ne s'adressait qu'à des hommes d'affaires est ainsi bel et bien révolu. Au cours de l'année 1995, Crossair a effectué 91 650 vols (+10%) et transporté 2,1 millions de passagers de ligne (+13%).

Combien de touristes?

Quel est le nombre de ces passagers qui sont arrivés en Suisse à des fins essentiellement touristiques? Il est bien entendu très difficile de le savoir. Crossair est naturellement beaucoup plus orientée sur l'outgoing que sur le tourisme réceptif. Hans Maurer, directeur du département des ventes, révèle néanmoins que l'inco-



Otto Loeppf (à g.) et Moritz Suter, respectivement président et vice-président de Crossair, avaient de quoi se montrer satisfaits la semaine dernière à Bâle. Crossair a en effet dégagé un bénéfice de 17,4 millions de francs en 95, soit 8% de plus qu'en 94.

Photos: Laurent Missbauer

ming devient de plus en plus important pour Crossair: «Nous nous sommes surtout occupés du trafic d'affaires jusqu'ici. Essentiellement de la Suisse vers l'étranger. Le cheminement inverse, soit de l'étranger à destination de la Suisse prend cependant chaque année davantage d'importance et nous essayons de développer des produits concrets avec différents tours-opérateurs».

D'une manière plus générale, Crossair a édité pour la première fois cette année deux brochures qui recensent toutes les

Succès mitigé pour le Fantôme de l'Opéra

Si, dans la plupart des cas, il est difficile de savoir avec exactitude quel est le pourcentage de passagers qui ont choisi Crossair pour se rendre en Suisse à des fins touristiques, il en va différemment en ce qui concerne l'opération orchestre autour des représentations du Fantôme de l'Opéra à Bâle.

Crossair parraîne en effet cette comédie musicale en qualité de transporteur officiel et, pendant toute la durée des représentations, propose des arrangements forfaitaires comprenant le vol entre une destination Crossair et Bâle,

le billet d'entrée et une nuitée dans un hôtel bâlois de première catégorie. «Selon les premières estimations, ce sont environ 400 passagers qui ont été transportés à Bâle par nos soins», explique Hans Maurer, responsable du département des ventes chez Crossair. «C'est un peu moins que prévu. Il faut cependant préciser qu'il y a une grande concurrence avec les autres représentations à Hambourg et surtout à Londres qui est devenue une destination particulièrement avantageuse ces derniers temps.»

LM

Crossair and Switzerland:

Ein very gutes feeling



Afin de mieux vendre la Suisse, Crossair a publié de nouveaux prospectus en Grande-Bretagne et en Allemagne.

Présence accrue à Genève

En 1995, la compagnie aérienne régionale Crossair n'a pas seulement hérité de Swissair l'exploitation de toutes les lignes européennes avec des avions de cent places ou moins, mais elle s'est également vu confier les vols charters de court-courrier de Balair/CTA, ce qui constitue quelque peu un cadeau empoisonné tant il est vrai que ce dernier secteur souffre d'une concurrence particulièrement vive. Moritz Suter, président du conseil d'administration de Crossair, n'a d'ailleurs pas manqué d'invoquer une «concurrence acharnée» pour expliquer le recul de 0,7% sur les recettes qui avaient été budgétisées pour le premier trimestre de 1996. Pour consolider sa bonne santé financière, Crossair jouera ainsi plus que jamais à l'avenir la carte de ses vols de ligne. A ce sujet, quinze nouvelles destinations ont fait leur apparition le 1er avril dernier. Cinq d'entre elles, Berlin, Copenhague, Bilbao, Valence et Alicante sont desservies à partir de Genève où Crossair entend créer de nombreux emplois d'ici la fin de l'année. De 16 employés en 94 et 131 en 95, l'effectif de Crossair à Cointrin devrait bientôt s'élever à plus de 300 personnes.

LM

destinations helvétiques qui sont desservies à partir des aéroports allemands et britanniques. «Aujourd'hui, les billets achetés à l'étranger à destination de la Suisse représentent 37% des ventes de Crossair», ajoute Hans Maurer. «Nous ne réalisons en effet que 63% des ventes en Suisse et dans les régions limitrophes. Il est cependant difficile de savoir le nombre de billets qui ont été achetés à des fins exclusivement touristiques sur ces 37%. Je l'estime pour ma part à 30%».

4,15 millions de passagers en 96

Ce chiffre peut apparaître insignifiant, il n'englobe cependant pas le tourisme d'affaires qui est un important client de l'hôtellerie urbaine. Ces 3% sont d'autre part loin d'être tenus pour une quantité négligeable en cette période de crise que traverse actuellement notre tourisme. Rapportés aux 4,15 millions de passagers que Crossair compte transporter en 1996, ces 3%, si l'on prend en considération que les 37% des ventes sont réalisées à l'étranger, représentent tout de même plus de 45 000

clients potentiels pour le tourisme helvétique.

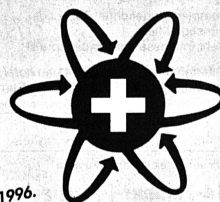
«Les vols de ligne de Crossair à destination de Genève et de Berne sont par exemple particulièrement appréciés par les touristes britanniques passionnés de ski. L'Oberland bernois rencontre toujours beaucoup de succès auprès d'une clientèle anglaise de haut standing», relève Hans Maurer.

Même remarque en ce qui concerne Lugano: «Le Tessin est une destination touristique par excellence et, à l'aéroport d'Agno, nous accueillons chaque année toujours plus de touristes en provenance d'Allemagne, mais également en provenance du Moyen-Orient et de la Russie», reconnaît Marco Ostini, responsable de Crossair pour le Tessin et l'Europe méridionale. «En multipliant les opérations de promotion touristique en Italie et en Espagne, nous espérons contribuer nous aussi au redressement du tourisme suisse dans son ensemble et non pas seulement au Tessin. L'aéroport de Lugano sert en effet de plaque tournante à de nombreuses destinations dont Genève, Berne, Bâle et Zurich.»

L'hôtel + tourismus revue
en collaboration avec
l'Association suisse des directeurs du tourisme
présentera quatre fois par an:

La «Bourse de l'emploi pour
les jeunes professionnels du tourisme»
et le «Calendrier des cours touristiques 1996»

La première présentation figure dans cette édition à la page 4.
Prochaine parution: 13 juin 1996. Délai rédactionnel: 30 mai 1996.
Adresse: Secrétariat ASDT, Christina Miller, Case postale 824,
8038 Zurich, Tél./Fax 01 481 04 69.



Einzugsgebiet Bündner Rheintal

zu verkaufen/zu verpachten

Ein wunderschönes Patrizierhaus aus dem 14. Jahrhundert

Wirtehepaar

Sie sind Koch und haben das Ziel, Ihre Gäste aus Küche und Keller im eigenen Familienbetrieb zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen ein Haus mit einmaliger Ambiance mit mehreren Gaststuben/Saal etc. Neuwertiger Zustand/spätere Erweiterungsmöglichkeiten vorhanden.

Genügend Parkplätze/Gross- und Kleininventar vorhanden.

Interessenten mit entsprechender Erfahrung und Eigenkapital erhalten weitere Auskünfte.

Alfina Treuhand AG
Gartenstrasse 3
CH-7001 Chur

Telefon 081 24 33 22
Fax 081 24 19 49

ALFINA
TREUHAND
AG

P 84196/383207

ALPEN - ARENA LAAX-FLIMS-FALERA GR

zu verpachten bekannte gepflegte

DISCO DANCING - NIGHT-CLUB

Umsatzstarker Betrieb mit grossem Einzugsgebiet. Vollständige Infrastruktur.

Auskünfte erteilt gerne die Beauftragte

sunside

Sunside Immobilien AG, Birmensdorferstr. 94
8036 Zürich, Tel. 01/461 02 33, Fax 01/451 02 33

Wir vermieten Restaurant in bekanntem Ferienort im

Oberengadin

an zentraler Lage in historischer Liegenschaft mit ca. 100 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse. Moderne Infrastruktur, geeignet für konventionelle Küche, jedoch vor allem für Erlebnisgastronomie. Innovative «Macher» mit Leistungsausweis im klassischen Bereich erhalten Auskunft unter Chiffre 84049, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

84049/385404

Grosses Gastronomieunternehmen, gesamt-schweizerisch tätig, sucht in Städten ab ca. 18 000 Einwohner, an guter Lage, in Miete (langjähriger Mietvertrag erwünscht),

Restaurant

mit Alkohopatent

ab ca. 120 Sitzplätze innen und Terrasse ab ca. 40 Sitzplätze, zur Realisierung von italienischen Spezialitäten-Restaurants.

Entsprechende Investitionen werden von uns getätigt.

Offerten unter Chiffre 81847, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

81847/178047

Zu verkaufen im Raum Locarno

Disco-Bar (Nachtlokal)

komplett eingerichtet, Top-Lage, günstige Miete. Sehr interessanter Verkaufspreis!

Offerten unter Chiffre 84341 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

84341/385455

Zu vermieten Tessin Zentrum Locarno

an sehr guter Passantenlage

schönes Restaurant/Cafeteria

Diverse Nutzungsmöglichkeiten. Übernahme sofort oder nach Vereinbarung. Informationen Telefon 041 360 66 77

P 84371/293768

Zu vermieten nach gegenseitiger Übereinkunft, mittelgrosse

gastgewerbliche Liegenschaft

an sehr zentraler Lage in einem Sommer- und Winterkurort. Profilierung als gutes Speiserestaurant ideal. Vorhanden sind auch eine Anzahl Hotelzimmer. Chiffre G 005-297539 an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 84349/44300

Wir verkaufen in Barico/Furasca

14-Zimmer-Patrizierhaus

mit Pavillon, Schwimmbad und schönem Park. Kann ideal als Pension genutzt werden.

VP: Fr. 1 010 000.-

B+E Immobilia SA
6648 Minusio, Tel. 091 744 64 46

P 84230/384551

Zu kaufen gesucht Stadthotel

Offerten an Chiffre 83609,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

83609/384283

Zu verpachten sofort in
Lugano Paradiso

Bar-Pub

Eintritt mit Gross- und
Kleininventar Fr. 220 000.-
Telefon 091 649 41 36
077 36 57 24

P 84301/385450

Ein Hort der Gastlichkeit

Im Auftrage des Besitzers verkaufen wir in der Enklave Büsingen, nur 4 Kilometer von Schaffhausen entfernt und ohne irgendwelche Grenz- und Zollformalitäten zu erreichen, das prachtvolle, einzigartige und bestbekannte

HOTEL/RESTAURANT ALTE RHEINMUHLE

Dieser historisch bedeutsame Betrieb, direkt am Rhein gelegen, verfügt über

- eine Gesamtfläche von rund 2000 m²
- einen Restaurantsbetrieb mit 120 Sitzplätzen
- einen wunderschönen Festsaal sowie
- 16 Hotelzimmer mit 30 Betten.

Seit über 30 Jahren wird der Betrieb von Hrn F. Wagner erfolgreich geführt und ist zu einem Treffpunkt für Feinschmecker aus aller Welt geworden.

Die Alte Rheinmühle ist nicht nur ein gastronomischer Betrieb, sondern auch eine kulturelle Institution, deren grosser, alter Saal sich bestens eignet für Ausstellungen und Konzerte.

Das Objekt würde sich auch eignen als Firmen- oder Privatsitz.

Interessenten erhalten auf schriftliche Anfragen unsere Verkaufsdokumentation.

O 84282/121924

Fred Siebenmann AG

Unternehmensberatung für Hotellerie + Restauration
Tribchenstrasse 7, 6005 Luzern
Telefon 041 360 05 55
Fax 041 360 29 92

Zu verkaufen (evtl. verpachten)

Hotel-Restaurant- Dancing

in den Westschweizer Voralpen

Information:
Marec AG
Freiburgstrasse 15
1723 Marly
Telefon 037 46 36 42

84383/385364

Topmotiviertes, eingespieltes und erfolgreiches Team aus Zürich

mit bis zu
25 Mitarbeiter/innen!
sucht umständehalber

Mittelklasshotel mit Restaurant in Zürich

in Pacht, zum Kauf oder im Management. Seröse und konkrete Angebote sind erbeten an Chiffre 84400, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

84400/385471

Aletsch/Belpal/Vs

Blatten - Naters
Sommer- und Winterkurort

Zu verkaufen

2-Stern-Hotel

Doppelzimmer 10
Einzelzimmer 5
Angestellten-Zimmer 2
Restaurant: Plätze 40
Säle 40
Gartenwirtschaft, Liegewiese, Park-
platz und Umschwung, Fr. 1,6 Mio.

Weitere Objekte auf Anfrage.
H. Witschard, CH-3930 Visp
Telefon 028 46 25 50

P 79635/382373

DAVOS

Zu verpachten

***-Sterne-Hotel

auf dem Platz Davos.

Zentrale Lage in unmittelbarer Nähe von Bahnhof, Bushaltestelle, Bergbahnen und Langlaufloipen; 95 Betten, rustikales Restaurant mit 60 Sitzplätzen, schöner Bankettsaal mit 100 Sitzplätzen; komplettes Klein- und Grossinventar vorhanden.

Interessiert? Ihr schriftliches Angebot richten Sie bitte an Chiffre 84407, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

84407/309994

Zu verkaufen im Zürcher Oberland
Sehr bekanntes und originelles

Speise- und Ausflugsrestaurant

- Restaurant 85 Plätze
- Sonnenterrasse 200 Plätze
- Parkplatz für 220 Autos

Dieser moderne Jahresbetrieb an bester Lage bietet eine Super Existenz!

Seriöse Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 84369, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

84369/385405

CH-Hotelier-Familie sucht

zu kaufen, mieten oder als Geschäftsführer/Direktion einen Hotel- oder Restaurantsbetrieb in Luzern, Zug, Zürich, Zentralschweiz.

Erste Kontaktaufnahme unter
Telefax 041 820 52 22

84286/265649

Die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit verkauft im Auftrag eines Dritten in Grächen/VS ein

im Chaletstil erbautes 3-Stern-Hotel

An nutzbaren Betriebskapazitäten sind im Hotel selbst 24 Zimmer, alle mit Bad/WC oder Dusche/WC, und im dazugehörigen Chalet 2 weitere Doppelzimmer vorhanden. Insgesamt verfügt dieser Hotelbetrieb über 46 Gästebetten. In den verschiedenen Restaurationsmöglichkeiten finden insgesamt rund 160 Gäste Platz.

Grächen befindet sich auf einer Sonnenterrasse oberhalb des berühmten Mattertals. Es ist im Sommer ein Wander- und im Winter ein Schnee- und Sportparadies. Grächen ist auch ein sehr familienfreundlicher Kurort. Er bietet ein breites Feld für aktive Ferien, ist aber auch ein idealer Ort für Erholungssuchende.

Eine ausführliche Verkaufsdokumentation erhalten Sie bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, Postfach, 8039 Zürich, Telefon 01 201 08 44. Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Herr B. Faulhaber oder Frau V. Balaz zur Verfügung, welche Sie auch gerne über unsere attraktiven Finanzierungsbedingungen informieren.

84287/81558

Dörfli-Bar

im Zürcher Niederdorf (Nähe Zentral)
ab 1. Oktober 1996 neu zu vermieten.

Wir suchen ein tüchtiges Ehepaar mit langjähriger Erfahrung in diesem Quartier, mit Fähigkeitsausweis A.

Finanzierungsausweis erwünscht.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Angabe der früher geführten Betriebe an:

Liegenschaftsverwaltung Guggach
Rötelstrasse 150
8057 Zürich

84191/40386

Zu vermieten

Restaurant / Hotel

Berner Oberland, nahe Interlaken an wunderbarer Lage

- ca. 30 Betten, Restaurant mit Saal (unterteiltbar)
- Gartenterrasse, Parkplatz, Tiefgarage
- günstiger Pachtzins
- Einfamilienhaus als Wirtswohnung

Das Gebäude ist 14 Jahre alt und sollte von einem erfahrenen Ehepaar selbständig geführt werden. Gute Küche erwünscht. Späterer Kauf möglich.

Fühlen Sie sich angesprochen, so richten Sie die Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Chiffre 84285, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

84285/35130

Zu vermieten in Bosco Gurin / Tessin

EDELWEISS Restaurant mit Zimmern

Offerten an Chiffre:
D 110-732324, an Publicitas,
Postfach 2281, 6501 Bellinzona.

P 84239/44300

WERBUNG MACHT AUS OBST COMPUTER.



IMMEUBLES

A louer, évent. à vendre
sur le coteau du Valais central,
proximité de ville, très bel emplacement
**charmant
café-restaurant**

60 places, entièrement équipé, cuisine agencée moderne, terrasse couverte (30 places), places de parc, appartement 4 pièces à disposition.
Libre au 1er juillet 1996 ou à convenir.
Ecrire sous chiffre V 036-328603, à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 84400/44300

Brochure d'informations éditée par la SSH

«Vista» – Une nouvelle vision pour les hôteliers

Après le succès remporté par le premier numéro de la brochure d'informations «Vista», la deuxième édition est maintenant parue. Les principales tendances de et pour l'hôtellerie et la gastronomie y sont présentées d'une manière plaisante et informative. Les membres de la Société suisse des hôteliers (SSH) en ont reçu un exemplaire personnel ces jours dans leur boîte aux lettres.

STEFAN ZÜGER

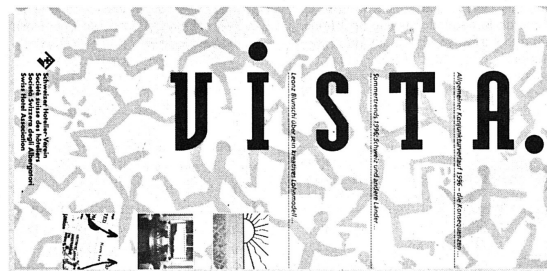
Le nouveau «Vista» est paru! A l'instar du premier numéro, cette seconde édition est truffée d'informations actuelles, importantes sur la branche et utiles à l'hôtelier.

Rédigée et conçue par le service «Tourisme» de la Société suisse des hôteliers (SSH), cette brochure paraît deux fois par année, à savoir au printemps et en automne.

Sur la base des tendances possibles qui y sont présentées, l'hôtelier peut se forger une opinion, développer ses propres idées et se préparer en conséquence pour la prochaine saison. Comme le souligne Alex Pedolin, président de la Commission d'économie publique et de prospective de la SSH dans le premier numéro, «Vista» est conçu comme le moyen d'expression indépendant des initiés, le forum ouvert à tous les hôteliers et aussi une invitation à se procurer des informations plus détaillées sur un sujet.

Les tendances en 96

Quels sont les thèmes dominants de cette 2e édition?



«Vista» est disponible en trois langues et est envoyée personnellement à chaque hôtelier. Photo: htr

● Evolution conjoncturelle générale 1996 – Les conséquences:

Informations les plus récentes sur le front de l'économie. Des réponses sont apportées aux questions sur la monnaie et le chômage, et les conséquences pour la branche sont mises en évidence.

● Hôtellerie suisse 1996 – Perspectives:

Quelles sont les espérances de l'hôtellerie cette saison d'été? Des augmentations de prix sont-elles envisageables ou pas? Autant de questions auxquelles répond ce chapitre.

● Baromètre des tendances de l'été 1996 – Suisse:

Comment les Suisses vont-ils et veulent-ils passer leurs vacances? Quelles sont les activités qui seront privilégiées et pourquoi? Qu'est-ce qui incite à passer ses vacances en Suisse? Les réponses sont extraites du Bulletin par pays (Suisse) publié par Suisse Tourisme (ST).

● Baromètre des tendances de l'été 1996: autres pays et besoins de leur clientèle:

Ici, les besoins de nos principaux touristes étrangers sont étudiés de plus près.

● Sensibilité des principaux marchés du tourisme aux fluctuations des taux de change:

Quelles peuvent être les répercussions du franc fort sur nos touristes (potentiels)?

Une énumération par pays.

● Modèle de participation créatif sur deux piliers – une possibilité pour la période post-CCNT...:

Leonz Blunsi, hôtelier à Gstaad, s'exprime sur l'absence de convention dans l'hôtellerie et la restauration, il donne des conseils sur la façon dont on peut se comporter vis-à-vis de ses collaborateurs. Cette brochure moderne – disponible en trois langues (français, allemand, italien) et dans le même format que la précédente – est envoyée personnellement à chaque hôtelier.

Le nouveau «Vista» peut être commandé auprès de la Société suisse des hôteliers, Tourisme, Brigitte Messerli, case postale, 3001 Bern, téléphone 031 370 41 11, télex 031 370 44 44.

Groupe de travail romand (GTR)

Formation et bien-être du personnel

La dernière rencontre du Groupe de travail romand, qui s'est tenue à l'Hôtel de la Poste à Verbier pour la première fois sous la présidence de Michel Riba (Enges NE), a fait une large place à la formation professionnelle, notamment aux nouvelles possibilités de recyclage des chômeurs dans l'hôtellerie et la restauration.

JOSÉ SEYDOUX

Les hôteliers de Suisse romande et du Tessin présents à cette occasion ont commencé par se féliciter de la décision positive des Chambres fédérales en faveur du taux réduit de 3 %, applicable dès le 1er octobre. Il ressort du petit sondage effectué dans ce cadre que les hôteliers sont bien décidés à en faire profiter le client, soit par une baisse des prix minima et maxima, soit par des investissements au sein des établissements.

Sur demande de l'OFIANT, le comité directeur des associations hôtelières (SSH, Gastrosuisse et Union Helvetia) avait donné mandat à la Commission suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restaurants (CSF) d'organiser des cours de formation pour les chômeurs de ces deux secteurs. Alain Rohrbach, déjà chef du projet FESCA pour la Suisse romande, a été chargé de ce nouveau mandat dans ce même secteur.

Projet Perfecto

Sous le nom de Perfecto, le projet prévoit de dispenser un cours de 5 semaines en externat à des demandeurs d'emploi ayant déjà travaillé deux ans dans l'hôtellerie ou la restauration; 90 personnes ont été conviées à recevoir la première information, 24 candidats seront sélectionnés pour suivre le premier cours prévu du 6 mai au 7 juin à Genève. En cas de réussite de cette expérience-pilote, l'OFIANT étendra l'opération à l'ensemble de la Suisse. Le programme d'enseignement repose en priorité sur l'accueil, les relations humaines et intersectorielles, les bases du service en salle, les différents services, la connaissance des denrées, vins, spiritueux, boissons chaudes, boissons sans alcool, etc. L'objectif est de former et de motiver les participants à un nouvel emploi, d'inciter aussi les employeurs à engager ensuite les participants nouvellement formés, de permettre à ceux-ci de suivre les cours FESCA après une année de travail et de donner aux responsables la possibilité d'engager du personnel qualifié. L'intégralité des frais inhérents à ce nouveau cours est prise en charge par l'OFIANT.

L'opération FESCA (formation pour les employés sans certificat d'apprentissage) fera l'objet de 15 cours en 1996.

A fin janvier, la statistique fédérale recensait 17 168 chômeurs en Suisse dans l'hôtellerie, la restauration et l'économie domestique. Les membres du GTR, une fois de plus, dénoncent le non sens d'une telle statistique qui ne correspond absolument pas à la réelle situation du chômage dans ces mêmes secteurs. A signaler qu'hôteljob a été mandaté pour former le personnel des offices régionaux d'orientation ce qui concerne la question des chômeurs de l'hôtellerie.

Formation HGA en Valais

Une information est également donnée par Eric Biselx, directeur de l'Association hôtelière du Valais, sur la Nouvelle formation professionnelle pour l'hôtellerie, la gastronomie et l'animation (HGA), un concept permettant de former en 3 ans des assistant(e)s à l'accueil. La première année sera axée sur la formation théorique et pratique des métiers de l'hôtellerie en milieu scolaire; les deux années suivantes seront consacrées à un programme polyvalent en entreprise avec 2 cours-blocs à l'école. L'obtention de ce CFC HGA permettra ensuite d'accéder en un an à la maturité professionnelle et en 2, 3 ou 4 ans aux diplômes des écoles supérieures.

Questions d'actualité

Par le biais du GTR, les hôteliers romands s'engagent à faire respecter, dans la mesure des possibilités de chacun, les conditions demandées par la Société des hôteliers de Genève en ce qui concerne les conditions tarifaires offertes aux exposants et visiteurs de Télécom 99. Les hôteliers réunis à Verbier ont également débattu de la participation financière au financement du nouveau Guide suisse des hôtels SSH. En ce qui concerne la situation de la CCNT, le GTR, soucieux de ne pas dégrader l'image sociale du secteur hôtelier, a dégagé un consensus en faveur de l'utilisation des nouveaux contrats-types SSH et du maintien des acquis sociaux (13e salaire, 5e semaine de vacances, etc.), l'application des détails restant réservée.

Hommage

A l'issue de cette réunion, le président Riba a adressé des compliments bien mérités à Georges Bachler, hôtelier émérite et président du GTR de 1991 à 1995, «l'homme de la situation» par sa connaissance des dossiers, son doigté, son sens du compromis, son calme et sa pondération dans un engagement de tous les instants. L'ancien président a dès lors été nommé «invité d'honneur» du GTR. Celui-ci réunira le 31 octobre 1996 à Genève.

WEITERBILDUNG SHV

Mai

2.: Neues Lebensmittelgesetz, «Chance statt Ärger». 6.: Erfolgreiche Seminare und Konferenzen – Schnittstelle Hotel. 7.: Umweltgerechte Betriebsführung. 13.: Korrespondenz 1996 – mit Redigierbon. 14.: Kreative Verkaufsführung. 22.: Wegweiser durch den Versicherungsschlingel.

Juni

5.: Neues Lebensmittelgesetz, «Chance statt Ärger». 20.: Messen und Workshops – Ideale Kontaktplätze zur Kundenpflege und Kundengewinnung. 24.: Energiemanagement in der Hotellerie. 27.: Neues Lebensmittelgesetz, «Chance statt Ärger».

Juli

2.: Erfolgreiche Teamsitzungen. Nachmittag: Wirksam betrieblich schulen. 3.: Vormittag: Vom Bittsteller zum Partner – Der richtige Umgang mit Banken. Nachmittag: Konkursgefahren erkennen.

August

22.: Erfolgreiche Werbung. 28./29.: Rhetorik – sich richtig ausdrücken. 29.: Neues Lebensmittelgesetz, «Chance statt Ärger».

September

3.: Hurra, ein Telefon! 5.: Vormittag: Erfolgreiche Teamsitzungen. Nachmittag:

Wirksam betrieblich schulen. 5.: Umweltgerechte Betriebsführung. 16.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. 18./19.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. 23.: Workshop «Schreiben mit Pep».

Oktober

2.: Erfolgreiche Begegnung mit dem Gast. 7./8.: Zielorientierter arbeiten im Team. 9.: Vormittag: Einkauf und Entsorgung. Nachmittag: Waschen und Reinigen im Hotel. 10.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. 23.: Wegweiser durch den Versicherungsschlingel. 28.: Korrespondenz 1996 – mit Redigierbon.

November

5.: Erfolgreiche Seminare und Konferenzen – Schnittstelle Hotel. 7./8.: Gelassenheit in Belastungssituationen: Möglichkeiten der Selbstmotivation und Stressbewältigung. 20.: Vormittag: Vom Bittsteller zum Partner – Der richtige Umgang mit Banken. Nachmittag: Konkursgefahren erkennen. 26.: Vormittag: Erfolgreiche Teamsitzungen. Nachmittag: Wirksam betrieblich schulen.

Dezember

4.: Kreative Verkaufsschulung. shv

Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Telefax: 031 370 44 44.

VDH-News

Eine GV unter dem «Expo»-Stern

Die Vereinigung Diplomierter Hoteliers/Restaurateurs SHV (VDH) lädt ihre Mitglieder am 30. April 1996 zur ordentlichen Generalversammlung ins Berner Seeland ein. Eine reich befrachtete Traktandenliste widerspiegelt die derzeitigen Bestrebungen der Berufsorganisation, die an der ausserordentlichen Generalversammlung in Winterthur verankerte Neuausrichtung zügig umzusetzen.

HILDA KIENI-STUTZ*

Die Neuausrichtung der VDH hat brachliegende Kräfte mobilisiert und beachtenswerten Schwung ins Geschehen gebracht. Die neue Geschäftsstelle hat ihre

*Hilda Kienst-Stutz ist OK-Präsidentin der VDH-GV 1995.

Arbeit aufgenommen und freut sich über den regen Rücklauf und die unzähligen positiven Anmerkungen seitens engagierter Mitglieder.

Verschiedene Arbeitsgruppen haben pünktlich für die bevorstehende GV ihre Arbeiten abgeliefert. So stehen am 30. April unter anderem die Strukturen für das Projekt Zukunftswerkstatt, das Reglement Marktpartner, das Konzept VDH-Newsletter sowie die Vorbereitungen weiterer diverser Projekte auf dem Tisch. Ebenfalls sind Wahlen angesagt: Der Präsident und drei Vorstandsmitglieder stellen sich zur Wiederwahl.

Innovationsschub

Auch das Motto der diesjährigen GV ist zukunftsorientiert und spannend. Die «Expo 2001» wird im Raume Biel-Murten-Neuenburgersee stattfinden. Ernst Kuster, der Hauptreferent der GV, arbeitet als Projektleiter bereits seit vielen Monaten an der Vorbereitung. VDH-Kollege Lorenz Schläfli (Zyklus 20) ist Abteilungsleiter beim Schweizer Hotel-

lier-Verein (SHV) und vertritt die Hotellerie im Ausstellungs-Projekt «Expo 2001». So erfahren die GV-Teilnehmer aus erster Hand von zwei Fachleuten, wie der Stand der Dinge momentan ist. Sicher ist, dass die Hotellerie, Gastronomie und der Tourismus dabei eine enorm wichtige Rolle spielen werden. Die Planer rechnen während sechs Monaten mit täglich durchschnittlich 55 000 Besuchern. Dieses ganze Projekt stellt ein enormes Potential an Innovation und Möglichkeiten dar. Ein Image- und Innovationsschub ohnehin also, den die Branche dringend braucht.

Das Kurzprogramm:

09.30 Uhr: Treffpunkt in Biel (Schiff-lände). 10.00 Uhr: Beginn der GV auf der MS Petersinsel; Apéro und Lunch auf dem Schiff; Rundfahrt zu den Hauptschauplätzen auf dem Bieler- Murten- und Neuenburgersee. 16.00 Uhr (ca.): Ende GV und Rückkehr nach Biel.



Der «Ort» der VDH-GV: das Flaggschiff der Bielersee-Flotte, die MS Petersinsel.

Foto: htr

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus

Weil die Kongress- und Freizeitbetriebe aus der Bieler Stadtverwaltung ausgegliedert werden sollen, hat die Bieler Stadtregierung die vorsorgliche Auflösung des Dienstverhältnisses mit dem heutigen Kongresshaus-Direktor **Ottmar Tschümperlin** beschlossen. Ab 1. Januar 1997 sollen die Kongress- und Freizeitbetriebe in eine eigene städtische Aktiengesellschaft **Congrès, Tourisme et Sport SA (CTS)** überführt werden. Falls die CTS die angestrebte Konzession für ein Kursaal-Casino mit Geldspielautomaten erhält, soll mit dem daraus resultierenden Gewinn der defizitäre Saal- und Hallenbetrieb im Kongresshaus finanziert werden. Tschümperlin könne sich selbstverständlich auch für das neue Amt bewerben, erklärte **Urs Zysset**, Direktionssekretär der Bieler Schuldirektion, auf Anfrage zum Communiqué, allerdings unterscheidet sich das Anforderungsprofil der neuen Stelle deutlich von der bisherigen Stelle. **SR**

Samedan. Seine touristische Laufbahn führte ihn aber schon 1990 ins Engadin. So leitete er die Jugendherberge in Pontresina und machte ein einjähriges Praktikum beim Verkehrsverein Oberengadin. **MAY**

Hotellerie



Ab Mitte Mai heisst die Chef de Réception im Hotel Aarauerhof in Aarau neu **Catherine Zimpfer** (Bild). Die 31-jährige hat an der Uni in Strassbourg studiert und den Wirt- und Hotelierkurs in Sion besucht. Ihr beruflicher Weg führte sie in die Zermatter Hotels Tschugge und Allalin. Im «Aarauerhof» löst Catherine Zimpfer die 26-jährige **Yildirim Didem** ab. **KK**

Hôtellerie et tourisme

Conformément aux statuts qui limitent le mandat à deux ans, les membres du Réseau des villes de l'Arc jurassien suisse ont désigné pour la présidence la conseillère municipale neuchâteloise **Monika Dusong**. Elle remplacera le maire de Bienne, **Hans Stöckli**, qui avait pris la tête de l'organisation lors de sa création en 1993. Cette organisation, qui a un pendant en France, a pour but de stimuler la constitution d'une «zone économique, culturelle et touristique forte et homogène dans la région de l'Arc jurassien». **MH**

Eric Gascogne continuera seul une aventure commencée avec **Gilles Dupont**. A 34 ans, le destin des cuisines de l'Hôtel du Rhône, du Neptune et du café Rafaël, à Genève. Ecole hôtelière de Saumur, Pullman-St-Jacques et Royal Monceau à Paris, puis le Miramar à Biarritz après un intermède militaire dans cette même ville, ont été les stations qui

ont précédé son arrivée en 1984 chez **Tommy Byrne et Rastello** à l'Intercontinental à Genève. Après un passage chez Bocusse, il part à la conquête de deux étoiles Michelin au Cygne du Hilton sous la conduite de Gilles Dupont, avec qui, dès 1991, il participe à la mise en place de la nouvelle cuisine du Rhône. Un duo parfait se sépare, un autre, prestigieux, se constitue puisque Dupont et Byrne s'allient pour redonner tout son lustre au Lion d'Or à Cologny. **JR**



ITVT, l'association qui défend les intérêts touristiques de la vallée du Trient, a récemment nommé un nouveau comité de cinq membres. La présidence de ce comité a été confiée à **André Lugon-Moulin** (photo), directeur de la compagnie Martigny-Châtellard. Les autres membres représentent les différentes agglomérations touristiques de la région: **Dominique Fournier** pour Salvan, **Pascal May** pour Finhaut, **Roland Gay-Crosier** pour Trient et **Raymond Borgeat** pour Vernayaz. Rappelons que les activités de l'ITVT, qui regroupe notamment les hôteliers, les entreprises de transport et les commerçants de la vallée du Trient. **LM**

Récemment réunie en assemblée générale sous la présidence de **Michel Courturier**, la société de développement de Grône-Loye a nommé **Michèle Favre-Vergères** au titre de secrétaire responsable de l'Office du tourisme. Mme Favre-Vergères a travaillé auparavant auprès de la direction de l'Ecole cantonale d'agriculture de Châteauneuf. Elle succède à la précédente responsable de l'Office du tourisme, **Rita Favre**, décédée au terme de l'année dernière. **LM**

INTERVIEW

«Quereinsteiger haben Vorteile»



Florenz Schaffner, noch Kurdirektor von Arosa und künftiger Unternehmenssprecher des Schweizer Fernsehens DRS.

Florenz Schaffner, Kurdirektor von Arosa, kehrt dem Tourismus den Rücken: Ab Januar 1997 ist er «Unternehmenssprecher» beim Schweizer Fernsehen DRS. Diese Branche ist Schaffner nicht fremd. Nach dem Lizentiat der Rechte an der Uni Basel arbeitete er während zwei Jahren als Journalist in Los Angeles und war anschliessend bei der privaten Film- und TV-Produktionsfirma Condor-Films tätig.

Herr Schaffner, in einer Rede haben Sie einmal die Arosen Hoteliers harsch kritisiert. Ist Frust der Grund für ihren Weggang?

Nein, das ist sicher nicht der Fall. Ich verlasse Arosa, weil mit das Angebot des Schweizer Fernsehens neue Perspektiven eröffnet. Die neugeschaffene Stelle eines «Unternehmenssprechers» interessiert mich sehr – nicht zuletzt, weil ich dort das machen kann, was ich auch als Kurdirektor am liebsten mache: Öffentlichkeitsarbeit. Es stimmt zwar, dass ich mich kritisch äusserte. Das war aber nicht Ausdruck eines Frustgefühls, eher wollte ich wahrheitsgemäß und tatsächlich ist jetzt ein frischer Wind spürbar – sicherlich auch eine Reaktion auf die schlechte Saison.

Dann stünde Ihnen doch gerade jetzt in Arosa eine interessante Zeit bevor.

Sicher, und eigentlich hatte ich auch vor, noch zwei, drei Jahre zu bleiben. Diese Zeitspanne wäre aber wiederum zu kurz, um all die anstehenden Projekte noch bis zum Schluss zu betreuen.

Um welche Projekte handelt es sich?

In den nächsten zehn Jahren wollen wir etappenweise ein Erlebniscenter mit Eishalle und Bad realisieren. Weiter ist die Erweiterung der Golfanlage von 9 auf 18 Loch geplant. Ausserdem soll eine grosse, neue Schlittelbahn gebaut werden.

Welche Bilanz ziehen Sie über ihre achtjährige Amtszeit als Kurdirektor?

Diese Bilanz müssten eigentlich andere ziehen. Aber wenn ich ganz unbescheiden sein darf, würde ich sagen, dass Arosa zu Beginn meiner Amtszeit ein grosser Ferienklassiker im Dornröschenschlaf war. Ich glaube, zusammen mit meinem Team und den touristischen Anbietern ist es gelungen, dieses Image in Richtung innovativer, dynamischer Familienferienort zu korrigieren.

Ihre Nachfolge ist noch nicht geregelt. Wen könnten Sie sich vorstellen?

Ich habe tatsächlich einen Wunschkandidaten, vom dem ich weiss, dass er gut ins bestehende Team, das ich übrigens nur sehr ungern verlasse, passen würde. Ich werde ihn demnächst anfragen.

Sie waren selbst ein Quereinsteiger in den Tourismus. Würden Sie das bei ihrem Nachfolger auch begrüßen?

Trotz der Gefahr, dass ich mich bei den Touristikern unbeliebt mache: Ja. Ich denke, dass Quereinsteiger unbefangener an die Dinge herangehen. Und sie haben auch den Mut, ab und zu in ein Fettnäpfchen zu treten.

Hat man Ihnen dies in Arosa auch zugestanden?

Auf jeden Fall. **Evelyn May**

Inter-Continental

Opération Cake Drop

Opération «Cake Drop»: tel est le nom de code qui a été retenu par la chaîne Inter-Continental pour marquer – le 4 avril dernier – le 50e anniversaire de sa création. Tous les clients des établissements – dont le Royal Plaza Inter-Continental de Montreux et l'Inter-Continental de Genève – se sont vus remettre un cake adapté aux spécialités régionales. Et cela dans 179 hôtels! C'est en effet en 1946 qu'a été créée «Inter-Continental Hotels and Resorts», sous l'égide de la compagnie aérienne «Pan American» et de son fondateur **Juan Trippe**. Ce pionnier du tourisme moderne fut l'un des premiers à percevoir les mutations intervenant dans ce secteur d'activités et notamment la demande croissante de standards de qualité en hôtellerie. L'Opération «Cake Drop», voulue simultanément dans le monde entier, entend être un symbole. Chaque hôtel a été invité à créer son propre cake, tenant compte des ingrédients régionaux et des spécialités locales, du fameux cake au dattes de l'Arabie Saoudite aux pralines de la Nouvelle Orléans. **JCK**

REKLAME

...immer
im Trend.



berndorf
LINEA GASTRONOMICA

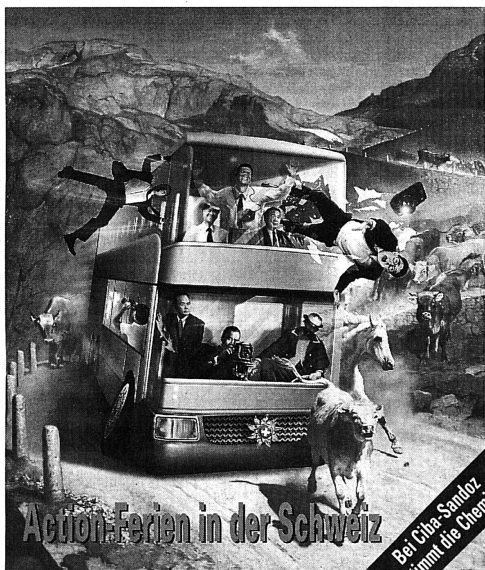
6014 Littau, Telefon 041 - 259 21 51

Nebelspalter

Nebelspalter

Die Schweizer Satire-Zeitschrift

Nr. 4/25. März 1996 Fr. 9.50



Tourismus als Geburtshelfer der ersten neuen Nebelspalter-Ausgabe. Bild: zvg

Ferienkatalog à la Nebelspalter

Mit dem Einzug des neuen Chefredaktors **Jürg Vollmer**, neuern Mitarbeitern und neuen Ideen wurde im März beim Nebelspalter ein Neustart lanciert. In der ersten Ausgabe nach dem Start fühlt sich auch die Schweizer Satire-Zeitschrift berufen, dem Schweizer Tou-

risismus mit Angebotsideen zu Actionferien unter die Arme zu greifen. Vorschläge sind: Besuch des Röstigrabens – «solange es ihn noch gibt», Geldwaschen in Oerlikon, «Cum Shob» in St. Moritz, Kuhställen oder eine Jagdsafari im Wallis. **SR**

Grindelwald

Kosyrev im Schnee

Russlands Ex-Aussenminister **Andrej Kosyrev** weiss das Nützliche mit dem Angenehmen zu verbinden. Nach einem Vortrag in Bern zur aktuellen politischen Lage fuhr er mit seiner Tochter **Natascha** nach Grindelwald, um dort einige Tage im Schnee zu verbringen. Täglich standen die beiden auf den Skis, abends entspannten sie sich in Sauna und Whirlpool im Hotel Eigerblick, wie Direktor **Günter Brutel** zu bereiten weiss. **MAY**

Griechenland

Nörgeler gesucht

Um seine neue Ferienanlage auf der Insel Lemnos zu testen, sucht ein griechischer Hotelier die «zehn schlimmsten Hotelgäste der Welt». «Wenn ich die grössten Nörgeler zufriedenstellen kann», sagt **Dimitris Koronias**, «dann gelingt mir das auch mit allen anderen Gästen.» Die Ausgewählten lädt Koronias dann zu einem Aufenthalt ein, um sie Service und Einrichtungen seines Urlaubshotels gründlich überprüfen zu lassen. **tdh**

BRIEF AN DIE LESER



Was, lieber Amadé Perrig,

Kurdirektor von Zermatt, fällt Ihnen ein! «Nur wir Touristiker sind so blöd, aller Welt zu verkünden, wir seien schlecht!» kommentierten Sie kürzlich die Ihrer Ansicht nach vor allem in der Öffentlichkeit stattfindenden Qualitätsbemühungen von Schweiz Tourismus. Das Gerede über Qualität und Power-Marketing habe zudem beim Gast vor allem eines bewirkt: dass er mehr reklamieren! Denn wo man einen stolzen Preis für eine Leistung verlange, deren Qualität quasi offiziell in Zweifel gezogen werde, seien die Gäste besonders sensibilisiert. Gut möglich.

Um Gottes Willen, Schumi!

(auch Michael Schumacher genannt) Lesen Sie denn keine Zeitungen? Oder kann der Formel-1-Weltmeister gar nicht lesen? Nun denn: Da verkünden Sie in der «Bunten», Sie suchten ein «relativ normales Domizil» in Genf. Und dies nicht etwa deshalb, weil dort die Steuern für Ihr Jahreseinkommen

von 25 Millionen Franken schön tief sind, sondern weil Ihnen «die Nähe zum Airport» so wichtig ist. Ihr Arbeitsplatz sei ja «rund um die Welt verstreut». Was aber wollen Sie am Flughafen Genf? Die grosse Welt erreichen Sie von dort aus jetzt nicht mehr! Da müssten Sie in Zukunft den Swissair-Shuttle nach Zürich nehmen. Deshalb mein Tip für Ihr neues, bescheidenes Domizil: Goldküste – mit direkten Verbindungen zu allen Rennpisten der Welt!

Und wieder einmal, Hotel Beau Rivage in Genf,

steht Dir eine Gratis-Werbekampagne ins Haus. Offenbar wird das Kieler Landeskriminalamt «neues, brisantes Material» zum Todesfall Uwe Barschel vorlegen. Es soll die These stützen, der deutsche Politiker sei 1987 in der Badewanne Deines Zimmers 317 eben doch ermordet worden. Von einem Glücksfall wollen wir bei einem Mord nicht sprechen – wohl aber bei der Tatsache, dass er schwer aufzuklären ist und deshalb seit über acht Jahren für Schlagzeilen sorgt. Es gibt ihn wohl, den perfekten Mord – und einige, die davon profitieren, ohne einen Finger krumm gemacht zu haben. Oder?

Nichts für ungut. Ihr Anton Nörgeli

KADER · CADRES



♪ You make me feel so good! ♪

In unserem Bistro zur Storchengasse «La Buvette» sind Sie nicht nur Service-MitarbeiterIn, sondern vielmehr

GastgeberIn

Sie sorgen dafür, dass sich sowohl die Stammkunden als auch die eiligen Passanten bei uns so richtig wohlfühlen, und verlieren auch in hektischen Momenten und bei vollem Haus nie Geduld und Übersicht.

Reizt Sie das? Dann rufen Sie doch jetzt gleich schnell unseren Personalchef Robert Liechti an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu seinen Händen.

Hotel zum Storchen

Am Weinplatz · 8022 Zürich 1
Telefon 01 211 55 10 · Fax 01 211 64 51

UH 84384/4183

Ihre Stelle
bei der hotel + tourismus revue



Die führende Schweizer Wochenzeitung für Fachleute in Tourismus, Hotellerie und Gastronomie

eine Redaktorin oder einen Redaktor
für das Ressort Gastronomie/Einrichtung.

Wir erwarten ein breites Interesse für die Gastronomie (Food&Beverage, Zulieferindustrie, Inneneinrichtung, EDV etc.) und einen Sinn für wirtschaftliche Zusammenhänge. Von Vorteil wäre eine entsprechende berufliche Erfahrung. Als Redaktorin oder Redaktor verfügen Sie ausserdem über Erfahrung im Journalismus, d.h. in der Themenwahl, im Recherchieren, Schreiben sowie Gestalten von Seiten. Voraussetzung sind ausserdem Teamgeist, Belastbarkeit und Flexibilität.

Wir bieten eine abwechslungsreiche aber auch anforderungsreiche Stelle in einem dreiköpfigen Ressort. Die Zeitung wird von den Redaktoren und Layoutern in house mit einem modernen Redaktionssystem (Mac, Quark XPress) produziert.

Arbeitsort: Bern
Stellenantritt: 1. Juni 1996

Interessiert Sie diese Stelle, oder brauchen Sie noch mehr Informationen? Dann wenden Sie sich einfach an Andreas Netzel, Chefredaktor hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.



Schweizer Hotelier-Verein

Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 42 22
Postfach 031 370 42 23
3001 Bern Telefax Verlag 031 370 42 24
Telefax Redaktion 031 370 42 24

84044/84735

Für einen eigenständigen Hotelbetrieb mit hohem Bekanntheitsgrad, grosser Restauration und in einem Bündner Top-Ort gelegen suchen wir ein initiatives

DIREKTIONSPaar

mit einem entsprechenden Leistungsausweis.

Sie sind erfolgshungrig, hochmotiviert, gut ausgebildet und leistungsstark. Sie suchen die Herausforderung, sich vom Durchschnitt abzuheben. Sie haben Visionen, ohne Träumer zu sein. Sie sind bis spätestens 1. September 1996 für eine solche anforderungsreiche Aufgabe bereit.

Packen Sie diese Gelegenheit am Schopf!
Senden Sie uns Ihre vollständigen Dossiers.
Wir freuen uns darauf.

Chiffre 84347 an hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

84347/329924

Remimag

.....bringt Sie weiter

Una storia della vita - eine aussergewöhnliche Erfolgsgeschichte braucht aussergewöhnliche DarstellernInnen. Zum Beispiel Sie.

Poetisch, cool, verrückt: Unser Ristorante mitten im malerischen Sempach ist wirklich eine Geschichte für sich. Ein motiviertes und aufgestelltes Team zelebriert für ein bunt gemischtes Publikum die hohe Schule der Gastfreundschaft. In dieser aussergewöhnlichen Erfolgsgeschichte ist jetzt eine der begehrten Hauptrollen zu besetzen: Als

AssistentIn des Geschäftsführers

unterstützen Sie den Gastgeber mit Charmanz und Kompetenz vor und hinter den Kulissen. Sie können aufgrund Ihrer Ausbildung sämtliche Register des gekannten Beizens ziehen, sind mindestens so kreativ wie das Ambiente, das Sie bei Ihrer engagierten Arbeit umgibt, und strahlen jene Freude aus, die für unsere Gäste aus einem Restaurantbesuch una storia della vita macht.

Kurz: Das ist die Beiz, die Ihre Welt bedeutet. Wenn Sie in Ihrer Karriere einen weiteren Meilenstein passieren wollen, rufen Sie einfach Frau Silvia Huber an oder schicken Sie ihr gleich Ihre Unterlagen. Mehr über die Gage und weitere vorteilhafte Anstellungsbedingungen erfahren Sie von ihr im Vorwort zu Ihrem ganz persönlichen, schillernden Kapitel im una storia.

Gastronomie

Buzibachring 3 6023 Rothenburg
Tel. 041/2890211

PM 84181/102024

Wir wollen Sie kennenlernen

In unserem Ferien- und Kurszentrum im Berner Oberland mit einem dynamischen, jungen und aufgestellten Team wartet auf Sommer 96 eine Stelle im Bereich

Leitung Gastronomie

auf eine Frau oder einen Mann. Freuen Sie sich auf eine herausfordernde und vielseitige Aufgabe?

Bringen Sie neben einer Hotelfach- oder ähnlichen Ausbildung einige Jahre Berufspraxis mit? Haben Sie Erfahrung in der Einsatzplanung und pädagogisches Geschick? Gehören Führungsflair und die Fähigkeit, unternehmerisch über den eigenen Bereich hinauszudenken zu Ihren Stärken? Haben Sie eine christliche Grundhaltung und Eigeninitiative? Macht es Ihnen Spass, zum Wohl der Gäste auch praktisch anzupacken?

Wir senden Ihnen gerne den Stellenbeschrieb und die Bewerbungsunterlagen zu. Auskunft gibt der Zentrumsleiter Werner Stahl.



CVJM ZENTRUM HASLIBERG
6083 Hasliberg Hohfluh Telefon 036 71 29 35

AF 84321/205109

delikatessen & TRINKEN



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wir sind ein vielseitiger, renommierter und fortschrittlicher Restaurationsbetrieb im Zentrum Zürichs und suchen nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Hauswirtschaft

Sie sind verantwortlich für den gesamten rückwärtigen Dienst und führen ein Team von zirka 15 Mitarbeitern verschiedenster kultureller und sprachlicher Herkunft. Hygiene und Sauberkeit in allen Bereichen sind Ihnen ein Anliegen.

Wenn Sie flexibel und einsatzfreudig sind, Freude am Organisieren und Planen mitbringen und über eine abgeschlossene Hoflehre mit einigen Jahren Erfahrung oder einen Hotelfachschulabschluss verfügen, könnten Sie der/die richtige Kadidat/in für diese interessante Position sein.

Wir freuen uns auf eine/n Kadermitarbeiter/in mit Elan.

Interessenten senden Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Bahnhof Buffet Zürich
z. H. Claudio Bieri, Postfach, 8023 Zürich

84418/39870

Für unseren Mandanten, ein renoviertes ★★★★★-Hotel am Rande einer Schweizer Grossstadt suchen wir einen neuen

Direktor,

der zusammen mit seiner Frau gewillt ist, als

Hotelier-Ehepaar

trotz schwierigem Tourismusumfeld die neue Infrastruktur mittels innovativen Ideen und dem den klassischen Hoteliers eigenen Einsatz zu neuem Aufschwung zu verhelfen. Die Bewerber sollten sich über langjährige Erfahrung im Umgang mit internationalen ★★★★★-Gästen ausweisen, bereit sein, im oder in der Nachbarschaft des Hotels zu wohnen, sowie fähig sein, eine straffe, gästebezogene Personalführung durchzusetzen.

Wer sich durch diese langfristige Herausforderung angesprochen fühlt, sendet seine Bewerbungsunterlagen mit den zugehörigen Belegen an Chiffre 84333, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

84333/385454

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader/Verkauf	1-2
Hotellerie	3-13
Internationaler Stellenmarkt	16
Stellengesuche	16
Last Minute	16

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	14-16
Marché international de l'emploi	16
Demandes d'emploi/	16
Last Minute	16

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9

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

merkur

In unser Merkur Al forno in Zürich, Löwenstrasse 35, (116 Sitzplätze, ca. 10 Mitarbeiter) suchen wir per 1. Juni 1996 einen

Geschäftsführer

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

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

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

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

P 0415/06051



FREDDY BURGER MANAGEMENT GROUP

Der schönste Arbeitsplatz in Zürich, mit den attraktiven beruflichen Aussichten!

Das stadtbekannte Restaurant Sonnenberg liegt zwischen Weinbergen und dem Zürichsee mit einmaliger Aussicht auf die Skyline der Stadt und der Berge.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort

Assistent/in Geschäftsführer

(Restaurantleiter/in)

Sind Ihnen Stress und Hektik nicht unbekannt, führen Sie Ihr Gastgebeteam erfolgsorientiert, besitzen Sie eine fundierte Ausbildung und suchen den Erfolg mit uns an der Front – so möchten wir Sie umgehend kennenlernen!

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Sonnenberg
z. H. Hrn. Frank Rothenhäuser
Auroastrasse 98
8030 Zürich
Telefon 01 267 66 66

84477382557

Für das Heidi-Hotel und Dorfgasthaus

Crush Alba Scuol

suchen wir zwei engagierte Gastgeber. Er, der Koch – Sie, die Wirtin oder umgekehrt. Wo sind die zwei jungen Berufsleute, die den Schritt in die Leitung oder sogar die Selbständigkeit machen wollen? Melden Sie sich bitte unter Beilage Ihrer Dokumente bei:

Heidi's Hotels, 8640 Rapperswil

84467/236322



auch als Geschenk!

Telefon
031 370 42 22



Für unsere Grande Brasserie Parisienne im Herzen Zürichs mit dem eigenen Savoir-vivre-Ambiente suchen wir per sofort oder nach Über-einkunft

Chef de partie

in der Fertigungsküche

Wir pflegen die schmackhafte, solide, französische Küche auf der Basis von Frischprodukten und Butter.

Wenn organisiertes Team, organisiertes Arbeiten und Freude an ihrem «Metier» zu Ihren Leitsätzen gehören, dann reservieren Sie sich einen erstklassigen und zeitgerechten Arbeitsplatz über **Telefon 01 211 15 65**.

Bewerbungsunterlagen und Anfragen richten Sie bitte an die Herren S. Jaeger oder J.-G. Bratschi.

Brasserie LIPP
Uraniastasse 9, 8001 Zürich

41297/41297



Gäste betreuen - in gediegener Umgebung ...

... das macht Ihnen Freude
Im August 1996 eröffnet die Stiftung Akademie für Fortbildung/SAF in Schaffhausen ihr Seminar- und Tagungszentrum, welches vornehmlich von Ärztinnen und Ärzten benutzt wird. Wir suchen per 1. Juni 1996, oder nach Vereinbarung, Sie als

Betriebsleiterin / Betriebsleiter 80%

Das Zentrum in einer grosszügigen Altstadt-Liegenschaft im Herzen von Schaffhausen umfasst 30 Einzelzimmer, das Tagungsrestaurant, den Zunftsaal für Tagungen, Konferenzen und festliche Anlässe, den Plenumsaal und zahlreiche Gruppenräume mit modernster Seminartechnik, sowie ein Café im Innenhof.

Ihr Aufgabengebiet beinhaltet: Verantwortung für die Verpflegung und

Beherbergung der Gäste, Mahlzeiten aufbereiten, Produktion von Snacks und die Personaleinsatzplanung (es steht Ihnen ein Team von 5 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern zur Verfügung).

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

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

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service!

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 83709/178088

Im Herbst 1996 wird der Löwen in Grenchen wiedereröffnet: Als kleineres, lebhaftes Restaurant mit einem Beschäftigungs- und Ausbildungsprojekt für (mehrheitlich weibliche) Arbeitslose, Trägerschaft ist ein Verein mit Fachleuten aus dem Amt für Wirtschaft und Arbeit, dem kantonalen Wirtverein und Sozialamt Grenchen. Wir wünschen uns für dieses spannende Pilotprojekt eine Frau als

Betriebsleiterin

Sie führen den Löwen und die etwa 15-20 wechselnden Auszubildenden zusammen mit einem vierköpfigen Team (Profis aus Küche und Service). Von Ihrer Seite braucht es dazu die solide Erfahrung einer Betriebsführung und das Flair für eine menschlich-konsequente Teamleitung. Unverzichtbar sind zudem eine gesunde Portion an Realitätsinn und Pioniergeist. Sie können bei Ihrer Arbeit auf ein klares Konzept und fachliche Unterstützung für Voreröffnung, Schulung und den sozialen Bereich bauen.

Sind Sie motiviert? Dann sind wir gespannt auf Ihre Bewerbung. Senden Sie diese bitte an Burkhard Frey, Präsident Trägerverein Gastprojekt Kanton Solothurn, c/o Amt für Wirtschaft und Arbeit AWA, Untere Sternengasse 2, 4504 Solothurn. Danke!

Löwen – das andere Restaurant in Grenchen

8430355478

• Ihre Erfahrungen in zeitgemässer Gastronomie motivieren Sie mit Phantasie, Flexibilität und unternehmerischem Engagement zu Höchstleistungen in einem Ganzjahresbetrieb.

Sie verfügen über eine qualifizierte gastronomische Fachausbildung sowie den Fähigkeitsausweis für Wirt und haben sich auch konsequent in kaufmännisch-betriebswirtschaftlicher Richtung weitergebildet. In zielorientierter motivierender Mitarbeiterführung und -förderung haben Sie sich bewährt.

Unser Auftraggeber ist der Verwaltungsrat des Zoologischen Gartens in Basel, einer Erlebniswelt von nationalem und internationalem Ruf. – Als künftige/r

• Geschäftsführer/in der Restaurantbetriebe im Zoologischen Garten Basel

sind Sie in der Lage, sich als eigenständige Fachpersonlichkeit beratend und kollegial in die Gesamtstrategie der neuen Zolli-Direktion einzuordnen. – Der Betrieb umfasst ein Free-flow-, ein Terrassen- und ein Speiserestaurant mit Bankettmöglichkeiten, ist also ein

• Ganzjahresbetrieb mit klaren saisonalen Schwankungen.

Hier ist Ihr engagiertes kreatives Marketing gefragt. Sie haben Freude daran, aktiv mit rund 50 Mitarbeitern/-innen den Bedürfnissen einer bunten Gästeschar jeden Alters, speziell auch mit familienfreundlichen Aktivitäten, zu begegnen.

Ihr persönlicher Erfolg ist letztlich vom Ergebnis innerhalb der festgelegten Rahmenbedingungen abhängig. Klare Konzepte ermöglichen auch eine kontinuierliche Weiterentwicklung. – Administrativ werden Sie teilweise durch Fachkräfte des Gesamtbetriebs entlastet.

Erkennen Sie hier Ihre Herausforderung für eine gemeinsame Zukunft? – Wir freuen uns auf Ihren handschriftlichen Brief mit Überlegungen, warum Sie in dieser Führungsaufgabe Ihre Chancen sehen, sowie auf «Belege» über Ihren bisherigen Werdegang. – Anlässlich eines völlig diskreten Gesprächs werden wir gemeinsam über die allfällige Weiterleitung Ihrer Unterlagen entscheiden.

IAP. IAP Basel
Institut für Angewandte Psychologie
• Unternehmens-Berater

• Greifengasse 1, CH-4005 Basel, Telefon 061 681 23 00.

P 84344/385234

Pendicularas **SEDRUN** Bergbahnen
Sedrun- **Sedrun-**
Rueras SA **Rueras AG**

Für die selbständige Führung unseres **Bergrestaurants Milez (Sedrun)** suchen wir einen/eine

Gerant/-in

Wenn Sie begeisterungsfähig und im Besitze des Fähigkeitsausweises (Wirtpatent) sind, über entsprechende Fachkenntnisse, Führungs- und Organisationserfahrung im Gastgewerbe verfügen sowie flexibel und anpassungsfähig sind, dann haben wir eine interessante, abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Aufgabe als Gerant/-in des Bergrestaurants Milez für Sie.

Nebst der Führung des Bergrestaurants Milez bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Koordinationsaufgaben für die übrigen Restaurationsbetriebe der Bergbahnen zu übernehmen.

Falls Sie an dieser verantwortungsvollen Aufgabe interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis spätestens 10. Mai 1996.

Bergbahnen Sedrun/Rueras AG
Meinrad Gamboni, VR-Präsident
7188 Sedrun
Telefon 081/94919 38



PARKHOTEL ZUG

Aussergewöhnlich ist das Parkhotel Zug mit seinem neuen Congress Center Metalli Zug. Modern geführt, und im Herzen von Zug – 3 Gehminuten vom Bahnhof Zug – gelegen, bietet unser First Class Hotel allen Komfort und gelebte Gastfreundschaft für den internationalen Geschäftsreisenden und Tagungsgast.

Als junges markt- und kundenorientiertes Team haben wir uns der Kreativität, Flexibilität und Innovation verschrieben und suchen nach Vereinbarung eine Persönlichkeit, die sich einer neuen Herausforderung als

Front Office Manager

stellen will. Ihre Front Office-Erfahrung haben Sie in der Stadthotellerie in ähnlicher Position oder als Stellvertreter gesammelt. Stichwörter wie Net Corporate Rates und Yield Management sind Ihnen nicht ganz fremd. Deutsch, Englisch und Französisch sind Ihre Stärken. Wenn Sie uns kennenlernen wollen oder erste Fragen haben, dann freut sich Gerald Nowak, Executive Assistant Manager, auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf.



Parkhotel Zug AG, CH-6304 Zug
Tel. ++ (0)41 - 711 66 11, Fax ++ (0)41 - 710 66 11
phz@interconnect.ch

SA 84406/22234



Wir suchen für unser Haus, mit Eintritt nach Vereinbarung, einen

Front-office-Manager/ Vizedirektor

zusätzlich verantwortlich für Sales und Marketing. Für diese anspruchsvolle, höchste Kaderstelle wünschen wir uns einen qualifizierten Bewerber mit entsprechender Erfahrung an der Rezeption, wenn möglich auch im Verkauf.

Gute Fach- und Sprachkenntnisse, Organisationstalent, beste Umgangsformen und Führungseigenschaften sind Voraussetzung für diese Position.

Bewerber, die an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, senden Ihre vollständigen Unterlagen an:

Kulm Hotel
z. H. Heinz Hunkeler, Direktor
7500 St. Moritz

81945/23812

KULM HOTEL ST. MORITZ

CH-7500 St. Moritz
Tel 082 2 11 51 Fax 082 3 27 38

VERKAUF

Wir sind Zürichs pfiffigstes und vitalstes Business-Hotel mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten von 5 bis 350 Personen.

Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams und in Hinblick auf die Eröffnung unserer neuen Konferenzmöglichkeiten suchen wir dynamische Sales-Profis. Folgende Positionen sind zu besetzen:

Asst. Director of Sales

Als Stellvertreter des Verkaufsleiters übernehmen Sie die Akquisition und Betreuung der Travel Accounts (Wiederverkäufer, Tour Operator und Reisebüros). Ausserdem sind Sie stark in Projekt betreffend der Neuöffnung involviert und unterstützen das interne Marketing-Team mit Ihrem Fachwissen. Zwei Jahre Verkaufserfahrung und ein gutes Beziehungsnetz sind für diese anspruchsvolle Position erwünscht.

Sales Executive

Sie übernehmen die Akquisition und Betreuung von Firmenkunden in der Schweiz und in Deutschland, planen und führen Produktpräsentationen bei unseren Kunden durch. Sie verfügen über mindestens ein Jahr Verkaufserfahrung und sind sich an eine selbständige Arbeitsweise gewöhnt.

Sales Coordinator

Als administrativer Leiter/in des Sales Office sind Sie die zentrale Ansprechperson der Verkaufsabteilung. Sie assistieren den Verkaufsleiter, bewältigen das Offert- und Vertragswesen, koordinieren die Organisation von Kundenanlässen und werden im Bereich Telemarketing für die Neukundenakquisition eingesetzt.

Wir wünschen uns dynamische, erfahrene und teamorientierte Verkaufspersonalitäten, die neben einer soliden Grundausbildung einen Hotelfachschulabschluss oder ähnliches mitbringen und die sehr gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift besitzen.

Wir bieten Ihnen den Einstieg in eine stark wachsende internationale Hotelkette, die in Zukunft ihre Marktpresenz in Europa verstärken wird. Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin, Frau Susanne Eichenberger.



Atlantis Sheraton

HOTEL
ZÜRICH

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

ITT Sheraton

Sales Manager (m/w)

Sehr gute Umgangsformen, ausgeprägtes Verkaufstalent, Ehrgeiz und ausgezeichnete Sprachkenntnisse in Englisch, Französisch und wenn möglich Italienisch zählen Sie zu Ihren Eigenschaften. Mit Unterstützung von 1 bis 2 Mitarbeitern leiten Sie die Verkaufsabteilung eines der schönsten Hotels der Schweiz mit viel Schwung und Elan. Während Verkaufsreisen, Messebesuchen, Verkaufsbesuchen in der Region, Arbeiten im Büro sowie während Anlässen im Haus kommen Sie mit verschiedenen Menschen aller Nationalitäten in Kontakt – eine sehr interessante und verantwortungsvolle Aufgabe erwartet Sie! Haben Sie bereits etwas Erfahrung in ähnlicher Position, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Chiffre 84338, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

84338/23132

**BILDUNGSZENTRUM
GASTROZÜRICH**

(bisher Zürcher Wirtverband)
Blumenfeldstr. 22, Postfach, 8046 Zürich

Sind Sie die Persönlichkeit für

Kurskonzeption und -verkauf

im Bildungszentrum GastroZürich?

Erfüllen Sie folgende Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Aufgabe?

- Abschluss Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung
- methodische und didaktische Kenntnisse
- Führungskompetenz (zirka zwölf Mitarbeiter/innen)
- Durchsetzungsvermögen
- Organisationstalent
- Initiative, kommunikativ und kreativ als Grundlage für die aktive Öffentlichkeitsarbeit
- kostenbewusstes Denken und Handeln.

Sie können sich auf einen lebhaften Schulbetrieb mit modernster Infrastruktur freuen. Zu Ihren Aufgaben gehören das Konzipieren, Durchführen und Verkaufen von Kursen und Seminaren.

Arbeitsort Zürich Affoltern. Eintritt nach Vereinbarung.

Wir bitten Sie, Ihre handschriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen zu richten an:

Bildungszentrum GastroZürich
Schulvorstand, z. H. Hr. Werner Stoller
Badenerstrasse 357, 8040 Zürich
Telefon 01 492 65 00, Fax 01 492 65 01

84390/240117

**Anzeigenschluss
für Verkaufsinserate
Freitag 17 Uhr**

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Direkt am See und doch mitten in der Stadt
liegt unser schönes 5-Stern-Haus.

Auf Mitte Mai oder Anfang Juni suchen wir
eine oder einen

Verkaufsassistentin/-en

Sprachgewandt, kontaktfreudig, frontorientiert und zudem charmant, fröhlich und hilfsbereit – so stellen wir uns unsere/n neue/n Mitarbeiter/in vor...

Verfügen Sie über ein grosses Organisationstalent und machen Sie das Unmögliche gerne möglich? Dann bieten wir Ihnen eine nicht alltägliche Herausforderung an einem wunderschönen Arbeitsort!

Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen und Ihnen mehr über diese interessante Stelle zu verraten!

Bis bald,

Ihr Grand Hotel National
Monika Fehlmann, Direktionsassistentin
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 419 09 09

84451/23132

Menschen und Ideen

Zürich-Regensdorf**MÖVENPICK HOTEL**

Das aktive Kongress-Hotel

Es ist doch schön, dass hie und da die richtigen Türen aufgehen! Die, die Ihnen eine Aufgabe bietet, welche Sie herausfordern und weiterbringen wird, ist per Mai dieses Jahres bei uns offen.

**Sales Representative
Dame**

Zielstrebig und kreativ setzen Sie die Marketing- und Verkaufsaktivitäten in den Bereichen Rooms und Bankett um. Sie knüpfen neue Kontakte und überzeugen unsere zukünftigen und bestehenden Kunden und Gäste mit unseren Dienstleistungen. Sie sind die professionelle Ansprechpartnerin und Persönlichkeit, die Herz und Qualität repräsentiert und umsetzt.

Sie haben eine fundierte Ausbildung mit Hotelfach- oder Tourismusschule, arbeiten gerne selbstständig und freuen sich auf eine neue Herausforderung. Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Photo an

Mövenpick Hotel Regensdorf
Hanspeter Simmer
Im Zentrum, 8105 Regensdorf
Telefon 01 / 871 58 70

MÖVENPICK

GNZ FLEISCH + WURST AG

Unsere Produkte erfreuen sich einer grossen Nachfrage und höchster Beliebtheit, weshalb wir dringend Verstärkung brauchen.

Wir suchen für den Raum Deutschschweiz einen frontorientierten, ausdauernden und initiativen

Verkaufs-Profi (es darf auch eine SIE sein) mit Elan und «Biss».

Wir erwarten:

- kontaktfreudige und initiativ Persönlichkeit mit Verhandlungsgeschick und erfolgreicher Verkaufspraxis
- zirka 30 bis 45 Jahre jung, mit fundierten Fachkenntnissen
- Organisationstalent und die Bereitschaft zu Höchstleistungen.

Wir bieten:

- eine herausfordernde und selbständige Aufgabe
- ein professionelles und kompetentes Umfeld
- hervorragende Verkaufsunterstützung mit Kompetenz und Verantwortung
- ein interessantes Salärpaket
- 5 Wochen Ferien.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhanden unserer Personalabteilung.

GNZ FLEISCH + WURST AG • RIETBACHSTRASSE 11
8952 SCHLIEREN • TELEFON 01 738 11 11

HOTELLERIE

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Diesen Zug dürfen Sie nicht verpassen!

Zählt Reisen zu Ihren Leidenschaften?

**Schnuppern Sie gerne fremde Luft?
Lieben Sie das Abenteuer, neue Menschen und
Orte kennenzulernen?**

All dies können Sie als

Steward/Stewardess

tätig neu erleben.

Zur Betreuung der internationalen, anspruchsvollen Gäste des Nacht-Flugzuges suchen wir junge, aufgestellte Leute. Neben einem gepflegten, sicheren Auftreten erwarten wir gute Sprachkenntnisse, die Fähigkeit, aussergewöhnliche Situationen freundlich zu meistern, teamorientiertes Handeln und Denken sowie die Bereitschaft, zu unkonventionellen Arbeitszeiten im Einsatz zu sein.

Im Gegenzug erwartet Sie eine abwechslungsreiche, nicht alltägliche Aufgabe. Zusätzlich können Sie von der Möglichkeit profitieren, quer durch Europa reisen zu können. **Berlin, Hamburg, Köln, Wien usw.** sind nur einige Destinationen für einen Stop-over.

Wenn Sie bereit sind, Ihrer beruflichen Karriere eine aussergewöhnliche, bahnbrechende Erfahrung hinzuzufügen, dann rufen Sie uns an. Wir informieren Sie gerne in einem persönlichen Gespräch näher über diese Herausforderung.

Temporär • Dauer • Kader

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



DORINT Hotel Beatenberg
3803 Beatenberg • Telefon 036 414 111

Dorint – für Freizeit, Urlaub und Tagungen. Unser Hotel liegt auf der Sonnenterrasse des Berner Oberlandes. Unserem internationalen Gästekreise stehen 140 Appartements mit 450 Betten, mehrere Restaurants, Bankett- und Konferenzräume sowie ein grosser Freizeitbereich zur Verfügung.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in

EDV- (Fidelio, Windows) und Sprachkenntnisse setzen wir voraus.

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben und Sie mit uns partnerschaftlich zusammenarbeiten möchten, dann bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellung zuzustellen.

Frau Briner steht Ihnen auch für telefonische Informationen über die zu besetzende Stelle und unseren interessanten Hotelbetrieb zur Verfügung.

84295/3727



Dorint an sich Lebensqualität!



Wir suchen Sie als

**Gastgeber/in –
Chef de service**

für unser trendiges **Latino**.

- Sie fördern und überwachen die gepflegte Ess- und Trinkkultur an unseren 40 weiss gedeckten **Latino**-Sitzplätzen.
- Sie fühlen sich auch in unserem unkomplizierten **Bistro** mit Holztischen und 60 Sitzplätzen wohl.
- Sie beaufsichtigen unsere stark frequentierte **Latino-Bar**.

Das richtige Ambiente aber schaffen Sie durch Ihre Gastgeberrolle und Persönlichkeit.

Als Ergänzung zur Barchefin (**Latino-Bar**) suchen wir per sofort

Power-Barfrau

Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre jung, kontaktfreudig und dienstbereit. Berufserfahrung können Sie sich bei uns aneignen. Gastfreundschaft, gute Laune und vieles mehr dürfen Sie bei uns voll unter die Leute bringen.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten und sehr gute Entlohnung. Auf Ihren Anruf oder Ihr kurzes Schreiben mit Foto freut sich Herr Ferdi Sieber.

Hotel Astoria, Pilatusstrasse 29
6003 Luzern, Telefon 041 210 22 44

84381/22667

hoteljob

Auszug aus unserem Stellenangebot

Stadt Zürich

Für ein neu renoviertes 3*-Hotel suchen wir im Auftrag unseres Kunden eine dynamische, jüngere

GESCHÄFTSFÜHRERIN

die den Betrieb nach klaren Vorgaben des Besitzers selbstständig führen kann. Anforderungsprofil: ausgeprägte Persönlichkeit, gesundes Selbstbewusstsein, guter Führungsstil, sicheres Auftreten und fundiertes Hotel- und Gastronomiekenntnisse. Wenn Sie zudem Ihre Stärken in der Administration sehen, kontaktfreudig sind und über gute Sprachkenntnisse in D/E/F verfügen, könnten Sie ab sofort die 1. Dame des Hauses werden. (Patent erforderlich.) Der Betrieb hat 37 stilvolle Zimmer mit hoher Wohnqualität und ein französisches Spezialitätenrestaurant mit 50 Plätzen.

Kanton Aargau

Bewirkt der Frühling bei Ihnen neuen Tatendrang? Möchten Sie Ihr Fachwissen in einem gepflegten Speisestaurant beweisen? Dann sind Sie vielleicht der/die

BETRIEBSASSISTENT/IN

für den vielseitigen Betrieb (Restaurant, Saal, Terrasse) zwischen Brugg und Baden. Sie unterstützen den Besitzer und verbinden gerne Administrationstätigkeit und Serviceleistung. Gute PC-Kenntnisse, Freude am Gästekontakt und etwas Erfahrung als Kadermitarbeiter/in werden vorausgesetzt. Eintritt nach Übereinkunft, Jahresstelle.

Berner Oberland

Sie arbeiten gerne an einem von imposanten Bergen umgebenen Ort. Ihre Freizeit verbringen Sie am liebsten in der freien Natur. Dort tanken Sie Kraft für Ihre Tätigkeit in einem Erstklasshotel als

CHEF DE SERVICE M/W

Zusammen mit einem kleinen Team bieten Sie den Hotelgästen einen gut organisierten und qualitativ hochwertigen Service. Dabei helfen Sie aktiv mit und sind ebenfalls verantwortlich für den Getränkeeinkauf und die Abrechnungen. Die Gäste schätzen es, wenn Sie ihnen ihre Wünsche in den Sprachen D/E und evtl. F vorbringen können. Der Arbeitsbeginn für diese Saisonstelle ist der 10. Juni.

Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an nebenstehende Adresse, z.H. Frau Irène Porta. Selbstverständlich haben wir noch viele weitere, interessante Stellenangebote. Rufen Sie uns doch an; wir beraten Sie diskret und unverbindlich.



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34

pro juventute

führt in St. Moritz das Familienferienhaus
Chesa Spuondas

mit 36 Betten und Halbpensionsbetrieb für sozial benachteiligte Familien, Mütter mit und ohne Kinder sowie Einzelgäste. Das Angebot umfasst sowohl einen individuellen Aufenthalt wie auch organisierte Ferien. Die bisherige Leiterin möchte sich in den nächsten zwei Jahren vor allem um ihre Familie kümmern, weshalb wir per 1. Juni 1996 eine/n erfahrene/n

stv. Betriebsleiter/in

suchen. Nebst den üblichen Managementaufgaben einer solchen Funktion gehören auch die Gästebetreuung, Erledigung der Administration und Mitarbeit im Service sowie die Verantwortung für ein animatives Ferienangebot zur kompetenten Führung der Pension.

Dazu benötigen Sie eine fundierte Ausbildung im Hotelgewerbe, Berufserfahrung und vor allem auch das Interesse, eine soziale Institution durch Ihre Mitarbeit zu unterstützen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an pro juventute, Frau U. Bodmer, Seehofstrasse 15, 8022 Zürich. Für telefonische Auskunft über Telefon 081 833 85 88 steht Ihnen Herr K. Herold gerne zur Verfügung.

0 8439/112950

Wir suchen
Einen Koch mit Pfiff
und einen Service-Profi/Wein-Fan

Therese und Andreas Hubler
Gasthof Krone Bätterkinden
Tel. 065 45 34 34

0 84328/385457

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung...
einen ehrgeizigen, fachlich und sprachlich versierten

Assistant Front Office Manager (2. Chef de réception)

... zur tatkräftigen Unterstützung unseres jungen und engagierten Front-office-Teams. Verfügen Sie über die Position entsprechende Kenntnisse, sprechen Sie fließend D/F und E und haben Freude am Umgang mit einer internationalen und anspruchsvollen Kundschaft? Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann gibt Ihnen unser Front-office-Manager, Herr M. Schreiber, gerne weitere Auskünfte, oder Sie senden Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto direkt an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza, Personalbüro,
Messeplatz 25, CH-4021 Basel. Telefon 061 690 33 33.

83720/387

GASTHOF BÄREN LAUPEN

Zur Ergänzung unseres jungen Teams
suchen wir für sofort oder
nach Vereinbarung qualifizierte/n

**Jungkoch
oder
Köchin**
sowie

Serviceangestellte

Beste Arbeitsbedingungen und der
Verantwortung entsprechende
Entlohnung sind für uns
selbstverständlich.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann erwarten wir gerne
Ihre Bewerbung.

Familie Schmid
Bärenplatz 5, 3177 Laupen
Telefon 031 747 72 31

FA 84401/18317



Strandhotel

3807 Iseltwald am Brienzersee
Für unser ***-Hotel mit 40 Betten
und regem Restaurationsbetrieb
(10 Automaten von Interlaken)
suchen wir für die kommende Som-
mersaison noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie/Tournant Pâtissier m/w Commis de cuisine Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbungsunterlagen.

Familie Hornberger
Strandhotel, 3807 Iseltwald
Telefon 036 45 13 13

8477/25/507

Wenn Sie nicht nur das Gebäck, sondern
auch die Metropole mögen – dann sind Sie auf
dem «Berliner» herzlich willkommen.

Nun wird mit dem CityNightLine eine weitere
Destination Europas angefahren. Bald sind auch
Sie auf dem schwebenden Nachzug unterwegs
zwischen Zürich, Wien, Hamburg oder Berlin.
Für den weiteren Ausbau unseres Projekts, in dem
modernste Technologie und Komfort zusammen-
schmelzen, suchen wir ab sofort mehr Menschen
(m/w), die gerne in der Rolle des Gastgeber die
Träume anderer Leute erfüllen.
Als Pionierin in diesem Abschnitt der Bahn-
entwicklung zeichnen Sie sich durch Team-
fähigkeit, Kommunikationsfreude, Spontaneität,
Enthusiasmus, Abenteuerlust und Menschenliebe

aus. Wenn Sie zudem ein gepflegtes Hoch-
deutsch sprechen, einem Reisenden aus Texas in
Englisch (oder durch eine gekonnte Zeichen-
sprache) den Unterschied zwischen «Schweizland
und Sweden» erklären können und schon erste
Erfahrungen im Bereich Gastronomie und
Hotellerie gesammelt haben, sind Sie bei uns auf
der richtigen Schiene. Wenn Sie (Schweizerin
oder im Besitz einer B- oder C-Bewilligung) zu-
dem den prickelnden Glamour europäischer
Grossstädte lieben, Nachtarbeit Sie nicht zum
Gähnen veranlasst und sich ausserdem zwischen
dem zwanzigsten und dreissigsten Lebensjahr

befinden, steht einem bahnbrechenden Einschnitt
in Ihrem Leben nichts mehr im Wege. Nun ist es
aber höchste Eisenbahn, dass Sie uns anrufen!
Bewerbungen unter



ADIA HOTEL

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

8026 Zürich Badenerstr./Langstr. 11 01 242 22 11
9004 St. Gallen Marktplatz/Engelgasse 2 071 223 65 23
6002 Luzern Pilatusstrasse 3a 041 210 02 60
3000 Bern 7 Marktgasse 28 031 312 11 11



CityNightLine



An bester Lage erwartet Sie
in einem neu renovierten,
dynamischen Betrieb
mit modernsten Einrichtungen
ab sofort eine vielseitige und
verantwortungsvolle Position als

Réceptionistin

Herr Horneck oder Frau Schaub
freuen sich auf Ihren Anruf oder
Ihre schriftliche Bewerbung.

Weinbergstrasse 92
CH-8006 Zürich
Telefon 01 / 360 25 25



RESTAURANT
BLAUER APFEL



Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalon von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1655	Küchenchef	37	CH	Juni 96	F/D/E	4-5* Hotel, VS/VD/BE/O.	
1656	Koch	25	E	A	Juni 96	SP/I	
1657	Koch	23	D	A	Juni 96	D/F/E	Zentral-CH
1658	Küchenchef	38	F	C	sofort	F/D	FR/VD/BE
1659	Koch	34	TT	B	Mai 96	E/F/D	BE
1660	Küchenchef	47	CH	Mai 96	D/I/F	GR/ZH	
1661	Souschef	26	D	A	Mai 96	D/E/I	4-5* Hotel
1662	Souschef	30	CH	sofort	D/F/E	ZG/ZH/LU	
1663	Küchenchef	37	CH	Mai 96	D/E	BE	
1664	Küchenchef	53	CH	Mai 96	D/E/F	Deutsch-CH	
1665	Pâtissier	26	F	A	sofort	F/E	GE/VD/VS/FR/NE
1666	Pâtissier	28	F	B	sofort	F/D/E	ZH
1667	Koch	21	CH	Juni 96	D/F/E	TI/VS/Zentral-CH	
1668	Commis de cuisine	30	D	A	sofort	D	Deutsch-CH
1669	Koch	20	CH	Juni 96	D/F	4-5* Hotel, NE	

Service/service							
2000	Kellner	31	I	C	Mai 96	D/F/E	ZH/LU/GE/VD/BS
2001	Barman	24	I	A	Mai 96	I/D/F	TI
2002	Sefa	29	E	A	sofort	D/F/E	
2003	Sefa	26	CH	n. Ver.	D/I/F	Zentral-CH	
2004	Chef de service	37	P	C	n. Ver.	D/F/I	
2005	Sefa	23	D	A	Juni 96	D/E	4-5* Hotel, GR/Zentral-CH
2006	Chef de service	32	D	C	Juni 96	D/E/E	3-4* Hotel, Deutsch-CH
2007	Sefa	28	P	C	Juni 96	F/D	BS/BL
2008	Kellner	33	D	B	Juni 96	D/E/F	4-5* Hotel, TG/ZH/SG
2009	Chef de service	26	A	A	sofort	D/E/F	Hotel, Gstaad/Engadin
2010	Barman	58	I	A	Juni 96	D/F/I	
2011	Chef de bar	29	D	A	n. Ver.	D/E/I	
2012	Chef de service	50	I	C	sofort	D/F/I	TI/GR/ZH
2013	Barman	57	B	A	sofort	D/E/F	
2014	Barmaid	27	NL	A	sofort	D/E/F	

2996	Sefa	24	CH	Juni 96	D/E/F	3-4* Hotel, VD	
2997	Maitre d'hôtel	33	A	A	Juni 96	D/E/F	SG/FL
2998	Barman	21	CH	sofort	D/F/E	FR/BE	
2999	Barmaid	22	S	B	Mai 96	D/E/F	TG/SG/ZH

Administration/administration							
3035	Réceptionsprakt./w.	28	CH	Juni 96	D/E/F	GR/LU/BE-Oberl.	
3036	Réceptionist	24	CH	Juni 96	D/E/F	3-4* Hotel	
3037	Geschäftsführer	39	CH	sofort	D/F/E	BL/BS/ZH/AG	
3038	Direktor	48	I	A	sofort	I/R/F	TI
3039	Réceptionist	30	D	A	Mai 96	D/I/E	3-5* Hotel, TI
3040	Betriebsassistent	55	CH	sofort	D/F/I	Zürich	
3041	Réceptionist	34	CH	sofort	D/F/E	TI	
3042	Réceptionist	35	I	B	Mai 96	I/F/D	4-5* Hotel, GE/VD/FR/NE/VS
3043	Réceptionist	27	CH	Mai 96	D/E/F	3-5* Hotel, Zentral-CH	
3044	Réceptionist	20	CH	sofort	D/F/E	TI/West-CH	
3045	Night-auditor	28	F	B	sofort	F/D/E	ZH/AG
3046	Direktionsass.w.	26	D	A	Mai 96	D/E/F	3-4* Hotel
3047	Réceptionist	26	NL	A	sofort	E/D/F	GR
3048	Aide du patron/w.	29	CH	Mai 96	D/E/F	Hotel, TI	
3049	Geschäftsführer	58	CH	sofort	D/F/E		
3050	Réceptionsprakt.	28	CH	Juni 96	D/F/E	4-5* Hotel	
3051	Anfangsrecept./w.	25	CH	Juni 96	D/F/E	BE/NE/VS/FR/VD	

Hauswirtschaft/ménage							
4644	Hilfskraft/w.	21	P	A	juni 96	P/I/D	
4645	Zimmerfrau	27	P	A	Juni 96	F/I/D	Lenk
4646	Zimmerfrau	47	P	A	Juni 96	I/D/E	
4647	Zimmerfrau	27	E	A	sofort	F/I/D	Bern/Berner Oberland
4648	Küchenhilfe	25	E	A	sofort	I/E/D	
4649	Zimmerfrau	22	E	A	sofort	I/E/D	
4650	Officehilfe	22	CH	n. Ver.	D		
4651	Küchenhilfe	27	E	A	n. Ver.	D/I	
4652	Küchenhilfe	20	P	A	sofort	I/D	
4653	Portier	54	D	C	sofort	D/E/F	
4654	Hofa	26	CH	sofort	D/E/F	3-4* Hotel, Zentral-CH/ZH	

4655	Zimmerfrau	25	I	A	Mai 96	E/D	
4656	Hilfskraft	39	P	B	sofort	F/I	
4657	Hilfskraft	29	P	A	Juni 96	I/D	Hotel, GR
4658	Hilfskraft/w.	31	P	A	Juni 96	D/I	ZH/SG/BE/BS/ZG/LU

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 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.

Abonnieren Sie sich

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 prélevable récupérable.

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Foto

Bewerbungstalon:

(Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:

Deutsch:	Französisch:	Italienisch:	Englisch:
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)			

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:	Ort:	Funktion:	Dauer (von/bis):
1. _____			
2. _____			
3. _____			

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)



Restaurant Löwen, Ruswil

Aufgestellt, freundlich, etwas Gastgewerbeerfahrung, dann sind Sie unsere neue

Serviceangestellte

Eintritt nach Vereinbarung.

- 5-Tage-Woche
- zeitgemässer Lohn
- eigene, kleine Wohnung usw.

Sind Sie interessiert?

Ihr Anruf freut uns!

Restaurant Löwen
W. und M. Bättig-Vetter
6017 Ruswil
Tel. 041 495 11 15

Um mein Toto-Team für den Sommer zu verstärken, sind noch interessante Stellen zu besetzen:

Belastbare und aufgestellte Servicemitarbeiterin

sowie gelernter **Koch** (I, CH, A oder D).

Französisch- und Deutschkenntnisse erwünscht, evtl. Italienischkenntnisse, mit mindestens 1 Jahr Erfahrung in der Restauration (italienische Küche).

**** Interessiert? ****

Dann senden Sie bitte sofort Ihre Bewerbungsunterlagen an M. Chodura, oder vereinbaren Sie einen Termin.

Pizzeria Da-Toto
2504 Biel-Bözingen
Bözingenstrasse 139
Telefon 032 41 21 02/Fax: 032 41 61 45.



Ascon 1

Hotel Seeschloss
Castello ★★★★★

Wir suchen für die Sommersaison mit Stellenantritt April/Mai

Chef de partie saucier

Zur selbständigen Führung des Postens und Vertretung des Küchenchefs.

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an:

Hotel Seeschloss Castello
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 61

Restaurant Freibad Letzigraben in Zürich sucht für die Sommersaison 1996 ab 15. Mai bis 15. September 1996 folgende Mitarbeiter

für Küche/Service:

Profis/Anfänger

Vollzeit/Teilzeit

Ausländer/Inländer

alt/jung

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder auch erst mal Ihren Anruf erwarten wir gerne (nur abends).

Rudolf und Ch. Bärtschi,
Chalet Ruedi, Sonnenweg 2, 3715 Adelboden
Telefon 033 73 27 86

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Für einen mittleren Betrieb im Herzen der Stadt Basel suchen wir eine

Hotelsekretärin

Diese äusserst abwechslungsreiche Stelle eignet sich für eine Bewerberin mit folgendem Profil:

- charmante und aufgeschlossene Persönlichkeit (25- bis 35-jährig)
- nachweisbare, mehrjährige Berufserfahrung (z. B. Reisebüro, Flight-Attendant, Réceptionistin) mit guten PC-Anwendungskennissen (Word 6.0, Excel) und Flair zum Schreiben anspruchsvoller Texte
- Freude im Umgang mit Gästen jeglicher Nationalität
- teamorientiert, flexibel und belastbar auch in hektischen Zeiten.

Seiner zukünftigen Mitarbeiterin bietet unser Kunde folgendes Umfeld:

- modern eingerichteter Arbeitsplatz mit der Möglichkeit, stets mit den neuesten EDV-Systemen arbeiten zu können
- Tagdienst, Samstag und Sonntag frei
- 5 Wochen Ferien
- interessante Anstellungsbedingungen
- auf Wunsch besteht die Möglichkeit, zu 80 % tätig zu sein.

Wir freuen uns auf detaillierte Bewerbungsunterlagen (mit Foto).

Temporär • Dauer • Kader

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



Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

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

Für unser gediegenes A-la-carte-Restaurant suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung gut ausgebildete, freundliche (m/w)

Chef de rang Demi-chef de rang

In einer modern eingerichteten Küche zu arbeiten – welcher fachlich gut ausgebildete Koch wünscht sich dies nicht? Als

Commis tournant

können Sie in unserer Küchenbrigade Ihre Fähigkeiten selbstständig einsetzen und Ihre Kenntnisse erweitern. Eintritt nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Hotel Waldhaus Dolder
Frau A. Lüscher-Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

84423/41327



Sind Sie die Fachkraft (w/m), die wir suchen als

Küchenchef

für die Restaurants (zirka 400 Sitzplätze) des Hotels Stoller?

Erfüllen Sie folgende Voraussetzungen für diese anspruchsvolle Aufgabe?

- Berufliche Begeisterung
- Führungskompetenz (zirka 15 Mitarbeiter/innen)
- Organisationstalent
- Initiativ und kreativ
- Kostenbewusstes Denken und Handeln.

Sie können sich als Verantwortliche/r des gesamten Küchenbereiches auf einen lebhaften, abwechslungsreichen Restaurationsbetrieb mit modernster Infrastruktur freuen.

Eintritt nach Vereinbarung.

Wir bitten Sie, Ihre handschriftliche Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen zu richten an:

Hotel Stoller
z. H. Werner Stoller
Badenerstrasse 357, 8040 Zürich
Telefon 01 492 65 00, Fax 01 492 65 01



84249/41246

Why not? Ihr Gastspiel in den Bergen

Für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle suchen wir noch begeisterte «Artisten», die bereit sind, **überdurchschnittliche Leistungen** zu erbringen, um unseren «Ferienartisten» einen einmaligen Aufenthalt zu bieten.

Mitunternehmer als Abteilungsleiter:

– RESTAURANTLEITER/IN

– GOUVERNANTE

Genuss:

CHEF DE PARTIE

Service:

– CHEFS DE RANG

– SERVICEFACHANGESTELLTE

– BARMAID

Wir erwarten Bewerbungen von Menschen, die Freude am Gastgewerbe haben und bereit sind, sich voll mitzueingagieren.

Ihre Bewerbung freut uns, und wir laden Sie gerne zu einem «Probeauftritt» ein.

Ferienart WALLISERHOF

Beat Anthamatten, Hotelier

3906 Saas Fee

Telefon 028 57 20 21



83350/105414

16-Punkte-Gourmetlokal, sicher noch mehr möglich, sucht nach Vereinbarung einen versierten

Küchenchef

der die Stammkundschaft eines zirka 45-Plätze-Restaurants in der Ostschweiz mit seinen kreativen Kochkünsten verwöhnen möchte.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte unter Chiffre 84437 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84437/382308

Maloja/Nähe St. Moritz Hotel Schweizerhaus

7516 Maloja

Motivierte und aufgestellte Gastroprofis gesucht!

Chef de rang Commis de cuisine

für A-la-carte-Restaurant

Serviceangestellte Hilfskoch

für Trattoria/Pizzeria

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich Jürg und Karoline Wintsch
Telefon 0041 81/824 34 55
Fax 0041 81/824 33 41

84289/23671

Hotel Muralto**** Locarno

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft erfahrenen

Sous-chef de cuisine

für unser Restaurant Muralto.

Diese Jahresstelle ist speziell geeignet für einen jungen, kreativen Sous-chef, der Freude an leichter, südlicher Küche hat und gerne eine kleine Brigade motivierend führt. CH oder mit gültiger Bewilligung (I-Kennziffer).

Herr H. P. Kreuziger gibt Ihnen auch telefonisch nähere Auskunft. Rufen Sie uns an, Telefon 091 743 01 81, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an: Kreuziger SA, Piazza Stazione 8, 6600 Locarno-Muralto.

84332/385453



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Juni 1996 einen

Chef de partie

für unser Restaurant Scala.

Gerne erwartet unser Küchenchef, Herr Margadant, Ihren Anruf, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Europe
Matthias Bruhin,
Promenade 63, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 59 21

DA 84430/9334



Im Personal-Prof

Im Kundenauftrag suche ich in Saison- oder Jahresanstellung Mitarbeiter, deren Herz für die Gastronomie schlägt

Chef de partie Commis de cuisine Serviceangestellte

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote wie Gerantenehepaar und Chef de service erteilt Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 036 23 32 32
Fax 036 23 33 43

Rügenparkstr. 6, 3800 Interlaken



★★★★

Im Engadin, dem schönsten Hochtal Europas!

Erstklasshotel★★★★ mit 130 Betten, Appartements, Jugendstilspisessaal, Restaurant, Bar, Terrasse, modernste Wellness- und Fitnessanlage

bietet engagierten, qualitätsbewussten und kontaktfreudigen Menschen attraktive Arbeitsplätze in angenehmer Ferienatmosphäre.

Wir suchen auf kommende Sommersaison, ab zirka 15. Juni 1996, noch folgende Mitarbeiter:

Réception:

Réceptionssekretärin

Sprachen: D, F, E, wenn möglich I

Küche:

Chef tournant

Chef entremetier

Service à la carte:

Servicefachmitarbeiter/in

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Hotel Edelweiss

Hr. R. Brüggemann
CH-7514 Sils Maria
Telefon 082 4 52 22, Fax 082 4 55 22

84431/31259



Grand Hotel ZERMATTERHOF

Für die Satellitenküche in unserer neuen Rötisserie «La Broche» (zirka 50 Plätze) suchen wir ab der kommenden Sommersaison 1996

Chefkoch

(mindestens 25-jährig)

mit Erfahrung in gehobender Gastronomie sowie wenn möglich in Broche-Handhabung, und der gewohnt ist, selbstständig zu arbeiten.

In einem modern eingerichteten Betrieb mit Restaurant Prato Borni, Rötisserie La Broche, Bar, 86 Zimmern (davon 25 in grosszügigen Suiten und Juniorsuiten) bieten wir:

- verantwortungsvolle, interessante Tätigkeit
- auf Wunsch eine Unterkunft in der Nähe des Hotels
- interne Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien an:

Grand Hotel Zermatterhof
z. H. Frau Petra Merenda
Personalchefin
3920 Zermatt
Telefon 028 66 11 00



84391/39586

Menschen und Ideen



Rezepte - Ideen - Kochen - Weiterkommen - Know-how - Trends - International - Motiviert - Kreativ - dies und vieles mehr, mixen wir in unserem Kochtopf. Als

Sous-Chef Dame oder Herr

geben Sie die richtigen Gewürze bei und verwöhnen damit unsere Gäste.

Mitten im Herzen von Zürich, bieten wir Ihnen räumlich und kulinarisch ein ideales Wirkungsfeld und eine Aufgabe, die Sie herausfordern und weiterbringen wird.

Sind Sie die dynamische und aufgestellte Persönlichkeit mit dem Herz am richtigen Kochherd? Sie lieben es aktiv mitzudenken und mitzuentscheiden und freuen sich in einem Team zu arbeiten, in dem Teamgeist GROSS geschrieben wird.

Interessiert, dann rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns. Kurt Sigrist freut sich, Sie schon bald kennenzulernen.

Mövenpick Feldschlösschen
Bahnhofstrasse 81, 8001 Zürich
Telefon 01 / 211 50 34





DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

MAÎTRE D'HÔTEL OBERKELLNER In unserem neu gestalteten Restaurant "LA ROTONDE"

sind Sie der perfekte Gastgeber
mit organisatorischem Geschick und
fundierter, fachlicher Kompetenz.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef,
Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft,
oder senden Sie ihm Ihre Unterlagen.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01-251 62 31



A member of
**The Leading Hotels
of the World**

8523/40180

Hotel*** Sport Klosters

Ferien- Sport- und Seminarhotel
CH-7250 Klosters • Telefon 081 422 29 21

Für unsere lebendige und abwechslungsreiche Küche suchen wir einen initiativen, kreativen

Küchenchef

- Wenn Sie interessiert sind, gutes Altes zu behalten und besseres Neues einzubauen...
- Wenn Sie Freude haben, in einer jungen, dynamischen Führungscrow mitzuarbeiten...
- Wenn Sie bereit sind, Überdurchschnittliches zu leisten...
- Wenn Sie am gleichen Seil und erst noch in die gleiche Richtung ziehen wollen...

...dann sollten Sie mit uns Kontakt aufnehmen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, die Sie bitte an folgende Adresse richten:

Hotel Sport, Daniel Lareida, Direktor, 7250 Klosters,
Telefon 081 422 29 21



84473/17566

☆☆☆☆ HOTEL GLÄRNISCHHOF ZÜRICH

Der Gast und Sie im Mittelpunkt!

Alle unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen **umweltbewussten Ort** der Begegnung zu schaffen, in welchem **unsere Gäste und unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen**, Vertrauen genießen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen.

Wenn sich unsere Philosophie in Ihren Gedanken widerspiegelt und Sie sich sagen "genau das ist es", dann sollten Sie sich **per Anfang Juni 1996** als unsere neue

Empfangschefin

(Front-office-Managerin)

bewerben. Ein bestens motiviertes Team, wie auch ein IBM AS 400/Rebag-System stehen Ihnen für diese anspruchsvolle Aufgabe zur Seite.

Wir verlangen viel von unserer zukünftigen Mitarbeiterin, bieten dafür aber eine aussergewöhnliche Karriere mit ausgezeichneten Perspektiven im Sales-Bereich.

Unser Haus wird **total renoviert** und wird am 17. Juni als **Top-*****-Hotel** im Herzen von Zürich wieder eröffnet.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Glärnischhof*****
Claridenstrasse 30, 8022 Zürich 2
Urs Mathys
Telefon 01 286 22 22



84303/40339

Tourismus/Reisebranche

Meine Mandantin besetzt in Europa eine starke Marktposition in einem zukunftssträchtigen, umweltfreundlichen Reisesegment und gehört zu den führenden Unternehmen in ihrem Spezialgebiet. Im Zuge des weiteren Aufbaus suche ich den künftigen

Key Account Manager

Diese nicht alltägliche Position verlangt zwingend eine mehrjährige Praxis in Richtung Tourismus/Reisebüro, Aufgeschlossenheit und ein ausgeprägtes Flair für den Verkauf sowie die Bereitschaft zu einer regelmässigen Reisetätigkeit. Gute Fremdsprachenkenntnisse (F/E) sind zudem äusserst wertvoll. **Arbeitsort ist die Stadt Zürich.**

Ich richte mich an Persönlichkeiten mit einer mehrjährigen Erfahrung im Bereich Marketing/Verkauf und entsprechender Weiterbildung (z. B. als Eidg. dipl. Verkaufsleiter, Marketingleiter, evtl. HWV). Wenn Sie ferner über ein solides betriebswirtschaftliches Wissen und Führungsqualitäten verfügen, sind die Chancen für einen weiteren **Karrieresprung** sehr gross. Ihr Idealalter liegt zwischen 30-50 Jahren.

Ihre detaillierte Offerte richten Sie bitte an **FISCHER Kaderselektion**, Peter E. Fischer, Postfach 56, 9400 Rorschach-Ost (Telefon 071 855 55 11 oder Fax 071 855 71 84). Absolute Diskretion ist garantiert.

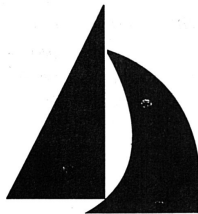
P 84472/385481



Fischer
Kaderselektion

Zürich
Basel
Rorschacherberg

Suche von Spitzenkräften und Spezialisten
Member of the FCT Consulting Group



****HOTEL SEEPARK THUN

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir suchen ab 1. Mai in Jahresstelle

Chef de partie

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem gut eingespielten Team, welches die Gäste gerne kulinarisch verwöhnt, einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur sowie Möglichkeiten zur Weiterbildung.

Wir wünschen uns eine teamfähige Persönlichkeit mit guten Fachkenntnissen, die ihren Beruf liebt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Herrn oder Frau Burkhardt, Direktion
Seestrasse 47, 3602 Thun, Telefon 033 26 12 12

84330/45521

In der 90jährigen Altliegenschaft Neumühle in Baar eröffnen wir im Herbst 1996 ein junges, nicht alltägliches Lokal mit feiner Küche.

Welcher Koch nimmt diese Herausforderung an,

unser Lokal für seine feine, kreative und unkomplizierte Küche bei den Gästen beliebt zu machen?

Wie wär's, mit einem jungen Team das Konzept noch zu verfeinern und abzuschmecken?

Wir sind schriftlich oder per Fax über folgende Nummer erreichbar:

Newsbar Betriebs AG,
Bahnhofstrasse 9, 6340 Baar,
Fax 041 761 91 31, Frau C. Mauthe

84262/385441

HOTEL-RESTAURANT AM SEE

Waldhaus
Familie Blaesi
7077 Valbella-Lenzerheide
Tel. 081 384 11 09, Fax 081 384 45 48

Für die Sommersaison, 1. Juni bis Ende Oktober, suchen wir eine/n qualifizierte/n

Koch/Köchin mit Praxis

Sehr gute Verdienstmöglichkeiten
Kost und Logis im Hause.
Bitte telefonieren Sie sofort, oder richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

Hotel Waldhaus am See, Familie Blaesi,
7077 Valbella GR, Telefon 081 384 11 09.

P 81738/35530

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof
Domino Gastro sucht im Kundenauftrag folgende Top-Fachleute:

Küchenchef
in grösseres, bekanntes Ausflugspeserrestaurant am rechten ZH-See, belastbar, flexibel, kreativ, selbständig, teamfähig, Jahresstelle, sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie
mit Vollwertkost und nach Möglichkeit Diätetisierung in Tagungszentrum am rechten ZH-See, mehrheitlich Tagesdienst, Jahresstelle, sofort oder nach Vereinbarung

Küche, Pizzalolo
Serviceangestellte weiblich, Barmaid
für verschiedene gepflegte Betriebe im Raum ZH-Oberland, ZH-See, Obersee.

2. Gouvernante
mit mind. zwei bis drei Jahren Berufserfahrung, in modernem 4****-Tagungskongresszentrum, 180 Betten, am oberen ZH-See, Führungseigenschaften, Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung.
Sowie für gleiches Hotel

Servicefachangestellte gelernt (m/w)
Nach Davos in neues, anspruchsvolles 4****-Hotel, 200 Betten, per 1. Juni, in Jahres-, evtl. Saisonstelle (Sommer und Winter)

Réceptionistin, Barmaid Hotelbar, Commis pâtissier
Gerne erwartet Herr Schager Ihre schriftliche Bewerbung und steht unter

Telefon 055 211 12 66
während Bürozeiten für weitere Auskünfte zur Verfügung.

Domino Gastro, Klugstrasse 3,
Postfach 1559, 8640 Rapperswil

Saas-Fee
VERAUBERT
SELECTION SUISSE

METROPOL
GRAND HOTELS SAAS-FEE

Sehr geehrte Damen und Herren
Erleben Sie einen Bergsommer auf 1800 m umgeben von Viertausendern in der «Perle der Alpen» Saas-Fee...

Für den gediegenen Speiseservice:
Chef de service
für die sehr gepflegte Metropool-Küche:
Chef de partie (CH, D, A)
Demi-chef de partie (CH, D, A)
für den anspruchsvollen Gästeempfang:
Réceptionistin mit Hotelerfahrung, (D, E, F, I) für Réception und Ablösung Hotelbar
für unser Metropool Night Life:
Barmaid/Barmann
versiert und kontaktfreudig

Alle diese abwechslungsreichen Jobs im Metropool-Team sind ab Juni 1996 für die Sommersaison und evtl. auch für die Wintersaison 1996/97 neu zu besetzen. Rufen Sie uns doch bitte an!

Ursula und Hans Hess-Zürbruggen
CH - 3906 Saas Fee, P.O. Box
Telefon 028 57 10 01, Fax 028 57 20 85

Best Western

84291/29706

HOTEL SCHWEIZERHOF

Für unser Hotel mit über 220 Betten, einem beliebten und lebhaften Stadrestaurant mit einem internationalen Angebot sowie Bankett-räumlichkeiten für bis zu 500 Personen, suchen wir auf sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine Commis pâtissier/-ière Servicemitarbeiter/in

zur Ergänzung unseres Teams.

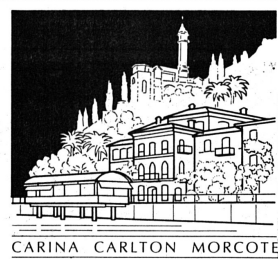
Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Interessiert Sie eine dieser Stellen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr D. Thüer zur Verfügung.

TELEPHONE 041 410 0 410 • FAX 041 410 2 971
6002 LUCERNE • SWITZERLAND

84032/23310



Sommersaison in Morcote, Tessin
(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegenes Familienhotel inmitten des romantischen Morcote, direkt am Luganersee, suchen wir für unsere renommierte A-la-carte-Küche einen

Chef de partie Commis de cuisine Servicemitarbeiter

(Eintritt sofort oder nach Übereinkunft)

Wir können nur Schweizer oder Ausländer mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

HOTEL-RESTAURANT CARINA CARLTON

Fam. R. Tschannen-Ulrichs • CH-6922 Morcote
Telefon 091 996 11 31 • Fax 091 996 19 29

84464/25666

84434/20060

84205/3760

Q 84155/385423

025046716

8409174

84078/8775

Familie H. und M. Konzett,
Hotel Kreuz & Post, 3818 Grindelwald

Restaurant wald egg

In unser junges Team suchen wir
nach Übereinkunft

Koch / Chef de partie

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen,
als Gastgeber unsere Gäste zu verwöhnen,
dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. N. Dörig
9053 Teufen / Nähe St. Gallen
Telefon 071 333 12 30

P 0433/20723



Hotel Eden Solbad
★★★★

Rheinfelden bei Basel

Für unser persönlich geführtes Kurhotel mit 65 Betten suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionssekretär/in Chef de partie Commis de cuisine Servicemitarbeiterin

Sie haben Fachausbildung und Freude am Umgang mit Menschen. Wir bieten interessante Arbeit in jungem Team.

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Dieter Wiki
Hotel Eden Solbad, 4310 Rheinfelden
Telefon 061 831 54 04

84112/28525



(Grösstes ★★★★★-Hotel der Schweiz)

Mögen Sie den Umgang mit Menschen? Grossstadtfair und internationale Atmosphäre?

Macht Ihnen die Arbeit in einem gut eingespielten Team Spass? Tragen Sie gerne Verantwortung, und reagieren Sie auf wechselnde Herausforderungen flexibel?

Dann wartet bei uns eine vielfältige Aufgabe als

F&B-Sekretärin

oder

Night-auditor

auf Sie.

Als F&B-Sekretärin suchen wir eine junge, belastbare Hotelfachschulabsolventin mit EDV-Anwenderkenntnissen.

Ihre Aufgaben sind: Saalreservierungen, interne Organisation und allgemeine Korrespondenz. Sie bearbeiten den administrativen Teil von der Anfrage bis zur Veranstaltung im Hause.

Als Night-auditor sind Sie während der Nachtstunden mitverantwortlich für die Tagesabschlüsse auf unserem Computersystem IBM AS 400 sowie für diverse Kontrolltätigkeiten und den gesamten Hotelbetrieb.

Sie sollten über administrative Praxis sowie mündliche Deutsch- und Englischkenntnisse verfügen.

Sind Sie interessiert? Dann schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an unseren Personalchef, Herrn S. Gervasi, **Hotel Nova-Park, Badenerstrasse 420, 8040 Zürich,** **Telefon 01 404 43 15/16**

84348/40819

HOTEL NOVA-PARK
Badenerstrasse 420, CH-8040 Zürich, Telefon 01/404 44 44



ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Wir suchen für ein erfolgreiches Hotelunternehmen mit zugkräftigen Restaurants in Mittelländern eine profilierte Persönlichkeit als

Buchhalter/in

Diese interessante, ausbaufähige Kaderposition richtet sich an ausgewiesene Fachkräfte, die Freude an einer selbstständigen, erfolgsorientierten Führung eines kleinen, motivierten Teams finden.

Ihre Erfahrung in der Tourismusbranche ermöglicht es Ihnen, die oberste Geschäftsleitung in allen buchhalterischen und administrativen Belangen kompetent zu unterstützen.

Eine faszinierende Aufgabe an einem schönen Ort erwartet Sie!

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Kontaktnahme mit dem Unterzeichnen und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Unsere Auftraggeber orientieren wir nur mit Ihrem Einverständnis.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich.

84186/203046



Ein Sommer im Engadiner Hochtal!

Für die kommende Sommersaison möchten wir noch folgende Mitarbeiter einstellen:

Floristin Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit
Zeugniskopien und Foto an:

Badrutt's Palace Hotel
Personalbüro

7500 St. Moritz, Telefon 081 837 26 12

*The Leading Hotels
of the World*



84443/23944



CH-6353
FAMILIE
M. CAMENZIND-FISCHER
Telefon 041 390 11 28



Hätten Sie Lust, in einer der schönsten
Gegenden der Schweiz die Sommersaison zu verbringen?

Hotel und Speiserestaurant Viktoria
im Zentrum von Weggis sucht zur Ergänzung des Mitarbeiterteams

Chef de partie/Saucier
auf 1. Mai oder nach Übereinkunft

Buffetangestellte
auf 1. Mai

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns
Ihre Bewerbung.

M. und H. Camenzind-Fischer freuen
sich, **Telefon 041 390 11 28.**

84014/37486

ZERMATT

Für unser familiäres,
sportliches ★★★★★-Hotel
suchen wir auf die
kommende
Sommersaison
(ab Ende Juni 1996)

Réceptionistin

(D, F, E)

Wir freuen uns auf Ihre
schriftliche Bewerbung.

Hotel City garni
z.H. Christoph Petrig
3920 Zermatt
Telefon 028 67 20 71

84413/53953



Im Zentrum von Zürich suchen wir
eine/n begeisterungsfähige/n

Köchin/Koch

(Saucier)

Auch Teilzeit, z. B. 80 %, möglich.

Sie sind ein selbstständiges Arbeiten
gewohnt, offen für Neues, und vor allem
ist Ihnen eine kollegiale Zusammenarbeit
wichtig.

Senden Sie mir bitte Ihre Bewerbungs-
unterlagen, oder rufen Sie mich an.

Peter Brunner und Heinz Etter
Glockengasse 7, 8001 Zürich
Telefon 01 221 21 20, Fax 221 21 55

84419/234915



Nach Pontresina, mitten ins sonnige
Oberengadin.

Für die kommende Sommersaison, ab
10. Juni 1996, suchen wir noch folgende
junge deutschsprachige Mitarbeiter/in-
nen (Jahresstelle möglich)

Küche:
selbstständig, motivierten

Jungkoch

Réception:
unkomplizierte, sprachkundige

Sekretärin/ Réceptionistin

**Hotelspeisesaal, Terrasse
und Paninoteca:**
freundliche

Serviceangestellte

Sind Sie bereit, in einem lebhaften Be-
trieb zu arbeiten und fühlen Sie sich an-
gesprochen, dann bewerben Sie sich
bei:

Egon und Bettina Weiss
Hotel Post, CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 63 18

84292/27863

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

LEITER M/W

ADMINISTRATION/BUCHHALTUNG

Buchhaltung muss nicht ein 08.15-Job sein, und schon gar nicht in der Hotellerie. Für ein renommiertes Hotel in der Stadt Zürich suchen wir eine Fachkraft im Bereich Rechnungswesen und Administration. Neben dem Debitoren- und Kreditorenwesen erstellen Sie Abschlüsse und erarbeiten Inventare. Ihnen obliegt die Ausbildung für die KV-Lehrlinge und die gesamte Verantwortung für den administrativen Ablauf im Hotel. Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung mit, sprechen Französisch und verfügen über Erfahrungen in der Hotellerie.

Zürich, Frau Wicki

EXECUTIVE ETAGENGOUVERNANTE

Ihre bisherige Karriere zielt auf eine exklusive Herausforderung im gehobenen Hotelbetrieb der Stadt Zürich. Sie tragen die Verantwortung für den gesamten Etagenbereich dieses renommierten Fünfstern-Hauses, motivieren, fördern Ihren Mitarbeiterstab und kümmern sich um die Wünsche der internationalen Gästeschar. Ihre Sprachkenntnisse in D, E und F und mit Vorliebe auch I oder SP sind gut, Ihre Referenzen sprechen für sich und Ihr Auftreten ist gepflegt wie es auch Ihre Umgangsformen sind. Wir suchen eine Frau zwischen 27 und 40 Jahren, welche die führende Rolle in einem führenden Haus übernehmen möchte.

Zürich, Frau Wicki

MITARBEITERIN

FÜR INVENTAREINKAUF

An dieser aussergewöhnlichen Stelle kaufen Sie für verschiedene Restaurationsbetriebe vom Salzstreuer bis zum Induktionsherd sämtliches Inventarmaterial ein. Sie erstellen das Inventarbudget sowie das Inventar dieser Betriebe und tragen dafür die Verantwortung. Sie stehen in regelmässigem Kontakt mit Lieferanten und informieren sich laufend über Marktentwicklungen im Inventarbereich. Es werden fundierte Branchen- und Administrationskenntnisse vorausgesetzt, eine Kochlehre sowie Geschick für erfolgreiches Verhandeln am Telefon. Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Zürich, Frau Wicki

BETRIEBSASSISTENT W/M

Einem jungen Hotelfachschulabgänger können wir eine interessante Position anbieten. Auf Mitte Mai suchen wir einen motivierten Kadermitarbeiter, der die Direktion tatkräftig und mit vielen neuen Ideen unterstützen kann. In diesem Betrieb werden Sie die schulischen Kenntnisse voll in die Praxis umsetzen und erste Führungserfahrungen sammeln. Wenn Sie an dieser vielseitigen Stelle im Berner Oberland interessiert sind, rufen Sie mich doch sofort an. Gerne informiere ich Sie näher.

Bern, Frau Grossmann

CHEF DE SERVICE W/M

In einem vielseitigen Zürcher Stadthotel ermöglichen wir einer 25 bis 30 Jahre jungen und ambitionierten Persönlichkeit mit Berufserfahrung einen weiteren Karriereschritt. Sie übernehmen die Leitung der Servicebrigade und sorgen so für den reibungslosen Ablauf an der Front, wo Sie selber aktiv mitarbeiten. Das Produkt MICROS ist Ihnen eine Begriffs und dessen Support vor Ort zu übernehmen, macht Ihnen Spass. Eine abwechslungsreiche Herausforderung, die Ihnen als Sprungbrett dienen kann. Rufen Sie mich noch heute an.

Zürich, Frau Wicki

KÜCHENCHEF

Brot und Wasser sind das Salz der Küche. Sie sind der Manager mit der Kochkelle, der Essentiellen mit Kreativem verbindet und neue Ideen entwickelt. 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 noch einen kühlen Kopf. Eine bekannter Trendbetrieb, der auf klassisches Qualitätsmanagement setzt, sucht den Leader im Bereich Food. Zürich ist Ihnen lieb und die Zürcher, auch wenn Sie Berliner oder Hamburger mögen, noch lieber. Rufen Sie mich an.

Zürich, Herr Keller

SERVICE-KÜCHE

Der Sommer naht und noch fehlen uns qualifizierte MitarbeiterInnen. Kreativen Köchen, freundlichen ServicemitarbeiterInnen sowie kompetenten und charmannten RéceptionistInnen bieten wir interessante Stellen zugehen. Nützen Sie Ihre Chance und rufen Sie unverbindlich an. Saisonbewilligungen vorhanden.

Luzern, Herr Fehrmann

GRENZGÄNGER

Für die Bodenseeregion suchen wir in Service und Küche noch motivierte und aufgestellte MitarbeiterInnen. Interessante Anstellungskonditionen und attraktive Betriebe garantieren Ihnen eine lehr- und abwechslungsreiche Sommersaison. Verbinden Sie Ihre Arbeit mit den vielseitigen Freizeitmöglichkeiten, die Ihnen diese Ferienregion speziell im Sommer bietet. Für weitere, unverbindliche Informationen rufen Sie mich an.

St. Gallen, Herr Kläger

**Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite**

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

Betriebsleiter- und Assistent: In einer international bekannten Restaurantkette werden Sie gesucht, die starke Persönlichkeit, welche gerne und aktiv an der Front tätig ist. Sie haben Freude am Umgang mit Mitarbeitern und einer vielseitigen Gastkundschaft sowie administrativen Arbeiten. Wenn Sie eine fundierte gastronomische Grundausbildung mitbringen, mehrjährige Front- und Führungserfahrung haben und D/E/F sprechen, dann packen Sie diese Chance mit dem ersten Schritt zum Telefon. **Zürich**.

Teilzeitsekretärin: Möchten Sie die rechte und linke Hand des Chefs sein und ihm die täglich anfallenden Büroarbeiten abnehmen? Unser Auftraggeber sucht eine kompetente und tatkräftige Dame, die über Spitzenzeiten auch beim Gast ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen will. **Basel**.

Personalchef: Für ein erfolgreiches Unternehmen suchen wir eine belastbare Persönlichkeit. Sie sind für das gesamte Personalwesen verantwortlich sowie das Führen der Tageskasse und div. Kontrollaufgaben. Wenn Sie eine kaufm. Ausbildung, gute PC-Kenntnisse (ABACUS) und Erfahrung im Personalwesen mitbringen, dann erwartet Sie eine interessante und vielseitige Kaderposition. **Basel**.

Serviceangestellte: Ob Landgasthof, Trendlokal, Braserie, Hotel oder eine Sommerterrasse, die wirklich interessanten Angebote (auch Teilzeit) finden erfahren und flexible Berufsleute bei uns! Rufen Sie uns heute noch an. **Zürich und Basel**.

Jungköche: Für kreative und tatkräftige Fachleute, welche Freude haben, ihr Können in einem neuen Betrieb einzusetzen, haben wir bestimmt das passende Angebot! **Zürich und Basel**.

Dies ist nur eine Auswahl von verschiedenen Möglichkeiten. Wir beraten Sie diskret und kostenlos! Rufen Sie uns an!

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

Hotel*** Sport Klosters

Ferien- Sport- und Seminarhotel
CH-7250 Klosters • Telefon 081 422 29 21

Wir suchen auf die kommende Sommersaison noch folgende nette Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

KÜCHE **SERVICE** **RÉCEPTION**
1 Küchenchef **2 Saalmitarbeiter** **1 Réceptionist**
(Jahresstelle)
1 Chef de partie

Wir sind ein junges und aufgestelltes Team, das seinen Gästen Freude und Vergnügen bereiten will. Fröhlichkeit und Freundlichkeit bei der Arbeit sind ebenso wichtig wie Fachkompetenz und Fähigkeiten. Die grosse Sportinfrastruktur steht unseren Mitarbeitern ebenso zur Verfügung wie unseren Gästen.

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns zu einer gegenseitigen Vorstellung doch einfach an. Herr Daniel Lareida oder Herr Hansjörg Klarer (Stv.) erwartet gerne Ihren Anruf.
Herr Daniel Lareida, 7250 Klosters, Telefon 081 422 29 21.



84310/17556



Für unser exklusives Direktionsrestaurant im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per 1. Juni bzw. 1. Mai 1996 zwei

Servicefachangestellte (Frau/Mann)

100%: Mo - Fr, 7.30 - 17.00 Uhr, bzw.
50%: Mo - Fr, 9.30 - ca. 14.00 Uhr

Sie haben Freude daran, anspruchsvolle Gäste zu verwöhnen, manchmal an eleganten Abendanlässen mitzuwirken, und sorgen mit Ihren Teamkolleginnen gerne für eine gepflegte Ambiance.

Natürlich verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung und entsprechende Berufserfahrung.

Attraktive Anstellungsbedingungen, ein angenehmes Arbeitsklima und interessante interne Weiterbildungsmöglichkeiten sind Ihnen gewiss.

Reizt Sie diese Herausforderung? Dann freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung:
Monika Zbinden, SV-Service, Direktionsrestaurant
Schweizerischer Bankverein, Postfach, 8010 Zürich

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

© 84393/178098

AC

Wünschen Sie sich eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit in einem jungen, motivierten Team?

Erhoffen Sie sich eine Arbeitsstelle, die Ihnen Befriedigung und Selbstvertrauen schenkt, gleichzeitig aber Flexibilität, gewisse Führungsqualitäten und Betriebsverständnis abverlangt - dann sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Unsere Mandantin, ein stilvolles **Kleinhotel in der Ostschweiz** mit 70 Betten, bietet Ihnen auf den Sommer die attraktive Stelle als

Assistentin der Geschäftsführerin

an.

Wir erwarten eine solide Berufsausbildung, Sprachkenntnisse in D, E, F und die Bereitschaft, an unseren Zielsetzungen aktiv und ideenreich mitzuarbeiten.

Für eine Absolventin einer Hotelfachschule oder eine Hotelfachassistentin mit entsprechender administrativer Weiterbildung bestimmt eine Herausforderung und die ideale Gelegenheit, Ihre fundierten Kenntnisse aus Hotellerie und Gastronomie einzubringen.

Fühlen Sie sich angesprochen, so zögern Sie nicht, uns zu kontaktieren über **Telefon 071 245 30 55**, Frau Kessler, oder senden Sie uns direkt Ihre vollständige Bewerbung mit Foto zu.



AT Consulting AG
Wirtschafts- und
Unternehmensberatung

Hodlerstrasse 2
9008 St. Gallen
Telefon 071 245 30 55

84358/33966

Ihre neue Arbeitsstelle im Herzen von Zürich. Gesucht per sofort

Anfangs-Réceptionist/in

D/E-Kenntnisse
Alter: zirka 20-27 Jahre

Wer gerne selbstständig (vorwiegend abends) arbeitet und die Abwechslung liebt, ist genau richtig in unserem kleinen Team.

Wir suchen eine aufgestellte Persönlichkeit, die etwas Berufserfahrung im Hotel oder das KV hat.

Haben Sie Interesse? Dann nichts wie ab mit Ihren kompletten Unterlagen an:

Hotel Krone**
Dir. Raymond Kronig
Limmatquai 88
8001 Zürich

84297/40592



RESTAURANT-HOTEL
FAM. BAUMANN 3704 KRATTIGEN
TEL./FAX 033 54 29 69

MÖCHTEN SIE IN EINEM AUFGESTELLTEN TEAM ARBEITEN?
IST IHNEN DAS WOHLBEFINDEN DER GÄSTE WICHTIG?

LIEBEN SIE EINE GEFLEGTETE ATMOSPHERE?

DANN SIND SIE **DER ODER DIE RICHTIGE MITARBEITER/IN** IM SERVICE UNSERES RESTAURANTS.

WIR ERWARTEN VON IHNEN GUTE DEUTSCHKENNTNISSE, GEFLEGTETE AUSSEHEN UND HÖFLICHE UMGANGSFORMEN. INTERESSIERT?

SO RUFEN SIE AN UND FRAGEN NACH MONIKA BAUMANN, SIE GIBT IHNEN GERNE WEITERE AUSKUNFT.

82650/105996

Hotel*** Toggenburg Wildhaus

Für unser Erstklass-Familienhotel mitten im Wandergebiet, suchen wir für die kommende Sommersaison (ab 24. Mai 96 oder nach Vereinbarung) noch folgende bestqualifizierte Mitarbeiter.

Serviertochter oder Kellner

Réceptionspraktikantin

Chef de partie

Jungkoch

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.
Bitte verlangen Sie Herrn Beutler.

Hotel Toggenburg
Wildhaus, Tel. 071/999 23 23

84304/38261

Sörenberg ZENTRALSCHWEIZ

Wir setzen auf erlebnisreiche, aktive, emotionsgeladene, familienfreundliche, sportliche und kreative Ferien. Darum suchen wir für die beiden Monate Juli und August 1996 eine/n

Gästeanimator/in/ Gästebetreuer/in

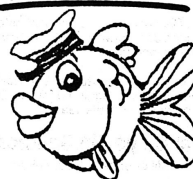
Wir erwarten von Ihnen:
- freundliches und gepflegtes Auftreten
- Freude am Umgang mit unseren Gästen
- selbstständiges Erarbeiten von Wochen- und Tagesprogrammen
- Erfahrungen im Bereich Gästebetreuung von Vorteil
- Kreativität und Freude am Organisieren.
Reizt Sie diese anspruchsvolle Aufgabe? Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen an:

Verkehrsverein, CH-6174 Sörenberg
z. H. Herrn Theo Schneider, Kurdirektor
Telefon 041 488 11 85

84468/128961



Fisch ahoi



Unser Familienhotel mit Cachet, liegt direkt am Brienzersee im schönen Berner Oberland, - dort wo Natur und Ferien Freunde sind. Wir freuen uns auf die neue Saison und suchen zur Ergänzung unserer dynamischen Crew:

Küche:

Entremetier (m/w)
Jungkoch
Commis
Hilfskoch

Service:

Sefa
Serviceangestellte
Kellner

84253/16799

Interessiert? Ja! Dann schreiben Sie uns ein paar Zeilen, legen die üblichen Unterlagen und ein Foto bei. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Übrigens: Wir haben die Arbeitszeiten à-la-carte, Freitage à choix.

Elsbeth & Fritz Abegglen-Hohler

HOTEL-RESTAURANT

Chalet Du Lac
CH-3807 ISELTALD

Gesucht in moderner, schöner Villa im Kanton Zug eine

Vertrauensperson

die einem kleinen Haushalt mit Umsicht und guten Kochkenntnissen vorstehen kann. Führerschein ist unerlässlich. Gärtner und Glätterin vorhanden.

Ebenso gehört das Betreuen eines kleinen Hundes dazu. Für eine/n unabhängige/n Frau oder Mann eine schöne Herausforderung. Idealerweise 45 bis 55 Jahre.

Ferien und Freizeit sind grosszügig bemessen und der Lohn überdurchschnittlich. Schönes Zimmer kann zur Verfügung gestellt werden.

Interessenten senden bitte ihre Unterlagen mit Foto unter **Chiffre 155-742580**, Publicitas, 6601 Locarno.

P 84157/4430

CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

Wir suchen auf Ende April 1996 für lange Sommersaison

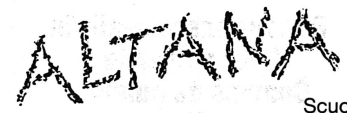
Mitarbeiterin für Etage und Lingerie

Angebote bitte an

EDGAR FASSBIND
CONTINENTAL PARKHOTEL
VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO
Tel. 091 966 11 12, Fax 091 966 12 13

Das neue Scuoler Hotel und Restaurant

Hotel *** Restaurant



Scuol

Zu unserer Unterstützung suchen wir für unseren noch sehr jungen, neuerstellten Hotelbetrieb mit 48 Betten und 70 Restaurantplätzen auf Juni in Jahresstelle

Betriebsassistent

Haben Sie eine Hotelfachschule besucht? Arbeiten Sie gerne im Service und in der Administration? Können Sie Fremdsprachen (D/F/E)? Macht es Ihnen Spass, die Wünsche unserer Gäste zu verwirklichen? Übernehmen Sie gerne Verantwortung?

Wenn ja! Freuen wir uns auf Ihre Unterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Edwin A. + Esther Lehmann
Hotel Altana - CH-7550 Scuol
Tel. 081 861 11 11
Fax 081 861 11 12

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto



Für unser *****-Hotel suchen wir für die kommende Sommer- und Wintersaison oder in Jahresstelle:

**Sekretärin/
Korrespondentin**
(D, F, E)

2. Chef de réception

Réceptionistin
(mehrsprachig)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro,
7500 St. Moritz

84411/32812

KULM HOTEL ST. MORITZ

CH-7500 St. Moritz

Tel 082 2 11 51 Fax 082 3 27 38



Schloss Tarasp

BAD TARASP-VULPERA Kur- und Verkehrsverein

Wir suchen eine junge, initiativ Touristinfachfrau für die freie Stelle als

1. Kurvereinssekretärin

Wir suchen eine Person, die ein fundiertes Fachwissen in kreative Arbeit umsetzen kann. Die Stelle umfasst administrative Aufgaben, vorwiegend auch Gästebetreuung, Planung und Durchführung von Sport- und Animationsprogrammen und Marketingaufgaben in Zusammenarbeit mit dem Kurverein Scuol.

Diese interessante und verantwortungsvolle Tätigkeit verlangt Selbstständigkeit, Flexibilität und persönliches Engagement.

Ein zeitgemässes, der Stellung angepasstes Salär ist selbstverständlich.

Interessenten bitten wir um schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an den

Kur- und Verkehrsverein Bad Tarasp-Vulpera
c/o Gemeindekanzlei Tarasp
7553 Tarasp

84335/298840



Hotel Grindelwald

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Auf kommende Sommersaison (Mitte Mai) sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Réception: **Réceptionistin**
(Deutsch, Französisch, Englisch, EDV)

Night-auditor
(Gelegenheit für Hotelfachschul-Absolventen)

Küche: **Commis saucier**
Commis entremetier

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Sommersaison (oder mehrere Saisons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Bernhard Müller, Personalchef!

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon (0041) 36 54 54 17, Fax (0041) 36 53 31 70

83116/14737

SILENCE
HOTELS SUISSE

PARK-HOTEL

Inseli

ROMANSHORN

Shurgau
Thurgau - Bodensee - Schweiz

Sommersaison 1996

Am Bodensee an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten bieten wir Ihnen in unserem Silence-Hotel für die Sommersaison von Mai bis September/Oktober 1996 folgende interessante Stelle an:

Hotelsekretärin

- Réception, Empfang
- Hotelbuchungen
- Seminar- und Bankettorganisation
- Kreditoren- und Debitorenüberwachung
- Monatsabschlüsse usw.

Ein internationales Mitarbeiterteam aus der Schweiz, aus Deutschland, Österreich, Portugal sowie aus Asien und Australien erwartet Sie nebst langjährigen Stammkunden in Hotellerie und Restauration.

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

Herrn A. Stäger, Inhaber
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 463 53 53

843775063



BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Sind Sie eine jüngere, selbstständige und belastbare Persönlichkeit? Bringen Sie neben einer abgeschlossenen Berufsausbildung als Koch auch bereits Erfahrung auf dem Garde-manger-Posten mit? Suchen Sie eine neue berufliche Herausforderung, bei der Sie Ihre fachlichen Kenntnisse umsetzen können?

Wir suchen für unser Team in der

Produktion - Kalte Küche

Koch

(Frau oder Mann)

Wir bieten Ihnen neben angenehmen, geregelten Arbeitszeiten ein motivierendes Umfeld in einem tollen Team.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Fragen und Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Bahnhof Restauration Luzern
Frau C. Egloff, Personalchefin, Postfach, 6002 Luzern
Telefon 041 210 57 77

P 84314/268361



Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?

Wir suchen eine aufgestellte

Réceptionistin (evtl. Anfängerin)

Wenn Sie perfekt Schwyzerdütsch sprechen, Französisch- und Englischkenntnisse sowie Erfahrung im Gastgewerbe haben, so bitte rufen Sie uns an.

Max Schnyder, Telefon 062 893 23 23.

84389/75325



Dorfstrasse 58
Schneisingen (AG)
Telefon 056/241 19 41
Fax 056/241 19 61

In ein sympathisches Restaurant gehört auch ein solcher Service.

Per 1. Juni oder früher suchen wir

zwei Gastromenschen

für den Service.

Wenn Sie Landluft mögen, am Sonntag und Montag gerne faulenzen und evtl. über Teilzeit diskutieren wollen, sollten Sie anrufen und mal hereinschauen.

Edith und H.P. Kühni
Leuehof

Blumig, freundlich und kulinarisch auf dem

LM 84392/18138



Hotel
SCHWEIZERHOF
Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, grosser subtropischer Garten.

Für die kommende Sommersaison (Eintritt sofort oder nach Vereinbarung) suchen wir noch eine aufgestellte und einsetzfreudige

Empfangssekretärin
(mit Hotelerfahrung, deutsche Muttersprache)

Es können nur Schweizerinnen oder Ausländerinnen mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altorfer-Faust
Via Locarno 41
6612 Ascona
Telefon 091 791 12 14

84389/2240

Engadin

Wir suchen eine/n

Sekretär/in

Aide du patron per sofort oder nach Übereinkunft.

Sprachen: D/E.

Offerten erbeten an:

W. Wildi
neue Telefonnummer
ab 16. April 1996
081 836 82 90.

O 84125/144907



Familie A. Cathrein, CH - 3983 Mörel
Telefon 028 27 18 21, Fax 028 27 39 92

Gesucht ins schöne, sonnige Wallis zur Unterstützung unseres Teams sympathische

**Sekretärin/
Aide du patron**

welche selbstständiges und abwechslungsreiches Arbeiten liebt.

Eintritt nach Übereinkunft.

Hotel Aletsch, Herrn A. Cathrein,
3983 Mörel
Telefon 028 27 18 21

84309/64688

Ganz dabei sein.

AESKULAP Teamwork

Als erfahrenes, engagiertes Team setzen wir auf die zukunftsorientierte Verbindung von Schulmedizin und Komplementärmedizin. Per 1. Mai oder nach Vereinbarung suchen wir eine oder einen jüngere/n

Mitarbeiter/in Réception
mit folgendem Profil:

- Erfahrung im Réceptionsdienst
- Fremdsprachenkenntnisse Engl./Franz. erwünscht
- Freude an der Arbeit am PC
- gepflegt und kontaktfreudig
- Bereitschaft für flexible Arbeitszeit.

Wenn Sie Interesse haben an einer vielseitigen Aufgabe am Empfang in unserer Klinik, freuen wir uns auf Ihre vollständige schriftliche Bewerbung mit Foto.

Unsere Frau Schelbert gibt Ihnen gerne zusätzliche Auskünfte.



AESKULAP KLINIK

Aeskulap-Klinik Dr. Brander
Zentrum für Biologische Ganzheitsmedizin
CH-6440 Brunnau am Vierwaldstättersee
Tel. 041 825 47 47, Fax 041 825 48 00

DAS RS-ENDE LEICHT GEMACHT MIT ADIA HOTEL

Sich mit Vorstellungsgesprächen und Bewerbungsunterlagen beschäftigen, dafür bleibt während der Rekrutenschule meist keine Zeit. Darum hat sich Adia Hotel zum Ziel gesetzt, allen Köchen und Kellnern eine interessante Herausforderung für danach zu suchen. Sie rufen uns an, und ohne grossen bürokratischen Aufwand können Sie im Mai Ihre neue, massgeschneiderte Herausforderung im Küchen- und Servicebereich annehmen. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.
Zürich, Frau Bachmann

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!



ADIA HOTEL

01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 ZÜRICH	BADENERLANGSTRASSE 11	01/242 22 11
9004 ST. GALLEN	MARKTPLATZ/ENGELGASSE 2	071/223 65 23
3000 BERN 7	MARKTGASSE 28	031/312 11 33
6002 LUZERN	PILATUSSTRASSE 3A	041/210 02 60
1000 LAUSANNE 17	PLACE DE LA RAPONNE 1	021/320 68 11

Zertifiziertes Qualitätssystem

ISO 9002/EN 29002

Reg. Nr. 1173501



CH-3825 Mürren • Telefon 036 55 28 24 • Fax 036 55 41 21

Bergsommer in Mürren!

Im autofreien Berghausdorf im Berner Oberland - suchen wir: das engagierte Jungfrau-Team, noch selbstständige, verantwortungsbewusste Mitarbeiter/innen:

Réceptionistin

sprachgewandt und aufgestellt

Jungkoch mit Kochlehre

Servicefachangestellte/n

für A-la-carte-Restaurant mit Sonnenterrasse, Flambieren, Tranchieren und Plattenservice, D/E

Kindermädchen

mit Aushilfe in der Lingerie

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Jungfrau*** und Jungfrau-Lodge
Fam. O. und S. Emmenegger-Jordan
3825 Mürren
Telefon 036 55 28 24

84339/26018

"SCHTERNAFÜFI..."

...sagen und staunen unsere Gäste und freuen sich über die Sternstunden bei uns im Stern.

"Schternafüfi..." sollen auch Sie sagen, wenn Sie uns und unser pulsierendes Altstadtshotel kennenlernen - und sich wundern über Teamarbeit, zeitgemässe Führungs- und Lohnstrukturen, interne Schulungen und über das gerüttelte Mass an anspruchsvoller Arbeit, das auf Sie wartet als

Betriebsassistent F + B

Eintritt nach Vereinbarung

Sie sind ein Stern der Gastfreundschaft und mögen Bündner, Pizokels, Touristen, Romantiker, Arvenwände, Seminargäste, Schiefertische - und Sie verstehen sich nicht nur auf deutsch mit unseren Gästen.

Ja, dann - dann sagen wir nur noch: "Schternafüfi!" und freuen uns auf Ihre Unterlagen. Oder rufen Sie an und ich erzähle Ihnen gerne mehr über Sternstunden. Herzlich - Ihr Walter Brunner.

Unter einem guten Stern



Reichsgasse 11
CH-7000 Chur
Telefon 081 252 35 55
Telefax 081 252 19 15

P 84316/7827

Original • Individuell Persönlich

Wir sind eine Stellenvermittlung, die sich ausschliesslich im Bereich Gastronomie spezialisiert hat.

Wir behandeln Ihre Unterlagen «original», «individuell», «persönlich» und «vertraulich».

Wir bieten Ihnen als dynamische Fachkraft interessante Stellen mit Aufstiegsmöglichkeiten in erstklassigen Restaurants- und Hotelbetrieben in der ganzen Schweiz.

In Saison- oder Jahresstellen suchen wir

Chef/in de service

*****Hotels GR

Betriebsassistent/in

****Hotel BE/GR

Gouvernante

*****Hotels VS/GR

Réceptionist/in E/F

CH oder Bewilligung, ****-Hotel GR/AG

Sous-chef/Chefs de partie/ Pâtissier/Servicefachleute

Restaurants und Hotels, ganze CH

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

gastro

gastro S Haus & Howald
Landstrasse 83/PF 3061
CH - 5430 Wetztingen
Tel. 056 426 01 26, Fax 056 426 17 26
O 8439/32624

Hotel Cresta

sucht für Sommersaison:

**1 Koch
1 Pizzaiolo
1 Barmaid-Kellnerin**

Hotel Cresta
7460 Savognin/Graubünden.
P 84339/32659

Seehotel
Beinwil am See
064 71 66 22
4 allwil

Eigentlich möchten wir alle aufgestellten

Fachleute w/m

(nur CH, D, A) in unser

«Service-Run-Team»
einschliessen.

Sagen Sie uns, was Sie sich von Ihrem neuen Arbeitsplatz vorstellen (In Saison- oder Jahresstelle; wir sind flexibel).

Auf Ihren Anruf freuen sich Ihre zukünftigen Kollegen und

Fam. Nyffenegger
Telefon 062 771 66 22
O 84320/55077



120-Betten-Hotel, Restaurant «Zur Muli»,
Spezialitätenrestaurant, Barri-Bar, Räumlichkeiten für
Bankette und Seminare.

Wir suchen auf die kommende Sommersaison (zirka ab
Mitte Mai 1996) zur Ergänzung unseres Teams

Etage:

Gouvernante/Hausdame

auch Anfangsgouvernante nach Lehrabschluss
möglich

Réception:

Réceptionist/-in/Sekretär/in

(CH) D, F, E, mit Hotelserfahrung
(in Jahresstelle)

Küche:

Chef de partie Commis tournant

Service:

2. Chef de service/F&B-Assistenten Chef de rang Commis de rang

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit
Zeugnis kopien und Foto oder Ihren Anruf.

HOTEL GSTAADERHOF GSTAAD

Personalbüro
3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 44

84294/67202

Flims
HOTEL ADVLA
Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 911 01 61, Telefax 081 911 43 15.
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene.
Genuss für den Gaumen

Für unser *****-Hotel in *****-Umgebung suchen wir für die kommende Sommersaison (Beginn Mitte Mai oder nach Vereinbarung) folgende Mitarbeiter:

Empfang:

1. Réceptionist/in

Hauptküche/Gourmetrestaurant La Clav und Barga:

Chef pâtissier

Chef de partie

Für den gepflegten A-la-carte-Service:

Chef de rang

Commis de rang

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Gerne erteilt Ihnen Herr Ralph Möller, Leiter Mitarbeiterbüro, nähere Auskünfte (Telefon 081 911 01 61).

84449/11193



PARK HOTEL BEAUSITE
WENGEN - JUNGFRAU

110 Betten, 2 Bars, 3 Restaurants, La Terrasse,
Schwimmbad, Solarium, Sauna



Dis-moi oui!

Hotelempfang:

Réceptionistinnen (D/E) Nachtportier (D/E)

Etage:

Zimmermädchen Lingeriemädchen Portier (Autofahrausweis)

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:
Chr. J. Strässle (Dir.), Park Hotel Beausite, 3823 Wengen
84206/37605

Familie Hans Strässle, Gold Coast, CH-3823 Wengen
Phone 036 56 51 61, Fax 036 55 30 10
Telefax 923 252 park.ch

Das Umfeld

Dynamik, eine echte Vision und zukunftsweisende Konzepte sind einige wichtige Stichworte zu unserem Auftraggeber, ein führendes Gastronomieunternehmen mit aussergewöhnlicher Infrastruktur am Stadtrand von Zürich. Ein professionelles Team kreiert «Erlebnis-Gastronomie» auf Top-Niveau für die anspruchsvolle, internationale Kundschaft!

Ihre Position

**kreativer Küchenchef
als**

«Kulinarischer Regisseur»

**mit hoher Affinität zur
neuezeitlichen Esskultur**

Das Idealprofil

Begeisterungsfähiger Küchenfachmann, offen für Neues, unkonventionell, kommunikativ, gewinnende Art und Führungserfahrung. Die komplexe Aufgabenstellung erfordert ein hohes Mass an Sozialkompetenz! Optimales Alter: 28 - 40 Jahre.

Die Vorteile

Samstag und Sonntag frei (in der Regel)! Grosse Selbstständigkeit und weitreichende Kompetenzen, modernste Kücheneinrichtung, gut eingespieltes Team, attraktives Salär, eigener Parkplatz.

Ihr Ansprechpartner

Für Erstauskünfte - soweit dies telefonisch möglich ist - stehen wir gerne zur Verfügung oder senden Sie uns ganz einfach Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Volle Diskretion ist gewährleistet.

Ihr Gastroberater: Ansgar Schäfer

Gastrodivision

HRC AG · Bahnhofplatz 3 · Postfach 7038 · 8023 Zürich
Tel. 01 212 75 00 · Fax 01 211 06 44 · Natel 089 402 53 00

Human Resources Consultants

HRC

Trend
Hotel
Eichwacht
Zürich

Strahlen-Lachen-Freude ausdrücken
Umsorgen-Ihr Herz einbringen...

...sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer
hilfsbereiten, eigenständigen, wie auch
qualitätsorientierten Gastgeberinnen:

Servicemitarbeiterin

im Frühdienst, Samstag und Sonntag frei

Réceptionistin

(Fidelio-Erfahrung, zwei Jahre Berufserfahrung)

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstelle.
Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

Hotel Restaurant Schiller 6466 Bauen

am Vierwaldstättersee

sucht

Servicefachangestellte

für Sommersaison

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

W. und P. Odermatt-Renggli
Telefon 041 878 11 55

Donnerstag Ruhetag,
Sonntag ab 18.00 Uhr geschlossen.

84354/299653

**GRAND HOTEL
REGINA**

Adelboden

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

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende motivierte, «aufgestellte» Mitarbeiter/innen:

Réception: **Réceptionist/in**
mit eigenem Verantwortungsbereich
(Reservierungen, Inkasso)

Service/Réception:

Hotelfachfrau

50 % Service
50 % Réception

Küche: **Chef de partie**

Garde-manger und Pâtissier

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

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

84340/269832

**Restaurant
Guggach**

am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Um unser aufgestelltes Team zu verstärken, suchen wir junge, freundliche Schweizer Servicemitarbeiterinnen mit guten Berufskennntnissen für

Bankettaushilfe

(auch Teilzeit möglich)

für unseren gehobenen
A-la-carte-Service.

Samstag/Sonntag sowie alle
Feiertage frei. Gratisparkplatz.

Herr P. Zumbühl freut sich auf Ihren
Anruf (14.00 bis 20.00 Uhr)
oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach
Am Bucheggplatz
Rötelsstrasse 150
8057 Zürich, Telefon 01 363 32 10

84306/40380

Wir sind ein gutbürgerliches und bekanntes Restaurant im Kanton Zug und suchen auf Anfang August einen

Koch

(Stellvertretung des Küchenchefs)

Sie sind flexibel und belastbar?
Sie sind qualitätsbewusst?
Suchen Sie die Verantwortung?
Dann sind Sie unser Mann in Jahresstelle.

Gerne erzählen wir Ihnen persönlich mehr.

Senden Sie bitte Ihre Unterlagen unter
Chiffre 84387 an hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.

84387/270598

ROCK CAFE

Wir suchen: 84346/385266

Serviceangestellte

ROCK CAFE Fribourg, Pérolles 1, 1700 Fribourg
Telefon: 037/222'414 (Mi - Fr, 09.00h - 17.00h)

DOMINO GASTRO

Wir suchen nach Vereinbarung in
Aushilfe-, Saison- und
Dauerstellen

Aargau Ost:

Hotelfachassistentin
in Stadtbetrieb, Schwerpunkt
Lingerie

Gouvernante

in Ausflugsrestaurant, Economat,
Lingerie, Front

Aargau West:

Jungkoch

in Quartierrestaurant

Hilfskoch

mit Bew. B oder C

Region Luzern:

Gesch.-führerin

für grossen Gasthof

Ticino:

Chef de partie

für 4*-Hotel

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Herrn Schaefer oder Frau Geissbühler
062 842 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

**HOTEL ENGEMATTHOF
ZÜRICH** ★★★★★

IHR STADTHOTEL IM GRÜNEN

Engemattstrasse 14, 8002 Zürich
☎ 01 284 16 16
F. Huber oder B. Schenk verlangen.



84331/40207



HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN BASEL

Wir suchen zur Ergänzung
unserer jungen Teams per
1. Mai 1996 eine

1. Réceptionistin

Wir stellen uns eine Kandidatin mit
Praxis in guten Hotels vor, die
über EDV-Kenntnisse (Fidelio/
Winword) verfügt. D/F/E bereiten
Ihnen keine Mühe, und Teamgeist
ist für Sie sehr wichtig.

Über eine erste telefonische
Kontaktaufnahme freut sich Frau
A. Ryhiner, oder senden Sie Ihre
vollständige Bewerbung an:

Hotel Drei Könige Basel
Blumenrain 8, 4001 Basel
Telefon 061 261 52 52

A member of
The Leading Hotels of the World

8453/2107

BALGRIST

Orthopädische Universitätsklinik Zürich
Schweizerisches Paraplegikerzentrum

Wir bieten einem teamfähigen, initiativen

Jungkoch (m/w)

mit mehrjähriger Berufserfahrung per 1. Mai 1996
oder nach Vereinbarung eine neue Herausforderung.

Legen Sie Wert auf

- eine abwechslungsreiche, neuzeitliche Ernährung
- einen modern eingerichteten Arbeitsplatz
- die Zusammenarbeit mit einem jungen, dynamischen Team
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- Weiterbildung
- evtl. Wohnmöglichkeit

dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Universitätsklinik Balgrist,
Personaldienst, Forchstrasse 340, 8008 Zürich



auch als Geschenk!

Gemütliches ★★★★★-Ferienhotel mit 110 Betten, Hallenbad, Sauna, Fitnessraum und grosser Sonnenterrasse.
Für die kommende Sommersaison, ab 10. Juni 1996, suchen wir ergänzend zu unserem bestehenden, motivierten Team:

einen zuverlässigen, sprachgewandten

Buffetmitarbeiter

welcher auch die

Nachtportierablösung

übernehmen kann

sowie einen

Officeburschen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.
Gerne erteilt Ihnen Peter Friedli, während der Bürozeiten, auch weitere Auskünfte.

Hotel Alpina nova
3778 Schönnried
Telefon 030 8 33 11

84374/97640



Ihr Stellengesuch in der

La Fleur
RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN A.A.
Leo und Pia Hagenbuch, Tel. 01-761 63 82

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung in gepflegten Service

Servicefachangestellte (nur mit Bewilligung)

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit sind selbstverständlich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:

L. und P. Hagenbuch
Telefon 01 761 62 82

84201/209767



HOTEL KRONE
Wangen a. A.

Für unser gepflegtes Hotel-Restaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Koch/Köchin Serviceaushilfe

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.

Wir sind ein junges und dynamisches Team, welches sich auf Leute mit Spass am Beruf freut.

Wir möchten Sie kennenlernen. Rufen Sie uns an!

Familie Sylvia und Ernst Aebi
Telefon 065 71 25 21

84167/90743

Appenzellerland
Hotel zur Krone, 9056 Gais
sucht nach Übereinkunft

Servicefachangestellte

CH, D oder A
in dynamischen, aufstrebenden Restaurationsbetrieb.

Herr Seeger freut sich auf Ihre Anfrage:
Telefon 071 793 11 37.

84475/12009

Kleiner Familienbetrieb am Luganersee
sucht ab 1. Mai 1996 in Jahresstelle

Servicefachangestellte-Tourante

(Frühstücksservice, Buffet, Lingerie)
CH oder Bewilligung B/C
Italienisch gut gesprochen.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Hotel Bellavista, Montagnola
Telefon 091 985 89 12
Frau Laffranchini

84440/385478

Berghaus Männlichen 2 227 m ü. M.
3818 Grindelwald
sucht für kommende Sommersaison

Jungkoch oder -köchin Buffettochter

Eintritt Mitte Juni 1996 oder nach Übereinkunft.

Offerten an Familie Kaufmann,
Telefon 036 53 35 05 (abends).
Anrufe von anderen Zeitungen unerwünscht.

83976/14575

Ostschweizer Gault-Millau-Kleinbetrieb
(16 Punkte) sucht nach Übereinkunft begeisterungsfähige/n

Koch/Köchin

für die selbständige Betreuung einer kreativen, kalten Küche, inklusive Desserts. Studio vorhanden.

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 84436 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84436/382308

Hotel Landhaus Saanen

★★★-Hotel Landhaus, Saanen
(3 km von Gstaad entfernt)

Für unser rustikales, gemütliches Ferien- und Passantenhotel mit Restaurationsbetrieb im Herzen von Saanen suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per Juni 1996 oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/in (D/F)

Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.
Familie J. und A. Diekmann-Broggi
Telefon 030 4 58 58/Fax 030 4 89 40

84469/13255

Wir suchen per Anfang Juni freundliche

Hotelfachassistentin Mitarbeiterin

für Sommer- und evtl. Wintersaison.

Wir sind ein kleines, junges Team und suchen jemanden, bei dem Ehrlichkeit, Freundlichkeit und Zusammenarbeit grossgeschrieben wird. Anfängerin wird gerne angelert, evtl. schulentlassene Tochter. Kost und Logis im Haus möglich.

Auf Ihren Anruf freut sich
Herr I. Borer-Bourquin
Bergrestaurant Giswilstock
6076 Mörialp-Giswil OW
Telefon 041 675 18 15, Fax 675 23 98
(PS: Für nächsten Winter suchen wir noch einen Koch w.)

84469/281360

Verkaufspersonal für das Gastgewerbe sucht man in der htr!



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. Kuschelkissen in eleganter Ambiance. 120 Betten, Apéro-Bar, Spezialitätenrestaurant «La Marjolaine», Night-Club «Paradise», Bar-Billard-Salon, grosse Aufenthaltsräume und Terrassen.

Wir suchen ab Sommersaison in unser junges Team:

Bardame

zur selbständigen Führung unseres In-Treffs «Bar-Billard-Salon-Kegelbahn». Haben Sie Erfahrung, gutes Auftreten, und freuen Sie sich auf Gäste jeder Schicht und jeden Alters, dann zeigen wir Ihnen gerne unsere interessanten Anstellungsbedingungen.

Bardame

für die wunderschöne Apéro-Bar

Koch

mit Erfahrung für à la carte und HP. Kleine Brigade. Schöne, helle Küche.

Réceptionistin

mit Erfahrung und dem besonderen Flair für alles an der Front.

Réceptionspraktikantin Servicemitarbeiter/innen

für unseren gepflegten Speisesaal.

Wir stellen uns deutschsprachende, aufgestellte Mitarbeiter vor, die sich gerne von der schönen Ambiance anstecken lassen und die wahre Gastfreundschaft pflegen.

Wir bieten nichtalltägliche Jobs in einem nichtalltäglichen Hotel mit vielen Möglichkeiten zum Sporttreiben.

Der Verantwortung entsprechende Entlohnung. Schöne Zimmer im Personalhaus mit Kabel-TV-Anschluss.

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

84500/37630

HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf hotels

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1996 (bis November) folgende Mitarbeiter:

Administration **Hotelpraktikant/in**
(für Réception/Service)

Restaurant **Restaurationskellnerin**
(gute Deutschkenntnisse)

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
Telefon 091 791 32 32

84379/1929

Landhotel Golf

Interlaken

Ihre Chance, in unserem jungen Team mitzuwirken, ist da!

Für die Sommersaison, ab 1. Mai 1996 suchen wir folgende begeisterungsfähige Mitarbeiter:

Réceptionistin

die mit Herz und Charms unsere Gäste begrüsst und auch gerne im Service mithilft.
Erfahrung an der Réception mit EDV erwünscht.
Sprachen D, E, F.

Servicemitarbeiter/in

mit Erfahrung, der/die mit Freude unsere Gäste verwöhnt!

ab zirka 1. Juni 1996

Tourante für Zimmer und Office

Wir freuen uns, schon bald von Ihnen zu hören.

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Familie Patrizio & Sonja Salzano-Brand
Seestrasse • CH-3800 Interlaken-Unterseen
Tel. 036/232 131 • Fax 036/232 191

84445/158410

DAVOS

Spitalküche – die Herausforderung!

Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang – eine moderne Klinik zur Behandlung von Asthma und allergischen Erkrankungen.

Wir suchen in unsere **Hauptküche** per 1. Juli oder nach Vereinbarung eine/n

Köchin/Koch

Wir stellen uns eine belastbare, teamfähige und erfahrene Fachkraft vor, welche in den Spitalbereich einsteigen bzw. weitere Erfahrung sammeln möchte und deren Anliegen es ist, für unsere Patienten schmackhafte Mahlzeiten zu erstellen.

Wir bieten Ihnen einen geregelten Dienst in einem angenehmen Umfeld und sind Ihnen bei einer eventuellen Wohnungssuche gerne behilflich.

Gerne geben wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch nähere Auskünfte. Herr U. Tobler, Personalchef, freut sich auf Ihre Unterlagen.

Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang

7265 Davos Wolfgang, Telefon 081 417 44 44.

84522/71626

Hotel ★★★★★**Victoria-Laubhorn****CH-3823 Wengen
(Berner Oberland)**

sucht für die Sommersaison, ab 1. Juni 1996

**Sekretärin/
Réceptionistin****Sprachen D, E, F und EDV-kundig**

Wir würden uns sehr freuen, wenn Sie diese vielseitige Stelle interessiert und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung an untenstehende Adresse.

S. Castelein, Direktor
Hotel Victoria-Laubhorn
3823 Wengen
Telefon 036 56 51 51

84000/37826

**HOTEL
KAPPLERHOF**

Das Seminarhotel der Ostschweiz

Auf Mitte Mai oder nach Vereinbarung möchten wir Sie als unsere neue

Teamleaderin Réception

in unser junges und aufgestelltes Front-office-Team aufnehmen.

- Sie finden Spass am Betreuen der Gäste
- können selbständig die Korrespondenz führen
- kennen das Fidelio-Front-office-Programm
- Word for Windows ist Ihnen geläufig
- zeigen Einsatz bei Zusatzverkäufen
- mögen Menschen
- lieben das Hotelleben und führen eine Brigade von zwei bis drei Réceptionistinnen.

Von uns können Sie verlangen:

- selbständige Arbeit
- internationale Kundschaft
- viel Action
- leistungsorientierten Lohn.

Interessiert? Und - Sie sind Schweizerin oder aus dem deutschsprachigen Raum mit C-Bewilligung.



84552/27461

Dann schicken Sie einfach Ihr c.v. an:
Markus Conzelmann, Direktor, Hotel Kapplerhof
Kapplerstrasse 111, 9642 Ebnat-Kappel.
Für Fragen sind wir sehr gerne über
Telefon 071 993 91 91 für Sie da.**TOURISMUS****Fliegen Sie mit uns.****Wir suchen fröhliche Air-Hostessen.**

Junge Damen mit Pepp, Witz und Köpfchen und dem "gewissen Feeling" heben jetzt mit Crossair ab. Sie sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, sind 20 - 33 Jahre jung und bis 1,75 m gross? Rufen Sie uns an. Unter Tel. 155 14 13 erfahren Sie, was wir Ihnen zu bieten haben.



Crossair MFR, Postfach, 4002 Basel

**Hôtel Penta
Genève**

cherche

**UN/UNE CHEF DU
PERSONNEL ADJOINTE**

entre 25 et 35 ans

Notre futur(e) collaborateur(-trice, issu(e) 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, maîtrisant l'anglais 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**
Case postale 22, 1216 Cointrin (GE)
Téléphone 022 798 44 40**Hotel
Restaurant****Plattenhof
Zürich**8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11Für baldigen Eintritt oder nach Über-
einkunft suchen wir folgende Mitar-
beiter:**Anfangsreceptionistin****Hofa** (Mithilfe Réception erwünscht)**Servicepraktikant/in**Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
oder Ihren Anruf.

80822/40860

Für unser italienisches Spezialitäten-
Restaurant in Pratteln suchen wir einen**Koch**

und eine/n

Serviceangestellte/nmit Italienisch-Sprachkenntnissen. Ita-
liener, Spanier oder Portugiesen werden
bevorzugt.Unser Restaurant befindet sich 10 km
von Basel, und wir bieten Ihnen ein an-
genehmes Arbeitsklima und gute Ent-
lohnung.Interessenten melden sich über
Telefon 077 46 93 15.

0 84317/236624

Im Restaurant Rossberg, Nähe Win-
terthur, suchen wir per sofort oder nach
Vereinbarung eine nette, aufgestellte**Servicefachangestellte**J. + E. Bucher, Restaurant Rossberg,
8310 Kempthal, Tel. 052 345 11 63.

P 84397/385470

**HOTEL
RESTAURANT
ROSSLI
AMDEN**

Bar/Disc-Dancing

Gesucht für Sommersaison April bis
Oktober**Serviertochter
Barmaid** (evtl. Anfängerin)Wir bieten angenehmes Arbeits-
klima und gute Entlohnung.Für Bewerberinnen aus dem EWR-
Raum Arbeitsbewilligung möglich.Linus Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 611 11 94

83829/680

Gesucht flexibler

Alleinkoch/-köchin

auf Anfang/Mitte Mai

Küchenhilfenur mit Bewilligung C und sehr gut
Deutsch sprechend.**Restaurant Frieden Ohringen**an der Hauptstrasse
Winterthur-Schaffhausen
Familie G. Sprenger
Telefon 052 335 14 48

GP 84368/385468

Wir sind sehr anspruchsvoll, wenn es
darum geht, unseren Gästen in einem
einmaligen Rahmen das Beste zu bie-
ten. Ist auch für Sie Qualität in allen Be-
reichen ein Grundsatz, dann nehmen Sie
die Herausforderung an.
Zur Ergänzung unseres Teams suchen
wir nach Vereinbarung einen kreativen,
selbständigen**Sous-chef**mit Flair für die französische
Brasserieküche

und einen freundlichen, versierten

Servicefachangestelltender die Freude an seinem Beruf an die
Gäste weitergeben kann.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen unter
Chiffre 84386 an **hotel + tourismus revue**,
Postfach, 3001 Bern.

84386/75035

**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr****TESSIN
GARTEN-HOTEL
VILLA MARGHERITA**

6935 Bosco Luganese

Für unser renommiertes **Relais & Châteaux** - sowie
Alpine-Classic-SIH-Hotel (4-Stern), 74 Betten,
7 km von Lugano, suchen wir**Réceptionistin**CH oder im Besitze einer B-/C-Bewilligung
mit mehrjähriger Hotelerfahrung, EDV-Fidelio-kundig
und guten Sprachkenntnissen.
Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.**Tournant**zur Ergänzung unseres dynamischen Küchenteams
unter der Leitung unseres eidg. dipl. Chefs.

Eintritt ab Juli oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau M. Poretti, **Hotel Villa Margherita**
CH - 6935 Bosco Luganese

84359/5371

**IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT
NEUCHÂTEL/SWITZERLAND**For our International English speaking Hotel Manage-
ment School in Neuchâtel we seek highly motivated
candidates for the following positions:**INDUSTRIAL PLACEMENT OFFICER****FRONT OFFICE LECTURER****HOUSEKEEPING LECTURER**Candidates must have a formal training and significant
professional experience in Switzerland and abroad.
Fluency in English and French a must.Familiar with a word processing and data base man-
agement a distinct advantage.

Swiss nationality or holders of permit C or B only.

We invite interested candidates to send a hand written
application letter with a current curriculum vitae and
photograph to:**IHTTI School of Hotel Management**,
15-17 Ave. de la Gare, 2000 Neuchâtel.

84300/56297

**Hotel Vorab**

Für die Sommersaison suchen wir:

Küche: Chef de partie
(Eintritt sofort oder nach Übereinkunft)**Réception: Réceptionistin** (EDV-kundig)
(Eintritt nach Übereinkunft)Wir bieten angenehme Arbeitsbedingungen, zeitgemäs-
sen Lohn, geregelte Freizeit (5-Tage-Woche).
Interessenten melden sich bitte beiFamilie Meiler
Hotel Vorab
7017 Flims Dorf
Telefon 081 911 18 61

Anfragen anderer Zeitungen unerwünscht.

84269/11185

**Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!**Sind Sie an einer vielseitigen, abwechslungsreichen
Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihr fundiertes Fach-
wissen, Ihre guten EDV-(Fidelio)- und Fremdsprachen-
kenntnisse im Kontakt mit einer gehobenen Kund-
schaft einsetzen können?Dann finden Sie in unserem ★★★★★-Hotel mit interna-
tionaler Geschäfts-, Ferien- und Residence-Kund-
schaft Ihre gewünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit
als**Réceptionist/Réceptionistin**

Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an
unsere Adresse:**Hotel Waldhaus Dolder**
Frau A. Lüscher-Rumpf, Personalchef
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

84424/41327

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Hôtel de grande renommée sur la place de Genève

recherche
son/sa**DIRECTEUR/-TRICE
DES RESSOURCES HUMAINES**

Ce poste de la plus haute importance conviendrait à une personne ayant une solide expérience de la gestion du personnel liée à l'hôtellerie, ayant le sens de l'organisation et de la planification, de l'intérêt pour les relations humaines.

Nous désirons nous entourer d'une personne jeune et dynamique, parfaitement à l'aise dans un environnement informatisé, ayant d'excellentes connaissances des langues anglaise et allemande.

Dans un cadre moderne, au sein d'un établissement en pleine expansion, nous vous offrons tous les avantages d'une grande entreprise.

Veuillez adresser vos offres sous chiffre 84417, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.


**Hôtel Penta
Genève**

cherche

**UN/UNE ASSISTANT(E)
F&B MANAGER**

apte à prendre des responsabilités, maîtrisant parfaitement les travaux administratifs et l'outil informatique

**UNE ASSISTANTE
GOUVERNANTE
GÉNÉRALE**

dotée d'un sens aigu de l'organisation et des relations humaines

UN(E) CHEF DE BRIGADE
sachant motiver et diriger une équipe**UN CHEF DE RANG**
jeune et dynamique.

Pour tous ces postes nous recherchons des personnes de formation hôtelière, bénéficiant d'une solide expérience dans des établissements de grand standing et possédant de bonnes connaissances linguistiques.

Veuillez adresser vos offres à

Bureau du personnel
Hôtel Penta Genève
Case postale 22, 1216 Cointrin/GE
Téléphone 022 798 44 40

Hôtel ★★★★★ en Suisse romande
recherche pour date à convenir**son nouveau
chef de service**

Nous recherchons une personne désirant un emploi stable, maîtrisant l'allemand et l'anglais, pour diriger nos restaurants.

Faire offre sous chiffre 84478 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

84478/25433

Grand complexe de restauration
Région Lémanique

met au concours le poste de

directeur général

Le candidat sera au bénéfice d'une formation complète de restaurateur et de gestionnaire, justifiées par plusieurs années d'expérience couronnées de succès.

Il devra être à même de diriger de façon autonome plusieurs exploitations totalisant une centaine d'employés.

Prière d'adresser un c.v. avec prétentions de salaire sous chiffre

R 018-307283, à Publicitas, case postale 3575, 1211 Genève 3.

P 84089/44300

Restaurant chinois
35 places
cherche pour le 1^{er} juin 1996**- cuisinier asiatique
- serveuse**

Offre par écrit avec c.v.

Restaurant chinois Le Panda
Temple 1, 2738 Court
Téléphone 032 92 97 44

P 84382/130958


motel de Founex
Genève 15 km Lausanne 45 km

1297 Founex 122 chambres

recherche

1 serveurdisponible de suite
ou à convenir.

Motel de Founex
1297 Founex
Téléphone 022 776 25 35

84352/11584


**HÔTEL
DE LA
PAIX
LAUSANNE**

centre ville, 117 chambres, 6 salles
de banquets, restaurant et bar

cherche de suite ou date
à convenir:

**chef de partie
commis pâtissier**

- homme ou femme avec CFC
- flexible et motivé
- place à l'année
- possibilité de logement
- suisse ou permis B/C.

Faire offres avec documents usuels
à la direction.

Av. Benjamin-Constant 5,
1003 Lausanne


**Best
Western**

84446/18538

HÔTEL ★★★★★ RÉGION LÉMANIQUE

cherche

**DIRECTEUR/-TRICE
VENTES ET MARKETING**

pour développer et promouvoir notre hôtel sur le marché national et international, dans le domaine des affaires commerciales et touristiques.

La personne que nous recherchons devra bénéficier d'une expérience fructueuse de plusieurs années dans la vente et le marketing hôtelier.

Analyste et concepteur/-trice de talent, il/elle aura aussi la possibilité de doter l'entreprise de stratégies et de programmes de marketing appropriés aux objectifs de croissance.

Veuillez adresser votre dossier complet avec photo sous chiffre 84416, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Grand Hôtel en région lémanique
cherche**DIRECTEUR F&B**

Ce cadre supérieur, directement subordonné au directeur général, aura l'entière responsabilité d'un important département de la restauration.

Nous offrons tous les avantages d'une entreprise moderne et d'un hôtel de tout premier rang. Nous attendons de notre futur collaborateur beaucoup de dynamisme et d'entregent, doté d'une expérience confirmée de plusieurs années dans un poste similaire.

Les candidats intéressés sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo sous chiffre 84415 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.


Ristorante SONNE Pizzeria
da Alfredo

Per il nostro ristorante con specialità italiana cerchiamo per subito o per data da convenire:

CUOCO

(anche Sous-chef)
Ottima conoscenza della buona cucina italiana.

**apprendista cameriera
o cameriere**
(Servicelehring)

Offriamo:

- buon salario

- lunedì e domenica libero.

Stranieri solo con permesso B o C.

Pregasi inviare le offerte con curriculum vitae o telefonare al Sig. Ieracitano.

Rist. Sonne «Da Alfredo»

Hauptstrasse 58 a, 4670 Möhlin

Telefono 061 851 46 70 o

062 212 21 17.

83564/385304

Alpes vaudoises
Nous cherchons pour entrée début juin**secrétaire-réceptionniste**
(français, anglais, allemand)
et**femmes de chambre**

(avec permis valable, 20 à 30 ans)

Faire offre par écrit avec c.v., références, photo récente, prétention de salaire à:

Hôtel garni Elite ★★★
Rte des Layeux
1884 Villars-sur-Ollon

84309/65307

L'Institut Le Rosey à Rolle et
Gstaad (en hiver)

engage, pour entrée immédiate ou à convenir,

personnes expérimentées, internes

(nourries, logées), suisses ou permis B/C, en qualité de

**femmes de chambre
employées de maison**
(hommes et femmes)**lingères**
(évent. externes)

Les offres écrites, avec curriculum vitae et références, sont à envoyer à:

Institut Le Rosey
La gouvernante M^{me} Hauser
Château du Rosey
1180 Rolle

P 84361/29017

**Vous êtes pressé?...**

...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.
24 heures sur 24.

Au numéro **031 370 42 23**.



**Date limite
pour le dépôt
des annonces
le vendredi,
à 17 heures**



**Un exemplaire
personnel s.v.p.!**

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Challenge – business – philosophy

Wir suchen nach Vereinbarung in Direktion oder in Miete den anspruchs- und stillvollen Hotelbetrieb oder «Bijou» genannt, national oder international.

Wir sind ein erfahrenes und innovatives Unternehmer-CH-Hoteler-Ehepaar (37- + 40jährig). Verantwortung und Sinn für guten Geschmack liegt uns in der Natur. Gastfreundschaft teilen wir mit Erlebnis, und unsere Philosophie liegt voll im Trend. Wir sind ortsungebunden und frei von Verträgen.

Wir suchen ein

langjähriges Engagement

und, falls Sie dieses Bijou für uns sehen oder besitzen, freuen wir uns auf ein Zeichen von Ihnen. (Sprachen D, E, F).

Bitte schreiben Sie uns an folgende
Fax No.: 031 869 57 28 oder E. Wüthrich, c/o «Mali»,
Oberdorfstrasse 9, 3053 Münchenbuchsee.

84106/355414

Cadre

dans la quarantaine, dynamique, huit ans d'expérience de cadre d'exploitation dans la restauration et dancing, actuellement responsable des ressources humaines d'un important établissement hôtelier, français, allemand, anglais, certificat de capacité pour établissement important, cherche:

nouveau challenge

en hôtellerie, restauration ou établissement de nuit, à un poste de direction dans l'administration et/ou l'exploitation.

Dossier à disposition et réponse à toute proposition concrète. Ecrire sous chiffre 84357, *hôtel revue*, case postale, 3001 Bern.

84357/335886

Franzose, 26jährig (Bewilligung B) – seit 2 1/2 Jahren in der Schweiz – sucht auf Herbst 1996 oder nach Vereinbarung neue Herausforderung im Kanton Luzern oder Umgebung als

Koch, Chef de partie, Sous-chef, Chefkoch ...

Habe langjährige Berufserfahrung, bin belastbar, flexibel, habe gute D/F-Kenntnisse. Arbeite noch in ungekündigter Stellung in einem Hotel-Restaurant-Betrieb als Chefkoch.

Angebote unter Chiffre 84441, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. Ich freue mich darauf, mich bei Ihnen vorstellen zu dürfen.

84441/355477

Hotelier/Wirt

Haben Sie Ihre Ferien schon gebucht? Ist Ihre Ablösung gesichert? Haben Sie Krankheit oder Unfall erlitten und brauchen eine starke Stütze für Ihren Betrieb? Müssen Sie Ihren WK noch nachholen?

Erfahrener Hotelier (VDH)/Wirt übernimmt für eine gewisse Zeit Ihre Stellvertretung, mit allen Pflichten, die einem Vorgesetzten obliegen. Überstunden, selber «Handanlegen» und aktive Geschäftsführung werden in kompetenter Art und Weise verrichtet.

Profil: Alter 39, nicht ortsgebunden, Hotelfachschule Luzern, VDH Dipl. Ich freue mich auf Ihre Nachricht unter Chiffre 84331, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84331/355460

Hotelier SHV/VDH

41 Jahre, Hotelfachschule Lausanne, langjährige Erfahrung in Kaderpositionen/Direktion in Hotel und Restauration, sucht neue Herausforderung auf Sommer 1996 als:

Direktor/Geschäftsführer Vizedirektor

Bevorzugter Raum: Zürich, Luzern, Bern.

Alle Offerten werden absolut diskret behandelt.

Ich freue mich auf Ihre Anfrage unter Chiffre 81692, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81692/325821

Schweizerin, 23j., D/F, Koch, Konditor-Confiseur, Barmaid, sucht neue Herausforderung auf Herbst 1996 – zurzeit als Küchenchef in einem Altersheim tätig.

Angebote unter Chiffre 84216, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84216/355430

Erfahrener Dipl. Hotelier/Restaurateur SHV/VDH sucht neue Herausforderung in grösserem Betrieb als

Direktor/Geschäftsführer

in der Zentralschweiz.

Vorübergehend auch als Trübschütze möglich. Eintritt nach Vereinbarung.

Angebote unter Chiffre 84312, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84312/245119

Verkaufsingenieur

28jährig, in Ausbildung zum Verkaufskordinator, Englischkenntnisse, Französischgrundkenntnisse

kaufm. Angestellte

22jährig, First Certificate, Alliance Française, suchen eine Stelle in der Tourismusbranche, eventuell auch im Ausland.

Bitte senden Sie uns Ihr Angebot unter Chiffre 84334, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84334/355456

Insertate per Telefax

031 372 23 95



Küchenchef (Meister)

D, 34 Jahre, Bew. A, seit einigen Jahren in der Schweiz, sucht ab 1. Juni 1996 neue Stelle.

Freundliche Angebote an:
J. Grunewald bei Reintjes,
Eisengreinweg 3, D-69115 Heidelberg
Telefon D-0177-2473449 84421/335349

Kreativer Mitdenker, 30jährig, mit Ausländerfahrung und einem breiten Wissen über die Gastronomie, Hotelfachschulabschluss und mit dem PC auf du, sucht eine

neue Herausforderung

im Raum Zürich.

Auf Ihren Anruf oder Fax freue ich mich:
01 820 0654

84408/355473

Bardame:

Attraktive, niveauvolle Österreicherin, Anfang 30, Bewilligung B, an selbständiges Arbeiten gewöhnt, mit langjähriger Gastgewerbeerfahrung, sucht neue Herausforderung.

Offerten unter Chiffre 84264, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84264/355440

Junger Italiener aus Elba sucht Arbeit als

Pianist

Marco Corsi
Telefon 0039 565 96 22 66 oder
0039 565 93 91 57

84377/37672

Confiseur-chocolatier

qualifié avec exp. en boulangerie cherche emploi aux Etat-Unis.

Vincent Dubois, rue des Cèdres 13,
2017 Boudry/NE (Suisse)
Téléphone 038 41 32 92,
à partir de 18 h 30

84366/355467

CH-Gastronomiefachmann

mit Erfahrung an der Front sowie im Cash-Management arbeitet für Sie nach Aufwand (Kanton Zürich).

Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder die schriftliche Offerte, damit wir einen Termin vereinbaren können.

84336/382192

G. Vecellio, Mutschellenstrasse 35,
8002 Zürich, Telefon 01 201 58 74.

HOTELLERIE

Wildhaus

Für unsere Tourist-Info suchen wir per 1. Juni 1996 oder nach Vereinbarung eine/n

Chef-Sekretär/in

Ihre Aufgaben:

- Leitung der Gesamtbuchhaltung und des Einzugswesens
- Leitung und Betreuung des EDV-Wesens samt Daten- und Adressverwaltung
- Führung der Administration, der Korrespondenz und des Schalterdienstes
- Mithilfe bei der Organisation von Sport- und Unterhaltungsanlässen
- Mithilfe bei der Ausbildung von Lehrlingen
- Allgemeine Büro- und Betriebsarbeiten für die angegliederten Organisationen.

Wir erwarten:

- eine kaufmännische Ausbildung, Selbständigkeit und Initiative
- Kontaktfreudigkeit, Fremdsprachenkenntnisse (Englisch und Französisch)
- touristische Branchenkenntnisse sind erwünscht aber nicht Bedingung.

Wir bieten:

- weitgehend selbständige und ausbaufähige Tätigkeit, angenehmes Arbeitsklima in kleinem Team, moderne Büroinfrastruktur mit EDV-Anlagen und neuestem Info- und Reservationssystem, zeitgemässe Entlohnung, diverse Vergünstigungen auf ein attraktives Freizeit- und Sportangebot.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte zusammen mit den üblichen Unterlagen an:

Kurverein Wildhaus, Tourist-Info
z. H. Herrn Fridolin Näf, Kurdirektor, 9658 Wildhaus

84474/53163

hotel + tourismus revue

Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____

Inland

Ausland (Landweg)

Ausland (Luftpost) Europa, Nahost

Ausland (Luftpost) Übersee

* inkl. 2% MwSt.

Bitte ausschneiden und einsenden an:

1/1 Jahr

☐ Fr. 132.-*

☐ Fr. 168.-

☐ Fr. 228.-

☐ Fr. 299.-

1/2 Jahr

☐ Fr. 78.-*

☐ Fr. 98.-

☐ Fr. 131.-

☐ Fr. 181.-

1/4 Jahr

☐ Fr. 45.-*

☐ Fr. 58.-

☐ Fr. 75.-

☐ Fr. 99.-

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst
Postfach, CH-3001 Bern





Mit einem Stellen-Inserat in der hotel + tourismus revue sprechen Sie Ihr Zielpublikum direkt an und wir sind erst noch preiswert

Fr. 72.-* 2spaltig 30 mm	Fr. 144.-* 2spaltig 60 mm
Fr. 324.-* 3spaltig 90 mm	Fr. 156.-* 2spaltig 65 mm
Fr. 468.-* 3spaltig 130 mm	Fr. 216.-* 2spaltig 90 mm
Fr. 126.-* 3spaltig 35 mm	Fr. 264.-* 2spaltig 110 mm
Fr. 84.-* 2spaltig 35 mm	Fr. 192.-* 2spaltig 80 mm
Fr. 96.-* 2spaltig 40 mm	Fr. 132.-* 2spaltig 55 mm
Fr. 60.-* 2spaltig 25 mm	



Bestellschein für Stellen-Anzeigen in der hotel + tourismus revue

Erscheinungsdatum: Jeweils am Donnerstag
Inserateschluss: Freitag der Vorwoche, 17 Uhr

Gewünschte Grösse:

Breite _____ spaltig x Höhe _____ mm

Dieses Inserat soll ☐ 1mal ☐ 2mal ☐ 3mal erscheinen
Chiffreanzeige ☐ ja ☐ nein
(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und Fr. 20.- Chiffregebühr)

**Verdoppeln Sie den Beachtungsgrad
Ihres Inserates mit Farbe**
(Zusatzkosten Fr. 655.-* pro Druckfarbe)

Inseratetext: Bitte deutlich schreiben (in Blockschrift oder mit Schreibmaschine)

* Alle Preise verstehen sich exkl. 6,5 % MwSt.