

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 17

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

Standortwerbung Schweiz 3

Tourismuspromotoren und Wirtschaftsförderer machen gemeinsame Sache: Sie wollen das Schweiz-Image aufpolieren.

STE Westeuropa 5

Die lebendige Präsentation der Schweiz in den Städten Köln, Amsterdam, Brüssel und London wurde positiv beurteilt.

HOTELLERIE

Low Profil, High Profit 9

Mövenpick Hotels International: Abseits aller Möpi-Schlagzeilen tragen die Hotels vermehrt zum Ertrag bei.

Inter Europe Hotels 9

Inter Europe Hotels unterhalten als Exklusivität ein eigenes Reservationssystem. Das macht flexibel.

F&B · TECHNIK

BEX: Fun und Action 15

Die dritte Biermesse BEX in Zürich soll für die 60 Aussteller und die erwarteten 20 000 Gäste zur Erlebnisshow werden.

Sparen mit Holzenergie 17

Ein Holzheizkraftwerk in Meiringen deckt ein Viertel des Strombedarfs. Angeschlossen sind auch zwei Hotels.

HOTEL · TOURISME

Arvinis à Morges 20

Le salon vinicole Arvinis vient de se tenir à Morges. A-t-il sa place dans l'offre déjà abondante?

Du nouveau à Bluche 21

L'Ecole hôtelière SSH des Roches remettra pour la première fois un titre universitaire ce printemps.

SHV · SSH · SSA

FAM-Projekt 23

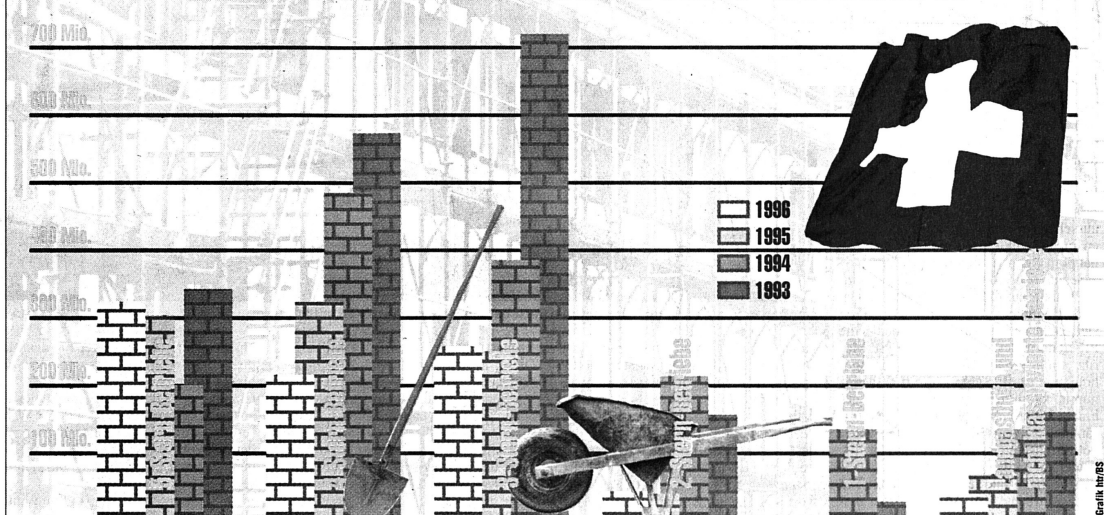
Die ersten gastgewerblichen Mitarbeiter schliessen dieser Tage ab und erhalten den SFG-Ausweis.

100prozentig erfolgreich 23

Alle 44 HGF-Studenten konnten von der Schulleitung ihr Diplom entgegennehmen.

htr-Investitionsstudie 1995

Investitionen der Schweizer Hotellerie



Hotellerie investiert in zwei Jahren zwei Milliarden

1995 investierte die Schweizer Hotellerie rund 1,05 Milliarden in ihre Häuser. Fast 600 Millionen oder 34,4 Prozent weniger als im Vorjahr. Grösster Investitionsposten waren mit 40 Prozent die Hotelzimmer, wie eine Untersuchung der hotel + tourismus revue ergab. Für das laufende Jahr sind Investitionen von rund 900 Millionen Franken geplant.

URS MANZ

Während die Schweizer Hotellerie 1994 noch rund 1,6 Mrd. Franken in ihre Häuser investiert hat, waren es 1995 bloss noch 1,05 Mrd. Mit rund 600 Mio. bestritten die 4-Stern- und die 5-Stern-Hotels den Hauptanteil dieser Investitionen

in die Angebotsverbesserung der Schweizer Hotellerie. Aber auch die tiefer klassierten Hotels seuernten über 400 Mio. Franken bei. Dies ergab eine Hochrechnung der hotel + tourismus revue, die in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) gemacht wurde. Für 1996 planen die Hoteliers noch Investitionen von etwas mehr als 900 Mio. Franken. Fachleute führen den Rückgang der Gesamtinvestitionen von 550 Mio. oder 34,4 Prozent im vergangenen Jahr vor allem auf die schlechte Ertragslage vieler Hotels zurück. Zudem schrumpfte die Anzahl Betriebe der Schweizer Hotellerie weiter zusammen: Mit 6081 Hotelbetrieben zählte das Bundesamt für Statistik 1995 nämlich 84 Betriebe weniger als noch im Jahr zuvor. Alarmierend sei die Tatsache, dass mehr und mehr Hoteliers keine finanziellen Mittel mehr für

wertvermehrende Investitionen aufbrachten, erklärt Alfred E. Urfer, Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins.

Abnehmende Investitionslust

Die Investitionslust und das Investitionspotential in der Hotellerie habe seit dem vergangenen Jahr eindeutig abgenommen, erklärt Hans Nanner, stellvertretender Direktor bei der SGH. Allein durch die Mehrwertsteuer sei das Betriebsergebnis I (Ertrag vor Abzug des Unternehmerlohnes und der Abschreibungen) in der Schweizer Hotellerie um 2 bis 3 Prozent zurückgegangen. Den rückläufigen Trend bei den Hotelinvestitionen bestätigt auch Peter Häberlin, Projektbearbeiter der Fachstelle «Hotel und Touristik» der Schweizerischen Bankgesellschaft. Mit einem Marktanteil von rund 20 Prozent hat die SBG übrigens einen rund 5 Prozent

höheren Anteil an Hotelkrediten als die SGH. «Zwar laufen immer noch viele Renovationen. Aber reine Erweiterungen oder gar Neubauten gingen eindeutig zurück», meint Häberlin.

Die Wirkung der zum Teil erst vor kurzem eingeführten investitionsfördernden kantonalen Tourismusförderungsgesetzen sei noch nicht voll zum Tragen gekommen, meint Nanner. «Immerhin liegen der SGH zur Zeit beispielsweise im Zusammenhang mit dem Tourismusförderungsgesetz des Kantons Wallis stehende Gesuche in der Höhe von 20 Mio. Franken vor», ergänzt er. Die Daten von rund 300 investitionsfreudigen Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins haben ergeben, dass im vergangenen Jahr in allen Hotelkategorien zu über 40 Prozent in die Modernisierung der Hotelzimmer, inklusive Badezimmer investiert worden ist. Seite 7

Tourismuskategorien

Markenpflege

«Marken im Tourismus» war das Thema des Seminars, an dem Tourismusdirektoren aus Deutschland, Liechtenstein, Österreich, Südtirol und der Schweiz teilnahmen. Man war sich einig, dass Marken permanent betreut und gepflegt werden müssen und dass eine konsequente Corporate Identity für den Markenaufbau und als Orientierungshilfe für den Gast unerlässlich sind. Seite 3

Parahotellerie-Statistiken

Betroffene Hotels

Die im nachhinein gelieferten Parahotellerie-Logiernächtschätzungen für 1994 und 1995 des Bundesamtes für Statistik zeigen auf, dass die Hotellerie vergleichsweise grössere Einbrüche aufwies als die Ferienwohnungen. Dies gilt besonders für die von Inländern erbrachten Logiernächte. Innerhalb der Parahotellerie gehört die Kategorie Jugendherbergen zu den Verlierern. Seite 10

Mövenpick

Einheit schaffen

Der neue Generaldirektor der Mövenpick-Restaurants, Franz Holzschuh, muss den defizitären Gastronomiebereich wieder in die schwarzen Zahlen bringen. So sollen mit kostengünstigen Massnahmen und einer veränderten Angebotspolitik höhere Margen erzielt werden. Dem Markenwettbewerb will der Österreicher mit der Schaffung von wiedererkennbaren Modulen entgegengetreten. Seite 13

Bilan hivernal

Nouvelle attitude

L'hiver n'a pas été favorable au tourisme suisse. Les bonnes conditions d'enneigement enregistrées en février et en mars n'ont pas permis de compenser le manque à gagner de décembre. La morosité conjoncturelle a le mérite d'inciter les prestataires à changer de comportement. Un sondage en Suisse romande a montré que des initiatives avaient été prises pour améliorer le produit. Page 19

Neu: HABIMAT 800
Die beste Kellner-Selbstbedienungsanlage, die es je gab
Gratis Tel. 155 05 30

HABIMAT
Gastro Controlling

Damit Sie Ihre
Wäscherei-Rechnung
nicht länger
ohne den Wirt machen:
Miele
PROFESSIONAL
Profi-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 417 24 62

keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

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

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

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

keys
Informatik für Ihr Hotel

Erfolg hat, wer die Nische nutzt

Es sind nicht unbedingt die neuen Bahnen und Events, die in den Wintersportorten mehr Gäste anlocken. Es gilt vielmehr, eine Nische zu finden und das passende Segment anzusprechen. Aber auch über Sonderaktionen und Rabatte lassen sich die Übernachtungszahlen steigern.

CHRISTINE KÜNZLER
EVELYNE MAYR

Martin Vincenz, Vizedirektor des Verkehrsvereins Graubünden, rechnet mit einem Rückgang der Logiernächte von etwa 6,5 Prozent im Winter 95/96. Damit ist die Bündner Wintersaison für ihn «nicht so schlecht wie erwartet». Chancen hat, sagt Vincenz, wer seine Nische und sein Gästesegment gefunden hat, innovativ ist und effizientes Marketing betreibt. Auch über den Preis lässt sich seiner Ansicht nach etwas machen: «Der Preis muss real sein und die Qualität gut», fasst er zusammen. Nicht der Preis sei ausschlaggebend, ob jemand Winterferien bucht, sondern der Entscheid, überhaupt in einen Winterurlaub zu fahren. Wie sich neue Aktionen, Events oder Infrastruktur auf die Übernachtungszahlen in den Wintersportorten auswirken, lässt sich nicht genau eruieren. So denkt die PR-Leiterin des Verkehrsvereins St. Moritz, Anina Fromm, dass die neuen Angebote, wie das 1. Symposium für Gastronomie, kaum mehr Übernachtungen gebracht haben. «Wir betrachten diese zusätzlichen Events als verbessertes Angebot für unsere Gäste».

Anders in Samnaun: Dass die neue Doppelstockbahn und das neue Erlebnisbad zum Zuwachs von schätzungsweise 8 Prozent (Dezember bis Ende März) beigetragen haben, ist sich Verkehrsdirektor Christophe Suter sicher. «Durch die intensive Werbekampagne, die eben diese Neuerungen anpries, hat Samnaun an Schweizer Gästen massiv zugelegt». «Über den Preis» holten sich die Lenzerheide Hoteliers 2450 Logiernächte ab Mitte März bis Mitte April. Unter dem Motto «Seitensprünge» bot Lenzerheide Pauschalarrangements an, die 25 Prozent günstiger waren als die Hochsaisonpreise. Das hat zur Folge, dass der Rückgang im März nur 1,6 Prozent ausmachte, rechnet Tourismusdirektor Willy Ziltener vor.

Erfolgreiche Nischenpolitik

Gut fährt, wer eine Marktlücke entdeckt. Ein Eskimoabenteuer mit einer Nacht in einem Iglu bot Sedrun an und hatte damit Erfolg. «Herausragend bewährt hat sich die Nischenpolitik in Laax», sagt Ariane Ehrat von den Bergbahnen Crap Sogn Gion. Neu waren in diesem Winter unter anderem die Sechser Sesselbahn, die Weltpremiere der Swatch Access und das Boardercross vom letzten Wochenende. Die Bahn beförderte diesen Winter rund 10 Prozent mehr Passagiere, die Einnahmen haben sich um rund 5 Prozent gesteigert. «Zum Erfolg beigetragen haben nicht nur die Events, sondern die Kommunikationsstrategie, die bedeutenden Investitionen und die visionäre Art von Direktor Reto Gurtner, der sein Team zu begeistern weiss», sagt sie. Neu in Scuol (und anderen Orten) war in diesem Winter die Wildride Trophy für Snowboarder. Laut Martin Hug, kaufmännischer Leiter der Bergbahnen Scuol, haben sich dieses Event weniger auf die Bahnen, denn auf den Restaurationsbetrieb (Zunahme 5 bis 15%) ausgewirkt. Auf Snowboarders setzt man erfolgreich auch in Disentis und Pontresina. Der neue Fun-Park auf der Alp Lan-



Der neu erstellte Skitunnel am Bettmerhorn hat ein weiteres Skigebiet erschlossen.

(Foto: zvg)

guard habe sich «positiv» ausgewirkt. Die Schweizer Langlaufmeisterschaften waren in Klosters trotz zum Teil schwierigen Schneeverhältnissen «ein grosser Erfolg», hält Verkehrsdirektor Martin Accola fest. Stabil bleibt in Davos lediglich der Kongress Tourismus. «Erfreulich war die Nachfrage im Incentivbereich», so Dennis Schneider, Marketingverantwortlicher beim Kurverein. Ansonsten schrieben die Davoser Minuszahlen.

Wallis: 7,9% weniger

Melchior Kalbermatten, Direktor der Union Valaisanne du tourisme, sieht den Aufschwung nur über den Preis. Es sei, so sagt er, einfach weniger Geld für Ferien vorhanden. «Wir müssen für das gleiche Geld mehr geben.» Weg vom Finanzplatz zum Exportplatz Schweiz, rät er. Das Wallis hat nach den offiziellen Zahlen des Bundesamts für Statistik gegenüber dem Vorjahr 7,9 Prozent der Übernachtungen eingebüsst. Ignaz Truffer, Präsident der Walliser Bergbahnen, schätzt die Schwankungen der Einnahmen der Bergbahnen auf plus und minus 2 Prozent (Dezember bis Ende Februar). Gerade die Östertage haben aber einigen Hoteliers ein volles Haus gebracht. Über 6000 Reisende hat allein der «TGV des neiges» zwischen dem 23. Dezember und dem 6. April ins Wallis gefahren. Bettmeralp hat diesen Winter den längsten Skitunnel der Alpen eröffnet. Riederalp und Bettmeralp haben zudem zwei neue Gondelbahnen in Betrieb genommen. Edelbert Kummer, Verkehrsdirektor der Riederalp, glaubt, dass sowohl die Gondelbahn als auch der Skitunnel kaum mehr Gäste angezogen haben.

Zentralschweiz zufrieden

Rolf Wild, stellvertretender Direktor von Zentralschweiz-Tourismus und Marketingleiter, beurteilt die Wintersaison als «nicht schlecht». Bei den Ankünften musste man im Vergleich zum vorangehenden Winterquartal einen Verlust von 1,8 Prozent hinnehmen. Sehr gut war die Wintersaison 1995/96 für die Klewenalp. Wie Paul Niederberger, Betriebs- und Geschäftsleiter der Klewenalpbahnen dokumentiert, transportierte die Luftseilbahn von Beckenried auf die Klewenalp 1,4 Millionen Personen. Im Win-

terquartal zuvor waren es 0,8 Millionen. Dieser Erfolg ist hausgemacht: Mit verschiedenen Attraktionen auf der Piste konnten die Gäste angelockt werden. Nicht ganz so euphorisch tönt es in Sörenberg. Kurdirektor Theo Schnider beurteilt den Januar eher als schwach. Eindeutig spürbar sei der Trend zu Kurzferien gewesen. Das Pauschalangebot (zwei oder drei Übernachtungen mit Skitaggen), das erstmals lanciert wurde, sei bestens angekommen, so Schnider. Auf Kurzferien setzt auch Engelberg – Allerdings erst im Frühjahr. Seit dem 15. April (und bis Saisonende am 2. Juni) werden Skipauschalwochen ab 4 Tage im Hotel oder in einer Ferienwohnung angeboten. Die Aktion sei, so Marketingleiter Peter Reile, gut angelaufen.

Berner Oberland: 11% weniger

Einen der schlechtesten Winter der letzten zehn Jahre beklagt das Berner Oberland. Es wurden lediglich rund 188 000 Ankünfte gezählt, das sind fast 11 Prozent weniger als im Vorjahr. Wie Hannes Imboden, Direktor von Berner Oberland Tourismus sagt, hat sich zum einen die Absage des Lauberhornrennens negativ ausgewirkt. Zum anderen habe auch das Ausbleiben von ausländischen Gästen zum schlechten Ergebnis beigetragen. Man habe sich für die nächste Saison vorgenommen, die Schneemenge und den Zustand der Pisten besser zu kommunizieren und mehr wetter- und schneunabhängige Aktivitäten anzubieten. Ein solches Angebot schlug sich bereits in dieser Wintersaison nieder: Die Winterschiffe auf dem Thunersee. Jeden Samstag und Sonntag verkehrten sie von Thun nach Beatenbucht und retour. 8000 Personen nutzten vom 9. Dezember bis zum 9. März dieses Angebot. Es zeigte sich allerdings, dass die Winterschiffe nicht unbedingt Feriengäste anzogen: Der grösste Teil der Passagiere waren Einheimische aus der Umgebung. In Gstaad-Saanaenland kann man nach dem ersten «Sonnenstrahlen-Winter» eine positive Bilanz ziehen. Direktor Dres von Weissenfluh: «Obwohl sich die Aktion zahlenmässig in nur wenigen hundert Logiernächten niederschlugen hat, sind wir zufrieden.» Sie habe ein Umdenken bei der Bevölkerung gebracht

und zu einer grossen Präsenz in den Medien geführt. Ein weiteres grosses Event dieses Winters, die zweite Auflage des Cinémusic, hat sich noch nicht positiv ausgewirkt. Im Gegenteil: Wie von Weissenfluh sagt, lebt das Festival eher von den Gästen, die sowieso schon im Saanaenland sind, als dass es neue Kundenschaft anlockt.

In der Lenk offerierte man diesen Winter allen Pauschalgästen (ab 6 Übernachtungen) erstmals die Anreise mit der Bahn auf Basis Halbtax-Abonnement zum Nulltarif. Wie Hans Furrer, Tourismusdirektor Lenk, weiss, haben dies auch einzelne Hoteliers ihren Stammgästen angeboten. Die Aktion sei sehr gut angekommen, habe aber das schlechte Ergebnis des Winterquartals nicht wesentlich beeinflussen können.

Seilbahnen: mittelmässig

Laut einer Umfrage des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmungen (SVS) unter seinen Mitgliedern ist der Winter 1995/96 mittelmässig ausgefallen. Gegenüber dem Vorjahr musste die Branche einen Umsatzrückgang von 1 Prozent hinnehmen. Die landesweite Beurteilung ergibt aber ein wenig einheitliches Bild: Während in Graubünden, im Berner Oberland und im Wallis die Verkehrserträge mehrheitlich stagnieren oder sogar leicht rückläufig sind, kann in der Ostschweiz, in der Zentralschweiz und im Tessin ein teilweise markanter Ertragszuwachs verzeichnet werden. Diese Ergebnisse korrespondieren einmal mehr mit den Schneeverhältnissen. Im Wallis, in Graubünden und allgemein auf der Alpennordseite fiel im vergangenen Winter seltener und weniger Schnee. Hätte man dieses Manko vielerorts mit Beschneigungsanlagen nicht wettgemacht, würde die Bilanz wahrscheinlich noch schlechter ausfallen. Neben dem Wetter beeinflusste auch die wirtschaftliche Lage das Ergebnis. Zufriedenheit herrscht mehrheitlich bei den Bergrestaurants. Landesweit wurde ein Ertragswachstum von 2 Prozent erzielt. MAY

Diermeier tritt zurück

Kurt Diermeier, seit 17 Jahren Direktor von Zentralschweiz Tourismus, tritt auf Ende August 1997 zurück. Sein Nachfolger ist noch nicht bekannt.

Der Zeitpunkt des Rücktritts von Kurt Diermeier ist nicht zufällig gewählt: Am 11. August wird er 62 Jahre alt. Es sei aber auch aus anderen Gründen ein guter Zeitpunkt, das Direktorium jemand anders zu übergeben. Wie Diermeier sagte, wolle er seinem Nachfolger kein gemachtes Nest hinterlassen. «Da jetzt so wieso aufgrund der neuen Marketingorganisation und der Effizienzanalyse einiges im Umbruch ist, kann mein Nachfolger oder meine Nachfolgerin vieles mitbestimmen», so Diermeier. Wer dies allerdings sein werde, sei noch offen. Gesucht werde intern, zudem wolle man die Stelle aber noch ausschreiben.

Diermeier ist seit 1980 Direktor von Zentralschweiz-Tourismus. Während er zu Beginn seiner Tätigkeit einen grossen Teil seiner Arbeitszeit für die Aktivierung der Marketingabteilung und die Festigung der finanziellen Basis aufwandte, lag in den letzten Jahren das Schwergewicht im Aufbau der Marketing-Organisation Zentralschweiz (MOZ). MAI

SWISSORAMA

Meiringen-Hasliberg wird Austragungsort der Telemark-WM 1997. Meiringen-Hasliberg hat dabei den französischen Konkurrenten Val Thorens aus dem Rennen geworfen. Die Telemark-Weltmeisterschaft wird vom 17. bis 23. März 1997 ausgetragen. Auch die Oberhasli-Kandidatur für die Austragung der Skikarabik-Weltmeisterschaften 1999 tritt in die Endphase. Im Mai 1996 werden sich die Delegierten des Internationalen Skiverbandes (FIS) entweder für Meiringen-Hasliberg oder für das schwedische Hundfjället entscheiden. Sollte Meiringen den Zuschlag erhalten, rechnen die Initianten mit Kosten um die 2,6 Millionen Franken, die von Sponsoren, Bund, Kanton und Region aufgebracht werden müssten. Mit einem attraktiven Rahmenprogramm (Lasershow, Tanz, TV-Show etc.) sollte laut den Initianten aus der Freestyle-WM ein Erlebnisfestival der «Mega-Klasse» werden. SM/

2. Innovations-Wettbewerb: Mit Ideen Arbeitsplätze schaffen. Die Non-Profit-Organisation «Innovators» ist vor drei Jahren vom Kanton Solothurn mit dem Ziel der Wirtschaftsförderung gegründet worden, mitfinanziert vom Migros-Kulturprozent, der Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern und der Stadt Biel. Ziel ist es, dank originellen Ideen in Marktschancen neue Arbeitsplätze zu schaffen. Die Ideen werden von Erwerbslosen, die sich selbstständig machen wollen, oder von «Akteuren» aus Firmen realisiert. Gesucht werden Ideen für die Bereiche Tourismus, Energie/Umweltschutz und Soziale Dienste/Beschäftigungsprogramme. Neben den Ideengebern werden Mentoren und Mentorinnen gesucht, die den Innovativen als «Götter» mit Rat zur Seite stehen. Als Hauptmentoren haben sich neben anderen Hanspeter Damser, Kurdirektor St. Moritz, und die Berner Regierungsrätin Elisabeth Zölch zur Verfügung gestellt. Beim ersten Wettbewerb 1993 wurden über 500 Projekte eingereicht. Für den zweiten Innovations-Wettbewerb der vom 19. April bis am 31. Mai 1996 dauert, erhofft man sich einen ähnlichen Erfolg. Anmeldungen und Infos: Innovators, Postfach 545, 4502 Solothurn, Telefon 065 21 66 21, Fax 065 21 66 23. SA

REKLAME

“ANDERS“ IST IMMER BESSER ALS NUR “BESSER“.

Als Marketing- und Kommunikationsspezialisten streben wir ganzheitliche und zielgerichtete Lösungen an. Mit dem Ziel, einem Produkt, einem Unternehmen ein unverwechselbares Profil zu geben. Unsere Spezialgebiete sind:

- Entwicklung, Prüfung und Realisation von Marketingideen, -konzepten und -strategien,
- Werbung (u.a. Radiowerbung, Filme, Prospekte),
- Public Relations und
- Events/Sonderveranstaltungen.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an.

CREA CONCEPT

Marketingberatung und Kommunikation
in der Hotellerie und Gastronomie

Wankdorffeldstrasse 102, Postfach 261, 3000 Bern 22, Telefon 031 335 62 56, Telefax 031 335 62 63

Marken im Tourismus noch wenig entwickelt

Anlässlich ihres 6. touristischen Seminars diskutierten Tourismusdirektoren aus Deutschland, Liechtenstein, Österreich, Südtirol und der Schweiz das Thema «Marken im Tourismus». Markenexperten stellten dabei fest, dass der Tourismus in dieser Hinsicht gegenüber der Konsumgüterindustrie noch im Rückstand sei.

ANDREAS NETZLE

«Marken im Tourismus sind zu ehrlich», erklärte die Wiener Motivforscherin Helene Karmasin in Davos, «sie versuchen nur die Wirklichkeit abzubilden». Ferien seien Gegenwelten, Paradiese, Welten mit eigenem Raum und eigener Zeit, frei von sozialen Zwängen. Karmasin riet den Touristikern deshalb, «illusionsäre Landschaften, spezielle Stimmungen mit Bedeutung aufzuladen» und in Werbungen nur abzubilden, «was es zu Hause so nicht gibt». Marken müssen laut Helene Karmasin an Wünsche appellieren und nicht an Bedürfnisse. Gute Chancen gibt die Wiener Professorin Marken, die Reisen mit Essen verbinden. Sie riet den interessierten Tourismusdirektoren auch, Gäste für ihre Treue zu belohnen und ihnen Vergünstigungen oder Geschenke anzubieten. Setze man einfach auf «Qualität zu einem fairen Preis», so sei dies heute selbstverständlich und hebe eine Marke nicht mehr von anderen ab. Gerade dies sei aber für Marken entscheidend. Es sei das «Ziel jeder Marke, ein Original zu sein», sagte Helene Karmasin.

Vertrauen als «Gastgeschenk»

Dass sich Marken klar von anderen unterscheiden müssen, unterstrich auch Ulrich Schopp, Direktor des Deutschen Seminars für Fremdenverkehr in Berlin. Marken bekämen so in unserer «von Austauschbarkeit geprägten Welt touristischer Produkte» die Rolle von Orientierungshilfen. Sie müssten zudem die Bedürfnisse (!) des Gastes treffen, den

«Keine Alternative zum Tourismusdirektor»

Am Vortrag zum Fünfländerseminar fand in Davos die Frühjahrsgeneralversammlung des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) statt. Sechzig Abmeldungen und viele Unentschuldigtes (darunter auch die beiden Mitgliedschaftskandidaten aus Lausanne und Genf) zeigten deutlich, wie wichtig den Tourismusdirektoren ihre Frühjahrsgeneralversammlung ist. VSTD-Präsident Max Nadig will deshalb die Regelung mit den zwei Jahresversammlungen überdenken. Nadig äusserte sich in seiner Ansprache zum Berufsbild des Tourismusdirektors: «Die Kritiker unseres Berufsstandes müssen sich klar werden, dass es zum Verkehrsverein und zur richtig verstandenen Rolle des Tourismusdirektors keine wirkliche Alternative gibt». Der

Tourismusdirektor habe die Aufgabe, das Angebot am Ort zu bündeln und einheitliche sowie marktgerechte Qualitätskriterien durchzusetzen, sagte Nadig. Insbesondere im Qualitätsmanagement eines Ortes oder einer touristischen Marke habe der zeitgemässe Tourismusdirektor eine zentrale Aufgabe. Alle Leistungsträger müssten nach Ansicht Nadigs an einem starken Tourismusdirektor interessiert sein, allerdings habe er angesichts der aktuellen Neubesetzungen an dieser Grundhaltung seine Zweifel. Die Leistungsträger rief Nadig auf, «preislich flexibler zu werden und mit professionellem Yield-Management für ausgesuchte Zielgruppen in den verschiedenen Saisonszeiten den höchstmöglichen Preis zu erzielen. Das Thema Yield-Management ist auch ein Thema

an den Management-Tagen des VSTD vom 4. bis 7. November in Crans-Montana.

Zuvor hatte der Davoser Kurdirektor Bruno Gerber die Anwesenden zur Bildung einer starken Willensgemeinschaft unter den Touristikern aufgerufen. Allerdings sei das Heil nicht von oben, also von Organisationen oder Personen zu erwarten, vielmehr seien die Orte selber verantwortlich. Er habe den Eindruck, es gebe «zuviel Koordination und Kooperation statt Wettbewerb», sagte der eigensinnige aber sehr erfolgreiche Gerber. So sei er auch nicht sicher, ob man nicht versuche, mit den Qualitätsprogrammen alle gleichzumachen, wo doch die Unterschiede die Stärken des Angebots seien. AN

ihn von den Versprechungen überzeugen und Vertrauen wecken. Vertrauen sei ein «Gastgeschenk». Es müsse durch stabile,

durch Innovationen stetig ergänzte Leistungen gerechtfertigt werden. Schopp verwies auf eine aktuelle Umfra-

ge bei deutschen Tourismusfachleuten, welche für die Markenpolitik der nächsten Jahre folgende Problemfelder ergab:



Die Vertreter der nationalen Verbände der Tourismusdirektoren: (v.l.n.r.) Max Nadig, VSTD, Ilona Authried, BÖKT, Rudolf Mussner, Südtirol, Günter Götz, VDKE. Das Einführungsreferat hielt Tourismusberater Arnold Kappler. Fotos: AN

Höchste Priorität habe die Akquisition qualifizierter Mitarbeiter (30%). Dann folgen Produktinnovationen (22%), Umweltbewusstsein (16%), neue Absatzwege (14%), Kostendruck (10%) und Neues Management (7%).

Marken langfristig aufbauen

In seinem Grundsatzreferat hatte zuvor der Luzerner Tourismusberater Arnold Kappler auf einige Kernelemente der Marke hingewiesen. Erfolgreichen Marken sei eigen, dass sie «als originäre, neuartige Produkte auf den Markt» kämen und keine «me-too»-Produkte seien. Sie müssten permanent betreut und gepflegt werden. Besonders bei touristischen Marken hätten langfristige Erwägungen vor kurzfristigen Vorteilen Vorrang. Hinter jedem Erfolgsprodukt, so Kappler weiter, müssten «klarsichtige Markenstrategien von Format stehen und keine quartalsresultatthörigen Markenmechaniken». Markenkiller seien erkennbar an kurzfristig orientierter Hard-Selling-Werbung, an zielloser Aktionitis, an «Sicherheits»-Werbung ideenloser Macher sowie an «Selbstbeweihräucherungs»-Werbung der Gestalter. Namen nannte Kappler nicht.

Wichtige Corporate Identity

Laut Kappler ist die Markenpolitik in der Schweiz ausser von Airlines, Hotelketten und einigen Reiseveranstaltern «noch nicht ausreichend entwickelt worden». Eine Pionierleistung sei Hanspeter Danuser mit der Marke St. Moritz gelungen, wo ein international anerkanntes Modell für Imagetransfer einer Touristikmarke aufgebaut worden sei. Dem individuellen Auftritt des Leistungsanbieters komme immer grössere Bedeutung zu. «Eine konsequente Corporate Identity, von vielen Touristikmanagern bisher vernachlässigt oder nicht erkannt, ist als Orientierungshilfe für einen überforderten Konsumenten notwendiger denn je», sagte Arnold Kappler. Als Beispiel einer gelungenen Markenentwicklung stellte der Südtiroler Gerhard Vanzi die 20jährige Erfolgsgeschichte seiner «Dolomiti Superski»-Region vor.

Standortwerbung Schweiz

Tourismus und Wirtschaft spannen zusammen

Die Einmaligkeit der Schweizer Landschaft ist ebenso Schnee von gestern wie die unverzichtbaren Schweizer Qualitätsprodukte. Die Konkurrenz hat aufgeholt. Nun wollen Tourismuspromotoren und Wirtschaftsförderer gemeinsam das Image des hochpreisigen Ferienlands und Unternehmensstandorts Schweiz aufpolieren.

SUSANNE RICHARD

Wo die Mittel knapp sind, wird die Zusammenarbeit zum Gebot. Wachsende Konkurrenz und Imageprobleme bereiten nicht nur dem Tourismusland Schweiz Sorgen, der Industriestandort Schweiz hat mit ähnlichen Problemen zu kämpfen. Der harte Franken, die hohen Löhne und Produktionskosten und das Abbestehen bei der Europäischen Union werden für immer mehr Firmen zum Problem. Deutsche Unternehmer – einst der Schweiz wohlgesonnen – investieren heute bevorzugt im Osten Europas. Imagegewinnung für den Industriestandort Schweiz tut not. Nachdem bisher vor allem einzelne Kantone für die Ansiedlung neuer Firmen auf ihrem Kantonsgebiet warben, will jetzt das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA) diese Art der Wirtschaftsförderung nicht mehr den Kantonen allein überlassen und selber eine Werbekampagne für den Standort Schweiz lancieren, bei der neben anderen Institutionen auch Schweiz Tourismus einbezogen werden soll. «Antizyklisches Verhalten des Bundes zugunsten des Unternehmensstandorts Schweiz ist angesagt», betont Volker Kind, stellvertretender Direktor des BIGA. «Man mag über die volkswirtschaftlichen Folgen unseres Abbestehens bei

der EU denken, was man will, aber im Bewusstsein der Europäer stehen wir abseits». Effektive Qualitäten des Standorts Schweiz, etwa die hohe Produktivität, müssen in Erinnerung gerufen werden. Die Standortwerbung soll deshalb in Zukunft vom BIGA koordiniert werden. Dabei sollen die Auslandsvertretungen

(Botschaften und Konsulate) ebenfalls stärker in die Aufgabe der Standortpromotion einbezogen werden.

24 Millionen bewilligt

Mit dem im Oktober 1995 vom Parlament gutgeheissenen «Bundesbeschluss zur Förderung der Information über den

«Treffpunkt Schweiz»

Unabhängig von der Standortwerbung des BIGA wird ein erster Schritt in Richtung einer engeren Zusammenarbeit zwischen Wirtschaft und Tourismus bereits im August in Deutschland getan. Die Gemeinschaftsaktion «Treffpunkt Schweiz» wird im August in Leipzig starten. Hauptpartner der ST sind dabei die OSEC, die Koko (Koordinationskommission für die Präsenz der Schweiz im Ausland), Schweizer Radio International, das BIGA und zahlreiche Firmen. Die Berührungspunkte zwischen Wirtschaft und Tourismus umschreibt Volker Kind so: «Anspruchsvolle Gäste lernen die Schweiz oft anlässlich eines Kongresses kennen, verbringen ihr Ferien hier und finden Gefallen daran. Sie legen etwas Geld auf einer Schweizer Bank an, die Kinder werden auf Schweizer Privatschulen geschickt, dann wird eine Wohnung in der Schweiz gekauft und später werden Teile der Firma in der Schweiz angesiedelt». Mit «Treffpunkt Schweiz» soll nun in Deutschland erstmals Imagegewinnung auf breiter Basis gemacht werden, für das Tourismusland, das Zulieferland und das Produktionsland Schweiz. Einerseits soll bei der deutschen Bevölkerung mit dem Motto «Die Schweiz ist ein Land Europas» geworben werden, andererseits sollen zum Wirtschaftsforum segmentspezifisch Gäste eingela-

den werden. Das BIGA wird potentielle Investoren einladen, die OSEC den Handel und Schweiz Tourismus seine Gäste. Unterstützt wird die Aktion von Sponsoren. Man hoffe darauf, dass auch die Ehepartner mit Familien an die Veranstaltungen mitgebracht werden, weil diese ja einen grossen Einfluss auf die Ferienentscheide hätten und «sich hoffentlich von der Präsentation (Gastgeberland Schweiz) begeistern lassen», erläutert Volker Kind. Nicht nur für Ferien soll geworben werden, sondern auch für Schweizer Privatschulen und unter dem Titel Wellness auch für Schweizer Privatkliniken. Das Event «Treffpunkt Schweiz» soll in zehn deutschen Städten stattfinden, fünf Mal im Jahre 1996 und fünf Mal im Jahre 1997. Falls die Aktion erfolgreich ist, soll sie in ähnlicher Form wiederholt werden. «Wir erhoffen uns hier zahlreiche Synergien», bestätigt Eva Brechtbühl, Bereichsleiterin für Promotion und PR bei der ST. «Bei einem Erfolg kann die Aktion natürlich auch auf andere Länder übertragen werden». Der Bedarf nach Kooperation wächst allerdings: «Wenn nun BIGA, OSEC, Koko und wir im Ausland auftreten, ist natürlich eine Koordination dieser Auftritte für eine effektive Propagierung der Marke Schweiz absolut wichtig», sagt Brechtbühl. SR

Unternehmensstandort Schweiz» wurde für zehn Jahre ein Rahmenkredit von 24 Millionen Franken für dieses Anliegen bewilligt. Das Jahresbudget von 2,4 Millionen nimmt sich allerdings gegenüber den 3 Millionen, die allein der Kanton Neuchâtel für Standortwerbung einsetzt, vergleichsweise bescheiden

Vorläufer «Switzerland Live»

Weil die Schweiz in den englischen Medien und bei den Engländern selber zu wenig präsent ist, lancierte Eva Brechtbühl, damals Leiterin der ST-Landesvertretung Grossbritannien und Irland, in Grossbritannien unter Einbezug der Wirtschaft die Aktion «Switzerland Live». Dabei hat sie Erfahrungen mit gemeinsamen Auftritten mit Wirtschaftsunternehmen gesammelt: «Am einfachsten lassen sich Unternehmen gewinnen, die Konsumgüter wie Schokolade und Käse vertreiben». Häufig sei es nicht einfach gewesen, Firmen als Partner unter dem Titel Schweiz zu gewinnen. Viele der ganz grossen Unternehmen wie ABB oder die Banken fühlten sich kaum mehr als Schweizer Unternehmen. «Entscheidend ist es, Firmen zu finden, die auch noch mit dem «Gütesiegel Schweiz» werben», bekräftigt Brechtbühl. Bei «Switzerland Live» stand die touristische Schweiz im Vordergrund, bei «Treffpunkt Schweiz» wird mit dem BIGA und der OSEC nun auch die wirtschaftliche Seite stark vertreten sein. «Das wird sicher noch potentere Firmen als Partner motivieren und überzeugen, dass dies attraktive Auftritte sein können», ist Brechtbühl überzeugt. SR

aus. Als Massnahmen vorgesehen sind die Produktion von nationalen Publikationen, die Beteiligung an Messen, eigene Informationsveranstaltungen, Direktwerbung und ähnliches. Mit einer öffentlichen Ausschreibung wird seit Ende Februar eine PR-Firma gesucht, die «die Schweiz als Standort für Unternehmensansiedlungen präsentiert». Im Leitungsstab des Koordinationsausschusses Einsitz haben das BIGA mit Volker Kind als Vorsitzendem, das Bundesamt für Aussenwirtschaft (Baw) sowie das Eidgenössische Departement für auswärtige Angelegenheiten (EDA). Im Beirat sind zusätzlich Schweiz Tourismus, die OSEC (früher: Schweizerische Zentrale für Handelsförderung) und die Vertreter von vier Kantonen vertreten. Dazu Philippe Jeanneret, Sektionschef für Industrie- und Gewerbeförderung beim BIGA: «Wir wollen im Ausland eng mit Schweiz Tourismus zusammenarbeiten und verstärkt gemeinsam auftreten». In einer ersten Phase soll in die Märkte Deutschland und USA investiert werden; die Hauptmärkte für Standortwerbung und touristische Gäste sind dieselben. Für eine intensivere Bearbeitung der asiatischen Märkte reichen die Mittel vorläufig nicht.

REKLAME

Hotel-Werbung

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

JF WERBUNG AG

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



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Korrespondenz 1996 – mit Redigierbon

Datum/Ort: 13. Mai 1996 in Lenzburg
Kurszeit: von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Referent: Christoph Ragaz, Sprachberater, Bern-Ostermundigen
Teilnehmer: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die ihren Betrieb auch schriftlich optimal darstellen wollen.
Kursziel: Alle Texte, die Ihr Haus verlassen, sind tadellose Werbeträger auf dem neusten Stand der Korrespondenz.
Redigierbon Die Seminarteilnehmenden haben die Möglichkeit, während drei Monaten Texte aus ihrem Betrieb kostenlos vom Sprachberater einschätzen, korrekturlesen und redigieren zu lassen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWW Fr. 318.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWW Fr. 375.– (inkl. MwSt)

Kreative Verkaufsförderung Mehr Umsatz – mehr Freude am Beruf

Datum/Ort: 14. Mai 1996 in Bern
Kurszeit: von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Referent: Dr. Peter Kühler, Unternehmensberater, MarkeTeam, Bern
Teilnehmer: Führungskräfte und Kader im Verkauf (F&B, Beherbergung, Seminar/Konferenz)
Kursziel: Nach dem Kurs kann der/die TeilnehmerIn:
– besser mit dem Käufer (Gast) umgehen
– eine grössere persönliche Wirkung entfalten
– ein besseres Verkaufsgespräch führen (am Verkaufspunkt, auf Verkaufsreisen)
– aus einer Vielzahl von Anregungen Ideen umsetzen
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWW Fr. 94.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWW Fr. 110.– (inkl. MwSt)

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

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

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

Spende Blut. Rette Leben.



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 *

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Schönbühlring 6, 6005 Luzern
Telefon/Fax 041-360 07 09

Dieses Jahr führen wir folgende Intensivkurse durch:

Food and Beverage Kurs
14. Oktober - 1. November 1996

Réceptionskurs
4. November - 29. November 1996

Gerne senden wir Ihnen dazu die nähere Unterlagen.



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

Handels- und Verkehrsschule Bern Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44 Hotelsekretär/in

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



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

IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHÂTEL

**BACHELOR OF ARTS DEGREE,
DIPLOMA AND POST-GRADUATE DIPLOMA
IN HOTEL MANAGEMENT.**
ALSO CERTIFICATE COURSES.

Ask Maria Baks for information at:
IHTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland.
Phone 41-61-312 30 94,
Fax 41-61-312 60 35

Jung • Neu • Kreativ

BAR

**FACH
SCHULE
THÖRIG**

Infoline

Fon 01-363 23 90 • Fax 01-850 60 07

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

Das HOTELFACHSCHUL-DIPLOM machen

(zu Hause, in der Freizeit)

... und die Welt steht Ihnen offen!

Das Diplom einer schweizerischen Hotelfachschule ermöglicht weltweit erstaunliche Karrieren – und jetzt können Sie dieses begehrte Diplom auch ohne den Besuch einer Schule erwerben, nämlich durch ein berufsbegleitendes bequemes Freizeitstudium zu Hause (hochentwickelter, modernster Fernunterricht).

Leichtfasslich geschriebene Lehranleitungen, die Sie per Post monatlich zum Durcharbeiten erhalten, vermitteln Ihnen das gesamte Wissen, das Sie zum Bestehen der Diplomprüfung benötigen. Ihre Hausaufgaben-Lösungen, die Sie uns monatlich zur Korrektur und individuellen Kommentierung durch unsere qualifizierten Fachlehrer einsenden, dienen Ihnen ständig zur Kontrolle Ihres Wissensstandes, und auftauchende Fragen beantworten unsere freundlichen Dozenten gerne am Telefon oder auch schriftlich.

Verlangen Sie doch einfach einmal unverbindlich eine Gratis-Probelektion und die ausführliche farbige Hotelfachschul-Broschüre mit den detaillierten Angaben über den umfassenden Lehrgang. Wenn Sie dann den Kurs doch nicht absolvieren wollen, schicken Sie die Lektion einfach innert 10 Tagen zurück.

Die Kursdauer ist variabel – je nach Ihrem Wunsch! Normalerweise dauert der Kurs 3 Jahre, darf aber auch schneller beendet werden, z.B. nach 2, 1½ oder sogar nach 1 Jahr, wenn Sie mehr Freizeit ins Studium investieren wollen. Die Kurskosten sind bescheiden: nur Fr. 249.– pro Studienmonat.

Sie können nur gewinnen, wenn Sie jetzt den Gutschein einsenden. Das **Überraschungsgeschenk**, das wir Ihnen als Dank für Ihr Interesse beilegen, dürfen Sie auf jeden Fall behalten, auch wenn Sie am Kurs nicht teilnehmen wollen.

Neue Hotelfachschule Zürich

(Unter Leitung und Mitwirkung von dipl. Hoteliers-Restaurateuren SHV und staatl. Gastgewerbefachlehrern)
Räffelstr. 11, 8045 Zürich, Tel. 01/461 03 60, Fax 01/463 53 15

Gratis-Probiertgutschein für Hotelfach-Kurs

Ja, ich möchte das Hotelfachschul-Diplom erwerben. Schicken Sie mir deshalb per Post (kein Vertreterbesuch!) das umfangreiche Kursprogramm und mein Überraschungsgeschenk (beides darf ich behalten) sowie das 1. Monatspensum als kostenloses und unverbindliches Probestudium.

Bei Nichtgefallen schicke ich die Kursunterlagen innert 10 Tagen an Sie zurück, und der Fall ist für mich erledigt. Andernfalls mache ich definitiv mit und bleibe Kursteilnehmer für 3 Jahre. Ich habe die Möglichkeit, den Kurs auch schneller zu absolvieren oder ihn zu kündigen (mit dreimonatiger Frist am Ende eines Kursjahres). Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 249.–; ich bezahle es monatlich mit Einzahlungsschein, den Sie mir schicken.

Name: _____ Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Tel.: _____ Geboren am: _____
Ort und Datum: _____
Unterschrift: _____
(Bei Jugendlichen des gesetzl. Vertreters.) Kein Vertreterbesuch!



AKAD AKADEMIKERGESELLSCHAFT FÜR ERWACHSENENFORTBILDUNG

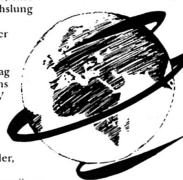
Hotel-Handelschule SHV Zürich:

Grenzüberschreitende Aussichten

Die Karriere in der Hotellerie, eine Berufslaufbahn voller Abwechslung und Aussichten, national wie international, beginnt in einer SHV-akzeptierten Hotel-Handelschule.

Die AKAD führt im Auftrag des Schweizer Hotelier-Vereins die Hotel-Handelschule SHV Zürich.

Die Lehrgänge sind geeignet – als Erstausbildung für Schülertklassen (Sekundar- oder Bezirksschüler, gute Realschüler) oder – als Zweitausbildung für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe (Kellner, Servicefachangestellte, Köche, Hotelfachassistentinnen usw.).



HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT DIPLOM SHV

1 Jahr Vollzeitstudium und 1 Jahr
geleitetes (und bezahltes)
Praktikum.

HOTEL-SEKRETÄR/IN MIT EDIG. FÄHIGKEITSZEUGNIS

Inhaber/innen des Diploms
SHV erreichen das Edig. Fähig-
keitszeugnis für Kaufleute (-KV-
Abschluss) durch ein zu-
sätzliches Jahr Vollzeitstudium
oder durch nebenberufliche
Vorbereitung.

**NÄCHSTER UNTERRICHTS-
BEGINN: 2. SEPT. 1996**

**ANMELDESCHLUSS:
5. JULI 1996**

AUSKUNFT:
TELEFON 01/307 33 33

Schriftlich: bitte Coupon einsenden!

Hotel-Handelschule SHV, Ganztageschule der AKAD,
Postfach, 8050 Zürich, oder Fax 01/302 57 37.
Senden Sie mir das Unterrichtsprogramm der Hotel-Handelschule SHV.

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
833096

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-Handelschulen 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

Weiter-
bildung
SHV

Ein
Sicherheits-
faktor

Switzerland Travel Experience Westeuropa

Endlich ein frischer Wind. Ihre Schweiz.

Köln, Amsterdam, Brüssel und London waren die Austragungs-orte der Switzerland Travel Experience Westeuropa 1996. Insgesamt 1000 Vertreter aus Reise-Business und Fachmedien haben die Workshops besucht. Positiv bewertet von Ausstellern und Besuchern wurde der frische, lebendige Auftritt der Schweiz-Promotoren.

STEFAN RENGGLI

Konkurrenzdenken ade, die Schweiz gemeinsam präsentieren und promoten: was bislang meist nur als Wunschbild in den Köpfen fortschrittlicher Touristikerinnen und Touristiker existierte, hat an der STE West eine weitgehende Entsprechung in der Realität gefunden. Rund 50 Aussteller haben an der Vier-Städte-Tour teilgenommen, alle im einheitlichen Sweat-Shirt gekleidet um damit gegen aussen das gemeinsame Anliegen Tourismus Schweiz noch besser auszu-drücken. Eingeleitet wurden die Präsentationen der Aussteller durch ein neues Schweiz-Video, das – weg von der alten, braven Klischee-Tradition der Schweiz – mit jugendlich-frischen Elementen aufwartete und durch Einlagen einer Showgruppe noch zusätzlich lebendiger gestaltet wurde. Positiv waren die meisten Besucherreaktionen auf die vier Workshops in Köln (220 Besucher), Amsterdam (230), Brüs-

sel (330) und London (210): Auf den westeuropäischen Märkten Deutschland, Niederlande, Belgien und Grossbritannien, auf denen das Tourismusprodukt Schweiz doch relativ gut bekannt ist, hat der neugestaltete Schweiz-Auftritt, der nicht mehr nur die altbekannten Klischees transportierte, ein gutes Echo gefunden. Unerwartet sei der Schweizer Auftritt gewesen, es habe Spass gemacht und sei trotzdem informativ gewesen, so die Aussagen mehrerer Besucher.

Die rund 50 Aussteller konnten sich im Vorfeld zu einer von fünf «Themeninseln» zuordnen lassen. Zur Auswahl standen Wellness/Summer sports, Kultur/Festivals, Kongresse, Winterfun und Bahn/Transport. Nicht für alle Aussteller gleichermaßen einfach war es, sich mit dem Inselthema passenden Angeboten zu präsentieren. In Gruppen rotierten an den Veranstaltungen die Besucher von Insel zu Insel.

Verbesserungen noch möglich

«Der Erfolg der diesjährigen STE Westeuropa ist für uns überzeugendes Argument für eine erneute Durchführung der Veranstaltung in zwei Jahren», erklärt Klaus Oegerli, ST-Landesvertreter für die Niederlande und Belgien und zusammen mit Urs Eberhard von der ST-Aussenstelle in London Hauptorganisator der STE West. Alle zwei Jahre deshalb, da in den anderen Jahren jeweils der Swiss Travel Workshop in der Schweiz durchgeführt wird. «Wir sehen aber durchaus noch Verbesserungsmöglichkeiten», räumt Oegerli



Gemeinsame Interessen statt Konkurrenzdenken pflegen: Das einheitliche Sweat-Shirt symbolisiert diese Idee.

ein: Das erwähnte Rotationssystem soll überdacht werden, verschiedene Aussteller plädierten für ein Free-flow-System. Ebenfalls in Frage gestellt wurde der relativ hohe Aufwand für das jeweils an die Workshops anschließende Buffet. Das Video mit integrierter Show sei ebenfalls noch ausbau- und verbesserungsfähig. «Video und Show wurden extra für die STE West produziert und hier erstmals aufgeführt, sie sollen aber auch für zukünftige Schweiz-Präsentationen von Tourismus oder übriger Wirtschaft zur Verfügung stellen und entsprechend adaptiert werden können»,

erläutert der Londoner ST-Mann Urs Eberhard das Konzept. Trotz der am Debriefing in London angeregten Verbesserungen zeigten sich die Aussteller durchwegs sehr positiv: Die perfekte Organisation der gesamten Tour wurde sehr positiv bewertet, ebenfalls der frische und etwas frechere Auftritt der Schweiz. Mehrfach wurde betont, ein neuer innerer Zusammenhalt der Aussteller und das Kämpfen für ein gemeinsames Anliegen sei spürbar gewesen. Ganz wesentlich für den Erfolg der STE West verantwortlich sei aber die Nachbearbeitung der geknüpften Kontakte –

eine Weisheit, die bekanntlich für alle derartigen Aktionen gilt.

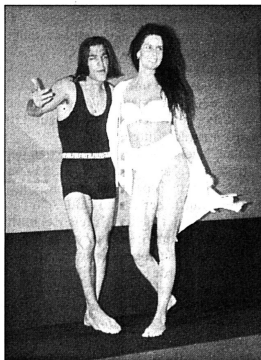
Kompetente Partner erwünscht

«Mit dem Verhältnis von etwa 50 Ausstellern zu 200 bis 330 Besuchern sind wir zufrieden», so Oegerli, allerdings sei dies im Vorfeld nur schwer zu planen; die Anzahl der Besucher respektive der No-Shows sei kaum berechenbar. «Eindeutig im Vorteil waren Aussteller, die über effektive kommerzielle Kompetenz verfügten und ganz konkret mit den Kunden verhandeln konnten. In Zukunft müssen wir diesen Punkt unseren Partnern noch deutlicher machen.» Dies sei auch für die Partner ein Vorteil, da für sie die Investition in diesen Marktauftritt letztlich auch ökonomisch lohnender sei. Zwischen 5300 (ST-Mitglieder) und 5800 Franken (Nicht-Mitglieder) mussten die Aussteller für die Teilnahme bezahlen; vom Gesamtbudget der STE West werden etwa 80 Prozent von den Ausstellern und 20 Prozent von der ST getragen.

Von der Kölner Veranstaltung wurden Ausschnitte in den beiden Hauptausgaben des westschweizer Téléjournal und der deutschschweizer Tagesschau ausgestrahlt. Anstelle der derzeit oft sehr kritischen Berichterstattung in Schweizer Medien über Tourismusaktivitäten in der Schweiz wurden in den beiden Beiträgen die aktiven Marketingbemühungen der Tourismusbranche positiv bewertet. Die Anwesenheit ausländischer Fachmedien an den vier STE-Austragungsorten wird zudem zur Verbreitung der Schweiz-Informationen in den Märkten beitragen.



War in seiner neuen Heimat Brüssel mit dabei: Noch-ST-Präsident Paul Reutlinger mit den Landesvertretern Klaus Oegerli und Urs Eberhard.



Unterwäsche statt Tracht an der STE-Show.



Je nach Ort zwischen 200 und mehr als 300 Interessenten haben die Besprechungstische der 50 Schweizer Anbieter besucht. Fotos: Stefan Renggli

SWISSORAMA

Kanton Freiburg investiert in Greizer Skigebiete. Weil der Kanton Freiburg den Fortbestand der Skianlagen im Greizerland als volkswirtschaftlich unabhängig beurteilt, will er sich mit 12 Millionen Franken oder 48 Prozent an der nötigen Sanierung beteiligen. Der Freiburger Staatsrat Michel Pittet hat vor kurzem eine entsprechende Vorlage vorgestellt. Da die Vorlage dem fakultativen Finanzreferendum unterliegt, muss der Grosse Rat sie im Mai noch gutheissen. Der Kanton würde sich über eine gemischtwirtschaftliche Unternehmung als Ersatz der alten Anlagen beteiligen. Ersetzt werden soll die Gondelbahn auf die «Dents Vertes» und eine Standselbahn soll die Gondelbahn zwischen Moléson-Village und Plan Francey ersetzen. Weitere Mittel sollen im Hotelbereich investiert werden. Das Bundesamt für Verkehr verlangt, dass die Anlagen in Charmey und Moléson vor Ende Oktober 1998 den neuen Sicherheitsbestimmungen angepasst werden. 60 Millionen Franken fliessen jährlich durch den Tourismus in die Greizer Wirtschaft. Schätzungsweise 160 Arbeitsplätze sind im Greizerland vom Tourismus abhängig. SR

*

Hasliberger Wasserwendi-Käserstatt-Bahn wird ersetzt. Die alte Vierergondelbahn Wasserwendi-Käserstatt ist abgebrochen worden und bereits am 7. Dezember 1996 soll die neue Sechsergondelbahn den Betrieb aufnehmen. Die Kosten sind auf 14 Millionen Franken veranschlagt. 1,6 Millionen stammen aus eigenen Mitteln und 8,5 Millionen sind Fremdkapital. Zudem ist bereits eine Aktienkapitalerhöhung um 3,2 Millionen auf 4,8 Millionen Franken bereits vorgenommen. SR

Weltausstellungen in Lissabon und Hannover

Doppelte Schweizer Präsenz

1998 und 2000 wird die Schweiz an zwei Weltausstellungen präsent sein: in Lissabon und in Hannover. Für Schweiz Tourismus bedeutet dies eine Plattform, die sie als zusätzliche Chance für einen Auftritt nutzen will.

«Diese Ausstellungen sind auch für den Tourismus eine grosse Chance», beurteilt Eva Brechtbühl, Leiterin des Bereichs Promotion und Public Relations die Schweizer Teilnahme an den Ausstellungen in Lissabon und Hannover. Sie und Marco Harmann sitzen in der Koordinationskommission für das Auftreten der Schweiz im Ausland (Koko) ein. Brechtbühl: «Das Hauptinteresse der Koko ist, die Schweiz an solchen Ausstellungen als Ganzes wirksam in Szene zu setzen. Als Tourismusvertreter können wir natürlich unsere Aspekte und Anliegen einbringen. Es geht aber nicht darum, aus einer Weltausstellung eine Tourismusmesse zu machen.» Wie Eva Brechtbühl sagt, komme bei einem Schweiz-Auftritt die Basismarke Schweiz, die ST aufzubauen im Begriff ist, gut zum tragen.

Kleiner und grosser Fisch

An der eher kleineren Ausstellung zum Thema «Ozeane» in Lissabon (Mai bis September 1998) wird die Schweiz unter dem Motto «Die Schweiz – das Wasserschloss Europas» auftreten. Verschiedene touristische Aspekte können damit ideal aufgegriffen werden, meint Brechtbühl. Man werde mit modernen techni-

schen Mitteln (Internet, Touch Screen) Informationen an die Ausstellungsbesucher abgeben oder sogar die Möglichkeit zum Direktbuchung anbieten. Dabei räumt sie ein, dass Portugal nicht der Hauptquellmarkt, aber die Ausstrahlung der Ausstellung nicht zu unterschätzen sei. «Sicher werden die Besucher aus der ganzen Iberischen Halbinsel und auch aus Südamerika kommen.» Hannover hingegen ist, da Deutschland den wichtigsten Auslandmarkt für den Schweizer Tourismus darstellt, ein «grösserer Fisch» (siehe auch Kasten). Ende Mai wird der Bundesratsentscheid bezüglich der Botschaft für die Ausstellung in Lissabon erwartet. Wie Koko-Sekretär Claude Borel sagte, werde der bundesrätliche Entscheid bezüglich des 4-Millionen-Budgets gegen Ende Jahr erwartet. Die Botschaft zur Weltausstellung in Hannover werde die Koko Ende 1997 erarbeitet haben. MAY

Die Ausstellungen

Die Weltausstellung zum Thema «Ozeane» findet vom Mai bis September 1998 in Lissabon statt. 70 Länder und 3 internationale Organisationen haben bis heute ihre Zusage gegeben. Erwartet werden rund 8 Millionen Besucher (15 Mio. Eintritte). An der Weltausstellung vom bis in Hannover, die von Juni bis Oktober 2000 stattfindet, wird mit 20 Millionen Besucher (40 Mio. Eintritte) gerechnet. Von den 185 eingeladenen Ländern haben bereits 42 zugesagt. MAY

DRUCKFRISCH

BfS-Publikation Freizeit und Tourismus



Die vierte Nummer der «Umweltstatistik Schweiz» befasst sich mit dem Thema Freizeit und Tourismus. Auf anschauliche Weise werden die Auswirkungen der Freizeit- und Tourismusaktivitäten auf die Umwelt dargestellt, ergänzt mit allgemeinen Informationen zur volkswirtschaftlichen Bedeutung des Tourismus und mit Schutzbestrebungen auf Bundes- und Kantonsebene. Die Reihe «Umweltstatistik Schweiz» erscheint dreimal jährlich zu ausgewählten und aktuellen Themen. Die Hefte können einzeln oder im Abonnement bezogen werden. Das Einzelheft kostet 9 Franken und kann bezogen werden beim Bundesamt für Statistik, Spedition, Schwarztortstrasse 96, 3003 Bern, Telefon 031 323 60 60, Fax 031 323 60 61. STR

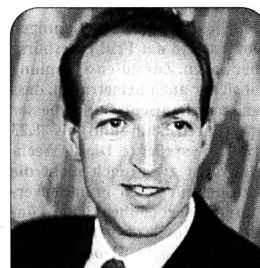
Seetal tourismus lanciert Ausflugs-karte



Was vor 3 Jahren als «verrückte Idee» an einer Sitzung des Verkehrsvereins Hochdorf begann, liegt jetzt mit einer Auflage von 50 000 Exemplaren druckfrisch vor: Seetal-tourismus, die neugeschaffene Werbe- und Marketingorga-

nisation für das luzernische Seetal, legt eine Ausflugs-karte als Basiswerbe-mittel auf. Einheimische und Gäste können sich anhand der Karte, die das Seetal und die Region Sempachersee umfasst, rasch einen Überblick über die verschiedenen Ausflugs-möglichkeiten verschaffen. Die Erwähnung von lokalen Leistungsträgern, vor allem aus dem Gastgewerbe, sowie kurze Animations-texte ergänzen die geographische Darstellung. MAY

REKLAME



Christian Caprez, Kurhaus Bad Walzenhausen, Walzenhausen, profitiert von:

FIDELIO

Front-Office vom Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Telefon 01 733 74 00

Börsenspiegel April: Nichtkotierte Tourismusaktien

Kursverzerrungen nach einem unterdurchschnittlichen Winter

Vergleicht man den nichtkotierte Bahnindex, der von der Volksbank Willisau AG/Investmentstiftung IST Zürich berechnet wird, so ist er auf dem gleichen Stand wie Ende März 1995 und notiert knapp 125 Punkte. Im Juli 1995 erreichte er einen Jahreshöchststand von 128,30, Ende Dezember markierte er einen Tiefstwert von 119,8 Punkten. Daraus ist abzulesen, dass die Bergbahnwerte anfangs Winter eher auf gedrücktem Niveau gehandelt wurden und Ende Winter teilweise wieder in der Gunst der Anleger standen.

MEINRAD G. SCHNELLMANN

Wie kürzlich der Schweizerische Verband der Seilbahnunternehmungen bekannt gab, waren grosse regionale Unterschiede zu beobachten. Im Tessin, der Zentral- und der Ostschweiz sind Ertragszuwächse zu beobachten, wobei im Kanton Graubünden, Berner Oberland und Wallis Rückschläge zu verzeichnen waren.

➤ Das Papier mit der grössten Advance in der Zentralschweiz war die **BET Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis AG**, das kürzlich einen Spitzenpreis von 1075 Franken erreichte.

➤ Ebenso lagen die wenig gehandelten **Stanserhornbahn**-Werte bei 650 Franken, was immer noch eine Rendite von rund 4,5 Prozent ergibt.

➤ Auch einen Spitzenpreis von 1300 Franken erreichten die wenig gehandelten Werte der **Bergbahnen Disentis**, die eine Rendite von 3,75 Prozent aufweisen.

➔ Hätte die **Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock** nicht die grossen Erneuerungskosten von rund 22 Millionen Franken und den Verlustvortrag von über 1 Million Franken vom vergangenen Jahr zu verkraften, würde auch das Papier der **LAG** im Sog der zentralschweizerischen Werte einiges an Terrain gewinnen. Antizyklisch müsste auf Jahre hinaus der Wert bei knapp unter 300 Franken akquiriert werden.

Unterschiedliche Werte

Unterschiedlich verkehrten die Werte der ostschweizerischen Bahnen.

➔ Die Valoren der **Bergbahnen Crap Sogn Gion AG**, Laax leiden immer noch unter dem Umtauschverhältnis der PS im Namenaktien und liegen bei 145 Franken Geld und 160 Franken Brief im Markt, wobei beträchtliche Umsätze zu verzeichnen waren.

➔ Einen Dämpfer erlitten kürzlich die **Bergbahnen Flims**, die von 210 Franken auf 190 Franken zurückgedrängt wurden. Der Grund dürfte im bevorstehenden Ausweis der Ertragsrechnung liegen, der nicht den Erwartungen entspricht.

➔ Weiter gedrückt blieben im vergangenen Monat die Werte der Namenaktien der **Arosa Bergbahnen**, die auf einen Tiefstkurs von 260 Franken verharren. Von der analytischen Seite betrachtet, dürfte der Wert antizyklisch verfolgt werden.

➔ Die noch im Herbst massiv gesuchten Inhaberpapiere der **Luftseilbahn**

Wangs-Pizol glitten von 650 Franken bis auf einen Tiefstwert von 600 Franken zurück, wobei sich eine Rendite von knapp 3,5 Prozent ergibt. Das gute Bilanzbild dürfte beim erwähnten Kurs eine Resistenz bringen.

➔ Sehr gut halten konnten sich die Aktien der **Luftseilbahn Samnaun**, die zwischen 1700 Franken und 1750 Franken stark gesucht werden, obwohl eine hohe Investition auf die Gesellschaft drückt.

In festen Händen

➔ Der Grossteil der Aktien liegt in festen Händen, so dass das flottante Material nur geringfügig am Markt auftaucht. Die fast schuldenfreie Gesellschaft der **Bergbahnen Unterwasser-Itios** liegt seit geraumer Zeit in der Offerte. Der Grund dürfte in der bevorstehenden Grossinvestition zu suchen sein.

➔ Unerklärlich ist der Preis der **Bergbahnen Lenk-Betelberg**, die weit unter dem Nominalwert von 500 Franken offeriert werden, obwohl eine Kapitalerhöhung mit einem Emissionspreis von 900 Franken aufsteht. Betrachtet man die Bilanz- und Erfolgsrechnung, so sind solche Kurse bei weitem nicht gerechtfertigt. Die Werte sind Genossenschaftsanteile und sollten in Aktien umgewandelt werden, was sich positiv auf die Kursentwicklung auswirken würde.

Geringer Handel

➔ Im Sektor der Hotels- und Autobahn-raststätten erleben die Werte der **KHE Konferenzhotel Egerkingen AG** eine Einbusse bis auf alten Geldkurs von 500 Franken, das heisst 250 Franken unter dem Nominalwert. Der Handel ist jedoch sehr gering.

➔ Die **Kongress- und Kursaal Berg AG** weisen bei 475 Franken wieder eine gute Nachfrage auf, nachdem sie bis auf 450 Franken zurückglitten.

➔ Ohne Nachfrage liegen die Aktien der **LURAG AG**, Neuenkirch, mit 1130 Franken im Markt. Eine kommende Kapitalummutation dürfte der Grund dafür sein.

➔ Die Aktie der **Seiler Hotels Zermatt AG** musste von 650 Franken auf 600 Franken zurückgenommen werden. Die Dividende wurde von 15 Prozent auf 7 Prozent reduziert.

➔ Grösseres Handelsvolumen wurde in den Werten der **Schweizer Mustermesse Basel** festgestellt, wobei die Kurse immer noch um den Nominalwert von 500 Franken liegen. Eine Dividendenzahlung von 6 Prozent ergibt die analoge Rendite, was für einen längerfristigen Investor als attraktiv gilt.

➔ Gut in der Nachfrage liegen seit Wochen die Werte der **Bad Schinznach AG**, Schinznach-Bad, die einen Spitzenkurs von 470 Franken erreichten. Grössere Kaufsorder liegen derzeit am Markt vor.

➔ Nicht in der Gunst der Anleger stehen die Inhaberpapiere der **Thermalbad Zurzach AG**, die von 920 Franken auf 850 Franken zurückglitten. Zu diesem Preis rentieren die Werte 4,2 Prozent.

Swissair



Der Flugbetrieb der Swissair ist nicht rentabel.

Foto: hr

Verkauf neu ausgerichtet

Die Swissair kämpft ums Überleben – dies wurde einmal mehr vergangene Woche an der Bilanzpressekonferenz deutlich. Neben Sparmassnahmen wie der geplante Stellenabbau soll aber auch eine Neuausrichtung des Verkaufs helfen, das Unternehmen wieder rentabler zu machen.

EVELYNE MAYR

Die Swissair ist zur Zeit auf Sparkurs. Wie Philippe Bruggisser, designierter Chef des Unternehmens, an der Bilanzpressekonferenz letzte Woche bekanntgab, wolle man mit den Sparbemühungen die Kosten pro angebotenen Sitzkilometer von 11,2 auf 9 Rappen senken. Vorerst einmal: Die Konkurrenz operiert nämlich bereits mit 5 Rappen pro Kilometer. Erreicht werden soll dieses Ziel unter anderem durch eine Neuausrichtung des Verkaufs. Auf strategischer Ebene bedeute dies für die Produkt- und Preispolitik eine bessere Ausschöpfung des Freizeitsegments und ein gezieltes Abschöpfen des Businesspotentials, so Bruggisser. Dazu wolle sich die Swissair auf Zwischenhändler konzentrieren, die über besondere Kompetenz im Business- und Freizeit-Kundensegment verfügen. Ausserdem wolle man sich aktiv im Direktvertrieb einschalten und sich auf neuen Vertriebswegen – Stichwort Internet – engagieren. «Das bedeutet», so Bruggisser, «eine konsequente und einheitliche Führung der Absatzkanäle und eine leistungsorientierte Entlohnung des Verkaufs.»

Weitere Massnahmen sind die angestrebte Steigerung der Auslastung der Maschinen von 65 auf 70 Prozent. Die Konzernleitung habe sich zudem zum Ziel

gesetzt, für den Gesamtkonzern eine Rendite auf dem investierten Kapital (ROCE) von 12 Prozent zu erarbeiten. Im Airlinegeschäft werde ein ROCE von 8 Prozent angestrebt.

Weil aber für den Erfolg und Misserfolg eines Unternehmens auch dem Mitarbeiter eine zentrale Rolle zukommt, will Bruggisser des weiteren die Motivation mit einer Erfolgs- oder Gewinnbeteiligung steigern. Ob diese allerdings bereits im laufenden Jahr zum Tragen kommt, ist noch unklar.

Keine Dividende

Klar jedoch ist, dass auf eine Dividende verzichtet wird. Der Swissair-Konzern steigerte 1995 zwar die Betriebserlöse von 6.449 auf 7.013 Milliarden Franken. Ausserordentliche Rückstellungen von 365 Millionen Franken aber führten insgesamt zu einem Konzernverlust von 147 Millionen Franken (1994: 23 Mio. Franken Gewinn). Wie Verwaltungsratspräsident Hannes Goetz versicherte, seien mit diesen Rückstellungen alle künftig anfallenden Kosten gedeckt und die laufende Rechnung werde nicht belastet. Deshalb zeigte die Swissair-Führung für laufende Geschäftsjahre optimistisch. Konzernchef Otto Loeper: «Im ersten Quartal sind wir auf Zielkurs.»

Neue Werbekampagne

Zu einem guten Abschluss des laufenden Jahres soll auch die neue Werbekampagne «Swissair world's most refreshing airline», deren Hauptgewicht auf dem Breitbandmedium Fernsehen liegt, beitragen. Via TV-Spots über weltweite Fernsehstationen wie CNN, aber auch mit Inseraten in Leadermedien und Plakaten im Umfeld der grössten internationalen Flughäfen soll die Kampagne nicht nur Vielflieger, sondern auch das breite Publikum ansprechen.

Kommentar

Cointrin: Lande- oder Weinsubventionen?

Der Entschluss, die Genfer derart vor den Kopf zu stossen, gehörte, wie sich Wochen später herausstellte, zu den fragwürdigeren Entscheidungen unseres «National» Carriers – obwohl er ja aus seiner Sicht recht hat. Wieviel ist der Schweiz seit dem EU-Nein 1991 eine Romandie überhaupt noch wert? Muss denn Genf mit dem Linienabbau politisch das ausfressen, was ihr die neinstimmenden Stände der Innerschweiz 1991 aufgezwingen haben? Oder ist etwa die Swissair schuld, die 1991 vom EU-Nein des Souveräns in ihrer Rolle als «National Carrier» völlig brüskiert worden ist? Darf SR-Chef Philippe Bruggisser folglich handeln wie ein Direktor einer fusionsbedrohten Grossbank? Nein, denn die Kantone, Bund und Gemeinden zählen weiterhin zu Swissairs grossen Stakeholdern und (noch) nicht etwa Martin Ebner oder sonst ein Raider. Muss Swissair aber auf die öffentlichen Aktionäre und ihre Interessen Rücksicht nehmen, darf sie Subventionen dafür fordern.

Deshalb ist auch die späte Wut des Genfer VR in der Swissair, Jean-Philippe Maître, zu kritisieren. Jeder Airliner weiss, dass die Swissair bisher in Cointrin nicht subventionierte, sondern vom SR-Aktionär bezahlte Zwischenlandungen erbrachte, die von grossem regionalen Nutzen sind. Warum hat man

dann die Kapazitäten in Cointrin den noch ausgebaut, statt eine Neuausrichtung zu suchen? Die Option «Genf als European Hub für Crossair» gibt es seit Jahren. Warum wurden die Shuttle-Ver-suche unterbunden? Doch der Balsehbar hat lieber die Polit-Fache des Balair/CTA-Standardwechsels nach Genf konstruiert, was den besten Charter-Carrier der Nation nur noch schneller in den Ruin trieb. Und die Welschen unbefriedigt liess.

Und jetzt? Wartet man, bis welsche Parlamentarier in der Juni-Session den Nationalrat «aufhetzen»? Die Swissair präjudiziert mit ihrem Cointrin-Entscheid ein parlamentarisches Ja zu welschen Lötschberg- und Neat-Wünschen.

Und was bleibt den Romands zu tun? Sie müssen sich eines Tages entscheiden, ob sie das Bundesgesetz lieber in Form von Weinsubventionen oder in Form von Landesubventionen pro Swissair-Flug haben wollen. Das ist ihre Sache, und ihr regionales Lobby-Problem. Die Interessenlage des Tourismus in der Cointrin-Frage ist klar: Jede behaltene Swissair-Linie ist Gold wert. Und wenn das Ganze noch an einen Abbau der Weinsubventionen bedeuten würde, um so besser: Damit ergäbe sich dann zusätzlich ein substantieller Abbau der Einkaufskosten in der Gastronomie. Alexander P. Kündel

per 19. 04. 1996	Geld	Brief	+/- Vorm. Geld	Geld	Brief	+/- Vorm. Geld
Bahnen						
Arosa Bergbahnen AG, N*	250	280	-10			
Bergb. Crap Sogn Gion AG, Laax, N*	145	160	+15			
Bergbahnen Disentis, I	1075	-	+150			
Bergbahnen Flims, N	180	190	-20			
Bergbahnen Gstaad-Saanenland, N	20	30	+10			
Bergbahnen Unterwasser, I	600	650	+50			
BET Engelberg-Titlis, I	1000	1050	+50			
Davos-Paradise AG, N*	380	390	+10			
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N	2950	-	+50			
Furtschella-Bahn AG, Sils i.E., I*	180	-	-			
Gondolb. Grindelwald-Männlichen, I*	1950	-	+50			
Hoch-Ybrig AG, N*	8	-	-			
Klosters-Madrada Bergbahnen AG	-	800	-			
LSB Andermatt-Gemsstock, N/I	300	300	+20			
LSB Celerina-Salvator, I*	680	700	+20			
LSB Fiesch-Eggishorn, I*	580	610	+30			
LSB Klosters-Götschenagr, N/I*	1375	-	-			
LSB Saas-Fee AG, N/I*	-	1075	-			
LSB Samnaun AG, I	1700	-	-			
LSB Surlej-Silvaplana-Corv. AG, I	1000	-	-			
LSB Wangs-Pizol, I*	600	650	+50			
LSB Wengen-Männlichen, I	160	190	-40			
Metschb. AG, Lenk, I	280	300	-20			
Nandro-Bergbahnen AG, Savognin, I	180	-	-			
Pilatusbahnges., Alpnach, Prior, I	-	650	-			
Rigi Bahnen AG, Goldau, N	450	6	-			
Schilthornbahn AG, Urnäsch, N	900	950	+50			
Schilthornbahn AG, Mürren, N	840	860	+20			
Seilbahnen AG, Blatten, I	400	425	+25			
SGV Vivaldastättersee Prior, N	150	180	-30			
Sportbahnen Danis AG, N/I	1710	-	-			
Sportbahnen Pisch AG, N/I	500	-	-			
Standseilb. Zermatt-Sunnegga AG, N/I	775	-	+25			
Statenhorn AG, Churwalden, N	-	2100	-50			
Téléverbier SA, Martigny, I	550	600	+50			
Torrentbahnen AG, Leukerbad, I*	-	675	+25			
Zürichsee-Fähre Horgen-Meilen, N	5300	5600	+300			
Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft, I	100	110	+10			
Übrige						
Bad Schinznach AG, Prior, N	450	-	+20			
Dolder Hotel & Verw. AG, Zürich, N	9800	10000	+200			
Hotel Badrut-Palace, St. Moritz, N	5300	-	+300			
Hotel Bernina AG, Samedan, N/I	140	170	+30			
Hotel Celerina, Cresta Pal., Celerina, I	450	-	-			
Hotel Schweizerhof AG, Bern a.A., N	210	230	+20			
KHE Konferenzhotel Egerkingen AG, I	500	550	+50			
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	485	525	+40			
Kurhotel Lenkerhof AG, Lenk, N	-	10	-			
Kursaal Casino AG, Luzern, N	950	-	-			
Park Hotels Waldhaus AG, Fims, N	1000	1025	+25			
Pro Unter- & Mittelmörs AG, Fiesch, I	230	-	+5			
Raststätte N2 Uri, I	3500	-	-			
Raststätte Werdberg, Sevelen, I	1300	-	-			
Seller Hotels Zermatt AG, Zermatt, N	600	650	+50			
Thermalbad Zurzach AG, I	820	860	+40			
Schlussstand 15. 04. 1996	123 50 Punkte					
Schlussstand Vorperiode (31. 01. 1996)	122 65 Punkte					
Extremstände 1993/94 Tiefst/Höchst	112 56/127 30					

Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern

Börsenspiegel April: Kотиerte Tourismusaktien

Vorwiegend Frühlingswetter

Mehrheitlich haben die sonnigen Momente an der Frühjahrsbörse überwogen. Zur guten Stimmung hat sicher auch beigetragen, dass der amerikanische Dollar besser auf Touren kam und bis 1.23 Franken vorrückte. Dieser Wechselkurs ist zwar noch nicht die Rettung für das Fremdenverkehrs-Gewerbe; aber sicher können viele Hotels und Restaurants mit einem solchen Dollar besser leben.

WERNER LEIBACHER

Etwas abgeklingen sind auch die Befürchtungen eines neuen Zinsaufschwungs. Mehr und mehr ist man der Meinung, an der Zinsfront habe sich ein Zinsbuckel durchgesetzt, der in der 2. Jahreshälfte wieder abklinge. Denn vor allem in Europa ist die Konjunkturlage viel zu schwach und bedarf einer weiteren zinsmässigen Stimulierung.

Das Geschehen in den touristischen Wertpapieren konzentrierte sich – in der Schweiz und im Ausland – weitgehend auf Aktien der Luftverkehrs-Gesellschaften. Wer öfter mal fliegt, kann bestätigen: es wird enorm viel geflogen.

Swissair und Crossair steigend

Wie rasch sich etliche Airlines – darunter die Swissair – erholen, ist weniger eine Folge der Passagierzahlen als vielmehr des Tarifmix. In der Schweiz kam es bei Swissair zu anziehenden Umsätzen, obwohl die Swissair mit der Rückstufung von Genf im Langstreckenverkehr in der Romandie viel Geschirr zer-schlagen hat. Im Schatten der Muttergesellschaft Swissair kamen auch Crossair-Papiere auf kräftige Avancen. Etliche Börsenbanken vertreten die Meinung, die Swissair müsste gelegentlich den Crossair-Aktionären für die restlichen Aktien ein Übernahmeangebot unterbreiten.

In Europa rückten vor allem Lufthansa weiter vor: die noch ausstehenden Prioritätsaktien verleihten der Aktie wieder Phantasie im Hinblick auf eine Verein-

heitlichung des Aktienkapitals. Auch KLM erreichten den besten Kurs des Jahres. Keine grosse Bewegung zeigten dagegen die US-Airlines: sie verharrten ohne grossen Handel auf ihren Spitzenkursen.

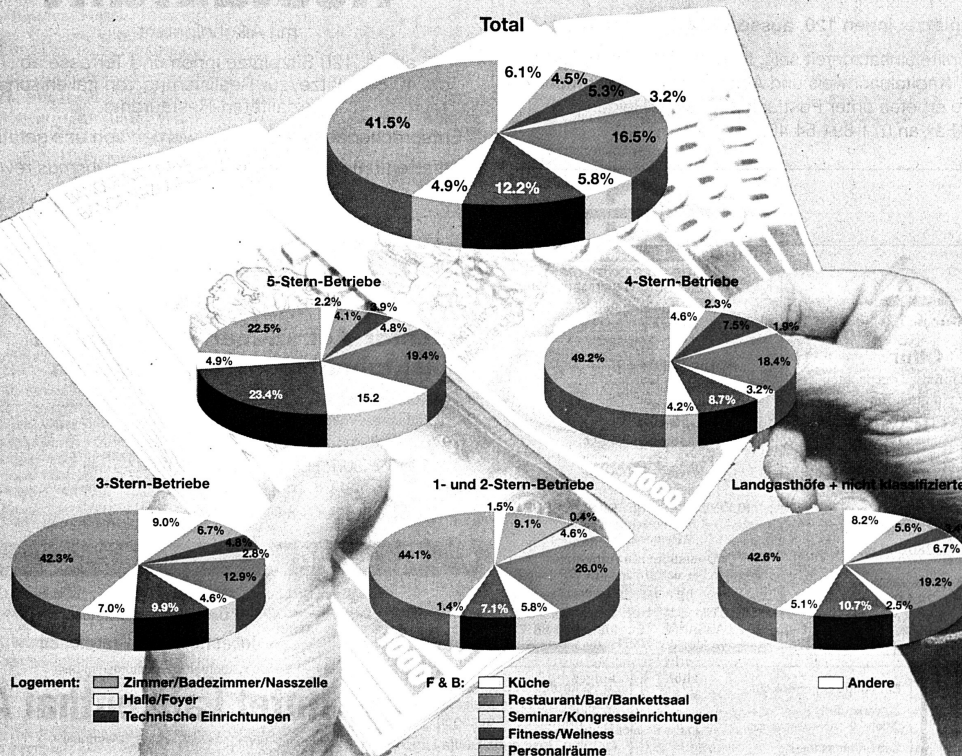
Hilton vorgerückt

Im Hotelssektor rückten Hilton erstmals über 100 Dollar vor, wo Kasino-Interessen eine Rolle spielen, ist die Nachfrage zusätzlich auch spekulativ geschürt. Der Fastfood-Kette schenken viele Analysten Beachtung. Doch was nützen solche Empfehlungen, wenn die ganze Welt nur bei McDonald's investieren will? Auch Mövenpick in der Schweiz zerreisst keine Stricke; wo früher meist ohne Reservation kein Platz zu finden war, finden heute in vielen Betrieben auch Spätkommende einen Platz; die Schwierigkeiten vieler Betriebe sind keineswegs vorbei.

Einen neuen Spitzenkurs erlangt haben Kuoni-Papiere; die vorgelegten Zahlen haben überzeugt. Und als Vertreter des Reisebürogeschäfts ist Kuoni weit und breit der einzige Vertreter an der Börse.

ht+ Investitionsstudie 1995

Investitionen 1995 in die Hotelbereiche



Die Teilnehmer an der Umfrage der hotel + tourismus revue investierten 1995 rund 200 Millionen Franken. Davon flossen 118 Millionen in das Logement und 83 Millionen Franken in den F&B-Bereich.

Quelle: ht+

118 Millionen Franken für das Logement

Die Untersuchung der hotel + tourismus revue hat mit 200 Millionen Franken einen Fünftel der 1995 getätigten Investitionen der Hotellerie erfasst. Davon floss der Hauptteil von 83,3 Millionen Franken (rund 40%) in die Modernisierung der Hotelzimmer. In den F&B-Bereich wurden weitere 83 Millionen Franken investiert.

URS MANZ

Die Schweizer Hotellerie investierte 1995 gesamthaft rund 1 Milliarde Franken für werterhaltende und wertvermehrende Um- und Ausbauten ihrer Häuser. Das sind rund 600 Millionen Franken weniger als noch im Jahr zuvor (siehe Frontseite).

Eine Untersuchung der hotel + tourismus revue bei den Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) hat rund 200 Millionen Franken oder einen Fünftel dieses Investitionsvolumens von 1995 erfasst. Das sind rund

15 240 Franken pro Zimmer. Von der Untersuchung erfasst wurden rund 13 200 Zimmer. 33 Prozent dieser Investitionen wurden für werterhaltende Massnahmen aufgewendet und 67 Prozent für wertvermehrende Massnahmen. Dies entspricht der heute allgemein gültigen Usanz, bestätigt Hans Nanner, stellvertretender Direktor der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH). An der Umfrage haben rund 300 Mitglieder teilgenommen, darunter 118 Ferienhotels und 74 Stadthotels, 41 Ein-Saison-Betriebe, 118 Zwei-Saison-Betriebe und 107 Ganzjahres-Betriebe. Die daraus erarbeiteten Daten können bloss als Schätzungen interpretiert werden. Dass nur 11 Prozent des SHV-Mitgliederbestandes an der Umfrage teilgenommen haben, ist neben Zeitmangel des SHV wohl auch dem Umstand zuzuschreiben, dass etliche Hoteliers 1995 aus Rentabilitätsgründen nicht in ihre Betriebe investieren konnten (siehe Meinungsspiegel). «Wenn dieser Trend anhält, wird – und vieles spricht dafür – bedeuten dies eine deutliche Verminderung der Qualität der Schweizer Hotellerie in Bezug auf das Angebot bei der

Hardware», erklärt Alfred E. Urfer, Präsident des SHV, «das heisst, wir würden uns in Bezug auf die internationale Konkurrenz immer mehr ins Abseits bewegen.»

83 Millionen für F&B-Bereich

In die an der Umfrage teilnehmenden 5-Stern-Hotels wurden 60,0 Millionen Franken investiert (30,3%), in die 4-Stern-Hotels 63,4 Mio. (32%), 3-Stern-Hotels 51,0 Mio. (25,7%), 2-Stern-Hotels 8,1 Mio. (4,1%), 1-Stern 0,6 Mio. (0,3%), Landgasthöfe 8,0 Mio. (4%) und in nicht klassierte Hotels und Unikate 7,1 Mio. (3,6%). 1995 wurde mit 83,3 Millionen Franken vorwiegend in die Modernisierung der Zimmer investiert. Die von der Untersuchung erfassten Hotels stecken in das Logement insgesamt 118 Millionen Franken. 83 Millionen investierten sie in den F&B-Bereich. «In einem Normaljahr müsste ein Hotelier rund 10 bis 15 Prozent seines Investitionsbedarfes decken können, in einem ausserordentlichen Jahr 33 bis 50 Prozent», erklärt Hans Nanner. Diese Faustregel erfüllten die an der Umfrage teilnehmenden 1- und 2-Stern-Hotels mit durchschnittlich 20 Prozent Deckung des Investitionsbedarfes nicht, wenn man bedenkt, dass an der Umfrage nur diejenigen Hoteliers teilgenommen haben, deren Rentabilität eine Investition zulässt.

16 Prozent über 1 Million

Fast 10 Prozent der an der Untersuchung teilnehmenden Hoteliers gaben an, sie hätten im vergangenen Jahr nichts oder höchstens 10 000 Franken in ihre Betriebe investieren können. Diese Situation qualifizierte praktisch ausschliesslich 1- bis 3-Stern-Betriebe. 20 Prozent der Hoteliers investierten 10 001 bis 50 000 Franken, 18 Prozent 50 001 bis 100 000, 30 Prozent 100 001 bis 500 000 Franken und 6 Prozent der Hoteliers investierten 500 001 bis 1 000 000 in ihre Betriebe. Rund 16 Prozent der Hotelunternehmer investierten über 1 Million in ihre Häuser. Mit über 30 Millionen Franken war der Quellenhof Bad Ragaz der grösste Einzelposten.

Schaffung von Arbeitsplätzen

Insgesamt wurden durch die Investitionen der an der Untersuchung der hotel + tourismus revue teilnehmenden Ho-

tels 50 neue Arbeitsplätze geschaffen. Dabei ist interessant, dass die erfassten KMU-Betriebe Arbeitsplätze abbauten (siehe Meinungsspiegel) und die höher klassierten Hotels unter anderem auch durch Investitionen mit Neubauten eher Arbeitsplätze schufen.

Kommentar

Immer noch 1 Milliarde Franken

Die Frage, ob das Glas nun halbvoll oder halbleer ist, stellt sich oft. Nun stellt sie sich auch bei den Investitionen der Schweizer Hotellerie. Soll man nun den Umstand, dass 1995 rund 600 Millionen Franken weniger investiert worden sind, als noch im Jahr zuvor, höher bewerten, als den Umstand, dass die Schweizer Hotellerie 1995 immer noch 1 Milliarde Franken aufgebracht hat, um damit Massnahmen zu finanzieren, die letztlich dem Angebot Schweiz zugute kommen? Auch in schwierigen Zeiten bringt die Hotellerie offensichtlich die Kraft auf, ihr Angebot zu verbessern.

Auf der anderen Seite scheint sich auf Grund der Resultate unserer Umfrage in der Schweizer Hotellerie langsam aber sicher eine Kluft aufzutun. Die Kluft zwischen denjenigen, die Kredite für ihre Angebotsverbesserung erhalten und denjenigen, die von den Banken keine Kredite erhalten. Konkret erhalten die eher höherklassierten Häuser von den Banken leichter Kredite, als die tiefer klassierten Hotels. Die tieferklassierten Hotels kämpfen heute darum, überhaupt die Rentabilitätsgrenze zu erreichen. Sie können kaum die werterhaltenden Investitionen tätigen. Auf der anderen Seite sind auf dem Markt heute mehr und mehr 2- bis 3-Stern-Preise gefragt. Die Schweizer Hotellerie und damit auch der Schweizer Tourismus müssen sich rasch Gedanken darüber machen, wie sie sich aus diesem Zwiespalt befreien wollen. – Das Glas ist erst halbvoll und die Konkurrenz schläft nicht.

Urs Manz

Meinungsspiegel

Investieren wird schwieriger

Unsere Umfrage haben viele Hoteliers auch genutzt, ihre Meinung zum Thema «Investitionen» kundzutun. Aus Rentabilitätsgründen würden Investitionen immer schwieriger, meinen sie. Als Hauptgründe nennen sie den hohen Frankenkurs und die zugunsten der Hoteliers inzwischen gesunkenen Mehrwertsteuerabgaben. Nachfolgend einige Meinungsäusserungen:

2-Stern-Hotels

Zentralschweiz: «In unserer Preiskategorie wird es immer schwieriger, die nötigen Mittel zur Werterhaltung zu erarbeiten. Es geht klar zu Lasten des Unternehmerlohns.»

Berner Oberland: «Durch Reorganisation wurden Arbeitsplätze eingespart. Die dringend notwendigen Sanierungen wurden bis zurückgestellt. Allein die Ausgaben von 10 000 Franken für die Mehrwertsteuer brachten uns eine neue Eingangstür.»

3-Stern-Hotels

Wallis: «Um uns über die Runden zu retten, werden wir Mitarbeiter entlassen müssen. Das ist mir in meiner über 30jährigen Tätigkeit als Hotelier noch nie passiert.»

Zentralschweiz: «Gesunde Familienbetriebe werden nicht unterstützt. Wie lange bleiben sie bei dieser Ertragslage noch gesund? Wie lange kann man von der Substanz zehren?»

Ostschweiz: «Während der 80er Jahre war es uns nicht möglich, Reserven zu bilden. Das Kapital wurde für die hohen Zinsen der Banken aufgezehrt. Jetzt sind die Zinsen gesunken, aber die Umsätze ebenfalls und die Betriebskosten nicht. Mit unserer Betriebsgrösse ist es schwierig, die fixen, nicht beeinflussbaren Kosten zu decken.»

Tessin: «Unsere Investitionen kamen nur zustande, aufgrund der beispielhaften Aktion «à fond perdu» des Kantons Tessins. Er garantiert damit 10 Prozent oder höchstens 100 000 Franken des Investitionsvolumens.»

Berner Oberland: «Uns Hoteliers verlässt langsam der Mut. Wir sind gar nicht so schlecht, wie immer alle sagen. Uns fehlt nur das Selbstvertrauen.»

Berner Oberland: «Die starke Vermarktung und die Preispolitik von 4- und 5-Stern-Hotels bewirken das Image der Schweiz als teure Destination. Es sind aber 2- und 3-Stern-Preise, die den Markt beleben.»

Zürich: «Aus Rentabilitätsgründen können wir dringend nötige Investitionen nicht tätigen. Wir streben nun eine Lösung mit der Gemeinde an.»

Berner Mittelland: «Das Gastgewerbe gilt bei den Banken als Risikobranche.»

4-Stern-Hotels

Neuenburg-Freiburg-Jura: Aufgrund unserer jährlich erfolgenden Investitionen seit 1992 sind unsere Umsätze regelmässig um 5 bis 10 Prozent gestiegen. Waadt: «Der schrumpfende Ertrag lässt für unser aus dem Jahr 1868 stammendes Haus ausser den unbedingt nötigen werterhaltenden Massnahmen keine Investitionen zu. Schon gar nicht Investitionen zur Produktverbesserung.»

Zusammenstellung: Urs Manz

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hogaix fenner
Tel. 01/741 43 44
Fax 01/741 20 29

Kreditvergabe an «Kleine» schwieriger

Der Anteil der Banken am Kreditvolumen für die Hotellerie liege bei 60 bis 70 Prozent, schätzt Peter Häberlin von der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) (siehe Frontseite). Darin seien auch die Kredite der SGH eingeschlossen, welche allerdings nur Kredite für Hotels in Fremdenverkehrsregionen gewähren kann. Der Anteil von Hotellerie und Tourismus an den Gesamtausleihungen der SBG betrage rund 2,5 Prozent.

Generell habe es etwas an sich, dass je tiefer ein Hotel klassiert sei, desto mehr die Bereitschaft von Seiten der Banken abnehme, in diese Betriebe zu investieren. Er bestätigt damit den Trend, der aus der Investitionsstudie 1995 hervorgegangen ist. Häufig seien es neben den tieferklassigen auch Betriebe mit kleinerer Kapazität, in die von Seiten der Banken nicht investiert werde. Die ideale Betriebsgrösse beginne mit 50-60 Hotelbetten.

Man dürfe aber nicht verallgemeinern. Mit einem hervorragenden Standort, überdurchschnittlicher Konkurrenzfähigkeit, zum Beispiel mit einer Küche könnten auch tieferklassierte Hotels in den Genuss von Krediten kommen. Die SBG beispielsweise schaue vor einer Kreditvergabe ganz klar auch auf die Persönlichkeit des Hoteliers. Die Person des Hoteliers sei noch fast wichtiger als der Standort. «Auf Tüchtigkeit gehen mit den Leuten ist ganz wichtig. Tüchtigkeit, Kompetenz, Vertrauenswürdigkeit, eine gewisse Konstanz und Ideenreichtum überzeugen uns», ermutigt Häberlin Hoteliers von KMU-Betrieben. Es werde schwieriger, eine Nische zu besetzen. «Ein Hotelier muss marktingemässig mehr machen, als noch vor ein paar Jahren. Und das kostet Geld», meint Häberlin. Auf der anderen Seite stünden dem Hotelier heute auch mehr Distributionskanäle zur Verfügung. UM

KATAG

L U Z E R N

Im Auftrag unseres Mandanten vermieten wir per sofort oder nach Vereinbarung das italienische Spezialitätenrestaurant mit Pizzeria-Spaghetteria.

RISTORANTE PIAZZA

In Eschenbach/LU.

Der Betrieb umfasst:

Restaurant ca. 60 Plätze
Saal ca. 80 Plätze
Bar ca. 10 Plätze
Garten/Terrasse ca. 70-80 Plätze
reservierte Garagen- und Aussenplätze.

Es besteht eine Option für eine Wirtswohnung. Tüchtige und kreative Berufsleute der italienischen Küche finden hier beste Voraussetzungen zur Verwirklichung einer guten Existenz. Möchten Sie mehr erfahren? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir, die Spezialisten im Gastgewerbe beraten Sie gerne.



Irrehand
Architekt
Betriebsberatung
Weiterbildung
Investor
Hotellösungen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern
Tel. 041 311 02 44, Fax 041 310 72 04

Junges bestqualifiziertes Betreiberpaar D/CH sucht

Restaurant mit Umschwung, auch Historisches Gebäude oder Hofgut

zu pachten (späterer Kauf nicht ausgeschlossen)

Mindestplätze: innen 120, aussen 200

Betrieb sollte einsatzbereit sein, langfristiger Vertrag erwünscht, Kapitalnachweis und Ablösung nach Absprache. Angebote erbeten unter Postfach 276, 9410 Heiden oder per Fax an 071 891 54 40.

84535/315060



Chur

zu verkaufen/zu verpachten
sehr gut eingeführtes

RESTAURANT/PUB

- 90 Plätze + 40 im Freien
- 6 möblierte Studios und Büro
- keine Umbauten notwendig

uvm.

VP Fr. 3,7 Mio.

Pacht Fr. 280 000.-/Jahr

Rufen Sie uns einfach an.
081 284 00 24

GERMANO DE GANI IMMOBILIEN
Felsenaustrasse 25, 7004 Chur

P 84554/385500



HOTELLERIE - GASTSTÄTTENGWERBE

KAUF - VERKAUF VON ÖFFENTLICHEN BETRIEBEN

Zu verkaufen
PORTE DU SOLEIL
CHAMPERY

HOTEL-CAFÉ-RESTAURANT **
Enthält:
18 Zimmer mit Dusche/WC,
1 Café 40 Plätze, 1 Frühstückssaal
40 Plätze, 1 Restaurant 80 Plätze.
Sehr interessanter Preis

PORTE DU SOLEIL
TORGON

KLEINES CAFÉ-RESTAURANT-PUB
+ 1 5-Zimmerwohnung und
2 Personalzimmer.

Wir erledigen alle Formalitäten.
Wenden Sie sich an: Jeannot FOURNIER
Tel. 027 27 12 18

COGESTIM S.A. RUE DU MAUPAS 6
1004 LAUSANNE TEL. (021) 320 88 77

SVB

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

Restaurant

mit Alkoholpatent

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

SCHÄTZUNGSABTEILUNG

Wir empfehlen uns als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner für

Inventar-Aufnahmen - Übergaben
Objektanahmen - Liquidationen

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

Anfragen richten Sie bitte an:

GASTRO CONSULT, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 01 377 54 08, Fax 01 372 06 64.

Eine Dienstleistung des Schweizer Wirtverbandes.



Unternehmensberatung

Investieren und verdienen

können Sie als zukünftige(r) Eigentümer(in) der

Hotel Langenthal AG

in der gleichnamigen Oberaargauer Metropole
(ca. 15 000 Einwohner).

Der auf Ertragswertbasis ermittelte Verkaufspreis von ca. Fr. 3 Mio. bietet einem - nicht zwingend gastgewerblich vorbelasteten - Unternehmertyp die Voraussetzung, auch im Gastgewerbe noch «gutes Geld» zu verdienen.

Das Kaufobjekt umfasst im wesentlichen:

- 10 Hotelzimmer
- Gaststube
- Kombinierbares Sali
- Pizzeria
- Asiatisches Spezialitätenrestaurant
- Bar
- Gartenterrasse
- Fitness-Center mit guter Infrastruktur

Fitness-Center, Bar und asiatisches Spezialitätenrestaurant können ohne weiteres (und wie bisher) separat vermietet werden.

Finanzkräftige Interessenten sind gebeten, sich für weitere Informationen an folgende Kontaktperson zu wenden:

GASTRO CONSULT

Unternehmensberatung
Norbert Riesen, Postfach 705, 3000 Bern 22
Telefon 031 331 01 41
Fax 031 332 85 25

84522/240117

Zu vermieten

Restaurant / Hotel

Berner Oberland, nahe Interlaken an wunderbarer Lage

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

Das Gebäude ist 14 Jahre alt und sollte von einem erfahrenen Ehepaar selbstständig 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

Einmalige Gelegenheit!

Zu verkaufen
(Miete-/Kaufvereinbarung)

Sehr interessantes,

historisches Gebäude

im Grossraum Aarau-Zofingen mit restauriertem Gastronomie-Bereich

(Restaurant, Bar, Stübel, mit ca. 80
Plätzen sowie Gartenwirtschaft).

Wer sucht die Herausforderung,
dieses einzigartige, umsatzträchtige
Objekt zu neuem Leben zu erwecken?

Notwendiges Eigenkapital

ca. Fr. 300 000.- bis Fr. 500 000.-.

Anfragen unter Chiffre 84111, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

84111/384503

Zu verkaufen in Überbauung,
bestehend aus 60 Maisonette-
Wohnungen, 80% bezogen.

Yachting Residence Ghiffa Lago
Maggiore, an Durchgangsstrasse
Brissago-Intra

Gastronomie-Betrieb

Innenausbau und Inventar durch
den Käufer, direkt am See gelegen,
Bootsplatz-Aussensteg vorhanden.
Erdgeschoss inkl. Terrasse ca. 90
Plätze, 1. Stock ca. 40 Plätze.
Eigene Parkplätze.

4½-Zimmer-Wirtswohnung.

Übernahme sofort oder nach
Vereinbarung.

Auskunft:
Panizza S.P.A., Maria Meyer-Cari-
boni, Tel. 062 751 33 55 oder
091 791 35 45, Fax 062 751 33 56

P 84524/279501

wir verkaufen sehr gute & schöne
HOTELBETRIEBE Meereslagen
ITALIEN/SPANIEN/KARIBIK

HOTEL-IMMOBILIEN-LISTE
FAX 01-1-271 30 30

Zu kaufen gesucht

Landgasthof

Offerten an

WAHL&PARTNER

Die Hotel- und Restaurant-Vermittler
Tel.: 01-362 55 10, Fax: 01-362 55 12

84510/384553

Bavone-Tal

(Maggiala)

im schönsten Tal des Kantons Tessin

Aus familiären Gründen verkaufen wir

Grotto-Osteria

Komplett ausgestattet,
58 Plätze intern, 80 Plätze aussen
4 Schlafzimmer, Bocciabahn.
Fr. 800 000.- VB

Wenden Sie sich an: Agenzia Candolfi
6612 Ascona - Tel. 091 791 85 82
6612 Lesone - Tel. 091 791 10 50 - Fax 091 791 39 32

Verlangen Sie unsere Verkaufsliste.



Anzeigen-
schluss für
Liegenschafts-
Inserate
Donnerstag
17 Uhr

Bündner Rheintal

zu verkaufen / zu verpachten

Liegenschaft
mit Restaurationsbetrieb

- Restaurant mit 60 Plätzen
- Bäckerei/Konditorei
- Laden
- 2 4-Zimmer-Wohnungen
- 2 Personalzimmer

Grundstück 1114 m²/Ausnützungs-
reserve, Erweiterung möglich.
Restaurant und Laden neu renoviert
und eingerichtet.
Verkaufspreis inkl. sämtliche Einrichtungen
und Inventar für Restaurant und Bäckerei
Fr. 2 400 000.- / Notwendige Eigenmittel
ca. Fr. 600 000.- (evtl. etwas WIR)

Chiffre 513-24201,
GrischAnnoncen, 7001 Chur.

P 84533/44300

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; komplet-
tes Klein- und Grossinventar vorhanden.

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

84407/329924

Zu verkaufen:

Restaurant

(Churer Rheintal) 95 Plätze, grosser
Saal, div. Nebenräume, Inventar, PP,
6-Zimmer-Wohnung mit grosser Dach-
terrasse, 5 Hotelzimmer, Personal-
zimmer, sep. 2½-Zimmer-Wohnung,
Garagen, VB 820 000.-.

Mehrfamilienhaus

in Landquart, zentrale Lage, teil-
renoviert, mit fünf Wohnungen;
Ausbaumöglichkeiten, voll vermietet;
VP 1 Mio. Fr.

Auskunft/Verkauf/Finanzierung:
Treuhandbüro R. Lori, 7206 Igis
Telefon 081 322 67 68, Fax
081 322 80 51

84509/385487

ASCONA

Zu verkaufen an guter Lage,
sehr gut gebautes

Hotel - Restaurant

40 Betten, auch als Jahresbetrieb.
Chiffre 84482, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

84482/2100

Sofort zu vermieten

in Crans-sur-Sierre

Apparthotel

Miete: Fr. 25 000.- monatlich.

Telefon 0030 1 88 33 613, Frau Lorenz.

P 84527/31211

Zu vermieten oder zu verkaufen per
sofort, im Kanton Thurgau im Orts-
zentrum, an Hauptstrasse

Pub mit grosser Bar

Verlängerungsbewilligungen, Wirtswoh-
nungen und Einzelzimmer vorhanden.
Chiffre 84483, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

84483/385484

Zu verkaufen im Zürcher Oberland

Sehr bekanntes und originelles

Speise- und
Ausflugrestaurant

- 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 84389,
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

84389/385405

Zu verkaufen im Jura

Hotel-Restaurant

- Wohnsitz aus dem 18. Jahrhundert
- Renoviert, seltene Architektur
- Speisesäle 35 + 40 Plätze
- Gartenwirtschaft 70 Plätze
- 5 Zimmer (10 Betten)
- Privatwohnung
- Umschwung 5329 m²

Telefon 032 91 91 28

Aletsch/Belalp/VS

Blatten - Naters
Sommer- und Winterkurort

Zu verkaufen
2-Stern-Hotel

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

Zu verkaufen in Rheineck

MFH mit Restaurant

ca. 80 Plätze, unterteilbar, Gartenwirtschaft
ca. 18 Plätze, 3½-Zimmer-Wirtswohnung,
1 Personalzimmer, 7x3½-Zimmer-Wohnungen,
freistehende Liegenschaft, voll vermietet.
Rendite 7,15 %, Kaufpreis 1,38 Mio. Fr.

Verlangen Sie unseren Liegenschaftsbeschrieb
unter Chiffre T 033-226655, an Publicitas,
Postfach 1642, 9001 St. Gallen.

P 84480/44300

Zu verkaufen in Costa Rica:

6 Hotel-Bungalows mit total 20 Betten,
Bar/Restaurant mit 24 Plätzen.
Direkt am Pazifik, Patente etc. inklusive.
Preis: US\$ 40/m² (8523 m²).

Informationen über: Ing. Büro Wagner,
Steinhausen, Telefon 041 741 68 50,
Fax 041 741 35 17 oder direkt:
Fax 00506 228 64 84

84489/382799



zeigt Ihnen,
womit man
das Eis zum
Schmelzen
bringt.

Windfuhr im Windschatten der Restrukturierung

Die Mövenpick Hotels International (MHI) sind innerhalb des Mövenpick Konzerns 1995 erstmals wieder in Fahrt gekommen. Dennoch pflegte der MHI-Verantwortliche Christian Windfuhr die ganze Zeit ein Low-Key-Profil, was die Information nach aussen betrifft. Auch an der Jahrespressekonferenz letzte Woche blieb die Hotellerie völlig im Hintergrund.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Der Hotelverantwortliche innerhalb des Mövenpick-Konzerns, Christian Windfuhr, konnte seit Januar 1995 völlig unbehelligt sein Gärtchen gesundstrukturieren – gut geschützt vor interessierten Blicken und ganz im Windschatten der auf von Finck-, Restrukturierungs- und Führungsstories fokussierten Wirtschaftsmedien. Auch an der diesjährigen Bilanz-Pressekonferenz in Glattbrugg kam, wie schon 1995, die Hotellerie als Thema fast gar nicht vor. So wurde das «Detail», wonach die «Hotels mit Restaurants» 1995 sogar mit 7,2 Mio. Fr. zum Konzern-Betriebsergebnis von 26,4 Mio. Fr. beitrugen, kaum aufgegriffen. Hatte doch bisher die Hotellerie kaum gross rentiert.

Ein Drittel des Konzernumsatzes Mövenpick Hotels International (MHI) respektive der Geschäftsbereich Hotels trug ohne Lizenznehmer mit 31 Prozent zum Konzernumsatz von Mövenpick bei. Die Hotels sind jener Bereich unter Mövenpicks Geschäften, der

Die seit 1990 miserable Konjunktur rund um das Gastgewerbe ist des Konzernchefs Geissmanns liebste Argument: Tatsächlich zeigen die Konjunkturdaten der ETH in Sachen Gaststätten- und Beherbergungsumsätze in der Schweiz seit Anfang des Jahrzehnts hartnäckig nach unten.

Quelle: KOF/ETH

sich 1995 am meisten erholt hat. Warum wird er nicht mehr in den Vordergrund gerückt? «Um ehrlich zu sein», so Konzernchef Ulrich Geiss-

mann vor der Presse, «gab es früher im Mövenpick-Verwaltungsrat einige Leute, die nicht mehr so an eine Zukunft für die Hotels glaubten, weil mit diesem Ge-

schäft ständig Geld verloren wurde. Christian Windfuhr jedoch hat nun den Turn-around geschafft». Geissmann liess sich im weiteren entlocken, dass die Ho-

tels in Deutschland und der Schweiz ihre Frequenzen um 5 Prozent zu steigern vermochten: «Mit den Hotels verlieren wir kein Geld mehr», beruhigte der weniger verkrampft als im Vorjahr wirkende Konzernchef.

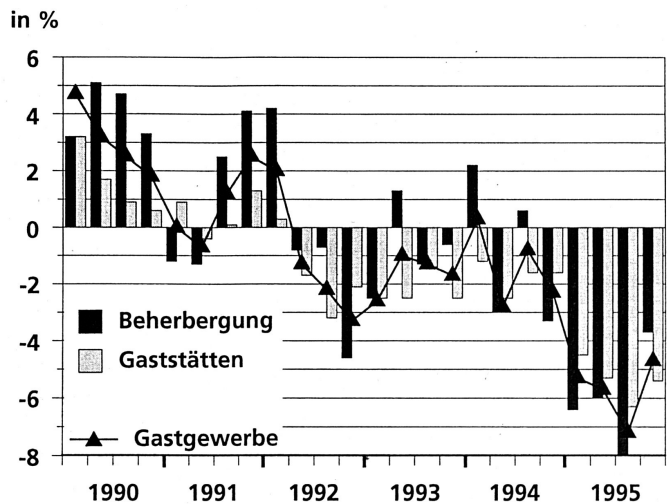
Cadett und Jolie-Ville

Geissmann fügte bei, dass sich auch Clinton und Arafat am Anti-Terrorismus-Gipfel am Roten Meer im Mövenpick-Resort äusserst sicher (!) und wohl gefühlt hätten... Und Windfuhr tönte vor der Presse an, dass die Markennamen rund um Mövenpicks neugestaltete Hotellerie ändern könnten. «Mövenpick Hotels & Resorts» sei eine denkbare Alternative zu «MHI», und liege viel näher. Auch die Formel-Brandnamen «Cadett» sowie «Jolie-Ville» scheinen neu überdacht zu werden.

Kooperationen im Gange?

Auch die angesichts des Informationsdefizits sich hartnäckig haltenden Gerüchte in der Branche, dass Mövenpick mit anderen Partnern rund um ihre Hotellerie verhandeln, erfuhren in Glattbrugg eine gewisse Differenzierung: (Im Anschluss an die Festigung der Mövenpick-Hotels haben sich bereits Interessenten als Gesprächspartner gemeldet), tönte Geissmann dazu an. Auf die Frage nach der Art möglicher Zusammenarbeit sprach Geissmann von «denkbaren Kooperationen auf allen Ebenen des Hotelbusiness, ob im Marketing oder im Zusammenhang mit den Gastro- und Food-Brands von Mövenpick». Als künftig mögliche Kombinationen dürften deshalb Phantasien wie «Marché Marriot» oder «Hilton Cliecadou» nicht mehr ganz ausgeschlossen werden.

Umsatz Gastgewerbe gegenüber Vorjahr



Inter Europe Hotels

Informatische Eigenständigkeit ausnützen

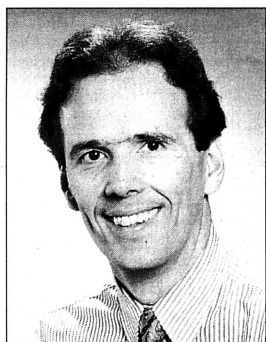
Nach der reservationsmässigen Abkoppelung von Utell muss sich Inter Europe Hotels (IEH) erst recht um die Buchungen bemühen. Andererseits wurde dadurch viel Flexibilität gewonnen: Der einzelne Hoteller kann endlich viel kurzfristiger auf der Klaviatur der Preise spielen. Die Gruppe bemüht sich, ihre Eigenständigkeit in Sachen Reservationssystem auch anders auszunützen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

In einem mutigen Schritt hat sich die Hotelgruppe Inter Europe Hotels (IEH) mit Sitz in Horw LU am 1. März vom gigantischen Reservationssystem Utell losgesagt. Geschäftsführer Andreas Harker meint nun, nach bald zwei Monaten, dazu: «Leicht war der Sprung ins kalte Wasser nicht. Doch das Loskommen von Utell bedeutete kommunikativ und informativ endlich mehr Flexibilität. Jetzt können die IEH-Hotels ihre Preise bei Stammdaten und Verfügbarkeiten in den Global Distribution Systemen kurzfristig anpassen. Das war beim Gigant Utell nur mit grossen Verzögerungen möglich. Dort dauerten solche Änderungen oft Wochen.» Ein Hoteller der IEH-Gruppe kann nun via «First +» im Type-A-Verfahren, das heisst bei nur sieben Sekunden Zeitgebrauch zwischen Buchungsanfrage des Agenten und Bestätigung durch das Hotel weltweit, mit allen Reisebüroleuten mittels den vier grossen Reservationssysteme kommunizieren.

Eigenständige Gruppierung

Diese informatisch-kommunikative Eigenständigkeit will die IEH künftig noch mehr herausstreichen. Keine andere Schweizer Hotelgruppe wie die IEH unterhält ein eigenes Reservationssystem. Damit möchte sich die IEH künftig auch als ein Problemlöser für Schweizer Einzelhotels und Gruppen profilieren, die ein IEH-internes Hotel-Reservationssystem einem grossen, globalen vorziehen. Verfügbarkeitsinformation und Preisgestaltung sind hier die Themen. «Über die Notwendigkeit eines Anschlusses an die GDS muss man heute ja



Andreas Harker, Geschäftsführer Inter Europe Hotels. Foto: zvg

keine Worte mehr verlieren. Die Frage, die sich dem Hoteller stellt, heisst nur noch wie. Fühlt sich beispielsweise ein Hotel an seinem Standort durch ein anderes konkurrenziert, das ein ähnliches Angebot hat, braucht es eine schnell reagierende Preispolitik. Und dies gibt es nur über eine schnelle Kommunikations-EDV: Im richtigen Moment (aber nur dann) muss dann der Zimmerpreis um 5 Franken variieren – das genügt bei vielen Agenten schon, um die billigere Variante zu buchen.

Die Vermarktung des eigenen Hotelreservationssystems wird jetzt bei IEH ausgebaut. Für Hotelgruppen sind sogenannte Private-Label-Lösungen denkbar, wie sie seit Jahren üblich sind (z.B. Swissotel) bei Leading oder Flag bei Lexington). Für das Bekanntmachen des «IE»-Codes bei den Agenten be-

müht sich der IEH-Aussendienst ganz intensiv.

Bald vollautomatisch

Doch auch bei IEH ist noch nicht alles ganz perfekt ausgebaut: Noch fehlt die vollautomatische Übermittlung der Buchung auf den Bildschirm des jeweiligen IEH-Hotels (On-line-Kommunikation). Die Bestätigung kommt noch per Fax herein. «Aber nicht mehr lange», meint Harker, «das Problem liegt darin, all die Vielzahl von Inhouse-Lösungen, die bei allen IEH-Betrieben in ganz Europa installiert sind, miteinander kompatibel zu machen».

Als neues IEH-Mitglied in der Schweiz konnte das 4-Stern-Trendhotel in Regensdorf bei Zürich gewonnen werden. Europaweit sind je ein Betrieb in Paris, London und München dazugekommen. Doch neue Mitglieder rekrutieren genügt nicht. IEH hat sich vorgenommen, im Marketing unter anderem das Firmement auszubauen (Preferred und Negotiated Rates), ein Konferenz-/Tagungsangebot aufzustellen und ab 1997 eigene Voucher-Programme einzuführen. In der Werbung bemüht sich IEH ums Interne.

Zwar noch nicht im Stil von «Inter Europe Hotel & Resorts», aber doch mit einem wachen Auge in Richtung Feriendestinationen schaut Harker auf eine erweiterte Angebotsgestaltung der IEH-Palette. «Die Buchbarkeit von Ferien-Packages über die GDS wird zusehends realistischer». Änderungen sind vielleicht auch bei den Kommissionsüberweisungen in Sicht. IEH offeriert seinen Betrieben heute eine eigenes Commission Payment System, das von rund 90 Prozent der Häuser auch benutzt wird. Diese sind froh, gegen einen Prozentsatz der Rechnungshöhe sich des administrativen Krams rund um das Zahlen von Kommission in die ganze Welt hinaus zu entledigen. «Wir müssen uns jedoch angesichts der Globalisierung und der durch die GDS ermöglichten Zentralisierung fragen, ob es nicht gescheiter wäre, als Gruppe die Dienstleistung der Hotel Clearing Corporation zu beanspruchen», fragt sich Harker. Diese sieht, da mit den GDS eng verbunden, über deren Datenbanken in alle gebuchten Reservationen hinein, identifiziert Hotels und die jeweiligen Agenten, die buchten, und stellt dem Hotel periodisch eine Gesamtrechnung.

Hotelprojekt bei Biel

Inoffiziell ein Holiday Inn

Bereits Ende Mai könnte das Baugesuch für ein Hotel in Biel folgen, als dessen Betreiber das «Bieler Tagblatt» Holiday Inn vermutet. Die europäische Zentrale der Hotelkette wolle erst dann Auskunft geben, wenn alle Details vertraglich festgelegt seien. Das Hotelprojekt an der Bieler Stadtparaphie sei für Geschäftsreisende und Tagungen, weniger für Kongresse ausgelegt. Der Betrieb soll etwa 100 Zimmer respektive 190 Betten aufweisen. Was die Standortqualität betrifft, möchten die Hotelinvestoren an die guten Erfahrungen in Egerkingen anknüpfen: Beim Betrieb am Bieler Stadtrand geht es offenbar darum, dass man sich viel Frequenzen erhofft, falls die N5 realisiert würde. APK

Hotel «Europe», Zürich

Versteigert für 4,4 Mio. Franken

Das Hotel «Europe» hinter dem momentan so blühenden Zürcher Opernhaus im Seefeld ist für 4,4 Millionen Franken an die Grundpfandgläubigerin, das heisst die Schweizerische Bankgesellschaft, versteigert worden. Das Betriebsumsatz schätzte den Wert des Hotels auf 6,9 Millionen Franken. Das «Europe» an der Dufourstrasse musste vor einiger Zeit schliessen. Das ehemals renommierte 4-Stern-Haus hatte 40 Betten, bekanntlich zu wenig, um modern wirtschaften zu können. Das Haus gehörte der Kollektivgesellschaft Blank & Co. Die Grundpfandverschuldung dieser Gesellschaft betrug zuletzt 4,7 Mio. Fr., worauf die SBG als Hauptgläubigerin die Zwangsversteigerung. r

ANZEIGE

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH

8039 Zürich, Postfach, Gartenstrasse 25

Einladung zur 29. ordentlichen Generalversammlung

Montag, 13. Mai 1996, 11.15 Uhr, im Hotel Savoy Baur en Ville, Paradeplatz, Zürich

Traktanden:

- Ansprache des Präsidenten
- Protokoll der 28. ordentlichen Generalversammlung vom 15. Mai 1995
- Jahresbericht 1995
- Jahresrechnung 1995
- Bericht der Kontrollstelle
- Beschlussfassung über
 1. Abnahme der Erfolgsrechnung 1995 und der Bilanz per 31. Dezember 1995
 2. Verwendung des Jahresergebnisses 1995
 3. Entlastung der Verwaltung
- Wahlen
 1. Ersatzwahlen in die Verwaltung
 2. Wahl der Kontrollstelle
- Verschiedenes

Bilanz, Erfolgsrechnung, Bericht der Kontrollstelle sowie der Jahresbericht für das Jahr 1995 liegen am Sitz der Gesellschaft den Mitgliedern zur Einsichtnahme auf.

Zürich, 25. April 1996

Namens der Verwaltung der SGH
Der Präsident: Christian Schmid
Der Direktor: Hans-Peter Stücheli

Logiernächtestatistik nach Beherbergungsformen 1994/95

Hotels stärker betroffen als Fewos

Gruppenunterkünfte als «Rezeptionsgewinner», Jugendherbergen als Grossverlierer: Dies ist das Fazit der Logiernächtestatistik 1994 auf 1995. Die im nachhinein gelieferten Parahotellerie-Schätzungen des Bundesamtes für Statistik zeigen zudem auf: Die Hotellerie weist grössere Einbrüche auf als die Parahotellerie; besonders bei den Nächtlungen von Inländern.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Als eine der Sparmassnahmen des Bundesrates, die sich im Rückblick als Unsinn entpuppte, gilt die Aufgabe der Aufbereitung von Nächtigungssstatistiken im Appartement- und Ferienwohnungssektor (Parahotellerie-Statistik) durch das Bundesamt für Statistik (BFS). Jetzt versucht das Amt, das 1994 entstandene Loch nachträglich aufzufüllen. Deshalb sind vom BFS die Logiernächtestatistiken nach Beherbergungsformen für 1994

Logiernächte nach Beherbergungsformen 1994 und 1995

Beherbergungsformen	Gäste aus dem Inland			Gäste aus dem Ausland			Alle Gäste		
	1994 in 1000	1995 in 1000	in %	1994 in 1000	1995 in 1000	in %	1994 in 1000	1995 in 1000	in %
Hotel-, Kurbetriebe 1) 2)	14 503	13 873	-4,3	20 024	18 744	-6,4	34 528	32 617	-5,5
Hotellerie Kurbetriebe	13 468 1 035	12 855 1 017	-4,6 -1,7	19 669 355	18 386 357	-6,5 0,8	33 138 1 390	31 241 1 375	-5,7 -1,1
Parahotellerie 3)	23 976	23 779	-0,8	16 208	15 239	-6,0	40 185	39 018	-2,9
Ferienhäuser, -wohnungen	13 109	12 911	-1,5	11 071	10 306	-6,9	24 181	23 217	-4,0
Zelt-, Wohnwagenplätze	5 629	5 605	-0,4	2 482	2 279	-8,2	8 112	7 884	-2,8
Gruppenunterkünfte	4 863	4 898	0,7	2 215	2 262	2,1	7 078	7 161	1,2
Jugendherbergen	374	363	-2,9	438	390	-11,0	813	754	-7,2
Gesamttotal	38 480	37 652	-2,2	36 233	33 983	-6,2	74 713	71 636	-4,1

1) Hotel- und Kurbetriebe / 2) Revidierte Zahlen 1994 / 3) Parahotellerie

Quelle: BFS

Innerhalb der Parahotellerie fallen die grossen Unterschiede zwischen den Kategorien Jugendherbergen und Gruppenunterkünften auf.

und 1995 inklusive Parahotellerie nachgeliefert worden. Anzuführen bleibt dabei, dass es sich bei den Parahotellerie-daten, die Ferienhäuser sowie -wohnungen, Zelt- und Wohnwagenplätze, Gruppenunterkünfte und Jugendherbergen umfassen, um BFS-Schätzungen handelt.

Einbezug der Parahotellerie

Bisher galt als unvollständige Referenzzahl für den allgemeinen Nächtungsverlauf in der Schweiz, dass die Logiernächte (LN) in der Hotellerie von 1994 auf 1995 um 5,7 Prozent zurückgefallen waren (Kurahäuser eingerechnet um 5,5%). Ein Gesamttotal aller Nächtigungsarten fehlte. Unter Einbezug der neuesten Parahotellerie-Schätzungen hat sich dieses zu eng definierte Hotellerie-Minus von 5,5 Prozent auf ein Minus von 4,1 Prozent des Gesamttotal für alle Arten von Nächtigungen in der Schweiz leicht reduziert. Denn die Parahotellerie hat insgesamt nur um 2,9 Prozent rückwärts gemacht. Daraus zu schliessen, dass ein hoher Anteil des LN-Verlustes in der Hotellerie als Zugabe in der Parahotellerie wieder auftaucht, liegt nahe, bleibt aber unbewiesen. Differenzen von 2 Prozentpunkten mögen klein erscheinen, doch bei der 1995er Gesamtsumme von 33,1 Mio. LN

(Hotellerie) und 40 Mio. LN (Parahotellerie) bedeutet das viel Geld, wie hoch auch immer der Durchschnittspreis pro LN angenommen wird. Innerhalb der Kategorie Parahotellerie gab es 1995/94 grosse Unterschiede in den Veränderungen. Am meisten sackten die LN in den Ferienhäusern und -wohnungen ab, nämlich um 4 Prozent von 24,2 auf 23,2 Mio. Die Camping-LN nahmen mit 2,8 Prozent von 8,1 auf 7,9 Mio. weniger stark ab. Die LN in den Gruppenunterkünften nahmen sogar von 7,1 auf 7,2 Millionen leicht zu, womit sich diese Unterkunftsform statistisch als klassischer Rezessionsgewinner profiliert.

Jugi als Franken-Büsser

Als grösster Verlierer entpuppte sich erstaunlicherweise die günstigen Jugendherbergen, die von 813 000 auf 754 000 um 7,2 Prozent nachgaben. Hier zeigt die Statistik beim Aufschlüsseln der Daten in Inland- und Ausländer die Ursache auf: Fielen die Inland-LN um 2,9 Prozent, so sackten die auch zahlenmässig grösseren Ausland-LN um saftige 11 Prozent ab. Für ausländische Jugendliche ist die Schweiz offenbar eindeutig unbezahlbar geworden: Der harte Franken hat es in sich.

Der Unschuld der vom Franken gebeutelten Jugis steht die Kategorie Gruppenunterkünfte entgegen: Sie zeigt bei Ausländern ein Wachstum von 2,1 Prozent. Mehr als fünfmal soviel Ausländer übernachteten in der Schweiz in Gruppenunterkünften als in Jugendherbergen. Hier scheint der Frankenkurs keine Rolle zu spielen.

Inland - Ausland

Der «Frankeneffekt» dürfte sich 1995 auch darin gezeigt haben, dass durchwegs – aber in der Parahotellerie viel prägnanter – die LN-Zahlen der ausländischen Gäste 1995 stark abfielen. Um 6,2 Prozent gegenüber einem Abfallen von «nur» 2,2 bei den LN der Schweizer. Ausländer übernachteten um 6,9 Prozent weniger bei den Ferienwohnungen, um 8,2 weniger bei den Campings und um 11 weniger bei den Jugendherbergen. Grosse Ausnahme: Das Plus von 2,1 Prozent bei den Gruppenunterkünften. Ausländer übernachteten 1995 weniger in der Schweiz, wobei das Abfallen bei Hotellerie wie bei der Parahotellerie ähnlich ausfiel. Bei den LN der Schweizer hingegen ergab sich ein grosser Unterschied in den Rückgängen: Während die Hotellerie 4,3 Prozent Schweizer LN verlor, büsste die Parahotellerie nur 0,8 Prozent ein.

Sommer schlimmer als Winter

Offenbar ist das Wintergeschäft 1993/94 bis 1994/95 bei den ausländischen Parahotellerie-Nächtigungen viel resistenter gewesen als im Sommer. Verlor die Hotellerie im Winter 94/95 gegenüber dem Vorjahr 9,3 Prozent Logiernächte, so gab die Parahotellerie nur 2,7 nach. Im Sommer hingegen schloss die Hotellerie weniger schlecht ab: Ein Minus von 6,2 Prozent bei der Hotellerie steht einem Minus von 7,2 in der Parahotellerie entgegen. Auch regional sind die Unterschiede gross: In der Periode Winter 93/4 zu 94/95 verloren Hotellerie/Parahotellerie bei den ausländischen Logiernächten folgendermassen:

Kanton	Hotellerie	Parahotellerie
Bern	- 6,9%	+1,4%
Graubünden	-10,2%	-4,3%
Wallis	- 9,9%	-5,1%
Tessin	- 6,6%	-6,5%

«Badrutt's Palace», St. Moritz

60 Saisonstellen gestrichen

Der zweitgrösste private Arbeitgeber Graubündens, das Luxushotel «Badrutt's Palace» in St. Moritz, reagiert auf die rückläufigen Übernachtungszahlen: für die Sommersaison werden 60 Saisonstellen gestrichen.

SILVIA CANTIENI

Der Stellenabbau auf neu 180 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter bedeute «absolut keine Qualitätsminderung», beteuerte Dominik Bachofen, seit März neuer «Palace»-Direktor. Für den Kanton Graubünden ist dieser Abbau allerdings nicht ganz unerheblich, gehört doch das St. Moritzer Luxushaus mit bis zu 500 Mitarbeitern nach der Ems Chemie zum zweitgrössten privaten Arbeitgeber im Kanton. 12 Prozent Logiernächterückgang und eine um 0,65 Tage kürzere Aufenthaltsdauer als im Vorjahr hätten zu einer Reorganisation des Personalbereichs geführt. «Arbeitsabläufe und Effizienz müssen verbessert werden», sagt Bachofen. Viel Zeit werde zudem die Analyse der Hotelsituation benötigen. Zimmervergrösserungen und Fassadenerneuerungen in Millionenhöhe stehen an. Auch will Bachofen auf dem Markt aggressiver auftreten. Denn: Der Name allein – eine Publistest-Umfrage stufte das Haus als bekanntestes Schweizer Grand-Hotel ein – genügt heute nicht mehr. Trotz magerem Jahresgewinn von 23 000 Franken sowie null Tantiemen und null

Dividenden hegt man laut eigenen Angaben keine Verkaufsabsichten. Auch ist das Haus mit keiner Hypothek belastet.

Schlechte Informationspolitik

Das Luxushotel erfuhr in den vergangenen Wochen aufgrund einer zurückhaltenden Informationspolitik eine riesige (meist negative) Medienpräsenz. «Palace»-Hauptaktionär Hansjörg Badrutt gab zu, das öffentliche Interesse unterschätzt zu haben. Die Probleme mit den letzten beiden Generaldirektoren hingegen seien «interner Art». Zu den häufigen Managerwechseln in der Wirtschaft meinte Badrutt, es gäbe immer weniger Platz für Salonfiguren, «die viel verdienen und nichts dabei tun». Auf den 35 Jahre alten Dominik Bachofen setzt Badrutt grosse Stücke. Badrutt zur Seite steht innerhalb des um eine Person aufgestockten Verwaltungsrates neu auch der Unternehmer und ehemalige Marc-Rich-Weggefährte Willy R. Strothotte.

Auf Anraten des St. Moritzer Kurdirektors Hanspeter Danuser wollen die «Palace»-Verantwortlichen künftig regelmässig informieren. So gibt Badrutt innerhalb der anstehenden Investitionen der – für die Gäste unsichtbaren – Heizungserneuerung den Vorrang. Nicht vor 1998 sei mit dem geplanten Serletta-Parkhaus zu rechnen, bei dem das «Palace» Co-Partner der Gemeinde St. Moritz ist. Der Personalabbau bei maximalem Gästeservice rund um die Uhr sei eine eigentliche Quadratur des Kreises.

Mitarbeiter: Thomas Vaszary

Hotel Olivella, Vico Morcote

Bekanntes Spekulationsobjekt ist wiedereröffnet

Das im Jahr 1968 erbaute Hotel Olivella am Luganersee im idyllischen Vico Morcote ist seit Ostern wiedereröffnet.

Das Olivella, Objekt verschiedener Immobilienspekulationen, sollte bereits seit zwei Jahren versteigert werden. Nach einem Konkurs Anfang der neunziger Jahre befindet es sich nun im Besitz verschiedener Banken.

Das Ziel ist klar: Die Wiedereröffnung des Olivella dient in erster Linie dazu, den Bau vor dem Zerfall zu schützen. Karin Mäder, die als Direktorin jetzt das Olivella leitet, verfolgt deshalb auch ein ganz prosaisches Konzept: «Wir setzen in dieser Saison vorab auf ein gutes Preis-Leistungs-Verhältnis.» Erleichtert wirkt dabei, dass sie «nicht gewinnbringend arbeiten muss», wie sie sagt. Und wenn sie es schafft, mit ihrem motivierten 30-Leute-Team darüberhin-

aus den Hotelbetrieb bis Oktober wieder zum Florieren zu bringen – um so besser. Karin Mäder wurde von Max-Hugo Engler, dem Verwaltungsratschef der jetzigen Betriebsgesellschaft Albergio Olivella SA erst zum Jahreswechsel 95/96 engagiert, so dass für ein Saisonprogramm nicht sehr viel Zeit blieb. Die Albergio Olivella SA ist die Nachfolgegesellschaft der Olivella Centro SA, unter deren Führung das Hotel Olivella mit einem Schuldenberg von etwa 30 Mio. Franken Konkurs ging. Verwaltungsratspräsident der Olivella Centro SA war ebenfalls Max-Hugo Engler.

Seit dem Frühjahr 1994 sollte das Hotel veräußert werden. Die Saisonbewirtschaftung hatte sich dieser Zeit nicht eben förderlich auf seinen Ruf ausgewirkt. Die erst 33jährige Hotelfachfrau Karin Mäder hat sich vorgenommen, dieses geschädigte Image wieder aufzupolieren.

BAN

Hotelfachschule Luzern

Pilotprojekt der «Ehemaligen»

Die Vereinigung der Ehemaligen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (VSHL) startet ihre Frühlingsoffensive mit einem Pilotprojekt in der Zentralschweiz. Mit regionalen «Stammtischrunden» neuer Art will die VSHL ihre Ehemaligen vermehrt aktivieren. Innerhalb des Pilotprojekts

sollen Persönlichkeiten aus Hotellerie, Gastronomie und Tourismus als «Stammtisch-Referenten» die einzelnen Monatsanlässe bereichern. Gestartet wird am 1. Mai in Luzern. Erster «Stammtisch-Referent» ist der Gastrokritiker und Salz-+Pfefferstreuer Daniel E. Eggli. Findet diese Art von Stammtischrunden Anklang, will der VSHL-Vorstand das Konzept auch auf die anderen Regionen in der Schweiz ausdehnen.

VY

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 / Editor:
Schweizer Hotelier-Verein SHV, Bern.

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

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

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;
Alexandre Buchat (AB), Sion;
German Escher (GER), Brig; Jean-Charles
Kollos (JK), Terriat; 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: Georg
Uebauer (GU); Innsbruck: Fred Fetter
(FF); Lissabon: Susanne Rindlisbacher
(SR); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG);
München: Maria Pütz-Willms (MAP);
Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG);
und Katja Hasenkamp (HAS);
Sydney: Urs Wälterlin (WUS); Wien:
Dr. Heribert Pürtscher (HP).

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

Offizieller Organ für / Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus-
Direktorinnen und -Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusexperten (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateure SHV (VDH); Hospitality
Sales & Marketing Association (HMSA)
Swiss Chapter; Food and Beverage
Management Association (FBMA);
Swiss Congress & Incentive; Buspartner
Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte
(VSB); Verband Schweizer Kurhäuser
(VSK); Swiss International Hotels (SIH);
Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Reisedienste; Amicale
Internationale des Sous-Directeurs
et Chefs de Réception des
Grandes 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 réduction et l'éditeur déclinent toute
responsabilité pour les documents envoyés
sans concertation préalable.

Hans Willmann, Hotel Four Seasons in Chicago

550 Angestellte ohne Hotelerfahrung

Book Mark Baker



Executive Chef
MARK BAKER

Seasons
THE RESTAURANT
AT THE
FOUR SEASONS HOTEL
(312) 649-2349

Karikaturen sind ein Hobby von Hans Willmann. «Seinen» Chefkoch setzt er auch in der Werbung ein, hier mit einem Wortspiel als Lesezeichen (Book Mark) und «Buchen» ist unseren Chefkoch Mark Baker.

Seit 1988 leitet er das renommierte «Four Seasons» in Chicago: Hans Willmann wurde am 28. März 1946 in Zürich-Oerlikon geboren und erlebte dort bewusst das Heranwachsen des Hotelhochhauses «International», heute «Swissôtel». Das hat ihn geprägt. «Eignung vor Laufbahn» heisst seine unkonventionelle Devise beim Anstellen von Mitarbeitern.

GEORG UBENAUF

Ein Grossonkel führte in Brunnen SZ das Hotel Willmann, und seinen Militärdienst absolvierte er bei den Versorgungstruppen. Sonst weist Hans Willmann keine berufliche Vorbelastung auf. «Tips», das englische Wort für Trinkgelder, buchstabiert der Zürcher Leistungsfördernd («to insure proper service») (um besten Service zu garantieren). Und so motiviert er in Chicago, «die einzig wirklich amerikanische Grossstadt in Amerika», seine Mitarbeiter. Er selbst hat nach kaufmännischer Ausbildung die Hotelfachschule Lausanne und die Swiss Mercantile in London besucht. Bevor Willmann für «Four Seasons» nach Chicago entsandt wurde, managte er die Voreröffnung in Boston und leitete das dortige Haus 18 Monate lang. Willmann ist stolz darauf, das «teuerste Hotel am Ort» zu leiten – die «Rack-Rate» der 343 Zimmer reicht von 225 bis 2000 Dollar. Ungewöhnlich: Am Wochenende ist es bei Willmann am teuersten, denn freitags und samstags verzeichnet das «Four Seasons» in Chicago die höchste Belegung. Durchschnittlich ist sein Haus mit 80 Prozent ausgelastet, lediglich die Nacht von Sonntag auf Montag ist mit 30 Prozent schwach belegt.

«Eignung vor Laufbahn»

Für seine 343 Zimmer, davon 153 Suiten, beschäftigt Willmann 550 Angestellte. Insgesamt 19 000 Bewerbungen waren zur Hotelöffnung eingegangen. «Mindestens jeden vierten davon habe ich auch selbst interviewt, sicher an die 3000 Leute.» Und noch heute ist Willmann stolz darauf, «nur Leute eingestellt zu haben, die noch nie in einem Hotel gearbeitet haben». Denn er folgt dem englischen Grundsatz: «Aptitude over Attitude», was er nur ungenau mit «Eignung vor Laufbahn» übersetzt. Gesucht und genommen hat der Oerliker nur Leute «mit der richtigen Einstellung zum Gast – alles andere kann man ihnen beibringen».

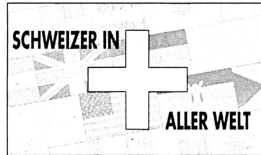
Menschen unterschiedlichster Abstammung arbeiten im «Four Seasons» in Chicago: «Sicher an die 20 verschiede-

nen Nationalitäten, aber alle amerikanische Staatsbürger». Oft kommen junge Leute von der Hotelfachschule Lausanne zu längeren Stage-Aufenthalten zu ihm. Eine Erfahrung gibt Willmann allen Gästen aus Europa mit auf den Berufsweg: In den USA gibt es nach seinen Erkenntnissen keine vertikalen Hierarchien: «Niemand schaut herab auf jemanden, dafür gibt es horizontale Entwicklungen. Das ist sehr angenehm und stimuliert die allgemeine Freundlichkeit.»

Mitten im Herzen der Stadt

Das von Willmann geführte Hotel ist Teil eines Viel-Zweck-Gebäudes im Herzen von Chicago: Ecke North Michigan Avenue, Delaware Place. Die Etagen 30 bis 46 des 66-Stockwerke hohen Wolkenkratzer sind Hotel, die Lobby in der 7. und 8. Etage ist vom Parterre mit Direktliften zu erreichen. Willmanns Büro liegt in der 7. Etage, direkt im Eck der beiden grossen Alleen. Auf dem Dach eines neun Etagen hohen Anbaus verfügt das «Four Seasons» über einen eigenen «Jogging Track», eine Viertelmeile lang, nur für Hotelgäste. Im Hotelrestaurant verbreitet das offene Feuer in einem Cheminee Behaglichkeit – «so, wie das neue «Four Seasons» in Berlin es auch haben wird», macht er professionell Kollegenwerbung.

Den besonderen Reiz des Vielzweckgebäudes machen nicht so sehr die Büros in den Etagen 9 bis 30 und die Eigentumswohnungen vom 47. bis 66. Stock aus. Es sind die etwa 80 hochkarätigen Einkaufsmöglichkeiten in den sechs unteren Etagen des Gebäudes. Zentrum dieses Einkaufsparadies bilden das elegante Flaggschiff-Warenhaus von Bloomingdale's und der Damenausstatter Henri Bendel. So ist es denn nicht verwunderlich, dass an den Wochenenden Familien ins «Four Seasons» kommen, die im Umkreis von 80 bis 100 Meilen um Chicago leben. Während die eleganten Ehefrau Einkäufe erledigt, geniessen die Kinder den Pool, der Vater den Jogging Track.



und abends werden vom Hotelportier für die Wochenendgäste oft Tickets für Theater, Oper, die berühmten Sinfoniker oder Blues- und Jazzkonzerte besorgt.

«GM des Jahres 1991»

Als vor etwa fünf Jahren Chicago eine schmerzhafteste Hotelkrise erlebte, planten die Stadtäter weit vorausschauend ein Convention Center, das bei Fertigstel-



Ecke North Michigan Avenue/Delaware Place in Chicago steht dieser Wolkenkratzer, der von der 30. bis 46. Etage das «Four Seasons» beherbergt. General Manager ist Hans Willmann, geboren in Zürich-Oerlikon, und «GM des Jahres 1991».

Fotos: zvg

lung 1997 wohl das grösste der Welt sein dürfte und «entsprechend neue Impulse auch für die Hotellerie bringen wird», wie Willmann hofft.

Hans Willmann hat sein Chicago «Four Seasons» in knapp drei Jahren zur Auszeichnung mit fünf Sternen und fünf Diamanten geführt. Er selbst wurde bereits 1991 zum «General Manager des Jahres» und kürzlich unter die Top Ten-GM's der Welt gekürt. Den Schweizer Kollegen macht der erfolgreiche Hotelfach aus dem fernen Chicago Mut mit der lapidaren Feststellung: «Alles läuft zyklisch, auch gute Zeiten kommen wieder». Aber er rät auch, «viel mehr serviceorientiert zu denken».

Der Preiskampf ist ein Irrweg

Dringend rät Willmann vom Irrweg ab, im Preiskampf das Allheilmittel zu sehen: «Du bist verloren, wenn du gegen

die Kosten konkurrenziert», sagt er. Und: «Man darf nicht Konkurrenzkampf führen, indem man sich selber zu Tode hungert». Jeder Hotelier müsse «an sein Produkt glauben und den dafür gerechten Preis verlangen». Willmann blickt nach wie vor mit Respekt auf die Schweizer Hotellerie und ihre gründliche Ausbildung. Und er gibt zu: «Ohne Schweizer Schule hätte ich es nicht geschafft». Für den 15jährigen Sohn Sasha erhofft sich Willmann, dass er «den Militärdienst in der Schweiz ableisten muss». Seit 16 Jahren ist er mit der Franko-Kanadierin Louise verheiratet. Tochter Melanie ist mit ihren erst 12 Jahren bereits US-Karate-Meisterin. Und neben seinen Hobbies Jagen, Skifahren und Zeichnen nutzt er eines auch beruflich: Seine Karikaturen von Mitarbeitern setzt Willmann gelegentlich in der Werbung für sein Chicago «Four Seasons» ein.

Intercontinental Hotels

200 Hotels bis ins Jahr 2000

Mit elf Neueröffnungen wollen die Intercontinental Hotels and Resorts in diesem Jahr ihr 50-Jahr-Jubiläum feiern. Im April 1964 ist die Hotelgruppe von der inzwischen in Konkurs gegangenen Fluggesellschaft Pan American Airways gegründet worden. Das erste Intercontinental Hotel war das 85-Zimmer-Haus Grande in Belem, Brasilien. Heute gehört die Gruppe der japanischen Saison Group. Im Laufe der 30 Jahre Interconti hat die Gruppe manchen Wandel durchgemacht. Derzeit werden 116 Intercontinental Hotels & Resorts, 22 Forum Hotels und 37 Global Partner Hotels zur Gruppe gerechnet. Innerhalb der Interconti-Häuser wurden für den anspruchsvollen Hotelgast die Spezialtagung Club Intercontinental eingerichtet. Die Hotelgruppe nennt 40 Prozent ihrer Gäste Stammkunden. Bereits vor 30 Jahren wurde der «Six Continents Club» ins Leben gerufen, der heute über 150 000 aktive Mitglieder zählt (für Sonderleistungen in allen Hotels). Die elf neuen Hotels im Jubiläumsjahr sollen in Antalya, Taipei, Lubljana, Phnom Penh, Cartagena, São Paulo, Surabaya, Panama, Istanbul, Hurgada und Sharm el Sheikh eröffnet werden. Für das Jahr 2000 sind insgesamt 200 Hotels der Gruppe anvisiert.

GU

Angebotsgruppen Österreich

Arbeitsgemeinschaft soll Auftritt stärken

Die derzeit 19 Angebotsgruppen, die von der Österreich Werbung (ÖW) betreut werden, haben sich in einer Arbeitsgemeinschaft (ARGE) formiert. Ziel dieser ARGE ist es, Synergien für die Gruppen zu nutzen und den Marktauftritt zu verstärken und zu koordinieren.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Die Österreich Werbung werde sich künftig noch mehr als bisher um die Angebotsgruppen bemühen, kündigte der neue ÖW-Chef Michael Höferer an. In der ARGE sind derzeit rund 1200 Betriebe mit zusammen 100 000 Betten vertreten. Die auch international erfolgreiche Idee der Angebotsgruppen wird damit durch zusätzliche Massnahmen unterstützt. Als Sprecher der Angebotsgruppen wurde der Salzburger Hotelier Rainhard Buehner gewählt, der auch in Wirtschaftskammer und ÖW leitende Funktionen ausübt. Die Hoteliers in Kooperationsgruppen sind überdurchschnittlich erfolgreich: sie erwirtschaften mit 20 Prozent der Betten rund 30 Prozent der Umsätze

der österreichischen Hotellerie. Derzeit sind etwa zehn Prozent der österreichischen Hotels in Gruppen – von denen zahlreiche auch ausserhalb der oben beschriebenen ARGE agieren – organisiert.

Die jüngsten ÖW-Angebotsgruppen tragen die Bezeichnungen «Landidyll in Österreich», «Kleine Historische Städte» und «Hotels & Casinos Austria». Im Entstehen ist eine neue Marketingoffensive der «amerikafreundlichen Hotels» (siehe *hotel + tourismus revue* vom 22. Februar 1996). Neben den Angebotsgruppen der Österreich Werbung gibt es immer wieder neue Gruppierungen, die oft grenzüberschreitend agieren und daher aus prinzipiellen Gründen von der ÖW nur in geringerem Umfang unterstützt werden können.

Neu: «Geniesserhotels»

Beispiele dafür sind die «Europäischen Wanderhotels» (siehe *hotel + tourismus revue* vom 11. Januar 1996) oder die kürzlich gegründete Gruppe der «Geniesserhotels». Im Rahmen dieser Werbegruppe wollen 14 Betriebe aus Gastronomie und Hotellerie in Österreich und Südtirol «neue Formen des genussvollen Reisens» bieten. Dabei wird vor allem

auf Küche und Weinkeller grosser Wert gelegt. In den Mitgliedsbetrieben kochen renommierte Köche und Köchinnen, wie Lisl Wagner-Bacher oder der Gault-Millau-Koch des Jahres 1995, Walter Eselböck.

«Mit Jammern allein kann man die Probleme im Fremdenverkehr nicht lösen», ist der Präsident der Gruppe, Hermann Döllner (Hotel Döllner, Golling bei Salzburg), überzeugt. Mit den gemeinsamen Aktivitäten – von der «Geniesserbroschüre» bis zu kulinarischen Gastspielen in den Mitgliedsbetrieben – wollen die Hotels und Restaurants der schwierigen Situation in der Branche Paroli bieten.

Auch in der Schweiz bemühen sich touristische Leistungsträger seit Jahren, in Angebotsgruppen aufzutreten, um sich auf gewisse Segmente zu spezialisieren. Jüngst einigten sich «Schweiz Tourismus» und der Schweizer Hotelier-Verein um eine Koordination der Marktnele im Velofahrer. Die Golfhotels sind schon seit längerem organisiert. Ob das Wandern eine spezifische Hotelgruppe rechtfertigt, ist in der Schweiz fraglich, denn das Wandern ist derart für die Masse ausgelegt, dass von einem wohldefinierten Segment nicht die Rede sein kann.

HOT-TELL

«Auto plus Zimmer»-Paket in Arabel-la Hotels. Die deutsche Arabel-la Hotelgruppe und der Autovermieter Sixt haben für Geschäftsreisende in München ein Paket geschmiedet, das «Auto und Zimmer» enthält. Seit 11. März kosten eine Übernachtung im Einzelzimmer des Arabel-la Airport Hotel München und das Mieten eines VW Golf 199 DM. In Kombination mit einem Mercedes C 180 kostet die Nacht 222 DM (jeweils inkl. Mehrwertsteuer und Haftpflichtversicherung). Die Kooperation soll auf weitere Arabel-la Hotels ausgedehnt werden.

MAP

*

Fünf neue Hyatt Hotels weltweit verteuert. Hyatt International wird in diesem Jahr fünf neue Hotels eröffnen: das Grand Hyatt Fukuoka, das erste diesen Typs in Japan; das Hyatt Regency Dead Sea Resort & Spa als grösstes seiner Tagung im Mittleren Osten; das Hyatt Regency Antwerpen als Herzstück des multifunktionalen Astrid Regency Plaza; das Hyatt Marinasan an der nördlichen Mittelmeerküste Marokkos und das Hyatt Regency Guatemala, das erste Hotel in Mittelamerika. Im November 1997 wird die Kette zudem in Hamburg im traditionsreichen Levantehaus das zweite deutsche Haus eröffnen. Das Park Hyatt – das erste seines Typs in Deutschland – wird 221 Zimmer, 24 Suiten und 30 Appartements zählen.

MAP

Wählen Sie Ihre Gäste...

...durch Behaglichkeit und Komfort in Ihren Gästezimmern. Man wird es Ihnen mit Treue lohnen. Und dies zahlt sich aus. digas ist Ihr Möbelfachpartner mit 6 Ausstellungen in der Schweiz.

digas ENGROSMÖBELZENTREN

BON 89 ARO
einmalen an
digas Info-Service 8854 Gagenen
Schicken Sie mir bitte gratis
J den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
J 84seit. Gastronom-Katalog
J den 32seitigen Bettenprospekt

Name _____
Strasse _____
PLZ _____

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

**SCHÖNE
UNTER
GRÜNDE
FÜR
APPETITLICHE
KUNST
WERKE**

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

Für den Profi

Neu
freshstar Gastronom
FRISCHHALTEFOLIE
alustar Gastronom
Feuille d'aluminium

Sonderverkauf!

Bestecke in Edelstahl und versilbert, Glas und Porzellan, Tafelgeräte NICO und versilbert usw.

Wir verkaufen Restbestände und leicht beschädigte Artikel.

Tiefstpreise garantiert!

Verkauf 29. April bis 4. Mai 1996

29. und 30. April:
reservierte Tage für Hotelkundschaft!

Montag-Freitag: 9-12 Uhr, 14-18 Uhr
Freitag Abendverkauf bis 20 Uhr, Samstag: 9-14 Uhr

berndorf
TAFELKULTUR IN SCHÖNSTER FORM

Berndorf Luzern AG, Grossmatte-Ost 24, 6014 Littau
Mit Bus Nr. 12 bis Station Blattenmoos, Littau

SHT

SCHWEIZ. HOTEL-TREUHAND AG

Bern 031/382 06 01
Fribourg 037/ 41 01 17
Genève 022/ 738 19 20
Lugano 091/ 23 83 03
Montreux 021/ 963 60 61
Sion 027/ 22 93 47
St. Moritz 082/ 3 63 67
Zürich-Schlieren 01/ 73112 31

Beschriftungen
Selbstklebende Schriftarten
+ Folien, wetterfest, in allen Farben + Größen
für innen + aussen, 9722 Grönchen
für jeden Zweck! 1253 062/842 26 02 062/842 26 76

Ottlik

HYGIENE CONTROL COMPANY

Macht Hygiene sichtbar

Die Unterstützung für Ihre Hygiene-Selbstkontrolle.

ABA-Abklatstests 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 • 3285 Gollnizi
Telefon 037 • 71 35 35 • Fax 037 • 71 49 55
Bitte Frau Schwegler oder Herrn Dr. Majaniemi verlangen.

Ihr Grossist hat's

Ohne Blut läuft gar nichts. Spenden auch Sie.

«Wirtschafts»-Hilfe

Befragen Sie unsere Gastgewerbe-Spezialisten der Unternehmensberatung (Mitglieder der Treuhand-Kammer und der Schätzungsexperten-Kammer SVIT) mit

- 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

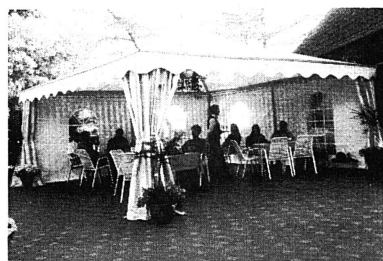
- Wirtschaftsprüfung/Revision
- Buchführung
- Steuerberatung
- Rechtsberatung
- Inventuraufnahmen

Nutzen Sie unser Fachwissen für Hotellerie und Restauration

GASTROCONSULT

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

Jede
Woche
praxis-
nah
hotel
+
tourismus
revue



CUP
Vakuieren
ab Fr. 875.-!

CUP®, 6370 Stans
041-610.70.72

Wer bei uns
inseriert,
hat Erfolg

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

branchenerfahren
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

Party - Vereinszelte

Damit Ihre Feste nicht ins Wasser fallen

- Alu-Baukastensystem
- im Nu auf- und abgebaut
- Spannweiten: 4, 6, 8, 10 m
- Anbaurasterlängen: 3 od. 5 m
- Leichtbau-Lagerhallen und Ausstellungshallen



metako

Gerüste + Leichtbauhallen
Metako AG Tel. 061 971 80 30
CH-4450 Sissach Fax 061 971 41 35

Franz Holzschuh, Generaldirektor Mövenpick Restaurants International

«Wir wollen dem Umsatz eine andere Qualität geben»

Als neuer starker Mann der Mövenpick-Gastronomie muss Franz Holzschuh die Restaurants wieder in die schwarzen Zahlen bringen. Sein Rezept: Mittels veränderter Angebotspolitik höhere Margen zu erzielen. Der Markenvielfalt will der Österreicher mit der Schaffung von wiedererkennbaren Modulen begegnen. Massnahmen, die vorderhand dem drastisch rückläufigen Markt Schweiz gelten.

Interview: KARIN KOFLER UND
STEPHAN WEHRLE

Die Mövenpick-Restaurants haben ein schlechtes Jahr hinter sich. Die Division ist geprägt von einer unübersichtlichen Konzeptvielfalt und rückläufigen Umsätzen, vor allem in der Schweiz. Wo will Franz Holzschuh ansetzen? Grundsätzlich muss Mövenpick in Zukunft schneller und flexibler auf veränderte Situationen im Markt reagieren können. Gleichzeitig soll die Marke Mövenpick wieder als Einheit nach aussen wie nach innen kommuniziert werden. Eines meiner Ziele ist es, das Unternehmen wieder gesamtheitlich bewerbbar zu machen.

«Mövenpick muss schneller und flexibler auf veränderte Situationen im Markt reagieren können».

Mit welchen konkreten Massnahmen kann diese Einheit herbeigeführt werden?

Indem wir die einzelnen Betriebe mit wiedererkennbaren Komponenten versehen und damit die Identifikation mit der Marke Mövenpick fördern. Das soll mittels verschiedener Module geschehen, von denen das erste Mitte Mai bereits auf den Markt kommt: Wir warten mit einer neuartigen Eiscrème-Maschine auf. Der Gast – da denken wir vor allem an die Kinder – kann sich an ihr selbst bedienen und sein Eis beliebig mit bunten Toppings versehen.

Sie sprechen von mehreren Modulen. An was denken Sie dabei?

Genauso wie mit Eis können Sie dieses erlebnisbetonte Spiel auch mit Kaffee, Spaghetti oder Rösti spielen. Das Praktische daran ist, dass Sie die einzelnen Module Themen- und Produkte bezogen auf die einzelnen Betriebe abstimmen können. Deshalb analysieren wir die verschiedenen Mövenpick-Restaurants derzeit intensiv auf ihre Stärken.

Wo sind denn überhaupt die Stärken der traditionellen Mövenpick-Restaurants? Wir haben das prüfen lassen und festgestellt, dass Mövenpick sehr stark produktbesetzt ist. Auf dieser Ebene traut der Konsument Mövenpick offenbar Top Quality und Innovation zu.

Die Module werden allerdings nicht darüber hinwegtäuschen können, dass einige Mövenpick-Betriebe schlichtweg nicht mehr zeitgemäss daherkommen. Dementsprechend sind die Umsätze – vor allem in der Schweiz. Zeichnen sich Betriebschliessungen ab? Nach meinem derzeitigen Wissensstand nicht. Verglichen mit der Vorjahresperiode sind wir im Markt Schweiz schon recht gut unterwegs, aber in Österreich pflegt man zu sagen «Die Bauern jodeln erst beim Nachhausegehen».

Was sind Ihre Erklärungen für die verbesserten Resultate?

Wir haben jedem Betrieb sein ganz individuelles «Sanierungspaket»

verpasst und von Allgemeinrezepten abgesehen.

Dabei haben Sie auch die Personalkosten gesenkt? Ja, massiv.

Sie fordern, Mövenpick müsse wieder günstiger werden. Wie wollen Sie das angesichts des engen Spielraums im gastgewerblichen Kostengefüge schaffen?

Mit einem kostengünstigeren Angebot wollen wir dem Umsatz eine andere Qualität geben, sprich höhere Margen erzielen.

Das Neukonzept Cliccadou erfüllt genau diese Anforderungen: Es ist günstig im Angebot und weniger personalintensiv. Warum wird es dann – zumindest in der Schweiz – auf Eis gelegt? Für einen guten Standort bezahlen Sie in der Schweiz noch immer einiges mehr

als in Deutschland. Die Schweizer haben zudem ein anderes Konsumverhalten; sie sind noch nicht so Fast food-orientiert.

«Eine Multiplikation von Cliccadou in der Schweiz würde ich derzeit unverantwortlich finden».

Das Beispiel Zürich zeigt aber, dass einige Ihrer Mitbewerber für Take out-Konzepte trotz hoher Immobilienpreise in Toplagen investieren.

Ich nicht. Vielleicht bin ich zu wenig abenteuerlustig. Eine rasche Multiplikation von Cliccadou in der Schweiz würde ich zum jetzigen Zeitpunkt unverantwortlich finden, auch gegenüber den Geldern unserer Aktionäre. Die Immobilienpreise legen vielmehr eine Expansion in Deutschland nahe. Dasselbe gilt für «Palavion», das noch mehr Fläche in Anspruch nimmt.

Die Namen Silberkugel und Cindy gehören teilweise noch immer zum Mövenpick-Konzern. Wann trennen Sie sich endgültig von diesen Konzepten?

Vorläufig gar nicht. Wir sind an einzelne Standorte vertraglich noch gebunden, halten uns aber verschiedene Optionen offen.

Warum denn überhaupt der Entscheid zur Trennung?

Das war vor meiner Zeit, und Entscheidungen bei denen ich nicht dabei war, nehme ich kommentarlos zur Kenntnis.

Das schlechte 95er-Ergebnis der Restaurants wurde vor allem in der Schweiz realisiert, wo der Durchschnitt bei sinkenden Frequenzen immer kleiner wird. Hat Mövenpick in der Schweiz nicht auch ein grösseres Image-Problem als in Deutschland?

Das ist absolut richtig. In Deutschland hat Mövenpick einen ganz anderen Stellenwert als hier. Die Unternehmensentwicklung von Mövenpick hat die Konsumentenstimmung in der Schweiz stärker beeinflusst. Darob darf man sich angesichts der Turbulenzen bis 1993 nicht wundern.

Wie wollen Sie dieses Problem auf interner Ebene anpacken?

Ich rede wie verückt mit meinen Leuten. Zudem haben wir spezielle Aus- und Weiterbildungsprogramme entwickelt. Es ist ganz wichtig, dass sich die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wieder mit dem Unternehmen identifizieren können.

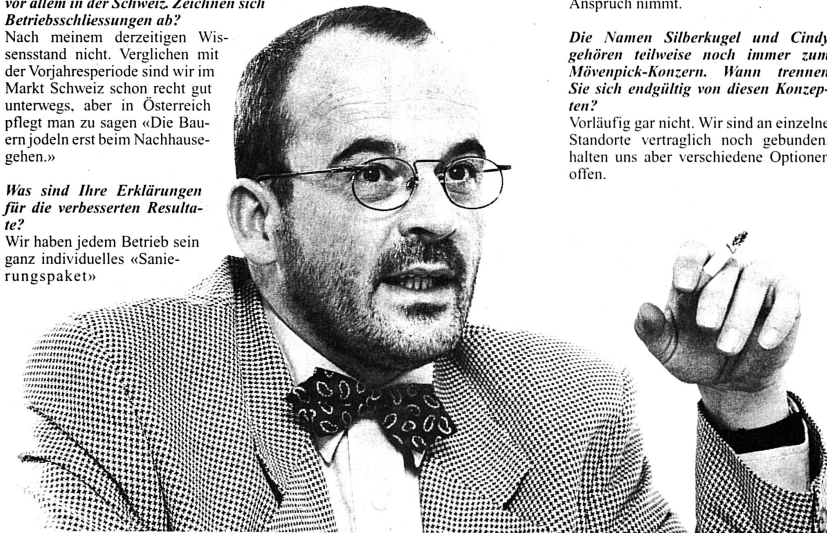
«In den Convenience-Stores liegt noch ein Riesenpotential».

Sie schliessen Kooperationen mit anderen grossen Gastro-Marken nicht aus. Was sind die Bedingungen, die Sie an einen potentiellen Partner stellen?

Er muss eine Marktnische abdecken, die wir noch nicht besetzen. Ich kann mir auch Kooperationen mit Branchenfremden, etwa Warenhäusern, vorstellen. Alles im Sinne einer höheren Markendurchdringung und Wertschöpfungsoptimierung.

Mit dem starken Konsumgüterbein wäre Mövenpick auch für eine «Shop in shop»-Variante prädestiniert.

Ja, für mich liegt in den Convenience-Stores, an Tankstellen etwa, ein Riesenpotential. Da sind wir auch bereits in den Startlöchern: Im Juni oder Juli werden wir die ersten Läden eröffnen.



«Kooperationen schliessen wir nicht aus»: Franz Holzschuh.

Foto: Sabine Wunderlin/Cash

2. Noga Winterthur

40 Prozent weniger Aussteller

Die vor zwei Jahren lancierte Nordostschweizer Gastro-Ausstellung bekommt die Folgen der Strukturbereinigung in der Branche zu spüren. Gegenüber der Erstaussgabe verringerte sich die Zahl der Aussteller um rund 40 Prozent.

STEPHAN WEHRLE

Trotz einer feststellbaren Tendenz nach regionalen Messen kann 1994 in Winterthur lancierte Gastro-Fachmesse Noga ihren Achtungserfolg nicht wiederholen. Nachdem an der ersten Ausstellung immerhin rund 70 Firmen rekrutiert werden konnten, sind es in diesem Jahr noch knapp 40. Besonders schmerzhaft für den Organisator, den Schaffhauser PR-Mann Dario A. Kyburz: Neben einigen kleinen Ausstellern bleiben diesmal auch namhafte Grossunternehmen fern. Nicht mehr an der Noga vertreten sind unter anderem die Langenthaler Firma Kadi, der Walliser Weinmüll Provis, der Glaceproduzent Pierrot, Calanda-Haldengut oder das Baarer Unternehmen Pacojet. Die Gründe, weshalb die so dringend benötigten Aushängeschilder nicht mehr in Winterthur dabei sein werden, sind nicht primär dem Konzept, sondern hauptsächlich der wirtschaftlichen Lage zuzuschreiben. Sowohl bei Kadi als auch beim Emmentaler Käseproduzent Tiger spricht man von einer Konzentration der Kräfte, welche eine Teilnahme an einer regionalen Messe verunmögliche. Beide Firmen konzentrieren sich deshalb auf die Igeho und

die Lausanner Gastronomie. Als lokale Messe kommt für den Langnauer Tiger Hans Scheidegger lediglich die Zagg in Frage.

«Erwartungen nicht erfüllt»

Für Martin Jaggi, Leiter der Marketingdienste bei Kadi, hat die letzte Noga die lokalen Erwartungen zudem eindeutig nicht erfüllt. Jaggi ist denn auch überzeugt, dass sich eine regionale Messe spezialisieren muss, um mithalten zu können. Immerhin ist Kadi durch lokale Depositäre indirekt an der Fachmesse vertreten. Abwarten wie es weitergeht heisst die Devise bei Thomas Hofer, Verkaufsleiter bei Pacojet. Man sei zwar offen für Neues, habe jedoch angesichts der mangelhaften Organisation vor zwei Jahren beschlossen, diesmal nicht mitzumachen. Wie zahlreiche andere Unternehmen will sich auch Pacojet auf die Luzerner Zagg und die Gastronomie konzentrieren. Für die Probleme der regionalen Fachmessen hat man Pacojet-Sitz in Baar Verständnis: «Kleine Messen kämpfen heute ums Überleben», ist Hofer überzeugt. Der massive Rückgang an Ausstellern ist auch für den Organisator teilweise ein Rätsel. Kyburz glaubt, dass er vor zwei Jahren noch vom Neuheitsbonus profitiert habe. Als gezielte Massnahmen wurden in diesem Jahr mit einem Direct Mail rund 10 000 Personen angeschrieben und insgesamt 30 000 Eintrittskarten verschickt. Eine Sonderschau zum Thema Energie in Zusammenarbeit mit dem Elektrizitätswerk Zürich und der Stadt Winterthur soll für eine zusätzliche Attraktion der Ausstellung sorgen.

Mövenpick Deutschland

Neuorientierung im Weingeschäft

Mit einem Neukonzept strukturiert Mövenpick das Weingeschäft in Deutschland um. Die «Mövenpick Kellereien» in Stuttgart beenden mit Wirkung vom 1. Mai ihre Tätigkeit – dafür wird die Mövenpick-Tochterfirma «Weinland Keller» aus Dortmund das Mövenpick-Weingeschäft und die Belieferung der gesamten deutschen Mövenpick-Gastronomie übernehmen.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

In Stuttgart, bei der deutschen Mövenpick-Zentrale, mochte niemand über das Neukonzept reden. Ueli Eggenberger, Leiter Mövenpick Wein, bestätigte die Neuordnung, spielt aber ihre Bedeutung herunter: «Es handelt sich nur um eine Verlagerung der Aktivitäten von einer Mövenpick-Firma zu einer anderen». Das Sortiment bei der Firmen sei im Laufe der vergangenen Jahre bereits stark einander angeglichen worden. Das privat – und erfolgreich – geführte «Weinland Keller» in der Bierstadt Dortmund war schon «Mövenpick»-Gründer Ueli Prager aufgefallen. Als «Weinland»-Gründer Hackmann Verkaufsbereitschaft signalisierte, griff Mövenpick zu. Den Preis allerdings will heute niemand mehr nennen – «damals waren die Umsätze sehr viel niedriger», meint Eggenberger. Mit einer aggressiven Preispolitik hat sich «Weinland Keller» unter dem Mövenpick-Mann Siegfried Heilmann zu einem bedeutenden Cash + Carry-Anbieter im gehobenen Weinsortiment entwickelt. Das Privatgeschäft, das in den Möven-

pick-Kellereien auf nur noch marginale Bedeutung zurückgefallen war, ist ein starker Stützpfeiler der «Weinland Keller GmbH» – ausser dem Stammhaus in Dortmund gibt es inzwischen Verkaufskeller in Hamburg, München und Neuland bei Frankfurt am Main.

Niederlassungen geplant

Weitere Niederlassungen sind in Planung. Bei Mövenpick hatte man – wie auch in anderen Getränkebereichen – beobachtet, dass in Deutschland der Aussen-Haus-Verzehr an Weinen (wie auch bei anderen alkoholischen Getränken) stark zugunsten des Daheim-Verzehrs zurückgegangen ist. Rückgängen im Weinverkauf von etwa 9 Prozent in der deutschen Mövenpick-Gastronomie steht aber eine Zunahme von Weinverkäufen von 12 Prozent im «Weinland Keller» gegenüber. «Und das bei ganz anderen absoluten Zahlen», wie Eggenberger betont: Macht das Weingeschäft in der deutschen Mövenpick-Gastronomie etwa 8 bis 10 Millionen DM aus, so liegt der Weinumsatz von «Weinland Keller» bei etwa 20 Millionen DM.

Für den Schweizer Weineexport nach Deutschland rechnet Eggenberger mit einem kleinen Plus – «wegen des besseren Privatverkaufs». Bisher lag der Direktverkauf von Schweizer Weinen bei Keller nach Eggenbergers Angaben «unter 10 000 Flaschen, aus den Mövenpick Kellereien aber gingen jährlich etwa 200 000 Flaschen Schweizer Weine in die Mövenpick-Gastronomie – bei insgesamt rund 1 Million Flaschen. Auch weiterhin dürfte es bei der Beliebtheitskala der deutschen Kunden bleiben: 1. deutsche Weine, 2. italienische, 3. österreichische, danach Bordeaux und Burgund, Kalifornien und später Schweiz.

MIXED PICKLES

Pizza Hut expandiert weiter. Pizza Hut Frankreich (50% Pepsico, 50% Artal) konnte seinen Umsatz 1995 um 33 Prozent auf 595 Millionen FF steigern. Die starke Expansion bescherte jedoch Einbrüche bei der Gewinnspanne, die mit 1 Million FF gegenüber 1994 mit 13 Millionen FF Gewinn gering ausfiel. Für das laufende Jahr sind daher nur 14 Neueröffnungen geplant, bei einem Investitionsvolumen von 45 Millionen FF. Dennoch wird ein starker Umsatzzuwachs erwartet (+25%), der vor allem mit der neuen Pizza «Cheesy Crust» erzielt werden soll, die bereits in den USA starke Zuwächse gebracht hat. Pizza Hut blieb 1995 weltweit auf seinem Sektor führend. HAS

*

Olivenbaum: Galerie-Restaurant offen. Nach der Wiedereröffnung des Partner-Bereichs ist nun auch der erste Stock des Zürcher ZFV-Restaurants Olivenbaum am Stadelhofen wieder für die Gäste zugänglich, allerdings nur über Mittag. KK

REKLAME

fleisch
von
mérat

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

Ihre
pfiffigste
Innovatorin.

Raumpflegerin



Gute Ideen können von überall her kommen. Die Frage ist nur, ob man für seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter das Umfeld schafft, in dem persönliches Engagement gedeihen kann. Marie-Thérèse Maeder und Daniel Zanetti wissen, wie Mitarbeitermotivationen, Verkaufs- und Marketingkonzepte in der Hotellerie erfolgreich eingesetzt werden. Rufen Sie uns an. Oder besuchen Sie uns im Internet.

MaederZanetti & Partner
Unternehmensoptimierung
in der Hotellerie

Persönlichkeiten in Ihrem Haus.

Waldstätterstrasse 31 • CH-6002 Luzern • Telefon 041 210 04 40 • Telefax 041 210 94 40
E-mail: maederzanetti@diel.centralnet.ch • http://www.centralnet.ch/publpages/mpz/main.html

HOWEG

PLANTEURS REUNIS
la monde des Gourmets

FOOD



Excellency, z.B.:
Erdbeeren mittel
Ds 6.60*
Russischer Salat
Ds 7.40*
Erdbeeren/Karotten gewürfelt
Ds 7.35*

Heinz Ketchup,
Dosenflasche
Ds 2.45*
CI 12 FI 342 g 1.45*

Hera
Russischer Salat
Ds 8.75*
CI 6x3.5 kg 11.95*

Spitzmorcheln Extra
Excellency
Sa 500 g 99.50*
Steingut in Scheiben
Rissotto-Quartität
Sa 500 g 12.90*

Due Fogliani
Tomaten concassées
Ds 8 kg 11.95*

Excellency
French Dressing
Box 10 L 2.29*
Italian Dressing
Box 10 L 2.59*
Bandesalat
Würfel 2 kg 6.95*
Sellerie, 2 kg 6.95*
Karottensalat, 2 kg 6.95*

Howeg
Sonneneblumenöl
Box 20 L 3.29*
Sonneneblumenöl
Box 10 L 3.49*
Sonneneblumenöl
Box 25 3.69*

Jetzt anfordern:
GUIDE, Howeg-Planteurs
Réunis AG
mit Aktualitäten für den
preiswerten Einkauf
☎ 041 440 99 40

Braseo
Ice Tea
Tetra 100 cl,
CI 12 L L -56*

KNOX
Fleischsuppe spez.
Gastronomie
Ha 8 kg 18.15*
Sauce Demi-glace
Box 6x4 kg 12.45*
Aromat
Box 6x5 kg 8.65*

Milch UHT
CI 12x1 L 1.45*
Butter eingestrichen
CI 5 kg 10.60*

Die Butter, 1 kg
CI 10 kg 8.85*

Kaffee Excellency
Supermokka 1 kg Beulen
Sa 1 kg 11.90*

Suchard Cypress
Beutel, 15 g
CI 100 Port. 21.90*
Assigirin Classic 2 St
CI 1000 Port. 29.90*

Napolitains 1250 St
CI 5 kg 11.90*

Cabernet Sauvignon Cabernet BLUE BIRD
Dieser dezent-würzige, saftige und harmonische Cabernet Sauvignon stammt aus Kalifornien. Die hervorragenden Boden und die idealen klimatischen Verhältnisse des Sonoma County im Norden von San Francisco bringen köstliche Weine hervor. Dieser typische Cabernet Sauvignon (ca. 75% Cab) ist leicht und fröhlich, lässt sich aber auch gut zum Lagerung eignen. Er ist empfehlenswert, diesen Wein bei einer Temperatur von 16 °C zu genießen. Er eignet sich hervorragend zu kräftigen Fleischgerichten, Wild, Lamm, aber auch Tiramisu und Bernaise.

Top 50 Blue Bird Cabernet Sauvignon 1994
Ha 15 FI 50 cl 5.95*
Blue Bird Cabernet Sauvignon 1992/94
CI 6 FI 75 cl 7.90*
Top 50 Blue Bird Rose 1994/95
Ha 15 FI 50 cl 5.60*
Top 50 Silver Bird Chardonnay 1994/95
CI 15 FI 75 cl 4.90*



CAVE
Alpi Swiss Milch, 100 g
CI 20 Ta 0.70*
Alpi Swiss Nuss, 100 g
CI 20 Ta 0.70*

Amstel Bier
Flaschen 30 cl
Ha 24 FI, 30 cl -83*

Frat. Triacca
Top 50 Risotto,
Toscana 1994/95
Ha 15 FI, 50 cl 3.50*

Top 50
Gill de Perdre
Bon Aloi 1994
Ha 15 FI, 50 cl 5.40*
Gill de Perdre
Bon Aloi 1994
CI 6 FI 75 cl 8.90*

United Distilleries
Gordon's Gin 40%
London Dry
CI 6 FI 70 cl 8.90*

Johnny Walker 40%
Red Label Whisky
CI 6 FI 70 cl 8.90*

Steinfels
Dish-Lav FLE GK 4
Geschirrwachsmittel für Automaten,
mit Chlorzusatz, flüssig
Ha 25 kg 339*

Angaben gültig bis 31. Mai 1996
excl. 2.0% + 6.5% MWST

HOWEG
PLANTEURS REUNIS
la monde des Gourmets
6000 Eikon
Bestellservice:
Telefon 041 440 99 00
Fax 041 440 21 22

Recardy-Light Dry
37.5%
CI 6 FI 70 cl 4.90*
Recardy Gold 37.5%
CI 6 FI 70 cl 4.90*
Recardy Black Premium 37.5%
CI 6 FI 70 cl 4.90*

NON FOOD
Tela
Toilettenpapier
Häute Profi Line
Compact Recycling Ziegig
Sa 48 FI 29.90*
Compact Recycling Ziegig
Sa 48 FI 34.90*

Weiß
Alu-Folien
Silverstar
15 my, 30 cm, 185 m
CI 2 FI 41.90*
15 my, 45 cm, 185 m
CI 2 FI 60.90*

Gastro Softline Table
Servietten weiß, 11x16
33x33 cm
CI 5000 St 39.50*
Servietten weiß, 11x16
33x33 cm
CI 3000 St 44.90*

Stiefels
Dish-Lav FLE GK 4
Geschirrwachsmittel für Automaten,
mit Chlorzusatz, flüssig
Ha 25 kg 339*

Angaben gültig bis 31. Mai 1996
excl. 2.0% + 6.5% MWST

HOWEG
PLANTEURS REUNIS
la monde des Gourmets
6000 Eikon
Bestellservice:
Telefon 041 440 99 00
Fax 041 440 21 22

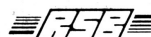
25. April bis 1. Mai 1996
Eulachhalle Winterthur

2. Nordostschweizerische Gastroausstellung

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



Dyhrberg AG



NOGA '96

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

3. Biermesse BEX

Calanda Haldengut

Happening und Erlebnis mit 800 Bieren

Ein Bierhappening soll es werden, mit viel Fun und Action: an der 3. Biermesse BEX in Zürich mit 60 Ausstellern und rund 800 in- und ausländischen Biersorten soll das Erlebnis im Vordergrund stehen. Die Organisatoren rechnen mit 20 000 Besuchern.

STEPHAN WEHRLE

Feuchtföhliche Bierdegustanten werden vom 26. bis 29. April in Zürich voll auf ihre Rechnung kommen. Die 3. internationale Biermesse BEX soll im Gegensatz zum vergangenen Jahr noch mehr als Erlebnisshow konzipiert werden. So kann nach Angaben von Organisator Hans Georg Vogel jeder Aussteller nicht nur individuelle Degustationen,

sondern auch Unterhaltungsprogramme mit Showeinlagen oder Wettbewerbe durchführen. Mit diesen zusätzlichen «Attraktionen» wollen Vogel und Co-Organisator Hans-Jürg Rufener dafür sorgen, dass das Zürcher Kongresshaus für vier Tage zur bierseligen Schunkelbude umfunktioniert wird. Die zunehmende Zahl der präsentierten Biere stimmt die beiden optimistisch. Während noch in der Ausstellungswerbung von 500 Bieren die Rede war, so sind es laut offiziellem Presstext mittlerweile bereits über 800 Biersorten aus zahlreichen Ländern. Auch in Sachen Besucherzahlen sind die beiden zuversichtlich: Nachdem im letzten Jahr et-



wa 15 000 Eintritte registriert wurden, rechnen die Organisatoren für diese Ausgabe mit bereits 20 000 Besuchern.

Ice-Biere als Dauertrend

Den gegenwärtigen Entwicklungen im internationalen Biermarkt zufolge dürften auch 1996 noch die zahlreichen



Draft- und Ice-Biere zu den voraussichtlichen Publikumsrennern zählen. Mit einem eindrucksvollen Auftritt meldet sich heuer die Nummer eins im Schweizer Biergeschäft, die Feldschlösschen-Gruppe, ins Bewusstsein der jüngeren Zielpublika zurück. Mit dem im vergangenen Jahr lancierten Ice-Beer und einer neuen Marketingstrategie mit gezielten Sponsoringaktivitäten hat der Marktleader den Anschluss wieder gefunden. Mit Produkten wie dem Ice-Beer von Calanda-Haldengut, deren Rezeptur gar als Weltneuheit gepriesen wurde, oder dem bereits etablierten Draft von Cardinal können sich die Schweizer auf dem heimischen Markt vorläufig gegen Miller oder dem amerikanischen Budweiser vorläufig noch behaupten.

in Asien oder Zentral- und Südamerika sowie exklusive Biere aus Belgien das Interesse des Publikums wecken.

Fachtag und Bierseminar

Um den BEX-Besuchern neben zahlreichen Degustationsmöglichkeiten auch noch echte Informationen zum Biergeschäft zu vermitteln, wurde der Montag erneut ausschliesslich für Fachbesucher aus der Gastronomie und dem Handel reserviert. Ebenfalls wie 1995 führt Gastrosuisse auch in diesem Jahr wieder ein Bierseminar durch. Mit zahlreichen Referenten wie dem österreichischen Bierbuchautor Conrad Seidl, dem Zürcher Wirtverbandspräsidenten Ernst Bachmann oder dem Guinness Trade Manager Philipp Kennedy sollen die Trends auf dem Gebiet der internationalen Bierspezialitäten aufgezeigt werden.

Nicht neu an der BEX ist auch die offenbar obligate Wahl zum Ausstellungsbier des Jahres, das von Globus, dem Fachmagazin Salz&Pfeffer sowie der Messeleitung präsentiert wird. Originell ist allenfalls noch das Wahlverfahren. So wurden via Internet 100 Degustanten gesucht, welche die Biersorten in den 4 Kategorien Lager, Pilsner, Weizen und Trendkategorie nach verschiedenen Kriterien zu bewerten haben. Dabei sollen nicht nur das Bier selbst, sondern auch witzige Ideen des Produzenten oder Importeurs sowie das Marketing und der Messeauftritt beurteilt werden. Die BEX-Organisatoren werden zweifellos vom Umstand profitieren, dass sich immer mehr Unternehmen wie Calanda-Haldengut oder auch Feldschlösschen von regionalen Messen zurückziehen und sich auf grosse Fachveranstaltungen wie IGEHO oder Gastrosuisse und auf themenspezifische Ausstellungen konzentrieren. Dies dürfte nicht zuletzt der Grund sein, weshalb kein einziger Bierhersteller für die gleichzeitig in Winterthur stattfindende Gastro-Ausstellung Noga '96 verpflichtet werden konnte. Um der internationalen Biermesse BEX den würdigen Rahmen einer Publikumsveranstaltung zu verleihen, wurde das Ausstellungssegment um Pizza-, Raclette- und Würstchen-Anbieter erweitert. Neben den rund 800 Bieren aus aller Welt und Fastfood werden in diesem Jahr die alkoholfreien Energy-Drinks an einer Sonderschau präsentiert, die in die BEX integriert ist. Die Veranstalter wollen mit diesem separaten Bereich aufzeigen, welche Dimension das nach wie vor wachsende Segment der Soft-Power-Drinks bereits angenommen hat.

ten. Neben dem grossen Ice-Beer-Trend werden zweifellos exotische Biere aus atypischen Nationen



teurs sowie das Marketing und der Messeauftritt beurteilt werden.

Die BEX-Organisatoren werden zweifellos vom Umstand profitieren, dass sich immer mehr Unternehmen wie Calanda-Haldengut oder auch Feldschlösschen von regionalen Messen zurückziehen und sich auf grosse Fachveranstaltungen wie IGEHO oder Gastrosuisse und auf themenspezifische Ausstellungen konzentrieren. Dies dürfte nicht zuletzt der Grund sein, weshalb kein einziger Bierhersteller für die gleichzeitig in Winterthur stattfindende Gastro-Ausstellung Noga '96 verpflichtet werden konnte. Um der internationalen Biermesse BEX den würdigen Rahmen einer Publikumsveranstaltung zu verleihen, wurde das Ausstellungssegment um Pizza-, Raclette- und Würstchen-Anbieter erweitert. Neben den rund 800 Bieren aus aller Welt und Fastfood werden in diesem Jahr die alkoholfreien Energy-Drinks an einer Sonderschau präsentiert, die in die BEX integriert ist. Die Veranstalter wollen mit diesem separaten Bereich aufzeigen, welche Dimension das nach wie vor wachsende Segment der Soft-Power-Drinks bereits angenommen hat.

Biergeschäft mit Verlust

Die Nummer zwei im Schweizer Biergeschäft, die Calanda-Haldengut Brauereien, haben im vergangenen Jahr einen Verlust von rund 6 Millionen Franken verbuchen müssen.

Willem C.A. Hosang, Verwaltungsrats-Delegierter der Calanda Haldengut, bringt es auf den Punkt: Die vorgelegte Rechnung der zweitgrössten Brauerei in der Schweiz ist keineswegs befriedigend und ohne die holländische Heineken-Gruppe im Rücken hätten sowohl Calanda als auch Haldengut eine düstere Zukunft. In der Tat sehen die Zahlen des vergangenen Jahres alles andere als rosig aus. Obschon die Gruppe zwar den Bierausstoss um 7,5 Prozent auf 591 000 Hektoliter steigern konnte, musste das Unternehmen einen Verlust von etwas über 6 Millionen Franken hinnehmen. Bei einem leichten Umsatzrückgang von 2,5 Prozent auf 210,4 Millionen Franken verringerte sich der Cash-flow um nicht weniger als 11 Prozent auf 9,7 Millionen Franken. Die einzige positive Meldung, wonach der Marktanteil von 15,6 auf 16 Prozent gesteigert werden konnte, täuscht über die Tatsache hinweg, dass sich der Pro-Kopf-Konsum im letzten Jahr erneut zurückgebildet hat. So wurden in der Schweiz 1995 noch durchschnittlich 62,7 Liter Bier konsumiert, was einem Rückgang von 8 Prozent oder rund 400 000 Hektolitern entspricht. Laut Hosang entspricht dies etwa einem Volumenverlust in der Höhe der gesamten Jahresproduktion der Calanda Haldengut.

Einer der wichtigsten Gründe für das schlechte Resultat ist die ausgesprochen negative Entwicklung des Bündner und des Tessiner Tourismus im letzten Sommer und im vergangenen Winter. Im Gastronomiebereich konnten Haldengut und Heineken die Absatzstellen ausbauen, ohne umsatzmässig zulegen zu können. Für das 1996 gibt sich Calanda Haldengut vorsichtig optimistisch. SH

Biermarkt Deutschland

Die goldenen Bierzeiten sind vorbei

Der mächtige deutsche Biermarkt mit der weltweit grössten Pilsner-Produktion ist im Umbruch. Zahlreiche traditionelle Brauereien müssen massive Rückgänge verbuchen. Grossfirmen wie Brau und Brunnen melden Defizite im Biergeschäft und um die Dortmunder Kronen-Brauerei kursieren Gerüchte um eine Übernahme. Profiteure sind unter anderem kleine Nischenproduzenten aus den neuen Bundesländern.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Zwar sank nach amtlichen Zahlen der deutsche Bierausstoss 1995 gegenüber dem Vorjahr um nur 0,43 Prozent und lag noch bei stattlichen 115,1 Millionen Hektolitern. Dies täuscht jedoch nicht über die Tatsache hinweg, dass der deutsche Biermarkt derzeit von einem Strukturereignis geprägt wird. Die rund 500 000 Hektoliter, die weniger produziert wurden, entspricht nämlich dem Ausstoss von 10 mittleren Brauereien. Während lediglich renommierte und international tätige Grossbrauereien wie Becks oder Warsteiner letztes Jahr zulegen konnten, mussten die meisten mittelgrossen und kleinen Bierproduzenten rückläufige Umsatzvolumen und Erträge registrieren. Die kleinbetriebliche Struktur des deutschen Biermarktes mit marginalen Exportanteilen hat insgesamt zu einer Stagnation geführt. So stellen nur 54 Brauereien in Deutschland mehr als 500 000 Hektoliter pro Jahr her.

Die nach Pilsener Brauart gebrauten deutschen Pils-Sorten machen mit 71,3 Prozent immer noch den weitaus grössten Teil des deutschen Biermarktes aus. Dass am Pilsmarkt seit der Wende nun auch wieder «Radeberger», die erste deutsche Brauerei, die je Bier nach Pilsener Brauart herstellt, kräftigen Anteil

hat, freut manchen Biertraditionalisten. Die heute zu Binding (und damit Oetker)

zählende sächsische Brauerei hat ihren Ausstoss binnen sechs Jahren von

450 000 auf 1,4 Millionen Hektoliter gesteigert und steht trotz gewaltiger Ausbaumassnahmen schon wieder am Rande ihrer Kapazität.

Ex-DDR-Brauereien im Trend

Die alkoholfreien Biere (mit 3,3 Prozent Marktanteil) und die Leichtbiere (1,3%) spielen nach wie vor keine Rolle im Markt. Weizenbiere erreichten 1995 immerhin 5,9 Prozent. Exportbiere sanken von 8,6 auf 8,1 Prozent, während die regionalen obergärigen Biere Kölsch (aus dem Raum Köln) bei 2,5 und Alt (Raum Düsseldorf) bei 3,0 Prozent Marktanteil verharren. Im Kommen, wenn auch noch nicht messbar, sind traditionelle Schwarzbier. Thüringen und Sachsen gelten als die Heimat des Schwarzbiers, und so ist es denn kein Wunder, dass Biere wie «Schwarzer Steiger» oder «Köstritzer» sich Nischen im Markt erobern. Ein neuer Trend bei dem auf wachsende Bierzurückhaltung programmiertem Verbraucher sind Biernischgetränke. Zwar gab es in der Gastronomie schon immer individuell hergestellte Mix-Durstlöcher aus Bier und Limonade oder Weizenbier und Cola (in Frankreich Panache und in England Shandy genannt), aber erst nach neuerer Gesetzgebung dürfen seit 1993 auch Fertigmischungen mit 50 Prozent Bieranteil produziert werden. «Alsterwasser» oder «Radler» stehen seither bei einigen Brauern auf dem Programm. Und die «Lebensmittelzeitung» formuliert: «Das Jahr 1996, in dem das deutsche Reinheitsgebot für Bier seinen 480. Geburtstag feiert, wird vermutlich als das Jahr der Produktinnovationen und Biernischvarianten in die Biergeschichte eingehen». Aus Alpbach kommt bereits «Cool'n'Dry» als Bier mit Eisgletscher-Aroma und aus Dortmund «Cool Lemon» und «Cool Tropic».

Keine Chancen für Ausländer?

Ausländische Bierriesen haben bisher in Deutschland kaum Fuss fassen können. Der Importanteil liegt bei etwa 2,5 Pro-

zent. Tuborg/Carlsberg sich bei Hannen engagiert. Anheuser-Busch versucht sich mit einer neuen Marke, aber «selbst Heineken hat nichts auf dem deutschen Markt zu bestellen», wie Pressesprecher Erich Dederichs vom Deutschen Brauerbund sagt. Allerdings: Auch deutsche Biereexporte schlagen nicht zu Buch. Dr. Michael Dietzsch, Präsident des Deutschen Brauerbundes, bedauert denn auch: «Die ausgeführten Mengen sind zu gering, um als Ventil für den Inlandsmarkt zu dienen». Ostmärkte, in die einige deutsche Brauer grosse Hoffnungen gesetzt hatten, gingen (auch wegen des Geldverfalls) schnell wieder verloren: Lieferungen nach Russland sackten von 482 000 auf 194 000 Hektoliter.

Sinkende Sympathien für Bier

Marktbeobachter rechnen auch für die Zukunft mit sinkendem Bierabsatz. Denn Bier, das haben Umfragen ergeben, hat in Deutschland «beim Verbraucher an Sympathien verloren, noch stärker als der Wein», wie Brauer-Präsident Dietzsch formulierte. Nur wenige Biermarken wie Warsteiner, Bitburger, Beck's oder Krombacher erwirtschaften zweistellige Millionenbeträge, um sie in die Werbung stecken zu können. Die Unternehmensberatungsfirma Berger & Partner, seit über 20 Jahren dem Bier verbunden, sieht denn auch für die meisten Brauereien nicht sehr rosig in die Zukunft: Vom Konsolidierungsprozess im Inland bedroht, ohne genügend Ressourcen, um sich an den Zukunftsmärkten von morgen zu beteiligen. 90 Prozent von ihnen sitzen laut Berger «zwischen den Stühlen». Und sogar Klischeebilder ums Bier geraten ins Wanken: Lagen bisher die Bayern mit 200 Litern Bier pro Kopf und Jahr – bei einem deutschen Durchschnitts-Bierkonsum von knapp 138 Litern – unangefochten an der Spitze, so sind es heute die Sachsen, die hoffen lassen: Im Freistaat Sachsen nämlich fliessen durchschnittlich schon 180 Liter Gerstensaft durch jede Kehl.



Auf dem Biermarkt kommen vor allem Klein- und Mittelbetriebe immer mehr unter Druck. Foto: htr

La fête des terroirs

Gastronomia'96 réunit les plus grands chefs de Suisse, les sociétés leaders suisses et internationales et tous les professionnels de la branche pour un rendez-vous chaleureux, où se préparent vos futurs succès.



Gastronomia'96 rassemble die berühmtesten Schweizer Küchenchefs, Leaders und Fachleute der Branche, um in herzlicher Atmosphäre erfolgreiche Geschäfte zu machen.

BEAULIEU-LAUSANNE
23 - 27 NOVEMBRE
10.00 - 18.30

10 ans
Gastronomia'96

Menu d'anniversaire

- ◆ **La Fête des terroirs**
Le goût inimitable des produits et des recettes qui font la richesse des terroirs d'ici et d'ailleurs.
- ◆ **Restaurant Gastronomica**
Les plus grands chefs aux fourneaux : un must pour les amoureux de la gastronomie.
- ◆ **Forum des Grands Chefs**
Tous dévoilent leurs tours de main devant les caméras.
- ◆ **Frais de la mer**
La grande vague des poissons, fruits de mer et crustacés.
- ◆ **La Truffe d'Or**
Spectaculaire Championnat suisse du dessert, organisé par les confiseurs-pâtisseries-glacières et première Coupe d'Europe des jeunes confiseurs.
- ◆ **Les Sésames de l'accueil**
Dans le cadre de la Fête des terroirs, les distinctions 1996 récompensent l'authenticité, avec le soutien de Pro Gastronomica, une fondation Nestlé.
- ◆ **Le Pavillon du cigare**
La première «cigarothèque» réunissant les plus fameuses marques de cigares : Davidoff (Oettinger Imex Ltd), Dannemann (Burger Söhne AG), Villiger (Villiger Söhne AG).
- ◆ **Infotel**
Sous l'égide de l'Ecole hôtelière de Lausanne, un décor créatif pour les nouveautés de l'informatique, de la communication et bureautique.
- ◆ **Ambiance de Fête**
Les concours des apprentis sommeliers et cuisiniers, organisés par l'Union Helvetia. Le sympathique Espace de rencontre des Associations professionnelles.
- ◆ **Das «Fête des terroirs»**
Der unvergleichliche Geschmack der Produkte und Rezepte, die hier wie dort den Reichtum der Terroirs bilden.
- ◆ **Restaurant Gastronomica**
Die Küchenchefs mit Renommee am Herd: ein Muss für Feinschmecker.
- ◆ **Forum der Meisterköche**
Sie alle lassen sich von den Kameras in ihre Töpfe gucken.
- ◆ **Frisch aus dem Meer**
Fische, Meeresfrüchte und Schalentiere schlagen hohe Wellen!
- ◆ **Die «Truffe d'Or»**
Spektakuläre Schweizer Dessert-Meisterschaft, durchgeführt von Konditor-Glacier- und Confiseurmeistern und erster Europapokal junger Confiseure.
- ◆ **Die «Sésame» der Gastlichkeit**
Im Rahmen des «Fête des terroirs» belohnen die von der Nestlé-Stiftung Pro Gastronomica unterstützten Auszeichnungen 1996 die Authentizität.
- ◆ **Der Zigarren-Pavillon**
Die erste «Cigarothèque» vereinigt die berühmten Zigarrenmarken : Davidoff (Oettinger Imex Ltd), Dannemann (Burger Söhne AG), Villiger (Villiger Söhne AG).
- ◆ **Infotel**
Unter dem Patronat der Hotelfachschule Lausanne: ein kreativer Dekor von Neuheiten im Informatik-, Kommunikations- und Bürotechnikbereich.
- ◆ **Feststimmung**
Von der Union Helvetia durchgeführte Wettbewerbe für Kellner- und Kochlehrlinge. Der sympathische Treff der Dachorganisationen.



Gastronomia'96

SALON INTERNATIONAL DE L'ALIMENTATION, DE LA RESTAURATION ET DE L'HÔTELLERIE
INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR LEBENSMITTEL, HOTEL- UND GASTGEWERBE



BEAULIEU CP 89 1000 LAUSANNE 22



TEL. 021/643 21 11 FAX 021/643 37 11

Meiringen

Ein Ferienort setzt auf Holzenergie

Im touristisch attraktiven Meiringen steht das grösste Holzkraftwerk der Schweiz, das nach vollendetem Ausbau einen Viertel des Strom- und Wärmebedarfs des Dorfes decken wird. Ans Fernwärmenetz, das Heizzentrale und Wärmebezüge verbindet, sind auch zwei Hotels angeschlossen.

MARGRIT DE LAINSECC*

«Ökologische Überlegungen standen im Vordergrund», begründet Roland Steuri, der zusammen mit seinen Eltern das Hotel Kreuz in Meiringen führt, den Entscheid, seinen Betrieb und das nebenstehende Mehrfamilienhaus ans Fernwärmenetz anzuschliessen. Der landschaftlich schöne Ferienort zwischen Interlaken und Innterkirchen besitzt seit kurzem die

grösste Holzheizanlage der Schweiz. Nach erfolgtem Endausbau sollen hier pro Jahr 23 000 Kubikmeter Holzschnitzel verfeuert und damit 80 grössere und kleinere Bauten beheizt werden. 1400 Tonnen Heizöl lassen sich so jährlich einsparen. Aber nicht nur die gute Umweltbilanz des Brennstoffs Holz haben die Besitzer des Hotels Kreuz überzeugt. «Langfristig zahlt sich der Anschluss auch finanziell aus. Mit der Wartung haben wir nichts mehr zu tun. Kosten für Kaminfeger und Tankrevision fallen nicht mehr an», merkt Roland Steuri an. Etwa 9 Rappen pro Kilowattstunde kostet die Wärme, die den Bezüglern durch ein erdverlegtes Verteilnetz von der Energiezentrale ausserhalb des Dorfes in Form von 80 Grad warmem Heizwasser ins Haus geliefert wird; die Wärmeverteilung erfolgt wie bei konventionellen Warmwasser-Zentralheizungen. Zum Wärmepreis hinzu kommt allerdings die einmalige Anschlussgebühr,

die bei Steuris für das Hotel und das Mehrfamilienhaus fast 100 000 Franken ausmachte. Immerhin kam die Möglichkeit zum Anschluss genau im richtigen Moment, der alte Ölbrenner wäre sowieso zu ersetzen gewesen. Ähnlich günstig war der Zeitpunkt für Felix Tschan, der gegenwärtig das Hotel Bahnhof ausbaut und durch das Heizen mit Fernwärme wertvollen, im Dorfkern knappen Raum gewinnt: «Wo sonst der neue Öltank hingekommen wäre, kann ich jetzt einen Ski- und Lagerraum einrichten.»

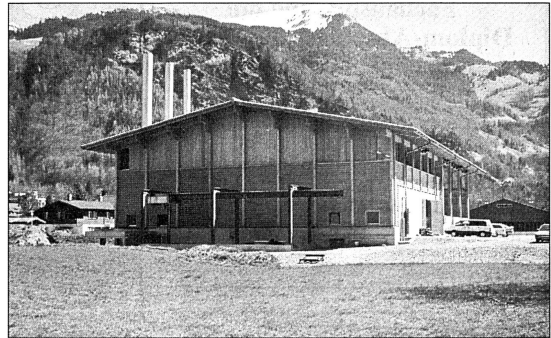
«Du Sauvage»: kein Anschluss

Gegen den Anschluss hat sich dagegen die Direktion des Parkhotels Du Sauvage entschieden: «Im Moment wären die Anschlusskosten betriebswirtschaftlich nicht tragbar gewesen», gibt Hoteller Jürg Musfeld Auskunft, hält aber zugleich fest: «Der Zug ist nicht abgefahren. Wir stehen dem Projekt positiv gegenüber und können uns einen späteren Anschluss ans Fernwärmenetz durchaus vorstellen.»

Auch Strom wird produziert

Das Holzkraftwerk ist die Antwort auf eine Frage, die für die Gemeinde Meiringen Ende der achtziger Jahre aktuell wurde: Wie werden wir unser minderwertiges Holz aus der Waldbewirtschaftung zu einem vernünftigen Preis los? Bald einmal tauchte das Stichwort «Schnitzfeuerung» auf. Den Initiatoren war allerdings klar, dass nur eine gross dimensionierte Anlage einen ausreichenden Holzabsatz garantieren würde. Zwecks Verbesserung der Wirtschaftlichkeit entwarfen die beauftragten Planer ein Projekt, bei dem ausser Wärme zusätzlich Strom produziert werden sollte. Dieser Vorschlag gefiel der Trägerschaft, zu der sich die Bäuergemeinde, die Bürgergemeinde, die Einwohner- und die Dorfgemeinde Meiringens zusammenschlossen hatten.

Während des Winterhalbjahrs zusätzlich zur Wärme Strom zu produzieren, birgt verschiedene Vorteile. Im Gegensatz zum Sommer, wenn genügend Wasserkraft vorhanden ist, reicht das regionale Angebot an Winterstrom nicht. Dieses Defizit deckt das Fernheizkraftwerk, das im Winter künftig Strom für 500 Haushalte produziert. Zudem vergütet das Elektrizitätswerk Meiringen für den Strom aus der erneuerbaren Energiequelle Holz einen durchschnittlichen Kilowatt-Stundenpreis von 18 Rappen (im Winter). Nach Vollausbau wird die jähr-



In der Holzheizzentrale sind Holzschnitzelager, die drei Heizkessel, Turbine und Generator untergebracht. Durch erdverlegte Verteilrohre gelangt die Wärme in Form von heissem Wasser ins nahegelegene Dorf.

liche Betriebsrechnung dadurch um 350 000 Franken verbessert. Durch die Stromerzeugung steigt aber auch die Effizienz der Anlage: Vom Energieinhalt der Holzschnitzel können 75 Prozent in Nutzwärme und Elektrizität umgewandelt werden.

Saubere Luft fördert Tourismus

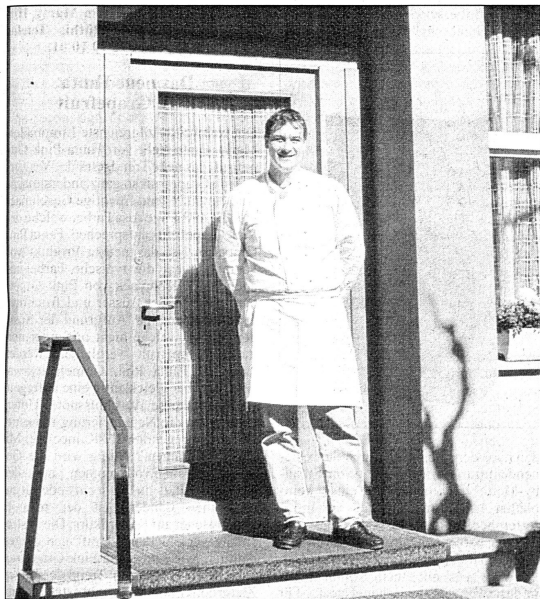
Obwohl die Stromproduktion grosse Bedeutung hat, bleibt das primäre Ziel doch die Heizenergie- und Warmwasserversorgung der angeschlossenen Bauten. 80 Prozent der Nutzenergie fällt als Wärme an. Grösste Wärmebezüge sind eine private Nervenklinik, das Spital, ein SBB-Depot, Schulen und weitere Bauten der öffentlichen Hand. Aber auch erstaunlich viele Private, darunter die erwähnten Hotelbesitzer, haben sich für den Anschluss ans Fernwärmenetz entschieden. Die Wärmeverteilung erfolgt durch ein fünf Kilometer langes, unterirdisches Fernleitungsnetz. Sowohl Wärme- als auch Stromerzeugung sind vollständig automatisiert. Für die Bereitstellung des Brennstoffs in Form von Holzschnitzeln sind zwanzig Lieferanten unter Vertrag, darunter private Waldbesitzer, Forstcorporationen, Sägerei- und Zimmereibetriebe. Inklusive Aufbereitung und Anlieferung bezahlt die Fernheizkraftwerk Meiringen AG ihren Vertragspartnern für die Holzschnitzel einen Kubikmeterpreis von 26 Franken. Meiringen hat sein Ziel erreicht: Das bei der Holzbewirtschaftung anfallende Restholz findet sinnvolle Verwendung;

das Geld, das vorher in den Heizöleinkauf floss, bleibt im Tal. Und wenn dank dem umweltfreundlichen Holzkraftwerk jährlich 3,2 Tonnen weniger CO₂ und 3,5 Tonnen weniger SO₂ in den blauen Himmel steigen, macht sich das in einem Dorf, das vom Tourismus lebt, ebenfalls gut.

Bauherrschaft: Fernheizkraftwerk Meiringen AG. Planerteam: IUB Ingenieur-Unternehmung AG, Bern. Planungsbüro Strahm AG, Bern.

Die Technik

Die Wärmekraftkopplung wird möglich durch den Einsatz eines holzbefeuerten Hochdruckdampfkessels, dessen Betrieb im Winter Priorität hat. Der erzeugte Dampf wird in einer Dampfturbine entspannt. Die dadurch erzeugte mechanische Arbeit treibt den Generator, der die produzierte Elektrizität ins Netz des EW Meiringen einspeist. Deckt der Hochdruckdampfkessel den winterlichen Wärmebedarf nicht, wird der holzbefeuerte Warmwasserkessel zugeschaltet. Nur wenn die Aussentemperatur unter -12 °C fällt, muss zusätzlich noch der Ölbrenner in Betrieb genommen werden, der zugleich als Notkessel dient. Im Sommerhalbjahr dagegen, wenn infolge fehlender Nachfrage kein Strom produziert wird, reicht der holzbefeuerte Warmwasserkessel zur Deckung des Wärmebedarfs. MDL



Hoteller Roland Steuri ist überzeugt, dass sich der Anschluss ans Fernwärmenetz längerfristig auch finanziell lohnt. Fotos: Eric de Lainsecc

Gourmet-Führer der «Weltwoche»

Hotel-Restaurants holen auf

Eine Zusammenstellung der 100 besten Restaurants der Wochenzeitung «Die Weltwoche» macht deutlich: Die Hotel-Restaurants holen auf. Während sie früher mit dem Image mittelmässiger Küche kämpften, erklimmen sie zunehmend die Hierarchie der Müthen, Sterne und Bestecke.

DOROTHEA RICHER

Bereits zum zwölften Mal veröffentlichte die «Weltwoche» eine Zusammenstellung der 100 Restaurants, die von den Restaurantführern «Gault Millau», «Michelin», «Gastronomie Suisse» und «Passeport

Bleu Suisse» zu den Besten gekürt wurden. Von 46 Ab- und 35 Aufsteigern weiss der Gastrojournalist Beat Wüthrich zu berichten und von 8 Unveränderten und 11 neu oder wieder Hinzugekommenen.

Unter den 100 Ausgewählten sind rund die Hälfte Hotel-Restaurants. Das Gerücht, wonach die Gourmet-Küche in Hotels nirgends zu finden sei, scheint also gänzlich unbegründet. Sogar unter den Top Ten finden sich die Hotel-Restaurants: So André Jaeger in der Fischerzunft in Schaffhausen.

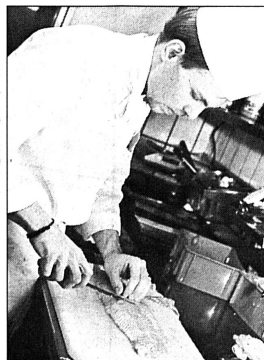
Bündner gut vertreten

Anders als bei den Restaurants ohne Hotelbetrieb halten sich bei den Hotel-Restaurants Auf- und Absteiger ungefähr die Waage. Zu den klaren Aufsteigern gehört der Davoserhof in Davos, der auf Anhieb den Sprung auf Platz 43 geschafft hat. Sechs Betriebe sind neu oder erneut dazugekommen: So zum Beispiel das Le Gourmet in Zermatt auf Platz 84 und das Hotel des Alpes, Orsieres/VS auf Platz 88. Die These Wüthrichs, wonach sich die besten Küchen in der Westschweiz befinden, lässt sich in der Kategorie der Hotel-Restaurants nicht bestätigen. Da dominiert ganz klar die deutschsprachige Schweiz mit 26 gegenüber der Romandie mit 16 Betrieben. Dass die vier Gastro-Führer jedoch der Bündner Edelgastronomie einen hohen Stellenwert einräumen, wird auch bei den Hotel-Restaurants deutlich. Die Hotel-Restaurants aus dem Kanton Graubünden sind innerhalb der Deutschschweiz am stärksten, nämlich mit 6 Betrieben, vertreten. Offenbar ist Graubünden der Kanton, der in den Gourmet-Führern die steilste Kar-

riere hinter sich hat. Mit vier Betrieben ist auch der Kanton Tessin verhältnismässig gut vertreten.

Kaum in grösseren Städten

Auffällig ist, dass sich wenige der von den vier Führern ausgezeichneten Hotel-Restaurants in grösseren Städten befinden. Die meisten der Betriebe sind in mittelgrossen oder sogar kleinen Ortschaften zu Hause. So sind die Städte Luzern und Winterthur in der «Weltwoche»-Rangliste überhaupt nicht vertreten, was aber nicht heisst, dass es da nicht auch Betriebe gibt, die längst in die Top-Ränge der Führer aufgenommen werden könnten.



Die Hotelküche kann bei den «Top 100» mithalten. Foto: Karin Koller

MIXED PICKLES

Aus dem Bündner Wirtverband wurde Gastro Graubünden. An seiner in Maienfeld abgehaltenen Delegiertenversammlung hat sich der Wirtverband Graubünden einen neuen Namen gegeben: Gastro Graubünden heisst nun der mit 1290 Mitgliedern grösste Bündner Berufsverband. Auch wenn die vergangene Wintersaison nicht den Erwartungen entsprach, so will man mit Elan an die Zukunft herangehen. «Wir müssen uns selbst aus dem Umsatzloch ziehen, denn uns wird dabei niemand helfen», sagte Verbandspräsident Andy Ahyland (Arosa). Die sich durch die Aufwertung des Schweizer Franks um 22 Prozent seit 1992 massiv verschlechterten Rahmenbedingungen drücken schwer auf das Gastgewerbe. Um aus der gegenwärtigen Misere herauszukommen, müsse man

«das Angebot und den Gast klar ins Zentrum stellen», so Ahyland. Positiv war immerhin die Jahresrechnung. Sie schloss mit einem Gewinn von 85 000 Franken ab, der das Verbandsvermögen auf 830 000 Franken ansteigen liess. Die gute finanzielle Lage erlaubt es denn auch, mit der Herausgabe einer eigenen Zeitung zu liebäugeln, um ein bestehendes Manko im Kommunikationsbereich zu eliminieren. Mit der Anwesenheit zweier Bündner Regierungsräte sowie von Nationalrat Duri Bezzola an dieser DV wurde die eminente Bedeutung des Gastgewerbes für die Bündner Volkswirtschaft eindrücklich unterstrichen. Für seinen Einsatz für den Tourismus auf Bundesebene wurde an Nationalrat Bezzola mit dem erstmals von Gastro Graubünden vergebenen «Polit-Oscar» ausgezeichnet. FS

KULINARIUM

- 10.04. – 26.04. Waadtländer-Spezialitäten
- 13.03. – 28.04. Spez. vom Lago Maggiore
- 11.03. – 30.04. La Pinte vaudoise
- 21.03. – 30.04. Neuenburger Spezialitäten
- 14.04. – 03.05. Andalusische Spezialitäten
- 15.04. – 05.05. Frühling im Exkurs
- 27.03. – 12.05. Spargeln und Gitz
- 09.04. – 12.05. Frühlingsernte
- 26.04. – 12.05. Indian Food Promotion
- 02.05. – 15.05. Promotion australienne
- 27.03. – 29.05. Spargeln
- 20.04. – 31.05. Spargel-Zyt
- 18.05. – 03.06. Spargelfestival
- 07.05. – 08.06. Indisches Gourmet-Buffer
- 14.05. – 09.06. Tolle Fischgerichte
- 10.06. – 23.06. Variationen aus Fisch
- 19.06. – 03.07. Artischokengerichte
- 11.06. – 05.07. Sommerliche Gerichte

- Hotel Novotel, Zürich-Flughafen
- Speisewagen der Buffet Suisse SA
- Gasthof zum Löwen, Obfelden
- Hotel Wallberg, Volketswil
- Hotel Johanner, Luzern
- Hotel Hilton, Zürich Airport
- Bahnhof Restaurants, Basel
- Aarauerhof, Aarau
- Hotel Victoria-Jungfrau, Interlaken
- Café de la Paix, Lausanne
- Hotel Waldhaus Dolder, Zürich
- Hotel Säntis, Unterwasser
- Hotel Novotel, Zürich-Flughafen
- Bahnhof Buffet, Au premier, Zürich
- Aarauerhof, Aarau
- Hotel Novotel, Zürich-Flughafen
- Hotel Waldhaus Dolder, Zürich
- Aarauerhof, Aarau

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmari

**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: _____

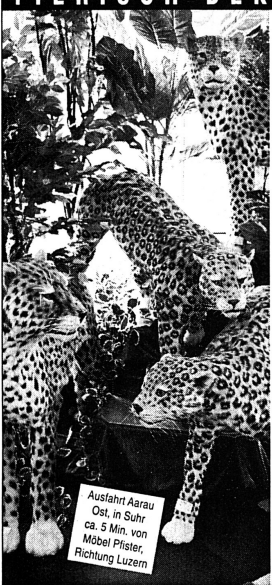
Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

ANZEIGEN

TIERISCH DEKORATIV



**DER GRÖSSTE
DEKORLADEN
DER SCHWEIZ
MIT ÜBER 1000 m²
AUSSTELLUNG**

- Blumen und Korb-
waren (50% Rabatt)
- Tiere, Pflanzen
- Ländermotive
- Schaukenstücken
- Über 1000 Artikel zu
sensationalen Preisen!
- Vermietungen

URMAX

DER ELKHOFF-LADEN
Oberdorfstrasse 18
5722 Gränichen/Suhr
Telefon 062/842 90 66
Telefax 062/842 91 35
ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo 13.30 - 18.30 Uhr
Di - Fr 9.00 - 12.00 und
13.30 - 18.30 Uhr
Samstag 9.00 - 17 Uhr

kaufen statt mieten

comtello Münztelefon

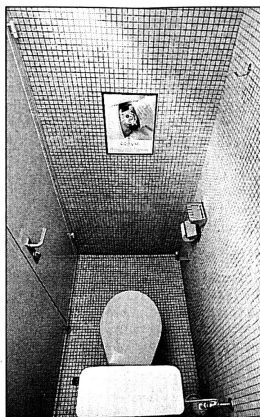
schnelle Amortisation
durch Einsparung der
Mieten für das Gerät und
die separate Amtsleitung

telcoma

Angehörig + Wyss Co.
Wilerstrasse 73
9202 Gossau
Tel 071 388 69 11
Fax 071 388 69 19

Werbung auf dem Stillen Örtchen

Auf dem WC hat man Zeit - um zum
Beispiel Werben zu begutachten. Das
hat sich auch die Firma Face Action
Marketing GmbH gesagt. Sie sucht



deshalb Werbeflächen im Toiletten-
bereich, etwa auch in gastgewerbli-
chen Betrieben. Diese Flächen werden
dann an Werbetreibende aller
Branchen vermarktet. Wer als Wirt
also eine solche Fläche zu vergeben
hat, dem winkt ein Zusatzverdienst in
der Höhe von 12 Franken pro Werbe-
fläche und Monat. Das Spezialisten-
team von Face besucht den entsprechen-
den Betrieb einmal im Monat, reinigt
die jeweilige Fläche und appliziert
das neue Werbeplakat. Es handelt sich
dabei um kleine, selbstklebende Spe-
zialfolien, die an der Innentüre der Kabi-
nen oder über dem Pissoir befestigt
werden.

Weitere Auskünfte: Face Action Mar-
keting GmbH, Herr Daniel Furrer,
Tösstalstrasse 345, 8496 Steg-Zürich,
Telefon 055 35 15 15, Fax 055 96 10 30.

Henniez Fruitastic mit neuem Design

Die Fruitastic-Getränke von Henniez
- in 7 Geschmacksrichtungen erhält-
lich - präsentieren sich in diesem
Frühjahr mit topaktuellen Etiketten im



Graffiti-Stil. In Zusammenarbeit mit der
Werbeagentur Matter Leo Burnett hat die
Marketingabteilung von Henniez dieses
neue Erscheinungsbild erarbeitet. Die
neue 50 c. PET-Flasche wird zudem den
neuen Marktbedürfnissen der Konsu-
menten und Konsumentinnen gerecht,
die zunehmend nach dieser Flaschen-
grösse verlangen.

Weitere Auskünfte: Sources Minérales
Henniez SA, Alain Curchod, Telefon
037 64 28 11.

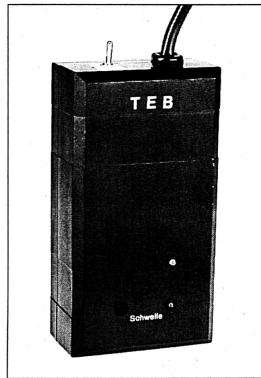
Schutz vor Schmutz mit 3M Scotchgard

In der Gastronomie und Hotellerie sind
die Anforderungen an Bezugs- und De-
korationsstoffe sowie Teppiche beson-
ders hoch. Neben Strapazierfähigkeit ist
auch die Pflegeleichtigkeit von grosser
Bedeutung. Die Faserveredelung mit
Scotchgard Imprägnierung schützt die
Einrichtung vor dem harten Restaura-
ranttag. Der feine Schutzfilm umschliesst
jede einzelne Faser und bildet eine
Barriere, die Schmutz und Flüssigkeiten
abweist. Verschüttete Flüssigkeiten drin-
gen nicht ins Gewebe ein und lassen sich
mit einem saugfähigen Tuch oder Vlies
aufnehmen. Textilien, Leder oder textile
Bodenbeläge, die mit dem Veredler aus-
gerüstet sind, tragen das Gütesiegel «Ge-
schützt durch Scotchgard Imprägnie-
rung».

Weitere Auskünfte: 3M Schweiz AG,
Eggstrasse 93, Postfach, 8803 Rüschli-
kon, Telefon 01 724 90 90, Fax
01 724 91 55.

TV-Strom sparen mit TEB

Im Bereich Elektrizität liegt noch Spar-
potential. Mit der Television-Economie-
Box, kurz TEB genannt, kann insbeson-
dere der Fernseher in Sachen Energie-
verbrauch besser kontrolliert werden.
Das TV-Gerät schaltet sich ca. 15 Sekun-

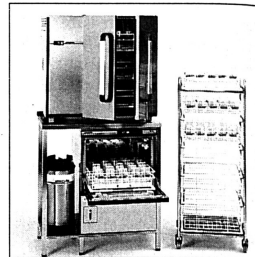


den nach dem Abstellen durch die beste-
hende Infrarotfernbedienung vom Stand-
by-Modus automatisch in einen kom-
pletten Aus-Zustand. Mittels der Infrac-
roterfernbedienung lässt sich das TV-
Gerät sofort wieder in den aktiven Zu-
stand schalten, sobald dies erwünscht ist.
Die TEB wird mit einem Kombistecker
in das Stromnetz zwischengeschaltet. Für
den Einsatz der TEB in Hotelzimmern,
Restaurants etc. ist eine Diebstahlsiche-
rung integriert. Dieselbe TEB kann zu-
sätzlich Stromfresser wie Videorecor-
der, Sat- und Stereoanlagen steuern.
Weitere Auskünfte: Armin Stillhart,
Bristenstr. 30, 8048 Zürich, Telefon
und Fax 01 432 59 92.

Saubere Becher mit Wash and Dry

Der Spülspezialist Winterhalter Gastro-
nom bietet eine umweltfreundliche und
kostengünstige Lösung an, die Einweg-
geschirr Mehrweggeschirr ersetzen kann.
Das Winterhalter Wash and Dry-System
unterstützt das Kreislaufsystem von der

Ausgabe bis zur Wiederbereitstellung
durch zwei Hardware-Komponenten. Eine
Spülmaschine und ein Wärmelufttrockner
sorgen für das hygienische und perfekte
Reinigen von Mehrweggeschirr. Die
Spülmaschine reinigt einen Korb mit 30
Bechern von 0,4 Litern in 80 oder 100
Sekunden, während im Wärmelufttrock-



ner drei Körbe mit geringstmöglichem En-
ergieeinsatz innert kürzester Zeit trop-
fenfrei getrocknet werden. Bei der klei-
nen Wash and Dry-Geräteeinheit kann
der Operateur 1000 Becher in der Stun-
de reinigen, bei der grösseren sind es
2000 Becher.

Weitere Auskünfte: Winterhalter Gas-
tronom AG, Herr Erwin Marty, Hir-
schensprung, 9464 Rüthi, Telefon
071 79 80 50, Fax 071 79 10 01.

Das neue Fanta Pink Grapefruit

Die weltweit erfolgreichste Limonaden-
Marke Fanta stellt vor: Fanta Pink Gra-
pefruit, das neue Trendgetränk. Was Fan-
ta Pink Grapefruit so ganz anders macht,
sind der aufregend fruchtige Geschmack
und die auffällige rosa Farbe, welche den
Pink Grapefruits entsprechen. Fanta Pink
Grapefruit ist das neueste Produkt von
Fanta und hat die typische Farbe und
auch den Geschmack von Pink Grape-
fruits, die milder, süsser und fruchtiger
als die gelben sind. Aufgrund der Süsse
der Frucht, welche nicht mit einer nor-
malen Grapefruit verglichen werden
kann, ist Fanta Pink Grapefruit zwar
süß, hat aber gleichzeitig eine aufrege-
nde, leicht herbe Abschlussnote. Unter-
stützt wird die Neulancierung mit einer
ebenso aufregenden TV-Kampagne. Mit
diesem flippigen Neuling wird die Ge-
tränkeauswahl vollkommen auf den
Kopf gestellt, denn bereits in anderen eu-
ropäischen Ländern ist der rosarote
Durstlöcher auf Rekordkurs. Die Testre-
sultate verschiedener Umfragen zeigen
deutlich, wie sehr Fanta Pink Grapefruit
auch in der Schweiz im Trend der jungen
Zielgruppe (14-19-Jährige) steht, denn
67% aller befragten Personen stehen voll
auf das Getränk und sind davon begeis-
tert. Zu kaufen gibt es Fanta Pink Gra-
pefruit ab sofort bei Jumbo, Pick Pay,
Epa, Volg, SPAR, Maxi, Top CC, Prode-
ga CC, STAR Discount, Globus, OK
Coop Tankstellen-Shops, primo/visavis
und natürlich im Getränkehandel. Mit
dem weltweit grössten Distributions-Sy-
stem ist es der Coca-Cola Company denn
auch gelungen, dass sich Konsumenten
in beinahe 200 Ländern mit einem tägli-
chen pro Kopf Konsum von 834 Millio-
nen 2dl Einheiten an den verschiedenen
Coca-Cola Produkten erfreuen.
Weitere Informationen: Hanno
Hoekstra, Coca Cola AG, Zürich.
Tel. 01 406 14 14, Fax 01 406 14 15

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die htr

Hört hört!
Im **marktplatz**
gehen Ihnen die Augen auf.
Ab 23. Mai alle 2 Wochen



D'UNE LANGUE À L'AUTRE

L'hôtellerie a investi deux milliards en deux ans

L'hôtellerie suisse a investi en 1995 quelque 1,05 milliard de francs dans ses différents établissements. Cela représente une baisse de près de 600 millions (-34,4%) par rapport à l'année précédente. Une enquête menée par notre hebdomadaire estime à environ 900 millions de francs les investissements qui seront consacrés à l'hôtellerie pour l'année en cours. Dans les milieux spécialisés, le recul de quelque 1,6 milliard en 1994 à près 1,05 milliard en 1995 a été expliqué par la baisse générale des nuitées. Le nombre d'hôtels en Suisse a également baissé pendant cette période. L'Office fédéral de la statistique a en effet recensé 6081 hôtels en 1995, soit 84 de moins qu'en 1994.

Pages 1 et 7

L'ASDT réunie en assemblée générale

C'est à Davos que s'est tenue la semaine dernière l'assemblée générale de printemps de l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT). Soixante absences, dont plusieurs non excusées, comme celles des candidats de Lausanne et de Genève, ont cependant montré de façon significative l'importance que les directeurs d'offices du tourisme de notre pays accordent à ce genre de réunions. Max Nadig, le président de l'ASDT, a par conséquent relevé qu'il entendait dorénavant remettre en question la nécessité de mettre sur pied deux assemblées générales par année. Page 3

Nuitées également en recul dans la parahôtellerie

Il n'y a pas que les nuitées hôtelières qui ont reculé en 1995. Si celles-ci ont enregistré une perte de 5,7% par rapport à 1994, les dernières estimations au sujet de la parahôtellerie font état quant à elles d'une baisse de 2,9% pour la même période. Ce recul peut certes paraître insignifiant, si on le rapporte au nombre total des nuitées qui s'élève à 40 millions, on s'aperçoit néanmoins qu'il représente une perte de plusieurs millions de francs. Dans le détail, on relève que les appartements de vacances ont enregistré une baisse de 12 million de nuitées (-4%). Le recul des campings s'est pour sa part élevé à 200 000 nuitées (-2,8%) et celui des auberges de jeunesse à près de 60 000 nuitées (-7,2%).

Page 10

3e édition de BEX, le salon international de la bière

La bière sera à nouveau l'honneur à Zurich lors de ces prochains jours. La métropole zurichoise accueillera en effet du 26 au 29 avril prochains la 3e édition de BEX, le salon international de la bière. Soixante exposants, en provenance aussi bien de Suisse que de l'étranger, présenteront à cette occasion quelque 800 sortes de bière. Les organisateurs attendent pour leur part près de 20 000 visiteurs. Au chapitre des nouveautés, les bières désaltérantes telles que les Draft ou les Ice-Beers devraient une nouvelle fois se tailler la principale part du gâteau. Au chapitre exotique, on annonce différentes bières d'Amérique du Sud et d'Asie. Page 15

Meiringen joue la carte du chauffage au bois

C'est à Meiringen qu'existe la plus grande centrale de chauffage au bois de Suisse. Deux établissements de cette station touristique de l'Oberrand bernois, l'Hôtel Kreuz et l'Hôtel Bahnhof, sont reliés à son réseau de chauffage. Pour Roland Steuri qui dirige l'Hôtel Kreuz avec ses parents, la décision de se relier à ce réseau de chauffage a été motivée essentiellement par des convictions écologiques. L'investissement de quelque 100 000 francs nécessaires au raccordement à ce réseau peut certes donner à réfléchir, il devrait néanmoins être facilement amorti à long terme avec les économies effectuées sur les frais de mazout et de révision des chaudières.

Page 17

Bilan hivernal

La morosité conjoncturelle induit de nouveaux comportements chez les prestataires

Considéré globalement, l'hiver 1995/96 a été défavorable pour le tourisme suisse, notamment pour l'hôtellerie qui, entre décembre et février, a enregistré un recul des nuitées de 6%. Si certaines stations ont malgré tout gardé le sourire, la saison n'en a pas moins été difficile. Toutefois, à quelque chose malheur est bon. Les prestataires touristiques ont adopté de nouveaux comportements qui pourraient, à long terme, s'avérer bénéfiques.

MIROSLAW HALABA

Lancée à grand fracas en octobre à Londres et au Jungfrauoch, la saison hivernale a eu de la peine à démarrer. Le manque de neige durant les mois de décembre et de janvier a donné des sueurs froides aux professionnels du tourisme. Les chutes de neige tombées en février, juste avant les vacances scolaires, ont cependant équilibré quelque peu la balance. Même dans l'Arc jurassien, on a ainsi pu faire état d'une «saison courte et moyenne». Le bilan reste cependant contrasté. Une enquête de l'Agence télégraphique suisse (ATS) a relevé un bilan «pas trop mauvais» en Suisse centrale et «globalement satisfaisant» dans le Toggenbourg. En Valais, dans l'Oberrand bernois et aux Grisons, en revanche, les mauvais résultats enregistrés en début de saison n'ont pas pu être compensés.

Remontées mécaniques

Quant aux sociétés de remontées mécaniques, elles parlent d'un hiver «moyen». L'ensemble de la branche a annoncé un recul du chiffre d'affaires d'un pour cent. L'Association suisse des entreprises de transport à câbles (ASC) fait cependant remarquer que les résultats diffèrent d'une région à l'autre. Alors qu'aux Grisons, dans l'Oberrand bernois et en Valais, les recettes ont pratiquement stagné, voire légèrement régressé, en Suisse orientale, en Suisse centrale et au Tessin, elles ont «sensiblement» augmenté par endroit, comme dans les Préalpes, écrit l'ASC. Les remontées mécaniques de la région de Hoch-Ybrig ont accru leurs recettes de 25%.

Outre les caprices météorologiques, les entreprises touristiques ont dû faire face à d'autres difficultés qui ont pesé sur les résultats. Elles ont surtout pour nom: force de franc suisse et situation économique toujours morose. Deux raisons qui expliquent en bonne partie le recul du nombre de nuitées hôtelières étrangères



Des efforts ont été faits cet hiver pour rendre les stations attrayantes, notamment dans le domaine de l'animation. Photo: OT de Villars

de 9% à 3,78 millions durant les mois de décembre à février.

Réactions

La situation difficile dans laquelle se trouve le tourisme depuis deux ans au moins incite peu à peu les prestataires à modifier leurs comportements. Les constatations faites dans quelques stations romandes ne sont pas les mêmes partout, mais elles montrent, dans l'ensemble, que les choses bougent en faveur de la satisfaction de la clientèle.

Des efforts ont notamment été consentis dans le domaine des prix. «Le prix est l'un des facteurs principaux qui entrent aujourd'hui dans le choix des destinations», indique le directeur de l'OT de Château-d'Ex, Philippe Sublet. «On discute de plus en plus des prix», note également, Peter Kuhn, directeur de l'OT de Loeche-les-Bains. Cette redéfinition des prix semble d'ailleurs porter ses fruits. A en croire l'enquête de l'ATS, ce sont les stations «offrant des actions spéciales et des rabais qui ont attiré le plus de touristes». L'ASC indique que de nombreux restaurants de montagne «ont tenu compte des besoins nouveaux de la clientèle et ont inscrit davantage de repas simples et bon marché à leur carte de menus». Globalement, ces restaurants ont enregistré une hausse des recettes de 2%.

Restructuration

Les entreprises ne peuvent cependant baisser les prix que si leurs coûts d'exploitation le permettent. Aussi, prennent-elles des mesures pour les réduire. «La plupart des entrepreneurs ont main-

tenant compris qu'ils doivent adopter une gestion plus structurée. Par exemple, en engageant davantage de personnes à temps partiel pour les périodes de pointe, comme les week-ends», explique Philippe Sublet. Le directeur de l'OT de Leysin, Pierre Starobinski, constate de son côté que la population de sa commune manifeste plus d'ouverture pour les entreprises novatrices et une plus grande tolérance à l'égard d'une clientèle, qui, auparavant, aurait été acceptée du bout des lèvres. Elle comprend, dit-il, qu'il faut s'adjoindre des partenaires extérieurs à la station pour obtenir de bons résultats. Leysin a ainsi mis l'accent sur l'événementiel (snowboard, manifestations culturelles, séminaires) qui permet à la station de communiquer son image. Autre constatation, mais en Valais cette

16% de «snowboarders»

En moyenne suisse, la quote-part des amateurs de snowboard dans les stations est aujourd'hui de 16%, soit un client sur six. C'est ce que révèle une enquête menée cet hiver par l'Association suisse des entreprises de transport à câbles (ASC). Suivant la région, cette proportion est encore plus élevée. Ainsi dans différentes stations valaisannes, Grächen, par exemple, c'est un sportif sur trois qui descend les pistes sur un snowboard. Les entreprises de remontées mécaniques s'accordent à dire que le nombre de «snowboarders» est en croissance, indique encore l'ASC.

MH

fois. «La situation difficile a eu principalement pour effet d'améliorer la communication entre les prestataires touristiques», indique le directeur de l'OT de Crans, Alexandre Fricker. Et ce n'est pas le moindre des points positifs lorsqu'on sait que des querelles de clochers freinent depuis pas mal d'années les projets de collaboration. Un pool publicitaire et un programme d'amélioration de la qualité ont ainsi pu être mis sur pied.

Accueil

C'est en fait sur ce point, à savoir l'amélioration des prestations et notamment de l'accueil, que les exemples sont les plus nombreux. «Les gens ont pris conscience qu'il fallait donner avant de recevoir», déclare la directrice de l'Association touristique de la Gruyère (ATG), Dominique Moritz. Diverses initiatives, en faveur des enfants, par exemple, ont été prises par les restaurateurs pour fidéliser les clients. C'est ce qu'on fait également les prestataires de Villars. Le directeur de l'office du tourisme local, Eric Fassbind, reconnaît que cela ne change rien à la tendance générale, mais chaque action est, à ses yeux, un «petit succès» favorable au maintien de la demande. Philippe Sublet abonde lui aussi dans ce sens. Pour lui, il est certain que la situation actuelle constitue une incitation à améliorer l'accueil et l'animation dans les stations.

Cette tendance est plus que réjouissante. L'amélioration de la qualité n'est-il pas l'un des passages obligés qui mèneront le tourisme suisse sur le chemin d'une meilleure compétitivité?

Swissair

Nouvelle orientation des ventes

Le combat de Swissair pour maintenir sa place sur le marché international ne se limite pas au transfert des lignes intercontinentales de Genève à Zurich. Lors de la conférence de presse annuelle qui s'est tenue la semaine dernière, les responsables de la compagnie ont donné quelques informations sur la réorientation du secteur de la vente.

MIROSLAW HALABA

«A l'avenir, le grand mot d'ordre, en matière de vente, sera l'efficacité», a indiqué le directeur général de l'exploitation, Philippe Bruggisser. Swissair envisage ainsi d'épuiser davantage le segment des loisirs, en développement rapide, et d'exploiter le potentiel de la clientèle d'affaires de manière ciblée. Ce qui signifie notamment, dans le premier cas, une politique de prix attractifs. Pour arriver à ses fins, la compagnie entend dès lors se lancer «activement» dans la distribution directe et s'engager dans de «nouvelles voies de distribution». Parmi celles-ci fi-

gure, bien entendu, Internet et les nouvelles applications des techniques de communication. Le recours aux agents n'est pas abandonné pour autant, a précisé Philippe Bruggisser. Une rémunération au mérite est notamment prévue dans le secteur des ventes.

Campagne publicitaire

Swissair a par ailleurs lancé jeudi dernier une nouvelle campagne publicitaire. Placée sous le titre «Swissair - world's most refreshing airline», elle se compose de spots humoristiques destinés à des chaînes de télévision mondiales comme CNN, d'annonces qui seront publiées dans les grands journaux et d'affiches qui seront placées dans et autour des principaux aéroports internationaux. Cette campagne doit, d'une part, permettre à la compagnie d'améliorer son taux d'occupation et, d'autre part, de renforcer outre-mer l'image que Swissair est «un transporteur de qualité». A noter, sur le plan du produit, qu'un effort sera encore fait pour améliorer la qualité du service et le confort des sièges (plus de place entre les sièges) en première classe et en classe affaires. Grâce enfin à des sièges convertibles, Swissair pourra réagir aux fluctuations de la demande dans son trafic européen.

3e Journée du tourisme

400 professionnels à Lugano

Quelque 400 participants, soit le même nombre environ qu'en 1995 à Genève, sont attendus les 2 et 3 mai au Palais des congrès à Lugano à l'occasion de la 3e Journée du tourisme suisse. Organisée par Suisse Tourisme (ST), cette manifestation annuelle sera placée sous le titre «Agir ensemble». Les responsables touristiques se pencheront notamment sur les actions de promotion prévues en 1997.

MIROSLAW HALABA

Le succès rencontré lors des deux premières éditions fait qu'aujourd'hui la Journée du tourisme suisse est un rendez-vous que les professionnels de la branche ne peuvent plus manquer. Grâce aux divers ateliers qui y sont organisés, ils ont le loisir de s'informer sur les diverses activités de promotion orchestrées par ST ainsi que sur les actions de relance du tourisme suisse.

Ainsi, en ouverture de la manifestation, le président de ST, Paul Reutlinger, fera le point sur le programme de gestion to-

tales de la qualité (TQM) lancé en 1995 à Genève. Jean-Luc Nordmann, directeur de l'OFIAMT, informera quant à lui l'assistance sur la politique touristique de la Confédération.

Programme 97

Le «plan d'action commune» pour 1997 qui sera présenté à Lugano a été établi de manière à focaliser les opérations sur les lignes d'offres (été, hiver, familles, «Best of Switzerland», culture) et les segments (festivals, wellness, vélo, rail, congrès et snowboard), indique ST. Le plan 1997 prévoyait 200 opérations dont 95% seront réalisées cette année. La formation des produits et des offres fera également l'objet de discussions.

Des stands d'informations consacrés notamment aux campagnes publicitaires, à Internet et aux prospectus, seront par ailleurs installés dans les locaux du Palais des congrès. Le tourisme étant un sujet dont les médias sont aujourd'hui friands, une conférence de presse aura lieu le vendredi en fin de matinée, un peu avant la clôture de la manifestation.

Rappelons que la première Journée du tourisme suisse avait eu lieu à St-Gall en 1993 avec 234 participants. Elle avait marqué le renouveau de la branche.

COUP DE FIL À...

Gaudenz
Dorta

Directeur
de l'Hôtel Jeunotel
à Lausanne

Ouvert il y a trois ans, le Jeunotel de Lausanne a prouvé qu'il répondait à un véritable besoin. Le concept de cet hôtel reste cependant perfectible et le conseil d'administration s'est prononcé la semaine dernière sur un projet d'investissement de 100 000 francs. En quoi consiste cet investissement et qu'en est-il du projet de prêter le nom Jeunotel à des établissements similaires?

Cet investissement de 100 000 francs doit permettre de transformer les cinq dortoirs existants en chambres supplémentaires. Ces dernières présentent en effet un taux d'occupation de plus de 80%, alors que les dortoirs stagnent entre 40 et 50%. Les dortoirs sont certes très demandés pendant la belle saison, il n'en va cependant pas de même en hiver. L'expérience nous a ainsi appris que les chambres de un à quatre lits sont davantage appréciées que les dortoirs. Cela, malgré leur prix plus élevé. Ceci-dit, le Jeunotel a démontré que ses concepteurs avaient juste en tablant sur un établissement conçu pour répondre aux goûts et aux exigences de la jeunesse de... tout âge. Contrairement aux autres hôtels, nos nuitées ont en effet augmenté chaque année et le taux d'occupation global des chambres s'élève à environ 75%. Les temps sont tous différents pour tout le monde et, peut-être, enregistrerons-nous une baisse cette année. Nous continuons cependant à nous battre et la transformation des dortoirs en chambres, de même qu'une collaboration plus étroite avec l'Auberge de jeunesse de Lausanne devraient nous permettre d'envisager l'avenir avec sérénité. En ce qui concerne le projet de prêter ou de franchiser le nom Jeunotel à des hôtels offrant des prestations similaires, je sais que Pierre Schwitzgebel, le président de notre conseil d'administration, a été contacté par plusieurs hôteliers. Pour l'instant, il n'y a cependant qu'un seul Jeunotel, celui de Lausanne.

Propos recueillis
par Laurent Missbauer

MÉLI-MÉLO

Deux hôtels de luxe genevois collaborent. Les hôtels cinq étoiles genevois des Bergues et du Rhône ont décidé de mettre en commun leurs atouts pour organiser séminaires et conférences. Se dressant au cœur de la cité, à deux pas des centres bancaires, économiques et culturels et à cinq minutes de marche l'un de l'autre, les deux établissements jouissent d'une situation tranquille au bord du Rhône. Jean-Claude Zraggen, directeur de l'Hôtel des Bergues, et Marco Torriani, directeur de l'Hôtel du Rhône, estiment qu'ensemble, avec plus de 220 chambres doubles, ils sont à même de mettre sur pied des grandes manifestations qui dépasseraient les capacités de chaque hôtel pris séparément. Le classicisme des Bergues, avec son ball-room, et la note art déco des divers salons du Rhône vont s'allier et offrir des locaux pour des réunions de 400 personnes. JR

*

Nouvel audio-visuel à la fromagerie de démonstration de Gruyères. Succès oblige, la fromagerie de démonstration de Pringy-Gruyères, qui reçoit bon an mal an plus de 200 000 visiteurs, a inauguré son nouveau diaporama, à la fois tonique et bucolique, mélangeant contes et réalités, tradition et modernité. Quelque 170 diapositives projetées sur un écran géant ont résolu le problème du style de deux décennies de présence tout en conservant les valeurs patrimoniales. Ce nouvel audio-visuel de 12 minutes est présenté en 3 langues, chaque jour, toutes les 16 minutes de 7 h 30 à 18 h 30. La Société coopérative «Laiterie de Gruyères» entend ainsi mieux cibler le produit «gruyère», tout en améliorant les conditions de visite de cet équipement devenu un haut-lieu d'attraction touristique de la région. JS



PAPIER-BOUCHON

Expos, concours et cie: c'est trop!

Une nouvelle manifestation s'est inscrite au calendrier des professionnels et des amateurs de vins, la semaine passée: Arvinis, à Morges, qui se voulait à la fois internationale, commerciale, culturelle et grand public. Si, il y a cinq ans, le vin suisse se retranchait dans la confidentialité, le voilà partout, dans une belle anarchie. Une dispersion des forces qui rappelle le secteur du tourisme où chaque station y va de son prospectus et de son offre pour piquer la clientèle du voisin.

PIERRE THOMAS

Mercredi 19 avril, le jour où Arvinis s'est ouverte, les Neuchâtelois présentaient leurs vins «à domicile», les Valaisans étaient à la fête à Cointrin, où, entre deux vols intercontinentaux (si, si!), le secrétaire général des Sélections mondiales de Montréal remettait des médailles à des producteurs suisses qui avaient daigné participer librement - à ce concours, dûment chaperonné par l'Office international de la vigne et du vin.

Tout le monde ne pouvait pas être partout. Et si l'organisateur morgien Philippe Fehlmann déplorait le peu de professionnels de la restauration et de l'hôtellerie présents à Arvinis - malgré 7000 invitations aux quatre coins de la Suisse romande - tous les pros n'étaient et ne pouvaient être là. A qui la faute?

Une offre (trop) étoffée

Il y a cinq ans, à part les comptoirs régionaux, les manifestations dédiées au vin se comptaient sur les doigts d'une main. Et encore mentionnait-on la tournée des caves du Comptoir de Lausanne, de la Foire de Genève ou de Martigny. A la fin des années 80, une tentative de présenter du matériel viti-vinicole à Palexpo avait fait chou blanc; reprise à Martigny sous le nom d'Agrovina, dans l'enceinte du centre des expositions, elle a connu un joli succès en début d'année. Mieux, à Sierre, la Jeune chambre économique locale avait décidé, il y a trois ans, de promouvoir les encaveurs valaisans, présents dans la rue principale de la cité du Soleil, tout en élargissant les présentations aux arts appliqués (dégustation et gastronomie) et plastiques. Désormais, dotée d'une association de sou-



L'organisateur morgien, Philippe Fehlmann, a déploré le peu de professionnels présents à Arvinis.

tiens, présidée par Jean-René Germanier, le président de l'organisme de propagande de l'agritourisme valaisanne (OPAV), la manifestation valaisanne est inscrite au calendrier, le premier week-end de septembre.

Sierre voit rouge

Autant dire que quelques Valaisannes - elles sont fort actives dans le domaine - et Valaisans ont vu rouge lorsqu'à grand renfort de publicité, Morges s'appropriait à leur voler la vedette. Directrice depuis novembre dernier et seule permanente de Vinéa, Valérie Métrailler, fraîche émoulue de HEC à Lausanne, ne se démonte pas. Elle est revenue de Morges plutôt rassérénée. Certes, Philippe Fehlmann y a sans doute investi près de 300 000 francs d'emblée, soit à peine 20% de moins que le budget de la troisième édition de Vinéa, du 6 au 8 septembre prochain. Mais pour la directrice sieroise, la présence à Morges d'hôtes d'honneur étrangers sans surprise (le Comité des Côtes-du-Rhône) et suisse (les Genevois), la présentation rappelant une foire aux vins régionale et l'absence des meilleurs et des plus grands vigneron valaisans tranchent radicalement avec les objectifs de Vinéa.

Car la manifestation sieroise ne cache pas vouloir être d'abord une vitrine représentative des encaveurs de tout le Valais et se profile résolument pour la promotion du Pinot noir. Ainsi, l'Associa-

tion des oenologues suisses, qui envisageait d'organiser un concours national à Lucerne, s'est rangée derrière Vinéa, pour sélectionner les meilleurs pinots noirs de l'ensemble de la Suisse, dans une vaste compétition. Ces jours, 2400 producteurs de tout le pays sont invités à envoyer leurs vins en présélection: seuls vingt-quatre accéderont à une grande finale, jugée en public, pour l'attribution des «cépages d'or», qui sont à la viticulture ce que sont les Oscars au cinéma.



Pour Valérie Métrailler, Vinéa, dont elle est la directrice, a d'autres objectifs qu'Arvinis.

Photos: asl

Et puis, Vinéa entend miser à fond, cet automne, sur la Suisse alémanique où, faut-il le rappeler, deux tiers de la production romande de vin est écoulée.

Eviter les doublons

Il n'empêche... L'image, tant dans le public que chez les professionnels, risque de se brouiller. Le Morgien Pierre Fehlmann, amateur de vins éclairé, venu à la rescousse d'Arvinis il y a quelques mois seulement, reconnaît que dans sa première mouture, l'exposition morgienne pechait par sa mauvaise position dans le calendrier (au lendemain de Vinitaly, à Vézère et au moment où les vins suisses du dernier millésime commencent seulement à être mis en bouteilles) et par l'absence de vedettes internationales. «Si l'on espère le succès, on devra trouver une originalité», confiait Pierre Fehlmann, réaliste. Et il n'excluait pas de déplacer, l'an prochain déjà, Arvinis (qui a accueilli cette année quelque 9000 visiteurs) dans les temps (plus tard, entre mi-mai et mi-juin) et dans l'espace, ailleurs que sous les toiles de tente du comptoir local Morgexpo, qui n'a lieu que tous les deux ans.

Surtout, pour mettre un peu d'ordre dans un calendrier où tout se télescope au premier printemps, «il va falloir coopérer» et ça ne va pas de soi dans ce milieu - pour éviter de proposer des choses à double», résume Valérie Métrailler. Tout un programme.

Promotion régionale

Les premières vacances de P'tibou

P'tibou, c'est le nom donné à un bonhomme bien sympathique, entre Peter Pan et Astérix, né héros d'un nouveau type de guide touristique créé par Jacques Berset, de l'agence TACT, dont le premier numéro vient de sortir sous le titre «P'tibou en vacances en Gruyère». Une première destination qui sera suivie d'autres en Suisse, l'idée étant de créer une nouvelle synergie au niveau du tourisme national.

JOSÉ SEYDOUX

Selon son géniteur, la nouvelle mascotte est en effet appelée à devenir un vacancier perpétuel: si la Gruyère a été son berceau, P'tibou, dessiné par un auteur de BD bien connu en Suisse romande, Philippe Berger, alias Gallaz ou Zono, a un destin universel: il pourra être Suisse romand, Suisse allemand, Belge, Français, Allemand, etc., au gré du lieu d'habitation de son lecteur.

«Au fil des albums à venir, et constatant que le vacancier actuel a de plus en plus envie de changer d'endroit de villégiature, il deviendra l'ambassadeur inter-régions, proposant au consommateur de faire connaissance avec une autre région que celle qu'il vient de découvrir», explique Jacques Berset qui, tout en créant un produit commercial mué en élément d'accueil et de promotion pour

les responsables touristiques au front, joue la carte de la complémentarité des régions.

L'enfant, cible touristique

Le guide se présente sous la forme d'un album de 20 pages présentant, par le texte, le dessin (en noir et blanc, donc à colorier) et la photo (Nicolas Genoud), huit destinations de la région, correspondant à 8 jours de vacances, le tout traité de façon visuelle, didactique et ludique. Il s'agit d'un support complétant les prospectus traditionnels émis par les offices

du tourisme dans la mesure où il se borne à faire des suggestions, des incitations à la visite, au sport, à la culture, à la gastronomie, à l'exclusion de toute donnée technique. Seule une page de l'album-guide est réservée aux adresses des offices du tourisme concernés.

L'enfant est naturellement au cœur de cette démarche promotionnelle: en fait, si P'tibou s'adresse à lui, par le texte et par l'image, le message, lui, est destiné aux adultes, aux parents, étant entendu qu'aujourd'hui ce sont bien souvent les enfants qui tiennent un rôle décisif dans

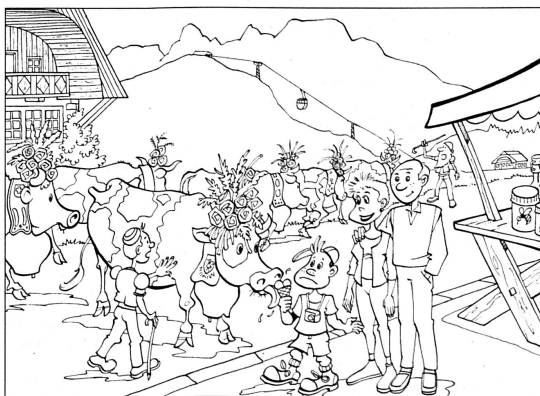
le choix d'une destination de vacances. Alors, si P'tibou sait leur parler, toutes les régions et villes de Suisse sont susceptibles de faire l'objet d'un guide-album «P'tibou en vacances à...».

L'équipe de réalisation du premier numéro est à disposition de toutes les régions prêtes à jouer le jeu et compte sur la collaboration des offices du tourisme pour donner la substance du message à faire passer: c'est le souhait de Jacques Berset, qui tient ici le rôle d'un éditeur tout à fait classique, à la différence qu'il est un professionnel du tourisme.

Distribution nationale

La distribution est prévue, d'une part, au niveau régional par les offices du tourisme et les prestataires, qui disposent là d'un support intéressant sur place et dans les foires et salons, et, d'autre part, au niveau national par les kiosques et les grandes surfaces (le prix conseillé est de 8 fr. 50).

«Le succès de la formule est probant», déclare Jacques Berset, le premier tirage de 10 000 exemplaires a été placé en quelques jours. P'tibou en Gruyère devrait donc faire des émules, la formule est inédite, elle ne coûte rien aux offices du tourisme qui peuvent en faire un élément de leur commercialisation et elle présente le grand avantage de constituer un support attractif en faveur des vacances en Suisse. On devrait savoir bientôt où P'tibou concrétise ses projets.



Les aventures de P'tibou: un complément aux prospectus traditionnels.

Dessin: TACT

TACT (Toute action à caractère touristique), 1637 Charmey.

Ecole hôtelière SSH de Bluche

Un titre universitaire à l'Ecole des Roches

Ça bouge à Bluche, à l'Ecole hôtelière SSH des Roches! Pour la première fois, un titre universitaire sera en effet décerné ce printemps aux élèves qui auront accompli une quatrième année d'études. Cette quatrième année comprend un programme universitaire supérieur complété par un projet sur un thème qui demande des mois de recherche et d'investissement personnel. Le thème choisi cette année a été l'étude complète du futur centre thermal de Montana.

LAURENT MISSBAUER

«Le Bachelor of Art est un titre universitaire délivré pour la première fois à l'Hotel Management School des Roches en collaboration avec le Norwich City College de Grande-Bretagne qui est un «Re-

gional College» de l'Anglia Polytechnic University», explique John Niser, professeur à l'école hôtelière de Bluche avec le titre de «Degree Course Leader». L'attribution de ce titre universitaire a été le fruit de plusieurs années de travail. Il a fallu en effet démontrer que les études suivies à Bluche étaient équivalentes à celles accomplies à Norwich: «Nous avons le même programme, les mêmes examens et les mêmes professeurs», concède John Niser. Le titre de Bachelor of Art sanctionne ainsi quatre années d'études, dont les trois premières permettent d'obtenir le diplôme de la Société suisse des hôteliers, tandis que la quatrième année comprend un programme d'étude universitaire supérieur complété par un projet sur un thème qui demande des mois de recherche et d'investissement personnel.

Un regard critique

Il a fallu en outre faire reconnaître que les trois années d'études qui débouchent à Bluche sur le diplôme de la Société suisse

des hôteliers équivalaient aux trois années d'études sanctionnées par le «Higher National Diploma» à Norwich. «Après ces trois années d'études, le «Degree Completion Programme» permet d'obtenir le titre universitaire de «Bachelor of Art». Il s'agit-là d'un excellent esprit de partenariat et de développement entre la Suisse et l'Angleterre. La Suisse a quelque chose à apporter à l'Angleterre au niveau culinaire, par exemple, et l'Angleterre a quelque chose à apporter à la Suisse au niveau du management», remarque John Niser.

Photo: Laurent Missbauer



se des hôteliers équivalaient aux trois années d'études sanctionnées par le «Higher National Diploma» à Norwich. «Après ces trois années d'études, le «Degree Completion Programme» permet d'obtenir le titre universitaire de «Bachelor of Art». Il s'agit-là d'un excellent esprit de partenariat et de développement entre la Suisse et l'Angleterre. La Suisse a quelque chose à apporter à l'Angleterre au niveau culinaire, par exemple, et l'Angleterre a quelque chose à apporter à la Suisse au niveau du management», remarque John Niser. Cette quatrième année d'études est ainsi censée apporter aux élèves un degré universitaire de réflexion et de regard critique. Cela notamment par le biais d'un

projet intégratif. Le thème choisi pour la thèse de «Bachelor of Art», soutenue par les neuf élèves de cette première volée, a été une étude complète du futur centre thermal de Montana. «Nos élèves ont été très bien reçus par Jean-Jacques Imhoff, le président de ce futur centre thermal. Leur travail a été comparable à celui qui aurait été réalisé par un consultant. Ils ont pu en effet mettre en pratique toutes les connaissances qui leur ont été enseignées au cours de ces quatre dernières années», conclut John Niser.

Un Bachelor of Art des Roches?

Pour Eric Favre, directeur de l'Ecole hôtelière des Roches, ce premier «Bachelor of Art» représente un moment historique:

«C'est un pas supplémentaire accompli en direction d'un aspect un peu plus universitaire des études. Ce titre permettra par ailleurs d'ouvrir d'autres portes à nos élèves». Ce titre a en outre démontré qu'il répondait à un véritable besoin puisque l'Ecole des Roches a dû d'ores et déjà instaurer une liste d'attente pour la prochaine volée du «Bachelor of Art» de l'année scolaire 96/97. «Nous n'avons que trente places et toutes sont déjà occupées pour la rentrée qui est fixée au 1er juillet. La prochaine étape consistera cependant à disposer de notre propre «Bachelor of Art» des Roches, accrédité aussi bien par l'Angleterre que par les Etats-Unis», conclut Eric Favre.

Le centre thermal de Montana ouvert en 98?

Quelle est la clientèle que le futur centre thermal de Montana touchera? Quelles seront les opérations de marketing à mettre en place? A qui en confiera-t-on le management? Faudra-t-il miser sur un hôtel 3 étoiles plutôt que 4 étoiles? Faudra-t-il construire une ou deux résidences d'appartements? Quels avantages offrira-t-il par rapport à Saillon, Loèche-les-Bains et Yverdon-les-Bains? C'est à ces questions et à bien d'autres encore que les étudiants de quatrième année de l'Ecole hôtelière des Roches ont tenté de répondre dans leur thèse de «Bachelor of Art». Jean-Jacques Imhoff, président du futur centre thermal de Montana, s'est déclaré très satisfait du travail des étudiants: «Leurs réflexions nous ont permis

d'avoir une vision nouvelle et de nous remettre en question. Leur vision du projet est en effet plus jeune que la nôtre et nous ne manquerons pas d'en tenir compte». Avant cela, il conviendra cependant de réunir les différents capitaux indispensables au montage financier du centre thermal: «Nous sommes prêts à tous les niveaux de construction et d'autorisation. Si nous réunissons vingt millions de francs en fonds propres et cinq millions en fonds publics d'ici le mois de juin, nous pouvons espérer donner le premier coup de pioche au mois de septembre de cette année ou dans le courant de 1997. Le centre thermal pourrait ainsi ouvrir déjà en 1998, voire en 1999», estime Jean-Jacques Imhoff. LM

Genève

Au restaurant en hélicoptère

Recourir à un jet privé ou à l'hélicoptère pour ne pas manquer un rendez-vous important, voilà qui est devenu monnaie courante pour l'homme d'affaires moderne. Installée à Genève depuis septembre dernier, Hélicotell est une société spécialisée dans ce type de vols à la demande. Elle s'est lancée sur le marché des loisirs.

Cette société assure notamment des déplacements réguliers entre Cointrin et la Côte d'Azur et plus particulièrement Monaco à des tarifs d'affaires concurrentiels par rapport à l'avion de ligne. Formée de professionnels qui font aussi bien de l'écologie que des vols pour photographes, cette société s'est lancée aussi dans le créneau des loisirs.

Arrangements hôteliers

«Si les vols d'affaires sont entrés dans les mœurs, nous dit Yves Nahum, directeur, les déplacements de loisirs ne le sont pas encore, mis à part les vols vers les stations de ski.» Ce qu'il propose, ce sont des escapades vers les fourneaux d'un grand chef à l'occasion d'un anniversaire, par exemple, un vol aller et retour, avec menu de dégustation chez Georges Blanc à Vonas.

Des arrangements ont été conclus avec des hôtels qui accordent des rabais, offrent des green fees ou d'autres prestations aux clients arrivant chez eux par les airs. C'est le cas du Domaine de Divonne, du Vista Palace Côte d'Azur ou de l'Hôtel Ambassadeur de Crans-Montana.

Hôtels avec hélicoptère

Yves Nahum reconnaît toutefois qu'il est plus rare, en Suisse, de trouver des hôtels disposant d'un hélicoptère ou d'un terrain adéquat à proximité. «En outre, ajoute-t-il, les réglementations y sont plus sévères que dans des pays voisins et particulièrement restrictives au-dessus de 1100 mètres.» L'idée des vols de loisirs décolle moins vite que prévu. JR

Modes de transport

L'avion est de plus en plus plébiscité

L'avion est le mode de transport qui est le plus plébiscité. C'est du moins ce qui ressort d'une enquête, réalisée par l'Institut IPSO à la demande du Crédit Suisse et menée en 1995 auprès d'un échantillon représentatif de 1002 personnes en Suisse allemande et en Suisse romande. Cette enquête a par ailleurs montré que les habitudes pour gagner les destinations touristiques avaient profondément changé au cours de ces trois dernières années.

LAURENT MISSBAUER

A la question «quel est le moyen de transport choisi pour les vacances les plus longues», soit pour les vacances de plus de quatre jours en Suisse et à l'étranger, plus de 40 pour cent des personnes interrogées ont répondu l'avion. Ce moyen de transport arrive ainsi désormais en première position, devant l'automobile et le train, alors qu'il n'avait été choisi en 93 et en 94 que par respectivement 25 et 29 pour cent des personnes interrogées (voir tableau ci-dessous).

L'avion en tête en 1995

Les moyens de transport choisis pour les vacances les plus longues, soit pour les vacances de plus de quatre jours en Suisse et à l'étranger, par un échantillon représentatif de 1002 personnes en Suisse ont été les suivants. L'avion est arrivé pour la première fois en tête en 1995. LM

	1993	1994	1995
Auto	47%	44%	39%
Avion	25%	29%	40%
Train	19%	21%	7%
Autocar	4%	4%	3%
Autres	5%	7%	8%

Source: Crédit Suisse/IPSO 1995

Et les Suisses ne sont pas les seuls à apprécier l'avion qui est de plus en plus en vogue avec ses tarifs avantageux: Nos pays voisins sont en effet eux aussi confrontés au même phénomène. En partant de cette constatation, les offices du tourisme de l'Oberland bernois et de Fribourg ont élaboré différents forfaits «vol et hôtel» à partir de l'aéroport de Berne-Belp avec Air Engiadina et Crossair.

Le plein de skieurs à Jersey

Si Beat Annelier, vice-directeur de l'Office du tourisme de l'Oberland bernois avoue que cette offre est relativement nouvelle et qu'elle n'a attiré pour l'instant qu'une clientèle individuelle éparse, Lionel Bossy, directeur des ventes chez Crossair pour l'Europe de l'Ouest, ne cache pas pour sa part le succès du vol hebdomadaire qui atterrit chaque samedi à Genève en provenance de Jersey. De-

puis le 16 décembre et pendant toute la saison d'hiver, ce vol, desservi par un Saab 2000 Concorde de 50 places, fait le plein de skieurs chaque semaine. Il est évident que le succès d'une telle opération dépend avant tout des tarifs. Et les prix des billets de vols de ligne, tels que ceux proposés par Air Engiadina et Crossair pour les offres de l'Office du tourisme de l'Oberland bernois, sont bien entendu plus élevés que ceux des vols charters. Or, c'est justement ce dernier créneau qui a de très bonnes chances de se développer à l'aéroport de Sion, la «piste au pied des pistes de ski» pour reprendre le slogan de l'Office du tourisme de Sion.

Voici aussi Air-Alpes

En plus du projet d'un Boeing 737 de 120 places qui pourrait atterrir à Sion en provenance d'Amsterdam, Berlin, Copen-

hague et Hanovre à partir déjà de l'hiver 96/97 et pour lequel des forfaits «hébergement et avion» ont d'ores et déjà été élaborés avec les stations d'Anzère, Ovronnaz, La Toumaz, Verkorin et Veysonnaz (lire l'hr du 25.1.96), on relève également le projet de vols charters de la part de la toute nouvelle compagnie Air-Alpes.

Celle-ci a été constituée le 27 février dernier et a bénéficié du soutien de l'Etat du Valais et de la ville de Sion qui ont versé chacun 150 000 francs à titre d'aide au démarrage. Air-Alpes a loué pour deux ans, avec option d'achat un ATR 42 de 50 places avec lequel elle entend desservir à partir de la fin du mois de mai les destinations de Palerme, Gérone, Ibiza, Tunis et Rimini. Des contacts ont d'ores et déjà été entrepris pour effectuer des vols à destination de Sion pendant la saison hivernale.

L'avion est de plus en plus plébiscité de nos jours. Les responsables de l'aéroport de Sion entendent en profiter pour amener à l'avenir des charters de skieurs en Valais. Illustration: Aéroport de Sion

L'hotel + tourismus revue est plus avantageuse à l'abonnement



Nom		1 an	6 mois	3 mois
Prénom	Suisse	☐ Fr. 132.-*	☐ Fr. 78.-*	☐ Fr. 45.-*
Profession	Etranger	☐ Fr. 168.-	☐ Fr. 98.-	☐ Fr. 58.-
Rue/no	Europe (par avion)	☐ Fr. 228.-	☐ Fr. 131.-	☐ Fr. 75.-
CP/localité	Outre-mer (par avion)	☐ Fr. 299.-	☐ Fr. 181.-	☐ Fr. 99.-
No de tél.	☒ indiquer ce qu'il convient	*y. c. 2% de TVA		

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.
Prix de vente au numéro Fr. 3.90*

A découper et à renvoyer s.v.p. au: **Service des abonnements de l'hotel + tourismus revue, case postale, CH-3001 Berne**

Société Suisse de Crédit Hôtelier SCH

8039 Zurich, Case postale, Gartenstrasse 25

Convocation à la 29ème assemblée générale ordinaire

Lundi 13 mai 1996, 11.15 h., à l'Hôtel Savoy Baur en Ville, Paradeplatz, Zurich.

Ordre du jour:

Allocution du Président

1. Procès-verbal de la 28ème assemblée générale ordinaire du 15 mai 1995

2. Rapport annuel pour 1995

3. Comptes annuels 1995

4. Rapport de l'organe de contrôle

5. Décisions relatives à

5.1 l'approbation du compte de résultat de 1995 ainsi que du bilan au

31 décembre 1995

5.2 la répartition du bénéfice 1995

5.3 la décharge aux administrateurs

6. Elections

6.1 Elections complémentaires de membres de l'Administration

6.2 Election de l'organe de contrôle

7. Divers

Le procès-verbal, le bilan, le compte de résultat, le rapport de l'organe de contrôle ainsi que le rapport de gestion pour l'année 1995 sont déposés au siège de la société, où ils peuvent être consultés.

Zurich, 25 avril 1996

Au nom de l'Administration de la SCH

Le Président: Christian Schmid

Le Directeur: Hans-Peter Stücheli



Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.
24 heures sur 24.
Au numéro **031 370 42 23**.



bewahrt Sie

vor bitteren

Enttäuschungen.

IMMEUBLES

A vendre ou à louer
**Hôtel-restaurant
au Val-de-Ruz/NE**
Faire offres sous chiffre D 028-47640 à
Publicitas, case postale 1471,
2001 Neuchâtel 1 P 84525/44300

Annonces par téléfax
031 370 42 23


A remettre dans le Jura
neuchâtelois
cabaret
très bien situé et jouissant
d'une bonne réputation.
Affaire intéressante à saisir.
Renseignements sous chiffre
K 132-786794, à Publicitas,
case postale 2054,
2302 La Chaux-de-Fonds
P 84479/44300



KATAG
L U Z E R N

Su mandato del nostro cliente affittiamo per subito o in data da convenire il ristorante di specialità italiane con pizzeria e spaghetteria.

RISTORANTE PIAZZA

a Eschenbach (Lucerna).

Composto:

Ristorante ca. 60 posti
Sala ca. 80 posti
Bar ca. 10 posti
Giardino/Terrazza ca. 70-80 posti
parcheggi disponibili.

Possibilità di un appartamento per il gestore. Ristorante adatto al professionisti abili e creativi della cucina italiana con ottima realizzazione di una buona esistenza.

Per ulteriori informazioni vi preghiamo di mandare il curriculum vitae alla KATAG TREUHAND, i specialisti nella gastronomia.



treuhand
Architektur
Beratung
Wasserbau
Inventar
Hotelreservierungen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern
Tel. 041 311 02 44, Fax 041 310 72 04

**NEUCHÂTEL,
place de la Gare
2 et 4
A vendre au plus
offrant**

dans leur état actuel, 2 immeubles accolés (1 bâtiment commercial et 1 hôtel avec fonds de commerce à reprendre) totalisant 1953 m².

Situation centrale, en face de la gare, vue splendide. Une visite des lieux est prévue le **vendredi 10.5.1996, après-midi**. Pour fixer un rendez-vous, appeler le 031 338 48 97, M. Guignard.

Les offres écrites seront adressées jusqu'au 31 mai 1996 à

Direction générale des PTT
Section IMMO DEP III
A l'att. de M. Guignard
3030 Berne



grâce à nous, vous êtes entre vous

LE BUFFET DE LA GARE DES HAUTS-GENEVEYS

est à remettre pour une date à convenir.

Doté de:

1 restaurant de 50 places
1 salle à manger de 28 places
1 salle de sociétés de 25 places
2 terrasses de 24 et 14 places

Cet établissement, respire le calme et la joie de vivre. Son exploitation sera confiée à un restaurateur dynamique disposant d'une bonne formation professionnelle.

Les conditions de location sont attrayantes, et de plus, le futur tenancier aura à disposition un appartement de 4 pièces ainsi que 2 chambres pour le personnel.

Les intéressés sont priés d'adresser un dossier de candidature avec curriculum vitae, photo et copies de certificats à la Direction du 1er arrondissement des CFF, division du domaine.

Des renseignements peuvent être obtenus auprès de M. Michel Vaudroz, téléphone 051 224 22 54.



Votre annonce pour-
rait se trouver ici!

Cette grandeur ne vous coûte que Fr. 432.- (TVA 6,5% non comprise)

85 mm (=3 colonnes) x 120 mm en hauteur x Fr. 1.20 (prix du millimètre) = Fr. 432.-

Votre annonce pour-
rait se trouver ici!

FAM-Projekt

Erste Lehrgänge mit Erfolg abgeschlossen

Das Ausbildungsprojekt FAM (Förderung gastgewerblicher Mitarbeiter durch Ausbildung) der Schweizerischen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG), ist in der Branche auf grosses Interesse gestossen. Im Herbst 1994 haben die ersten gastgewerblichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit dem Lehrgang begonnen. Sie schliessen in diesen Wochen den Lehrgang ab und erhalten den begehrten SFG-Ausweis.

PETER MEIER *

Gastgewerbliche Unternehmerinnen und Unternehmer sind in der Praxis auf qualifizierte Berufsleute angewiesen. Neben diesen Fachkräften übernehmen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ohne Berufslehrausbildung wichtige Aufgaben, zum Teil mit direktem Gästekontakt. Für die Weiterbildung dieser Mitarbeiter bleibt im Berufsalltag wenig Zeit. Mit einer seriösen Zusatzausbildung können aber auch angelernte Kräfte in ihrem Arbeitsgebiet zu qualifizierten Mitarbeitern werden und somit das ganze Team besser unterstützen.

*Fachbereiche: Die Lehrgänge werden in den sechs gastgewerblichen Fachbereichen durchgeführt: Service, Kalte Küche/Süss-Speisen, Warme Küche, Etage/Lingerie, Buffet/Economat/Office, Conciergerie/Hausdienst.

*Anforderungen: Ein gültiger Arbeitsvertrag, ein Jahr Erfahrung im Schweizer Gastgewerbe, genügend Deutschkenntnisse für eine aktive Teilnahme am Unterricht.

Der Lehrgang beinhaltet drei Kurse

* Peter Meier ist der Leiter des FAM-Projektes



Die erste FAM-Abschlussklasse im Fachbereich Service mit dem Projektleiter Peter Meier (stehend, ganz rechts) und den beiden Instruktoren Walther Ueltschi (mitte, mit Anzug) und Roman Monn (stehend, zweiter von rechts). Foto: zvg

(Kurs 1 und 2: je zwei Wochen; Kurs 3: eine Woche).
 •Finanzierung: Der Lehrgang ist sozialpartnerschaftlich durch die Berufsverbände des Gastgewerbes finanziert und somit für Teilnehmende und Betriebe kostenlos.

Motivierte Teilnehmende

Einen Grossteil des Erfolgs verdankt das Projekt den aktiven und motivierten Teilnehmerinnen und Teilnehmern. Die Er-

fahrungen waren in allen Fachbereichen sehr positiv. Man spürt in den Lehrgängen, dass sich die Absolventen wohl fühlen und die Ausbildung sehr schätzen. Teilnehmer aus verschiedenen Altersgruppen mit unterschiedlichen Vorkenntnissen, aber auch aus verschiedensten Ländern und Kulturen (davon 30% Schweizer) akzeptieren sich gegenseitig und leisten gemeinsam einen erfreulichen Einsatz. Das Projekt poßierte beim Aufbau und

der Durchführung von der initiativen Unterstützung und partnerschaftlichen Zusammenarbeit von Gastrosuisse, dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV), der Union Helvetica (UH) und der Schweizerischen Arbeitsgemeinschaft der Vereinigungen alkoholfreier Betriebe (AGAB).

Sinn und Qualität unbestritten

Die Verbände und deren Mitglieder mit ihren Mitarbeitern setzen sich gemeinsam für die gastgewerbliche Qualität ein.

Wird der L-GAV des Gastgewerbes nicht erneuert, ist auch dieses erfolgreiche Ausbildungsprojekt unmittelbar betroffen, da die sozialpartnerschaftliche Finanzierung nicht mehr gewährleistet wäre. Sinn und Qualität der Ausbildung sind jedoch unbestritten. Qualifizierung bewährter Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ohne Berufslehrausbildung, aktive und zukunftsorientierte Betreuung der Gäste, aber auch die Förderung der Selbstständigkeit der Mitarbeiter in Küche, Service, Hauswirtschaft und Hotel-Empfang, sind Grundgedanken des Projektes. Auch in Zukunft werden diese Aspekte, wie sie am Beispiel eines qualitativ sichernden Ausbildungsprojektes vorgelebt werden, ihre Bedeutung behalten. In den nächsten Monaten können weitere Teilnehmerinnen und Teilnehmer in die Lehrgänge aufgenommen werden.

Informationen sind erhältlich bei der Schweizerischen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG), Peter Meier, Telefon 041 390 29 29, Fax 041 390 29 33.

Der FAM-Lehrgang

Die Struktur des Lehrganges zur Förderung gastgewerblicher Mitarbeiter durch Ausbildung (FAM) sieht wie folgt aus:

Kurs 1: 2 Wochen

Betriebspraxis: 6 bis 12 Monate

Kurs 2: 2 Wochen

Betriebspraxis: 6 bis 12 Monate

Kurs 3: 1 Woche

Die Lehrgänge werden in sechs verschiedenen – voneinander unabhängigen – Fachbereichen durchgeführt: Service, Kalte Küche/Süssspeisen, Warme Küche, Hauswirtschaft (Etage/Lingerie und Buffet/Economat/Office), Hotel-Empfang (Conciergerie/Haus- und Bedienungsdienst). sfg

GRATULATIONEN

Hans K. Müller

Am Dienstag, den 30. April, feiert in Luzern Hans K. Müller seinen 60. Geburtstag.

Hans Müller ist Besitzer des Hotels Diana in Luzern. Von 1981 bis 1989 war er Mitglied des Zentralvorstandes SHV und ist seit 1985 Präsident der Sektion Luzern.

Der Schweizer Hotelier-Verein wünscht dem Jubilar zu seinem Geburtstag alles Gute. shv

Paul Schaffroth

Am Mittwoch, den 1. Mai, feiert in Bern Dr. phil. Paul Schaffroth seinen 75. Geburtstag.

Paul Schaffroth, alt Stadtpräsident von Biel, war lange Chefredaktor der Tageszeitung «Der Bund».

Der Schweizer Hotelier-Verein wünscht dem Jubilar zu seinem Wiegenfest alles Gute. shv

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 Versicherungsdschungel.

Juni

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

Juli

2.: Vormittag: Erfolgreiche Teamsitzungen. Nachmittag: Wirksam betrieblich schulen.

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

13. Diplomfeier an der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV

Mitarbeiter die grosse Sehnsucht lehren

100 Prozent Erfolg für die 44 Absolventen der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV (HGF): Alle Studenten konnten von der Schulleitung ihr Diplom entgegennehmen. Gastredner Roland Lymann sprach in seiner Rede von einer ungemein attraktiven Herausforderung, welche der Tourismus und das Gastgewerbe darstellten und welche es zu nutzen gelte.

STEFAN ZÜGER

Dass die Zahl 13 keine Unglückszahl sein muss, dürfen kürzlich 44 Absolventen der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV in Thun erfahren: Sämtliche 44 zur Prüfung angetretenen Studenten konnten an dieser 13. Diplomfeier ihre verdiente Auszeichnung aus den Händen von Jakob Häberli, Präsident der Stiftung HGF und HGF-Direktor Rudolf Bolliger entgegennehmen. Sie dürfen sich von nun an «Eidg. Diplomierter Hotelier/Restaurateur HF» nennen.

Von einem Aufbruch in der Aus- und Weiterbildung sprach Jakob Häberli: Die Gastgewerbebranche dürfe es sich nicht leisten, den Zustieg zu den neuen Ausbildungswegen – sprich Fachhochschulen oder Berufsmatura – zu verpassen. «Nur so können zusätzlich junge Leute motiviert werden, eine berufliche Karriere im Gastgewerbe anzugehen. Ohne eine entsprechende Fachhochschule gibt es für potentielle Interessenten keinen Grund, eine gewerbliche Berufsmatura zu wählen.» Häberli weiter: «Schaffen wir es, mit diesen Mitteln in verbesserte Infrastrukturen, oder noch besser: in Mehrleistung, sprich Mehrservice, zu gleichen Preisen zu investieren, haben wir alle Chancen, zu neuen und besseren Tourismuszeiten aufzubrechen.»

«Just do it»

HGF-Direktor Rudolf Bolliger forderte

in seiner Ansprache anhand von Beispielen mehr Optimismus: «Wie ein roter Faden zieht sich das Negative, Destruktive und Pessimistische durch alle Bereiche unseres Lebens.» Nicht mies machen, sondern munter machen, sei die Devise. «Über kurz oder lang werden Sie angewiesen sein auf die Unterstützung Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Alleine sind Sie als Vorgesetzter nicht in der Lage, die zukunftsbestimmenden Fragen zu lösen. Damit Sie aber Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf allen Stufen tatsächlich einbeziehen, genügen theoretische Lippenbekenntnisse nicht. Just do it», rief Bolliger den Diplomierten zu. «Wenn Du ein Schiff bauen willst, so trommle nicht Menschen zusammen, um Holz zu beschaffen, Werkzeuge zu bearbeiten, Aufgaben zu vergeben und Arbeit einzuteilen, sondern lehre die Männer und Frauen die Sehnsucht nach dem weiten, endlosen Meer.» Mit diesem Zitat von Antoine de Saint-Exupéry begrüßte Roland Lymann, Direktor des Kur- und

Verkehrsvereins Adelboden, die HGF-Absolventen. In seiner Ansprache ging es um die Motivation der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für den Beruf. Die primäre Aufgabe eines Vorgesetzten liege denn auch darin, eine faszinierendere Branche als den Tourismus zu geben. «Wir alle, die wir uns dem Tourismus und dem Gastgewerbe verschrieben haben, müssen Erlebnisse und Stimmungen schaffen, das gilt im Hotel, im Restaurant, im Laden, bei der Bergbahn, im Ferienort, kurz: überall.» Im Schaffen eines Ambientes, wo sich der Gast wohl fühle, liege die grosse Herausforderung und auch die grosse Befriedigung eines Vollblut-Touristiklers, meinte Lymann abschliessend. Mit einer Durchschnittsnote von 4,9 lag der Wert knapp über dem Wert vom Vorjahr. Die Höchstnote betrug diesmal 5,6.

Alle Diplomierten...

...in alphabetischer Reihenfolge: Alder Isabelle (D-Trossingen), Aubry John (Nidau), Binzegger

Urban (Baar), Bühler Martin Andreas (Matten), Clavadetscher Nicole (Sandra Zizers), Eigenmann Tanja (Horn), Frutiger Philipp (Oberhofen), Gazdag Sibylle Agnes (Bolligen), Gilgen Andres (Bern), Grödl Roger (Täsch), Grieder Denise (Langenbruck), Held Samuel (Wasen im Emmental), Hilbrand Michèle (Binningen), Höhn Lukas (Küssnacht am Rigi), Hubschmid Andreas (Kirchberg), Inderbitzi Nicole (Bern), Jaun Roger Alexander (Matten), Jacklin Thomas (Rüfenacht), Kämpfer Marianne (Worb), Kempainen Iiro (SF-Espoo), Koch Thomas F. (Berikon), Meier Pius (Mosnang), Meier Samuel (Seengen), Moduli Roland (Winterthur), Moser Andreas (Worb), Moser Gertrud (Rüschegg-Gambrach), Noesberger Christian (Unterseen), Pfommer Natacha (Hofstetten), Reusser Theres (Erlenbach), Rubi Peter (Burglauenen), Schär Katharina (Wasen im Emmental), Schär Thomas (Wabern), Schmuki Daniela (Bern), Siegenthaler Daniel (Ittigen), Spillmann Ruedi (Basel), Stückrad Eleonora (Thun), Sutter Sara Helena (Pratteln), Utz Sandra (Vira-Fosano), Walt Thomas (Nidau), Wenger Judith (Zollikofen), Wüthrich Martin (Biel), Wüthrich Sandra (Zollikofen), Zimmerli Monika (Thun), Zimmerli Rainer (Thun).

Strahlende Preisträgerinnen der 13. HGF-Diplomfeier (von links): Schaffner Grieder (Langenbruck, 2. Rang), Sibylle Agnes Gazdag (Bolligen, 1. Rang) und Judith Wenger (Zollikofen, 3. Rang). Foto: zvg



Office du tourisme de Sion



Nicolas Hayek (de g. à dr.), Susanna Nicollier, de même que les astronautes Claude Nicollier et Scott Horowitz ont été accueillis en Valais par Eddy Peter, le directeur de l'Office du tourisme de Sion.

Photo: Laurent Missbauer

Les astronautes se sont posés en Valais

Après avoir accompli 251 révolutions autour de la Terre, l'équipage de la navette spatiale Columbia a été accueilli la semaine dernière par l'OT de Sion. Etant donné que c'est dans la capitale valaisanne qu'a été produite la Swatch Access que l'astronaute suisse Claude Nicollier a portée dans l'espace, Nicolas Hayek, le patron de la SMH, en a profité pour inviter l'équipage à visiter son usine séduisante.

LAURENT MISSBAUER

Dans le cadre de son voyage de six jours en Suisse, l'équipage de la navette spatiale Columbia a pu ainsi visiter l'usine

où est produite la Swatch Access. Cette nouvelle montre n'est pas seulement utilisée par Claude Nicollier, mais également par un nombre toujours plus important de skieurs.

463 domaines skiables

Réalisée en collaboration avec l'entreprise autrichienne Skidata et lancée cet hiver, elle permet d'accéder à 463 domaines skiables à travers le monde, en Allemagne, dans la Principauté d'Andorre, en Autriche, au Canada, en Espagne, aux Etats-Unis, en France, en Italie, en Norvège, en Slovaquie, en Suède, en Tchéquie et bien entendu en Suisse. Si l'Italie, succès de la Swatch oblige, vient en tête avec 173 domaines skiables où il suffit d'approcher la Swatch Access d'un lecteur électronique pour faire avancer le tournoquet d'entrée, la Suisse n'est pas mal lotie elle non plus, puisqu'elle

vient en troisième position, juste derrière l'Autriche, avec un total de 48 sociétés de remontées mécaniques.

De la dôle pour Dole

Pour en revenir à la visite touristique que l'équipage de Columbia a effectuée en Valais, on relèvera que le programme récréatif mis sur pied par l'Office du tourisme de Sion, Valais-Information et le service de promotion touristique et économique de l'Etat du Valais, comprenait notamment une cérémonie au cours de laquelle un jéroboam de pinot noir a été remis à chaque astronaute. Un jéroboam de dôle a également été confié à Claude Nicollier, accompagné de son épouse Susanna, afin qu'il le remette au candidat à la présidence des Etats-Unis, Bob Dole! Cette initiative revient à Eddy Peter, le directeur de l'Office du tourisme de Sion.

AGENDA

Tourismus

Messen, Werbereisen, Workshops
Fôires, voyages de promotion, workshops

- 1996
- 02.05. bis 03.05. Schweizer Tourismustag, Lugano
 - 21.05. bis 23.05. EIBTM, Genf
 - 10.06. Berner Tourismus Input, FIF, Bern
 - 11.06. bis 12.06. Fachtagung «Vom Leitbild zum Leitbild», Klosters, Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden
 - 20.08. bis 22.08. RDA-Workshop, Köln
 - 10.10. bis 12.10. Interlpin, Innsbruck
 - 29.10. bis 31.10. TTW, Montreux
 - 11.11. bis 14.11. WTM, London

Generalversammlungen

Assemblée générale

- 1996
- 02.05. Generalversammlung Verband Schweizerischer Verkehrsvereine
 - 07.06. Delegiertenversammlung Verkehrsverein Graubünden, Poschiavo
 - 21.06. Assemblée générale Genève Tourisme
 - 24.06. Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus, Rigi
 - 27.06. Generalversammlung Union Valaisanne du tourisme, Ovornnaz

Ausbildung

Formation

- 1996
- 15.06. Vorbereitungskurs auf die eidg. Berufsprüfung «Reisefachmann/-frau mit eidg. Fachausweis», SRF Aarau

Hotellerie / F&B / Technik

Messen, Werbereisen, Workshops
Fôires, voyages de promotion, workshops

- 1996
- 25.04. bis 01.05. Noga, Winterthur
 - 26.04. bis 29.04. Bex, Zürich
 - 29.05. bis 01.06. 1er Palace Concept, Salon Int. de l'Equipement pour l'hotellerie, Monaco

- 30.05. bis 02.06. Degusta, Bern
- 14.06. bis 18.06. Vinova, Wien
- 22.06. bis 24.06. Interwein, Frankfurt
- 08.09. bis 12.09. Arooma, Berlin
- 21.09. bis 25.09. Imega, München
- 29.09. bis 03.10. Zagg, Luzern
- 29.09. bis 03.10. Küche und Keller, Wien
- 20.10. bis 24.10. Sial/Sial Boissons, Paris
- 27.10. bis 31.10. Hogatec, Düsseldorf
- 04.11. bis 09.11. Equip'Hotel, Paris
- 05.11. bis 09.11. Anuga Foodtec, Köln
- 14.11. bis 16.11. Brau, Nürnberg
- 23.11. bis 26.11. Käse, Zürich
- 23.11. bis 27.11. Gastronomia, Lausanne

Generalversammlungen

Assemblée générale

- 1996
- 13.05. Generalversammlung SGH, Zürich
 - 20.06. Assemblée générale Association cantonale Vaudoise des Hôtels, Diablerets
 - 20.06. Assemblée générale Association hôtelière du Valais
 - 08.07. Generalversammlung The Swiss Leading Hotels, Gstaad
 - 03.12. Generalversammlung Minotel, Chur

Tagungen

Réunions

- 1996
- 04.05. bis 07.05. Symposium/GV Vereinigung der Ehemaligen der Hotelfachschule Lausanne, Luzern

Ausbildung

Formation

- 1996
- 29.04. bis 10.05. SFG Weggis, Vorbereitungskurs Block II, Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin SFG Weggis, Vorbereitungskurs Block III, Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin
 - 16.05. bis 20.09.

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

CARROUSEL

Tourismus



Am 1. Juni wird **Beat Riem** (Foto) die Stelle Human Resources Manager bei Schweiz Tourismus und damit die Nachfolge von **Jürg Stiefel** antreten. Er übernimmt aber nicht alle Bereiche von Stiefel: Für das Finanz- und Rechnungswesen und das Marketing ist neu der bereits bei der ST tätige **Guy Luginbühl** zuständig. Er wie auch Riem sind Mitglieder der Geschäftsleitung. Beat Riem ist Absolvent der Hochschule St. Gallen und des Schweizerischen Kurses für Personalfragen. Er verfügt über 17 Jahre Erfahrung in verschiedenen Positionen im Personalbereich von international tätigen Firmen wie ISL Marketing, Gurit-Essex und Schweizerische Volksbank. MAY

*

Per Ende September 1996 verlässt Marketingleiter **Dennis Schneider**, 40, den Kur- und Verkehrsverein Davos. Er wird in der Innerschweiz Geschäftsführer eines vor der Eröffnung stehenden Tagungs- und Kulturzentrums. Zu seinem Nachfolger wurde **Michael Cafilisch**, 29, bestimmt. Cafilisch ist ein Davoser, hat an der Uni Bern im Februar 1993 sein Studium abgeschlossen und absolvierte danach bei Schweiz Tourismus in Mailand ein Praktikum. Er wird im Herbst dieses Jahres eine berufsbegleitende Ausbildung als PR-Assistent absolvieren. Seit Juni 1994 arbeitet er als Assistent des Direktors beim Verkehrsverein Flims. Seine Tätigkeit wird Michael Cafilisch im Herbst aufnehmen. Im Rahmen einer internen Umorganisation wird ihm zugleich die Info-Abteilung (Verkehrsbüro, Presse) unterstellt. MAY

Hotellerie



Der Berner **Giuliano Guscetti**, 39, hat kürzlich in Bern die Agentur Creaconcept gegründet. Guscetti, HWV-Absolvent, war lange Jahre in Deutschland als Marketingprofi mit der Entwick-

lung und Distribution von Labels beschäftigt. Erfahrungen sammelte er unter anderem als Leiter Betriebswirtschaft bei Unilever und als Marketingleiter bei Boehringer Ingelheim. Seine Agentur für Marketingberatung und Kommunikation spezialisiert sich auf Hotellerie und Gastronomie, weil es dort offenbar noch viel nachzuholen gibt. Die Arbeit der Markenartikelindustrie gilt ihm als Messlatte. Seine Spezialgebiete sind: Marketing- und Kommunikationskonzepte, -strategien, Marktanalysen, Werbung, Veranstaltungen. APK

*

Hitsch Leu, 37, wohlgepflegter Enfant Terrible unter den Kreativhoteliers, bewegt sich von Arosa in Richtung Unterland. Der Ancien Leu hat sich mit seinem «Unikat»-Betrieb Eden durch viel Experimente und Veranstaltungen einen Namen geschaffen. Doch spürte er in letzter Zeit den kühlen Wind in der Branche wie viele seiner Kollegen: Der Sommersaison 1995 fehlte der Pfiff. Und das Arbeitsamt war für Teilzeitarbeit nicht zu haben. So wird Leu gemäss einer Mitteilung zusammen mit seiner Frau **Valérie** das Eden in Arosa weiterhin persönlich leiten. Doch hat er, wohl im Sinne einer Diversifikation, als Mieter die Geschäftsführung des Seehotels Romantica in Steckborn erhalten. Ab Mitte Mai darf man sich also auf einige Arosa Trendwellen an den sonst so stillen Gestaden des Bodensees gefasst machen. ... APK

Hôtellerie et tourisme

Le président de l'Union fribourgeoise du tourisme, **André Genoud**, quittera la direction des GFM à fin 1996, en juin 1997 au plus-tard. Agé de 60 ans, il a dirigé la compagnie des transports fribourgeois durant 18 ans. Il abandonnera également la présidence du groupe PDC au Grand Conseil fribourgeois et ne sollicitera pas de nouveau mandat de député. MH

*

Opposé aux visions de la Municipalité sur le rôle à donner à la salle polyvalente La Marive, le président de l'Office du tourisme et du thermalisme d'Yverdon-les-Bains, **Jean-Hugues Schulé**, a décidé de démissionner avec effet immédiat. Il avait été élu il y a un peu plus d'une année. MH

Semaine européenne du car Montreux/Vevy/Lausanne



Ein Stelldichein der Busbranche

Im Mittelpunkt des europäischen Bustreffs, das vergangene Woche am Genfersee stattfand, standen die Fahrgäste der teilnehmenden Busse. Diese kamen nicht so zahlreich wie erwartet: Von ursprünglich angemeldeten 20 Bussen mit über 700 Fahrgästen rollten schliesslich nur 12 Busse (9 deutsche und 4 schweizerische) mit 300 Passagieren an. Für die aber hat sich die Teilnahme gelohnt: Bei den diversen Wettbewerben, Musik und Unterhaltung amüsierten sich Fahrgäste, Unternehmer und Chauffeure gleichermassen. Eine Augenweide stellten das gute Dutzend Oldtimer dar, das am Freitag eine Rallye durch die Rebberge bei Lausanne veranstaltete. Ihren Höhepunkt erreichte die Stimmung am Galaabend im

Casino Montreux, wo das Busvolk ihre Wettbewerbsgewinne feierte und den Ausklang der abwechslungsreichen Reise genoss. Ob das Bustreffen ein drittes Mal stattfinden wird, ist laut Pressesprecher **Toni Semadeni** noch nicht sicher. Die Teilnehmerzahl liege weit unter den Erwartungen, das finanzielle Risiko, welches das OK trägt, sehr gross. Semadeni beklagt vor allem die fehlende Flexibilität der Busunternehmer, ihr individuelles Programm in ein vorgegebenes Rahmenprogramm zu integrieren. Er hoffe aber trotzdem auf eine weitere Ausgabe des Bustreffs, das dann jedoch nicht mehr in der Westschweiz stattfinden werde. (Foto: Evelyn Mayr) MAY

KADER • CADRES

Menschen und Ideen

Zürich-Regensdorf MÖVENPICK HOTEL

Das aktive Kongress-Hotel

Herzlich willkommen bei Mövenpick!!!

Ein Gruss, den wir leben und auch gerne weitergeben.
Machen Sie mit - wir laden Sie ein - als

Front Office Manager weiblich

übernehmen Sie ab Juli/August Ihren Teil. Sie führen den ganzen Rezeptionsbereich inklusive Debitoren, Transport und Shop. Als Vollblut-Gastgeberin und Teamleaderin sind Sie auch ein wichtiges Glied in Zusammenarbeit mit der Verkaufs- und Bankettabteilung.

Ihre ausgeprägte Kommunikationsfähigkeit in den wichtigsten Weltsprachen und die Freude am Organisieren gehört genauso zu Ihren Stärken wie Ihr Flair für Zahlen.

Wenn Sie ausserdem einen Leistungsausweis aus einer ähnlichen Position mitbringen und eine Aufgabe suchen, die Sie herausfordert und weiterbringt, dann freut sich Hanspeter Simmer Sie kennenzulernen.

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



PM 1456/0381

Seeking

Marketing Manager

for English speaking Hotel and Tourism School in Switzerland. English and German languages required with French an advantage.

International sales and marketing experience preferred and preference given to Hotel School graduate. Competitive salary package based on competency and experience.

Apply to:
Thomas Sobocinski, Director
HOSTA Hotel and Tourism School
1854, Leysin, Switzerland
Fax: 0041 25 33 17 27

1456/0112348



Sport, Freizeit, Freude und Erlebnis bieten wir den Besuchern im Atzmännig im Goldinger Tal am oberen Zürichsee. Auf den 1. Oktober 1996 suchen wir für unseren bekannten und neu umgebauten Restaurantsbetrieb eine/n

Pächter/-familie

Das Restaurant Atzmännig mit verschiedenen Sälen von 30 bis 100 Sitzplätzen, originell gestaltetem Selbstbedienungsrestaurant mit 108 Sitzplätzen, grosser Terrasse mit 300 Sitzplätzen und separatem Café im Skigebiet, Hotelzimmer, Touristenlager und Wirtswohnung bietet eine grosse Chance für den kreativen, initiativen Gastgeber. Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskunft. (Fritz Niedermann, Telefon 071 988 30 85.)

0 84498/295424



Atzmännig AG Sport- und Freizeitzentrum 8638 Goldingen

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 leistungstark. 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.

Nutzen 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

- 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 Wirte und haben sich auch konsequent in kaufmännisch-betriebswirtschaftlicher Richtung weitergebildet. In zielorientierter 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 Fachperson 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 engagiert 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.

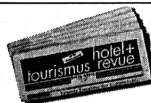
Erkennen Sie hier Ihre Herausforderung für eine gemeinsame Zukunft? – Wir freuen uns auf Ihren handschriftlichen Brief mit Überlegungen, warum Sie in dieser Führungsaufgabe Ihre Chancen sehen, sowie auf «Belege» über Ihren bisherigen Werdegang. – Anlässlich eines völlig diskreten Gesprächs werden wir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

Ihr Kaderinserat in der



HERMITAGE

SEEHOTEL RESTAURANT

Für unseren einzigartigen 4-Stern-Hotel- und -Restaurantsbetrieb an bester Lage der Stadt Luzern suchen wir einen

Betriebsassistenten F & B

Diese vielfältige und herausfordernde Aufgabe umfasst die Bereiche Bankett- und Seminarverkauf, Angebotsgestaltung, Kontrolllesen, Einkauf sowie Lagerbewirtschaftung.

Von Bewerbern erwarten wir eine höhere gastgewerbliche Ausbildung, Verkäuferpersönlichkeit für die Bereiche Bankett und Seminar, Freude am Umgang mit anspruchsvollen Gästen und Veranstaltern, EDV-Kenntnisse (Lucullus, Excel, Word), Teamorientiertheit, Einsatzwille und Belastbarkeit.

Unser Hotel verfügt über 20 Junior-Suiten sowie 20 Doppelzimmer in der Dependance, 2 Restaurants mit Seeterrassen, multifunktionale Seminar- und Banketträumlichkeiten, eine Bar sowie ein grosszügiges Freizeitangebot mit privatem Strandbad und Tennis.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freut sich Th. Egli, Direktor, auf ein persönliches Gespräch. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die untenstehende Adresse.

Hermitage, Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Telefon 041 370 37 37

8406/02286

BERGBAHNEN

See you

GSTAAD - SAANENLAND

Erlebnis pur in der Natur...

Das uns noch vieles mehr bieten wir Ihnen im Sommer und Winter

Wir, ein bekanntes Bergbahnunternehmen im Berner Oberland, suchen (Eintritt nach Vereinbarung) für unser Flaggsschiff, das Berghaus Eggli in Gstaad, ein junges, motiviertes und begeisterungsfähiges

Gerantenpaar (er Küche / sie Service)

Aufgrund Ihrer Fachkenntnisse, entsprechender Führungserfahrung im Gastgewerbe und im Besitze des Fähigkeitsausweises verstehen Sie es, neue Ideen mit uns gemeinsam zu entwickeln, umzusetzen und das Berghaus Eggli auf Erfolgskurs zu bringen.

Falls Sie an dieser verantwortungsvollen und anspruchsvollen Aufgabe Lust haben, dann erwarten wir Ihre komplette Bewerbung an folgende Adresse:

Bergbahnen Gstaad-Saanenland AG
Wolfgang Schachner
Restaurantsbetriebe
Postfach 65
CH-3780 Gstaad
Telefon 030 8 82 62 Fax 030 8 82 60

84638/112836

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Kader	1-2
Verkauf/Hotellerie	3-13
Internationaler	14
Stellengesuche	15

Sommaire

Marché de l'emploi	Page
Marché international de l'emploi	13-14
Demands d'emploi	14
	15

Anzeigenschluss Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

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

Tourismus/Reisebranche

Meine Mandantin besetzt in Europa eine starke Marktposition in einem zukunftsreichen, 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

Schweizerischer Verband der Seilbahnunternehmen

Association suisse des entreprises de transport à câbles

Associazione svizzera delle imprese di trasporto a fune

Associazion svizra da las interpresas da transport a suga

SVS

ASC

ASF

ASS



Unser Verband hat sich ein neues Leitbild und neue Strukturen gegeben. Zur Umsetzung suchen wir eine initiativ Persönlichkeit mit einem besonderen Touristik-Background als

Vizedirektor/Vizedirektorin SVS

Im Verbandssekretariat, das gemeinsam mit dem Verband öffentlicher Verkehr VöV geführt wird, üben Sie die Funktion eines Ansprechpartners für unsere rund 470 Mitglieder aus. Sie suchen und entwickeln Dienstleistungen für die Verbandsmitglieder und erarbeiten Entscheidungsgrundlagen. Sie verfolgen die Entwicklung im touristischen Bereich und begleiten die Realisierung von Aktivitäten des Verbandes. Als Stellvertreter des Verbandsdirektors führen Sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Bereich SVS.

Für diese neu geschaffene Position stellen wir uns eine teamfähige Person mit kontaktfreudigem Auftreten vor. Sie sind deutscher oder französischer Muttersprache mit guten Kenntnissen der andern Landessprache. Eine wissenschaftliche Ausbildung oder entsprechende Praxis im Bereich Tourismus ist Bedingung.

Entsprechend den Anforderungen bieten wir zeitgemässe Anstellungsbedingungen und gute Sozialleistungen. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Sind Sie an diesem herausfordernden Aufgabengebiet interessiert, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bis 30. April 1996 an:

Schweizerischer Verband der Seilbahnunternehmen, z. H. von Herrn Dr. Riet Theus, Präsident SVS, Dählhölzliweg 12, 3000 Bern 6.

Herr Dr. Carl Pfund, Direktor SVS, Telefon 031 359 23 35, ist gerne bereit, Ihnen weitere Auskünfte zu erteilen.

P 84555/385501

Für unser **Berghaus Leiterli**, 1950 m ü. M., suchen wir per 1. Juni 1996 oder auf Anfang Wintersaison 1996

Geschäftsführer/in oder Pächter

(mit Fähigkeitsausweis A)

Ein gemütlicher Innenausbau und moderne Betriebsrichtungen bieten freundlichen Gastgebern alle Möglichkeiten für ein erfolgreiches Wirken, treu nach unserem Motto «Bergberg, der freundliche Berg».

Der Sommer- und Winterbetrieb umfasst:

- ein Bedienungsfestaurant (50 Innen- und 70 Aussenplätze);
- ein «Free-flow»-Selbstbedienungsrestaurant (150 Innen- und 150 Aussenplätze);
- Gäste-Unterkünfte mit insgesamt 45 Betten, nebst
- Wirtswohnung und Personalzimmern.

Als Verantwortliche/r sind Sie gerne bereit, diesen Betrieb gastfreundlich, kundenorientiert, mit Idealismus und trotzdem wirtschaftlich zu führen. Freude an der Natur, Bereitschaft, zeitweise etwas abseits zu wohnen und ein gewisses handwerkliches Flair sind weitere wichtige Voraussetzungen.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung bis spätestens Ende April 1996 freut sich Bergbahnen Lenk-Betelberg
H. U. Schlappi, Geschäftsführer
Kronenplatz, 3775 Lenk
Telefon 030 3 10 96

P 84492/237884

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

In Solothurn, am Ritterquai, steht unser **Ristorante LA CANTINETTA**. Beliebt für einen Streifzug durch kulinarische, toskanische Spezialitäten, unkompliziertes Verweilen bei einem Glas Wein und hin und wieder als Treffpunkt für live-Jazz-Liebhaber.

Vielleicht ist dieses aussergewöhnliche Ristorante eine neue Herausforderung für Sie, denn wir suchen eine/n

GESCHÄFTSFÜHRERIN

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

Wenn Sie zudem sehr gute Erfahrungen in Organisation und Teamführung besitzen sowie gute Kenntnisse der italienischen Sprache, Küche & Kultur haben, dann möchten wir Sie gerne für diese Aufgabe begeistern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Bindella Unternehmungen AG
Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8
Thomas Käser • 031 / 312 63 70

O 84119/299413

Luftseilbahn Sörenberg-Brienzer Rothorn Bergrestaurant Eisee

Auf Beginn der kommenden Sommersaison (zirka Mitte Juni) suchen wir für die selbstständige Führung unseres Bergrestaurants (2000 m ü. M.) bergbewohnte

Wirtepaar

(für die Sommersaison, evtl. auch Wintersaison)

- Restaurant mit 200 Sitzplätzen
- grosse Sonnenterrasse
- 90 Touristenunterkünfte
- Fischereibetrieb am Eisee.

Wir erwarten von Ihnen

- Erfahrung in Betriebs- und Personalführung
- Erfahrung in Küche und Service
- Fähigkeitsausweis.

Haben Sie Freude an einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit inmitten einer herrlichen Bergwelt, im regen Kontakt mit Bergwanderern und Eisee-Fischern? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an die

Luftseilbahn Sörenberg-Brienzer Rothorn AG,
Z. H. Herrn H. Wasser, Direktor, 6174 Sörenberg.
Telefon 041 488 15 60, Fax 041 488 23 23

84513/60888

Für unseren Mandanten, ein gehobenes ****-Ferien- und Seminarhotel an bekannter Lage, P suchen wir eine neue

Direktion (evtl. Ehepaar)

zur selbstständigen Führung.

Erbitten vollständige Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 84644, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.
84644/67199

Hotel **** Restaurant



Krebs Interlaken

Für die Sommersaison 1996 (Mai bis Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie (m/w)

Tournant cuisine (m/w)

Koch

Sekretärin/Receptionistin

(evtl. 50%)

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Peter S. Koschak, Dir.
Hotel Krebs, 3800 Interlaken 84638/16403

VERKAUF



ER SUCHT SIE!

PACOJET, das revolutionäre Küchengerät für Profis sucht Sie!
Dynamische und erfolgsorientierte Küchenprofis für den

Aussendienst

in der Schweiz und/oder in Deutschland

PACOJET bietet:

- ein patentiertes Gerät mit Alleinstellung, das permanent weiterentwickelt wird
- intensive Einführungen und Schulungen für Produktdemonstrationen
- Unterstützung durch ein eingespieltes Verkaufs- und Marketingteam
- rasch ansteigende Erfolgsergebnisse durch hohe Qualität und neue überzeugende Zusatzprodukte
- sehr interessante Erfolgsbeteiligung

PACOJET sucht:

- gastronomieerfahrene Verkäufer oder
- interessierte Köche, die als Verkäufer in der Gastro-Branche bleiben möchten
- die eigenständig Vorführungen organisieren, durchführen und überzeugend argumentieren können
- die ein hohes Mass an Selbstständigkeit suchen und sich überdurchschnittlich engagieren wollen
- die die Vorteile einer überwiegend erfolgsorientierten Entlohnung schätzen

PACOJET wird den Vertrieb weiter ausbauen und expandiert das Geschäft.
Wollen Sie diese einmalige Chance nutzen?

Wollen Sie PACOJET und die Zusatzprodukte näher kennenlernen?

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an

PACOJET AG, Frau M. Burgener,

Neuhofstrasse 12, CH-6340 Baar, Tel.: 041 / 760 27 59, Fax: 041 / 761 78 06

Verkaufsstellen in der



QUALITÄT - PRÄZISION - EFFIZIENZ

Wir sind ein seit über 20 Jahren international renommiertes Schweizer Unternehmen, weltweit führend auf dem Gebiet des 24-Stunden-Kellnerlosen-Zimmerservice für die Hotellerie.

Für den Weiterausbau unseres Geschäftes suchen wir einen ehrgeizigen, engagierten, enthusiastischen

Verkaufsverantwortlichen

Wenn Sie

- ca. 28-35 Jahre alt sind, über eine Verkaufs- oder adäquate Ausbildung im Bereich Hotelfach/Konsumgüter sowie Verkaufserfahrung verfügen
- Ihre anspruchsvolle Kundschaft auf einfühlsame und überzeugende Weise in Deutsch und Französisch für Ihr Produkt begeistern können (Englisch ist von Vorteil)

dann sind Sie die richtige Person zur Ergänzung unseres aktiven und zielbewussten Teams und entsprechen genau dem Profil des zukünftigen erfolgreichen Mitarbeiters.

Wir offerieren Ihnen praktische Einführungsschulung, administrative Unterstützung mittels modernster Technologie sowie interessante, leistungsorientierte Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

MINIBAR (SCHWEIZ) AG

Z.Hd. Frau M.E. Kälin
Ruessenstrasse 5a
6340 BAAR/ZUG

ER 84578/283193

Ein Inserat in der htr bringt Erfolg!

Ihr Kaderinserat in der

VERKAUF

OPUS

RESTAURANT · BAR
VINO THEK

An malerischer Lage, mitten in Luzern, an der Reuss, ist unser neues Werk entstanden: Restaurant OPUS, dessen Neueröffnung anfangs Mai über die Bühne gehen wird. Ein Schauspiel erster Klasse, das nicht die Theatralik darf das A und O sein, vielmehr Ihre Menschlichkeit und Gastfreundschaft soll unserer Gästeschar Glück beschermen. Um unser Lebenswerk endgültig in Angriff zu nehmen, fehlen uns noch erfahrene Profis:

Wein-Freak/VerkaufsberaterIn

der mit Leib und Seele dem guten Tropfen verfallen ist und der sein kompetentes Wissen um den Wein zu vermitteln weiss, und auch vor aktiver Mitarbeit an der Bar nicht zurückschreckt.

Und einen

TeamleiterIn Service

der die Herausforderung im Umgang mit Menschen vor und hinter den Kulissen nicht scheut. Sie sind erfahren, freundlich, unkompliziert, charmant und haben die Fähigkeit, Mitmenschen zu motivieren. Auch Kreativität und Engagement können Sie mit überdurchschnittlicher Arbeit vereinen, und wenn Sie jetzt so richtig Appetit auf unser OPUS bekommen haben, rufen Sie einfach bei uns an oder schicken gleich Ihre Unterlagen!

Tel. Nummer 041/289 02 11 (Frau Huber)
Remimag Gastronomie AG Buzibachring 3 6023 Rothenburg



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 Gästebereich stehen 140 Apartments mit 450 Betten, mehrere Restaurants, Bankett- und Konferenzräume sowie ein grosser Freizeitbereich zur Verfügung.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in

für den Verkauf und F&B-Abteilung

Ihre Aufgaben: – Mitarbeit im Verkaufsbüro (Telemarketing, Korrespondenz, Seminar- und Gruppenbetreuung)
– Mitarbeit in der F&B-Abteilung (Inventuren, Kontrolle und Auswertungen).

Vorteilhaft ist eine kaufmännische Ausbildung mit Praxis im Hotel. EDV-Kenntnisse (Fidelio, Windows) 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.

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

84541/3727

Dorint an jeder Lebensqualität!

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hoteller-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich
Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis
Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)
Stellengesuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)
Last minute: Fr. 2.55 (inkl. MwSt.)

Anzeigenschluss
Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr
Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr
Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber,
Manuela Moosbrugger

Druck: Druckzentrum Bern

HOTELLERIE

10 Jahre Horega Select =
10 Jahre Vertrauen!

Leiter/in Finanzbuchhaltung

Im Auftrag eines der grössten Gastronomieunternehmen in der Deutschschweiz suchen wir für diese Schlüsselposition eine/n Bewerber/in mit folgenden Qualifikationen:

- KV-Berufslehre, Weiterbildung in Buchhaltung, Fähigkeitsausweis als eidg. dipl. Buchhalter oder gleichwertiger Abschluss
- wenn möglich Hotelfachschule
- mindestens fünf Jahre Berufserfahrung im Bereich (Finanz) Buchhaltung eines grösseren Unternehmens
- Bilanzsicherheit.

Die Aufgabe ist sehr vielseitig. Aufgaben und Kompetenzen sind klar geregelt, selbstverständlich ist die Position der hohen Verantwortung entsprechend honoriert.

Buchhalter

- *****-Hotel Platz Basel. Wir sprechen Bewerber mit KV-Abschluss, Hotelfachschule und Erfahrung in Deb./Kred.-Buchhaltung (nicht bilanziell) an.

Direktionsassistent

- *****-Hotel Platz Basel, eine vielseitige Stelle für einen «Allrounder», abgeschlossene Lehre, Hotelfachschule sowie drei Jahre Berufserfahrung. Sie zeichnen sich verantwortlich für die Bereiche Beherbergung, Administration, Stv. Direktion und Gästebetreuung.

Réceptionist/in

- für verschiedene ****-, *****- und *****-Hotels in der ganzen Schweiz suchen wir junge Berufsfachleute mit ein bis zwei Jahren Berufserfahrung, welche über gepflegte Umgangsformen, gutes Auftreten, Fremdsprachen D, F, E verfügen und gegebenenfalls PC-Kenntnisse (Fidelio, IBM AS 400) mitbringen.

- *****- und *****-Hotels im Zentrum von Basel mit internationaler Kundschaft
- ****-Hotel in Zürich, ideal für eine Allrounderin
- zwei renommierte *****-Hotels im Kanton Aargau
- ****- und *****-Hotels im Kanton Graubünden.

Ass. Front-office Manager (m)

- für ein sehr gepflegtes *****-Hotel in Basel. Der Kandidat muss über eine sehr gute Ausbildung verfügen, drei bis vier Jahre in der Spitzenhotellerie gearbeitet haben. Erfahrung in ähnlicher Position ist Bedingung. EDV-Kenntnisse (Fidelio) sind von Vorteil. Idealalter zirka 30 Jahre.

Chef de réception (m/w)

- für ein sehr renommiertes *****-Hotel im Kanton Aargau.

Hotelsekretärin

(Bankettabteilung)

- für eines der schönsten *****-Hotels in der Deutschschweiz suchen wir eine junge und engagierte Dame für eine ausserordentlich interessante und selbständige Aufgabe.

Arbeitszeiten: Montag bis Freitag, Tagesdienst.

Saisonstellen

Für die Regionen Zürich, Luzern, Bündnerland, evtl. Basel suchen wir noch dringend

Köche, Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme und erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf für einen persönlichen Termin. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

HOREGA Select Kaderberatung AG
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 95 75

HOREGA SELECT

Die führende Personalberatung
und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

84559/208191

HOREGA
SELECT

Wir sind beauftragt, für den führenden Restaurants- und Hotelbetrieb in einem Bezirkshauptort am Rhein das

Pächter-(Ehe-)Paar

zu suchen.

In historischer Altstadt, direkt über dem Rhein gelegen, bietet der Betrieb ein vielfältiges Angebot an Restaurations- und Bankettmöglichkeiten, einen grossen Festsaal, einzigartige Rheinterrasse, Bar sowie 20 Hotelbetten.

Dank einer modernen Infrastruktur ist eine rationelle Bewirtschaftung gewährleistet.

Wir stellen uns ein initiatives Gastgeberpaar vor, kreativ in der Entwicklung von Aktivitäten und Geschäftsbeziehungen, ebenso in der Führung einer neuzzeitlichen und marktgerechten Küche, mit hohem Qualitätsanspruch und dem Flair, mit einer vielschichtigen Klientele (Firmen, Vereine, Private, Einheimische) umgehen und an sich binden zu können.

Die Kandidaten sollten bereits einige Jahre Pacht- oder Geschäftsführungserfahrung nebst einem erstklassigen Fachwissen mitbringen.

Pachtbeginn ist der 1. Januar 1997; die Übernahmebedingungen sind interessant und fair (Eigenkapital zum Kaufe des Kleininventars notwendig) und bieten einem engagierten Paar eine gute und entwicklungsfähige Existenz. Wirtwohnung steht zur Verfügung.

Führen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Absolute Diskretion ist zugesichert.

HOREGA Select Kaderberatung AG
Frau Y. Hirsbrunner/Herr K. Reutener
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Die führende Personalberatung
und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

84560/208191

Cafeteria (Tagesbetrieb)

im Raum Brugg/Baden sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte

sowie

Serviceaushilfe

Schweizerin oder Inhaberin der Bewilligung C. Wir legen grössten Wert auf eine freundliche, aufgestellte Wesensart. Bringen Sie Service-Erfahrung mit und haben Sie gute Kochkenntnisse? Dann sind wir sehr interessiert an Ihnen!

Wir bieten Ihnen eine selbständige, vielseitige und ausbaufähige Tätigkeit, bei der auch Ihre Ideen gefragt sind.

Wir freuen uns auf Ihre Kurzbewerbung.

Angebote unter Chiffre 02-778463 Publicitas, Postfach, 5401 Baden.

P 84493/44300

Rot HAUS
HOTEL *** RESTAURANT

Meine «Rechte Hand» möchte sich verändern.
Nun suche ich ab zirka Mitte oder Ende Mai
ihre Nachfolgerin.

Als

Direktionsassistentin

In dieser Funktion leiten Sie sowohl die Réception als auch den Hauswirtschaftsbereich. Ich stelle mir eine junge Berufsfrau vor, die sich aktiv an der Geschäftsleitung beteiligt, ihre Ideen einbringt und mich bei Abwesenheiten vertritt, als wäre es ihr eigenes Haus.

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen, oder rufen Sie mich an. Christoph Schärli verlangen.

Klosterstrasse 4, 6003 Luzern, Telefon 041 240 10 01.

84081/20248

Chesa Grischuna

Romantik-Hotel Chesa Grischuna
7250 Klosters

Das originelle Bündner Kleinhotel im Zentrum von Klosters Platz.

Wir suchen für die Sommersaison, evtl. auch für die folgende Wintersaison, mit Eintritt nach Vereinbarung:

fachkundige **Servicemitarbeiterin**
Saisonbewilligung vorhanden!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an:

Familie Güler
Hotel Chesa Grischuna
7250 Klosters
Telefon 081 422 22 22

84583/17434

Pfistern

TRADITION AMBIANCE GASTLICHKEIT
Kornmarkt 4 6000 Luzern Tel. 041 410 36 50

Für unseren interessanten und vielseitigen Betrieb in der Altstadt von Luzern, direkt an der Reuss, suchen wir für die Sommersaison oder in Jahresstelle junge, aufgestellte

Servicemitarbeiter/in Chef de partie

Arbeiten Sie gerne in einer gepflegten, lockeren Atmosphäre? Dann sind Sie in unserem Team herzlich willkommen. Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Zunftthaus zu Pfistern, Frau L. Schmid, Kornmarkt 4
6000 Luzern 5
Telefon 041 410 36 50

83001/47708

Das Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen, sucht per Anfang August 1996 einen qualifizierten

Executive Housekeeper (w)

Sie führen eine Abteilung mit rund dreissig Mitarbeitern/-innen. Diese herausfordernde Aufgabe verlangt nach einer erfahrenen Persönlichkeit, welche bereits eine Generalgouvernantenfunktion in 4- oder 5-Sterne-Häusern erfolgreich ausführte. Sie sind dynamisch und flexibel, haben einen konsequenten Führungsstil und ein ausgeprägtes betriebswirtschaftliches Denken, um diesen Teil der Hotelabteilung kostenbewusst zu organisieren. Sie arbeiten speditiv mit ausgeprägtem Sinn für das Detail und sind kompromisslos beim Durchsetzen des hohen Qualitätsstandards.

Teamfähigkeit, gute Umgangsformen sowie gepflegtes Erscheinungsbild, Bereitschaft, auch selber «Hand anzulegen» und Beherrschung der deutschen und englischen Sprache sind weitere Voraussetzungen, welche Sie mitbringen.

Sie können bei uns ein angenehmes Betriebsklima und selbständiges Arbeiten erwarten. Weiterbildungsmöglichkeiten, leistungsorientierte Bezahlung mit attraktivem Beteiligungssystem sind weitere Pluspunkte unserer Unternehmung. Alle weiteren Vorteile einer renommierten 5-Sterne-Unternehmung werden wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch erläutern.

Bewerberinnen, welche über das nötige Erfahrungspaket verfügen, senden bitte ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Renaissance, z. H. Herrn Marc Walther, Personaldirektor, Talackerstrasse 1, 8152 Zürich-Glattbrugg, Telefon 01 810 85 00.



RENAISSANCE.
ZÜRICH HOTEL

Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg

84561/307475

An alle herzlichen Servicemitarbeiterinnen, die beruflich weiterkommen möchten:

Hier ist Ihre grosse Chance

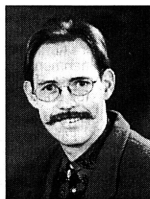
wie Sie jetzt Ihre Zukunft erfolgreich gestalten.

Sind Sie bereit, ausgetretene Pfade zu verlassen? Möchten Sie sich weiterbilden und weiterentwickeln? Haben Sie Lust, Ihre ganze Persönlichkeit ohne Uniformenzwang voll einzubringen? Dann nützen Sie die Gelegenheit in Ihrem neuen Serviceteam als

Service- mitarbeiterin

In Ihrer neuen Herausforderung sammeln Sie wichtige Erfahrungen, die Sie weiterbringen. Die modernen Servicestandards und die einzigartige Philosophie der Gastfreundschaft wird Sie genauso begeistern wie Ihre Gäste.

Bitte schicken Sie keine schriftliche Bewerbung. Ich freue mich auf Ihren Anruf und bin gespannt, Sie kennenzulernen.



Manfred Widmer,
Serviceleiter, freut sich
auf Ihren Anruf.

☎ 055 614 62 62

RÖMERTURM
über dem Walensee

CH-8757 Filzbach/Kerenzerberg

0 84530/227579



Restaurant
Gottstatterhaus

Wie wäre es... einen Sommer lang am wunderschönen Bielesee anspruchsvolle Kundschaft (Gäste) zu verwöhnen mit täglich frischen Fischen aus dem Bielesee und Weinen aus eigenem Rebberg!

Wir sind ein mittlerer Familienbetrieb, der zur Ergänzung für die kommende Sommersaison vom 15. Juni bis Ende Oktober oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter sucht:

Servicefachangestellte für gepflegten A-la-carte-Service

Serviceaushilfe (50-60%)
à la-carte-kundig/Gartenwirtschaft

Wir erwarten von Ihnen:

- gute Deutsch- und Französischkenntnisse
- gepflegtes Aussehen
- höfliche Umgangsformen.

Wir bieten Ihnen:

- geregelte Arbeits- und Freizeit
- leistungsgerechten Lohn
- einen Sonntag pro Monat frei.

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen sich

Fam. Marianne und Bruno Irion-Römer
Restaurant Gottstatterhaus
Neuenburgstrasse 18
2505 Biel-Bienne
Telefon 032 22 40 52
Fax 032 20 60 46

84512/133248



Annelise und Hans Peter Julen
CH-3920 Zermatt
Telefon (0041 28) 66 11 75
Fax 028 67 42 32

Wir offerieren Ihnen:

- ein neues 4-Sterne-Hotel
- mit 120 Betten
- junge, dynamische, sportliche Atmosphäre
- internationale Kundschaft
- Unterkunft in neuen Einzelstudio-Appartements und Wohnungen
- gutes Betriebsklima und zeitgemässe Arbeitsbedingungen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Juni...

...für eine marktfähige, kreative Gourmet-Küche (mit 16 Gault-Millau-Punkten ausgezeichnet);

Commis de cuisine

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto sind zu richten an:

ALPENHOF HOTEL
CH-3920 ZERMATT



84566/13780

hoteljob

Kanton Wallis

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir für ein Erstklasshotel in einem bekannten Ferienort per sofort eine oder einen

Direktionsassistentin/ Direktionsassistenten

die/der sich längerfristig engagieren möchte. Die verantwortungsvolle Position umfasst das gesamte Personalwesen, F&B-Aufgaben, Zimmer- und Seminarverkauf sowie Banketorganisation. Sie zeigen Freude am Kontakt mit Gästen und Mitarbeitern, verfügen über eine solide Grundausbildung im Gastgewerbe und haben eine Hotelfachschule erfolgreich abgeschlossen. Zudem können Sie in D/F (E) gute Sprachkenntnisse vorweisen. Alter 27-35 Jahre. Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, z. H. Irène Porta.

84582/84726



Schweizer Hotelier-Verein

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

„SCHTERNAFÜFL...“

...sagen und staunen unsere Gäste und freuen sich über die Sternstunden bei uns im Stern.

„Schternafüfl...“ sollen auch Sie sagen, wenn Sie uns und unser pulsierendes Altstadt-Hotel 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, Romantik, Arvenwände, Seminargäste, Schiefertische - und Sie verstehen sich nicht nur auf deutsch mit unseren Gästen.

Ja, dann - dann sagen wir nur noch: „Schternafüfl!“ 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



Reichgasse 11
CH-7000 Chur
Telefon 081 252 35 55
Telefax 081 252 19 15

P-84510/9727

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 Nachtzug unterwegs zwischen Zürich, Wien, Hamburg oder Berlin. Für den weiteren Ausbau unseres Projekts, in dem modernste Technologie und Komfort zusammenkommen, 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 Bahnentwicklung zeichnen Sie sich durch Teamfähigkeit, Kommunikationsfreude, Spontaneität, Enthusiasmus, Abenteuerlust und Menschenliebe

aus. Wenn Sie zudem ein gepflegtes Hochdeutsch sprechen, einem Reisenden aus Texas in Englisch (oder durch eine gekonnte Zeichensprache) den Unterschied zwischen «Schweizland und Schweden» 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) zudem 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 CityNightLine CityNightLine



Alle Winterthurerstrasse 31, 8304 Wallisellen
Telefon 01 830 58 22, Fax 01 830 19 03

Wir, ein intaktes Gastro-Team mit A-la-carte-Restaurant, Vineria und verschiedenen Banketträumlichkeiten, suchen per 1. Juni qualifizierte/n, motivierte/n

Chef de partie

mit Erfahrung in kreativer Frischmarktküche.
Frau Rita Essig gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte (Telefon 01 830 58 22).

NB: Wir sind ländlich gelegen – an Zürichs Stadtgrenze.

84602/37168

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Tel. 01 830 58 22

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								
170 Commis de cuisine	23	CH	Jun 96	D/E/F	4-5*Hotel, zus. mit 3053			
171 Küchenchef	42	F	Jun 96	F/D	zus. mit 2009			
172 Souschef	28	F	Jun 96	D/E/F				
173 Commis de cuisine	25	CH	safort	D/E/F	ZH			
174 Koch	24	CH	safort	D/E/F	Zentral-CH			
175 Küchenchef	36	D	Jun 96	D/E/F	4-5*Hotel			
177 Küchenchef	28	D	B	safort	3*Hotel, zus. mit 3059			
178 Koch	52	CH	Mai 96	D/F/I	Ost-CH			
179 Souschef	30	CH	Mai 96	D/E/F	BE			
180 Koch	59	CH	safort	D/F/I	ZH/AG			
181 Diätkoch	28	CH	Mai 96	D/F/E	Heim/Spital, Zentral-CH			

Service/service

101 Barman	24	I	A	Mai 96	I/D/F	TI		
102 Sefa	29	E	A	safort	D/F/E			
103 Sefa	26	CH	n. Ver.	D/I/F	Zentral-CH			
104 Chef de service	37	P	C	n. Ver.	D/F/I			
105 Sefa	23	D	A	Jun 96	D/E	4-5*Hotel, GR/Zentral-CH		
106 Chef de service	32	D	C	Jun 96	D/F/E	3-4*Hotel, Deutsch-CH		
107 Sefa	28	P	C	Jun 96	F/I/D	BS/BL		
108 Kellner	33	D	B	Jun 96	D/E/F	4-5*Hotel, TG/ZH/SG		
109 Sefa	23	F	A	Jun 96	D/F/E	zus. mit 1671		
110 Kellner	31	A	A	Jun 96	D/E/F	Ost-CH		
111 Sefa	25	D	A	Mai 96	D/E/F	West-CH		
112 Kellner	24	D	A	Jun 96	D/E/F	ZH		
113 Sefa	21	A	A	Jun 96	D/E/F	4-5*Hotel, GR		
114 Maître d'hôtel	57	I	C	Jun 96	D/F/E	Hotel, TI		
115 Barmaid	21	A	A	Jun 96	D/E/I	LU/ZH		
116 Sefa	19	AUS	A	Jun 96	D/E/F	GR		
117 Kellner	39	YU	B	safort	D/I/F	ZH		
118 Sefa	23	CH	Mai 96	D/E/F	ZH/LU			

2019 Barman	24	I	B	safort	I/D/E	ZH/TG/SH		
2020 Barman	31	I	A	safort	F/E/I	4-5*Hotel, BE/TI/ZH		

Administration/administration

3052 Night Auditor	34	I	A	Jun 96	D/E/F	4-5*Hotel, zus. mit 4659		
3053 Réceptionniste	22	CH		Jun 96	D/E/F	4-5*Hotel, zus. mit 1670		
3054 Réceptionniste	18	A	A	Jun 96	D/E/F	4-5*Hotel, GR/TI		
3055 Anfangsrezept./w.	22	CH		Mai 96	D/I/F	TI		
3056 Réceptionniste	21	CH		Jun 96	D/E/F	3-5*Hotel		
3057 Réceptionniste	32	CH		Jun 96	D/E/I	ZH		
3058 Réceptionsprakt./w.	23	CH		Jun 96	D/E/F			
3059 Réceptionniste	28	CH		safort	D/F/E	3*Hotel, zus. mit 1677		
3060 Gérant/Direktor	48	CH		safort	D/F/E	GE/VD		
3061 Anfangsrezept./w.	26	A	B	safort	D/E/F	ZH/ZG		
3062 Geschäftsführer	28	I	B	safort	D/I/E	Ost-CH		
3063 Réceptionsprakt.	23	CH		Jun 96	D/E/I	4-5*Hotel, TI/GR		
3064 Sales/Marketing	25	CH		Jun 96	D/E/I	4-5*Hotel, Zürich		
3065 Hotelsekretärin	20	CH		safort	D/F/E	Stadthotel, LU/BE		
3066 Direktor	45	CH		Mai 96	D/F/E	3-4*Hotel, West-CH/BE/Oberl.		

Hauswirtschaft/ménage

4659 Hilfskraft/w.	29	USA	A	Jun 96	E/I/D	zus. mit 3052		
4660 Hilfskraft	41	YU	A	Jun 96	I/D	Hotel, zus. mit 4661		
4661 Zimmerfrau	36	YU	A	Jun 96	I	zus. mit 4660		
4662 Hilfskoch	39	I	B	Mai 96	I/D/E			
4663 Zimmerfrau	32	YU	A	Jun 96	D/I			
4664 Hilfskraft	22	P	A	Jun 96	P/E/I			
4665 Gouvernante	22	CH		Jun 96	I/E/E	4-5*Hotel, West-CH		
4666 Haushilfe	26	ANG	F	safort	P/D/F	BE		
4667 Hilfskraft	34	P	A	Jun 96	P/I/D	zus. mit 4668		
4668 Zimmerfrau	32	P	A	Jun 96	P/I/D	zus. mit 4667		
4669 Haushilfe	24	P	A	n. Ver.	P/F/I			
4670 Haushilfe	18	P	A	n. Ver.	P/F/I			
4671 Haushilfe	59	CH		n. Ver.	D	Bern + Umgeb.		

4672 Zimmerfrau	34	BR	B	safort	P/I/D	ZH/TG/SG/TI		
4673 Nachtporier	52	A	A	safort	D/E/F			
4674 Hofa	21	CH	n. Ver.	D/F/I	2-3*Hotel, West-CH			
4676 Officehilfe	22	CH	n. Ver.	D				
4677 Hofa	19	CAM	C	safort	F/E/D	West-CH		
4678 Gouvernante	20	CH	Mai 96	D/E/F	NW/LU/TI			

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:

Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen.

Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

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

84580/84735

Wir suchen Chef de Service / Mai 1996

Sie haben bereits Führungserfahrung und scheuen sich nicht, einem 15-köpfigen Serviceteam vorzustehen.

Unser Restaurant hat 160 Plätze, im Sommer kommen im Garten 244 dazu. Wenn Sie eine Stelle suchen, an der Sie gefordert werden und Sie sich gut durchsetzen können, senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Hans S. Traffolet freut sich auf Ihr Dossier.

CASINO BERN RESTAURANTS
 Herrengasse 25
 3011 Bern

CASINO BERN
 MOVENPICK

GASTHOF BÄREN LAUPEN

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

Jungkoch

oder
Köchin

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 84401/15317

Im Restaurant Rossberg, Nähe Winterthur, 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

TESSIN/LAGO MAGGIORE

HOTEL EDEN, 6614 Brissago

Für unser persönlich geführtes Hotel suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung noch «Sie» als fröhliche, einsatzfreudige Mitarbeiter

Servicefachmitarbeiterin Betriebsassistentin Hofa (Service/Etage/Lingerie)

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

B. und R. Zellweger, Hotel Eden, 6614 Brissago, Telefon 091 793 12 55

84614/58017



PALACE HOTEL GSTAAD

SUISSE

Für die kommende Sommersaison 1996 suchen wir noch eine

Telefonistin

Wenn Sie über eine entsprechende Ausbildung verfügen und gute Sprachkenntnisse besitzen (D/F/E, evtl. I.), dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Palace Hotel Gstaad
 Georges Ambühl, Vizedirektor
 3780 Gstaad
 Telefon 030 831 31

84605/15007

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

Wir suchen KadermitarbeiterInnen verschiedenster Führungsebenen und Funktionen: ServicemitarbeiterInnen, Chef de service, Réceptionsangestellte, Chef de réception, Gouvernanten sowie Küchenchefs und Köche aller Stufen.

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

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

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

PROSS & PARTNER AG

SCHWÄNTENMOS 6 • 8126 ZUMIKON
TELEFON 01/918 13 83

Eine aussergewöhnliche Aufgabe vor den Toren von Zürich

Für ein Heim für Langzeitkranke und Betagte mit 160 Betten, das nach privatwirtschaftlichen Grundsätzen geführt wird, suchen wir eine(n) ausgeglichene(n) und belastbare(n)

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin (es darf auch ein Betriebsleiter sein)

Ihr Zuständigkeitsfeld umfasst im wesentlichen die Organisation, Koordination und Führung der Ihnen unterstellten Bereiche (ca. 30 MA), wie heimeigenes Café/Restaurant, Personalhaus, Hausdienst (Reinigung), Wäscherei/Lingerie und Nähstube. Eine wichtige Aufgabe ist die Schaffung und Erhaltung einer gepflegten und gastfreundlichen Atmosphäre im ganzen Hause.

Diese Aufgabe verlangt nach einer starken Persönlichkeit mit Erfolgswachweis in ähnlicher Position – gern auch aus dem Hotelfach – und Liebe zum Detail. Verständnis für betagte Menschen, Erfahrung in neuzeitlicher Personalführung, Materialbewirtschaftung sowie Organisationstalent im Sinne eines zielgerichteten Betriebs-Ablaufes sind weitere Voraussetzungen für diese nicht alltägliche Stelle.

Eine attraktive 4 1/2-Zimmer-Wohnung in unmittelbarer Nähe kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Frau U. Pross freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

U. Pross

ZÜRICH AIRPORT

25 YEARS HILTON

«Auch wir kochen nur mit Wasser, aber es steckt Dampf dahinter»

Sollten Sie als «Hansdampf (w/m) in allen Gasen» interessiert sein, in der internationalen Atmosphäre eines ★★★★★-Hotels (286 Zimmer, drei Restaurants, eine Bar und 16 Bankett-/Meeting-Räume tätig zu werden, haben wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Einstiegsmöglichkeiten für Sie:

Sales:

Sales Executive – Corporate Accounts
Sales-Koordinatorin/Sekretärin

F&B:

Assistent (m) des Bankettleiters
Servicefachangestellte

Front-Office:

Réceptionist/in
Telefonist/in (mit Ausbildung)
Front-office-Sekretär/in

Ein abwechslungsreicher und interessanter Arbeitsplatz erwartet Sie. Auf Wunsch stehen Personalstudios zur Verfügung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie, Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse zu senden oder uns anzurufen.

ZÜRICH AIRPORT HILTON
Hans Schmid, Personalchef
8058 Zürich-Flughafen
Telefon direkt: 01 810 31 63

84586/40428



Ein Sommer im Engadiner Hochtal!

Für die kommende Sommersaison möchten wir noch folgende MitarbeiterInnen einstellen:

Floristin Commis de cuisine

Für unser bekanntes Restaurant

CHESA & VEGLIA
suchen wir noch

Chef tournant

(für altbekannte österreichische Spezialitätenküche und Mehlspeisen)

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



84623/33944

KURSAAL BERN

Kursaal Bärn, ja gähn!!!

Der nicht ganz alltägliche Betrieb für nicht ganz alltägliche Leute!

Für unsere Küchencrew suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de partie

und

Commis de cuisine

Jeder Tag bringt unserer Küchencrew neue Herausforderungen, die diese immer wieder mit Bravour meistert. Grossbankette, Buffets und gepflegter A-la-carte-Service fordern immer wieder unsere Vielseitigkeit.

Sie sind sich sorgfältiges, qualitätsbewusstes Arbeiten und die von Ihnen geforderte Flexibilität gewohnt und erwarten als Gegenleistung ein gutes Arbeitsumfeld, eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik und einen leistungsbezogenen Lohn.

Interessiert?
Dann melden Sie sich gleich bei
Frau Bähler!
Kongress + Kursaal Bern
Postfach, 3000 Bern 25
Telefon 031 333 10 10

84562/44005

DOMINO GASTRO

Mr Personal-Prof

Wir suchen für Betriebe in Basel und Region!

stv. Chef de réception D/E/F

eine Chance für einen 1. Réceptionisten aus der Grosshotellerie.

Night-auditor D/E/F

mit mehrjähriger Réceptionspraxis und guten PC-Kenntnissen.

Buchhalter

mit KV-Abschluss und mehrjähriger Praxis in allen Bereichen einer Hotelbuchhaltung.
Gute PC-Kenntnisse Bedingung.

Réceptionistin D/E/F

für einen fortschrittlich geführten Hotelbetrieb. Sie verfügen über eine vielseitige Réceptionspraxis und gute PC-Kenntnisse.

Chef de partie

CH-Koch/Köchin Tagdienst

ServicemitarbeiterInnen

für gepflegten Speise-Service.

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

84623/33944

Restaurant-Pension Sonnenberg 3825 Mürren

sucht für kommende Sommersaison

Jungkoch und Serviceangestellte

Offerten an H.R. Meier oder M. Schmied, Telefon 036 55 11 27 (abends).

84623/229415

Suchen Sie nicht die Stelle, die Sie gerade finden möchten, sondern die Stelle, die Sie gerade finden müssen!

Darf ich Ihnen folgende Angebote unterbreiten?

Chef de service, Bankett ***Haus**
Chef de partie, Bankett ***Haus**
Servicemitarbeiter m/w
Küche aus dem EU-Raum
für 16 Monate Aufenthalt
Servicemitarbeiter m/w
aus D oder A für Sommer
saison

Walter Jörg
CV-Service
Postfach 101
4932 Lottwil
Tel. 0041 (0)63 230 555
Fax 0041 (0)63 235 236

Schweizerische Vermittlungen



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, Freitag à la carte.

Elsbeth & Fritz Abegglen-Hohler

HOTEL-RESTAURANT

Chalet Du Lac

CH-3807 ISELTAL



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 und an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Dieter Wiki

Hotel Eden Solbad, 4310 Rheinfelden
Telefon 061 831 54 04

84112/2625

Krankenheim Witikon

Wir sind ein modernes Krankenhaus mit 171 Betten, einem Tagesheim mit 15 Plätzen und Personalhäusern an bester Lage in Zürich.

Als unsere neue

stellvertretende Hauswirtschaftsleiterin

sind Sie verantwortlich für die Cafeteria und den Bankett- und Veranstaltungsservice. Daneben unterstützen Sie die hauswirtschaftliche Betriebsleiterin bei ihren Aufgaben in den Bereichen Lingerie, Reinigungssequipe, Hausdienst und Personalhäuser. Zeitweise tragen Sie die gesamte Bereichsverantwortung.

Diese anspruchsvolle und abwechslungsreiche Führungsaufgabe erfordert eine qualifizierte Berufsausbildung, vorzugsweise als Hofa, HBL mit Fachausweis oder auch als frischdiplomierter HBL HFF. Darüber hinaus brauchen Sie praktische Fähigkeiten, Organisationstalent sowie Freude und Geschick im Umgang mit den vorwiegend betagten Hausgästen und unseren meist fremdsprachigen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Bereitschaft zu gelegentlichen Wochenend- und Abendeinsätzen wird vorausgesetzt. Eine berufsbegleitende Ausbildung zur HBL mit Fachausweis ist möglich.

Eine Herausforderung für Sie? Herr H. Friedrich, Heimleiter, oder Frau K. Durand, hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, gibt gerne weitere Auskunft, Telefon 01 422 95 00. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Krankenhaus Witikon Amt für Krankenhäuser



Heimleitung
Kienastensiesweg 2
8053 Zürich

Baustein im
Gesundheitswesen

O 84497/34490



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 Réception, 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

PARKHOTEL BEAU-SITE ZERMATT

★ ★ ★ ★

Castor
Koch-Tourant
Breithorn

Matterhorn

Barmaid

Service-Mitarbeiter

Zinalrothorn

Weisshorn

Wir haben zwar das weltberühmte Matterhorn und sonst einiges zu bieten, aber es fehlen uns noch die oben aufgeführten Mitarbeiter für unser Top-Sommer- und evl. Winter-Team 1996/97! Bewerbungen von talentierten und begeisterungsfähigen Berufsleuten sind bei uns an der richtigen Adresse. (Sehr gute D- und E-Kenntnisse sind sehr wichtig!) Bewilligungen sind vorhanden.

PARKHOTEL BEAU-SITE Franz & Dilia Schwegler-Dossetto 3920 Zermatt Tel. 028 671 271 Fax 028 672 328

Wir suchen per 1. Juni 1996 in gemütliches Speiserestaurant freundliche

Servicefachangestellte

Guter Verdienst, Schichtbetrieb, Sonntag/Mittwoch oder Mittwoch/Donnerstag frei. Fragen Sie nach dem Arbeitsplan.

Auf Ihre Bewerbung freut sich
Familie Gunli, **Gasthaus Ilge**
7324 Vilters, Telefon 081 723 11 82
84557/100706

Hotel-Restaurant Bodewald
3818 Grindelwald

Auf 1. Juni, evtl. auch Wintersaison, haben wir zwei Stellen neu zu besetzen:

Buffet- und Servicefachangestellte

mit Freude am Beruf,
interessante Tätigkeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
oder Ihren Anruf.

Fam. R. Jossi, Telefon 036 53 12 42.
84311/14362

★★★★
HOTEL BERN
alfa

Für die Leitung unserer Küchenbrigade suchen wir auf den 1. Mai 1996 oder nach Übereinkunft einen versierten, solid ausgebildeten

Küchenchef

Als Verantwortlicher für die Bereiche Einkauf, Angebotsgestaltung und Verkaufsplanung, Einsatzkoordination und Lehrgangsausbildung verstehen Sie es, dank Ihrer fundierten Ausbildung Mitarbeiter zu führen und zu motivieren. Wir bieten Ihnen eine Stelle mit viel Selbstständigkeit und Möglichkeiten, eigene Ideen zu verwirklichen.

Möchten Sie mehr über diese interessante Kaderstelle wissen, rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen.

Frau A. M. Allemann, Directrice
Hotel + Konferenzzentrum alfa
Laupenstrasse 15, 3008 Bern
Telefon 031 381 38 66
84539/4022

★★★★ **DG** ★★★★★
DOMINO GASTRO

Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfs-, Saison- und Dauerstellen

Aargau Ost:

Service-mitarbeiter
weiblich, in wärschafte Landgasthöfe

Service-mitarbeiter

weiblich, attraktiv für Spätschicht Di.-Sa.

Servicefachangestellte

für Seehotel mit Terrasse

Alleinkoch

für Dorfrestaurant

Aargau West:**Servicefachangestellte**

Ausflugrestaurant und Gasthof

Service-mitarbeiter

weiblich, Speiserestaurant und Sportzentrum

Service-mitarbeiter

Abendschicht in Quartierrestaurant

Alleinkoch

weiblich, in Dorfrestaurant und Stadtbetrieb

Tessin:**Chef de partie**

in 4-★-Hotel für Sommersaison. Nur Bewilligung B und C

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Hm. Schaefer oder Frau Geisshühler

062 842 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

Hotel - Restaurant**Lüderenalp**

1150 m ü. M.
3457 Wasen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Übereinkunft in unseren vielseitigen, umgebauten ***-Betrieb (200 Plätze/50 Betten)

Sous-chef/Chef de partie

In junges, aufgestelltes Team.

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte.

Fam. B. Held-Kugler, 3457 Wasen
Tel. 034 77 16 76, Fax 034 77 19 80
84299/37184

Aldiana
CLUBHOTEL SILVRETTA
Klosters/Schweiz

Unser ****-Clubhotel mit 115 Zimmern/Suiten und einer kompletten Infrastruktur, wie sie ein Top-Hotel von heute haben muss, sucht per 1. Juni 1996 oder schon im Mai

Chef/in de réception
Réceptionistin
1. Hausdame

Verfügen Sie über mehrjährige Erfahrung, D/E in Wort und Schrift, Humor, Kreativität, Motivation und Teamfähigkeit, dann finden Sie bei uns eine Ganzjahresstelle an einem der schönsten Orte des Prättigaus.

Weitere Infos können Sie telefonisch bei unserer Leiterin Personalwesen, Frau E. Gerber, einholen, Telefon 081 422 61 21. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Aldiana Clubhotel Silvretta
Postfach, 7250 Klosters
84555/267325

LATINO
BAR & RESTAURANT

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
84381/2267

SEGETEN

SENIORENRESIDENZ ZÜRICH-WITIKON

Die schönsten Aussichten
auf einen guten Arbeitsplatz

Für unsere neue und moderne Seniorenresidenz an schönster Lage in Zürich-Witikon suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung eine selbständige und initiative Persönlichkeit als

Gouvernante

Sie verfügen vorzugsweise über eine Hotelfachausbildung. Sie sind jung, dynamisch, flexibel und teamfähig. Der Umgang mit älteren Menschen macht Ihnen Freude. Sie haben bereits einige Jahre Praxis und Führungserfahrung. Sie sind eine frontorientierte Praktikerin mit einem ausgeprägten Leistungswillen.

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

Über die attraktiven Arbeits- und Anstellungsbedingungen informieren wir Sie gerne persönlich. Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns sehr auf Ihre Kontaktnahme.

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

Betriebsführung:
Tertianum Management AG -
eine Residenz der
Zürcher Kantonalbank
0 84532/364313

Sternstunden ab Juni für**ein(-e) Pâtissier(-ère)**

Sie haben eine Lehre als Pâtissier (-ère) absolviert oder sind Koch / Köchin und möchten sich spezialisieren. Sie arbeiten gerne selbstständig und wollen sich entfalten. Eine qualitativ hochstehende Küche und ein aufgestelltes Team erwarten Sie!

Ein(-e) Chef de Partie

Sie sind ein talentierter Koch, der die Abwechslung und das gute Funktionieren einer 13-köpfigen Brigade schätzt. Die Angebotsplanung spricht Sie ebenso an wie die optimale Präsentation der Gerichte.

Interessiert? Schicken Sie Ihre Bewerbung an Bart Pinkus, Küchenchef. Es könnten Sternstunden für Sie in Erfüllung gehen!



STERNEN MURI ★★★★★
84530/32310

Hotel Sternen, Postfach, 3074 Muri / Bern

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

täglich neu erleben.

Zur Betreuung der internationalen, anspruchsvollen Gäste des **Nacht-Hotelzugs** 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

Hotel Säntis ★★★★★
9657 Unterwasser

GASTLICHKEIT MIT HERZ...
IST UNSER ZIEL - FÜR SIE AUCH?

Für kommenden Sommer bzw. nach Vereinbarung suchen wir in unser Team, saisonal oder längerfristig,

AIDE DU PATRON

(50 % Service und 50 % Réception)

Freundliche, kommunikative Person mit Verkaufserfahrung und Vorwärtsdrang im Service und an der Front

SERVICEFACHANGESTELLTE M/W

für den gepflegten A-la-carte- und Pensionservice

JUNGKoch M/W

für die aktive Restaurations- und Hotellküche

HILFSKoch M/W

für die Kalte Küche und die Pizzeria

Das **★★★★Hotel Säntis, Unterwasser**, mit 70 Betten und einer regen A-la-carte-Restaurations mit ungezählten kulinarischen Aktivitäten erwartet Sie. Neben der sicher zeitgemässen Entlohnung bieten wir Möglichkeiten, sich selber und uns weiterzuentwickeln. Sie fühlen sich angesprochen? - Hr. K. Söllinger erwartet Ihre schriftliche bzw. telefonische Bewerbung.

Hotel Säntis, 9657 Unterwasser
Telefon 071 999 28 11 / Fax 071 999 34 74
84639/072958



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
84411/33812

KULM HOTEL ST. MORITZ

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

derby hotel

GRINDELWALD

Fam. P. Märkle-Bischof
Tel. 036 54 54 61, Fax 036 53 24 26
CH-3818 Grindelwald

Sind Sie unser neuer

Chef de réception?

Von unserer zukünftigen Kadermitarbeiterin erwarten wir eine kaufmännische Ausbildung sowie praktische Erfahrung im Réceptionsbereich, D/F/E in Wort und Schrift.

Sind Sie initiativ und verantwortungsbewusst? Lieben Sie den Umgang mit internationalen Gästen?

Dann rufen Sie uns bitte an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte über diese vielseitige Tätigkeit in einem angenehmen Arbeitsklima.

Fam. P. Märkle, Hotel Derby, Telefon 036 54 54 61.



84082/14427

PARK HOTEL BEAUSITE

WENGEN - JUNGFRAU

110 Betten, 2 Bars, 3 Restaurants, La Terrasse, Schwimmbad, Solarium, Sauna



Dis-moi oui!

Restaurant:

Chef de service Servicemitarbeiter/in

Küche:

Küchenchef Chef tournant Commis/Jungkoch Officebursche

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:
Chr. J. Strässle (Dir.), Park Hotel Beausite, 3823 Wengen
84205/37605

Familie Hans Strässle, Gold Coast, CH-3823 Wengen
Phone 036 56 51 61, Fax 036 55 30 10
Telex 923 252 park ch

Saas-Fee

VERAUBERT SELECTION SUISSE

METROPOL

GRAND HOTEL 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 Speiservice:

Chef de service

für die sehr gepflegte Metropol-Küche:

Chef de partie (CH, D, A)

Demi-chef de partie (CH, D, A)

für den anspruchsvollen Gästeempfang:

Réceptionist

(D, E, F, I) für Réception und Ablösung Hotelbar

für unser Metropol Night Life:

Barmaid/Barman

versiert und kontaktfreudig

All diese abwechslungsreichen Jobs im Metropol-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-Zurbriggen
CH-3906 Saas Fee, P.O. Box
Telefon 028 57 10 01, Fax 028 57 20 85



84291/29769

Küchenchef (w/m)

✓ kreativ, engagiert, qualifiziert

Das Tagungszentrum Herzberg liegt oberhalb Aarau in einmaliger Lage:

- ✓ 35 Zimmer mit insgesamt 65 Betten
- ✓ kreative Küche
- ✓ Saisonale, biologische Produkte
- ✓ Fleisch aus artgerechter Tierhaltung
- ✓ Bankettbetrieb

Neugierig?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Verena Wyss-Meili, Leiterin Herzberg
5025 Asp ob Aarau,
Tel. 062 / 878 16 46

84558/120723



Gastfreundlich - effizient - innovativ
führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie. Im Personalrestaurant PTT Schanzenpost, 3000 Bern, einem 24-Stunden-Betrieb, stellt die Küche täglich ca. 1'450 Mahlzeiten her, bestehend aus «à la carte-Gerichten», Menus und Zwischenverpflegungen. Für diese anspruchsvolle Aufgabe suchen wir einen erfahrenen und innovativen

Küchenchef

Als Küchenchef tragen Sie die Verantwortung für die gesamte Planung und Produktion, inkl. Einkauf und Administration. Sie führen 20 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und produzieren saisongerechte, ausgewogene Verpflegung,

nach ökonomischen und ökologischen Grundsätzen.

Wenn Sie eine Ausbildung als Koch sowie einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung mitbringen, erfüllen Sie bereits einen Teil der Anforderungen. Wenn Sie zudem führungsstark, ideenreich und ein Organisationstalent sind, könnten wir Ihnen die 5 Tage Woche von Montag - Freitag, Tagesarbeitszeiten (ausser bei Sonderanlässen), ein attraktives Weiterbildungsangebot sowie fortschrittliche Sozialleistungen bieten.

Eintritt nach Vereinbarung.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an: SV-Service, Marlies Blaser, Personalrestaurant PTT, Schanzenpost, 3000 Bern.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 84460/71008

Gasthof Rössli

6017 Ruswil

Tel. 041 495 11 25

Familie R. Erni-Wicki

Wir suchen per 1. Mai 1996 oder nach Übereinkunft

Servicefach-angestellte/n

Wir bieten selbständige, abwechslungsreiche Arbeit.
Logis im Hause.
Sonntag und Montag frei.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.



P 84501/25484

Restaurant Gmüetliberg in Zürich sucht in kleines Team

gelernte/n

Koch/Köchin

in kleine Küchenbrigade mit einem abwechslungsreichen, gutbürgerlichen Angebot.

Herr Paul Janssen oder
Frau Klossner
Bergrestaurant Gmüetliberg
8138 Uetliberg
Telefon 01 463 92 60
freuen sich auf Ihre Bewerbung.

P 84490/35009

HOTEL PREDA KULM

Wir suchen für die kommende Sommersaison motivierte Mitarbeiter, die uns helfen, unseren Gästen einen schönen Aufenthalt in unserem Hause zu bieten.

Alleinkoch Jungkoch

Servicefachangestellte
(nur mit deutscher Muttersprache)

Hotelfachangestellte

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie A. Oberli-Zisser
7482 Preda/Bergün
Telefon 081 407 11 46

84600/332755

Gesucht per Juni 1996 oder früher

Haushälter- Ehepaar

zur Führung eines gepflegten Privathaushaltes in der Zentralschweiz.

Das Ehepaar sollte im Haus wohnen (separate Wohnung).

Guter Leumund, Ehrlichkeit, Zuverlässigkeit und Flexibilität werden vorausgesetzt.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 84571, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

84571/384249



Victoria Jungfrau

Eiger, Mönch und Victoria-Jungfrau!

Jetzt fehlen nur noch Sie!

Unsere zukünftige

1. Etagegouvernante

ist ab 28 Jahre jung, dynamisch, ausgebildete Hotelfachfrau oder mit gleichwertiger Ausbildung, verfügt über Berufs- und Führungserfahrung, eine gesunde Portion Eigeninitiative, Flexibilität und viel Freude am Umgang mit Menschen. Ihre Sprachkenntnisse (D, E, F und I) können Sie täglich anwenden, während die Organisation des gesamten Etagebereichs in Ihren Händen liegt.

Möchten Sie sich dieser nicht alltäglichen, herausfordernden Kaderposition ab sofort oder nach Vereinbarung stellen?

Unser Team erwartet gespannt Ihre Bewerbung.
Frau A. Krummenacher, Personalchef, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Grand Hotel
Victoria-Jungfrau
CH-3800 Interlaken
Telefon direkt
036 27 36 77

84571/1602



Member of The Swiss Leading Hotels



SILENCE HOTELS SUISSE

PARK-HOTEL Inseli

ROMANSHORN



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

84427/20606

***-Hotel
im Seepark
70 Betten
Rôtisserie
Fisch-/Fleisch-
Spezialitäten
Panorama-
Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

DOMINO GASTRO

Bestbekannte Hotels, Restaurants, Bars und In-Lokale
in Zürich und Umgebung
suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Top-Fachkräfte

für die Bereiche

Küche, Service, Bar, Front und rückwärtiger Dienst

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre kompletten
Unterlagen inklusive Foto zu.

8 Jahre kompetenter Service und Beratung

Domino Gastro
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich, Telefon 01/432 73 73

0 8490/25718

Gesucht für sofort oder nach Vereinbarung
freundliche

Serviceangestellte

Saison- oder Jahresstelle.

Offerten bitte an:

Familie Laubscher
Restaurant Jäger
Hauptgasse 47, 3280 Murten
Telefon 037 71 22 20

FA 84500/54577

Du bist der/die junge

Koch/Köchin

mit Flair und Kreativität. Du bist nicht so
schnell aus der Ruhe zu bringen.

Wir bieten Dir einen spannenden Job
in einem tollen Team mit hoch tolleren,
anspruchsvolleren Gästen. Fühlen Sie
sich angesprochen, dann freuen wir
uns auf Ihre Bewerbung.

Telefon 028 71 10 83

077 46 57 82

Familie Martin Albrecht-Pollinger
3984 Fiesch/Wallis.

ME 84605/385515

Restaurant Rüthihubelbad



Wo wir sind – ist vorne.
Kochen aus Leidenschaft!
Vollwertig aus Überzeugung –
das ist das Profil unseres künftigen

Entremetiers aus Passion

Wir übernehmen Verantwortung für
die Ernährung, die wir zubereiten,
und gestalten zukunftsorientierte
Küche mit.

Wir würden Ihnen gerne Ihren
neuen Arbeitsplatz vorstellen.
Rufen Sie einfach an, oder senden Sie
Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel***/Restaurant Rüthihubelbad
Bright und Henri Raemy
Herbert Schmied, Küchenchef
3512 Walkringen
Telefon 031 700 86 86/700 81 81
(Montag geschlossen)

84605/382814

SELE GASTRO Personal

Ihr Berater für alle Berufe

Für unseren Auftraggeber, ein
kleines, renommiertes Hotel in
Liechtenstein, suchen wir einen
jungen,

kreativen Koch

In enger Zusammenarbeit mit
der Unternehmensleitung planen
und gestalten Sie ein abwechslungsreiches und marktfreies Angebot.

Grosse Selbstständigkeit, weitreichende Kompetenzen sowie eine modernst eingerichtete Küche stehen Ihnen zur Verfügung.

Sind Sie interessiert, oder möchten Sie mehr über diese gut honorierte Stelle erfahren? Herr M. Truschnner steht Ihnen über Telefon 075 232 81 91 gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung, oder senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto.

Hermine Sele-Thöny
Personalberatung
Landstr. 79, 9490 Vaduz
Tel. 075/232 80 77, Fax 075/232 02 64

P 84604/385516

In der 90jährigen Altiegeinschaft Nauen-
mühle 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 abzu-
schmecken?

Wir sind schriftlich oder per Fax über fol-
gende Nummer erreichbar:

Newsbar Betriebs AG,
Bahnhofstrasse 9, 6340 Baar,
Fax 041 761 91 31, Frau C. Mauthe

84202/385441

Restaurant de l'Aigle Noir

Zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir für unser gepflegtes
Speiserestaurant per sofort oder
nach Übereinkunft
qualifizierten

Koch m/w

sowie

Service- fachangestellte

Sonntag und Montag frei.
Gerne erwarten wir Ihre
Bewerbungsunterlagen oder
Ihren Anruf.

D. und S. Frauendiener
Rue des Alpes 10, 1700 Fribourg
Telefon 037 22 49 77

84503/95460



Die Sommersaison rückt näher:

Sind Sie in Laune für etwas Neues
und Interessantes im kommenden
Sommer? Ein gut eingespieltes Team
wartet auf Sie!

Service:

Mitarbeiterin
für A-la-carte-Restaurant
ab Mitte Mai

Küche:

Koch
für A-la-carte-Restaurant

Auf Ihre Bewerbung freuen sich
Yvonne und Richard Stöckli

Hotel
Alpenblick

Richard und Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Berner Oberland-Schweiz
Tel. 036 22 07 07, Fax 036 22 80 07

84560/26008

hotel montana zürich

Für unser modernes, renoviertes
3-Stern-Stadthotel mit 74 Zimmern
und dem Bistro «Le Lyonnais», nur
drei Minuten vom Hauptbahnhof
Zürich, suchen wir per 1. Juni oder
nach Übereinkunft eine/n freundliche/n,
sprachgewandte/n, kommunika-
tions- und einsatzfreudige/n

Mitarbeiter/in als Réceptionisten/-in

Schätzen Sie den täglichen Kontakt
zu den Gästen aus aller Welt in
einem pulsierenden Stadthotel?
Möchten Sie zusammen mit einem
jungen, motivierten Team Ausserge-
wöhnliches leisten?

Sie sollten über eine kaufmännische
und/oder gastgewerbliche Grund-
ausbildung verfügen. Wenn Sie zu-
dem über Fremdsprachenkennt-
nisse, mind. F/E verfügen, dann soll-
ten Sie sich bei uns melden. Alles
Weitere erzählen wir Ihnen gerne bei
einem persönlichen Gespräch.

Rufen Sie an, oder senden Sie Ihre
Bewerbungsunterlagen an:

Cornelia Schmid oder Rolf Pfister
Hotel Montana Zürich
Konradstrasse 39, 8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00

84615/40762

BEST WESTERN  SWISS HOTELS

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

LEITER FINANZBUCHHALTUNG M/W

Buchhaltung ist kein 08.15-Job sein, und schon gar nicht in der Hotellerie. Für einen grossen gastronomischen Betrieb in Zürich suchen wir einen Finanzbuchhalter mit eidgenössischem Diplom oder Fachausweis. Neben dem Debitoren- und Kreditorenwesen erstellen Sie revisionsgerechte Monats- und Jahresabschlüsse, bereinigen Abgrenzungskonti, Rückstellungen und Abschreibungen für den Hauptbetrieb und sämtliche Ausenbetriebe. Sie bringen eine kaufmännische Ausbildung, entsprechende Weiterbildung, analytisches Denken und Flexibilität mit. Senden Sie komplette Bewerbungsunterlagen mit Foto an Zürich, Frau Wicki

ANFANGS-CHEF DE SERVICE W/M

Gesucht wird ein Restaurationsleiter mit viel Eigen-
dynamik und Ideenreichtum für einen gepflegten Restau-
rationsbetrieb im Kanton Luzern. Diese Kaderposition
fordert Ihr Organisationstalent und bietet die Gelegen-
heit, Ihre Stärken im Gästebetreuung, Mitarbeiter-
motivierung und Flexibilität vollumfänglich einzusetzen.
Verfügen Sie über eine Servicefachlehre sowie über
einen Erfolgsnachweis in ähnlicher Position und freuen
Sie sich auf eine längerfristige Herausforderung? Wenn
Sie gerne mehr über diese interessante Tätigkeit er-
fahren möchten, rufen Sie mich an oder senden Sie mir
Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Luzern, Herr Fehlmann

F&B-ASSISTENT

Auf dem Sprung zu einer steilen Karriere? Für ein tradi-
tionsreiches Hotel im Raum Zürich suchen wir Sie, ge-
lernten Koch mit abgeschlossener Hotelfachschule. Dank
einer Berufserfahrung wissen Sie wo Kosten entstehen,
was die Inventur bedeutet und was die Küchenrendite
aussagt. Das Controlling ist genau so wichtig wie Ihr
aktiver Einsatz an Cateringangeboten. Sie sind eine flexible
Persönlichkeit, die sich an einer ausbaufähigen Stelle
weiterentwickeln will. Senden Sie mir Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

HOTELSEKRETÄRIN W/M

Für ein aussergewöhnliches Haus im Herzen von Zürich
suchen wir eine gepflegte, effizient und selbständig ar-
beitende Sekretärin. Sie buchen und bestätigen sämt-
liche Hotelreservierungen, erledigen alle Korrespondenz
und übernehmen die Zimmerkontrolle in diesem indivi-
duell eingerichteten Haus. Sie kennen Fidelio und können
in Deutsch, Englisch und Französisch über das aktuelle
Programm im Opernhaus Auskunft geben. Sie haben
ein ausgezeichnetes Auftreten, gute Umgangsformen
und es macht Ihnen Spass, in entsprechendem Ambiente
zu arbeiten. Ein aufgestelltes Arbeitsteam und gute Ent-
lohnung erwarten Sie. Rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Wicki

SOUS CHEF

Für einen renommierten Restaurationsbetrieb in der
Stadt Luzern suchen wir einen jungen, ambitionierten
Chef de partie mit viel Flair für die marktfreie Küche.
Zusammen mit einer kleinen Brigade überraschen Sie
die anspruchsvolle Kundschaft täglich aufs Neue mit
ausgewählten Kreationen. Sicher möchten Sie mehr er-
fahren über diese interessante Herausforderung, die
familiäre Atmosphäre und das Team, das auf Sie wartet.
Rufen Sie mich an.
Luzern, Herr Fehlmann

CHEF DE PARTIE

Ihre Berufserfahrung und -kenntnisse sind ausgereift
und auf einem dementsprechend hohen Niveau. Sie suchen
nun eine neue Herausforderung zu neuen vorteilhaften
Konditionen. Adia Hotel bietet dem interessierten Berufs-
mann die ideale Ausgangslage für unterschiedlichste
Karriererichtungen. Wir bieten Ihnen alles – vom Direk-
tionsrestaurant mit geregelten Arbeitszeiten über das
Fünfstern-Hotel im Herzen Zürichs zum ausgefallenen
Spezialitätenrestaurant. Rufen Sie uns an, lassen Sie
sich von uns beraten und für Sie arbeiten.
Zürich, Herr Keller

CHEF DE PARTIE

Gehören Selbstständigkeit, Verantwortung, abwechslungs-
reiche Küche und fortschrittliche Konditionen zu den
Vorstellungen, die Sie für Ihren vollen Einsatz, Ihre Flexi-
bilität und Freude am Beruf erwarten? Dann sind Sie der
neue Mitarbeiter für ein bekanntes Hotel in der Region
Bern. Eine mittlere Küchenbrigade freut sich auf Sie.
Rufen Sie mich sofort an. Wir heissen Sie herzlich will-
kommen.

Bern, Frau Mürger

**Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite**

**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**



Ihre neue Aufgabe im «süssen Bereich»
bei uns im SV-Service SBC-Opfikon!

Wir sind Caterer des Schweizerischen Bankvereins in
Opfikon und suchen in unser Pâtisserie-Team einen fle-
xiblen:

Pâtissier (Frau/Mann)

Eintrittsdatum: 1. Juni 1996

Wir bieten Ihnen eine selbstständige Aufgabe in kleinem
Team, vielseitige Tätigkeit in allen Sparten der Pâtisse-
rie- und Backwaren-Produktion, einen modern ein-
gerichteten Arbeitsplatz, Tagesarbeit Montag bis Freitag
und die sprichwörtlich guten Leistungen des SV-Service.
Der Arbeitsort ist mit öffentlichen Verkehrsmitteln oder
eigenem Fahrzeug leicht zu erreichen.

Sie verfügen über fundierte Fachkenntnisse sowie mehr-
jährige Erfahrung im Produktionsbereich einer Konditorei
und arbeiten gerne im Team. Verantwortungsbewusstes
und kreatives Produzieren im Rahmen der Wirtschaft-
lichkeit bedeuten für Sie eine Herausforderung.

Möchten Sie mehr über diese Stelle erfahren, gibt Ihnen
Frau Franziska Leutenegger, Tel. 01-239 81 21,
gerne Auskunft. Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto
senden Sie bitte an:

SV-Service, Herrn Heinz Männli, Personalrestaurant
Swiss Bank Center, Schweizerischer Bankverein,
Postfach, 8010 Zürich.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

Sommersaison in Laax

Für Sportfans sind die folgenden Stellen das Grösste, denn unser **Sporthotel Signina****** mit eigenem Tenniscenter und neuem Erlebnisbad "Laguna" befindet sich direkt bei der Talstation der Bergbahnen Crap Sogn Gion in Laax GR.

Zur Vervollständigung unseres aufgestellten Teams suchen wir:

Sporthotel Signina:

Commis de cuisine (ab 6. Juni)

Masseurin (ab 6. Juni)

Tegia Larnags:

Jungkoch (ab Mitte Juni)

Restaurant Piazza:

Servicefachangestellte (ab Mitte Juni)

Crap-Bar:

Barmaid/Servicefachangestellte
(ab 5. Juli)

Gratis-Liftabonnement, 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und auf Wunsch die Unterkunft im Personalhaus nebenan sind bei uns selbstverständlich. Am besten setzen Sie sich unverzüglich mit uns in Verbindung.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an **Hotel-Restaurationsbetriebe Crap Sogn Gion AG**, Frau Bea Keller, 7032 Laax, Telefon 081 921 22 22.

LAAX CRAP

84613/17884



Hotel Eden Solbad

Rheinfelden bei Basel

In unser ****-Kurzhotel mit 65 Betten suchen wir

Chef/in de réception

Eine gute Chance für eine/n erfahrene/n Réceptionisten/-in. Wenn Sie Freude haben, in einem kleinen Team selbstständig zu arbeiten, rufen Sie uns an.

Hotel Eden Solbad, 4310 Rheinfelden
Dieter Wiki, Telefon 061 831 54 04

84599/26525

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

84356/143642



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 (Autofahrerweis)

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

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

84304/28261



Hotel-Restaurant HIRSCHEN
9658 Wildhaus
Tel. 071 999 22 52

Per Übereinkunft suchen wir zur Verstärkung unserer mittleren Brigade

Chef de partie

Wenn Sie die folgenden Punkte ansprechen, sind Sie unser Mann:

- gepflegter Hotel- und Restaurantbetrieb
- abwechslungsreiche, saisonale Angebote
- Freude am Beruf
- belastbar und teamfähig
- zuverlässig und flexibel.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Hotel Hirschen Wildhaus
Frau Susanne Walt
Telefon 071 999 22 52

84109/38237

Originell • Individuell Persönlich

Wir sind eine Stellenvermittlung, die sich ausschliesslich im Bereich Gastronomie spezialisiert hat.

Wir behandeln Ihre Unterlagen «originell», «individuell», «persönlich» und «vertraulich».

Wir bieten Ihnen als dynamische Fachkraft interessante Stellen mit Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurants- und Hotelbetrieben in der ganzen Schweiz.

In Saison- oder Jahresstellen suchen wir

Chef/in de service

*****Hotels GR/BE

Réceptionist/in E/F

CH oder Bewilligung, ****Hotels GR/AG/LU

**Sous-chefs/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!

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

gastro
gastro S Haus & Howald
Landstrasse 33/PP 3061
CH-5430 Wetztingen

Tel. 056 426 01 26, Fax 056 426 17 26
O 84609/325224



Wir suchen ab Anfang Mai oder nach Übereinkunft

Sous-chef/ Anfangsküchenchef

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

A. Kolbert oder Frau Nouri
1711 Schwarze
Telefon 037 32 16 32

84035/184956

Hotel International
au Lac
Lugano

120 Betten



sucht ab sofort für Saison bis Oktober

Sekretärin

sprachkundig, für Réception, Korrespondenz in vier Hauptsprachen und Gästebuchhaltung, System NCR-8000 (Berufspraxis in Schweizer Hotels erforderlich).

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

84103/22063



Landgasthof Bad Gutenberg
4932 Lotzwil
Ruth Hadorn/Hugo Abächerli
Telefon 063 23 80 40

im Fadenkreuz der Grossstädte

Wir suchen in unseren neu renovierten, topmodernen, idyllisch gelegenen Gasthof mit Gaststube, Turmstübli (à la carte), Burgerstübli, unterteilbarem Saal 40/80/120 Personen und 19 Zimmern mit D/WC/Tel.

ab sofort oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte

mit Fachkenntnissen (w), Ausländerin nur mit Bewilligung C.

Ideal für Sportfreizeit, 5 Min. zum Schwimmbad, Biken, Joggen, Wandern gleich im nahen Wald, in-line-Skating gleich nebenan auf dem Radweg.

P.S. Für den Monat Mai suchen wir einen

Aushilfskoch

84519/139580



Nach Pontresina, mitten ins sonnige Oberengadin.

Für die kommende Sommersaison, ab 10. Juni 1996, suchen wir noch folgende junge deutschsprachige Mitarbeiterinnen (Jahresstelle möglich)

Küche:

selbstständig, motivierten

Jungkoch

Réception:
unkomplizierte, sprachkundige

Sekretärin/ Réceptionistin

Hotelspeisesaal, Terrasse
und Paninoteca:
freundliche

Serviceangestellte

Sind Sie bereit, in einem lebhaften Betrieb zu arbeiten und fühlen Sie sich angesprochen, dann bewerben Sie sich bei:

Egon und Bettina Weiss
Hotel Post, CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 63 18

84292/27863

KULM

AROSA KULM HOTEL
CH-7050 AROSA
TELEFON +41-(0)81 377 01 31
TELEFAX +41-(0)81 377 40 90

Das fröhliche *****-Hotel (140 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht für die kommende Sommersaison ab Mitte/Ende Juni noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung seiner anspruchsvollen Gäste aus aller Welt

Réception:

Night-auditor Night-auditor-Ablösung

Küche:

Chef de partie Commis de cuisine

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie Deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Aufstiegsmöglichkeiten vorhanden. Möchten Sie als zukünftige/r **KULMI-NER/IN** auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren? Dann sollten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an obenstehende Adresse senden.

84607/1120



THE SWISS LEADING HOTELS

Das ****Ferien- und Seminarhotel **WALDEGG** (130 Betten) über den Dächern von **ENGELBERG** sucht keine Engel, sondern freundliche, teamfähige und motivierte Mitarbeiter für die kommende Sommersaison



2. CHEF DE SERVICE
(Anfangs-Chef de service m/w)

SERVICE-MITARBEITER/IN

CHEF DE PARTIE

COMMIS DE CUISINE

Sind Sie interessiert, in diesem lebendigen und vielseitigen Hotelbetrieb zu arbeiten? Dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen für das Hotel WALDEGG an:

Hotel Ochsen Davos
E. + P. Castelberg
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 52 22



HOTEL WALDEGG

ENGELBERG
SCHWEIZ • SUISSE • SWITZERLAND

METROPOLE HOTEL

INTERLAKEN

Wir, ein modernes ****Hotel im Zentrum von Interlaken, eingerichtet mit 95 Zimmern, stilvollen Seminarräumlichkeiten, ital. Restaurant, Panoramic-Café, Lobby-Bar, Disco und Hallenbad suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen/eine

Réceptionist/in

Voraussetzungen sind:

- Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse
- Gute EDV-Kenntnisse (Fidelio, Windows)
- Einige Jahre Berufserfahrung
- Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- Freundliches und gepflegtes Auftreten

Wir bieten eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem aufgestellten, jungen Team.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Metropole
z.Hd. Frau Iris Gasser
3800 Interlaken
Tel. 036/28 66 66

84577/16454

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

Jede Woche neu!



ROTHAUS

HOTEL *** RESTAURANT

Wir sind ein junges, dynamisches Team, welches seine zweite Saison im Hotel Rothaus in Angriff nimmt.

Wer möchte mit uns ab zirka Mitte Mai Rothausgeschichte schreiben?

Als

Réceptionspraktikant/in

Sie sind sprachgewandt, initiativ und man kann Sie bald einmal alleine lassen.

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen, oder rufen Sie mich an. Christoph Schärli verlangen.

Klosterstrasse 4, 6003 Luzern, Telefon 041 240 10 01.

84630/23248



ZERMAT

Hotel AMBASSADOR Zermatt

****-Hotel mit 220 Betten, 2 Restaurants, Piano-Bar, Hallenbad, Sauna usw. sucht per sofort oder nach Über-einkunft noch folgende Mitarbeiter:

Etage: **Gouvernante**

Réception: **Réceptionistin**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel Ambassador
Postfach
3920 Zermatt
Telefon 028 66 11 11

84584/71811



HUBLI'S LANDHAUS

Die Gourmet-Oase bei Davos

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef entremetier Lingeriemädchen

Suchen Sie eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Arbeit in angenehmer Atmosphäre, so rufen Sie uns an oder schicken Ihre Bewerbung an:

Hotel-Restaurant Hubli's Landhaus
CH-7265 Davos Laret
Tel. 081 416 21 21

84588/18171



Mistral

Hotel - Restaurant



Saas-Fee

Sommer in den Saaser Bergen...

Als junger, motivierter

Chef de partie m/w

suchen Sie eine neue Herausforderung.

Ab zirka 20. Juni bis Oktober 1996 ist diese Stelle in unserem Team neu zu besetzen. Dabei stellen wir uns eine/n selbständige/n, belastbare/n, junge/n Fachmann/-frau für unser A-la-carte-Restaurant mit leichter, gutbürgerlicher Küche und kleinem Hotelbetrieb vor.

Gespannt warten wir auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Fam. Oswald Supersaxo
Hotel-Restaurant Mistral
3906 Saas Fee
Telefon 028 57 11 64

84648/29831

GAUER HOTEL SCHWEIZERHOF BERN

Per Anfang August 1996 wird die Stelle eines

Réceptionisten

frei. In dieser Funktion arbeiten Sie in einem acht-köpfigen Team in gepflegter und eleganter Ambiance und sind für sämtliche an einem Hotelpfand anfallenden Arbeiten mitverantwortlich.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in lebhafter Atmosphäre mit vielseitiger Kundschaft.

Sie: sind flexibel, freundlich und zuvorkommend verfügen über Berufserfahrung sind schweizerdeutscher Muttersprache haben gute Französisch- und Englischkenntnisse.

Wir: sind ein 5★-Hotel mit viel Charme und Familienatmosphäre im Herzen der Stadt Bern.

Machen Sie mit in unserem Team, und senden Sie Ihre komplette Bewerbung mit Foto an:

Gauer Hotel Schweizerhof
Frau Michèle Cassani, Bahnhofplatz 11, 3011 Bern
Telefon 031 311 45 01

Wir freuen uns auf Sie!

84572/4600

TESSIN SCHLOSS-HOTEL LOCARNO

Zur Ergänzung unseres Teams für kommende Saison (April bis Oktober) suchen wir noch

1 Réceptionspraktikant/in

D/F/E

Zimmer vorhanden.
Bewerbungsunterlagen an:

Familie A. Helbling, Via B. Rusca 9
CH-6600 Locarno
Telefon 091 751 23 61

83547/21407



hotel viktoria

CH 6086 Hasliberg Reuti
Tel 036 71 11 21 Fax 036 71 54 57

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Koch/Köchin Servicefachangestellte

Stellen für junge, aufgestellte Leute:

- attraktiver Arbeitsplatz in einem ganz neu umgebauten Betrieb mit modernster Infrastruktur
- kollegiales und familienfreundliches Arbeitsumfeld
- viele Möglichkeiten, sich zu entfalten.

PS. 5-Tage-Woche, geregelte Freizeit, fortschrittliche Arbeits- und Lohnbedingungen usw. sind für uns selbstverständlich!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? – Dann sollten Sie nicht zögern!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Telefon 036 71 11 21 (Herren P. Siegfried oder G. Schmalhardt verlangen).

84510/68276



Hotel SCHWEIZERHOF Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, grosser subtropischer Garten.

Für die kommende Sommersaison (Eintritt sofort oder nach Vereinbarung) suchen wir noch einen einsatzfreudigen, qualifizierten

Chef de rang m/w

dem es Spass macht, unsere Halbpension- und A-la-carte-Gäste zu verwöhnen. Deutsche Sprachkenntnisse sind Voraussetzung.

Es können nur Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altortler
Via Locarno 41
6612 Ascona
Telefon 091 791 12 14

84621/2240

HOTEL RESTAURANT PANORAMA

3656 Aeschlen bei Sigriswil

Für unser gut frequentiertes Hotel-Restaurant über dem Thunersee suchen wir auf Anfang Mai 1996 oder nach Über-einkunft eine/n

Koch/Köchin – Entremetier

in kleine, leistungsfähige Brigade.

Wir stellen uns eine/n verantwortungsbewusste/n Berufsmann/Berufsfrau mit Teamgeist vor.

Weitere Auskünfte erteilen wir gerne in einem gemeinsamen Gespräch. Wenden Sie sich bitte telefonisch oder schriftlich an

Frau S. Kaelin, Hotel Panorama
3656 Aeschlen, Telefon 033 51 31 31 oder Fax 033 51 31 27

84556/442

Restaurant Alpstubi

6375 Klewenalp
Innerschweiz

Wir suchen für Sommersaison zirka 15. Juni 1996

2 Service m/w

evtl. Kurzaufenthalter für vier Monate sowie

Köchin oder Jungkoch

Schriftliche Offerten bitte an

Dir. Erwin Amstad
Restaurant Alpstubi
6375 Klewenalp NW

84009/71889



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



DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Prof

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

Chef de partie Commis de cuisine Serviceangestellte Réceptionistin

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote erteile ich Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 036 23 32 32
Fax 036 23 33 43

Rugenparkstr. 6, 3800 Interlaken

84597/26538

OSTSCHWEIZER STELLENMARKT

Für diverse interessante und abwechslungsreiche Stellen in den Kantonen SG, TG, AR und AI suchen wir qualifizierte Mitarbeiter in Küche und Service. Vom Bistro bis zum Feinschmeckerlokal, vom Landgasthof bis zum Kongresshotel – wir haben Ihre neue Herausforderung. Rufen Sie mich an.

St. Gallen, Herr Kläger

DAS RS-ENDE LEICHT GEMACHT MIT ADIA HOTEL

Sich mit Vorstellungsgesprächen und Bewerbungsunterlagen beschäftigen, dafür bleibt während der Rekrutierungsschule 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

SOMMERSAISON START 1.6.96

In allen Saisongebieten der Schweiz sind jetzt interessante berufliche Herausforderungen offen. Flexiblen europäischen Berufsläuten aus Hotellerie und Gastronomie, die jung sind und Spass haben, eine Sommersaison in den Walliser Alpen, im Bündnerland, am Vierwaldstättersee oder im Berner Oberland zu verbringen, bieten wir in Küche, Service oder Administration die berufliche Position. Zögern Sie nicht, rufen Sie mich heute noch an.

Zürich, Frau Wenger

ADIA HOTEL

01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 ZÜRICH	BADENERANGSTRASSE 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	PLATZSTRASSE 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



ZUR ALTEN GASSE

Familie Philipp und Regula
Lager-Haag
3997 Bellwald
Tel. 028/71 21 41-42
Fax 028/71 12 04

Hätten Sie Lust, als

Servicefachangestellte/r

eine abwechslungsreiche Kundschaft zu verwöhnen und einen anspruchsvollen Service zu leisten?

Möchten Sie unser Küchenteam als

Casserolier

verstärken?

Wir sind ein junges Team und führen ein Top-Familienhotel mit 35 Betten im Ferienparadies Bellwald.

Ein sehr angenehmes Arbeitsklima, die Möglichkeit, Neues zu lernen und Verantwortung zu tragen, machen Ihre Arbeit interessant und lehrreich.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Hotel «Zur alten Gasse»
Familie PH. Lager
3997 Bellwald, Telefon 028 71 21 41

84567/82783

HOTEL Jungfrau UND JUNGFRAU-LODGE

CH-3825 Mürren • Telefon 036 55 28 24 • Fax 036 55 41 21

Bergsommer in Mürren!

Im autofreien Bergrerindorf im Berner Oberland – suchen wir: das engagierte Jungfrau-Team, noch selbständige, 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



Auf zirka 15. Juni 1996 suchen wir noch Mitarbeiter:

Chef entremetier Demi-chef oder Chef tournant

Unser Küchenteam mit Herrn Ruedi Erismann, Küchenchef, freut sich mit Ihnen auf eine erfolgreiche Sommersaison.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen auch gerne telefonische Auskünfte.

Golf- und Sporthotel Hof Maran
Simon V. Jenny, Direktor
7050 Arosa
Telefon 081 377 01 85
Fax 081 377 45 28



84504/1341



BASEL
HOTEL LE PLAZA

Mit dem Kongresszentrum der Messe Basel unter einem Dach verfügen wir über 238 Zimmer und Suiten, 2 Restaurants, eine Bar und ein Dancing sowie über Bankett- und Seminarräumlichkeiten für bis zu 2 500 Personen.

Für unsere Aktivitäten wie Organisation von Kongressen, Banketten und Caterings suchen wir eine/n

Mitarbeiter/in Veranstaltungsservice

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

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

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

84510/3387



BRIENZ ROTHORN BAHN
HOTEL ROTHORN KULM

Wir sind ein attraktiver Ausflugsort im Berner Oberland und mit der einzigen fahrplanmässig verkehrenden Dampfbahn der Schweiz erreichbar.

Auf die Sommersaison 1996 (Juni bis Oktober) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams im lebhaften Hotelbetrieb

Jungkoch/Chef de partie Kellner/Kellnerin

Sind Sie interessiert?
So melden Sie sich bei der Direktion der
Brienz Rothorn Bahn AG, 3855 Brienz
Telefon 036 51 12 32.

Gerne erteilt Ihnen Frau P. Brunner weitere Auskünfte.

84514/248002



Parkhotel Brenscino in Brissago

Wir sind optimistisch und freuen uns auf eine gute Saison. Uns fehlt noch eine motivierte, engagierte und aufgestellte

Servicemitarbeiterin

Selbstverständlich organisieren wir für Sie eine Unterkunft in einer von unseren Personalwohnungen und – falls notwendig – eine Arbeitsbewilligung.

Natürlich wünschen wir uns eine Mitarbeiterin, die ihren Beruf aus Überzeugung ausübt. Wir finden es toll, wenn sich Menschen begeistern können, bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und sich in einem Team wohl fühlen.

Unsere Wünsche sind klar. Stimmen sie mit Ihren Vorstellungen überein?

Wir sind neugierig auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Parkhotel Brenscino, z. H. Herrn M. Dolder, Direktor,
6614 Brissago.

74951/6009

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

Restaurant «Zur alten Kanzlei»
Dorfstrasse 13
8606 Greifensee
Telefon 01 940 58 87

Für unseren schönen Landgasthof suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft jüngere

Servicefachangestellte

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Familienbetrieb zu arbeiten, dann würde uns Ihr Anruf sehr freuen.

(Zimmer im Hause möglich.)

Hermann und Helene Jochum

82936/130044

Hotel Simi ★★★★★



Gesucht nach Vereinbarung:
Réceptionist/in

Bewerbungsunterlagen bitte an:

Hotel Simi
Familie S. Biner
3920 Zermatt
Telefon 028 66 46 00

84502/94005

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 angelernt, evtl. schulenlässige Tochter. Kost und Logis im Haus möglich.

Auf Ihren Anruf freut sich

Herr I. Borer-Bourquin
Bergrestaurant Giswilerstock
6076 Mörialden-Giswil OW
Telefon 041 675 18 15, Fax 675 23 98

(PS: Für nächsten Winter suchen wir noch einen Koch w.)

84469/281360

An bester Passantenlage in der Stadt Aarau

«Take away»

mit Boulevard-Bestellung.
Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft initiative, an selbständiges Arbeiten gewöhnte

Person

die ihre eigenen Ideen umsetzen kann. Der «Take away» ist geeignet für: Asian Food, italienische Spezialitäten, Crêperie usw.

Geboten werden: Guter Fixlohn sowie Umsatzbeteiligung.

Anfragen an:
Restaurant Kyburgerstube
zwischen den Toren 14, 5000 Aarau
Telefon 062 822 66 80 ab 17.00 Uhr

Frau Jaggi oder
Herrn Fanghanel verlangen
Natal 079 332 87 68 ganzer Tag

0 84495/385423

Hotel Restaurant



8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für baldigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir folgende Mitarbeiter:

Anfangsreceptionistin Hofa (Mithilfe Réception erwünscht) Servicepraktikant/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

80822/40860



Hotel-Restaurant

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Juli 1996

Commis oder Chef de partie (Anfänger)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Familie P und Ch. Willen
CH - 3715 Adelboden
Telefon 033 73 21 51
Fax 033 73 21 90

84541/175

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

Sous-chef

mit Flair für die französische Brasserieküche

und einen freundlichen, versierten

Servicefachangestellten

der 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



Für unseren kleinen, bekannten, gepflegten und historischen Restaurants- und Bankettbetrieb suchen wir eine freundliche, selbständig arbeitende

Servicefachangestellte (SEFA)

Ausländerin mit Abschluss für 12/18-Monate-Bewilligung.

Interessiert?... dann wartet ein kleines, aufgestelltes Team auf Sie!

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Schloss Wartburg-Säli
Postfach, CH - 4600 Olten P 84576/282193



HOTEL CITY ZÜRICH
RESTAURANT • BAR • BISTRO

Wir suchen per Juni 1996 in kleine Brigade einen

Koch/Jungkoch

Wir legen grossen Wert auf eine neuzeitliche, kreative, leichte und feine Küche. An Sonn- und Feiertagen frei. Sind Sie an der Stelle interessiert, so bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen.

Hotel City
z. H. Direktion
Löwenstrasse 34
8001 Zürich
Telefon 01 211 20 55

84575/40100



am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Um unser aufgestelltes Team zu verstärken, suchen wir junge, freundliche Schweizer Servicemitarbeiterin mit guten Berufskenntnissen 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
Rütelstrasse 150
8057 Zürich, Telefon 01 363 32 10

84306/40380

WIRTSCHAUS SCHLOSSBERG
4806 Wikon LU

Eröffnung Anfang Juni

Servicefachangestellte (w)

für den gepflegten Speiseservice

Montag und Dienstag Ruhetag.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns an.
Telefon 041 780 90 72.

Joe + Madeleine Müller-Wirz
Bösch 37, 6331 Hünenberg

84617/33992



Wädenswil

Gesucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Serviceangestellte/n

mit Erfahrung für Bar-, Garten- und Speiserestaurant. Ausländer nur mit Bewilligung.

Bitte melden Sie sich bei Herrn Knecht oder Frau Weller.

Hotel Du Lac
Seestrasse 100
8820 Wädenswil
Telefon 01 780 00 31, Fax 01 780 05 70

84618/37010



Ihr gemütliches
Hotel-Restaurant,
Pizzeria

Sonne

am Klosterplatz
8840 Einsiedeln

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch Koch/Pizzaiolo B Servicefachangestellte/n

Nur B- oder C-Bewilligung.

Bitte melden Sie sich bei Hrn. Keller oder Hrn. Glaus
Telefon 055 53 28 21

83444/10030



Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser ★★★★★-Hotel im Zentrum von Zürich mit 176 Zimmern suchen wir per 1. Mai 1996 oder nach Vereinbarung eine/n

Reservationsmitarbeiter/in

Wenn Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind, eine kaufmännische Grundausbildung besitzen, deutscher Muttersprache sind und sehr gute Kenntnisse in E/F besitzen sowie Praxis in der Hotel-/Tourismus-Branche gesammelt haben, so zögern Sie nicht, mit uns in Verbindung zu treten.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Hotel Sofitel
C. Tamò, Direktionsassistentin
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon 01 363 33 63

84549/40118

× × × × × × × × × ×

WIRTEPRÜFUNG!

× Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel. Interessiert? ×
× Senden Sie noch heute den Coupon mit Ihren ×
× Personalien und Tel.Nr. für Informationen ein. ×

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Beruf: _____ Alter: _____

Tel.: _____

MO 82066/366080

Hotel/Restaurant Bar Sternen

Wir suchen auf den 10. Mai 1996 für unsere neu umgebaute «Casablanca Bar» eine kontaktfreudige Persönlichkeit als

BARDAME

evtl. Teilzeit

Wir erwarten, dass Sie:

– sich mit dem neuen Barkonzept identifizieren
– eine aufgestellte, fröhliche, dynamische Person sind

Wir bieten:

– Selbstständigkeit, erfolgsorientierte Entlohnung.

Wollen Sie sich einer neuen Herausforderung stellen, dann erreichen Sie mich über **Telefon 062 822 88 10**, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Hotel/Restaurant/Bar Sternen
z.H. Herrn Schuler, 5032 Rohr bei Aarau

84654/385027

Posthotel Bodenhaus Splügen



Das traditionsreiche 3-Stern-Hotel an der San-Bernardino-Route

Wir haben rund 300 Sitzplätze in unserer Restauration und 71 Gästebetten.

Zur Verstärkung unseres aufgestellten, motivierten Teams suchen wir ab sofort für unseren vielseitigen Betrieb Personen, die Ihre Berufserfahrung in folgenden Bereichen einsetzen und erweitern möchten:

Réceptionistin D, F, I
Chef de partie

Wenn auch Sie zusammen mit unserem Team gerne internationale Gäste verwöhnen möchten, senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Familie Christian Sutter, Dir.
Posthotel Bodenhaus, 7435 Splügen,
oder rufen Sie ganz unverbindlich an:
Telefon 081 650 90 90

84643/2140

Restaurant Traube
9050 Appenzell

In unser Speiserestaurant suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiterin (CH, A, D)

Möchten Sie mit uns unsere Gäste verwöhnen, dann rufen Sie uns an.

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft.

Familie Hunziker
Telefon 071 787 14 07

(Anrufe anderer Zeitungen unerwünscht.)

84632/300080



Bewerbung einreichen an:
HOTEL INTERNATIONAL
CH-4001 BASEL
Steinertorstrasse 25
Personalbüro 061 281 75 85

Nachtportier

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Mithilfe beim Gästeeintrag und den Départs, die Reinigung unserer Restaurants und des Convention-Centers sowie regelmässige Kontrollrundgänge im gesamten Hotelbetrieb während der Nacht.

Sind Sie sprachkundig (D, E, F), freundlich und zuverlässig, tragen gerne Verantwortung, besitzen eine gültige Aufenthaltsbewilligung und scheuen es nicht, in der Nacht zu arbeiten, dann freut sich Frau Y. Terrapon oder Herr A. Kunz, Sie näher kennenzulernen.

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

Hotel International Basel, Personalbüro, Steinertorstrasse 25, 4001 Basel, **Tel. 061 281 75 85**.

84629/3255

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir ab April/Mai für Sommersaison/Jahresstellen aufgestellte und versierte

Serviceangestellte Commis de cuisine Chef de partie/ Sous-chef Hotelfachassistentin Gouvernante Réceptionistin

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 43 25 73

Frau Amstutz/Frau Bühler

84634/271829

Sommerstelle als

Jungkoch

vom 1. Juli bis zirka Mitte Oktober 1996 in vielseitigem Restaurantsbetrieb im Einkaufszentrum Glatz frei.

Falls Sie nach der Lehre neue Erfahrungen sammeln und Neues dazulernen möchten, gerne Samstagabend und Sonntag frei haben, nicht gerne Parkplätze suchen, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Bitte rufen Sie uns an für weitere Auskünfte, und senden Sie uns Ihre Bewerbung an:

Restaurant Glatzdörfli
Frau Steiner, Personalleiterin
Postfach
8301 Glatzentrung
Telefon 01 830 55 51

0 84625/13609

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

MARCHÉ DE L'EMPLOI



TOURISME EN GRUYÈRE est un bureau de promotion touristique pour l'ensemble de la région.

Vous aimez les contacts et avez le don de l'organisation et de la vente, vous êtes créatif, dynamique et flexible, vous êtes diplômé d'une école de tourisme et avez l'expérience du marketing touristique, vous êtes de langue maternelle française et appréciez utiliser l'allemand, l'anglais ou l'italien, voire l'espagnol, vous avez l'esprit d'initiative, vous vous sentez à l'aise dans la gestion financière comme dans les relations publiques, vous connaissez le travail sur ordinateur (Macintosh), vous êtes âgé de 24 à 28 ans, les horaires irréguliers et les voyages vous séduisent, les responsabilités vous stimulent et de surcroît vous avez envie de vanter les atouts de la Gruyère?

Alors, le poste d'**ASSISTANT MARKETING** est fait pour vous.
L'Association touristique de la Gruyère le met au concours pour le **1^{er} octobre 1996**.

Le poste ci-dessus vous intéresse, toutefois votre expérience touristique se situe plutôt dans le domaine du secrétariat de direction ou de l'information? Vous aimez les contacts et la Gruyère, vous savez planifier, organiser et coordonner, les rouages du tourisme suisse et grüérien ne vous sont pas méconnus, vous travaillez sur ordinateur et connaissez le programme de comptabilité, vous êtes de langue maternelle française et pratiquez plusieurs langues étrangères, vous êtes flexible et dynamique, vous avez l'esprit d'initiative, vous êtes âgé de 30 à 38 ans et la responsabilité du secrétariat de notre association vous séduirait?

Alors, le poste de **SECRÉTAIRE DE DIRECTION** – chargée de l'information – vous conviendrait.

L'Association touristique de la Gruyère le met au concours pour le **1^{er} janvier 1997** ou à convenir.

Votre offre de services, munie des documents usuels, photo et prétention de salaire doit être adressée sous pli personnel pour le **10 mai 1996**, à Madame D. Caroline Moritz, directrice, Tourisme en Gruyère, 3, Grand-Rue, 1630 Bulle.

Au Parc Hotel Fribourg

cherche de suite ou à convenir

assistant F&B
(responsable des achats)

réceptionniste
sommelier/-ère
barmaid

Envoyez-nous vos offres
comportant curriculum vitae.

Au Parc Hotel
Bureau du personnel
Rte de Villars 37, 1700 Fribourg
Tél. 037 82 11 11



84507/243841

CARRIÈRE

Station du Valais central
cherche, pour la représenter sur le marché touristique européen

une personne

jeune, dynamique, polyglotte, chaleureuse dans les contacts, enthousiaste et aimant les défis.

Offres avec c.v. et prétentions sous chif. C 036-329659, à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 84531/44300



Télé-Restaurant
recherche

dans le cadre de son développement

directeur de restaurant
avec certificat de capacité

cuisinier responsable
avec bonne connaissance de la cuisine italienne.

Envoyez une lettre de motivation et dossier de candidature à:

Télé-Restaurant
29, rue Lact
1217 Meyrin
 Téléphone 022 785 88 88

84520/362646



HÔTEL
CARLTON
GENÈVE

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

réceptionniste

– quelques années d'expérience dans ce poste;
– français, anglais, allemand;
– intérêt pour l'informatique.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Veuillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à:

Hôtel Carlton, case postale 228,
1211 Genève 21.

83499/12149

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



Crossair MFR, Postfach, 4002 Basel

P 83982/269352



Mit Freude unseren Gästen Auskunft geben – Ihnen unsere Region zuvorkommend näherbringen – in Zeiten voller Hektik nicht die Nerven verlieren, dies sind wesentliche Eigenschaften, die Sie als unser neuer

Sachbearbeiter m/w

per sofort oder nach Vereinbarung mitbringen.

Wir bieten Ihnen eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Stelle.

Ihr Aufgabengebiet beinhaltet unter anderem:

- Die Abwicklung sämtlicher administrativer Arbeiten per EDV/Word 6.0 und Discover
- Auskünfte am Schalter und Telefon in Deutsch, Französisch und Englisch
- Mitorganisieren von Veranstaltungen
- Gästebetreuung
- Verkauf von Billetten
- Changegeschäft
- Ein- und Auszahlungen unserer Einnahmehere.

Sie fühlen sich angesprochen, sind zirka 20 bis 25 Jahre jung? Freuen Sie sich darauf, inmitten einer der schönsten Ferienorte der Schweiz zu arbeiten! Wir bitten um schriftliche Zustellung der üblichen Unterlagen mit Foto sowie mögliches Anstellungsdatum.

Tourist Information
Ch. Kiefer
Seestrasse, 6354 Vitznau

84589/55005

Hôtel Penta Genève

recherche

UNE ASSISTANTE GOUVERNANTE GÉNÉRALE

dotée d'un sens aigu de l'organisation et des relations humaines

UN/UNE ASSISTANT(E)

pour notre restaurant
libre-service «Le jardin»
prêt(e) à investir dans un poste
à responsabilité avec horaire
continu du matin

UN(E) CHEF DE BRIGADE

sachant motiver et diriger une équipe

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

MARCHÉ DE L'EMPLOI



LAUSANNE PALACE

Nous engageons un(e)

DÉLÉGUÉ(E) COMMERCIAL(E)

possédant
un dynamisme marqué
de bonnes qualités commerciales
une parfaite maîtrise du français, de l'allemand
et de l'anglais

pouvant
justifier d'une expérience de quelques années

Nous désirons nous appuyer sur vos talents
commerciaux pour démarcher notre clientèle
locale et nationale.

Si ces critères correspondent à vos ambitions,
nous avons une place fascinante pour vous.

Date d'entrée à convenir.

Offre détaillée à soumettre à la direction de l'hôtel.

84508/18724



one of
The Leading Hotels of the World

GRAND-CHENE 7-9 - CH - 1002 LAUSANNE TEL: 021 331 31 31

Grand complexe de restauration
Région Lémanique

cherche

**DIRECTEUR
des BANQUETS**

Le candidat sera diplômé d'une école hôtelière,
expérimenté, d'un contact facile et doté
d'un esprit commercial.

De bonne culture générale, il sera apte
à diriger un important centre de banquets
et conférences.

Veuillez adresser votre dossier complet avec
photo sous chiffre 84628 *hôtel revue*,
case postale, 3001 Berne.

**IDEAL
EXCHANGE**

Je recherche pour un de mes clients, *un des plus beaux
hôtels de l'arc lémanique*

une déléguée commerciale

Ce poste conviendrait à une jeune personne de formation
hôtelière ou touristique dotée de flair commercial et
aimant les contacts humains. *Bonnes connaissances de
l'allemand indispensables.*

L'hôtel vous assure une formation adéquate et l'introduction
progressive dans la fonction.

Si vous êtes de nationalité suisse ou en possession d'un
permis C, envoyez votre dossier complet avec lettre
manuscrite et photo à:

Monsieur Christian A. Lendi
IDEAL EXCHANGE
Case postale 86
1000 Lausanne 6

84640/385520



Hôtel-Restaurant au bord du lac
Léman cherche pour le 1^{er} mai ou à
convenir

**serveurs ou serveuses
et cuisiniers**

S'adresser à:

Hôtel-Restaurant de la Plage
1028 Préverenges
Tél. 021 803 07 93
M. ou M^{me} Pultau

84585/71773

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 84362/130655

**Hôtel Penta
Genève**

cherche

**UN/UNE CHEF DU
PERSONNEL ADJOINT(E)**

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

Hôtel ** Suisse Romande**

cherche

**FOOD AND BEVERAGE
MANAGER**

diplômé d'une école hôtelière, bénéficiant de plusieurs années
d'expériences en tant que cadre en restauration.

Il assume l'entière responsabilité d'un département F&B important
tant sur le terrain qu'au niveau administratif.

Organisé, meneur d'hommes, enthousiaste, il sait mettre l'accent sur
la qualité de l'accueil

Prière d'envoyer c. v. avec photo sous chiffre 84645,
hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

INTERNATIONALER STELLENMARKT

ÜBERSETZUNGSDIENST

JCV SERVICES, Waldhofstr. 43, CH-4310 Rheinfelden,
+ 051 422 06 57, Fax 051 422 06 56

Ob Sie sich in USA • KANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuzfahrtschiffen bewerben, erwarten wir, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben. Mit unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt.

19870/004913

Südengland - Sefa, Hofa für sofort

Möchten Sie Ihre Englischkenntnisse
aufbessern und zugleich in einer kleinen
Pension (Bed & Breakfast) arbeiten.

Auskunft: Telefon 055 244 13 61.

84549/365495

Unser Restaurant BITIBAU ist für unsere internationalen Stammgäste mit hohem Niveau der gastronomischen Mittelpunkt in Denia. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort für die lange Sommersaison (mit Möglichkeit eines Ganzjahresvertrages):

CHEF DE PARTIE

(Fremdsprachen Englisch und Deutsch)

SERVIERTOCHTER MIT**PRAXISERFAHRUNG****KELLNERIN**

Wenn Sie die Arbeit des Servierens als "hohe Kunst am Gast" verstehen und so wie wir die Individualität schätzen, sollten Sie sich bei uns bewerben: Telefon (aus dem Ausland):

**0034/6/6422574
oder Telefax: 5784631.**

Restaurante BITIBAU, C/S. Vicente del Mar, 5,
Denia/Alicante.

(Bei Bedarf wird Wohnung gestellt.)

M. Besse
HÔTEL «LA PRAIRIE»
Avenue des Bains 9
1400 Yverdon-les-Bains.

P 84484/23660

The Kaibo Bar & Grill
Invites applications for the position of
Chefs & Waiters for the summer and winter
seasons

The applicants will need to have some
basic knowledge of English.

- age: 25-30 years old
- 5 years working experience
- prefer Caribbean or international
exposure.

Please send written resumé to:

The Manager
The Kaibo Bar & Grill
P.O. Box 1074
George Town
Grand Cayman
Caymans Island B.W.I.

84296/28410

**M. S. ITALIAN PRIMA - T.S. MAXIM GORKIY -
M. S. ASTOR - M. S. KAZAKHSTAN II****WIE SICHEN PERSPEKTIVEN?**

Karriere - Können wir Ihnen? Wir haben genügend
Kreuzfahrtschiffe und suchen laufend Kollegen - sofort oder
später - in allen Fachbereichen.

SIE MÖCHTEN KARRIERE MACHEN?

Ausgewählte - überzeugen Sie uns.

Managementpositionen besetzen wir am
liebsten aus den eigenen Reihen.

SIE MÖCHTEN DIE WELT SEHEN?

Alles klar - wenn Ihnen
nach der Arbeit Zeit bleibt, gerne.

SIE MÖCHTEN GUT VERDIENEN?

Dann sind Sie bei uns richtig - obwohl manche mehr
bezahlen. Warum wir Ihnen das sagen? Weil wir der
Meinung sind, dass Geld nicht alles ist. Wir verdienen alle gut,
aber die Arbeit muss interessant sein.

UND ALL DAS BEKOMME ICH SO EINFACH?

Nein, - denn das muss man sich erarbeiten.

UND WO BEKOMME ICH DAS?

Sie wollen uns trotzdem noch kennenlernen? Ausgezeichnet,
Sie passen zu uns. Senden Sie uns Ihre
Bewerbungsunterlagen mit Photo und Telefonnummer.

AB SOFORT SICHEN WIR

**MAÎTRE D'HÔTEL
CHEF DE RANG
SOUS-CHEF
1^{re}-2nd COOK
COMMIS
BAKER
PASTRY CHEF
2nd Pastry
BUTCHER
BAR TENDER
BAR WINE WAITER/
WAITRESS
TOUR ESCORT
(G, E, I)
CABINE STEWARDESS**

78228/295515

**C.S.C.S. INTERNATIONAL N.V.
CREWING DEPARTMENT
L' AIGUE MARINE,
24-AV. DE FONTVIEILLE
MC 98000 MONACO**

**Recruiting &
Placement Agency Inc.**

Kronprinsessegade 26A
DK-1306 Copenhagen, Denmark
Tel. +45 3391 9975, Fax +453391 9965

CTI Recruiting & Placement Agency is looking for dynamic
personnel with proven previous experience from 4-5 Star
Hotels and Restaurants to work within the Cruise Industry.
Front Office Positions: **Hotel Managers, Cruise Directors,
Executive Housekeepers, Guest Relations, Purser, Assi.
Pursers, Telephone Operators, Cabin Stewardesses.**
Dining Room Positions: **Restaurant Managers,
Waiters and Busboys.**

Bar Positions: **Bartenders, Bar Waiters/Waitresses
and Bar Trainees.**

Kitchen Positions: **Executive Chefs, Sous Chefs, Chef de
Parties, Demi-Chef de Parties, Pastry Chefs and Bakers.**
All applicants must send resumé accompanied with
references in English and a recent photo.

Offices in USA - Europe - Asia

84327/384366

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

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, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.

84357/335886

Hotelgärtner = Florist

40 Jahre Grandhotelerfahrung, selbstständig, zuverlässig, vielseitig, freundlich, sucht Sommersaisonstelle. Evtl. Übernahme von Tennisplatz bis Schwimmbadunterhalt oder Vertretungen.

Gerne erwarte ich Ihre Anfrage unter Chiffre 84597, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84597/385502

Fidilio = Spitzname für kubanischen Staatschef
Winword = Silbenzählwettbewerb

Wenn Sie ein bisschen mehr von Ihren Mitarbeitern erwarten, dann sollten Sie doch einmal mich fragen, was ich über Computer verstehe! Nebst diesen Kenntnissen und entsprechender Erfahrung bringe ich eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung mit und Praxis als Chef de service, Betriebsassistent und F&B-Assistent. Um mich im administrativen und organisatorischen Bereich zu profilieren, suche ich eine Langzeitanstellung als

Hotelsekretär/Réception
im Raum Innerschweiz.

Mit Spannung erwarte ich Ihre Angebote unter Chiffre 84590, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84590/385517

gesucht im Tessin/Westschweiz per zirka Juli 1996

Haushaltstelle

eventuell teils Büro, in einem Hotel usw. Kinderbetreuung willkommen. Zur Person: 32jährig, allein erziehend, 7jährige Tochter. Kaufm. Ausbildung (HIS), Réceptionserfahrung. Charaktereigenschaften: zuverlässig, exakt, belastbar.

Angebote und Kontaktadresse unter Chiffre 84545, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84545/385493

Dynamischer

Küchenchef

35jährig, D. Bewilligung C, sucht neue Herausforderung, Raum Zentralschweiz ab 15. Juni.

Offerten unter Chiffre 84593, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84593/323233

- Sie finden keine Ablösung?
- Möchten in die Ferien?

Was ich Ihnen biete, ist langjährige Erfahrung im Gastgewerbe. Bin zweisprachig, D/F. Ein Anruf lohnt sich.

Telefon 027 41 01 36, abends.

P 84515/385491

Gerant & Geschäftsführer

(29jährig), W.-P. A/B, sucht in den Sektoren Gastgewerbe/Coiffeur oder Mode textil das ultimative Angebot an Kreativität und Herausforderung. Für Sie bin ich: sehr flexibel, nicht ortsbunden, gut belastbar, lernbegierig und in vier Sprachen gewandt + CH-D.

Fax Nummer 01 845 14 66; Ihr Angebot als Geschäftspartner ist nicht auszuschliessen.

84573/371106

Erfahrener Dipl. Hotelier/Restaurateur SHV/VDH sucht neue Herausforderung in grösserem Betrieb als

Direktor/
Geschäftsführer

in der Zentralschweiz.

Vorübergehend auch als Trübschooter möglich. Eintritt nach Vereinbarung.

Angebote unter Chiffre 84312, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84312/245119

Aufgestellter, zuverlässiger, gelernter

Koch (22jährig)

sucht neue Kochstelle in Kantine, Personal-Restaurant oder ähnliches im Raum Zürich und Umgebung. Infolge Weiterbildung am Abend.

Bitte melden bei:

Roger Aschwanden, Bergstrasse 7, 8142 Uitikon, Telefon 01 491 51 08

MP 84517/385492

CH, 45 ans, D/F/E/I, et de 15 ans d'expérience en divers postes cadres hôtellerie 4 étoiles, cherche nouveau challenge

poste cadre supérieur
direction

Région souhaitée: VD/NE/GE/FR/VS/BE; certificat vaudois de capacité, diplôme école hôtelière Lausanne. Faire offre sous chiffre 84596, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Bern.

84596/385504

Gastronomin-Weinfachfrau

Deutschschweizerin, 40jährig, bis vor kurzem Inhaberin eines eigenen Betriebes, sucht in der italienischen Schweiz, (Locarnese) bevorzugt, interessante Stelle (80 %).

Angebote bitte an:
Frau E. Messner
Telefon 071 245 28 62

84543/385497

Erfahrener

Kellner

sucht Stelle mit Verantwortung für 60 % (ab Anfang Mai oder nach Übereinkunft).

Offerten unter Chiffre 84594, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84594/385505

CH-Gastroniefachmann

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.

G. Vecellio, Mutschellenstrasse 35, 8002 Zürich, Telefon 01 201 58 74.

84336/382192

Suche Stelle als

Küchen- und Officeburschen

in Hotel oder Restaurant.
Bin Schweizer mit langjähriger Erfahrung. Eintritt: 1. Juli 1996 oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 84647 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84647/385519

Ich, 21jährig, suche auf 1. Juni eine neue Herausforderung als

Chef de partie

Am liebsten im Kanton Aargau.

Angebote bitte an
Herrn Sascha Abegglen, Hotel Du Lac, 3807 Iseltwald, Telefon 036 45 11 12

84518/384699

Geschäftsführer/Gerant

CH, 44jährig, SHL Dipl., praktische Erfahrung in allen Bereichen, Fähigkeitsausweis A, sucht Stelle. Übernahme von einem Hotel-Restaurant oder Gastwirtschaftsbetrieb in CH. Eintritt ab 1. Juni möglich, evtl. Temporäreinsatz.

Angebote unter Chiffre 84546, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84546/385494

Auf Anfang Herbst/Winter 1996 oder nach Vereinbarung sucht dynamischer, kreativer Hotelier VDH mit langjähriger Erfahrung eine neue, anspruchsvolle und interessante

Herausforderung

in der Gastronomie. Auch Pacht/Miete von Hotel/Garni oder Tea-Room.

Offerten bitte an Chiffre 84544, *hotel + tourismus revue*, 3001 Bern.

84544/385496

27jähriger Schweizer Koch, Restaurationsleiter sucht auf Ende Jahr eine neue Herausforderung als

Chef de service

(Banketverkauf, evtl. Administration und Organisation).

Offerten unter Chiffre 84595, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84595/385503



Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**.
Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95**.

Neu

Last-Minute-Inserate

Haben Sie Ihr Stelleninserat vergessen aufzugeben? Kein Problem! Mit den neuen Last-Minute-Inseraten haben Sie neu die Gelegenheit, bis Montag 16 Uhr dies zu tun.

Gestalten Sie Ihr Last-Minute-Stelleninserat mittels nebenstehender Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen). und faxen Sie diesen Coupon an:
hotel + tourismus revue
Telefax 031 370 42 23.



1.	_____	40 Fr.* (2 Zeilen resp. 68 Textfelder)
2.	_____	
3.	_____	75 Fr.* (4 Zeilen)
4.	_____	
5.	_____	
6.	_____	110 Fr.* (6 Zeilen)
7.	_____	
8.	_____	145 Fr.* (8 Zeilen)
9.	_____	
10.	_____	180 Fr.* (10 Zeilen)
11.	_____	
12.	_____	215 Fr.* (12 Zeilen)
13.	_____	
14.	_____	240 Fr.* (14 Zeilen)

* exkl. MwSt 6,5 % (Preisänderung vorbehalten)

Chiffreanzeige ☐ ja ☐ nein (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 20 Fr. Chiffregebühren)

Name _____ Telefon _____

Adresse _____ Telefax _____

Datum _____

Unterschrift _____



Mit einem Stellen-Inserat in der hotel + tourismus revue sprechen Sie Ihr Zielpublikum direkt an und wir sind erst noch preiswert

Fr. 468.-* 130 mm 3spaltig	Fr. 324.-* 90 mm 3spaltig	Fr. 72.-* 30 mm 2spaltig	Fr. 144.-* 60 mm 2spaltig
Fr. 84.-* 35 mm 2spaltig	Fr. 120.-* 50 mm 2spaltig	Fr. 156.-* 65 mm 2spaltig	Fr. 216.-* 90 mm 2spaltig
Fr. 96.-* 40 mm 2spaltig	Fr. 192.-* 80 mm 2spaltig	Fr. 60.-* 25 mm 2spaltig	Fr. 132.-* 55 mm 2spaltig
	Fr. 264.-* 110 mm 2spaltig		



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.