Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 19

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

Nr./no 19
9. Mai/9 mai 1996

104. Jahrgang/104e édition
Einzelnummer/le numéro Fr. 3.90 inkl. MwSt
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23

mit 315 Stellenangeboten

hotel+ tourismus revue

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

HOTEL-REVUE
Seit 1892

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

TOURISMUS

Postauto Schweiz 5
Konkurrenten spannen zusammen: Carunternehmer und Postautobetreiber lancieren jetzt das Projekt «PostCar».

Neues Tourismuskonzept 5
Modern, lebhaft, international: Mit dem neuen Tourismuskonzept will die Stadt Bern ihr Image ändern.

HOTELLERIE

Best Western Swiss Hotels 7
1995 konnten die Buchungen über das gruppeneigene Reservationssystem erheblich gesteigert werden.

Low-Budget-Hotels 9
In der Schweiz gibt es neben den Jugendherbergen zu wenig preisgünstige Beherbergungsmöglichkeiten.

F&B · TECHNIK

Rindfleisch: keine Panik 11
In Sachen Rinderwahnsinn besteht zwar Handlungsbedarf, aber noch lange kein Grund zur Panik.

EDV-Hotline: gute Noten 13
Die Softwareanbieter erfüllen grösstenteils die Anforderungen der Schweizer Hotels in Sachen Hotline.

HOTEL·TOURISME

Logis de France 16
La nouvelle présidente des Logis de France a de nombreuses idées pour stimuler ses établissements.

Région du Léman 17
La Région du Léman s'intéresse beaucoup au Moyen-Orient. Le marché est prometteur.

SHV·SSH·SSA

«SonntagsBlick»-Beilage 19
Nächsten Sonntag erscheint im «SonntagsBlick» eine Sonderbeilage «Sommertourismus Schweiz».

ICOMOS-Wettbewerb 19
Welches Haus möchte zum «Historischen Hotel des Jahres» gewählt werden? Jetzt anmelden!

3. Schweizer Tourismustag in Lugano

«Wellness-Programm für Schweizer Tourismus»

Gemeinsam am Aufschwung arbeiten», das war das Motto, das ST-Präsident Paul Reutlinger über den 3. Schweizer Tourismustag stellte. Rund 300 Branchenvertreterinnen und -vertreter waren nach Lugano gekommen, um eine gelungene Selbstdarstellung von Schweiz Tourismus, aber auch teilweise wenig befriedigende Workshops zu erleben.

STEFAN RENGGLI

Das Ziel der Steigerung der touristischen Gesamtausgaben (bis 1999 plus 5%) sei hoch gesteckt und erfordere die kräftige Mitarbeit aller, betonte Paul Reutlinger. «Wir werden uns selber helfen müssen, die Hoffnung auf Hilfe von aussen ist blosser Wunderglaube.» Ein «Wellness-Programm für den Schweizer Tourismus» sei dringend nötig. In gewissen Fällen werde man aber auch um härtere Massnahmen nicht herumkommen.
Reutinger stellte das TQM-Programm in den Mittelpunkt seiner Rede. Der Schweizer Tourismus müsse in Sachen Qualität «weiterhin internationale Massstäbsetzen», sagte er. Bereits hätten 617 Partner die im vergangenen Jahr lancierte Carta unterzeichnet. 20 Projekte seien fürden Wettbewerb «Die goldene Blume» eingereicht worden. Und gemeinsam mit den touristischen Partnerorganisationen entstehe das Projekt «Qualitätsbegleitung für Einzelbetriebe». In den Workhops zum Thema TQM manifestierte sich allerdings, dass bezüglich der Erwartungen und der Ansprüche an ein gesamttouristisches TQM-Programm noch massiv unterschiedliche Vorstellungen bestehen. Reutlinger wandte sich gegen die Meinung, wer über Qualität rede, habe hier ein Defizit. «Qualität ist etwas Schweizerisches», rief er aus, sie gehöre zu unserer Tradition. Deshalb seien aber auch die Gäste-Erwartungen sehr hoch.

Verjüngung des Angebots

Preisbedingte Nachfrageschwächen und die lange andauernde Rezession hätten die Mängel des touristischen Angebots schonungslos aufgezeigt, bekannte ein engagierter Biga-Direktor *Jean-Luc Nordmann*. Hauptschwächen seien bei allen touristischen Teilbranchen das Preis-Leistungs-Verhältnis und die Servicequalität. Eine weitere Schwäche des Tourismus sei das teilweise Marktversagen, da Anreize für eine innovative Verjüngung des Angebots und für eine vermehrte Zusammenarbeit bei der partnerschaftlichen Leistungserstellung oft fehlen würden. Nordmann forderte deshalb eine konsequentere Bündelung der Kräfte im Destinationsmarketing Schweiz.
Insgesamt brauche der Tourismus – zweitwichtigster Arbeitgeber in der Schweiz – dringend Wachstumsimpulse. Allein eine Gesundschrumpfung der Branche sei für die vom Tourismus abhängigen Regionen und Orte keine Lösung, da diese kaum andere Entwicklungsperspektiven hätten.
ST-Chef *Marco Hartmann* skizzierte in seinem mit Videopräsentationen und

Fortsetzung auf Seite 3

Reka

Höchstergebnisse erzielt

Erstmals hat die Reka über 1 Million Logiernächte in Ferienwohnungen verbucht. Im Inland erreichte das Unternehmen eine Mehrfrequenz von 6,3 Prozent und bei Bauernhof-Ferien von 8,2 Prozent. Bei einer Zunahme der Checkverwendung von fast 85 Prozent zwischen 1985 und 1995 bleibt nach Abzug der Teuerung ein reales Wachstum von 39 Prozent. Der Checkumsatz stieg 1965 um 6,5 Prozent auf 320 Millionen Franken. **Seite 5**

Ratour

Lst-Minute-Angebot ür Bahnreisende

WRailtour mit «Bahn + Hotel» seit germer Zeit angeboten hat, wird nunls Produktelinie weiter ausgebaIn Anlehnung an «Quick Step» wirunter der Bezeichnung «Swiss Ste ein Last-Minute-Angebot für 50 : 90 Franken pro Hotelnacht auf denSchweizer Markt gebracht. «Sws Step» offeriert zwei Buchsarten: Die billigere Last-Minut/ariante mit 0 bis 3 Tagen vor Abse und die Normalvariante mit 4 uncehr Tagen vor Abreise. **Seite 7**

Gemeinschaftsverpflegung

Von der Rezession eingeholt

Noch vor zwei Jahren galt die Gemeinschaftsverpflegung als Rezessionsgewinner. Während die gehobene Gastronomie den Verlust der lukrativen Business-Lunches beklagte, verlagerten sich die Mittagessen in die preisgünstigeren Personalrestaurants. Die schlechteren wirtschaftlichen Rahmenbedingungen mit zahlreichen Firmenschliessungen haben jedoch den Höhenflug der Kantinenbetreiber gestoppt; die fetten Jahre gehören der Vergangenheit an. **Seite 11**

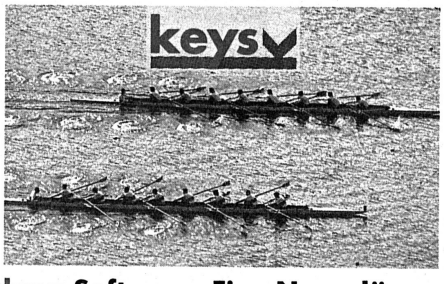
Aéroport de Genève

Le tourisme romand s'est mobilisé

A l'invitation de l'Office du tourisme du canton de Vaud, les directeurs de tous les offices cantonaux de tourisme de Suisse romande se sont réunis pour resserrer les liens avec l'aéroport de Genève. «Les horaires de départ à destination de l'Amérique du Nord sont catastrophiques depuis Zurich», a relevé *Charles-André Ramseier*, directeur de l'OTV. «Nos hôtes doivent prendre la navette de Genève à 6 h du matin, ce qui implique un départ dans nos stations à 4 h.» **Page 16**

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

Rosenthal
fidie Gastronomie
Q und FL exklusiv bei:
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 053-25 12 91
Fax 24 80 94
Showroom: 8003 Zürich
Manessestr. 10
Tel. 01-2 42 32 88



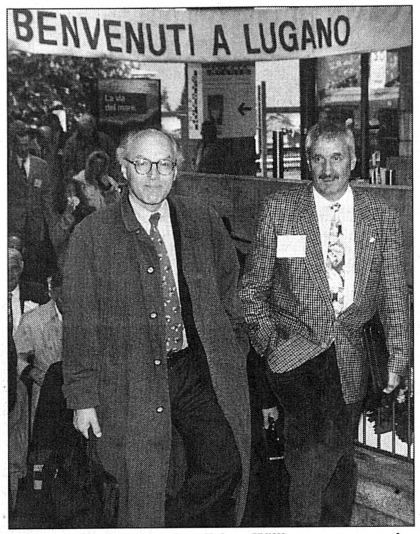
Rebag Data AG
und ihre Partner
8134 Adliswil
Tel. 01/710 71 10

Seit über
10 Jahren
vorne dabei.

IBM

keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

3. Schweizer Tourismustag



Freuten sich über den herzlichen Willkommensgruss der Stadt Lugano: Raymond Gertschen, VV Bern (links) und der Grindelwaldner Verkehrsdirektor Joe Luggen.

Träumen sie gemeinsam vom Paradies? Chris Zoebeli, Chef Int. Verkehr bei den SBB (links), und Amadé Perrig, Direktor VV Zermatt, unter dem neuen Sommerplakat von ST.

Fachsimpelten zwischen zwei Referaten: Roman Scherrer, Polyquest AG (links) und Peter Keller, Chef Dienst für Tourismus beim Biga.

Jean-Luc Nordmann, Biga-Direktor.

Michel Ferla, ST-Chef Märkte.

Die Probefahrt mit dem neuen Cisalpino von Lugano nach Bellinzona liess die Herzen der Touristiker höher schlagen.

Luigi Ferrari, Hotel Acquacalda (links) und Charles Barras, Bellinzona, nutzten die Pause für einen kleinen Swatz.

Paul Reutlinger, (noch) ST-Präsident gab sich nachdenklich.

Referate, Ansprachen und Workshops machen hungrig: Dem Früebuffet wurde in der Pause kräftig zugesprochen. *Fotos: Rolf Koella*

REKLAME

Hotels im Internet

Testen Sie jetzt das Internet. Wir suchen ca. 100 Schweizer Hotels, Bergbahnen usw., die mit einem Angebot mitmachen (Aktionen, Last Minute, Wochenend-Hits, Schnupper- und Trendangebote usw.) Auf die Internet-Angebote wird mittels Inseraten in Tageszeitungen aufmerksam gemacht.
Gratis-Unterlagen und Auskunft bei:
«Jetzt Ferien» JF Werbung AG
Mühlebachstrasse 27, Postfach, 8800 Thalwil
Telefon 01 720 80 82, Fax 01 721 17 41

Workshops

Kreative Vorschläge aus den Workshops

An sechs TQM- und Angebotslinien-Workshops waren die Touristiker aufgefordert, ihre Ideen einzubringen und damit die Marschrichtung von ST mitzubestimmen.

Kultur: An Ressourcen fehlt es nicht. Die Ziele von ST sind klar: Zwischen 1997 und 1999 sollen die kulturtouristischen Logiernächtezahlen um 2 Millionen steigen. Dies sei kein hochtrabender Wunschtraum, meinte *Eva Brechtbühl*, ST, seien doch Ressourcen genügend vorhanden. Auch an Ideen mangelt es nicht, wie die Workshop-Teilnehmer bewiesen. Sie schlugen zum Beispiel vor, Packages unter dem Motto «Auf den Spuren von ...» anzubieten, die den Gästen das Leben und Wirken einer Persönlichkeit näherbringen sollen.
Schweizer Winter: Ende für Ski total? Die Winter-Kernaktivität Skifahren wieder vermehrt ins Zentrum der Anstrengungen rücken, gleichzeitig aber den immer vielfältiger werdenden Ansprüchen der Winterferiengäste entsprechen: Diese Anforderungen an die Winterangebote sollen gemäss den Workshop-Teilnehmerinnen und -Teilnehmern mit flexibleren Angeboten entsprochen werden: Flexi-Skipässe, Baukasten-Angebote mit günstigen Basispauschalen, Angeboten abseits von Skipisten und sogar abseits des Schnees: Shopping-Spaziergänge als neue Form des Winterwanderns.
Schweizer Sommer: Höhenmeter und Dampfeinheiten sammeln. Etwas Mühe mit der Aufgabenstellung bekundeten die Teilnehmer des Sommer-Workshops. Die Aufgabenstellung, aus dem Stehgreif Angebote zu kreiern, sei zu vage. Trotzdem lieferten sie ST-Vertreter *Rainer Müller* einige Ideen: «City-Hopping» mit dem Flugzeug, Höhenmeter sammeln mit Ausflügen auf Berge oder Dampfeinheiten sammeln mit Ausflügen auf Dampfbahnen und -schiffen.
Best of Switzerland: Back to the Roots. Unter der Leitung von *Monika Knöpfel* kreierten sich die Workshop-Teilnehmer zum Beispiel den Vorschlag, unter dem Motto «Back to the Roots» Programme für Auslandschweizer, Ausgewanderte und deren Nachkommen anzubieten. Ausserdem propagierten sie Angebote auch ab Flughäfen Frankfurt, München, Amsterdam und kombinierte Pauschalen mit anderen Ländern für Überseemärkte.
TQM mit Partnern: Was tun gegenüber der wachsenden Erwartungshaltung der Kunden? Die Diskussion zum Thema Total Quality Management setzte dort ein, wo am Tourismustag vor einem Jahr eine Lücke im TQM-Projekt der ST festgestellt wurde: Wie können die Einzelbetriebe konkret in den TQM-Prozess einbezogen werden. Eine diesbezügliche Zusammenarbeit der betroffenenen Verbände soll hier bald Fortschritte bringen. *MAY/AN/STR*

Familienkontroverse

Eine heftige Diskussion entwickelte sich im Workshop «Familie» rund um den Begriff «familienfreundlich». Nachdem *Daniel Chardon*, Gründer/Geschäftsführer der Familienorte Schweiz, das Konzept und die Aufnahmekriterien für die «Familienorte Schweiz», die in der Angebotslinie «Familienerlebnis Schweiz» von ST gehören, vorgestellt hatte, zeigte sich, dass einige Regionen oder Orte (Berner Oberland, Verbier) sich bereits unter dem Begriff «kinderfreundlich» einen Namen gemacht haben und sich gegen die Bezeichnung «familienfreundlich» wehren. Aufgrund dieser und anderer Voten, die das Finanzielle betrafen, lenkte Chardon ein und versicherte, dass mit allen Orten, die Interesse an einer Aufnahme in die «Familienorte Schweiz» bekunden, im Sommer dieses Jahres eine Grundsatzdiskussion über den Marketingauftritt, das Budget, und die Rechtsform geführt werde. Es sei wahrscheinlich, dass man dabei auch den Namen ändern werde. Ausserdem versprach *Annemarie Meyer*, ST, dass die Aufnahmemodalitäten für Regionen, die sich bereits im Segment positioniert haben, geprüft werden. *MAY*

Länder-Marketingpläne

Konkrete Vorgaben sind nötig

Die Partner brauchen konkrete und verbindliche Informationen, um entscheiden zu können, an welchen Marketingaktivitäten sie sich beteiligen wollen. Dies zeigten die Workshops zu den Marketingplänen der ST-Aussenstellen deutlich.

Schweiz: Mehr Angebote für Senioren. In der Schweiz setzt ST 1997 vor allem auf eine vermehrte und bessere Zusammenarbeit mit den Medien. So sind zum Beispiel 44 Sendungen geplant, die in je 20 Minuten das Unbekannte Reiseland Schweiz zeigen. Ausserdem sollen mehr Specials und Beilagen in Zeitungen und Zeitschriften erscheinen, man will sich bei Leserreisen engagieren und Wettbewerbe ausschreiben. Weiter, so *Heinz Keller*, soll der Ferienkatalog Schweiz auf Teletext lanciert werden. Die Workshop-Teilnehmer kritisierten den Aktivitätenplan als zu breit gefächert. Ausserdem sei die Zielgruppendefinition der einzelnen Angebote zu ungenau. Sie bezeichneten die Senioren als wichtige Zielgruppe und würden sich mehr Angebote für sie wünschen.
USA/Kanada: Bahnjubiläum vermarkten. Wie *Joe Bühler*, ST-Verteter in New York, seinen Workshopteilnehmern erklärte, wolle er im laufenden Jahr die Logiernächte zunächst halten, 1997 aber um 5 Prozent steigern. Das Schwergewicht legt er auf das Segment Wellness, das in den USA und in Kanada unter dem Motto Beauty(ful) Switzerland lanciert wird. Auch das 150-Jahr-Jubiläum der Bahn will Joe Bühler den Amerikanern mit speziellen Angeboten schmackhaft machen und sie zu einem Schweiz-Besuch animieren.
Deutschland: Weniger Messen. Mit dem Ziel, 1997 rund 2,5 Prozent mehr Logiernächte zu erzielen, legt die Ländervertretung in Deutschland laut *Peter Michel* das Schwergewicht auf die Lancierung der «bahnsinnigen Schweiz», plant eine Familien-Aktion mit der Fastfood Kette Burger King und ein Velo-Event mit 2000 Fahrern. Von den Workshop-Teilnehmern wurde das Kosten-Nutzen-Verhältnis der Messeteilnahmen angezweifelt und gefordert: Weniger Messen, die aber intensiver genutzt werden. Weiter kritisierte man, dass die Städte und der Bus- und Gruppentourismus zu kurz kommen.
Japan und Ostmärkte: STE ist zu teuer. Eine geringe Beteiligung erfuhr dieser Workshop, den *Michel Ferla, Fritz Lauber und Thomas Flatt* leiteten. Sie präsentierten als neue Aktivitäten die Teilnahme an den Schweiz-Wochen in Istanbul Ende Februar 1997, die Teilnahme an der Swiss Fair Südamerika und den Japan-Auftritt mit Maison de la Frace. Von Seiten der Teilnehmer kamen Voten betreffend der STE, deren Preise zu hoch sind (manchmal die Hälfte des Jahresbudgets). Ein Vorschlag, der bei den ST-Vertretern auf offene Ohren stiess, waren die «Study-Trips», bei denen Hoteliers und Anbieter die Marktbedürfnisse kennenlernen.
Grossbritannien / Nordische Länder / Spanien / Österreich / Tschechien / Ungarn: Vielfalt von Stilen und Ideen. Während Spanien, Österreich und die nordischen Länder eher bekannte und bewährte Marketingaktivitäten vorstellten, interessierten an den Ostmärkten Tschechien und Ungarn vor allem die konkreten Tips zur Marktbearbeitung und zu den Erwartungen der potentiellen Gäste, die von der tschechischen ST-Mitarbeiterin in Wien kompetent vermittelt wurden. Beim Markt Grossbritannien/Irland drehte sich die Diskussion schwergewichtig um die vom ST-Chef in London initiierte Frequent Conference Organizer Card, für die derzeit potente Partner aus dem Kongress- und Incentive-Geschäft gesucht werden. *MAY/AN/STR*

LEITARTIKEL

Ein Schritt in Richtung (echte) Partnerschaft

Schweiz Tourismus mag ihre «vitesse de croisière» erreicht haben, wie der zurücktretende Präsident Paul Reutlinger zufrieden feststellte. In der Zusammenarbeit mit den Partnern und Leistungsträgern ist dieses Ziel indessen noch nicht erreicht. Die perfekteste Präsentation und Organisation seites der ST konnte nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Unzufriedenheit der «Basis» vor dem Tourismustag teilweise beträchtlich war und am Vortag gar in einer persönlichen Aussprache einer Gruppe von Kurdirektoren mit Direktor Marco Hartmann gipfelte. Die offiziellen Redner von Reutlinger über Nordmann zu Hartmann waren sich dessen bewusst und betonten, ja beschwörten die «Zusammenarbeit» mit den Partnern in auffälliger Weise. Der gleiche Aufruf hatte vor einem Jahr – und auch danach – eher nach Aufforderung oder grosszügiger Offerte von oben herab geklungen.

*

Der Gleichschritt wird vermutlich im März 1997 erreicht sein, wenn der Tourismustag so frühzeitig stattfindet, dass der Input der Basis auch tatsächlich noch die Planung des nächsten Jahres beeinflussen kann. ST gab sich Mühe, die Teilnehmer mitreden zu lassen, doch wirkte die Aufgabe in den Donnerstags-Workshops, «neue Angebote» zu kreieren, etwas hilflos. Dass dabei nichts Gescheites herauskam, überraschte nicht. Die Leistungsträger hatten ja ihr Pulver schon in der eigenen Planung für das nächste Jahr verschossen.
Man zweifelte auch daran, ob es denn immer neue Angebote brauche oder ob man nicht vielmehr die bestehenden verbessern und geschickter verkaufen sollte. Am Ende stand die konkrete Aufforderung an die ST, sich wieder etwas stärker auf das Kerngeschäft und die in Vergessenheit geratenen Leitthemen zu besinnen, statt immer nur über Segmentpromotionen zu sprechen und laufend neue zu erfinden.

*

Auf der anderen Seite wurde sichtbar, dass viele Leistungsträger noch nicht im neuen System der ST zu denken gelernt haben. Kam vor einem Jahr in Genf noch der Vorwurf, die Auflistung der ST-Marketingaktivitäten sei zu definitiv und müsse offener gestaltet werden, wurde in Lugano der Wunsch nach konkreteren Angeboten und detaillierteren Informationen über die einzelnen Projekte laut. Dahinter steht die Unsicherheit vieler Leistungsträger, bei welchen Aktivitäten sie mitmachen und wo sie – angesichts der hohen Kosten — verzichten sollen. Eine Demokratisierung des Marketings, das hat Lugano gezeigt, ist nicht möglich. Zu unterschiedlich sind die Interessen der verschiedenen Anbieter. Zu wenig weiss der einzelne aber auch über den Markt, den er bearbeiten soll.

*

Vordringliche Aufgabe von ST muss es deshalb sein, die Märkte zu untersuchen und zu beurteilen, Informationen über das Reiseverhalten der jeweiligen Gäste, aber auch über die Art und Weise zu sammeln, wie man dort erfolgreich auftreten soll. Denn wie sollen sich Anbieter zum Beispiel für Messeauftritte entscheiden und dort gegen teures Geld mitmachen, wenn keine Zahlen über Besucher und Kontakte vorliegen? Das «Kochbuch» mit den Marketingaktivitäten allein genügt nicht. Die Anbieter brauchen auch Entscheidungshilfen, wie sie das Menu zusammenstellen sollen.
Wie gross die Unsicherheit heute ist, zeigte auch die (überraschende) Aufforderung an ST, «Mut zum Flop» zu haben, und auch Entscheidungen zu treffen, die nicht allen Anbietern passen. Ob diese Grosszügigkeit allerdings auch dann noch herrscht, wenn bei einem Flop ein Teil des eigenen Marketingbudgets in den Sand gesetzt wurde, ist jedoch eher fraglich. Und so wird die Verantwortung munter hin- und hergeschoben: Jeweils der andere soll sagen, was er will, bzw. was gut ist und die Prioritäten selber setzen.

*

Wie auch immer: Schweiz Tourismus konnte am 3. Tourismustag einige Punkte sammeln, indem durch die gekonnte (und aufwendige) Präsentation der Planung und Organisation Professionalität vermittelt wurde. Dies schafft in dieser schwierigen Zeit Vertrauen und Zuversicht. Zu wünschen wäre es, dass an dieser «Landsgemeinde» des Schweizer Tourismus noch mehr und vermehrt auch wieder Entscheidungsträger erscheinen würden. Insbesondere die Ebene der Leistungsträger, der Hotellerie, der Transportanlagen und Bahnen waren mit zusammen 20 Prozent der Teilnehmer gegenüber den Verkehrsvereinen untervertreten.
Vielleicht bringt man es doch einmal fertig, aus dem Schweizer Tourismustag ein paar Tourismustage zu machen, quasi als Rahmen für verschiedene Anlässe und (Jahres-)Versammlungen aller Partner, Gruppen und Oganisationen im Tourismus. Lugano hat gezeigt, dass persönliche Gespräche und Get-togethers der ganzen Branche weder durch InfoRes noch durch Internet zu ersetzen sind.

Andreas Netzle

3. Schweizer Tourismustag

So lustig kann Tourismus sein: Blandina Werren vom Kur- und Verkehrsverein Baden (links) unterhält sich bestens mit Annemarie Meyer, ST.

Angeregte Gespräche fanden am 3. Tourismustag in Lugano auch zwischen Alberto Vonaesch, Tourismusverband Ostschweiz, Alfred E. Urfer, Präsident SHV, und Heinz Probst, Direktor SHV (von links), statt.

Konzentrierte Diskussion im Länder-Workshop USA/Kanada: Chris Zoebeli, SBB (links), Hans Peter Dürr, Swissôtel Zürich (hinten links), und Hansruedi Suter, Tourist Office Engelberg (rechts). *Fotos: Roland Koella*

Nachfolge Paul Reutlinger

Intensive Suche

Über die Nachfolge Paul Reutlingers wurde natürlich viel geredet – aber wenig gewusst. Im Gespräch sind weiterhin die Politiker *Dick Marty, Jean-Philipp Maître, Jean-Pascal Delamuraz* (!) sowie ein Vertreter eines grossen in der Romandie beheimateten Konzerns. Noch wird aber (verzweifelt) nach einem Kandidaten gesucht, der neben den Führungsqualitäten, Beziehungen und Ausstrahlung auch unternehmerisches Potential und Branchenkenntnisse mitbringt. Zum Rücktritts-Zeitpunkt hat sich Paul Reutlinger noch nicht geäussert. Ob dies schon auf die Mitgliederversammlung am 24. Juni auf der Rigi der Fall sein wird, ist nicht sicher. *AN*

3. Schweizer Tourismustag

Wellness-Programm

Fortsetzung von Seite 1

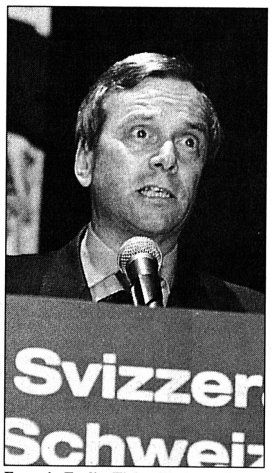
Lasertechnik effektvoll untermalten Referat die Details der bereits an der ST-Pressekonferenz Ende März (vgl. *hotel + tourismus revue* Nr. 13 vom 28. März 96) präsentierte Stretegie vor. Nebst einem angestrebten leichten Aufwärtstrend bei den Übernachtungen schon ab nächstem Jahr sollen insbesondere durch die Steigerung der Nebenausgaben touristische Mehrumsätze erzielt werden. Marco Hartmann ging auch auf die schwierige Frage der Finanzierung der Marketing-Aktionen für die Anbieter ein. «Marketing ist nie gratis», meinte er und warnte die Partner vor Alleingängen, die bei einer Vollkostenrechnung die teuersten Auftritte seien. Die Anbietern müssten ihre Aktivitäten «fokussieren» und sich auf bestimmte Märkte und Angebote konzentrieren.
«Mit Segmentpromotionen machen wir die Verluste im Kerngeschäft nicht wett», musste *Annemarie Meyer*, ST-Verantwortliche für Angebotsentwicklung und damit auch zuständig für die Förderung von segmentspezifischen Angeboten, eingestehen. In Zukunft soll dem Kerngeschäft und den saisonspezifischen Hauptaktivitäten Skifahren und Wandern wieder mehr Beachtung geschenkt werden.

Mit Einschränkungen gute Bilanz

Erste Reaktionen der Teilnehmer in Lugano zegten, dass ein grosser Teil der Informationen, die in den Referaten vermittelt wurden, bereits bekannt waren. Kritik wurde bezüglich der Workshops laut, deren Gruppenarbeiten wenig befriedigend ausfielen. Immerhin hatte aber Stimmit dieser verstärkten Interaktivität zwischen Veranstalter und Teilnehmer einem Wunsch der letztjährigen Tourismusmesse-Besucher entsprochen.
Judith Burnherr vom Schweizer Tourismus-Verband: «Am Tourismustag holte ich mir die Bestätigung, dass ich mit meinen Aktivitäten auf der richtigen Linie liege.» *Peter Lehner*, Verkehrsdirektor Mürren: «Mir bringt der Kontakt mit den Vertretern der ST und meinen Kolleginnen und Kollegen am Tourismustag viel. Ich kann mich informieren, wer welche Aktivitäten oder Angebote wo plant. Dies beeinflusst dann meine Planung.» *Max Nadig*, Appenzell: «Ich bin wenig begeistert, aber ich weiss zugleich, dass es äusserst schwierig sein dürfte, es besser zu machen. Den Anspruch an einen verbesserten Slogan ist bei über 300 Anwesenden schwer einzulösen. **Page 15**

Die neue Tourismuspolitk des Bundes

Die Schweiz habe als traditionelles Tourismusland ein öffentliches Interesse an einer nachhaltigen touristischen Entwicklung, erklärte Biga-Direktor *Jean-Luc Nordmann*. Im «Bericht über die Tourismuspolitik des Bundes», der den Räten im Sommer unterbreitet wird, ist deshalb ein Aktionsplan zur Verbesserung der Rahmenbedingungen für den schweizerischen Tourismus enthalten:
Darin soll **«Forschung und Entwicklung als Grundlage der Innovation** im kleingewerblichen Touriusmus» verstärkt werden. Auch die internationale Zusammenarbeit soll mit der Beteiligung am neuen **Aktionsplan der europäischen Union** gestärkt werden.
Im Rahmen der «Neuen Regionalpolitik», die noch in diesem Jahr im Parlament behandelt werden soll, wird die **«Restfinanzierung touristischer Infrastrukturprojekte»** möglich. Das Biga wird zudem zu **«tourismusfreundlichen Lösungen im Bereich des Arbeitsmarktes** und insbesondere der Berufsbildung» Hand bieten, sofern der Bereich nicht kantonalisiert werde, so Nordmann sagte.
Ebenfalls gefördert wird ein innovatives und qualitativ hochstehendes **Destinationsmagement**. Die kleine Schweiz habe gute Voraussetzungen, um in der Werbung und Leistungserbringung «wie ein Unternehmen aufzutreten». Und schliesslich sollen die Kommunikationsmassnahmen und Marketinganstrengungen der ST mit Massnahmen zur «innovativen Anpassung des Angebots» unterstützt werden. Ein **«Programm zur Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus»** soll das «Angebot konsequent verjüngen». Der Bund will mit finanziellen Anreizen von jährlich fünf Millionen Franken (während fünf Jahren) Vorhaben unterstützen, welche die Einführung neuer Angebote und Vertriebskanäle, die Verbesserung der Qualität auf der Ebene der Destination oder die Modernisierung von Managementstrukturen und Arbeitsorganisation der touristischen Organisationen fördern. *AN*



Eugenio Foglia, Ticino Turismo, freute sich, über 300 Touristiker in «seinem» Kanton begrüssen zu dürfen.

REKLAME

DIE ZEIT
ZEITmagazin

Deutschlands größte Qualitätszeitung hat

150.000 Leser,*

die ihren Urlaub in der

Schweiz

verbringen.

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

IVA

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

* Quelle: AWA '95
Zum Vergleich: Welt am Sonntag 150 000
FAZ 110 000; SZ 70 000, Die Welt 60 000

REKLAME

S&P Luzern BSW

SEINET
Comestibles
frisch fix flexibel

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

Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch, Konserven, Tiefkühlprodukte

Der heisse Draht für kühle Frische:
Tel. 041 249 44 44
oder der flinke Fax
041 249 44 49

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Wegweiser durch den Versicherungsdschungel Sozialversicherungen und Ausgleichskassen

Datum/Ort: 22. Mai 1996 in Zürich

Kurszeit: von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Referent: Jean Paul Genoud, lic.rer.pol., Direktor Soziale Kasse HOTELA Montreux

Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader, MitarbeiterInnen im Personalbereich

Kursziel: AHV, IV, ALV, EO, FAK, KK, UVG, BVG.... Sie kennen sich problemlos aus in diesen Abkürzungen. Sie wissen, wie Kassen, Versicherungen, Vorsorgeeinrichtungen funktionieren. Sie erkennen, wie obligatorisch, notwendigerweise oder zusätzlich abgezogene Gelder verwendet werden. Sie erfahren, warum Versicherungsprämien mehr als 10% Ihrer Bruttolöhne verschlingen.

Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 350.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 410.– (inkl. MwSt)

Neues Lebensmittelgesetz – Chance statt Ärger

Datum/Ort: 5. Juni 1996

Kurszeit: von 08.30 Uhr bis 11.30 Uhr in Schaffhausen
von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr in Arbon

Referent: Werner Wirth, We Wi Gastro Schulung, Urtenen/Bern

Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader

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

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

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

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

74906/84735

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

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Das Hotel im Internet – Möglichkeiten und Nutzen

Datum/Ort: Freitag, 31. Mai 1996 in Bern
oder
Freitag, 21. Juni 1996 in Bern

Kurszeit: von 09.00 Uhr bis 12.30 Uhr

Referent: Ueli Anken, eidg. dipl. PR-Berater, Agentur Ouverture, Romanel-sur-Morges

Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader (Marketing, Kommunikation, Verkauf) und Interessierte

Kursziel: Die TeilnehmerInnen kennen die Grundbegriffe und Funktionen des Internets sowie konkrete Möglichkeiten für Hotelbetriebe.

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

Die Teilnehmerzahl ist auf **16 Personen** beschränkt.
Zögern Sie nicht, melden Sie sich an.

Wer zuerst kommt – «surft» zuerst!

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

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

84885/84735

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

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

Weiterbildung SHV
Ein Erfolgsfaktor

SWANDEAN SCHOOL OF ENGLISH
Wir garantieren Ihnen einen hoch qualifizierten
Englischunterricht
in Worthing (Südküste), England
Anfänger- bis Diplomkurse Cambridge 1st Certificate: Proficiency etc.) / Intensivkurse / kleine Klassen / Familienunterkunft
Sport- und Freizeitangebot
Unverbindliche Information on:
Frau M. Knecht, Werdenbergstr. 11
9470 Buchs
Telefon abends 18 – 19 Uhr
081 756 23 48.
050/355720

Jung · Neu · Kreativ
BAR FACH SCHULE THÖRIG
Infoline
Fon 01-363 23 90 · Fax 01-850 60 07
Vom Hobby- zum Profi-Keeper
Erarbeite auch Du ein Diplom beim Schweizer- und Vizeweltmeister

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: _____

Kaufen – Verkaufen
Mieten – Vermieten
Im Liegenschaftsteil der htr auf der Seite 18

IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT NEUCHATEL
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

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

CCIEL • F79370 Celles •
Tel. 0033 49279275 • Fr. Gattringer oder Mr. Simonnet
82205/362204

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

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

Weiterbildung SHV
– Bern 031 370 41 11
– Lausanne 021 320 03 33

Hotel-Handelsschulen SHV
– Bern 031 370 41 11
– Spiez (NOSS) 033 54 23 51
– Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27
– Lausanne 021 323 28 95
– Bellinzona 091 821 60 10

Schweizer Hotels 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

Postauto Schweiz

Joint-Venture von Carhaltern und Postauto

Die Revision des Eisenbahngesetzes zwingt zu neuen Allianzen: Die einstigen Konkurrenten Carunternehmer und Postautobetreiber lancieren gemeinsam das Produkt «PostCar». Postauto Schweiz stellt Image, Marketing und Distributionskanäle, die Carhalter liefern das touristische Know-how und den Wagenpark.

SUSANNE RICHARD

Die per 1. Januar 1996 in Kraft getretene Revision des Eisenbahngesetzes hat grundlegende Konsequenzen für den Postautobetrieb. Der touristische Verkehr des Postautodienstes muss seither kostendeckend betrieben werden. Mit Quersubventionen aus dem Telefonertrag ist Schluss. Als erstes soll der Ausflugsverkehr kostendeckend gestaltet werden. Im Auftrag der Postauto Schweiz hat Postauto Berner Oberland in Zusammenarbeit mit dem Schweizerischen Nutzfahrzeugverband (ASTAG) ein neues touristisches Angebot unter dem Namen «PostCar» lanciert.

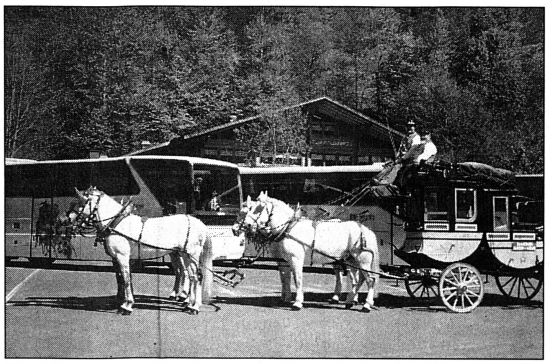
Für das Pilotprojekt legen beide Partner ihre Stärken erstmals zusammen: Postauto Schweiz bringt das gute Postauto-Image, ein nationales Marketing und das ausgezeichnete Vertriebsnetz über 1500 Poststellen sowie die Telecom Shops mit und die ASTAG-Mitglieder liefern das touristische Know-how sowie den qualitativ hochstehenden Wagenpark (4-Stern-Cars). Ihr starkes Image lässt sich die Post von den Partnern mit Lizenzgebühren abgelten. Wunschpartner der Postauto Schweiz waren die Carunternehmen Eurobus-Knecht, Klopfstein (im Pool mit Marti und Horner) sowie Twerenbold. Wer Postauto-Partner werden will, muss bereits selber Postautohalter sein, eigene Distributionskanäle haben und über eine Marktpräsenz im Tages- und Mehrtagesfahrtengeschäft verfügen.

Christoph Tanner, Direktor von Postauto Schweiz, will mit PostCar «die grosse Tradition der Alpenpassfahrten aufrechterhalten. ASTAG-Direktor *Michel Crippa* nennt die Zusammenarbeit eine «Vernunftehe». Seine Meinung: «Der Markt wird zeigen, wie das Produkt ankommt». Wird bis 1997 der Durchbruch geschafft, so sollen ab 1998 der Teilnehmerkreis geöffnet werden und zusätzliche Ziele angefahren werden.

Ausflüge für hohe Ansprüche

Für die Saison 1996/97 hat das Projektteam unter der Führung von Postauto Berner Oberland in Interlaken zehn Ausflüge mit Titeln wie «Bündner Pässepost» oder «Fahrt ins Gelbe» produziert. Vorgesehen sind insgesamt 180 Einsatztage der bislang drei PostCars. «Unser Produkt sind qualitativ hochstehende, thematische Carreisen mit einer grossen Erlebniskomponente», umschreibt *Patrick Schmed*, Leiter Marketing PostCars, das Produkt. Ausgangsort der Ausflüge sind in der Pilotphase die Städte Basel, Bern, Luzern und Zürich. Die zu Reiseleitern ausgebildeten Berufschauffeure von Post- und Carunternehmern betreuen und informieren die Gäste. «Ausgewählt worden sind Ausflugsfahrten, die sich klar von den bereits bestehenden Marktangebote abheben und Angebote der ASTAG-Mitglieder nicht konkurrenzieren», beschreibt *Hans-Peter Baeriswyl*, Präsident der Fachgruppe Car der ASTAG, die neue Produktelinie.

Postauto Schweiz hatte bereits mit Musical- und Konzertfahrten ihre Aktivitäten ausgeweitet und dafür ein eigenes Ticket-Buchungssystem «Ticket-Office» entwickelt. Dieses soll nun nach und nach zu einem Reservationssystem ausgeweitet werden. Die Ausflüge können auch über die Ticket-Hotline 155 0 444 gebucht werden. Ein Anschluss im Internet unter dem Dach «Blue Window» der Telecom PTT ist für den Winter geplant.



Wieviel kann vom positiven Image der seit dem Postkutschen-Zeitalter als sehr zuverlässig geltenden gelben Wagen auf das neue Produkt PostCar übertragen werden? *Foto: Susanne Richard*

Liniennetz in Diskussion

Auch das traditionelle Postauto-Liniennetz muss seit Beginn 1996 selbsttragend sein. Viele der beliebten Postautostrecken über die Pässe waren längst nicht mehr kostendeckend, wie eine kleine Rechnung zeigt: Pro vorgewiesene Tageskarte erhalten die Postautobetreiber 1.50 Franken. Ein Ehepaar mit zwei Kindern und mit Familienkarte fährt damit beliebig weit und beansprucht vier Plätze. Die Post erhält dafür bloss 3 Franken. Selbst wenn Postautos in der kurzen Hochsaison völlig ausgebucht sind, fahren sie wegen der vorgeschriebenen Tarifstruktur noch nicht kostendeckend. Die Pflichten, fahrplanmässig zu fahren und den Wagenpark auf Spitzentage auszurichten, haben zusätzlich hohe Kosten zur Folge, die eine Eigenwirtschaftlichkeit bisher verunmöglichten.

Im Bewusstsein um die schlechte Kostendeckung ist bereits 1992 ein Fünfliber-Zuschlag für touristische Linien eingeführt worden. Aus wirtschaftlicher Sicht hätte Postauto Schweiz die meisten touristischen Linien per Anfangs 1996 nun sofort stilllegen müssen. Postauto Schweiz wird nun aber eine Übergangsfrist finanzieren und mit den Anrainer-Kantonen über die Bedingungen für die Weiterführung einzelner Linien verhandeln.

Während der Übergangszeit bis 1998 soll das bisherige Postautonetz bestehen bleiben. «Wir setzen alles daran, ab 1998 ein Minimalangebot aufrechterhalten zu können», versicherte Postauto-Chef Tanner an der Präsentation von «PostCars». Unter «minimal» versteht Postauto Schweiz beispielsweise die Beschränkung auf die einseitige Erschliessung eines Passes und auf zwei bis drei tägliche Kurspaare. Voraussichtlich wird der Fünfliber-Zuschlag auf touristischen Strecken in Zukunft abgeschafft und dafür werden diese Strecken nicht mehr im GA-Bereich eingeschlossen sein. «Ganz aus dem Tarifsystem aussteigen wollen wir nicht», erläutert Tanner, «weil es dann ja nicht mehr möglich wäre, durchgehende Billette zu lösen, was wenig kundenfreundlich wäre».

Das Zeitalter der guten Erschliessung der Alpenpässe zu günstigen Preisen ist mit der Revision des Eisenbahngesetzes jedenfalls vorbei. Inwiefern das neue Ausflugsprodukt die fahrplanmässige Erschliessung ablöst, wird nach den Erfahrungen des Pilotprojektes entschieden. Wie einschneidend die Konsequenzen für die Erschliessung der Alpenpässe sein werden, wird sich erst 1998 zeigen, am Ende der Übergangsphase.

Postautolinien mit guten Überlebenschancen

Nicht gefährdet sind jene Strecken, wo die Postautobetriebe Aufgaben des öffentlichen Verkehrs wahrnehmen und dafür entsprechend von Bund und Kantonen entschädigt werden müssen. Vom öffentlichen Verkehr erschlossen werden müssen Orte oder Talschaften mit mindestens 100 Einwohnern, die ganzjährig bewohnt sind. Die minimale tägliche Nachfrage muss 32 Fahrgäste erreichen. Zusätzlich dürfen keine Parallel- oder Doppelbedienungen vorliegen. Damit müssten die meisten Alpenpässe nicht mehr erschlossen werden.

Zahlreiche Linien können jedoch nur teilweise als Erschliessungen im Sinne des öffentlichen Verkehrs qualifiziert werden. Je grösser der Anteil der Strecke ist, die bedingt durch die Erschliessungspflicht nach Eisenbahngesetz betrieben werden muss, desto höher ist die Wahrscheinlichkeit, dass die Strecke weiterbetrieben wird. *SR*

Reka

Über 1 Million Logiernächte

Mit je 320 Millionen Franken Umsatz beim Verkauf und der Einlösung von Checks hat die Reka Höchstergebnisse erzielt. Erstmals hat das Unternehmen über 1 Million Logiernächte (+4,7%) in Ferienwohnungen verbucht. Der Aufwärtstrend geht weiter: Der Verkauf von Reka-Checks hat sich bis Ende April um 6,3 Prozent auf 137,7 Millionen und die Einlösung um 5,0 Prozent auf 138,2 Millionen Franken gesteigert .

Die Reka hat mit Ferienwohnungen im Inland Mehrfrequenzen von 6,3 Prozent und bei den Bauernhofferien 8,2 Prozent erzielt. Die Logiernächte in den Ferienwohnungen im Ausland gingen leicht um 1,1 Prozent zurück.

Insgesamt stieg bei der Reka die Zahl der Übernachtungen um 45 500 oder 4,7 Prozent auf 1 007 000. Der Umsatz bei den Bauernhofferien stieg um 10,9 Prozent auf 1 280 000 Franken. Davon profitierten 205 Bauernhöfe. 97 Prozent der Familien, die über die Reka Ferien auf einem Bauernhof gebucht haben würden ihre Ferien wiederum auf dem gleichen Bauernhof verbringen, ergab eine Umfrage der Reka.

Reka-Check: antizyklisch

Während in der Hotellerie im letzten Jahrzehnt fast 10 Prozent der Frequenzen verloren gingen, hat sich der Umsatz des Reka-Checks erfreulich entwickelt. Bei einer Zunahme der Checkverwendung von fast 85 Prozent zwischen 1985 und 1995 bleibt nach Abzug der Teuerung immer noch ein reales Wachstum von 39 Prozent. Interessant dabei ist, dass in der konjunkturell guten zweiten Hälfte der Achtzigerjahre das reale Wachstum bedeutend kleiner war als in der Rezession der Neunzigerjahre. Daraus folgt, dass der Reka-Check antizyklisch zur Konjunktur wirkt und in schlechten Zeiten für Tourismus und Verkehr deutlich höhere Umsatzzunahmen erbrachte als in der Hochkonjunktur. Mit einer Verkaufszunahme von 6,5 Prozent oder 20 Millionen Franken stieg der Checkumsatz 1995 auf 320 Millionen Franken. Die Checkverwendung nahm sogar um 8,6 Prozent oder 25 Millionen Franken auf ebenfalls 320 Millionen Franken zu.

Bei den SBB sank der Umsatz im Personenverkehr um 7,3 Prozent. Die Einlösung von Reka-Checks an den SBB-Bahnhöfen stieg aber um 16,9 Prozent. Die Seilbahnen rechnen für 1995 mit einem Umsatzrückgang von 10 Prozent, während die Verwendung von Reka-Checks im gleichen Zeitraum um 8,2 Prozent zunahm. Die durch die Checkabgabestellen und die Reka um insgesamt 52 Millionen Franken vergünstigten Reka-Checks hatten im Rezessionsjahr 1995 eine stimulierende Wirkung auf touristische Frequenzen. *r.*

REKLAME

Tou-
Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.
rism-
Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.
us
Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigenweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.
IVA
Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

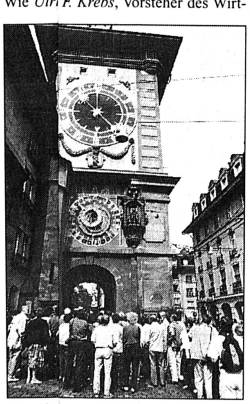
Tourismuskonzept für die Stadt Bern

«Städte-Konkurrenz wird immer grösser»

Das Tourismuskonzept für die Stadt Bern ist von den Politikern abgesenet und liegt vor. In seinem Grundaufbau hat sich gegenüber dem Entwurf nichts verändert.Das Konzept liefert «griffige Leitlinien, um den Tourismus zu fördern», so Stadtpräsident Klaus Baumgartner.

CHRISTINE KÜNZLER

«Es besteht Handlungsbedarf, denn die Konkurrenz unter den Städten wird immer grösser. Gerade im einträglichen Bereich des Kongress und Ausstellungen», sagt *Peter Anrig* vom Schweizer Tourismus-Verband anlässlich der Präsentation des Tourismuskonzepts für die Stadt Bern. So wird denn dem beruflich motivierten Tourismus marketingmässig erste Priorität zugewiesen. Wer geschäftlich unterwegs ist, gehört zu der «Gästegruppe mit den besten Entwicklungschancen und der höchsten Marktattraktivität». In zweiter Linie wird laut Konzept der Event-Tourismus gefördert. Wie *Ulrich F. Krebs*, Vorsteher des Wirtschaftsamts, festhielt, sind bereits erste Umsetzungsschritte eingeleitet worden: Zum Beispiel nimmt die im Tourismuskonzept geforderte Koordinationsstelle für Events ihren Betrieb am 1. Juni auf.



Bern ist Unesco-Kulturgut. *Foto: zvg*

Jugendtourismus fördern

Zu den Zielen des neuen Konzepts gehört, die Übernachtungen bis im Jahr 2002 auf 625 000 zu steigern (1994: 472 000). Es sollen bis zu diesem Zeitpunkt auch mehr Betten zur Verfügung stehen: 3100, das bedeutet 430 zusätzliche. Fördern wollen die Berner auch den Jugendtourismus. «Es braucht so etwas wie Balmers Herberge in Interlaken», hielt *Hansruedi Müller*, vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) an der Uni Bern fest. Das FIF arbeitet ein entsprechendes Konzept aus.

Als Stärken der Stadt Bern bezeichnete Müller die gute Lage für den öffentlichen Verkehr. Immerhin kommen 62 Prozent aller übernachtenden Gäste mit Zug oder Flugzeug in die Bundesstadt. Als Pluspunkte wertet er auch das einzigartige Stadtbild, die gute Messeinfrastruktur, das effiziente Citymanagement und die gemütliche Berner Eigenart. «Achillesfersen» seien der gefährdete Wirtschaftsstandort, die fehlenden Fussgängerzonen, das wenig vorteilhafte Preis-Leistungs-Verhältnis, die ungenügende Sicherheit und Sauberkeit und der Mangel an publikumswirksamen sportlichen und kulturellen Anlässen. Aber auch die Gastronomie hat ihren Teil beizutragen: Sie ist zu sehr auf die einheimische Bevölkerung ausgerichtet, berntypische Beizen fehlen. Wie fast überall in der Schweiz hapert es an der Freundlichkeit: die Bernerinnen und Berner zeigten eine «eher nüchterne Gastfreundschaft und ein sinkendes Tourismusverständnis.»

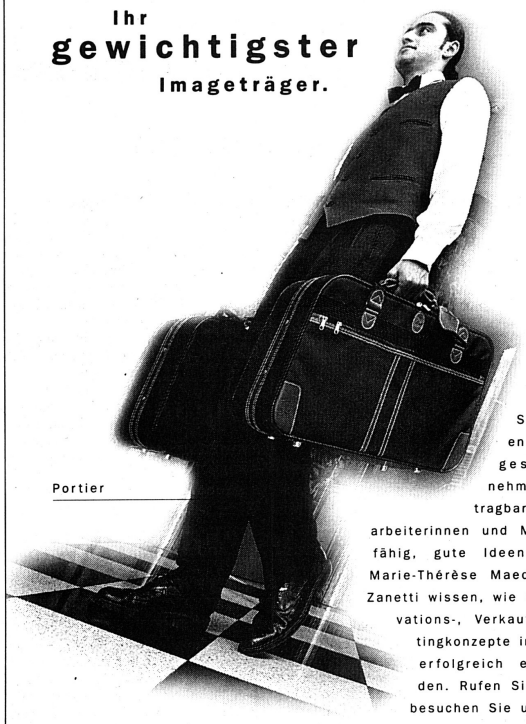
Frischeres Image

Die Stadt Bern will ihr Image ändern: preiswert, lebhaft, unterhaltsam, modern, aufgeschlossen und international soll sie werden. Kurz: «Erlebnis Bern – seinen Preis wert.» Das bedeutet: ein modernes Angebot für Messen und Kongresse, UNESCO-Weltkulturgut, schönste Blumenstadt Europas, vielfältiges Shoppingerlebnis, historische Lauben, optimale Verkehrslage, idealer Ausgangspunkt für Reisen in der Schweiz, zentraler Begegnungsort, Brücke zwischen Deutsch und Französisch, zahlreiche lebhafte Kultur- und Sport-Events. Das neue Tourismuskonzept, das dasjenige aus dem Jahr 1973 ersetzt, steht im Einklang mit der gleichzeitig durchgeführten Tourismus-Wertschöpfungsstudie. Es will den Anforderungen an ein wirksames Tourismusmarketing ebenso Rechnung tragen wie den in mehreren Konzepten von Stadt und Region Bern festgehaltenen Entwicklungsvorstellungen von Wirtschaft und Bevölkerung. *Mathias Tromp*, Präsident des Berner Verkehrsvereins, begrüsst, dass nicht nur touristische Belange erwähnt, sondern auch gesellschaftspolitische, wirtschaftliche und ökologische Rahmenbedingungen berücksichtigt würden.

REKLAME

Sigrid Jehle,
Hotel Sonne, Küsnacht,
profitiert von:
FIDELIO
Front-Office
vom Hotelspezialisten
CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie
Telefon 01 733 74 00

Ihr
gewichtigster
Imageträger.



Portier

Starre Hierarchien sind in einem gesunden Unternehmen nicht mehr tragbar. Denn alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind fähig, gute Ideen einzubringen. Marie-Thérèse Maeder und Daniel Zanetti wissen, wie Mitarbeitermotivations-, 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@dial.centralnet.ch · http://www.centralnet.ch/publipages/mzp/main.html

Prêt-à-porter für Ihre Gartentische

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

kaufen statt mieten

comtello Münztelefon

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

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

Wir verbessern...

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

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

...Ihr Image!
Schädlingsbekämpfungs-Service nach ISO 9002 zertifiziert. Unsere Servicekonzepte sind nach HACCP-Richtlinien aufgebaut und unterstützen GMP-Programme.

Wir erfüllen diese hohen Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik. Rufen Sie uns an, gratis Beratungsdienst in der ganzen Schweiz.

Rentokil
Weiningen 01 / 750 25 50
Egerkingen 062 / 398 44 01
Carouge 022 / 827 90 00

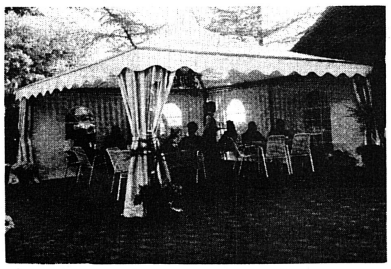
SHT
SCHWEIZ. HOTEL-TREUHAND AG

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 prompt per Post
Selbstklebe-Schriften und Buchstaben in allen Farben + Grössen + Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck! FAX 062/842 25 02 ☎ 062/842 38 76
5722 Gränichen **Ottlik**

Kunststoff-Fenster

biberbau ag
8836 Biberbrugg Industriestr. 2 **055 / 418 45 45**
6515 Gudo TI 091/859 13 24 Verlangen Sie Unterlagen

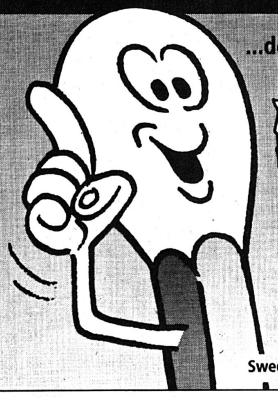


Party – Vereinszelte
Damit Ihre Feste nicht ins Wasser fallen

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

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

Ideen mit Köpfchen



...denn nur mit dem Sparschwein schaffen wir de Aufschwung nicht!

Swedish Match-Werbezündhölzer
Cricket-Werbefeuerzeuge
Quill-Schreibgeräte
Prestige de Genève-Uhren
PTT-Werbetaxcards
Logic Air-Duftboxen

★★★ Die Internationalen Spezialisten für Werbung die zündet
SWEDISH MATCH
Swedish Match (Switzerland) S.A. · Postfach · 8604 Volketswil · Tel. 01/945 52 53 · Fax 01/945 52 87

Jede Woche praxisnah hotel + tourismus revue

ABA
HYGIENE CONTROL COMPANY

Macht Hygiene sichtbar
Die Unterstützung für Ihre Hygiene-Selbstkontrolle.

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

Die richtige Anwendung zeigen wir Ihnen in einem zweistündigen Einführungskurs.

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

Nähere Informationen erhalten Sie bei: ABA AG • Hauptstrasse 76 • 3285 Galmiz Telefon 037 • 71 35 35 • Fax 037 • 71 49 55 Bitte Frau Schwegler oder Herrn Dr. Majaniemi verlangen.

DIE ADAPTION DES NEUEN, AUSSERGEWÖHNLICHEN.

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.

CREACONCEPT
Marketingberatung und Kommunikation in der Hotellerie und Gastronomie

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

Railtour «Swiss Step»

Nochmals Last Minute für Hoteliers

Was Railtour mit «Bahn + Hotel» vor Jahren begann, wird als Produktelinie weiter ausgebaut. Mit «Swiss Step», in Anlehnung an «Quick Step», wird dieser Tage ein Last-Minute-Programm für 50 bis 90 Franken pro Hotelnacht auf den Schweizer Markt gebracht.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Man mag sich als Hotelier freuen oder ärgern, aber die preisbewussten Programme für Schweizer Hotelangebote, die momentan entstehen, sind ein untrügliches Zeichen der Angleichung der Distribution von Hotelprodukten an die Situation in anderen Ländern. Dazu gehören neben den automatisierten Abläufen des Buchens beim Tour Operator die Erfahrungen beim Hoteleinkauf, die starken Positionen beim Wiederverkauf (Agentur, Bahnhof) und das TO-Label, das einen bestimmten Kundenkreis anspricht.

Railtour hat sich im europäischen Städte-Markt einen guten Namen und beachtliche Umsätze geschaffen, und über-

Nachdem Railtour ihre Produktelinie «Bahn + Hotel» schon seit geraumer Zeit erfolgreich vertreibt, sollen ihre Bahnkunden nun auch in den Genuss eines Hotel-Last-Minute-Angebotes kommen. *Foto: zvg*

trägt seine «Quick Step»-Erfahrungen nun auf sein jüngstes Inland-Produkt «Swiss Step».

«Swiss Step» – «Subito»

Der Swiss-Step-Verantwortliche *Werner Schindler* meint dazu zur *hotel + tourismus revue*: «Die technischen Abläufe sind von der SBB und ihren Bahnhöfen vorgegeben. Railtour hat Kontingente bei den Hotels. Das einzige, was der Hotelier wissen muss, ist der Name des Kunden. Und der wird ihm mittels Fax mitgeteilt. Wir hoffen, eines Tages statt Fax InfoRes verwenden zu können». Was den Vergleich mit Eurotreks «Subito» betrifft, so meint Schindler: «Da weder Eurotrek noch wir unser Hotel-Portfeuille im Prospekt publizieren, kann ich Überschneidungen in Hotels an einigen Orten nicht völlig ausschliessen, glaube aber nicht daran.» Bei der Preisstruktur offeriert «Subito» sechs Preise zwischen 52 und 92 Franken. Railtour hingegen gibt vier Preisarten zwischen 50 und 90 Franken an. Schindlers Kommentar zur Preisnähe beider Produkte: «Wir wussten Eurotreks Preisrange nicht, als wird unser Produkt aushandelten». Bewusstes Benchmarking schliesst er deshalb aus.

«Swiss Step» offeriert zwei Buchungsarten: Die Last-Minute-Variante mit 0 bis 3 Tagen vor der Abreise, die billiger ist als die Normal-Variante mit 4 und mehr Tagen vor der Abreise. «Railtour wird mit Swiss Step nicht reich», klagt Schindler vorbeugend. «Doch dank automatisierten Buchungsabläufen sichern die Umsätze die Kosten der Infrastruktur und der Kommunikation». Die Klage heisst, übersetzt für den Hotelier: Da der TO im Retailing 10 bis 15 Prozent Kommission abgeben muss, braucht er nochmals soviel für sich selber. Auf dem Betten-Preisrange von 50 bis 90 Franken machen für den Hotelier die Kommissionen also 25 bis 30 Prozent aus. «Nur schon eine Traviswiss-Buchung kostet uns heute 6 Franken. Durchschnittlich werden pro Traviswiss-Buchung 2,3 Paxe umgesetzt, was rund 2.5 Franken Buchungsgebühr pro Kopf entspricht», kalkulier Schindler, «das sind an sich schon 5 Prozent von einem Angebot von 50 Franken.»

Hoteiers gewöhnen sich

Railtours Bahn + Hotel-Programm ist jetzt schs Jahre alt. In dieser Zeit sei die Profesionalität der Hoteliers im Umgang mit TOs mächtig gewachsen. Auch die Halbtaxaktionen der SBB dürfte mit ihren Volumen die Geister der Hotellerie etwas wachgerüttelt haben. Dort mussten sie sogar um 50 Prozent mit dem Preis herunter, also mehr als bei «Subito» oder «Swiss Step». Schindler ist überzeugt, dass die SBB-Aktion eben echten Mehrumsatz ergab, der anders nicht reingekommen wäre. Und das Argument vom Zusatzgeschäft besticht. «Bahn+Hotel» sowie andere Schweiz-Produkte erbringen Railtour etwas über 30 000 Paxe pro Jahr. Schätzungen über das Aufkommen von «Swiss Step» gestalten sich dennoch schwierig: «Die 10 000-Logiernächte-Marke, die «Subito» diesen Winter absteckte, dürfte für uns für den Sommer das Minimum sein», wagt Schindler als Prognose.

Von einer Expansion ins Ausland mit dem Last-Minute-Programm hält Railtour momentan nicht viel. Es sei wirklich kein grosser Incentive für den Hotelier mehr, wenn er bei ohnehin tiefen Preisen von 50 Franken und zwei Mal 15 Prozent Kommission im Inland noch eine weitere Kommission an einen deutschen Retailer dazurechnen müsste.

In Schweizer Köpfen zu wenig vertreten

Die Schweiz ist zwar ein grosses Tourismusland; doch als Reiseland oder eigene Destination ist es in den Köpfen der Schweizer schlecht vertreten. Zum Beispiel an den Bahnhöfen: Wo früher der obligate Tagesausflug Senioren anzog, prangen heute grelle Exotenbilder von Kuoni, Imholz und Hotelplan. Werner Schindler identifiziert ein grosses Ungleichgewicht im täglichen Werbeauftritt der Schweiz-Produkte im eigenen Land, wenn man ihn mit dem Logiernächteanteil vergleicht. 50 Prozent seiner LN verbringt der Schweizer im eigenen Land, doch die werbliche LN-Präsenz der Schweizer Produkte respektive der Hotellerie erreicht nie 50 Prozent. So gesehen erhielten die Schweizer Hotels bisher ihren hohen Marktanteil werbelos gratis, während das Ausland fast nur noch preis- und produktbezogen wirbt. *APK*

HOT-TELL

Putting-Green für Golfer im Hotel Seepark in Thun. Mit der Eröffnung seiner Putting-Green-Anlage bietet das Hotel Seepark in Thun fortgeschrittenen Golfern und Anfängern eine Besonderheit an. Das «Putten» bedeutet im Golfen die Endphase des Golfspiels, in welcher der Ball ähnlich dem Minigolf aus kurzer Distanz ins Loch gespielt werden muss. Für diese Art Golfen brauche es weder spezielle Regelkenntnisse, noch irgendeine Platzreife oder gar ein Handicap, erklärt *Jean-Pierre Burkhardt*, Direktor des dem Schweizer Bankverein gehörenden 4-Stern-Hotels. Die Idee zur Putting-Green-Anlage hat Burkhardt aus dem Ausland übernommen. *UM*

REKLAME

Best Western Swiss Hotels

Weniger Mitglieder zwingen zum Sparen

Im Geschäftsjahr 1995 und noch stärker in den ersten Monaten 1996 verzeichneten die Best Western Swiss Hotels Steigerungen der Buchungen über das Best Western Reservationssystem «Star». Die stagnierende Anzahl Mitglieder zwingt die Hotelgruppe dennoch zum Sparen beim Personal und bei der Verkaufsförderung.

STEFAN RENGGLI

Nach dem letztjährigen 25-Jahr-Jubiläum der Ambassador Swiss Hotels (seit 1981 Lizenznehmerin von Best Western für die Schweiz) und dem Ende April weltweit gefeierten 50. Geburtstag von Best Western International, begrüsste *Roland W. Jaeger*, Präsident der Best Western Swiss Hotels, im Hotel La Perla in Agno die Delegierten zur ordentlichen Generalversammlung 1995 der Best Western Swiss Hotels (BWSH). Der Erfolg ihrer Mitglieder sei der Kombination einer bekannten Marke mit einem effizienten Reservationssystem zu verdanken, so Jaeger rückblickend auf 50 Jahre BWI.

Im Geschäftsjahr 1995 konnten die BWSH eine Steigerung der über ihr eigenes Reservationssystem «Star» abgewickelten Logiernächte um 4,24 Prozent erzielen, im Vergleich zum ansonsten rückläufigen Landesdurchschnitt ein sehr positives Resultat. Insgesamt wurden im vergangenen Jahr 35 910 Room Nights über das System gebucht, die den Hotels einem Umsatz von 6 942 557 Franken einbrachten. Dies entspricht einer Steigerung des Umsatzes von 3,48 Prozent gegenüber dem Vorjahr. 1995 waren von den 72 angeschlossenen Hotels 26 bereits mit dem neuen Windows-kompatiblen Reservationssystem «Star» ausgestattet, die restlichen 52 noch mit «Star 2».

Kleirres Budget für Aktivitäten

Das vergangene Geschäftsjahr erwies sich aber trotz der guten Resultate des Reservierungssystems als schwierig; die Mitgliederzahlen und -beiträge sind nicht wie erwartet gestiegen (siehe Kasten).

BWSH-Direktor *Peter Hürlimann* rechnet damit, dass die Mitgliederzahlen und damit auch die Beiträge (bei gleichbleibenden Ansätzen) weiterhin eher stagnieren werden. Damit verbunden ist ein kleines Budget für die Aktivitäten der Hotelgruppe. Dennoch soll das Marketingbudget 1997 leicht erhöht werde im Gegenzug dazu der Personalaufwand aber um rund 5 Prozent gesenkt werden. Innerhalb des Marketings wollen die BWSH für Werbung/Werbematerialien mehr Mittel freistellen und umgekehrt im Bereich Verkaufsförderung Einsparungen erzielen. Gleichzeitig will die Geschäftsführung vom BWSH eine Überprüfung aller verkaufsorientierten Massnahmen angehen. Der Aufwand für den Mitgliederservice soll im heutigen Rahmen belassen werden.

50 000 Werbespots in den USA

Oliver von Allmen, Marketing-Verantwortlicher bei den Best Western Swiss Hotels, orientierte über die Marketingaktivitäten der Hotelgruppe. Herausragend war insbesondere die starke Präsenz von BWSH im amerikanischen Fernsehen durch das Sponsoring der Oskar-Verleihung und die damit verbundene Ausstrahlung von insgesamt 50 000 Werbespots, die insgesamt 33 Millionen Haushalte erreicht hätten (*hotel + tourismus revue* Nr. 11 vom 14.3.96). Die BWSH seien zudem als erste nationale Best Western-Gruppe in Europa mit einer eigenen Homepage auf dem Internet präsent gewesen.

Erfolgreiche Westschweiz

Bei der regelmässigen Qualitätskontrolle in allen Best Western-Betrieben der Schweiz wurden die höchsten Punktezahlen in der Westschweiz erzielt: Die ersten drei Ränge bekleiden die Betriebe Du Lac in Vevey, Century in Genf und De la Paix in Lausanne. Die European Convention von Best Western International soll 1997 voraussichtlich in St. Moritz stattfinden.

Mgliederzahl stagniert

Ende 1995 ergab sich bei den Mitgliedern von Best Western Swiss Hotels folgender Stand:

Neuitritte:	1
Auste:	5
Mitgederstand:	72
4-Sti-Hotels:	53
3-Sti-Hotels:	19
Anz Zimmer:	4899
Anz Betten:	7478

r.

HOT-TELL

Das Kursaal-Hotel in Bern kann gebaut werden. Nachdem nach vielen Verzögerungen seit 1993 nun auch die Beschwerde der Grünen Partei Bern vor dem Berner Verwaltungsgericht abgewiesen worden ist, kann jetzt das Hotelprojekt Allegro der Kongress + Kursaal AG gebaut werden. Das für das Hotelangebot der Stadt Bern wichtige Kongresshotel Allegro sollte ursprünglich 107 Zimmer beinhalten. Die Bauherrschaft reichte später ein Projektänderungsgesuch ein, welches 173 Zimmer umfasste. Das nun entstehende Hotel umfasst schliesslich 163 Zimmer. Den Verlust, der durch den langen Weg bis zur endgültigen Baubewilligung entstanden ist, beziffert *Franz Dietrich*, Verwaltungsratspräsident der Hotel Allegro AG, auf rund eine Million Franken. Die Bauarbeiten sollen nun unverzüglich aufgenommen werden. Dietrich rechnet mit einer Eröffnung des Hotels Allegro im Sommer oder Herbst 1998. *UM*

*

Baustopp im «Baur au Lac» in Zürich. Gemäss einem Bericht im «Zürcher Tagesanzeiger» ist die Renovation im Zürcher 5-Stern-Hotel Baur au Lac baupolizeilich unterbrochen worden. Nachdem die Denkmalpflege festgestellt habe, dass entgegen der Baubewilligung und trotz Mahnungen unter Schutz gestellte Teile des Hotels abgebrochen worden sind, sei die Baupolizei eingeschritten. Das «Baur au Lac» gilt als baugeschichtlich bedeuten der Zeuge zürcherischer Hotelarchitektur im Stil des Klassizismus. Seit 1993 wird es in mehreren Etappen für insgesamt 35 Millionen Franken modernisiert. Die Wiedereröffnung des zur «Hermann Krachts Erben AG» gehörenden Hotels Baur au Lac war bis zum vorläufigen Baustopp für Ende 1996 geplant. *r.*

*

Italien: 5 203 Hotels auch für Behinderte. 5 203 der 33 124 italienischen Hotels sind mittlerweile behindertengerecht. Sie gehören meist zur Kategorie der 3- und 4-Stern-Hotels. In Umbrien sind – wie aus einer jetzt vom staatlichen Italienischen Fremdenverkehrsamt (ENIT) erstellten Studie hervorgeht – schon 33 Prozent der Hotels auf behinderte Gäste eingestellt, in Sardinien immerhin ein Viertel. In Ligurien und Piemont sind hingegen nur jeweils elf Prozent der Hotels für Behinderte geeignet. *tdt*

*

In Italien machen immer mehrt Hotels dicht. Seit 1988 schlossen 3 620 Häuser. Dafür wurde das Angebot komfortabler: Seit damals hat sich die Zahl der Hotels der 4- und 5-Stern-Kategorie verdoppelt. Insgesamt gibt es derzeit in Italien – wie eine vom staatlichen Italienischen Fremdenverkehrsamt erstellte Studie weiter zeigt – 36 744 Hotels mit 1 612 552 Betten. *tdt*

*

100 neue Bahnhof-Hotels in Italien. Die italienische Staatsbahn FS will bis zum Jahr 2000 in Bahnhofsnähe aller grösseren Städte insgesamt über 100 2- bis 3-Stern-Hotels mit je 100 Zimmern bauen. Gemäss FS sollen allein in Süditalien 50 Gästehäuser entstehen. *faf*

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft

Die bessere Lösung!

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

Chur

Alfred E. Urfer kauft «Duc de Rohan»

Der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Alfred E. Urfer, ist Hotelbesitzer geworden: Als einer der Hauptaktionäre der neugegründeten Aktiengesellschaft Hotel Duc de Rohan Chur ist er zusammen mit dem Architekten Alfred Theus neuer Eigentümer des einzigen Churer 4-Stern-Hotels geworden. Der Kaufpreis betrug etwas mehr als 5 Millionen Franken.

FRANZ SPANNY

«Die Zeiten wurden immer härter. Ich habe mir seit einem Jahr Gedanken gemacht, wie es weitergehen soll», erklärte der bisherige Besitzer des Churer Hotels Duc de Rohan, *Gian Andrea Berry*, welcher die Führung des Hotels vor elf Jahren übernahm. Schliesslich hat er sich zum Verkauf seines 4-Stern-Hotels entschlossen. Nun wurde das «Duc» zum Preis von etwas mehr als 5 Millionen Franken verkauft.

Neue Besitzerin des einzigen 4-Stern-Hotels in Chur ist nun die am 19. April 1996 mit einem Aktienkapital von 1 - Million Franken gegründete AG Hotel Duc de Rohan Chur geworden. Hauptaktionäre und Mitglieder des Verwaltungsrates sind der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins Alfred E. Urfer und der Architekt *Alfred Theus*.

Wagnis eingegangen

Verwaltungsratspräsident ist der ehemalige Bündner Regierungsrat *Reto Mengiardi*. «Es ist gewiss ein Wagnis, in der gegenwärtigen Zeit ein Hotel zu kaufen», meint Mengiardi, und auch Alfred E. Urfer gibt zu, dass es dazu Mut brauchte. «Aber wir müssen gerade in diesen Zeiten an den Unternehmergeist von früher anschliessen», meint er. Die Chancen für ein erfolgreiches Wirken seien vorhanden. Man müsse sich den neuen Marktgegebenheiten anpassen und kundenorientierter arbeiten. Tradition allein genüge nicht.

Als Präsident und Delegierter des Verwaltungsrates der Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz bringt Alfred E. Urfer das für den Betrieb eines Hotels erforderliche Know-how mit. «Ohne ihn hätte ich mich auf diesen Kauf nicht eingelassen», gesteht Alfred Theus, der zweite Hauptaktionär, ein erfolgreicher Architekt, der seinerzeit das Duc de Rohan gebaut und schon damals sein Herz an die Villa Zambail verloren hat.

Gründliche Erneuerung geplant

Als vordringlichste Aufgabe betrachten es die neuen Eigentümer, «dem Haus mehr Glanz zu geben». Ende Juni wird der historische Teil des Komplexes, der Restaurationsbetrieb in der Villa Zambail, geschlossen und einer sanften Renovation unterzogen. Auch eine umfangreiche Erneuerung des Hotels ist in naher Zukunft geplant und man spielt auch mit dem Gedanken, den Restaurantgarten in eine Orangerie umzuwandeln, denn «der Garten ist zwar wunderschön, aber zu wenig ausgelastet». Am 1. Oktober soll das Restaurant unter neuer Leitung wieder eröffnet werden. Bezüglich des Betriebskonzepts hat man sich noch nicht festgelegt, aber mit ziemlicher Sicherheit wird man sich auf die Suche nach einem Geschäftsführer machen. «Die neue Führung des Duc de Rohan muss fachlich sehr gut und überdurchschnittlich motiviert sein», skizziert Alfred E. Urfer seine Vorstellungen. «Ich sehe im Duc eine gute Chance für einen jungen Hotelier».

Novotel

Leichter Umsatzrückgang

Die zur französischen Accor-Gruppe gehörenden Schweizer Novotels weisen für 1995 einen leichten Umsatzrückgang um 5 Prozent auf 19,08 Millionen Franken aus. Der Belegungsgrad sank im Vergleich zum Vorjahr von 63,79 Prozent auf 61,63 Prozent. Die Anzahl Übernachtungen ging von 137 992 auf 129 461 Logiernächte zurück. Der Durchschnittspreis pro Übernachtung nahm im Vorjahresvergleich von 127,66 Franken auf 129,5 Franken zu. Die Schweizer Novotels beschäftigten 1995 122 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (1994: 119). Zur Novotel-Gruppe Schweiz gehören das Novotel Zürich Airport, das Novotel Lausanne Bussigny und das Novotel Neuchâtel Thielle. Sie bieten 416 Zimmer an. Novotels Schweiz wollen bis ins Jahr 1999 alle ihre Zimmer erneuern, gemäss dem neuen Konzept von Novotel Worldwide. *r.*

VDH

Nun kommt die Bewährung

Die Vereinigung diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV hatte sich 1995 einer Neuausrichtung unterzogen. An der GV 96 wurden erste Resultate präsentiert. Unter anderem soll im Rahmen der Zukunftswerkstatt ein Marketingnetzwerk für VDH-Mitglieder errichtet werden. Hansueli Baier wurde als Präsident wiedergewählt.

Nach dem Neuaufbau vom vergangenen Jahr müsse sich die VDH nun bewähren, erklärte Hansueli Baier, Präsident an der nicht besonders gut besetzten GV 1996. Mit gerade zwei Generalversammlungen im letzten Jahr seien die Mitglieder wohl etwas müde geworden, meinte Baier. Die Vereinigung diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH) ist tatsächlich in Fahrt gekommen – nicht nur strukturell.

Ihre diesjährige Generalversammlung führte die VDH nämlich auf dem MS Petersinsel durch, im Kerngebiet der projektierten Landesausstellung «Expo 2001» auf den drei Jurasüdfuss-Seen. Mit dieser Idee war die VDH in guter Gesellschaft. An der Pier nebenan wartete im Bieler Hafen das vollkommen überholte MS Berna Bopla auf seine illustre Gästeschar, unter anderem alt Bundesrat *Otto Stich*.

Kernstück ist die Zukunft

Mit ihrer Neuorganisation hat die VDH im vergangenen Jahr grosse Anstrengungen unternommen, unter anderem mit der Schaffung einer «Zukunftswerkstatt» und mit ihrer neuen Geschäftsstelle. Gerade diese Zukunftswerkstatt würde zum eigentlichen Prüfstein der Neuausrichtung der VDH, prophezeite Baier. In der Zukunftswerkstatt würden gegenwärtig vier Projekte bearbeitet, wie *Peter Bonetti* ausführte. Neben einem Newsletter, welchen die VDH-Mitglieder künftig zwei bis dreimal im Jahr erhalten sollen, ist eine alle zwei Jahre erscheinende VDH-Fibel in Form eines Verkaufsprospektes geplant. Nachdem im vergangenen Jahr die Wasserqualität der Hallen- und Sprudelbäder von verschiedenen Hotels zu wünschen übrig liess, will die Zukunftswerkstatt der VDH diesen negativen Umstand nun thematisieren. Eine Netzwerkgruppe soll die VDH-Mitglieder künftig in Sachen Marketing beraten. Ende Oktober, vom 29. bis 30. 10., will die VDH im Quellenhof Bad Ragaz eine «Impulstagung» durchführen, wie *Beat Kistler* ausführte. An dieser Impulstagung für 80 bis 100 Teilnehmer sollen unter anderem neue Finanzierungsmodelle und neue Hardware für die Hotellerie diskutiert werden.

Kontinuität gesichert

Die Generalversammlung der VDH bestätigte ihren Präsidenten Hansueli Baier für weitere drei Jahre im Amt. Mit der gleichzeitigen Bestätigung des Vorstandes mit Peter Bonetti, *Ursi Taylor, Urs Löw* und Beat Kistler wurde für die nötige Kontinuität in der Führung der VDH gesorgt. *UM*

Neulich auf der Waldlichtung nach dem dritten Baum rechts: «Es gi jetzt ein Öko-Heizöl mit sechsmal weniger Schwefel!» ruft der Hase i Vorbeihoppeln. «Nicht zu reden von nur einem Drittel des Stickstoffhalts herkömmlicher Heizöle», jubiliert der Bussard, elegant über den Bmen kreisend. Majestätisch hebt der Hirsch den Kopf: «Wie erfreuli, ich denke, die Menschen werden es sogar verwenden, da es sich dank einer Frische und einer ausgesprochen hohen Qualität besonders für die merne Brennergeneration eignet.» – «Dadurch sparen sie Kosten beim Unhalt, und die Lebensdauer ihrer Heizanlagen verlängert sich», ergänzt der Dachs keck. Listig meint der Fuchs: «Sehr schlau, so tun die Menschen etwas für die Umwelt und sparen dabei noch Geld. Ausserdem garantiert die heimische Produktion eine hohe Verfügbarkeit, und es entstehen kurze Transportwege.» – «Da wird einem ja ganz warm ums Herz», schwärmt das Reh.

Shell Ecotherm
Mit gutem Gewissen heizen.

Low-Budget-Hotels unter Handlungszwang

Der Jugendtourismus nimmt weltweit zu. Die Schweiz mit ihrem harten Franken bietet Jugendlichen jedoch neben den Jugendherbergen wenig Möglichkeiten für preisgünstige Übernachtungen. Eine fatale Situation: Die jungen Reisenden sind die Hotelgäste von morgen.

ISO AMBÜHL

Die folgende Geschichte mag den Stellenwert andeuten, den der Jugendtourismus in der Schweiz besitzt. In Basel wollte der Hotelier-Verein bereits im letzten Sommer etwas für die jungen Reisenden tun: Aufgrund einer erfolgreich verlaufenen Jugendaktion von 1988 – Junge bis 20 Jahre konnten ihre Hotelrechnung aufgrund ihres Alters bezahlen – wollten die Basler Hoteliers das Ganze nochmals durchführen. Aus Zeitmangel wurde die Aktion 1995 auf diesen Sommer verschoben. Also berechnete man, dass Junge in den oberen Hotelkategorien zwei Franken und ab 3-Stern-Hotels einen Franken pro Altersjahr für die Übernachtung ohne Frühstück bezahlen sollten. «Als wir feststellen mussten, dass weder das Basler Erziehungsdepartement noch der Verkehrsverein Interesse an der Aktion zeigten», bedauert *Albert Geyer,* Präsident des Basler Hotelier-Vereins, «verloren die Hoteliers den Mut.» Mit der Folge, dass nun auch dieses Jahr keine solche Sommeraktion stattfindet.

100 Mio. Jugendreisen weltweit

Diese triste Begebenheit könnte sich rächen: Wie die Federation of International Youth Travel Organisations (Kopenhagen) schreibt, ist der Jugendtourismus derzeit im Aufwind, sozusagen «ready for take-off»: Junge Leute im Alter von 15 bis 26 Jahren haben 1995 schätzungsweise 100 Millionen internationale Reisen durchgeführt – immerhin rund ein Fünftel aller Reisen weltweit. Die Federation schätzt, dass sich dieser Anteil in den nächsten zehn Jahren auf einen Viertel erhöhen wird. Ein Potential, dass auch für einen Teil der 165 E&G-Hotels in der Schweiz (Einfach&Gemütlich) wegweisend sein müsste und nach mehr Marketinganstrengungen geradezu schreit.
Wer aber zur Zeit wissen will, wo Jugendliche in der Schweiz mit dem harten Franken preisgünstig übernachten können, erhält meist nur eine Antwort: in den 73 Jugendherbergen (Jugi) mit total 5000 Betten. Eine Übernachtung kostet dort zwischen 20 und 40 Franken inklusive Frühstück je nach Zimmer und Komfort. So kostet zum Beispiel in der Basler Jugendherberge eine Übernachtung im Mehrbettzimmer 26.80 Franken inklusive Frühstück (Nichtmitglieder zahlen 5 Franken mehr). Das Jugi-Angebot kommt zwar an. Im letzten Jahre war jedoch in den Schweizer Jugis ein Rückgang der Übernachtungen um 6,82 Prozent auf rund 765 000 zu verzeichnen, was indes zum grossen Teil auf Redimensionierungen von Betrieben zurückzuführen ist.
Mit dem neuen Schweizer Jugi-Geschäftsleiter *Fredi Gmür* soll nun vieles zeitgemässer werden: modernes Marketing, mehr Professionalität, 24-Stunden-Öffnungszeiten dank Schliessungssystemen, eine modernere Möblierung, mehr Dienstleistungen für die Jugi-Mitglieder (Events u.a.) sowie eine elastischere Preisgestaltung.

Jugis operieren wie ein Hotel

«Sicher werden wir den bisherigen Standardpreis je nach Betrieb an Komfort und Standort anpassen und mehr saisonale Preisunterschiede schaffen, was allerdings erst im nächsten Jahr zum Tragen kommen wird», versichert Gmür: «Auf diese Weise können wir wie ein Hotelier mehr mit der saisonalen Auslastung spielen.» Im übrigen wollten sich die Jugis nicht mit üblichen Hotels vergleichen: «Wir sind eine Stiftung, die den Jugendtourismus fördern und Begegnungen unter jungen Leuten ermöglichen will. Gewisse Dienstleistungen – bei uns muss der Gast sein Bett selbst machen – wollen wir gar nicht erbringen», erklärt Gmür.
Besonders wichtig erachtet es Gmür, dass die Jugi-Organisation die neuestens Trends, das Denken der Jungen, in ihre Konzepte einbaut: «Wir haben heute eine Riesenschance, weil sich in unserem Preissegment junge Leute und Familien noch Ferien leisten können.» Mit besonderem Direktmarketing will Gmür zudem Schulklassen und Vereine, die einen grossen Teil der Jugi-Gäste ausmachen, noch mehr einbeziehen. Konkurrenzlos möchte Gmür die Jugis in der Schweiz nicht bezeichnen: «Wir stehen in einem gesunden Umfeld von Mitbewerbern, profitieren jedoch von der gemeinsamen Jugi-Ideologie und der nationalen Organisation», betont Gmür.
Ein direkter Konkurrent ist beispielsweise die Mounty-Herberge von *Hans-Peter Rubi* in Grindelwald, der in 2- bis 4-Personen-Abteile unterteilte Touristenlager einen Übernachtungspreis von 25 bis 30 Franken ohne Frühstück pro Person verlangt. Ende März liess Rubi den Namen Mounty als Marke offiziell registrieren. Die Konkurrenz mit der Jugi basiere auf «ungleichen Spiessen», ärgert sich Rubi, weil die Jugis beispielsweise beim Neubau in Grindelwald wegen ihres propagierten Sozialtourismus auf finanzielle Unterstützung durch Stiftungen oder den Lotteriefonds zählen können: «Dabei bezeichnen sich die Jugis in der Werbung als «exklusivste Hotelkette der Welt». Inskünftig will Rubi den Gästen vermehrt Tagesaktivitäten, zum Beispiel Ausflüge, anbieten, wie es *Erich Balmer* in seiner Herberge (Interlaken) schon seit längerer Zeit tut. In Balmers Herberge kostet eine Übernachtung lediglich 19 Franken inklusive Frühstück.

Das jährliche Reisevolumen der 15 bis 24jährige Europäer (West und Ost) erreichte 1994 eine Grössenordnung von rund 40 Millionen Auslandsreisen. Und die Tendenz ist steigend. *Foto: comet*

«City-Backpacker»-Hotels

In den grossen Städten sind preisgünstige Unterkünfte für Jugendliche neben den Jugendherbergen (Jugi) eine Seltenheit. Diese Marktlücke will *Bernd Fasching* mit seinem «City-Backpacker»-Hotel Biber im Niederdorf der Stadt Zürich ausfüllen. In der Art der Backpacker-Unterkünfte für Rucksacktouristen in Australien und Neuseeland bietet Fasching den Gästen eine Übernachtung für 30 Franken ohne Frühstück im Mehrbettzimmer an. Auf jedem Stock finden sich Küchen, wo man selber kochen kann. Gegenüber den Jugis glaubt Fasching, dass sein Betrieb eine lockerere Atmosphäre ausstrahlt: «Wir sind ein Treffpunkt Gleichgesinnter.» Allgemein sei die Schweiz für viele junge Touristen wegen der harten Frankens und der hohen Preise «einfach grausam teuer». Seit letzten Samstag hat auch Luzern in einem ehemaligen Studentenheim direkt am See ein Backpacker-Hotel bekommen. Im August sollen dann alle 30 Zimmer mit 78 Betten verfügbar sein. Die Preise liegen zwischen Franken 21.50 und 26.50 pro Person und Nacht. Die Leiter *Markus Isler* und *Regula Wenger* verstehen das Hotel als Alternative zu den Jugendherbergen. Ihre Gäste holen sie mit einer Rikscha vom Bahnhof ab. *IA/VY*

Jugendtourismus Österreich

Klischee Billigtourismus ist falsch

Innerhalb der Hauptzielländer für Jugendliche liegt Österreich nach Frankreich und Spanien an dritter Stelle. Der Anteil des Jugendtourismus an den weltweiten Ankünften stieg zwischen 1980 und 1990 von 14,6 auf 19,2 Prozent. Jede fünfte internationalen Ankunft ist ein Jugendlicher.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

In den letzten zehn Jahren haben die Ankünfte in den 180 österreichischen Jugendherbergen um rund 50 Prozent zugenommen (in allen Unterkünften um zirka 30%). Rund 2 Millionen Nächtigungen im Jahr zählen die 180 Jugendherbergen. Dass das Klischee Jugendtourismus ist gleich Billigtourismus nicht aufgeht, zeigt die Statistik: Mit Ausgaben von 8000 Schilling (1000 Franken) pro Auslandsreise und 750 Schilling (90 Franken) pro Nacht gab ein europäischer Jugendlicher 1994 durchschnittlich nur um 20 Prozent weniger aus als alle europäischen Auslandsreisenden.
Eine Marktanalyse der Österreich Werbung (ÖW) hält folgende Trends fest: Die Nachfrage nach Erlebnisaufenthalten steigt rapid, wobei der Trend in Richtung exklusivere Sportarten beziehungsweise Aktivitäten geht. Eine Ende 1995 in neun EU-Ländern durchgeführte Untersuchung über den Stellenwert von kulturellen Sehenswürdigkeiten bei der Wahl des Reiseziels zeigt, dass die Jugend zu den am meisten kulturinteressierten Gästesegmenten zählt. Eine vielversprechende Facette im Kulturbereich wurde mit der Angebotsgruppe «Campus Austria», beziehungsweise mit Kultur-Lern-Tourismus realisiert.

Unbekannte Wesen?

«Wissen Sie, was Begriffe wie «Techno, Halfpipe, CD-ROM oder Inline-Skating» bedeuten?» fragt der deutsche Journalist und Marktforscher *Andreas Hoetzel.* «Wenn man die Jugend als Zielgruppe hat, muss man wissen, was in ihren Köpfen und Herzen vorgeht, muss man ihre Sprache kennen». Junge Menschen bringen die unterschiedlichsten Anforderungen – Lagerfeuer und Halbpension, Abstinenz und Luxus, Romantik und Discofieber – locker unter einen Hut. Schwieriger wird es schon für die Jugendherbergen und Jugendhotels, diesen Anforderungen gerecht zu werden. «Junge Menschen wünschen ein grosses Angebot, wollen aber gleichzeitig die Freiheit des Wählens. Ihre Wünsche als Spinnereien abzutun, ist falsch.»

Aufbau eines «action-image»

Mehr auf die Wünsche der Jugendlichen einzugehen, sei ein Gebot der Stunde, betont *Viktor Orgonyi* von Horwath Consulting. Es werde immer wichtiger, ein eigenes Programm (vom Skifahren über Natur erleben bis zu Musik und Computer) anzubieten. Unterkunft und Piste allein führten kaum mehr zum Erfolg.
Alexander Kaiser von Kohl & Partner: «Viele Wintersportregionen sind durch ihre jugendlichen Gäste gross und bekannt geworden. Jugendliche, die eine gute Erinnerung an ihren Schulskikurs haben, kommen gerne später mit Freunden oder Familie in die vertraute Umgebung zurück». Es gelte, so der Tourismusberater, zusätzlich ein «action-image» aufzubauen, das durch Kooperation mehrerer Anbieter zustande käme.

Jugendtourismus Deutschland

Jugendherbergen rüsten qualitativ auf

Das «deutsche Jugendherbergswerk» 1909 gegründet und in seiner Erscheinungsbild eher behäbig, gerät in Bewegung. Gravierende Modernisierungsmassnahmen für den mit rund 77 000 Betten grössten deutschen Übernachtungsanbieter ist beschlossene Sache. Deutschland gilt überdies als der grösste Herkunftsmarkt für Jugendreisen ins Ausland.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

«Wir sehen uns nicht in Konkurrenz zu Gasthöfen oder Pensionen», betont zwar *Knut Ilter,* Pressesprecher des Deutschen Jugendherbergswerk (DJH), dennoch sind neuen Marketing-Rahmenkonzepte für die Zukunft der deutschen Jugendherbergen viel von Konkurrenz die Rede. Bei der Preisgestaltung müssten künftig «Kosten, Konkurrenzsituation und Nachfrage berücksichtigt» werden. Gleichzeitig aber müsse es bei «sozialverträglichen Preisen» bleiben, um der Gemeinnützigkeit des Jugendherbergswerkes Rechnung zu tragen. Der von Pressesprecher Dinter anvisierte «sehr viele Veränderungsprozess» muss daher die gemeinnützigen Aufgaben mit unternehmerischem Handeln» zu verbinden suchen.

Errichtung subventioniert

Immer leben die jetzt 622 deutschen Jugendherbergen (130 davon in den neuen Bundesländern) davon, dass ihre Errichtung zum grössten Teil mit öffentlichen Mitteln gefördert wurde. Wenn nun in Zukunft verstärkt auch betriebswirtschaftliche Gesichtspunkte berücksichtigt werden sollen, so muss dennoch «der soziale Anspruch bekräftigt» werden. Einheitlich sollen in Zukunft alle, auch die zu «Jugendgästehäusern» aufgewerteten Herbergen wieder «Jugendherberge» heissen. Es soll auch bei der Bezeichnung «Herbergseltern» für die inzwischen zu Managern avancierten Leiter der Jugendherbergen bleiben. Auf jeden Fall soll nichts an den «drei grossen M» des deutschen Jugendherbergs-Gedanken verändert werden: Mitgliedschaft (als Voraussetzung für Übernachtungen), Mehrbett-Zimmer (als Regelunterbringung) und Mithilfe.

Grössere Preiselastizität

Werden die bisher festen Übernachtungspreise von den 15 selbständig operierenden (und jeweils als Vereinen eingetragenen) Landesverbänden zur Zeit nur nach Lage und Ausstattung der Herbergen festgesetzt, so sollen künftig auch andere Kriterien zu «mehr Preiselastizität» führen. Bisher liegen die Preise je nach Kategorie zwischen 15 und 43 DM. Der Durchschnittspreis errechnet sich – mit Frühstück – auf 19.70 DM, wobei fast 60 Prozent aller DJH-Häuser Durchschnittspreise zwischen 18.60 und 19.30 DM aufweisen.

Konkurrenz für Hotels

Die angestrebte Preisflexibilität – bei der fast öffentlich-rechtlichen Behäbigkeit der DJH-Konstruktion sicherlich nicht in diesem Jahr zu realisieren – wird manchen regionalen Gasthöfen zu schaffen machen. Denn wenn auch der DJH-Pressesprecher immer wieder betont, man trete nicht in Konkurrenz zu gewerblichen Beherbergungsbetrieben: Gasthöfe und Schlicht-Hotels können heute oftmals billiger anbieten als Jugendherbergen. Sie müssen bei Gruppen und Personen mit längerer Aufenthaltsdauer nicht den festgelegten Tagessatz kassieren, sie können jahreszeitlich preisgerecht reagieren und nicht zuletzt können sie mit gezielten Angeboten locken. Genau dieses Ziel haben die Jugendherbergen anvisiert.
Schulklassen, die mit 49 Prozent der Übernachtungen einen wesentlichen Gästefaktor darstellen, sollen mit neuen und zielgruppenbezogenen Angeboten umworben werden. Das bereits vorhandene Angebot an sanftem Tourismus («Jugendreisen mit Einsicht» und «Umweltstudienplätze») soll weiter ausgebaut und auch verstärkt auf Messen präsentiert werden.

Auslastungszahlen mässig

Ein Problem, wenn auch nicht offen ausgesprochen, ist allerdings die Auslastung. In einer Hitliste rangieren Jugendherbergen in Berlin und Bayern bei über 300 Übernachtungen je Bett, die durchschnittliche Bettenbelegung aber erreicht für alle Häuser nur 136. So sollen denn auch die Zahl der Mitglieder von derzeit 1,5 Millionen erhöht und die Dauer der Mitgliedschaft verlängert werden. Mehr Öffentlichkeitsarbeit soll betrieben und neue Felder sollen beackert werden. Im Marketing-Strategie-Papier werden anvisiert: Versicherungsleistungen, Reiseschutzbrief, reisebezogene Produkte sowie der Aufbau eines «zeitgemässen, professionellen und nutzerfreundlichen Reservierungs- und Buchungssystems».

INTERVIEW

EurHotec spricht auch kleine Hoteliers an

Guillermo Rocha, scheidender Präsident der International Hotel Association (IHA), Mexiko

Die erste europäische Hoteltechnologie-Messe EurHotec ging unter der Agide der International Hotel Association (IHA) über die Bühne. Weitere sollen jetzt folgen. Man las und sah an dieser Messe vor allem die globalen Player in der Hotellerie. Angesprochen wurden jedoch auch die individuellen Hoteliers.

Was hat der individuelle, unabhängige Hotelier in Zukunft an einer solchen Messe verloren?
Die Erstmesse in Amsterdam richtete sich sehr wohl auch an unabhängige Hoteliers. Diese bleiben auch Zielpublikum. Ein grosser Teil der 300 000 Hotels in 147 Ländern, die die IHA weltweit vertritt, entfällt auf sie. Schliesslich müssen sich vor allem die unabhängigen Hoteliers allein mit der Entscheidung abquälen, welche Informatikeinrichtungen und Software sie kaufen und benutzen sollen.

Warum hat gerade die International Hotel Association einen solchen Anlass organisiert?
Es gehört zu den Grundaufgaben der International Hotel Association IHA, unsere Hoteliers aufzufordern, die sich hier bietenden Vorteile für das Betreiben ihrer Häuser auszunutzen. Schliesslich repräsentiert die IHA ja von der Zahl her nicht nur Ketten, sondern weltweit alle Hoteliers, somit vor allem auch die individuellen. Indem die IHA die Technologieanbieter an einer Messe konzentrieren konnte, ermöglicht sie ihren Mitgliedern einen sinnvollen Einkauf, gepaart mit viel Schulung in Aktivitäten wie der Buchhaltung, der Verwaltung, der Sicherheit, im Marketing, der Reservation und so weiter.

Liegt das im Rahmen der bisherigen IHA-Tätigkeiten?
Ja. Die IHA organisierte Anlässe rund ums Marketing, Yield Management und Personalführung. Wir glauben, dass wir jetzt mit dem Thema Hoteltechnologie wiederum an der Spitze der Entwicklungen liegen, die die Branche beschäftigen und auf sie zukommen. Durch unsere vorausschauende Themenwahl und das Organisieren von entsprechenden Anlässen hoffen wir, uns als Sachverständige und Informationsquelle in den Augen all jener zu qualifizieren, die sich für die Hotellerie interessieren.

Wie wird es nun weitergehen in Sachen Hoteltechnologie?
In Europa wird es auf jeden Fall auch nächstes Jahr wieder eine EurHotec geben. Ausserdem planen wir rund zehn Technologie-Workshops in asiatisch-pazifischen Bereich. Die dortigen Hoteliers haben sich dringend einen ähnlichen Anlass wie EurHotec gewünscht.

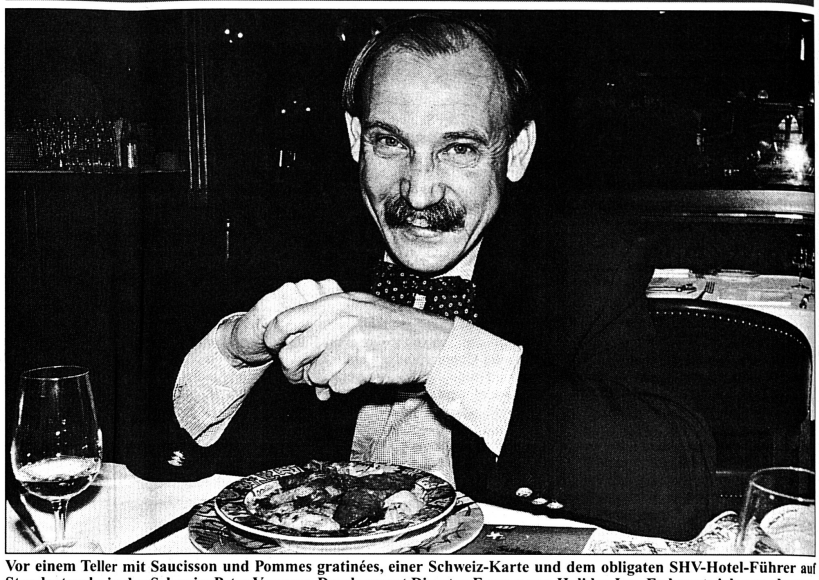
Üblicherweise sind nationale Hoteliers-Vereine Ihre Mitglieder. Nun hat sich aber in Deutschland der Fall ereignet, dass eine Art nationaler Ableger Ihrer IHA als Konkurrenz zur nationalen Vereinigung aufgezogen wurde. Wie nehmen Sie dazu Stellung?
In Deutschland und in einigen südamerikanischen Ländern haben sich tatsächlich neben den traditionell organisierten Hotelier-Vereinen moderne länderbezogene «IHA-Töchter» etabliert. Einerseits möchte die IHA alles unternehmen, um nicht den Eindruck zu erwecken, dass die traditionellen Ländervereinigungen der Hotellerie schlafen. Andererseits können wir auch nicht dagegen sein, wenn sich dynamische Hoteliers im jeweiligen Land unter unserem Namen neu zusammentun.

Herr Rocha, erst 1995 wurden Sie als IHA-Präsident gewählt. Nun haben Sie kürzlich Ihren Rücktritt bekanntgegeben. Weshalb so früh?
Ich habe in Mexiko die Howard Johnson-Hotelkette aufgezogen. Angesichts der wirtschaftlichen Probleme in Mexiko werde ich mich wieder vermehrt um meine Hotels im Land selber kümmern. Mit meinem Vizepräsidenten Michael Peceri aus Florida ist bestens für meine Nachfolge gesorgt.

Alexander P. Künzle

Für Hoteliers, die an der EurHotec nicht teilnehmen konnten, die sich aber für die Entwicklungen in diesem Bereich interessieren, ist im April das «EurHotec Resource Book» erschienen, worin die wichtigsten Präsentationen zusammengefasst sind. Adresse: IHA, 80, rue de la Roquette, 75544 Paris Cedex 11, France. Telefon 0033 1 47 00 84 57. Die nächste EurHotec findet vom 24. bis 26. Februar in Amsterdam statt.

Holiday Inn in der Schweiz



Vor einem Teller mit Saucisson und Pommes gratinées, einer Schweiz-Karte und dem obligaten SHV-Hotel-Führer auf Standortsuche in der Schweiz: Peter Vermeer, Development Director Europa von Holiday Inn. Er kennt sich aus, denn er führte selbst genügend Hotels im Resort- und Geschäftsbereich, auch eines in Brunnen am Vierwaldstättersee.
Foto: Alexander P. Künzle

Mehr kaufmännischer Geist

Holiday Inn ist nun mit zwei Häusern in der Schweiz vertreten, und Peter Vermeer, Development Director Europa, sucht nach weiteren Objekten. Bis zum Jahr 2000 sollen es 20 bis 25 Häuser sein, auch in Kurorten: Bis die Sonne wieder scheine oder der Schnee komme, sollte man dort mehr Meetings veranstalten, meint Vermeer als kaufmännisch ausgerichteter Holländer.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Dass die internationalen Hotelketten mit ihrem Image- und Reservationangebot langsam – dank Rezession, überstarkem Franken und Strukturschwächen im Angebot – die einst kettenresistente Insel Schweiz zu knacken beginnen beginnt sich klar abzuzeichnen. Peter Vermeer, 47, Holiday-Inn-Development Director Europa und selbst ex-Hotelier, hat sich kürzlich die Schweiz etwas angesehen, mit Bankern und der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit gesprochen: Vermeer sucht gute Lagen und geeignete Objekte in der Schweiz. «Die Zukunft der Hotellerie liegt im oberen 3-Stern-Niveau. Hier kann eine Franchisegeberin wie Holiday Inn sowohl den Namen als auch das Reservationssystem anbieten, was einen Betrieb stark aufwertet». Seit Anfang der neunziger Jahre sind ja die Hotelwerte in der Schweiz ehemalgewertet worden.

Die Suche nach dem Mehrwert

Ausser dem Namen und den Buchungen muss aber eine Kette noch andes anbieten: Sie hat für den Hotelbesitzer und den Direktor einen Zugang zu möglichen Mehrwerten zu schaffen, die vorher vielleicht weniger zur Geltung kamen. «Wir brauchen mehr kaufmännischen Geist in der Hotellerie», meint der Niederländer Vermeer. Als Holländer, der 1976 für einen niederländischen Tour Operator selbst ein Hotel in Brunnen führte, hat er von den Schweizern die Perfektion im Service gelernt: Die Perfektion im Produkt, dass sei eher die Stärke der Schweizer, weniger der Holländer. Im Vermarkten hingegen habe man sich in den Niederlanden immer schon ausgekannt. Mit anderen Worten: Sieht man in einem Schweizer Kurort mit dem Schnee den traditionellen Mehrwert wegschmelzen, muss man sich um klimaunabhängigen Mehrwert bemühen. Tagungen und Meetings brauche es auch dann, wenn die Sonne nicht scheint, meint er. Und nach den Tagungen etwas Wellness-Entspannung.

Kein Kurort ohne Meetings

Ein Hotel habe dem Gast immer Synergien anzubieten, die über die Standardangebote hinausgehen, ohne dass man gleich Veranstalter werden muss. Vermeer glaubt stark an Wellness-Bedürfnisse im Mittelklassebereich. Meeting & Spa, das sei eine gute Synergieformel. Vermeers Hotelkette offeriert dies unter dem Label «Holiday Inn Resort». Dabei stellt er klar: «Investitionen in Hotels in Kurorten gibt es bei uns ausschliesslich im Kombination mit Kongress- und Meeting-Angeboten». Von Schnee und Sonne ist da nicht die Rede. Lieber das sichere Schwimmbad als die unsichere Wetterprognose. Solcherart ausgestaltet, so der Holiday-Inn-Mann, würden sich Kurorte einer riesigen potentiellen Kundschaft aus Deutschland und dem Benelux erfreuen. Holiday Inns Reservationssystem wäre dann eines der Verkaufsvehikel, das die Kundschaft brächte.
Vermeer kennt sich als Hotelier sowohl im Leisure- als auch im Business-Bereich aus. Ausser in Brunnen leitete er Häuser und Resorts in Griechenland, Marokko und auf den Balearen. Zuletzt war er sechs Jahre Direktor des Crown Plaza in Antwerpen.

Auf Kreditsuche mit Marken

Der Niederländer sieht das problematische Finanzierungssystem der Hotellerie in der Schweiz: «Sucht ein Privatinvestor zusammen mit einem bekannten Markennamen einen Bankkredit nach, dürfte ihm das einiges am Erfolgschancen bringen». Das Franchising gibt dem Investor auch eine gewisse Garantie rund um Standortqualität, Managementeffizienz und Art des Auftritts.
Je nach Standort ändern auch die Label innerhalb der Kette. Für Plätze wie Zürich, Bern, St. Gallen, Biel, Lugano, Neuchâtel oder Luzern sei ein traditionelles «Holiday Inn» geeignet, während ein «Crowne Plaza» eher für Genf (bereits bestehend), für Zürich, Bern oder Basel das richtige sein. Die «Garden Court»-Version wiederum sei ideal für Hotelumbauten ab 50 Zimmern in kantonalen und regionalen Hauptstädten. Hier ist auch eine regionale Ambiance vorgesehen. Die «Holiday Inn Express» schliesslich, so Vermeer, seien ohnehin nur mit Neubauten denkbar, da dort Leistung und Preis besonders knapp kalkuliert seien.

Holiday Inn: einige Kennzahlen

Anzahl Hotels	weltweit mehr als 2000
Anzahl Zimmer	rund 370 000
Anzahl Länder	rund 60
Hotels in Europa	rund 200
davon in Deutschland	60
in Grossbritannien	29
in Belgien	10
in Frankreich	30
in Italien	12
in Holland	8
in der **Schweiz**	**2**

Alles begann in Memphis, Tennessee

1952 kam Kemmons Wilson eines Tages verärgert aus den Ferien nach Memphis, Tennessee, zurück: Nichts als unbequeme und überteuerte Unterkünfte hatte er erleiden müssen. Aus Trotz baute Wilson sein eigenes 120-Zimmer-Hotel, um Komfort und Qualität zu fairen Preisen anzubieten. Das Ganze nannte er Holiday Inn. Schon 1954 führte Wilson sein Franchisesystem ein. 36 Jahre später erwarb die britische Bass PLC Holiday Inn, das zu einer der führenden Hotel-Franchisemarken geworden war. In der Schweiz spricht man erst seit wenigen Jahren von Franchising als Hotelführungs- und Finanzierungssystem.
Ihren Lizenznehmern verspricht Holiday Inn die Beibehaltung der vollen Identität: Statt eine der vielen lokalen Hotel-Grössen zu sein,- gehöre man dann zur weltweiten Marke. Im Erfa-Gruppen-Verfahren ist der Lizenznehmer zu regem Kontakt und effizienter Kommunikation mit seinen Kollegen verpflichtet. Holiday Inn nimmt ihm die internationalen Verkaufs- und Marketingprobleme ab, er konzentriert sich auf den lokalen Markt. Mit der Franchise erhalten unabhängige Hoteliers und Investoren Zugang zu regelmässigen Qualitätsprüfungen, Einkaufskraft, Beratung, einem Reservationssystem und Informationstechnologie sowie Unterstützung im Personalwesen. *APK*

Hotel Clearing Corp.

Auch Sheratons Luxury Collection

«The Luxury Collection» von ITT Sheraton, die ehemalige Ciga-Hotelgruppe, hat sich kürzlich entschlossen, mit der Hotel Clearing Corporation (HCC) in Dallas zusammenzuarbeiten. Für die 48 Hotels bedeutet dies, dass das konsolidierte Bezahlen der Kommissionen an Agenten reibungslos über Dallas, den HCC-Sitz, abgewickelt wird.
Immer mehr Hotels übertragen diese administrativen Kosten der Hotel Clearing Corporation. Diese, eine Tochtergesellschaft der Pegasus Systems, ist die einzige Unternehmung in der Welt, die das Bezahlen und Abrechnen von Agentenkommissionen zentralisiert, aber weltweit über ein elektronisches Netzwerk anbietet. Während sich die Hotel Clearing Corporation über die Überweisungen und Bezahlungen kümmert, können sich Agenten mehr auf die Beratung der Kundschaft und Hoteliers mehr auf ihr Angebot konzentrieren.
HCC wird im Zahlungsverkehr innerhalb des Hotel- und Tourismussektors immer gewichtiger, obwohl nur die Kommissionen jener Agenten bezahlt werden, die über die Global Distribution Systeme buchen und mit HCC einen Vertrag abgeschlossen haben. Auch das Wachstum nimmt deutlich zu. 1995 wurden bei der Clearing-Gesellschaft für 74 Millionen Dollar Kommissionen verarbeitet, was einem Wachstum von 124 Prozent gegenüber dem Vorjahr entspricht. *APK*

WizCom International

Interaktive «Travel Kiosks»

WizCom offeriert gegenwärtig reservationsbezogene Distributions-Dienstleistungen für Hotelketten, indem es diese durch sein «Travel Wiz Internet Web site» mit den Global Distribution Systemen der Airlines verbindet. Nun will WizCom mit ihrem Prototyp «Travel Wiz Kiosk» den Benutzern on-line-Reservationstransaktionen ermöglichen, sei es in Flughafen-Lounges, Bahnhöfen oder Hotellobbies. Damit werden weitere Möglichkeiten für Reisende geschaffen, an gut frequentierten Lokalitäten zu buchen. (Hotel-)Leistungsträger, die ihr Angebot über Multimedia vermarkten, können als Supplier diese Travel Wiz Kioske für ihre Produkte benutzen. Im Gegenzug dazu wird ihnen WizCom Informationen und Marketingtrends rund um die Benutzung der Kioske durch die Reisenden übermitteln. Natürlich gilt auch hier der Kreditkarten-Code als Zahlungs- und Identifikationsmittel. Für die Hotellerie im speziellen werden am Travel Kiosk auch Réceptions-Service angeboten: Der Hotelgast kann am Kiosk elektronisch aus oder in das Hotel checken, oder sich Informationen über die Abflugzeiten geben lassen. Sogar ein elektronischer Hotelzimmer-Schlüssel kann über die TESA-Technologie vom Kiosk ausgespuckt werden. WizCom ist eine High-Tech-Tochtergesellschaft von Avis. Gegenwärtig übernimmt WizCom für weltweit rund 80 Hotelunternehmen die Reservationsabläufe. *APK*

HOT-TELL

Leisure Investment, Vaduz: Aktienkapital soll erhöht werden. Das Aktienkapital der Leisure Investment beträgt 3 Mio. Fr. Geplant wird nun, mittelfristig auf 12 Mio. Fr. zu erhöhen. Das Unternehmen ist eines der wenigen in der Schweiz, das gezielt in drei Bereiche investiert: Hotels und Hotelschiffe in Westeuropa, Clubanlagen in Russland und der Ukraine, und Schiffprojekte für Fluss- und Hochseeschiffahrt. Die Leisure Investment ist eine Kapital-Anlagegesellschaft und überträgt das Operating dieser Aktivitäten der I.C.H. Management AG. Die Vermarktung wurde dem Reisebüro Mittelthurgau AG übertragen. Hinter der I.C.H. stehen *Ulrich F. Baur* und *Siegfried F. Maier*; ihre Gesellschaft ist bekannt im Management von Hotel- und Passagierschiffen in Mittel- und Osteuropa. Der Umsatz von I.C.H. wuchs seit 1987 konstant und bewegt sich 1995 bei rund 45 Mio. Fr. *Hans Kaufmann* ist Direktor der Mittelthurgau AG und sitzt in der Marktnische Fluss-Schiffahrten/Bahnerlebnisreisen (Istanbul Orient-Express. *APK*

Gemeinschaftsverpflegungsmarkt

Nach dem Aufschwung droht die Stagnation

In den vergangenen Jahren konnten die Gemeinschaftsverpfleger von der konjunkturell schwierigen Situation eher profitieren. Dem ist heute nicht mehr so. Personalabbau in den Firmen macht auch ihnen zu schaffen. Zudem werden Neuakquisitionen in einem geättigten Markt immer schwieriger. Als Schritt zur Kostensenkung gewinnt Convenience Food an Bedeutung.

DOROTHEA RICHNER

Der grösste Gewinner in der Gemeinschaftsgastronomie der letzten Jahre ist Eurest SA (Suisse). Die Nummer drei im Schweizer Catering-Geschäft steigerte 1994 ihren Umsatz um 15 Prozent auf 71,3 Millionen Franken. Und die Anzahl der betreuten Restaurationsbetriebe nahm um über 10 Prozent auf 103 zu. Auch verzeichnete Eurest SA (Suisse) eine Steigerung des Personalbestandes um acht Prozent auf 732 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Auch DSR legte mit einem Wachstum von 7,9 und SV-Service mit 3,3 Prozent zu. Umsatzsteigerungen also, von der die Publikums-Gastronomie nur träumen kann.

Markt gesättigt

Die Umsatzzunahmen sind vor allem darauf zurückzuführen, dass die Verpflegung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Kostengründen wieder vermehrt im eigenen Betrieb erfolgte. Die Beträge, die dadurch der öffentlichen Gastronomie verlorengingen, klingelten in den Kassen der Gemeinschaftsverpfleger.

Allerdings wird langsam eine Plafonierung sichtbar: Was sich in der öffentlichen Gastronomie abzeichnete, hält langsam – mit einiger Verzögerung –auch in der Gemeinschaftsverpflegung Einzug. Nach Aussage von *Reto Landtwing*, Leiter Gastronomie Schweiz bei Restorama, ist mittlerweile «der Kuchen verteilt. Ein grosses Wachstum liegt nicht mehr drin und es gibt nur noch wenig Industrie- und Dienstleistungsfirmen, die wir akquirieren könnten». Auch in den Betrieben der Gemeinschaftsverpfleger wird der firmeninterne Personalabbau zunehmend spürbar. Am Mittag werden zudem vermehrt nur noch kleine Verpflegungseiheiten bestellt – ein Sandwich genügt.

Die Grossen sind nicht allein

«Wir befinden uns in einem stagnierenden bis schrumpfenden Markt, so *Anita Mötteli*, Leiterin PR beim SV-Service. «Durch Fusionen werden Stellen abgebaut, was sich auf die Gästezahlen und Frequenzen in Personalrestaurants auswirkt. Was in dieser Beziehung im Bankensektor noch angekündigt ist, wird ebenfalls grosse Auswirkungen haben.

Erschwerend kommt hinzu, dass Gemeinschaftsverpfleger in einem geschlossenen Markt agieren und somit das vorhandene Kundenpotential gegeben und naturgemäss beschränkt ist.

Verstärkter Druck wird auch von den kleineren Gemeinschaftsverpflegern und Caterern ausgeübt. So erhalten die drei Grossen zunehmend Konkurrenz von der SBAG-Tochter Restorama. Zwar lagen die Betriebserträge 1995 mit 51 Millionen eine Million unter dem Vorjahreswert. Doch konnte der Jahresgewinn gegenüber dem Vorjahr fast verdreifacht werden.

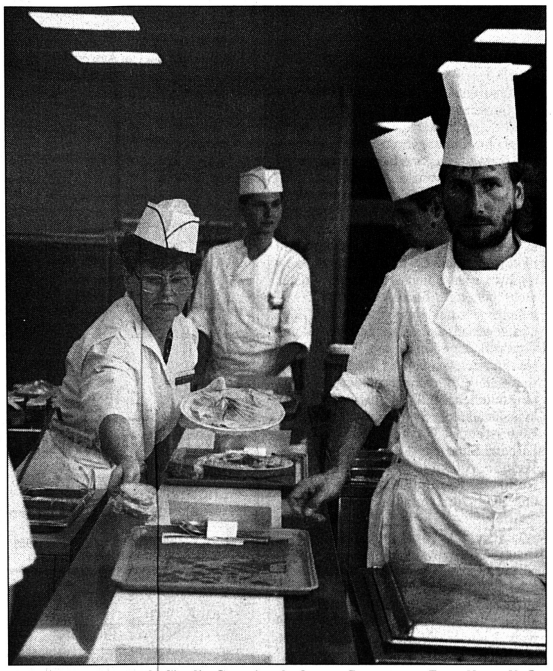
Neues Marktsegment Spital

In zunehmendem Masse gestaltet sich auch die Akquisition neuer Betriebe schwierig. Besitzer rentabler Betriebe mit moderner Infrastruktur sehen keine Veranlassung, ihre Betriebe abzustossen. Was als Akquisitionsobjekte auf den Markt kommt, sind Betriebe mit einem hohen Personalbestand, veralteten Strukturen und hohem Investitionsbedarf.

Geprüft wird von den Gemeinschaftsverpflegern daher vermehrt die Präsenz auf Waffenplätzen, in Schulen, Heimen und Spitälern: «Spitäler werden mittelfristig ein grosses Geschäft», so Reto Landtwing. Auch für den SV-Service sind Spitäler laut Anita Mötteli ein für die Zukunft wichtiges Segment. Allerdings bringt die Kostenexplosion im Gesundheitswesen mit sich, dass die Hotelleistungen in den Spitälern immer strikter von den medizinischen Leistungen getrennt werden, wodurch sie einem verstärkten finanziellen Druck ausgesetzt sind. Andererseits wird für die Gemeinschaftsverpfleger die Mehrwertsteuerabhängigkeit zu einem Problem: Da spitalinterne Betreiber nicht der Mehrwertsteuer unterworfen sind, erwächst den Gemeinschaftsverpflegern von dieser Seite her erneut eine Konkurrenz.

Convenience als Ausweg

Reduktion aller Kosten, die reduzierbar sind, und Verringerung der Angebotspalette heisst denn nun die Devise. Mit Kostensenkungen verbunden ist auch das Zurückschrauben der Eigenproduktion vor Ort. Convenience Food erhält also eine immer grössere Bedeutung. Die höheren Warenkosten werden in Kauf genommen, da mit dieser Produktionsform beträchtliche Personalkosten eingespart werden können.



Spital: Zukunftsmarkt für die Gemeinschaftsverpfleger. *Foto: Karin Kofler*

SV-Service: 1995 unter den Erwartungen

An seiner heutigen Jahresmedienkonferenz wird der SV-Service zum Geschäftsjahr 95 Stellung nehmen. Auch ohne den detaillierten Geschäftsbericht ist eines bereits absehbar: Der Marktleader in der Gemeinschaftsverpflegung hat seine Ziele 1995 nicht erreicht. Bereits an der Frühjahrstagung im März liess Vorstandspräsident *Ulrich Naef* das durchblicken, Jetzt will der SV-Service mit einem agressiveren Marktauftritt seine Position verteidigen. Eine Massnahme, die bereits erste Früchte trägt: Die Nummer eins unter den Caterern sicherte sich das Mandat für die Messe Zürich. Ein weiterer Schwerpunkt in der Strategie des SV-Service dürfte künftig im noch nicht gesättigten Spital- und Heimmarkt liegen. *KK*

Caterer in Zahlen

	1994 (in Mio. sFr.)
1. SV-Service	377,0
2. DSR	102,5
3. Eurest	71,2
4. Culinarium AG	55,9
5. Restorama	53,3
5. ZFV-Unternehmungen	44,3

Quelle: Portrait & Konzepte, Edition Salz & Pfeffer AG. Die Umsatzzahlen 1995 werden erst in diesen Tagen publiziert.

Deklarationspflicht für Fleisch

Zum Lamentieren bleibt keine Zeit

Seit dem 1. Mai müssen die Restaurateure das Herkunftsland des verwendeten Fleisches schriftlich deklarieren (vgl. htr Nr. 18 vom 2. Mai 1996). Die neue Vorschrift hat in der Branche für Aufregung gesorgt, weil das Bundesamt für Gesundheitswesen (BAG) nicht rechtzeitig informiert hat. Zeit zum Reden bleibt jetzt allerdings kaum, denn: Bereits ab kommender Woche drohen den Gastronomen Kontrollen durch die Vollzugsorgane.

KARIN KOFLER

Was seit dem 1. Mai für Fleisch, Wild und Geflügel (nicht aber für Fisch und Krustentiere) gilt, ist spätestens im nächsten Jahr auch für andere Lebensmittel vorgeschrieben: die schriftliche Deklaration der Herkunft des für Gerichte verwendeten Rohmaterials. So will es die neue Lebensmittelgesetzgebung, die am 1. Juli 95 in Kraft getreten ist. Unter dem Druck der Rinderwahnsinns-Problematik hat jetzt der Bundesrat diese Regelung für Fleisch kurzfristig vorgezogen und damit der Übergangsfrist von zwei Jahren ein Ende gesetzt.

80 Prozent Eigenproduktion

Von den Restaurateuren wird ab sofort verlangt, dass sie den Gast via Speisekarte oder Anschlagtafel darüber informieren, aus welchem Land das ihm vorgesetzte Fleisch stammt. Neu hat also die Verarbeitung des Rohproduktes in der Küche (thermische Behandlung, Zugabe von Sauce etc.) keine Auswirkungen mehr auf die Bezeichnung des Herkunftslandes. Doch so drastisch wie das Beispiel «Bündnerfleisch aus Argentinien» weimacht, dürfte sich die neue Vorschrift auf den helvetischen Speisekarten allerdings nicht auswirken. Denn: Über 80 Prozent des in der Schweiz verwendeten Fleisches stammt aus dem eigenen Land. Transparenz ist aber auch hier gefragt: Die Konsumentinnen und Konsumenten wollen in vermehrten Mass wissen, wie die Tiere des Schweizer Prozenten aufwachsen und gehalten wden.

Handlungsbedarf ist gegeben

«Die Informationspolitik des BAG liess schwer zwünschen übrig, aber jetzt gilt es zu handeln», analysiert *Christian Hodler*, Vizedirektor beim Schweizer Hotelierverein (SHV) die Aufregung rund umie abgeänderte Lebensmittelverordnung. Die Deklaration, so meint er, kommt schliesslich dem Gast zugute und sei ohnehalb zu begrüssen. Im Sinne einer zügigen und unkomplizierten Umsetzung der neuen Vorschrift empfiehlt er seinen Mitgliedern folgendes Vorgehen:

1. Bei den Lieferanten ist bei Bestellaufgabe darauf zu bestehen, dass der Betrieb ab sofort nur noch Ware mit deklariertem Herkunftsland akzeptiert und dass dieses auf der Packung aufgeführt werden muss. Der Hersteller muss neu mit Namen und genauer Adresse offen deklariert sein.
2. Kontrolle der Lagerbestände im Kühlraum und im Tiefkühler: Herkunftsland mit Filzstift auf den Packungen anbringen.
3. Deklaration auf der Speisekarte: Ein Kleber mit der Aufschrift «Soweit nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch» vereinfacht den Aufwand. Allfällige Abweichungen sind extra aufzuführen.

Ab sofort darf der Gast im Restaurant erwarten, dass die Herkunft des verwendeten Fleisches auf der Speisekarte vermerkt ist. *Foto: Karin Kofler*

Gstrosuisse: Kritik am «Schnellschuss»

An eir kurzfristig einberufenen Mediennferenz hat Gastrosuisse vergangenVoche das Vorgehen des Bundesamtfür Gesundheitswesen (BAG) in Sach Rinderwahnsinn kritisiert und voeinem «Schnellschuss» gesproche Die Deklarationspflicht per 1. Mai sei erst am 30. April in der Amtlich Sammlung des Bundesrechts pliziert worden. Der Wirteverbandabe diese Meldung erst am 2. Mai bekommen. Laut BAG wollen die hörden nun in den kommenden Wen mit den Vertretern der Restaurure Anweisungen ausarbeiten, umen einheitlichen und praktikablenollzug der Verordnung zu gewährlen. Als Sofortmassnahme empfieder Wirteverband seinen Mitglied, der Deklarationspflicht auf einem Zusatzblatt zur Speisekarte oder auf einer Anschlagtafel im Betrieb nachzukommen.

Gastrosuisse ist allerdings der Meinung, dass die Angabe des Herkunftslandes, so wie es die neue LMV will, dem Gast noch keine Auskunft darüber gibt, ob das Fleisch in Ordnung ist oder nicht. Vielmehr sollten die Servicemitarbeiter- und mitarbeiterinnen in den Betrieben vor allem mündlich transparent machen, von welchem Lieferanten resp. Produzenten das verwendete Fleisch stamme. Gastrosuisse fordert deshalb vom Bundesrat, die neue Bestimmung zurückzunehmen. Noch ist laut *Hans Keller*, Informationsbeauftagter des Schweizer Wirteverbandes, nicht klar, wie rasch Bern auf diesen Antrag reagieren wird. *KK*

MIXED-PICKLES

Aus für die «Villa Wahnsinn» in Chur. Was die *hotel + tourismus revue* bereits vor einem halben Jahr angedeutet hat, ist jetzt Tatsache geworden: Im Gegensatz zu den sieben weiteren Villa Wahnsinn-Betrieben in der Schweiz und in Österreich habe sich der im vergangenen Sommer eröffnete Churer Ableger zu einem Verlustgeschäft entwickelt, so der Geschäftsführer. Daran konnte auch der neue Lizenznehmer nichts ändern. Wohl auch deshalb, weil mit dem «Saulada» in unmittelbarer Nähe von Chur eine übemächtige Konkurrenz entstand. Bereits Ende Mai soll in den Räumlichkeiten der Villa Wahnsinn das Dancing «Dayton» eröffnet werden. Der Name soll daran errinnern, dass in Dayton das Friedensabkommen für Jugoslawien ausgehandelt und unterzeichnet wurde. *FS*

*

SSG hält an den Konditionen des Landes-Gesamtarbeitsvertrages 1992 fest. Nachdem die intensiven Verhandlungen zwischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbänden keine Früchte getragen haben und kein neuer gültiger Vertrag ausgehandelt werden konnte, wird im Gastgewerbe ab 1. Juli 1996 bekanntlich ein vertragsloser Zustand herrschen. Entgegen den Empfehlungen der Arbeitgeberverbände, die eine Verschlechterung der vertraglichen Leistungen vorsehen, wird die SSG-Gruppe am L-GAV 1992 festhalten. Die darin formulierten Leistungen werden für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der SSG Restaurant und Hotel AG weiterhin Gültigkeit haben und damit die Grundlage für die Arbeitsverträge bilden. Dies bedeutet, dass alle vertraglich zugesicherten Leistungen wie Mindestlöhne, Ferienansprüche, wöchentlich Arbeitszeitregelung etc. unverändert bleiben. Die SSG ist überzeugt, mit diesem Vorgehen eine Lösung gefunden zu haben, die im Sinne der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter ist, die so auch künftig auf einer sicheren, klaren und fairen Basis angestellt sind. *pd*

KOLORS-Geschirr bei Buchecker

Die Buchecker AG hat ihr Sortiment mit KOLORS, der bunten Geschirrlinie des Hotelporzellan-Herstellers Steelite International, ergänzt. Die KOLORS-Kollektion umfasst nebst den bereits bekannten Sortimenten Rio und Carnival fünf neue, einzigartige Dekore, die mit anderem Geschirr kombiniert werden können. Folgende Stilrichtungen sind unter KOLORS neu erhältlich: Citrus, eine Sammlung von Orangen, Zitronen und Limonen; Shiraz, eine Präsentation von reifen Trauben frisch vom Weinberg; Carousel, eine heitere Kombination von handgemalten Streifen in Saphirblau und Sonnenblumengelb; Tabasco, mit grünen und roten Chilis und Texacana, ein lebhaftes Tex-Mex-Design. KOLORS ist ab sofort bei Buchecker erhältlich.

Weitere Auskünfte: Buchecker AG, Alpenquai 28, 6002 Luzern, Telefon 041 360 42 44, Fax 041 360 42 48.

Freie Hände zum Telefonieren

Ob für die Mitarbeiter in der Telefonzentrale, im Telfeonverkauf, in der Bestellannahme oder für andere Vieltelefonierer: Mit der neuen Tiptel Hör- u. Sprechgarnitur 170 HS ist man gut bedient. Kein zwischen Ohr und Schulter eingeklemmter Hörer stört, um den Kugelschreiber festzuhalten. Der Überkopfbügel ist angenehm leicht zu tragen und kann alternativ auch als Ohrclip benutzt werden. Per Knopfdruck erfolgt die Umschaltung auf das Headset. Für vertrauliche Rückfragen im Raum kann das Headset-Mikrofon stummgeschaltet werden. Auswechselbare Schaumstoffteile für Ohrhörer und Mikrofon gewährleisten hygienische Benutzung. Zur weiteren Ausstattung zählen: Sechs verschiedene Dekorblenden, Wahlwiederholung, Rufnummernspeicher, Parken von Rufnummern, 100 variable Tonrufmelodien, LC-Display für Rufnummeranzeige und Zusatzinformation, Gebührenerfassung, Wahlsperre mit Geheimzahl sowie Terminwecker. Das vom Bakom zugelassene Headset-Telefon Tiptel 170 HS ist zum Komplettpreis von 695 Franken im Elektro-, Büro-, Radio- und Versandhandel erhältlich.

Weitere Auskünfte: Telion AG, Rütistr. 26, 8952 Schlieren, Telefib 01 7321511, Fax 01 7301502.

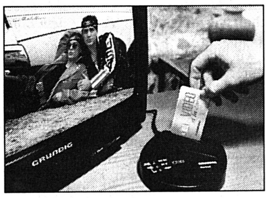
Schaufenstermaterial aus zweiter Hand

Laufend entstehen in den Dekorationsabteilungen der Waren- und Modehäuser neue Schaufenstersujets. Meist werden diese nur einmal gebraucht und verstauben dann im Lager oder wandern gleich in die Mulde. Dieser Verschleiss an Kreativität und Material ist nicht nur unökologisch, sondern auch unökonomisch. Deshalb sorgt die Dekoaustauschzentrale Dekoplus dafür, dass guterhaltene Artikel weiter genutzt werden können. Dekoplus verkauft und vermietet das nicht mehr benötigte Deko-Material an Abnehmer – zum Beispiel auch aus dem Gastgewerbe. Dabei kosten die Dekorationsartikel nur noch einen Bruchteil des Neupreises. Zu sehen ist das ständig wechselnde Sortiment in den Ausstellungsräumen der Dekoplus-Stützpunkte in Bülach an der Schützenmattstrasse, in Rothrist am Galliweg 9 und in St. Gallen, Färberei Sittertal.

Weitere Auskünfte: Dekoplus, 4852 Rothrist, Telefon 062 7944676, Fax 062 7944670.

Pay TV leicht gemacht

Mit «Video à la Card» hat Grundig ein neues, leistungsfähiges Pay-TV-System auf den Markt gebracht, das für Hotels ab 20 Zimmern und grössere Pensionen entwickelt wurde. «Video à la Card» erlaubt



den einfachen und preisgünstigen Einstieg in Pay TV und damit in ein profitables Zusatzgeschäft. «Video à la Card» (VaC) lässt sich problemlos in bereits vorhandenen Hotel-TV-Infrastrukturen integrieren. Die Abrechnung erfolgt über eine Karte. Das Hotel stattet die Karte entweder vorher mit einem Guthaben aus oder rechnet nach dem tatsächlich erfolgten Pay-TV-Gebrauch ab. Für jedes Hotelzimmer ist nur ein Kartenleser und eine Filterbox erforderlich. Die Filterbox wird an die vorhandene Antennensteckdose installiert. Sie erlaubt den Empfang der TV-Programme und filtert das Pay TV-Angebot heraus. Zu Beginn des kostenpflichtigen Programms erhält der Kunde eine kostenlose Schnupperzeit. Nach Ablauf dieser Testzeit ist die Freischaltung des Programms durch Drücken der Accept-Taste erforderlich.

Weitere Auskünfte: Grundig AG, 90748 Fürth, Deutschland, Telefon 0049 911 7038629, Fax 0049 911 709687.

IST
Internationale Schule für Touristik
TOURISTIK
Tourismus – Deine Zukunft
Höhere Fachausbildung – Kaderlehrgang
Diplomabschluss als Tourismusfachmann IST / Tourismusfachfrau IST
Dauer: 3 Jahre, inkl. 1 Jahr Praktikum
Dank fachgerechter Ausbildung steht Ihnen die faszinierende Tourismusbranche offen.
Geeignet für Personen mit Mittel-/Handelsschul-Abschluss oder 3-jähr. einschlägiger Berufslehre.
Beginn: Aug.'96, Jan. '97
Fr. 7'500.– pro Halbjahr (4x)
Verlangen Sie die Unterlagen.
Josefstrasse 59, 8005 Zürich
Tel. 01/440 30 90, Fax 01/271 71 17

WELTSPRACHE ENGLISCH IHR ERFOLG
an der EFA International School
90 Min. von London, direkt am Meer.
● INTENSIVKURSE
● CAMBRIDGE-DIPLOME
● SPEZIAL SOMMERFERIEN-KURSE
Fragen Sie jetzt:
Telefon 041 240 48 86, Fax 041 240 53 77
Kostenlose Beratung:
Frau I. Herzog, St.-Karli-Str. 54, 6004 Luzern
P 84485/343404

Anton Mosimann's F&B Management Course, London, August 1996
Anton Mosimann has developed a four day course for F&B professionals in the hotel and catering industry presented in seminar style at his newly opened Academy. Topics will include creative menu planning , the latest trends in food and food technology, wine tasting techniques etc. Dinner visits to some of London's most popular restaurants are also scheduled.
For further information and details on other courses including Leadership for Executive Chefs please contact:
Belinda Marozzi
The Mosimann Academy
The William Blake House
Bridge Lane
London
SW113AD
Tel: 0171 9241111, Fax: 0171 9247187
84886/384111

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

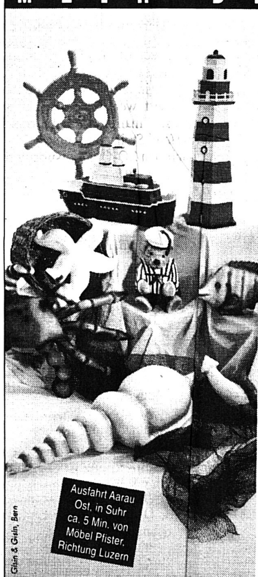
HOTELSCHULE LÖTSCHER
Schönbühlring 6, 6005 Luzern
Telefon/Fax 041-360 07 09
Dieses Jahr führen wir folgende Intensivkurse durch:
Food and Beverage Kurs
14. Oktober - 1. November 1996
Réceptionskurs
4. November - 29. November 1996
Gerne senden wir Ihnen dazu die nähern Unterlagen.

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 *

Sprachausbildung
Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse für Anfänger und Fortgeschrittene
England • USA • Australien
Neuseeland • Frankreich • Italien
• Kostenlose Beratung • Originalpreise •
Annemarie + Rolf Frischknecht, Tel. (01) 9263958
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 9265445

ANZEIGEN

MEER DEKOR
DER GRÖSSTE DEKORLADEN DER SCHWEIZ MIT ÜBER 1000 m^2 AUSSTELLUNG
Neu! Jetzt attraktive Sujets rund ums Meer und ums Strandleben sowie über 1000 weitere Artikel zu sensationellen Preisen.
z.B. Tiere, Pflanzen, Blumen und Korbwaren
Miete möglich
URMAX
DER DEKORLADEN
Oberdorfstrasse 18
CH-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 – 16.00 Uhr



2. Gastro-Symposium der Schweizer Markengastronomie
Mittwoch, 22. Mai, Mövenpick Regensdorf
Erfolg ist ein mentaler Prozess. Dieser grosse Event der Gastronomie will Impulse auslösen. «Gibt es ein Leben nach der Erlebnisgastronomie?» steht als Titel über der Tagung. Regensdorf ist nicht nur ein Treffen der Markengastronomie, hier kann sich jeder Gastroprofi neue Ideen und Inspirationen holen und die Macher aus der Branche in entspannter Atmosphäre treffen.
Neben einem bunten Erlebnisprogramm treten als Referenten auf:
Prof. Jost Krippendorf, Bern
Dr. David Bosshard GDI, Rüschlikon
Dr. Eugen Dempfle, MZ, St. Gallen
Thomas Hübner, Prodega, Mosseedorf
Gerd Käfer, Cateringguru, München
Cabaret Götterspass
Es ist das zweite Mal, dass sich führende Unternehmen der Markengastronomie an einem selbstbewussten Auftritt in der Öffentlichkeit präsentieren. Ein Anlass, der viel bietet und von dem wir uns eine grosse Ausstrahlung in der Branche versprechen.
Tagungskarte: Fr. 420, inkl. Erlebnismittagessen, alle Getränke und der abschliessenden Tavolata am Abend.
Anmeldung und Infos: Christof Lehmann, Salz & Pfefferland. Telefon 052 224 01 37, Fax 052 224 01 32.
84894/298182

3. Umwelttagung
Dienstag, 11. Juni 1996
für die Gastronomie
Ausbildungs- und Konferenzzentrum des Schweizerischen Bankvereins BV, Basel
Themen:
• Wettbewerbsfähigkeit und Ökologie in der schweizerischen Lebensmittelbranche
• ISO-Normen und Umweltaudit
• Qualitätssicherung und Ökologie in einem Fast-food Unternehmen
• Verleihung Prix Gastronomie & Umwelt '96
• Workshops u.v.m.
Gesamtmoderation der Tagung: Beat Glogger, Redaktionsleiter der Sendung MTW, SF DRS
mit freundlicher Unterstützung von:
Scana
Scana Lebensmittel AG
8105 Regensdorf
Telefon 01 840 16 71
Telefax 01 841 13 26
Ja, ich bin umweltinteressiert und in der Gastronomie-Branche tätig!
Senden Sie mir deshalb
❑ das detaillierte Tagungsprogramm mit Anmeldemöglichkeit
❑ Infomaterial über die Vereinigung "Umweltbewusste Gastronomie"
Name/Vorname
Firma/Funktion
Adresse/Tel.-Nr.
ausschneiden und einsenden/oder faxen an:
Vereinigung "Umweltbewusste Gastronomie"
Hofmattweg 55, 4144 Arlesheim, Tel./Fax 061/701 38 30

EDV-Hotline

Computerpannen: Gute Noten für Softwarepartner

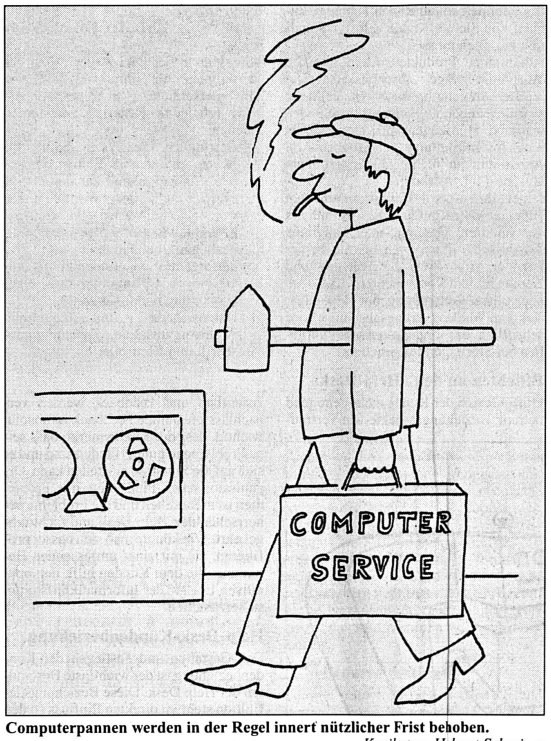
Die Schweizer Hoteliers sind mit den Serviceleistungen ihrer EDV-Partner grundsätzlich zufrieden. Obschon die Wartungsverträge für Front- und Backoffice in der Regel recht teuer zu stehen kommen, möchten die meisten Hoteliers nicht auf die Hotline verzichten.

STEPHAN WEHRLE

Eine nicht repräsentative Umfrage der *hotel+tourismus revue* vor rund vier Jahren ergab für die EDV-Anbieter auf dem Schweizer Markt ein relativ kritisches Bild: Nur gerade vier von zehn damals befragten EDV-Verantwortlichen in Hotels waren zufrieden mit den Dienstleistungen ihrer Partner. Obwohl der Support im Rahmen eines Wartungsvertrages festgelegt wurde, konnten die versprochenen Leistungen nur gerade in jedem zweiten Fall mit voller Zufriedenheit erbracht werden. Knapp vier Jahre nach der htr-Erhebung ergab eine zweite Umfrage in Sachen Hotline im Zusammenhang mit den EDV-Anlagen im Hotelbusiness ein verblüffendes Bild: Rund drei Viertel der befragten Betriebe sind heute mit den Leistungen ihrer Partner grösstenteils zufrieden.

Ein Drittel «sehr zufrieden»

Etwa ein Drittel der Hotelbetriebe attestiert der Computerbranche gar das Prädikat sehr gut. Insbesondere im 3-Stern-Bereich geben die Hoteliers ihren Softwarelieferanten gute Noten, wenn es um die Behebung einer Panne geht. *Beat Schiesser* vom Zürcher Hotel Florhof bestätigt, dass sein Partner auch in der Nacht via eine Suchzentrale jederzeit verfügbar ist. Da das Stadthotel während 24 Stunden besetzt ist, hat sich Schiesser zu einem Servicevertrag entschlossen, der jederzeit Support verspricht. Die 165 Franken, die das Zürcher Hotel für diese Extradienstleistung bezahlt, bezeichnet man als gerechtfertigt. Ebenfalls grundsätzlich zufrieden ist Hans Kipfer vom 3-Stern-Haus Meielisalp ob Leissigen im Kanton Bern. Während der Service bis Ende des vergangenen Jahres mit der Firma Simultan eher mühsam gewesen sei, ist man im Hotel Meielisalp seit deren Fusion mit Check-in Data sehr zufrieden. Die sofortige Verfügbarkeit schätzt auch *Regula Kunz* vom Luzerner Hotel Krone, die ebenfalls mit Check-in einen Unterhaltsvertrag abgeschlossen hat. Als ausgezeichneten Service bezeichnet sie die separate Hotline-Nummer, mit welcher innert rund 30 Minuten Hilfe angefordert werden kann. Etwas kritischer äussert man sich im Interlaken 4-Stern-Hotel Stella, dem ersten Betrieb, der nach den 2Q-Qualitätsnormen zertifiziert wurde. *Christine Hofmann* bescheinigt zwar der Sofwarefirma Ultrasoft sehr gute Fachkompetenz, bemängelt aber die zu lange Wartedauer im Falle eines Notfalls. Besonders am Wochenende während den Ein- und Auscheckzeiten sei die Wahrscheinlichkeit einer Fehlmanipulation sehr gross und deshalb die Verfügbarkeit äusserst wichtig.



Computerpannen werden in der Regel innert nützlicher Frist behoben.
Karikatur: Helmut Schreiner

Versprechen werden eingehalten

Sehr gute Erfahrungen in Sachen Behebung einer Computerpanne hat auch *Peter Mennig*, 4-Stern-Hotelier im Beatus in Merligen (BE) gemacht. Auch sein Partner, die Firma Hogatex-Fenner, ist nach seinen Angaben 24 Stunden erreichbar und innert 30 Minuten erfolgt zumindest ein Rückruf. Die vertraglich zugesicherten Versprechen werden laut Mennig grösstenteils eingelöst. Die gleiche Leistung bescheinigt *Manfred Loretan* vom Hotel Bristol (4 Sterne) dem Mitbewerber Check-in. Peter Mennig muss zwar für eine Konsultation ausserhalb der Bürozeiten einen Zuschlag bezahlen, was aber für den passionierten EDV-Freak durchaus verständlich ist. So seien die Anforderungen an einen Softwarelieferanten und Netzwerk-Partner in den letzten Jahren sehr stark gestiegen, was auch die relativ hohen Unterhaltskosten rechtfertige. Ebenfalls erfolglos verlief die Suche der htr-Redaktion in Bezug auf schlechte Erfahrungen bei EDV-Pannen im Walliser Kurort Zermatt. Sämtliche befragten Betriebe des lokalen Spezialisten *Markus Maissen* mit seinen Betrieben EasyHot und Reconline stellten dem Beinahe-Monopolisten ein gutes Zeugnis aus. So sei der Fachmann Maissen jederzeit via Natel erreichbar, und Pannen würden in der Regel am gleichen Tag behoben, bestätigt *Franz Schwegler* vom Hotel Beau-Site stellvertretend für zahlreiche Zermatter Betriebe. Schwegler bescheinigt den EDV-Programmen seines Partners, der auch mit dem Softwareunternehmen Lodgistix kooperiert, eine sehr gute Benutzerfreundlichkeit und daher eine geringe Ausfallquote.

Ausfallquote stark rückläufig

Die in den letzten Jahren stark gestiegene Zuverlässigkeit der Software sowohl im Front- als auch im Backofficebereich hat gleichzeitig zu einem starken Rückgang der «Pannenhilfe» geführt. *Urs Bangerter* vom Davoser Hotel Bethanien beispielsweise hat seit rund 9 Jahren ein Programm von ADS in Betrieb. In dieser Zeit hätten keine nennenswerte Zwischenfälle registriert werden müssen. Analog den Aussagen von Urs Bangerter bestätigt der Grossteil der befragten Hotels ein starker Rückgang an Ausfällen im EDV-System. Im Falle einer notwendigen Behebung eines Softwareproblems können die Kosten heute drastisch gesenkt werden. Der Grund: Rund 80 Prozent der Problemfälle kann laut Markus Maissen per Telefon oder über Modem gelöst werden. Diese hohe Quote wird zwar von Praktikern relativiert, *Lilo Schacher* vom Luzerner Hotel des Balances spricht von 60 Prozent lösbaren Fällen per Telefon, grundsätzlich aber wird die starke Zunahme von Support über Telefon oder Modem bestätigt.

Unterschiedliche Grundlagen

Nach Angaben der Softwareanbieter können heute rund 80 Prozent der Pannen über Telefon oder Modem gelöst werden. Trotzdem sind Wartungsverträge, die eine Hotline beinhalten, nach wie vor notwendig. Die Berechnungsgrundlagen für zusätzliche Dienstleistungen sind in der Schweiz jedoch sehr unterschiedlich. Während die Zermatter Firma EasyHot die Wartung auf 7 Prozent (6% mit ISDN) des Neuverkaufspreises der Software beziffert, verrechnet Check-in Data eine durchschnittliche prozentuale Lizenzgebühr von 2,5 Prozent. Andere Anbieter wiederum vereinbaren eine Pauschalgebühr. Für einen mittleren Betrieb mit rund 50 Zimmern muss allein für die Wartung und die sofortige Verfügbarkeit eine Jahrespauschale von rund 8000 Franken (Front- und Backoffice) einkalkuliert werden. *SW*

EDV-Support

EDV-Standardverträge in der «Grauzone»

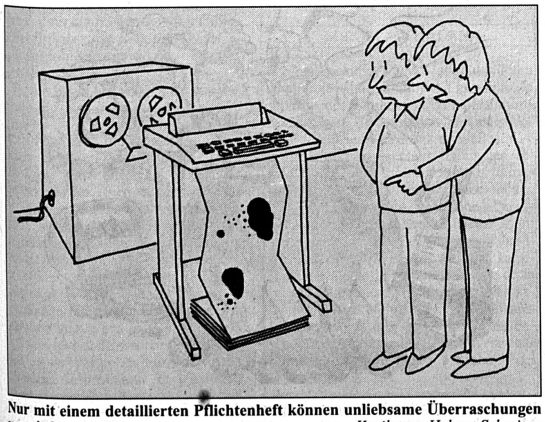
Obschon die meisten Verantwortlichen für EDV-Projekte in der Regel mehrere Offerten einholen, werden diese nur selten eingehend geprüft. «Tutti-Frutti»-Lösungen d.h. mehrere Produkte von verschiedenen Herstellern die sich im Störungsfall gegenseitig die Schuld zuweisen – auf Kosten des Kunden – werden zum Alltag.

CHRISTIAN MATTLE

Eine der Grundregeln in der Informatik ist, eine EDV-Lösung mit möglichst wenigen Produkten unterschiedlicher Herstellern von einem kompetenten Partner zusammenzustellen und zu realisieren. Das heisst auch, dass Sie nur namhafte Firmen wählen dürfen, die eine breite Produktepalette anbieten können und die Verantwortung für die Produkte übernehmen. Die meisten EDV-Standardverträge bewegen sich in der «Grauzone», zwischen Werkvertrag und einfachem Auftrag. Die Rechtsprechung hat dieses Problem erkannt; sie hat aber noch kein grosses Instrumentarium geschaffen, um ungerechtem Wirken zu begegnen.

Teure Anpassungen

Ein Beispiel: Bei der Abnahme eines Computersystems wird festgestellt, dass die Antwortzeit am Terminal von rund 5 auf über 30 Sekunden anwächst, sobald von den installierten 10 Terminals mehr als deren 4 gleichzeitig bedient werden. Der Kunde beschwert sich beim Lieferanten über diesen Zustand. Der Lieferant ist etnfalls erstaunt und verspricht, der Sacheachzugehen; bei der nächsten Zusammekunft klärt er den Kunden darüber af, dass nur die Installation einer zusätzlichen Magnetplatte und Hauptspeher dem Übel abhelfen könne. Für dise Hadwareanpassung müsse mit Kostevon rund 45 000 Franken gerechnet wden. Der Kunde seinerseits ist in der wischenzeit nicht untätig geblieben urpräsentierte dem Lieferanten dessen eine Offerte, worin festgehalten wurdelass die Antwortzeiten in keinem Fall Sekunden übersteigen. Die Angelegeeit wurde einem Juristen unterbreitet, ler zu folgendem Schluss kam: Die osten seien vom Käufer zu tragen. DeGrund liege darin, dass der Standardvrag des Kunden besage, im Falle von idersprüchen zwischen Offerte und Sndardvertrag gilt der Standardvertrawo selbstverständlich jegliche Haftunausgeschlossen wird.



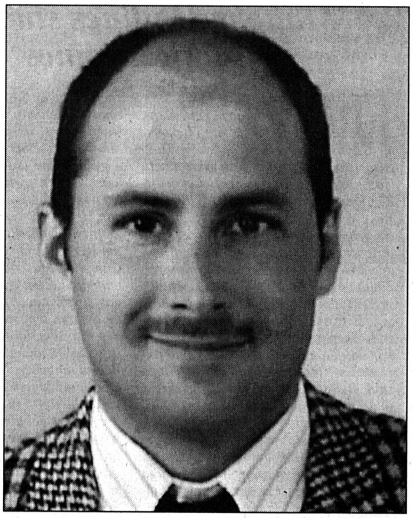
Nur mit einem detaillierten Pflichtenheft können unliebsame Überraschungen vermieden werden.
Karikatur: Helmut Schreiner

Detailliertes Pflichtenheft

Mit einem taillierten Pflichtenheft und klaren Beuilungskriterien für die Offerten kan vermieden werden, dass solch unliebsame Überraschungen nach dem Kauf iht zur Realität werden. Es ist wichtig, ss Sie sich als EDV-Benutzer der Risifaktoren und Gefahren bewusst werd damit Sie nicht eines Tages vor unbaren Problemen stehen. Die Informlösung stellt das zentrale Nervensyste der gesamten Informationsverarbeig und der Organisation dar und ist äusserst wertvolles Gut zu schützen.

Es dürfen
- keine Dai verfälscht und verloren gehen
- keine Sysausfälle vorkommen im 24-Stundetrieb
- keine werlen Daten unter falsche Augen gehen.

Der Compuist nur ein technisches Hilfsmittel und kann daher nicht frei von Fehlern sein.



Christian Mattle, Geschäftsführer der Rebag Data AG in Adliswil.
Foto: zvg

Kein Computer ohne Fehler

Wie wir wissen, gibt es auch keine Software ohne Fehler, es gibt nur solche mit mehr oder weniger Fehler. Deshalb erübrigt sich auch die Frage, ob man einen Wartungsvertrag für die Anwendungsprogramme abschliessen soll. Natürlich können Softwarefehler erst nach Jahren durch unübliche Konstellationen bei einem Benutzer erscheinen und alle Kunden bemerken den Fehler gar nicht, da sie mit den neuen Programm-Updates/Releases behoben werden. Was die Hardware betrifft, treiben die Hersteller einen erheblichen Aufwand, Ihre Maschinen so fehlersicher wie möglich zu machen. Dies ist eine Frage der Produktion einerseits und der späteren Wartung während des Einsatzes andrerseits. Mit entsprechenden System-, Steuerungs- und Anwendungsprogrammen wird sichergestellt, dass auftretende Fehler rechtzeitig erkannt und behoben werden. Wer allerdings glaubt, ohne zusätzliche Netzwerkmanagement-Produkte und Sicherheitskonzept (Mirroring, RAID-Technologie, USV, etc.) auszukommen, darf sich nicht wundern, wenn sich die EDV-Lösung nachträglich als sehr teuer erweist.

Serviceverträge

Wartung als Präventivmassnahme

Das Abschliessen von Wartungsverträgen für EDV-Anlagen kommt in erster Linie einer Präventivmassnahme gleich. Weder ein 2-Mann-Betrieb noch ein selbsternannter Allrounder kann jedoch eine zeitgerechte und qualitativ einwandfreie Wartung anbieten.

CHRISTIAN MATTLE

Die Wartung umfasst die Instandhaltung (z.B. vorbeugende Wartung) und die Instandsetzung (Behebung von Störungen, Mängeln, etc.) durch Reparatur oder Ersatz schadhafter Teile. Für die Wartungs- und Unterstützungsleistungen an Hardware (inkl. Verkabelung), System- und Anwendungssoftware sind weitgehend analoge Anforderungen zu stellen. Folgende Angaben sind wichtig:
- Ansprechpartner/Verantwortlicher pro offerierte Hardware- und Softwarekomponente.
- normale Arbeitszeit, erweiterte Bereitschaftszeit, Pikettorganisation
- Interventionszeit für Störungsbehebung
- Art der Hilfeleistung (Telefon, Modem, Vor Ort, etc.)
- präventive Wartung
- Ersatzteile (Standorte der Ersatzteillager, Lieferfristen, Liefergarantie für spätere Erweiterung, etc.)
- Kosten (Stundenansätze, Spesen, etc.)
- Achtung: Auf Wartung durch Dritte!!

Natürlich ist die Wartungsfirma nur so gut wie das langjährige, erfahrene Fachpersonal, das eingesetzt wird. Es versteht sich von selbst, dass ein 2-Mann Unternehmen die Support-Verfügbarkeit nicht aufrecht erhalten kann. Ebenso gefährlich sind die «Alleskönner» und/oder Wiederverkäufer, die in der immer komplexeren EDV-Welt alles selber (verdienen) machen möchten, mit dem Resultat, dank ungenügendem Wissen und Erfahrung doppelt solange nach Fehler zu suchen, die Sie als Kunde selbstverständlich bezahlen müssen.

Auf welche Produkte soll ich welche Wartungsverträge abschliessen? Die meisten Anbieter haben unterschiedliche Wartungsangebote wie; 24h-Support, während Bürozeiten, präventive Wartung, Instandstellung (Fehlerbehebung), Anpassung an rechtliche Änderungen, Hotline (Tel. Auskunft), etc. Wir empfehlen Ihnen die Lösungskomponenten auf einer Matrix aufzuführen und anhand der Faktoren; Garantie, max. mögliche Ausfallzeit, Alternativen bis die Fehler behoben sind, Preis der Wartung und Neupreis der Komponenten, usw. das sinnvollste Wartungsangebot zu wählen. Vor dem Wartungvertragsabschluss wird schriftlich das organisatorische Vorgehen bei Störungen festgehalten.

Pflichten an den «Help Desk»

Oft fühlt sich der Kunde nicht genügend betreut. Beziehungsaspekte wie Vertrauensaufbau und Feedback werden vernachlässigt. Gerade Feedback ist absolut wichtig, dass der Kunde merkt, dass seine Probleme in guten Händen sind und er sich auf die Situation einstellen kann. Organisatorisches Ping-Pong mit Problemen ist nicht selten und die Probleme beherrschen den Help Desk und nicht umgekehrt. Wie könnte man sich besser profilieren, als mit einer umfassenden Betreuung, die dem Kunden hilft, den operativen Einsatz der Informatikhilfsmittel sicherzustellen.

Help-Desk-Kundenbeziehung

Das Gestalten und Festlegen der Kundenbeziehung ist der wichtigste Bestandteil der Help Desk. Diese Beziehungsdefinition steht im direkten Einfluss zu den Wartungsvereinbarungen, Mitarbeiterauswahl und Supportorganisation. Der Help Desk sollte als «Single Point of Contact» ausgerichtet sein.

Kundenanfragen und Problemmeldungen werden durch eine Stelle, den Help Desk, gefiltert, registriert und einheitlich überwacht; unnötige Störungen von Spezialisten werden vermieden. Der Help Desk ist verantwortlich für den Prozess der Problemlösungszyklus. Er stellt sicher, dass Feedbacks um Kunden rechtzeitig erfolgen und notwendige Eskalationen stattfinden.

Mitarbeiterauswahl

Der Help-Desk-Mitarbeiter muss als Interessenvertreter des Kunden auftreten können. Marketing- und technisches Wissen, sind gleich wichtig wie Kenntnisse über fachliche Problemstellung.

Wartungsvereinbarung

Die Vereinbarungen repräsentieren die Support-Erwartungen der Kunden. Durch mehrere Service-Level werden verschiedene Bedürfnisse abgegrenzt. Support-Leistungen können nur erbracht werden, wenn diese durch eigene Ressourcen oder Vereinbarungen mit Dritten garantiert sind.

Erreichbarkeit

Telefon, Fax, EMail, Internet sind mögliche Kommunikationswege, die dem Kunden als einheitliche Schnittstellen zur Supportorganisation zur Verfügung stehen. Mit der Erreichbarkeit ist auch die Verfügbarkeit zu definieren, die in direkter Verbindung mit den Wartungsvereinbarungen steht.

Werkzeugeinsatz

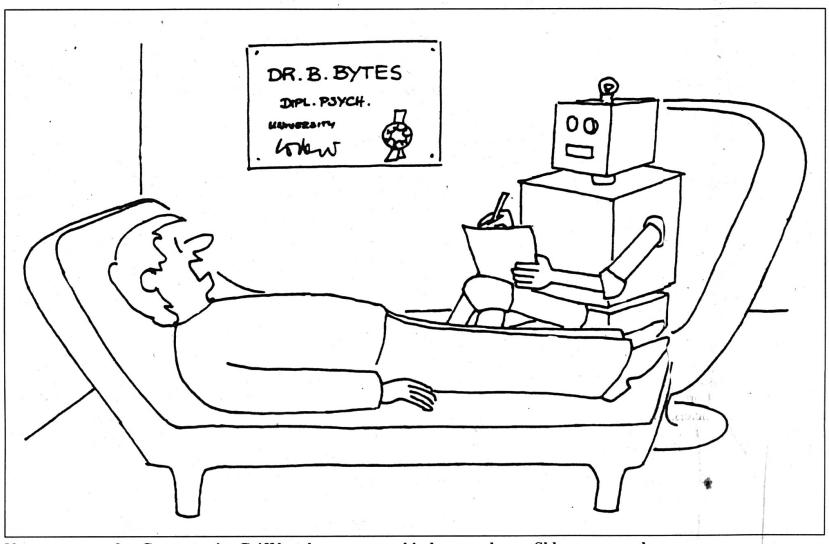
Ein Werkzeug kann nur so gut sein wie die Organisation die es benutzt. Auch ein Help Desk lässt sich mit Informatikhilfsmittel effizienter betreiben. Bestehende Erfahrungen zeigen, dass Kunden- und Problemdatenbestände verbunden über WorkFlow Management die Anforderungen am besten erfüllen.

Sicherheitskonzept ist Pflicht

Sie sparen sich viel Ärger, wenn Sie zusammen mit Ihrem EDV-Partner Ihr persönliches Sicherheitskonzept aus folgenden Kriterien zusammenstellen:
- Bestimmen eines Systemverantwortlichen und dessen Stellvertretung, damit die Probleme kanalisiert und professionell der Wartungsfirma weitergeleitet werden. (Störungsrapport-Buch ist empfehlenswert)
- Festlegung einer reibungslosen Ablauforganisation bestehend aus Anweisungen, Optimierung des Belegflusses und deren Kontrolle.
- Datensicherung mit Zeitpunkt, Archivorganisation, Datenträgeranschrift und Kontrolle.
- Materialbeschaffung und Lagerung (Druckerzubehör, Datenträger, etc.)
- Datenzugriffschutz mit Pflege der Passwortverwaltung
- Mitarbeiterschulung / Notfallplanung
- Versicherungen (Anlagen, Daten, Wiederherstellung, Betriebsausfall, etc.)

Inhalt der Notfallplanung
- Was ist zu tun bei einem Systemunterbruch? (Anleitung zum Wiederanlaufsverfahren)
- Was ist zu tun bei einem Systemausfall? (Anleitung zur kurzfristigen manuellen Organisation)

Jede Notfallplanung ist nur so gut wie ihr Konzept und mit regelmässiger Übung. *CM*



Nur wenn man den Computer im Griff hat, kann man verhindern, zu dessen Sklaven zu werden.
Karikatur: HelmutSchreiner

FORUM

Manche Hotlines sind nur Lauwarmlines

Hotline: General Motors Hotline, wie kann ich Ihnen helfen? Kunde: Ich habe mein Auto bekommen, bin reingesessen, habe die Türe geschlossen, aber das Auto fährt nicht! Hotline: Haben Sie den Schlüssel in die Zündung gesteckt und gedreht? Kunde: Was ist eine Zündung? Hotline: Dies ist ein Schalter, der den Strom von der Batterie durch den Anlasser schaltet und den Motor startet. Kunde: Schlüssel? Zündung? Schalter? Batterie, Anlasser? Motor? Muss ich all das technische Zeugs kennen, nur um Auto fahren zu können?

Wir wissen es alle: es gibt sogenannte Hotlines, die bestenfalls Lauwarmlines sind. Der stolze Autobesitzer hat direkt Glückgehabt und die Hotline von General Motors erwischt. Wie oft der noch anruft bis er sich schliesslich ein paar Meter vom Fleck bewegt hat, können Sie sich selber ausdenken. Die obige Hotlineepisode ist zwar überspitzt dargestellt. Sie soll Ihnen jedoch zeigen, was Sie vorbeugend für den Betrieb von Geräten tun können. Lernen Sie und Ihre Mitarbeiter die Funktionen der einzelnen Geräte so gut wie möglich kennen. Die Hotline ist deswegen nicht einfacher erreichbar, kostet nicht weniger, aber in vielen Fällen kann via Telefon schon geholfen werden, womit sich die Ausfallzeit in Grenzen hält. Solche Erfahrungen vermindern die Hektik und Nervosität, die der Gast sonst sicher mitbekommt. Ein erkannter Fehler ist in der Regel nur noch halb so bedrohlich und auch in der grössten Hektik kann das Zündschloss oder der richtige Schalter noch gefunden werden.

Dazu noch ein Satz von Murphy: «Wenn etwas schiefgeht, wird es dies dann tun, wenn Sie es am wenigsten erwarten.» Sie wissen selber aus der Praxis, wie ärgerlich und teuer Ausfälle sein können. Unsere Erfahrung zeigt immer wieder, dass aus denjenigen Betrieben, von denen wir in unserer Adliswiler Zentrale wenig hören, bestimmt jemand am Werk ist, der sich mit der Materie Computer auskennt. Mit einer guten und fundierten Ausbildung gelingt es uns sogar, Leute für den Computer zu motivieren und manch einer hat sogar den Plausch, für den Gerät verantwortlich zu sein und die Hotline wenn möglich zu umgehen.

Obschon Murphy's Law der Wahrscheinlichkeit unterstellt ist und in der Praxis tatsächlich etwas schiefgehen kann, ist der Absturz am Frontdesk oder im Backoffice des Hotels nicht vorprogrammiert. Analog der Automobilindustrie verfügt die Informatikindustrie über einen überdurchschnittlich hohen Fertigungsstandard, zurückzuführen unter anderem auf Milliardensummen, die jährlich allein für die Entwicklung investiert werden. Dies ist nicht zuletzt der Grund, weshalb eine EDV-Anlage in einem Betrieb immer noch relativ teuer zu stehen kommt. Und da wir als Endkonsumenten die Entwicklungen der Computerindustrie erst ermöglichen, können wir, quasi als return of investment, eine gut funktionierende Hotline von unserem Partner erwarten. Schliesslich investieren wir nicht nur Geld, sondern auch eine Menge Zeit.

Alois Trinkler, Leiter Informatik, Mövenpick, Adliswil

Prodega

Die Hotline zur Umsatzsteigerung

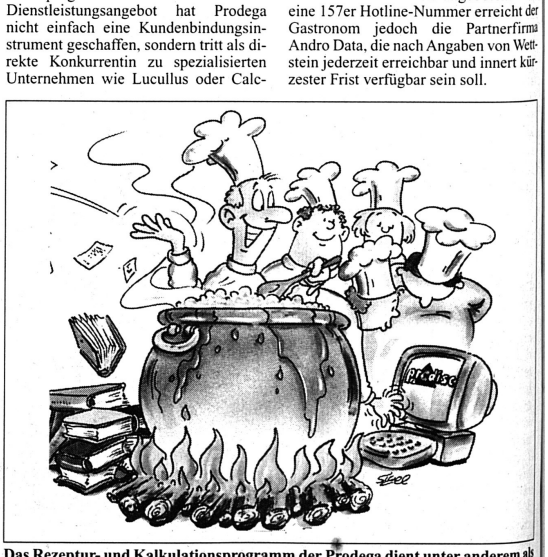
Der anlässlich der IGEHO 1993 lancierte Einstieg der Prodega in den Gastro-Softwarebereich befindet sich offenbar auf Erfolgskurs. Bereits rund 450 Klein- und Mittelbetriebe benützen das als Prodisc verkaufte Programmangebot. Das Rezeptur- und Kalkulationsprogramm dien Prodega als Absatzkanal für Akionen.

STEPHAN WEHRLE

Die Nummer eins im Schweizer Abholgrosshandel, die Prodega-Gruppe, will sich verstärkt im Dienstleitungsbereich profilieren. Mit der vor rund zweieinhalb Jahren präsentierten Softwarelinie Prodisc hat der Marktleader eine Marktlücke entdeckt. Nach einem der harzigen Start konnte die vor allen für Klein- und Mittelbetriebe konzipierte Software in den letzten Monaten kräftig zulegen. DieGründe: Immer mehr kleine Gastronomiebetriebe verfügen einerseits über einen Computer und anderseits kalkulieren die Wirte zunehmend mit Produkten, die aus Aktionen der Grossverteiler oder eben des Gastro-Grosshandels stammen.

Rezeptur mit 3000 Atikeln

Das pièce de résistence des Prodega-Angebotes bildet denn auch das Rezeptur- und Kalkulationsprogramm, welches laut Projektleiter *Urs Vettstein* rund 3000 Artikel aus dem Fdd- und Frischproduktebereich sowie rund 1000 Rezepte umfasst. Da die Einkaufspreise auf einer Einkaufsdiskette immer angepasst werden können, dient die Software dem Unternehmen nicht zuletzt als optimaler Absatzkanal für Aktionsprodukte. Gleichzeitig bietet das Programm Rezepte mit Mengenangaben und automatischen Hochrechnungen auf die gewünschte Anzahl der Protionen. Das modular aufgebaute Prodisc-Paket beinhaltet nebst Rezepten auch ein Mehrwertsteuer-, ein Finanzbuchhaltungs- , ein Lagerbewirtschaftungs- sowie ein Lohnwesenprogramm. Mit dem umfassenden Dienstleistungsangebot hat Prodega nicht einfach eine Kundenbindungsinstrument geschaffen, sondern tritt als direkte Konkurrentin zu spezialisierten Unternehmen wie Lucullus oder Calcmenu auf den Markt. So kann der Gastro-Zulieferer nicht nur eine umfassendere Produktepalette im Rezepturprogramm anbieten, sondern auch preislich mit den Mitbewerbern mithalten. Laut Urs Wettstein liegt Prodega mit einem Einstiegspreis von 835 Franken unter den Hauptkonkurrenten. Einen speziellen Wartungsvertrag für das Softwarepaket wird beim Marktleader nicht angeboten. Über eine 157er Hotline-Nummer erreicht der Gastronom jedoch die Partnerfirma Andro Data, die nach Angaben von Wettstein jederzeit erreichbar und innert kürzester Frist verfügbar sein soll.



Das Rezeptur- und Kalkulationsprogramm der Prodega dient unter anderem als Absatzkanal für Aktionen.
Karikatur Prodega

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Reka a plus que jamais le vent en poupe

La caisse de voyages Reka a connu l'année dernière un excellent exercice. Elle a en effet dépassé pour la première fois de son histoire le million de nuitées dans ses appartements de vacances avec exactement 1 007 000 nuitées, soit 45 500 ou 4,7% de plus qu'en 1994. La courbe a également été ascendante en ce qui concerne la vente des chèques Reka qui a augmenté de 6,5%, soit de vingt millions de francs, pour atteindre un chiffre d'affaires total de 320 millions de francs. Le chiffre d'affaires réalisé par les vacances à la ferme s'est quant à lui élevé à 1 280 000 francs, soit 10,9% de plus qu'en 94. 97% des familles qui ont passé leurs vacances à la ferme ont répondu qu'elles reviendraient volontiers en vacances dans la même ferme. **Page 5**

Railtour propose des hôtels à un tarif «Last Minute»

Railtour lancera ces prochains jours une offre promotionnelle qui proposera des chambres d'hôtel de 50 à 90 francs. Comme pratiquement tous les produits en vogue qui sont lancés aujourd'hui outre-Sarine, ce programme répondra à une appellation anglaise, en l'occurrence «Swiss Step». Deux sortes de réservations seront proposées: la variante «Last Minute» pourra être réservée au plus tôt trois jours avant la date du séjour. Elle sera plus avantageuse que la variante normale qui pourra être réservée jusqu'à quatre jours avant la date du séjour. L'hôtelier devra cependant s'aquitter d'une commission pouvant atteindre 25 ou 30%. **Page 7**

20 francs la chambre d'hôtel si vous avez 20 ans!

Les jeunes sont une clientèle touristique qui prend chaque année davantage d'importance. En partant du principe que les jeunes d'aujourd'hui seront les clients de demain, les hôteliers bâlois voulaient lancer cet été un tarif sympa où les jeunes jusqu'à 20 ans n'auraient payé que 20 francs, soit un franc par année, dans les hôtels jusqu'à trois étoiles. Au-delà de trois étoiles, le prix aurait été fixé à deux francs par année, par exemple 38 francs pour un client âgé de 19 ans. Comme le département cantonal de l'éducation et l'office du tourisme ne se sont pas montrés intéressés par cette initiative, cette opération a cependant été reportée aux calendes grecques. **Page 9**

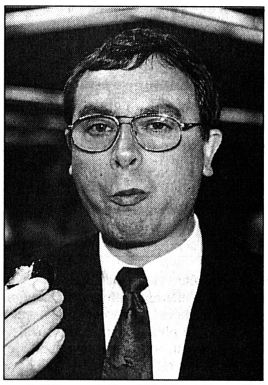
Restauration collective: saturation en vue

Les entreprises de restauration collective ont enregistré ces dernières années des taux de croissance enviables. Numéro trois sur le marché suisse, Eurest SA (Suisse) a, par exemple, annoncé pour 1994 une progression du chiffre d'affaires de 15% à 71,3 millions de francs. Le point de saturation tend cependant à s'approcher. Les fusions et les réductions de personnel dans les entreprises ont en effet pour conséquence une diminution de la clientèle potentielle. Cette situation incite les restaurateurs à intensifier les recherches de nouveaux marchés. Celui des hôpitaux en est un. **Page 11**

Les hôteliers sont satisfaits de leurs ordinateurs

Les hôteliers suisses sont globalement satisfaits des prestations fournies par leurs différents partenaires informatiques. Bien que les contrats d'entretien soient relativement coûteux, la plupart des hôteliers que notre hebdomadaire a interrogés ne souhaitaient pas se passer des services d'une «hotline» dotée d'un service téléphonique de dépannage. Par rapport à l'enquête informelle effectuée il y a environ quatre ans par l'*hôtel + tourismus revue*, il ressort en outre que les contacts entre les fournisseurs de matériel informatique et les hôtels sont aujourd'hui beaucoup plus harmonieux. **Page 13**

Suisse Tourisme



Les Romands étaient présents à Lugano. Quelques instantanés. De gauche à droite: Renald Locca (Vallée de Joux), Jean-François Morerod (Les Diablerets) en discussion avec Eric Fassbind (Villars), Jean-Michel von Mühlenen (Jura bernois). *Photos: Roland Koella*

«ST a atteint sa vitesse de croisière»

«Suisse Tourisme a atteint sa vitesse de croisière.» C'est la constatation qu'a pu faire son président, Paul Reutlinger, à l'issue de la 3e Journée du tourisme suisse qui a réuni la semaine dernière à Lugano 375 professionnels de la branche. Cette rencontre a notamment permis aux prestataires de dialoguer utilement avec les représentants de Suisse Tourisme (ST).

MIROSLAW HALABA

Grâce à la restructuration de l'Office national suisse du tourisme, le tourisme suisse possède aujourd'hui une palette d'instruments qui devraient lui permettre de reconquérir sa place sur le marché touristique international. Paul Reutlinger a relevé que le tourisme suisse n'avait jusqu'ici jamais possédé autant de plate-formes de discussion. Conseil du tourisme, rencontres régulières avec les directeurs régionaux, et, bien sûr, la Journée du tourisme suisse sont autant de forums qui sont offerts à la branche pour définir, coordonner et mener les actions nécessaires à sa relance.

Dialogue

Même si elle est encore perfectible, la Journée du tourisme a pris à Lugano une forme attrayante. Les présentations ex cathedra des actions de marketing qui avaient encore cours l'an passé ont cédé la place à des travaux de groupes. Comme ils l'avaient souhaité, les participants ont ainsi pu formuler leurs propositions et leurs critiques à l'intention des représentants de ST qui ont promis de les prendre en considération. La formule a séduit. Seul regret: le peu de temps à disposition. Paul Reutlinger s'est plu à relever le haut degré de professionnalisme qui, à tous les niveaux, a empreint cette journée.

Label contre destination

Comme pour toute action nouvelle, la stratégie de ST nécessite encore quelques réglages. Un problème, soussjacent il y a deux ans déjà, est apparu à l'avant-scène. Les régions à faible potentiel touristique et les petites stations craignent que la promotion du label suisse se fasse par trop au détriment des destinations. Limitées dans leurs moyens financiers, elles estiment ne plus être en mesure de participer aux actions de ST autant qu'elles le souhaiteraient. L'inquiétude est notamment sensible chez les représentants de la «région 7» qui, dans certains cas, préfèrent se présenter individuellement aux foires. Le directeur de ST, *Marco Hartmann*, reconnaît le problème. Il a cependant rappelé que les membres de ST bénéficient d'un rabais de participation de 10%. Il a déclaré que son organisation chercherait les moyens de réduire ces coûts, mais il a surtout invité les partenaires à se grouper. Pour Paul Reutlinger les prestataires n'ont pas encore suffisamment de courage pour se concentrer sur quelques actions seulement. ST propose quelque deux cents actions promotionnelles pour l'année 1997, aux stations de bien choisir ce qui leur convient.

Encourager l'innovation

Orateur invité, le directeur de l'OFIAMT, *Jean-Luc Nordmann*, a brossé un tableau relativement noir du tourisme suisse. Alors que le tourisme international a progressé l'an passé, notre tourisme a reculé pour la quatrième année consécutive. Il stagne, en fait, depuis le début des années quatre-vingts et, ceci, en raison notamment, de la détérioration de la compétitivité des prix. On entend donc avec impatience les propositions du Conseil fédéral pour l'amélioration des conditions-cadres du tourisme. Ce projet prévoit en particulier un encouragement à l'innovation dans les petites entreprises touristiques. Compte tenu de la situation difficile de la branche, Jean-Luc Nordmann a appelé tous les prestataires à renforcer leur collaboration.

La 4e Journée du tourisme suisse aura lieu les 17 et 18 mars à Zurich.

Voir également en pages 1,2 et 3

Commentaire

Maintenir fermement le cap

Le tourisme suisse est toujours sur la corde raide. Comme s'il n'en avait pas assez à éviter, il est à la merci d'un nouveau danger: celui de tomber dans le scepticisme. Stimulé par l'ONST, il avait, il y a près de trois ans, accordé sa pleine confiance aux responsables de Suisse tourisme (ST). La 3e Journée du tourisme a été pour lui l'occasion de la renouveler. En discutant le programme de promotion 1997, il a implicitement réitéré son appui à ST, non sans quelques arrière-pensées cependant, notamment en ce qui concerne la promotion des destinations. Une attitude en fait compréhensible. Les mauvais résultats enregistrés l'an passé et pour la quatrième année consécutive par le tourisme suisse sont de nature à ébranler les plus confiants.

Et lorsque le doute s'installe, toutes les questions ont leur justification. Le chemin choisi par ST est-il le bon? Ses responsables en sont convaincus, mais les preuves manquent, hélas, encore pour étayer leurs dires. L'ambitieux programme de relance du tourisme helvétique ne peut apporter des fruits, au plus tôt, que dans deux ou trois ans. D'ici là, il est essentiel que les professionnels de la branche ne perdent pas l'espoir qui les avaient animé au moment de la création de ST. Les objectifs de croissance formulés par ST, le professionnalisme accru, l'approche globale des problèmes, celui de la qualité notamment, le regain d'initiatives innovatrices sont autant d'indices qui permettent d'envisager le retour des beaux jours.

Miroslaw Halaba

Gestion de la qualité

Le projet TQM avance

Lancé l'an passé à Genève lors de la 2e Journée du tourisme suisse, le projet de «gestion totale de la qualité» (TQM) avance. Il est certes trop tôt pour dresser un bilan, a indiqué le président de Suisse Tourisme (ST), Paul Reutlinger, mais diverses activités de ce programme TQM ont pris un bon départ.

MIROSLAW HALABA

Le programme TQM, rappelons-le, a pour objectif de garantir et d'améliorer la qualité des produits et des prestations touristiques. Il comprend plusieurs volets. Ainsi, aux dernières nouvelles, 617 entreprises représentant toutes les régions du pays et tous les secteurs touristiques ont proclamé leur attachement à la qualité en signant la convention «Qualité pour nos hôtes». Les initiateurs n'ont volontairement pas fixé de critères de sélection, car l'idée est avant tout de sensibiliser les entreprises au problème de la qualité. Les membres les plus zélés seront toutefois honorés. «Je suis convaincu que ces entreprises prennent leur engagement au sérieux et se trouvent chacune sur la bonne voie», a déclaré Paul Reutlinger.

Vingt projets d'amélioration de la qualité ont, d'autre part, été déposés dans le cadre du concours «La Fleur d'Or» dont les candidatures devaient parvenir jusqu'au 30 avril.

Particulièrement intéressant et prometteur pour le succès du programme TQM est le projet commun des associations touristiques intitulé «Conseil qualité pour les entreprises». Ainsi, à titre d'exemple, SSH a conçu un programme constitué de trois modules, à savoir le programme 2 Q», destiné à améliorer les connaissances professionnelles, le concept «She Hands pour un meilleur accueil, enfin l'élaboration de nouveaux critères de classification des hôtels qui prendraient compte la notion de qualité. L'Association suisse des entreprises de transport câbles (ASC) prévoit quant à elle de promouvoir la certification ISO 14 000.

Répondre aux besoins

Lors d'un des ateliers organisés sur le thème TQM, le président des hôteliers luganais, *Codo Kneschaurek*, s'est demandé s'il conviendrait pas de soumettre en fait juste la Suisse aux normes de qualité. Faisant cela, il faisait allusion aux politiciens et aux législateurs qui élaborent des lois souvent incompatibles avec les objectifs de qualité propres au tourisme suisse.

Dans son discours d'ouverture, Paul Reutlinger a souligné une fois de plus que la qualité doit répondre aux besoins du marché. «Ne sert à rien d'offrir le nec plus ultra si personne n'en veut», a-t-il dit.

Marchés

Offensive sur le marché suisse

«Le marché helvétique reste la destination numéro un des Suisses», a déclaré le responsable de ce marché chez Suisse Tourisme (ST), Heinz Keller. Une raison suffisante pour justifier l'offensive médiatique qui sera entreprise cette année dans notre pays par ST.

MIROSLAW HALABA

L'objectif fixé par ST pour le marché suisse est d'accroître l'an prochain les nuitées d'un pour cent par rapport à 1996. Cette prévision optimiste, a indiqué Heinz Keller, s'appuie notamment sur le fait que de nombreuses nouvelles offres sont en préparation. La saison estivale sera placée sous le signe du cyclotourisme, des festivals et du golf alpin. La promotion pour le snowboard aura à nouveau une place de choix l'hiver prochain, toutefois celle-ci ne se fera pas au détriment de la promotion du ski et du ski de fond. Le reste de l'année, la priorité sera placée sur le 150e anniversaire des CFF en 1997, le bien-être et la famille.

Contacts avec les médias

Un contact étroits avec les médias suisses est notamment prévu. Ceux-ci, a déclaré Heinz Keller, manifestent beaucoup d'intérêt pour les innovations touristiques. «Plus de cent médias importants et spécialisés sont régulièrement en contact avec nous.» L'information au public se fera notamment par le biais de trois actions médiatiques. Le 12 mai, un supplément estival de 48 pages sera encarté dans le Sonntagsblick. Tirage: 430 000 exemplaires. Une première action de ce type avait été organisée pour l'hiver 1995/96. 17 000 lecteurs avaient participé au concours proposé par cet encarté. D'autre part, la télévision alémanique diffusera chaque mardi à midi une émission touristique de 20 minutes. Enfin, le Teletext proposera dix pages d'offres touristiques.

Un successeur à TOMAS

Le tourisme suisse n'est pas riche en informations statistiques. L'étude de marché TOMAS, dont la dernière édition remonte à la fin des années quatre-vingts, pourrait trouver un successeur sous la forme d'un instrument appelé «TOP Swiss – Profil du tourisme suisse». Conçu par la société bernoise Polyquest SA, ce profil se propose d'interroger les hôtes afin de fournir aux stations, aux régions et aux entreprises touristiques des informations de base destinées aux activités de marketing. La phase pilote, qui devrait porter sur cinq à dix sites, devrait démarrer cet automne. *MH*

Tourisme fribourgeois

Mieux vendre, mieux s'équiper

Marly, commune périphérique membre de l'Association touristique de la Région de Fribourg, a servi de cadre lundi à l'assemblée générale de l'Union fribourgeoise du tourisme. Satisfaction sur toute la ligne.

JOSÉ SEYDOUX

Une enquête vient de montrer que Fribourg s'affirme comme le canton romand le moins morose, le plus optimiste… et le plus content de lui-même. Officiellement, son tourisme emboîte le pas. Dans ses réflexions présidentielles, *André Genoud* affirme que «le tourisme fribourgeois a sans doute rarement eu autant de motifs de confiance qu'aujourd'hui» et de citer, à raison, les récentes décisions du Grand Conseil (nouvelle loi cantonale sur les établissements publics, sauvetage des chalets menacés sur la rive sud du lac de Neuchâtel, financement du renouvellement des remontées mécaniques gruériennes) et l'ouverture de l'antenne d'information touristique de l'Union fribourgeoise du tourisme au Restoroute de la Gruyère. Quant au Centre de congrès et d'expositions de Granges-Paccot, indispensable à la vocation d'accueil du Grand-Fribourg, il est en bonne voie de réalisation.

Nuitées en hausse

De son côté, *Jacques Dumoulin*, directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme, a précisé qu'un concept de réservation et de vente au Restoroute de la Gruyère allait se concrétiser dans quelques semaines, de même qu'un programme d'animations promotionnelles. Par ailleurs, le premier catalogue des offres forfaitaires du Pays de Fribourg a été édité. Parallèlement, un important volume d'informations est intégré au système Infores de Suisse Tourisme et sera bientôt accessible sur Internet. Quant au concept de marketing du Pays de Fribourg, il entre actuellement dans sa phase décisive.

En 1995, le canton de Fribourg a enregistré 1,785 million de nuitées (+0,4%): l'hôtellerie a accusé une baisse de 6,4% (278 000 nuitées au total). En revanche, la parahôtellerie a progressé de 1,7% (1,507 millions). Un signe des temps et des modifications des comportements de la clientèle touristique! Les projets d'équipement et l'amélioration de l'appareil promotionnel devraient permettre d'obtenir de meilleurs résultats d'ici le début du prochain millénaire.

Renée Ougier, présidente des Logis de France

«Nous ne devons pas nous contenter d'être seulement des hôteliers»

Propriétaire d'un hôtel deux étoiles de treize chambres dans un petit village de 150 habitants, Renée Ougier, présidente des Logis de l'Isère vient d'être élue présidente des Logis de France. Energique et créative, cette femme dynamique a expérimenté sur le terrain les idées qu'elle compte apporter à ce regroupement de 3800 établissements.

ÈVE JUSSEAUME, PARIS

«Les hôtels Logis de France sont de petites structures, implantées pour la plupart dans un milieu rural. De tradition, depuis la création, en 1948, du «mouvement», terme que je préfère à celui de «chaîne volontaire», celui-ci a une structure tripartite, c'est-à-dire qu'il est une collaboration entre des organismes à vocation touristique et économiques, les élus et les hôteliers. Il est donc parfaitement logique et naturel que les hôteliers soient imbriqués dans la vie locale», rappelle Renée Ougier.

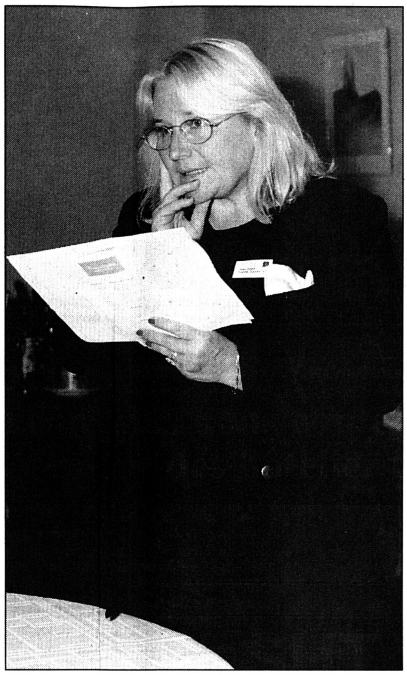
«Un hôtelier doit être complètement impliqué dans l'animation de son syndicat d'initative, pas seulement à travers une cotisation. Il doit avoir une action volontaire et apporter des idées», précise-t-elle. Illustration par l'exemple: la nouvelle présidente s'est battue pour animer son village de Freney d'Oisans, où elle s'est installée avec son mari en 1972. Elle a «senti très rapidement la nécessité pour l'hôtelier de créer des animations, des évènements et d'allonger la saison». Cela n'a pas été chose facile: situé entre les stations de ski des Deux Alpes et de l'Alpe d'Huez, son village faisait en effet figure de «parent pauvre».

Des actions très concrètes

Par exemple, alors que le village ne dispose pas de remontées mécaniques, elle s'est débrouillée pour proposer à ses clients un forfait valable sur les deux domaines skiables, forfait qui n'existe pas dans les deux grandes stations! Pour rebaliser 50 km de sentiers «dans un état lamentable», dont profitent aujourd'hui les touristes, mais aussi les habitants, elle a fait appel aux bonnes volontés: les chasseurs et des bénévoles ont nettoyé, des retraités bricoleurs ont fabriqué et placé les panneaux… Une subvention a été obtenue: désormais la municipalité se charge de l'entretien.

Du fait de ses nouvelles responsabilités, Renée Ougier a aujourd'hui moins de temps à consacrer à son hôtel. Mais il y a encore peu de temps, c'est elle qui organisait des excursions pour ses clients. Elle louait un bus, proposait des places aux clients d'autres hébergements (meublés et gîtes), et emmenait tout son monde visiter la région, dont le parc des Ecrins tout proche…

«Avec les moyens du bord», des veillées, des soirées étaient montées: des moments très conviviaux, auxquels participaient les clients, les étrangers… Une «expérience riche», qui lui a donné l'idée de créer un Syndicat d'Initiative. Ouvert en 1988, celui-ci fonctionne désormais deux mois par an, avec 25 000 francs français de budget! Cinq bénévoles assurent l'animation, avec chaque été, un étudiant étranger en langue et tourisme de l'Université de Chambéry: une «mini» révolution, tout à fait appréciée du village, comme des touristes.



Selon Renée Ougier, nouvelle présidente des Logis de France, l'hôtelier doit être complètement impliqué dans l'animation de son office du tourisme, pas seulement à travers une cotisation. *Photo: Logis de France*

Ces expériences, en synergie avec l'esprit qui anime les Logis de France, ont également bénéficié de la forte implication de Renée Ougier dans la vie sociale et professionnelle de son village: elle est aussi, depuis trois mandats, la seule femme élue au conseil municipal. Une expérience qui, ajoutée aux autres, devrait lui permettre de faire face à tous les projets de la chaîne, à commencer par le défi de la commercialisation avec l'ouverture d'une centrale de réservation au grand public en janvier 1997, grand chantier pour 1996, en complément de l'actuelle commercialisation au travers de 104 tour-opérateurs étrangers.

Mais cette centrale de réservation ne comprendra pas les 1200 Logis d'Europe qui, en Grande Bretagne, en Irlande, en Italie et en Belgique, disposent de leur propre centrale. En attendant, si la demande existe, la création de Logis d'Europe dans d'autres pays voisins…

Remontées mécaniques

Le oui des députés fribourgeois

Ainsi que tout le laissait prévoir, le Grand Conseil fribourgeois a accepté à la quasi-unanimité de ses membres l'engagement de l'Etat, d'un montant de 12 millions de francs, pour le renouvellement des télécabines de Charmey et de Moléson.

Dans le premier cas, l'installation actuelle sera remplacée par une télécabine avec station intermédiaire. Dans le second cas, ce sera un funiculaire qui reliera Moléson-Village à Plan-Francey.

La modernisation de l'infrastructure des deux principales stations des Préalpes fribourgeoises, considérée comme indispensable à l'offre touristique, présente un intérêt cantonal, d'où la procédure engagée par les pouvoirs publics. Le renouvellement de ces installations figurait d'ailleurs dans le programme de stimulation de l'économie fribourgeoise. L'investissement total prévu s'élève à 25 millions de francs. Outre les douze millions votés, imputables au Fonds cantonal d'équipement touristique, sept millions proviendront de l'Association régionale de la Gruyère (regroupant les 40 communes de ce district). Deux millions proviendront quant à eux des sociétés de remontées mécaniques concernées. Le solde de quatre millions fera l'objet d'un appel aux milieux économiques et bancaires. Les nouvelles installations devraient être opérationnelles en 1998. *JS*

MÉLI-MÉLO

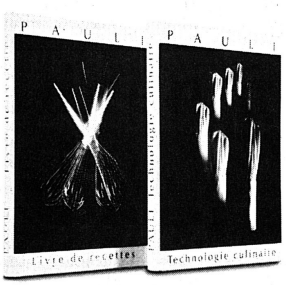
Promotion neuchâteloise en Inde. Tourisme neuchâtelois consacrera cette année 20 000 francs pour faire de la promotion en Inde. Deux représentants se chargeront de cette tâche. L'objectif est d'attirer l'an prochain quelque 500 à 700 Indiens, indique le quotidien L'Express. Deux agences de voyages indiennes ont déjà inclu la région dans leur offre. Quant au Touring Club indien, il organisera un concours dont le premier prix sera un séjour à Neuchâtel. Quinze professionnels indiens de la branche viendront en juin à Neuchâtel. *MH*

*

Musée d'art islamique à Genève. Genève devrait abriter «le plus grand musée d'art islamique du monde», révèle la Tribune de Genève. Le Conseil d'Etat a donné son feu vert à cette implantation. Le lieu d'exposition n'a pas encore été trouvé, mais on sait que vingt mille objets divers, des armes, des livres, des tissus, seront exposés par le collectionneur *Nasser David Khalili*. La création du musée ne coûtera rien à l'Etat. *MH*

ANNONCE

1976 20 ans 1996
PAULI



Technologie culinaire:
3ème tirage format A4, 486 pages, plus que 250 nouvelles photos en couleurs, relié, ISBN 3-9520249-2-9, Fr. 120.–

Livre de recettes:
1er tirage, format A4, 387 pages, sans illustrations, 824 recettes conçues pour 10 personnes, relié, ISBN 3-9520249-3-7, Fr. 39.–
En vente par: Union Helvetia, Gastrosuisse, secrétariats cantonaux des cafetiers. OLF pour librairies.

Distributeur:
creaplan, c.p. 386, 8052 Zurich, Tel. 01/302 15 00, Fax 01/302 20 22

Aéroport internationalde Genève

Les offices du tourisme se mobilisent

Affaire Swissair, suite pas fin. A l'invitation de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), les directeurs de tous les offices cantonaux du tourisme de Suisse romande se sont réuni la semaine dernière à Lausanne pour resserrer les liens avec l'aéroport de Genève. Une réunion similaire se tiendra en juin avec le offices du tourisme de France voisine.

LAURENT MISSBAUER

Michel Beuret, directeur de Jura Tourisme, *François Bryand*, directeur de Genève Tourisme, *Melchior Kaermatten*, directeur de l'Union valaisane du tourisme, *Yann Engel*, directeur de Tourisme neuchâtelois, *Jacques Dmoulin*, directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme, et *Jean-Michel Von Mhlenen*, directeur de l'Office du tourisme du Jura bernois, tous avaient répondu favorablement à l'invitation que *Charls-André Ramseier*, directeur de l'OTV leur avait fait parvenir pour se réunir à semaine dernière à Lausanne. L'affaire Swissair-Genève a été le sujet prioritaire de cette réunion de travail.

«Notre but n'était pas de créer une RDK de la Suisse romande, mais bien d'évoquer la récente affaire Swissair et de resserrer nos liens avec l'aéroport de Genève dont on ne soulignera jamais suffisamment l'importance qu'il revêt pour nos régions touristiques», explique Charles-André Ramseier. «Il s'agissait ainsi avant tout de préparer le terrain en vue de la prochaine réunion de travail du 20 mai prochain avec le directeur de l'aéroport, *Jean-Pierre Jobin*, et son service de marketing. Cela, afin d'étudier les possibilités qui nous sont offertes pour améliorer la situation actuelle.»

De nombreuses interrogations

Une situation actuelle où tous les points d'interrogations sont encore loin d'être levés. Les différents directeurs des offices du tourisme de Suisse romande se sont ainsi à nouveau inquiétés des horaires des avions qui assureront dorénavant les fameuses navettes entre Genève-Cointrin et Zurich-Kloten. Qu'en sera-t-il du transfert des bagages d'un avion à l'autre? Comment éviter les retards qui paraissent d'ores et déjà programmés lorsque les aéroports seront recouverts de neige pendant la saison hivernale?

Charles-André Ramseier: «On ne soulignera jamais suffisamment l'importance de l'aéroport de Genève pour notre tourisme.» *Photo: asl*

«Et cela, sans même parler des horaires qui sont tout simplement catastrophiques pour le départ de nos hôtes à destination de l'Amérique du Nord», ajoute Charles-André Ramseier. «Les touristes qui pouvaient tranquillement embarquer aux alentours de midi, à Genève, à destination de Los Angeles, décolleront désormais de Zurich aux alentours de 9 h 30. Cela implique qu'ils devront prendre la première navette de 6 h du matin à Genève. Dans ces conditions, comment voulez-vous vendre des programmes d'incentives», s'interroge à juste titre le directeur de l'OTV.

De tels horaires impliquent par ailleurs toute une série de tracasseries supplémentaires pour les opérateurs touristiques. Dans l'impossibilité d'utiliser le train, il faudra en effet affréter des autocars. Et qui se chargera de préparer les petits déjeuners à l'hôtel à 4 h matin? Dans ces conditions, les hôtels des stations touristiques pourraient bien perdre leur dernière nuitée qui devra presque obligatoirement être passée dans un hôtel proche de l'aéroport.

«Lake Geneva Region»

Le Moyen-Orient est extrêmement porteur

L'OTV et Genève Tourisme ont récemment effectué un voyage de promotion au Moyen-Orient. Cette opération était la 7e organisée conjointement par les deux offices du tourisme depuis 1993, date à laquelle il a été décidé de profiler les deux cantons sur un certain nombre de marchés d'Outre-mer, notamment l'Amérique du Nord, le Moyen-Orient et l'Extrême-Orient, sous le label commun «Lake Geneva Region».

LAURENT MISSBAUER

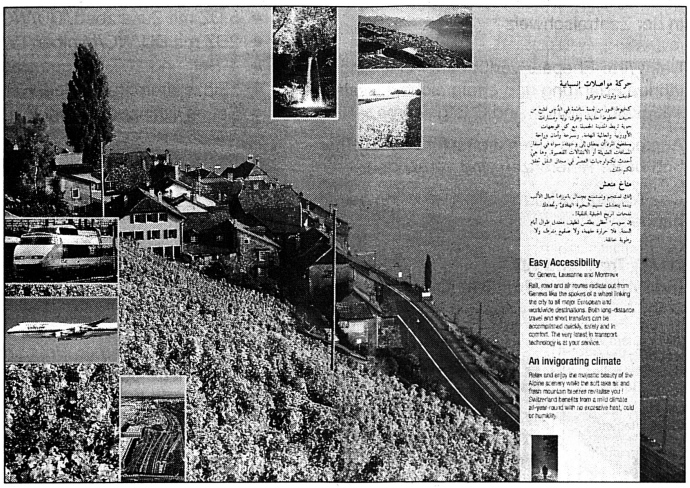
Ce voyage de promotion au Moyen-Orient constituait en quelque sorte un retour aux sources. C'est en effet au Moyen-Orient que s'était déroulée en 1994 la première opération commune de l'OTV et de Genève Tourisme. Ce retour au Moyen-Orient s'explique également du fait que ce marché touristique est extrêmement porteur pour Genève, Lausanne et Montreux, les trois principales villes de la «Lake Geneva Region». «Plus de 120 000 nuitées hôtelières sont générées chaque année par les pays visités durant ce voyage de promotion et ces chiffres augmentent chaque année», explique *François Michel*, sous-directeur de l'OTV.

Les régions visitées durant ce voyage de promotion étaient les mêmes qu'il y a deux ans, soit Riyadh et Jeddah en Arabie Saoudite, Koweït, Abu Dhabi et Dubaï aux Emirats Arabes Unis, ainsi que Manam à Bahrain, Doha au Qatar et Muscat au Sultanat d'Oman. Lequel de ces pays s'est avéré le plus porteur? «Les chiffres relatifs à ces différentes régions ne sont pas faciles à établir», répond François Michel. «Dans les statistiques, ils figurent en effet sous une seule rubrique: celle consacrée à l'Ouest asiatique. De nombreuses nuitées n'apparaissent par ailleurs même pas car elles sont effectuées dans des propriétées privées qui sont louées ou achetées.»

Fraîcheur, sécurité et fiabilité

«Ceci-dit, l'Arabie Saoudite est le pays arabe qui génère le plus grand nombre de nuitées. Le Koweït est également important, alors que les autres pays représentent plutôt des marchés d'appoint», ajoute encore François Michel. Au niveau des principaux intérêts de la clientèle de ce marché, on relève avant tout une certaine recherche de fraîcheur dans une période qui comprend la seconde moitié du mois de juillet et tout le mois d'août. La clientèle du Moyen-Orient est également très sensible à l'élément de sécurité et de fiabilité qu'elle peut trouver dans notre pays. Elle sait par ailleurs qu'elle trouvera chez nous l'hôtellerie de luxe à laquelle elle aspire.

«Lors de ce dernier voyage de promotion, nous avons également rencontré une clientèle nettement moins orientée sur le haut de gamme», relève François Michel. «Il y a en effet de nombreuses familles de classe moyenne qui commencent à voyager.» Parmi les autres nouveautés, on relève que l'automne et l'hiver rencontrent toujours plus d'adeptes même si l'été demeure la saison préférée. Le tourisme de santé et d'études, avec les nombreuses cliniques et écoles privées de l'arc lémanique, rencontre lui aussi toujours plus de succès. Selon les organisateurs de ce voyage, 800 contacts commerciaux ont été établis à l'occasion de cette campagne promotionnelle au cours de laquelle l'accent a notamment été mis sur les Fêtes de Genève, le Musée Olympique et le Montreux Jazz Festival.



Comme le démontre cette brochure rédigée en arabe et en anglais, l'OTV et Genève Tourisme n'ont pas passé sous silence les bienfaits du climat helvétique au cours de leur voyage de promotion au Moyen-Orient. *Illustration: htr*

Avec six hôteliers

Sur les douze participants à ce voyage au Moyen-Orient, six étaient des hôteliers: *François Bolle* (Mövenpick Radisson, Lausanne), *Jean-Claude Annen* (Royal Plaza, Monteux), *Henk Van Beveren* (Montreux-Palace), *Cesar Gil* (Hôtel du Rhône, Genève), *Michel Judet* (Manotel, Genève) et *Alain Tourbier* (Hôtel Forum, Genève). Placée sous la conduite de *François Michel* (OTV), et de *François Bryand* (Genève Tourisme), la délégation de la «Lake Geneva Region» comprenait également *Harry John* (OT de Lausanne), *Xavier Kempf* (OT de Montreux), de même que *Beat Dreier* et *Isabelle Aubert*, tous deux de Genève Tourisme. *LM*

COUP DE FIL À...

Alexis Tschopp

Directeur de l'Office du tourisme de Vercorin

L'engagement dans le Val d'Anniviers, mais aussi dans d'autres régions touristiques du pays, de spécialistes du marketing éveille chez vous certaines craintes pour la qualité de l'accueil. Quelles sont ces craintes et quelles solutions préconisez-vous pour les dissiper?

Les offices du tourisme travaillent avec les revenus de la taxe de séjour et de la taxe d'hébergement. La création d'associations de promotion diminue quelque peu notre pouvoir financier au détriment d'autres secteurs comme l'accueil, l'animation et l'information. Aussi, est-il nécessaire que les partenaires du tourisme soient conscients que l'accueil est notre carte de visite et qu'ils devront financer davantage le tourisme pour compenser les nouvelles dépenses, et cela, même en temps de crise. Cela ne sert à rien de dépenser de l'argent pour faire venir des gens si l'on n'est pas en mesure de bien les accueillir ensuite. On ne peut pas faire de la promotion au détriment de l'animation et de l'accueil. La promotion permet de nous faire connaître. L'accueil, l'animation et l'information permettent de fidéliser la clientèle. Et lorsqu'on sait que 85 ou 90% des clients viennent dans les stations grâce aux informations provenant du bouche-à-oreille, on peut se demander si cela vaut la peine d'investir autant dans la publicité. Par analogie avec l'affaire Swissair, je dirais encore que les offices du tourisme ont pour priorité de défendre les intérêts de la station, mais en aucun cas au détriment du client.

Propos recueillis par Miroslaw Halaba

OT de Montreux

Premier forfait commun avec Villars

Il y a quelques mois, les offices du tourisme de Montreux et de Villars avaient manifesté leur intention d'agir de manière commune en matière de commercialisation afin d'obtenir une meilleure synergie autour d'un produit. L'idée était de jouer la complémentarité des deux sites. Aujourd'hui, la volonté s'est concrétisée: un premier forfait «Lac et Montagne en liberté» vient de voir le jour.

Il s'agit d'une offre qui propose aux hôtes d'aller à la découverte de la multiplicité des régions concernées, au travers d'activités variées. Afin de mieux retenir l'attention, elle est vendue au prix de 99 francs par nuit en hôtel trois étoiles, voyage en train compris au départ de toutes les gares de la Suisse. De l'avis même d'*Eric Fassbind*, directeur de l'Office du tourisme de Villars, le prix du chemin de fer a été inclus afin de «faire un geste vers l'environnement tout en rendant service au touriste». Le forfait comprend également deux entrées aux piscines de Montreux et Villars, la dégustation de vin aux Marchés folkloriques de Vevey, un trajet en petit train touristique sur les quais de Montreux et une entrée dans une discothèque villardoue.

Sur la base de cette première expérience, les deux offices déclarent vouloir développer d'autres actions communes. *JCK*

RECTIFICATIF

ASDT: l'OT de Lausanne représenté. Une erreur s'est glissée dans le compte-rendu en allemand de l'assemblée générale de l'Association suisse des directeurs du tourisme publié dans notre édition du 25 avril et dont nous avons fait un résumé pour la rubrique «D'une langue à l'autre». Ainsi, l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne nous a signalé qu'il était bien présent à l'assemblée, représenté qu'il était par son directeur *Claude Petitpierre*, et qu'il n'est pas membre candidat, puisqu'il est déjà membre du comité. *MH*

Collaboration interrégionale

La Broye, une région d'avenir sans moyens

Espérant atteindre bientôt le million de nuitées (qui stagnent aux alentours de 950 000, dont 4,5% seulement dans l'hôtellerie), la Broye vaudoise et fribourgeoise a raison de se profiler avant tout sur les marchés suisses (sept hôtes sur dix) et périphériques sis à deux ou trois heures de voiture. Avec des moyens cependant par trop limités en regard de ses atouts et de ses perspectives.

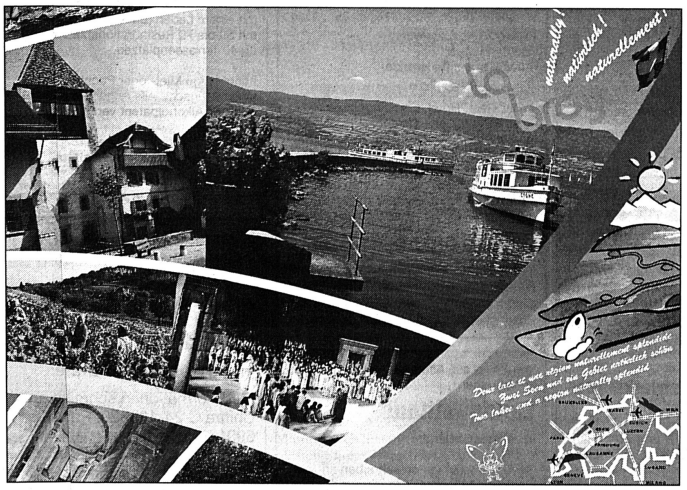
JOSÉ SEYDOUX

«Qu'est-ce qu'un budget de 50 000 francs?» se demande *Jean-Paul Schulé*, directeur de l'Association touristique de la Broye. «Cette région possède un outil de promotion touristique performant et qui pourrait l'être plus encore si on lui en donnait les moyens.» Compte tenu d'un apport économique estimé à 50 millions de francs, ce budget apparaît comme dérisoire, même s'il s'ajoute aux budgets promotionnels des offices du tourisme professionnels d'Avenches, Estavayer-le-Lac et Payerne, trois localités voisines mais dont les arguments et les intérêts sont bien différents.

Les centimes promotionnels

L'assemblée générale de l'Association touristique de la Broye, qui s'est tenue à Aumont sous le signe du Muguet, a néanmoins pu faire état d'innovations: un nouveau prospectus régional, un document «La Broye pour manger et dormir» (à paraître), un projet de signalisation touristique sur la N1 mettant en scène une originale série d'animaux sortant des sentiers battus et un produit prometteur, «Bike Broye», que nous avons évoqué la semaine dernière dans notre rubrique «Coup de fil à...» et que *Michel Doleires*, directeur de l'Office du tourisme d'Avenches, a présenté à l'assemblée. L'Association touristique de la Broye investit à juste titre dans quelques opérations proportionnelles régionales bien précises plôt que de procéder par saupoudrage. es événements qu'elle va vivre d'ici début du troisième millénaire – Exposition nationale de 2001, l'ouverture de l'autoroute N1, Région des trois cs – militent pourtant en faveur d'u sérieuse augmentation du budget proportionnel.

Bien que n evant compter que sur elle-même pot promouvoir ses atouts touristique et son identité culturelle (lire l'encaé ci-contre), l'Association touristique : la Broye ne pourra vraiment s'affirer que le jour où toutes les parties en je publiques et privées, montrent réellemt leur volonté de se doter des moyens leurs ambitions. Le petit pourcent du iffre d'affaires touristique actuellemenonsenti pour la publicité et la promotiourrait alors grandir et se multiplier.



L'Association touristique de la Broye a édité un nouveau prospectus régional. Celui-ci devrait permettre à la région d'atteindre bientôt le million de nuitées. *Illustration: htr*

Le ras-le-bol des offices du tourisme locaux

L'observateur de l'évolution de notre troisième industrie nationale peut aisément se rendre compte que le tourisme suisse, en termes de régionalisation, de marketing et de financement, est en passe de prendre le virage d'un tourisme à deux vitesses. De nombreuses régions et stations n'ont plus les moyens de s'offrir les stratégies préconisées au niveau national. Face aux grandes régions comme les Grisons, l'Oberland bernois et le Valais, «les autres jouent le rôle des Missions: on y collecte les sous à mettre à disposition des papes et des cathédrales. C'est comme si on faisait cotiser les petits commerces privés pour apporter des clients à la Migros et à la Coop», s'exclame *Isabelle Droz*, directrice de l'Association touristique d'Estavayer-le-Lac et sa région, dans son rapport d'activité 1995.

Ce cri du cœur résume le sentiment de ras-le-bol qu'expriment maints directeurs d'offices du tourisme locaux et régionaux devant le fossé séparant les grandes théories et les réalités pratiques et financières sur le terrain. Le rapport en question contient d'autres observations pertinentes sur les problèmes quasi insolubles liés au management des petites régions touristiques. Sans hypocrisie, la vérité toute crue et la réalité quotidienne d'un vécu menacé dans sa cause et son idéal. *JS*

LIEGENSCHAFTEN

In der **Berner Altstadt** ist ein

Gebäudekomplex

aus 4 aneinandergrenzenden Häusern zu verkaufen. Gegenwärtig sind dort ein 2-Stern-Hotel mit Restaurant und Gesellschaftsräumen sowie ein Herbergsbetrieb untergebracht.

Weitere Auskünfte erhalten Sie auf Anfrage unter Chiffre V 005-302846 an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 84733/44300

Aletsch/Belalp/VS

Blatten – Naters
Sommer- und Winterkurort

Zu verkaufen

2-Stern-Hotel

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

Gartenwirtschaft, Liegewiese, Parkplatz und Umschwung. Fr. 1,6 Mio. Weitere Objekte auf Anfrage.

H. Witschard, CH-3930 Visp
Telefon 028 46 25 50

P 79635/382373

Wenn's pressiert...

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

Im Auftrag eines Klienten suchen wir auf Ende 1996 zur Pacht

Landgasthof

mit Passantenzimmern

Restaurant

in der Zentralschweiz

Das Wirte-Ehepaar verfügt über eine langjährige Erfahrung und erfolgreiche, klassische Tätigkeit im Hotel- und Gastgewerbe.

Ausreichendes Eigenkapital für das Inventar und beste Referenzen sind vorhanden.

Das Angebot wird mit aller Diskretion behandelt.

UTAG Treuhand AG
Industriestrasse 10, 6010 Kriens

P 84862/385561

In Mittelbünden zu verkaufen

Hotel / Restaurant

(Ganzjahres-Betrieb)

- 5 DZ mit Zusatzbett, DU/WC/Minibar/TV/Radio/TV/Safe/Tel.
- 2DZ mit DU/WC/Minibar/TV/Radio/Safe/Tel.
- 4-Bett und 1DZ (Etagen-Bad/WC)
- 1Einzelzimmer mid Bad/WC
- Sauna Whirlpool/Solarium

- Restaurant mit 40 Sitzplätzen
- 2 Arvenstübli mit 36/20 Sitzplätzen
- Sonnenterrasse mit 44 Sitzplätzen

- Kinderspielplatz
- 2Garagen
- 8 Parkplätze vor dem Haus

- 2 und 31/2-Zimmer-Wohnung (mit Cheminée), möbliert
- Maisonette, für 4 Personen möbliert

Die Liegenschaft lieg an erhöhter Lage, direkt am Ski- und Wandergebiet und eignet sich vorzüglich auch für Seminare.

Sind Sie interessiert? Unser Herr Lang steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

GASTRO CONSULT

Alexanderstrasse 2, 7002 Chur
Telefon 081 252 36 42 / Fax 081 252 15 62

84896/240117

IMMEUBLES

GASTRO CONSULT

Département romand de conseils pour l'hôtellerie et la restauration

	oui	non
Désirez-vous exploiter au ❤ **de La Côte** ave vue sur le lac et les Alpes?	❑	❑
Recherchez-vous un **hôtel-restaurant** (70 places, 15 chambres) avec du cachet?	❑	❑
Etes-vous intéressé par l'**achat des murs** et du mobilier (conditions raisonnables)?	❑	❑

Vous répondez 3 fois oui, n'hésitez pas à nous demander des informations complémentaires.
R. Susset / J.-C. Antille – ✆ 021 721 08 08

P 84817/385403

Sind Sie auf der Suche nach einem vielseitigen Betrieb? Ihr Tatendrang kennt keine Grenzen? Ja? Ja! Dann sind Sie die richtige Person für diesen Betrieb.

Wir verkaufen in grösserer Ortschaft im Rheintal ein grösseres, gepflegtes, gutgehendes

Hotel-Restaurant

mitten im Dorf gelegen zu Top-Konditionen.

Machen Sie mehr aus Ihrem Beruf. Hier haben Sie einen echte Chance.

Weitere Auskünfte geben wir Ihnen gerne. Bitte melden Sie sich bei:

Rudolf Boss
Analysen und Expertisen
9402 Mörschwil
Telefon/Telefax 071 866 18 77

84694/86240

Pächter gesucht

DAVOS

Hotel Post Frauenkirch

Rustikales Spezialitäten-Restaurant mit Saal für Anlässe und Zimmer-Vermietung

Für Auskünfte und Besichtigungstermine wenden Sie sich bitte an:
Berg-Bahnen
Brämabüel & Jakobshorn AG
Telefon 081 414 90 00
Herr Schertenleib

84839/385556

A vendre ou à remettre

Auberge de campagne

aux environs de Neuchâtel, 100 places + terrasse.

Ecrire sous chiffre R 028 49277 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 84889/44300

Zu verkaufen

Ferienhotel in der Ostschweiz

An guter Passantenlage in einer touristisch bedeutenden Ortschaft der Ostschweiz. Traditionsreiches Haus mit über 35 Zimmern, Restaurant und vielfältigen Seminar- und Banketträumen. Interessenten melden sich unter Chiffre 84840, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001Bern.

84840/285480

Dynamisches und innovatives Jungunternehmen mit grossem Erfahrungspotential sucht in Schweizer Grossstadt (oder unmittelbarer Agglomeration) an guter Lage

ein gut erhaltenes

Hotel-Restaurant

mit 15 bis 20 geräumigen Hotelzimmern, ca. 120 Restaurationsplätzen, ab 40 Terrassenplätzen

und ein

Café/Restaurant

mit einem Laden (Bäckerei/Pâtisserie) mit 50 bis 70 Restaurationsplätzen, ab 40 Terrassenplätzen

Langfristige Miet- oder Pachtverträge sind erwünscht. Alle Angebote müssen über ein Alkoholpatent verfügen.

Offerten bitte unter Chiffre 84835 *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

8435/385552

Zu vermieten per 1. 1. 1997 an bester Lage, mit höchster Frequenz **im Zentrum Zürich-Oerlikon**

Tages-Restaurant

mit ca. 100 Sitzplätzen und Alkoholpatent.
Öffnungszeiten Montag bis Samstag bis 19.00 Uhr.
Sonn- und Feiertage geschlossen. Umsatz p.a. ca. 1,1 Mio. Fr.
Miete p.a. VB Fr. 100 000.–. Übernahme von Mobiliar, Maschinen und Apparate sowie Kleininventar.

Offerten unter Chiffre 84693, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

83883/222429

BAZAR

A vendre

300 postes T.V. Philips

écran 37 cm
Prix unitaire Sfr. 150.–

Faire offre sous chiffre 84695, *hotel + tourismus revue,* case postale, 3001 Berne.

84695/13005

FRANCE – exceptionel
direkt am Meer
attraktive, gut florierende

Bar – Glacier

+ div. Rest./Hotel, Campingplätze
+ Villa Pontarlier + Chalet Nähe CH
Telefon/Fax 01 241 87 92

78866/384182

Cherche

machine à laver

15–18 kilos de ligne, d'occasion, de bonne marque, en bon état.

Téléphone 026 61 14 70.

P 84814/20052

Zu vermieten oder zu verkaufen per sofort, im Kanton Thurgau im Ortszentrum, an Hauptstrasse

Pub mit grosser Bar

Verlängerungsbewilligungen, Wirtewohnungen und Einzelzimmer vorhanden.

Chiffre 84483, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

84483/385484

In zentraler Residenzlage in San Bernardino Dorf zu vermieten,

charakteristisches Restaurant

mit 35 Plätzen und Terrasse.

Für Informationen schreiben an Chiffre G 24-100920, Publicitas, 6901 Lugano.

84656/385526

Zu verkaufen in Uberbauung, 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-Wirtewohnung.

Ubernahme sofort oder nach Vereinbarung.

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

P 84524/279501

Im Auftrag des Besitzers verkaufen wir im Dorfzentrum von Altdorf, Kanton Uri, das alt renommierte

Hotel/Restaurant zum Schwarzen Löwen

Dieser Betrieb steht für langjährige gepflegte Tradition, strahlt heute noch gemütliche Gastlichkeit aus und verfügt über

- Restaurant mit 40 Sitzplätzen und 5 Barplätzen
- Speisesäli mit 26 Sitzplätzen
- Bankettsaal bis 100 Personen
- Trottoir mit ca. 20 Sitzplätzen
- 16 Zimmer ca. 40 Betten teilweise mit Bad/Dusche

Die Zimmer sind teilweise mit antiken Möbeln ausgestattet.
Gross- und Kleininventar vorhanden.

Interessenten erhalten auf schriftliche Anfrage unsere Verkaufsdokumentation.

Peter Walker Immobilien-Treuhand AG
Seedorferstrasse 56, 6460 Altdorf
Telefon 041 875 01 40

84838/385555

Günstig zu verkaufen

mehrere

Restaurant-Registrierkassen

NCR 2152

sowie

Hotelbuchungskasse

NCR 2153
mit Sicherungstape

Herr P. Weis erwartet gerne Ihren Anruf.
Telefon 031 320 46 31 (Direktwahl)
Hotel Bellevue Palace
Kochergasse 3-5
3001 Bern

84868/4081

Von Privat aus Altersgründen zu verkaufen

Landgasthaus

im Berner Seeland.

Seriöse Interessenten schreiben an Chiffre 84895, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

84895/384000

Schweizer Ehepaar sucht

Tagescafé oder kleinere Pension Garni

in der Deutschschweiz.
Miete oder Kauf möglich.
Fähigkeitsausweis A vorhandn.
Offerten unter Chiffre 84836, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

84836/385554

Zu verkaufen Nähe Chur kleines

Dorfrestaurant

mit zwei Wohnungen, gute Existenz für zwei Personen. VP Fr. 670 000.– samt Inventar, bezugsbereit.
Offerten an Chiffre 84837, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

84837/385553

Zu verkaufen, gebrauchte

Duvetanzüge

(160 x 210 cm) 148 Stück à Fr. 12.–

Kopfkissen

(60 x 90 cm) 183 Stück à Fr. 4.–

Kopfkissen

(60 x 60 cm) 60 Stück à Fr. 3.–

Günstiger Pauschalpreis! 30% WIR

Frau Pia Dietlin
Hotel Drachen, Basel
Telefon 061 272 90 90

84816/3077

GURTEN BIER

Zu verkaufen in Ittigen

Restaurant Chappelisacher

inkl. Grossinventar

Platzangebot:		
	Buffetbar	10 Plätze
	Restaurant/Säli	80 Plätze
	Garten	16 Plätze
	Wirtewohnung	4 Zimmer
	Personalzimmer	2 Zimmer

Das Restaurant ist mit allen notwendigen Betriebs-Räumlichkeiten und zeitgemässen Einrichtungen ausgestattet.
Kleininventar-Übernahmeverpflichtung.

VP 1 Mio. Franken.

Interessenten melden sich bei der Brauerei zum Gurten AG, 3084 Wabern, Abt. Liegenschaften, Telefon 031 960 40 00.

P 84670/252948

Zu kaufen gesucht

(evtl. in Pacht)

2- bis 3-Stern-Hotel

Alle Zimmer mit Nasszelle
90 bis 120 Betten

Region Ticino

Angebote bitte an folgende Adresse:

Gastro Bilanz AG
Rüeggisingerstrasse 69
6020 Emmenbrücke
Telefon 041 280 94 22

84815/385407

Neues, unmöbliertes

Speiserestaurant

(mit Alkoholpatent)

im Zentrum von Ascona mit 54 Plätzen zu vermieten. Optimale Grundausstattung. Für Fachleute mit mehrjähriger Erfahrung und Ideen – die dem heutigen Trend entsprechen – eine einmalige Gelegenheit.

Telefon 091 785 80 00, Fax 091 785 80 07

P 84890/385568

GURTEN BIER

Zu verkaufen in Ostermundigen

Restaurant Rüti, Quartierrestaurant

inkl. Grossinventar

Platzangebot:		
	Restaurant	40 Plätze
	Säli, unterteilbar	50 Plätze
	Gartenterrasse	40 Plätze
	Wirtewohnung	3 Zimmer
	Personalzimmer	3 Zimmer

Das Restaurant ist mit allen notwendigen Betriebs-Räumlichkeiten und zeitgemässen Einrichtungen ausgestattet.
Kleininventar-Übernahmeverpflichtung.

VP 1,2 Mio. Franken.

Interessenten melden sich bei der Brauerei zum Gurten AG, 3084 Wabern, Abt. Liegenschaften, Telefon 031 960 40 00.

P 84669/252948

Beilage Sommertourismus Schweiz im «SonntagsBlick»

Leser wählen Schweizer Lieblingshotels

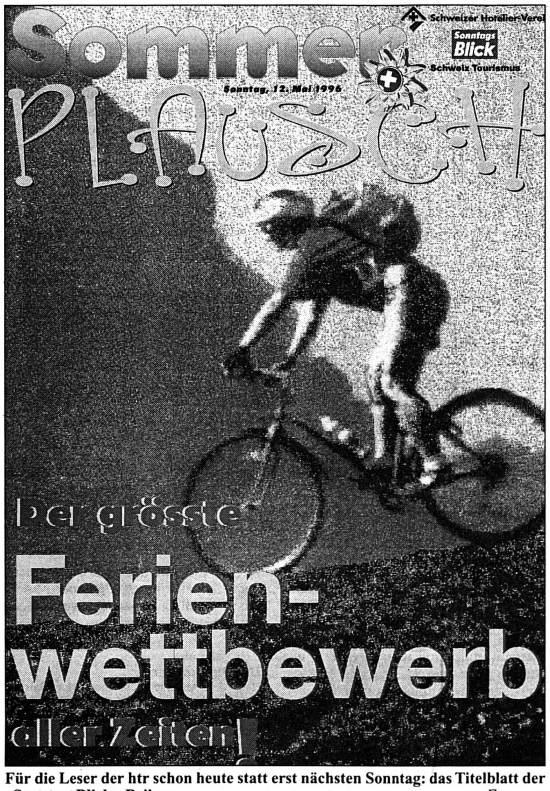
Unter dem Patronat von Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Schweiz Tourismus (ST), Schweizer Tourismus-Verband (STV) und Verlag SonntagsBlick erscheint am 12. Mai 1996 im «SonntagsBlick» eine 48seitige Sonderbeilage mit dem Titel «Sommertourismus Schweiz».

STEFAN SENN

Die Beilage will durch entsprechende redaktionelle Beiträge die rund 1 000 000 Leserinnen und Leser des «SonntagsBlick» auf attraktive Sommerangebote hinweisen und sie animieren, die Ferien im eigenen Lande zu verbringen. Themenschwerpunkte bilden Segmente wie Biken, Wellness, Golf, Wandern, Trekking, Familienferien usw. Zu speziellen Reaktionen fordert der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) die «SonntagsBlick»-Leserinnen und -Leser heraus. In einem von Aussagen prominenter Schweizer zu ihrem Lieblingshotel unterstützten doppelseitigen Beitrag werden die Sommerplausch-Leser aufgefordert, ihr Lieblingshotel zu wählen. Die Postkarten mit dem Namen des Lieblingshotels und einem kurzen Kompliment an das ausgewählte Haus werden dem SHV zugestellt. Unter den Einsendern wird eine Hotelferienwoche ausgelost. Über die Ergebnisse der Hotelwahl wird in den Medien orientiert werden. Die eingegangenen Karten werden zudem den auserkorenen Hotels zur weiteren Auswertung zugestellt.

SHV-Spitze am Telefon

Nachdem die Schweizer Hotellerie und der Tourismus immer wieder Zielscheibe für Kritik von Medien und Konsumenten bilden, haben sich Spitzenvertreter des SHV entschlossen, mit einer Hotel-Hotline am Erscheinungstag des «SonntagsBlick» – notabene am Muttertag – den Leserinnen und Lesern persönlich am Telefon Rede und Antwort zu stehen. Während zweier Stunden beantworten SHV-Präsident *Alfred E. Urfer*, Verbandsdirektor *Heinz Probst* und Hotelier *Leonz Blunschi* die Fragen. Eine Auswertung der eingehenden Reaktionen werden zu einem späteren Zeitpunkt in der *hotel + tourismus revue* veröffentlicht.



Für die Leser der htr schon heute statt erst nächsten Sonntag: das Titelblatt der «SonntagsBlick»-Beilage. *Foto: zvg*

Über 16 000 Einsendungen

Nachdem auf den Wettbewerb in der Winterplausch-Ausgabe vom vergangenen Oktober über 16 000 Talons eingingen, werden für den Sommerplausch-Wettbewerb noch mehr Teilnehmerzuschriften erwartet. Als «Grösster Ferienwettbewerb aller Zeiten» wird der Wettbewerb mit über 200 Preisen schon Tage vor Erscheinen der Sommerplausch-Beilage in «Blick» und «SonntagsBlick» angekündigt werden. Bei Hauptpreisen von Familienferienwochen in Grindelwald mit Besteigung des Mönch oder in Crans-Montana mit Alpenflug und Golfwochen sowie anderen Preisen der Superlative dürfte die Sommerplausch-Beilage eine grosse Beachtung finden und hoffentlich viele Leser zu Ferien in der Schweiz animierer.

Une nouvelle cassette vidéo

Les professions de l'hôtellerie

Un support d'information actuel vient d'être lancé par la Société suisse des hôteliers (SSH), Gastrosuisse et l'Association suisse pour l'orientation scolaire et professionnelle. C'est désormais en images que sont présentées les différentes professions de l'hôtellerie et de la restauration. Cette cassette vidéo présente aux jeunes en âge de choisir un métier, les possibilités offertes par l'hotellerie et la restauration. D'une durée de dix-huit minutes, ce support peut être commandé auprès des associations concernées.

Que fait un cuisinier quand il ne cuisine pas? Quelles sont les diverses activités d'une assistante d' hôtel? A quoi ressemble le travail quotidien du sommelier? Toutes les résponses se trouvent dans la nouvelle cassette vidéo intitulée «Haute saison – Les professions de l'hôtellerie/restauration». Elle détaille notamment – à travers plusieurs portraits – les métiers de cuisiner/ère, assistant/e d'hôtel et sommelier/ère. Sur l'écran, de jeunes professionnels viennent témoigner de leurs activités et guident le téléspectateur d'une manière personnelle, agréable et divertissante.

Les jeunes professionnels parlent de leur métier. C' est une image très proche de la réalité qui est présentée. Description du travail, réflexions personnelles et informations d'ordre général sont relayées par des images qui relatent le travail quotidien. Il en ressort clairement que les professions de l'hôtellerie et de la restauration requièrent de hautes exigences personnelles et professionnelles. Le film met également en lumière les particularités et la diversité des différentes voies proposées.

Divertissement et d' information

Ce support vidéo s'adresse autant aux jeunes gens en quête d' un métier qu' à leurs parents et aux enseignants. Le montage des images devrait correspondre aux attentes: tonalité jeune et dynamique, succession de plans rapides et implication personnelle. Le film débute par un clip de deux minutes sur l'univers de l'hôtellerie et de la restauration. Il se poursuit par un portrait de trois professions. Disponible en français et en allemand, le film a été réalisé par Echo Film B&W Zurich avec le grand soutien de trois hôtels et peut être commandé auprès des associations concernées. *SZ*

La cassette vidéo peut être commandée auprès de la Société suisse des hôteliers, Promotion de la relève, case postale, 3001 Berne, Téléphone 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

Neue Videoproduktion

Hochsaison – Berufe im Gastgewerbe

Mit einer neuen Videoproduktion informieren der Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Gastrosuisse und der Schweizerische Verband für Berufsberatung über die Berufe im Gastgewerbe. Das dynamische Konzept soll interessierten Jugendlichen die Berufe im Gastgewerbe näherbringen. Der Film ist in deutscher und französischer Sprache erhältlich. Er dauert insgesamt 18 Minuten und kann bei den Fachverbänden bestellt werden.

Was tut ein Koch, wenn er nicht gerade kocht? Welches sind die vielfältigen Aufgaben einer Hotelfachassistentin? Und wie sieht der Berufsalltag eines Servicefachangestellten aus? Die neue Videoproduktion mit dem Titel «Hochsaison – Berufe im Gastgewerbe», stellt die Berufe Köchin/Koch, Hotelfachassistent/in sowie Servicefachangestellte/r näher vor. Der Film ist auf der Basis von Porträts aufgebaut: Junge Profis stellen Ihre Tätigkeiten vor und führen den Zuschauer auf persönliche, sympathische und unterhaltsame Weise durch Ihre Berufe.

Vermittelt wird ein sehr praxisnahes Bild der Berufe im Gastgewerbe. Erklärungen zu Arbeitssituationen, persönliche Gedanken der Porträtierten und wichtige allgemeine Informationen werden durch Bilder und Szenen aus dem Berufsalltag illustriert. Dabei wird einerseits deutlich, dass an die Berufsleute im Gastgewerbe hohe menschliche und fachliche Anforderungen gestellt werden. Andererseits kommen auch Unverwechselbarkeit und Vielseitigkeit dieser Berufe klar zum Ausdruck.

Unterhaltung und Information

Das Video richtet sich an interessierte Jugendliche, deren Eltern und an Lehrerinnen und Lehrer. Die Machart des Films dürfte ganz nach dem Gusto der Jugendlichen sein: jung, dynamisch, modern, schnelle Schnitte, Ansprache durch Gleichaltrige und viel Farbe. Den Auftakt des Films bildet ein Zwei-Minuten-Clip mit Impressionen aus der Welt des Gastgewerbes, gefolgt von den drei Berufsporträts. Der Film dauert insgesamt 18 Minuten und ist in deutscher und französischer Sprache erhältlich. Er wurde bei der Echo Film B&W in Zürich mit grosszügiger Unterstützung von drei Hotels produziert. *SZ*

Die Videocassette kann bezogen werden beim Schweizer Hotelier-Verein, Nachwuchsmarketing, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

Hôtellerie veveysanne

Merci à la clientèle d'outre-mer

Par rapport au reste de la Suisse, l'hôtellerie de la Riviera lémanique résiste plutôt bien à la conjoncture. Lors de l'assemblée générale de la Société des Hôteliers de Vevey et environs (SHVE), qui s'est déroulée sous la présidence de *Niklaus A. Ming* à l'Hôtel Mirador, au Mont-Pèlerin, la présentation des résultats de l'année touristique 1994 a permis de constater que le tourisme veveysan dépend beaucoup de la situation économique des marchés émetteurs. En effet, les 15 hôtels de cette section de la SSH ont enregistré l'an dernier 161 774 nuitées, ce qui représente une augmentation de 1% due essentiellement aux étrangers, en particulier aux Américains (+ 25%) et aux Asiatiques (+ 15%), puisque les Européens accusent une diminution de 2% et les Suisses de 4,3%.

Au cours de cette assemblée, le souhait a été émis que les hôteliers répercutent la réduction du taux de TVA sur les prix et que, suite à la dénonciation de la CCNT, ils ne se lancent pas dans la voie du démantèlement social. *JS*

Concours

L'hôtel historique de l'année

La section nationale suisse de l'ICOMOS (International council on monuments and sites, en français: Conseil International des Monuments et des Sites), en collaboration avec la Société suisse des hôteliers (SSH), Gastrosuisse et Suisse Tourisme (ST), a décidé de créer une distinction pour des hôtels et des restaurants qui entretiennent et conservent leur ensemble (bâtiment, aménagements intérieurs et jardins) selon les principes de la conservation des monuments. Titre: «L'hôtel de l'année 1997» et «Le restaurant de l'année 1997».

Ce concours a pour but de promouvoir la conservation des constructions hôtelières et des restaurants dans leur état historique tant auprès des propriétaires et des exploitants qu'auprès d'un large public.

Les hôteliers et restaurateurs intéressés s'inscriront en présentant un dossier de candidature. Le dossier complet doit être remis jusqu'au **24 mai 1996**.

La documentation nécessaire peut être obtenu auprès des secrétariats de:

- ICOMOS Suisse, case postale, 3000 Berne 8;
- Société suisse des hôteliers, case postale, 3001 Berne;
- Gastrosuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zurich;
- Suisse Tourisme, Ballariastrasse 38, 8027 Zurich;
- tous les services cantonaux et communaux des monuments historiques. *SZ*

Wettbewerb

«Historisches Hotel des Jahres»

Zur Teihahme am ersten Wettbewerb um das «Historische Hotel des Jahres» ruft das ICOMOS auf. Gesucht wird derjenige Betrieb, welcher sein historisches Gebäude erhalten und trotzdem nach modernen betriebswirtschaftlichen Grundsätzen führen kann.

STEFAN ZÜGER

Wie bereits in der Nummer 13 der *hotel + tourismus revue* angekündigt, verleiht die Landesgruppe Schweiz des ICOMOS (International council on monuments and sies, deutsch: Internationaler Rat für Denkmalpflege) in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Gastosuisse und Schweiz Tourismus im Herbst 1996 erstmals die Auszeichnug «Historisches Hotel des Jahres 1997» oder «Historisches Restaurant des Jahres 1997»

Dieser Wettbewerb bezweckt die Förderung der Erhatung von Schweizer Hotels und Restaurats in ihrem historischen Bestand sowie die Aufklärung der Fachleute, Eigentümer und der breiten Öffentlichkeit über die Pflege und Restaurierung historischer Hotels und Gaststätten in der Schweiz.

Roland Flückger, Leiter der Arbeitsgruppe Tourismus und Denkmalpflege der ICOMOS und Initiant der Ausschreibung, erläuter die Philosophie: «Wir möchten bekannt machen, dass historische Hotels erhalten und trotzdem nach modernen betriebswirtschaftlichen Grundsätzen geführt werden können. Ausgezeichnet werden sollen nicht Museen, resp. Hotels, die zu Museen wurden, sondern Hotels, welche ‹leben›, dies unter grösstmöglicher Wahrung der historischen Substanz.»

Wer kann an diesem Wettbewerb teilnehmen, resp. ausgezeichnet werden?

Flückiger erklärt: «Die Auszeichnung geht an Eigentümer respektive Hoteliers, die ihre historischen Gebäude nach denkmalpflegerischen Grundsätzen gepflegt und erhalten haben. Es können sowohl Massnahmen im engeren denkmalpflegerischen Sinne als auch Um-, An- und Erweiterungsbauten bestehender Hotels und Gaststätten ausgezeichnet werden.»

Inwiefern profitiert denn ein Hotelgast vom Titel «Historisches Hotel des Jahres»? Flückiger: «Diese Auszeichnung spricht jenen Gast an, der Wert darauf legt, in einem echten historischen Hotel zu wohnen, nicht in einer Kopie. Wenn er dessen sicher ist, fühlt er sich auch sofort zuhause in diesem Betrieb.»

Eingabefrist für die Teilnahme ist der **24. Mai 1996**.

Die für die Bewerbung notwendigen Unterlagen können bezogen werden bei:

- ICOMOS Schweiz, Postfach, 3000 Bern 8;
- Schweizer Hotelier-Verein, Postfach, 3001 Bern;
- Gastrosuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich;
- Schweiz Tourismus, Bellariastrasse 38, 8027 Zürich;
- allen kantonalen und kommunalen Amtsstellen für Denkmalpflege.

Luzern nach der Jahrhundertwende: Casino und Kursaal sowie das Hotel Palace. *Foto: zvg*

GLOSSE

Hotelführer: eine haarige Sache

Mit Reisen und Hotels hat er so seine Probleme: Helmut Markwort, wortgewaltiger Tagebuchschreiber und Chefredakteur des Münchner Nachrichtenmagazins «Focus», zieht in der Ausgabe vom 22. April über die Herausgeber von Hotelführern her.

Alles Mögliche sei in einem Hotelführer zu erfahren, so zum Beispiel wieviel Einzel- und Doppelzimmer ein Hotel habe, «obwohl wir nur eines brauchen», dass WC, Telefon und Lift zur Verfügung stünden, «was selbstverständlich ist», lamentiert Markwort und setzt nach: Nur über die Ausstattung der Zimmer erfahre man zuwenig: «Ob die Lampen am Bett genügend Licht zum Lesen spenden oder ob der Fön im Badezimmer zu der Sorte gehört, mit deren schwacher Hilfe Haare erst nach zwölf Minuten trocknen», will der haargewaltige Markwort wissen.

Markwort will nun bei Gelegenheit einen Herausgeber eines Hotelführers befragen, «warum wesentliche Informationen in diesen Nachschlagewerken regelmässig unterschlagen werden». Kein Problem: Unweit der Focus-Redaktions befindet sich im Hotel Park Hilton die Redaktion des Hilton-Hotelführers für den deutschsprachigen Raum und angrenzende Ostmärkte.

Dort kann man dem «Focus»-Chefredakteur beispielsweise auch erläutern, wieso ein auf dem Hotelzimmer installiertes Inn-Fax-Gerät bedeutend teurer im Gebrauch ist, als das normale Fax-Gerät an der Réception. Vor allem dann, wenn man sich kurz vor Redaktionsschluss die 200 bis 300 Seiten umfassende «Focus»-Ausgabe zum «urbi et orbi» aufs Zimmer faxen lässt.

Jede Abneigung hat eben ihre tieferen Gründe: Denn wenn man vernimmt, dass Markwort nur ungern reist und Hotelaufenthalte offenbar als ein notwendiges Übel betrachtet, passt die gängige These haargenau: Man verreist eben letztlich nur deshalb, um einmal mehr bestätigt zu erhalten, dass es zu Hause doch schöner ist als anderswo und – dass die Haare zu Hause schneller trocken werden.

Thomas Vaszary

CARROUSEL

031 370 42 16 — 031 370 42 24

Tourismus

Auf den 1. August dieses Jahres erfolgt bei der Kuoni Tochter Club Intersport (CIS) ein Führungswechsel. **Alex Leber** ersetzt den langjährigen Geschäftsführer **Hansjörg Madörin**. Er übernimmt neue Aufgaben ausserhalb der Kuoni-Gruppe. Leber ist zur Zeit Leiter Flugeinkauf und Leiter der Abteilung Trendline bei Hotelplan. *CK*

*

Der Verkehrsdirektor von Fiesch, **Martin Wellig**, hat nach 16 Jahren auf Ende Oktober gekündigt. Laut seinen Aussagen aus persönlichen Gründen und wegen der geplante Neuorganisation des Tourismus in Goms. Welligs Arbeit führte zu Spannungen zwischen ihm und dem Vorstand des Verkehrsvereins Fiesch (vergl. *htr* vom 2. Mai). Wellig bekam einen neuen Vertrag vorgelegt, der ihm die Ausübung von Verwaltungsratsmandaten und Nebenämtern untersagte. Laut Bericht im «Walliser Bote» hat er den neuen Vertrag, der ab 1. Mai in Kraft tritt, unterzeichnet. *CK*

Hotellerie

Seit anfangs Mai wird das 4-Stern-Hotel Le Prese am Bündner Lago di Poschiavo durch seine neuen Eigentümer, **Aldo** und **Bernadette Triacca** (Bild) geführt. Im neuen Team sorgt **Ugo Carnini**, langjähriger Küchenchef des St. Moritzer Hotels Chrystal, für kulinarische Köstlichkeiten. **Matteo Corvi** betreut als Chef de Service die Restaurant- und Hotelgäste. **Rita Superti-Micheli** ist weiterhin für den Empfang zuständig. *r.*

Food and Beverage

Der neue Präsident des Kantonalen Wirteverbandes St. Gallen – neu Gastro St. Gallen – heisst **Josef Müller.** Er löst in diesem Amt **Anton Gähwiler** aus Wattwil ab. Josef Müller hat an der HWV in St. Gallen Betriebsökonomie studiert und ist zudem Betreiber des Hotels Löwen in Staad. Er wurde Ende April von den Delegierten des Verbandes einstimmig gewählt. *KK*

Hôtellerie et tourisme

Le directeur de l'Office du tourisme de Saint-Cergue, **Pierre Baude,** claque la porte moins d'un an après son entrée en fonction, a révélé le quotidien 24 Heures. Il évoque pour motif de sa démission «le manque de moyens financiers» qui bloque «toute initiative un peu audacieuse». Pierre Baude avait pris la direction de l'office en juin 1995. Son successeur n'est pas encore connu. *MH*

*

Deux personnalités du secteur touristique ont été élues au conseil d'administration de la Société coopérative du Comptoir suisse, à Lausanne. Il s'agit de **Marion Gétaz**, présidente de l'EHL, et d'**Edgar Styger**, directeur du MOB et président de la CGN. *MH*

Protection du paysage

Miécourt et Baden primées

Deux localités, Baden (AG) et Miécourt (JU), ont été primées dans le cadre du concours «Henry Ford European Conservation Awards 1995/96». Chargée d'organiser le volet suisse de ce concours, la Fondation suisse pour la protection et l'aménagement du paysage (FSPAP) a honoré Baden en lui octroyant le «Prix de la protection du paysage» pour son plan directeur «nature et paysage». Ce plan concerne l'ensemble de la commune. Il sauvegarde et revalorise les espaces vitaux proches de la nature, de même qu'il protége et développe le paysage culturel. Le choix s'est fait parmi quarante dossiers de candidature. Baden présentera la Suisse lors du concours européen qui aura lieu en juin à Budapest. La commune de Miécourt et ses écoliers ont reçu quant à eux le «prix jeunesse» pour la Suisse pour leur action «des poubelles valent de l'or». Avec l'aide du conseiller communal responsable de l'environnement, les écoliers ont mis sur pied un programme de compostage.

Le concours Henri Ford Conservation Awards est organisé pour la 13e fois. Il bénéficie notamment du soutien de l'UNESCO. *MH*

Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL)

Erweiterungsbauten und Neudiplomierte

Mit Investitionen in der Höhe von 5 Millionen Franken für Erweiterungen sei der Standort der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) für die nächsten zehn Jahre gesichert, sagt Schuldirektor Kurt Imhof. 43 Absolventen erhielten Ende April ihr Abschlussdiplom.

STEFAN KÄLIN

Mit zusätzlichen unterteilbaren Schulungsräumen, einer Mediothek, einem Heizungsraum, Archiven und in erster Etappe einer Aula auf dem Dach des Schulgebäudes unterhalb des Hotels Montana will die SHL den Wandlungen im Bildungswesen Rechnung tragen und auch den Weg in Richtung Fachhochschule ebnen. Überlegungen der Schulleitung, die Ausbildung von gegen 600 Studenten jährlich mittelfristig in den Kanton Zug zu verlegen, wurden mit diesem Entscheid wieder verworfen. Vor zehn Jahren erst war der Schulneubau erstellt worden. Weitere 43 von 48 angetretenen Diplomanden erhielten Ende April das eidgenössisch anerkannte Diplom. Fünf können zu Nachprüfungen antreten. Auch in wirtschaftlich schwierigen Zeiten sei ein Abschluss an einer höheren gastgewerblichen Fachschule nach wie vor ein sicherer Wert, hielt *Karl Eugster,* Präsident des Stiftungsrates der SHL und Zentralsekretär der Union Helvetia, in seiner Rede fest. «Die Konkurrenzfähigkeit der Schweizer Hotellerie hängt entscheidend davon ab, ob es gelingt, offenes Denken und zukunftsorientierte Geisteshaltung zu entwickeln.» Zufriedene Gäste werde es nämlich auch in Zukunft nur dann geben, wenn auch Mitarbeiter und Kaderleute Grund zur Zufriedenheit hätten, sagte Eugster.

Mit Veränderungen leben

SHL-Schuldirektor *Kurt Imhof* bekräftigte, dass die Ausbildung sehr schnelllebig geworden sei und ständiger Anpassung bedürfe. An die im Durchschnitt 26 Jahre alten Absolventen der vier bis sechs Jahre dauernden Studiums richtete er die Wünsche, auch in Zukunft mit Veränderungen und für Veränderungen zu leben. «Behalten sie die Fähigkeit, sich für die Zukunft immer etwas Besseres vorstellen zu können. Denn nur was wir uns vorstellen können, werden wir schlussendlich auch tun.»

Mitarbeit: Thomas Vaszary

Die Diplomierten:

Hans Mark Andersen, Jegenstorf; Marc Balsiger, Nidau; Gabriela Biotti, Aesch; Reto Braun, Turgi; Beat Buff, St. Moritz; Daniel Caro, Zürich; Nathalie Curti, Marbach; Carsten Däntjer, Rheinfelden (D); Michael Dreher, Stuttgart (D); Rainer Egloff, Mutschellen; Carmela Maria Frascaria, Stuttgart (D); Karin Graf, Stadel; Barbara Grossenbacher, Effretikon; Gabriela Grütter, Luzern; Linus Gutknecht, Vitznau; Christian Hasler, Weggis; Doris Heinrich, Pontresina; Ulrike Hill, Heddesheim (D); Clemens Hunziker, Basel; Tibor Jacquemai, Oberwil; Andreas Kammer, Bern; Esther Kurath, Bad Ragaz; Urs Langenegger, Hemberg; Guy Lauber, Arisdorf; Juan-Carlos Martinez, Chur; Eresto Leonardo Marty, Einsiedeln; Roger Maurer, Leimbach; Renate Meier, Parkwood W.A. (USA); Nicolas Ming, Vevey; Sebastian Moritz, Grünwald (D); Patrick Nick, Zürich; Judith Oprandi, Luzern; Annette Pfister, Spreitenbach; Martina Saure, Radevormwald (D); Martin Schmidli, Rumlikon; Philip Sidler, Menzingen; Matthias Thomann, Wahlen; Bettina Traber, Kollbrunn; Markus von Weissenfluh, Bern; Mirco Weber, Muri; Matthias Wirz, Basel; Daniel Wüest, Sursee; Wenke Züger-Assmann, Windisch.

Ecole hôtelière

Nouveaux diplômés à Genève

Septante-six étudiants ont reçu leurs certificats et leurs diplômes à l'Ecole hôtelière de Genève. Cette cérémonie mettait un terme aux 88e et 89e cours de restauration et d'exploitation et aux 5e et 6e cours de cadre supérieur en restauration et hôtellerie «ES». Une étudiante, *Monica Rosenberg,* a obtenu la mention «très bien» grâce à une note de 5,55. L'école indique que ses effectifs sont complets pour la prochaine rentrée scolaire. Elle constate avec satisfaction qu'il y a un «accroissement très marqué du nombre d'enfants de professionnels du métier». Elle relève également une «plus grande internationalité» et un «faible» pourcentage d'échecs complets. Le projet d'agrandissement de l'école est par ailleurs toujours en négociation avec les pouvoirs publiques. L'école note enfin que son corps enseignant a intensifié ses échanges avec le milieu professionnel et actualisé son enseignement. *MH*

Forderung

«Keine Golfreisen in Drittweltländer»

Anlässlich des 4. Internationalen Anti-Golftages von vergangener Woche hat der Arbeitskreis Tourismus und Entwicklung (AkT&E) nicht nur einen Stopp von Golfreisen in Drittweltländer gefordert, sondern sich auch für den Baustopp von sozial unverantwortlichen und ökologisch unverträglichen Golfplätzen weltweit ausgesprochen. Die neu erschienene Dokumentation «Golf» basiert auf dem Hintergrund der rasanten Zunahme des Golfreiseangebotes und enthält unter anderem eine Übersicht über bestehende und projektierte Golfplätze in der Schweiz.

Allein in der Schweiz spielen rund 27 000 Menschen regelmässig auf einem der 47 hiesigen Golfplätze. Ebenso viele reisen zum Golfen ins Ausland, lautet eine Schätzung des Swissair Golf Traveler Clubs.

Im In- und Ausland würden überall mit dem Argument des Qualitätstourismus Golfplätze gebaut, schreibt der AkT&E. Doch die Hoffung auf höhere Einnahmen sei vielerorts eine Illusion geblieben. Im Gegenteil, knappe Land- und Wasserressourcen würden für die Freizeitbeschäftigung weniger Priviligierter verschwendet. *VY*

Bestellungen: Dokumentation «Golf», Arbeitskreis Tourismus & Entwicklung, Missionsstr. 21, 4003 Basel, 10 Franken.

MS Berna Bopla

Schiff-Erlebnisse: Drei Partner stechen in den See

Auf einen neuen Dampfer setzt die Bielersee-Schiffahrtsgesellschaft: Zusammen mit Le Buffet Suisse SA und der Porzellanfabrik Langenthal hat sie für die MS Berna ein neues Konzept entwickelt. Das renovierte Schiff wird als Erlebnisschiff in den See stechen und als Schiffrestaurant in Biel stationiert.

CHRISTINE KÜNZLER

Dass sich mit originellen Ideen VIPs aus Tourismus- Wirtschafts-, Politik-, Kulturkreisen und Presseleute mobilisieren lassen, hat die Jungfernfahrt der renovierten MS Berna Bopla bewiesen: Die Ehre gaben sich sogar alt Bundesrat *Otto Stich* und Mister Schweiz Tourismus *Marco Hartmann.* Die Berna Bopla ist für Hartmann «ein positives Beispiel für eine Partnerschaft über traditionelle Grenzen hinaus.» Und für alt Bundesrat *Otto Stich* steht das Schiff «als gutes Beispiel, aus etwas Altem etwas Neues zu machen.

Multifunktionelles Schiff

«Von der ungewöhnlichen Zusammenarbeit zeugt schon das Äussere des Schiffs: eine Nixe, gemalt von *Marcello Fischer*, ziert seinen Bug. Der gleiche Künstler hat das Bopla-Geschirr entworfen, auf dem Le Buffet Suisse SA den Gästen die

Alt Bundesrat Otto Stich, Ex-Miss-Schweiz Lolita Morena und Mister-Schweiz-Tourismus Marco Hartmann auf Jungfernfahrt. *Foto: Christine Künzler*

Speisen serviert. Die mit Tieren und mythischen Fabelwesen verzierten Teller und Tassen nehmen das Thema Wasser auf. Das 30jährige Motorschiff genügte den heutigen Anforderungen nicht mehr und musste aussen und innen überholt und technisch auf den neuesten Stand gebracht werden. Die Rinovation kostete 300 000 Franken, «zehn bis fünfzehnmal weniger als ein neues Schiff», gibt *Ulrich Sinzig,* Direktor der Bielersee-Schiffahrts-Gesellschaft (BSG), zu bedenken.

Sinzig will mit der Berna eine Lücke schliessen: Schiffahrt und gute Gastronomie. «Der Gast beurteilt das Produkt als Paket«, sagt er. Die Berna Bopla soll ein Schiff «mit Kultur und funktionaler Ästhetik sein, etwas Eigenständiges und nicht Kopiertes. Es muss polyvalent einsetzbar sein: als Kursschiff, als Lunchschiff und für Extrafahrten für jegliche Zwecke», sagt er. Für Bopla bedeutete «die Zusammenarbeit mit den Tourismusfachleuten eine grosse Herausforderung», versichert *Franz X. Sprecher,* der für die Produktegestaltung Bopla zuständige Innovationsberater. «Vielleicht sollte man in der Schweiz im Tourismus auch in Zukunft mehr interdisziplinär zusammenarbeiten, damit neue Konzepte entstehen und auch mit mehr Erfolg realisiert werden können», rät er. Darin hat Sprecher, der auch Swatch berät, bereits Erfahrung.

Buffet Suisse steigt ein

Die Zusammenarbeit mit Bopla bezeichnet *Walter Mentele,* Direktor Le Buffet Suisse SA, als «weiteren Schritt in Richtung Erlebnisgastronomie.» Das Schiff soll nach dem Kurseinsatz am Quai ein Treffpunkt für die Bielerinnen und Bieler werden. Letztes Jahr wagte sich das Gastro-Unternehmen auf dem Bielersee erstmals ins Wasser. Nun plant es den Bau eines Logistikzentrums für Schiffsrestauration. Das nächste Projekt ist eine Buvette beim Bieler Yachthafen. «Auch in Zukunft wollen wir Ideen, welche den Bekanntheitsgrad der Region fördern, mit der BSG umsetzen», stellt Mentele in Aussicht und will zusammen mit Partnern verschiedene Veranstaltungen realisieren: Zum Beispiel vier Jazzabende im Oktober, Operette auf See und Weinmesse auf dem Schiff.

hotel+ tourismus revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 19 9. MAI 1996

KADER • CADRES

GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA
★★★★★

Für unser traditionsreiches, kunsthistorisch bedeutendes ★★★★★-Hotel an einzigartiger Lage in **Pontresina** (Engadin/Schweiz) suchen wir für die **Sommersaison 1996** (Mitte Juni bis Ende September) und für die **Wintersaison 1996/97** (Mitte Dezember 1996 bis Anfang April 1997)

qualifizierten

Sous-chef de cuisine/ Saucier

welcher mitverantwortlich für die Führung einer Küchenbrigade von 14 Mitarbeitern (inkl. zwei Lehrlingen) sowie für die Haltung des hohen kulinarischen Standards ist.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann zögern Sie nicht, uns einen kurzen Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto sowie Adresse und Telefonnummer, wo wir Sie erreichen können, zu schicken. Oder ganz einfach, Sie rufen uns an!

GRAND HOTEL KRONENHOF
Roland Maier, Küchenchef
Jürg Thommen, Direktor
7504 Pontresina
Tel. 0041 81 842 01 11, Telefax 0041 81 842 60 66

84879/27782

SVG Schweizer Verband für Gemeinschaftsgastronomie

Der SVG ist der Dachverband der Gemeinschaftsgastronomie. Zur Betreuung unserer Einzel-, Firmen- und Lieferanten-/Gönnermitglieder und zur Unterstützung des Vorstands suchen wir infolge Demission der bisherigen Stelleninhaberin **per Ende 1996** eine neue **Partnerschaft** für die

Führung der SVG-Geschäftsstelle

Schweizer Verband für Gemeinschaftsgastronomie
(Die Auslastung unserer Geschäftsstelle beträgt durchschnittlich zirka 50 %)

- Ihr Herz schlägt für die Gastronomie, und Sie möchten in diesem Bereich tätig sein.
- Sie haben Erfahrung in der selbständigen und professionellen Führung einer Geschäftsstelle.
- Das Führen von Protokollen und die Teilnahme an Sitzungen bereiten Ihnen Freude.
- Ihre Professionalität bei der Unterstützung von Aus- und Weiterbildungen sowie das selbständige Organisieren von Fachtagungen haben Sie bereits bewiesen.
- Selbständiges Arbeiten und Innovation gehören zu Ihren Stärken.
- Das Koordinieren von Terminen sowie Sicherheit in deutscher und teilweise französischer Korrespondenz ist für Sie tägliche Routine.
- Ihre Infrastruktur beinhaltet nebst moderner EDV und Fotokopierer eine eigene, während Bürozeiten besetzte Telefon- sowie Faxlinie und ein Archiv,

dann würden wir Sie gerne kennenlernen, um Ihnen Näheres über diese interessante Aufgabe sowie die pauschale finanzielle Abgeltung Ihrer Leistungen zu erzählen.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Angaben über Ihre Infrastruktur richten Sie bitte an unseren Präsidenten.
Walter Lott, Rinikerstrasse 10, 5236 Remigen.

O 84843/348368

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

mit ein bis zwei Jahren Erfahrung 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 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061 281 40 44
Zürich 8048 • Edelweissstrasse 27 • Fon 01 401 41 11
Executive Kader • Fon 01 401 43 11

Zunfthaus zu Wirthen

Wir suchen für Frühjahr 1997

junges Wirtenehepaar

als neuen Pächter des **Zunfthauses zu Wirthen im Herzen der Altstadt von Solothurn.**

Restaurant mit 86 Plätzen, Buvette und Terrasse mit 85 Plätzen; neu renovierter, grosser Saal mit 156 Plätzen, Küche und Keller für Restauration und Bankettbetrieb eingerichtet.

Bewerbungen sind zu richten an Anton Glutz, Obachstrasse 31, 4502 Solothurn.

Natel 079 213 45 25

84945/31917

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in unserem kleinen, zentral gelegenen, lebendigen Stadtberner Betrieb ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Aide du patron/ Gastgeber/in

mit Ausstrahlung, persönlichem Engagement, Verkaufstalent und administrativen Fähigkeiten. Die Betreuung unserer vielschichtigen Gästestruktur auf natürliche Art ist uns sehr wichtig, ebenso die fachliche Sicherheit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an Chiffre 84927, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84127/185396

Wir suchen für einen unserer Betriebe in der **Stadt Zug** eine/n

Geranten/Gerantin oder Ehepaar

Wir erwarten eine kreative Vollblut-Wirtepersönlichkeit, die sich vollumfänglich um ihren Betrieb kümmert, denn die administrativen Probleme lösen wir für Sie. Ihren Erfolg belohnen wir mit der entsprechenden Erfolgsbeteiligung. Eine korrekte Entlöhnung und gute Sozialleistungen sind für uns selbstverständlich. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung z. H. Heinz F. Kaufmann, **RMB Consulting,** Postfach 2260, 6342 Baar.

P 84924/385570

Gesucht auf Ende Juli 1996 oder nach Vereinbarung

Pächter- oder Gerantenpaar

für ein ganzheitliches Seminarhotel mit Ausflugsrestaurant und Bauernhof an wunderschöner Lage im Basler Jura. Das Hotelangebot soll im nächsten Jahr ausgebaut werden, und es besteht die einmalige Möglichkeit, eine längerfristige Existenz mitzugestalten.
Haben Sie Erfahrung im Umgang mit einem vielfältigen Gästespektrum, in kreativer Vollwertküche und kooperativer Betriebsführung, so senden Sie Ihre Bewerbung mit Fotos bis Mitte Mai an:

Westinvest Ltd., Postfach 458, 3000 Bern 25.

P 84972/164011

---

egg Marbach

Wäre es eine Herausforderung für Sie, ein Bergrestaurant mit Unterkünften als

Gerant oder Pächter

dynamisch und kreativ zu führen?

Wir suchen auf 1. Dezember 1996 ein Wirtepaar mit Ausbildung und Erfahrung in der Führung eines 2-Saison-Betriebes.

Bewerbung schicken Sie bitte an:

Sportbahnen Marbachegg AG
z. H. Karl Lustenberger
6196 Marbach

Telefon 035 6 37 95
Telefax 035 6 30 43

84842/174173

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe Treuhand

Gastfreundschaft und Spass am Verkauf sind wichtige Voraussetzungen für Ihre neue Herausforderung als

Geschäftsführer/in

in einem unserer Bar/Restaurationsbetriebe im Raum Basel.

Sie sind kontaktfreudig, kreativ und gewohnt, Mitarbeiter aktiv zu führen.

Sie suchen eine verantwortungsvolle Aufgabe mit Spielraum zum selbständigen, unternehmerischen Handeln!

Wir erwarten Sie mit Spannung!

Bewerbungen an:
Ralf Strub

P 84758/27049

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

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 Betriebseinrichtungen bieten freundlichen Gastgebern alle Möglichkeiten für ein erfolgreiches Wirken, treu nach unserem Motto «Betelberg, der freundliche Berg».

Der Winter- und Sommerbetrieb umfasst:

- ein Bedienungsrestaurant (50 Innen- und 70 Aussenplätze)
- ein «free-flow»-Selbstbedienungsrestaurant (150 Innen- und 150 Aussenplätze)
- Gäste-Unterkünfte mit insgesamt 45 Betten, nebst
- Wirtewohnung und Personalzimmer.

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 abgelegen zu wohnen und ein gewisses handwerkliches Flair sind weitere wichtige Voraussetzungen.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung bis 20. Mai 1996 freut sich

Bergbahnen Lenk–Betelberg
H. U. Schläppi, Geschäftsführer
Kronenplatz, 3775 Lenk
Telefon 030 3 10 96

P 84974/237884

MGM

MACON GASTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

Für unseren wunderschönen Betrieb mit einmaligem Betriebskonzept, Restaurant Buchenegg, oberhalb Adliswil bei Zürich, suchen wir den oder die aufgeschlossene Persönlichkeit als

Geschäftsführer/in

Auf diese interessante, anspruchsvolle Aufgabe sind Sie optimal vorbereitet, wenn Sie:

- über eine solide, gastgewerbliche Ausbildung verfügen
- selbständig arbeiten und die Übersicht auch in schwierigen Situationen behalten
- Freude daran haben, selbst gute Ideen einzubringen und diese auch zu verwirklichen.

Wir bieten Ihnen eine aussergewöhnlich interessante und lebhafte Tätigkeit in einem aufgestellten Team, wo auch die Rahmenbedingungen stimmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, so freuen wir uns darauf, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
Markus Marcon, Sonnenplatz
6020 Emmenbrücke, **Telefon 041 260 81 00.**

84871/340251

SONNENPLATZ 6020 EMMENBÜCKE
TELEFON 041 260 81 00

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Kader/Verkauf	1–2
Hotellerie	3–12
Internationaler	15
Stellengesuche/ Last Minute	15

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	13–14
Marché international de l'emploi	15
Demandes d'emploi/ Last Minute	15

Bei der *hotel + tourismus revue* Nr. 22 vom 30. Mai 1996 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen Pfingsten bereits am **Donnerstag, 23. Mai 1996, um 14 Uhr.**

Für die Stellenrevue bleibt der Inserateschluss am **Freitag, 24. Mai 1996, um 17 Uhr.**
Der letzte Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für die Last-Minute-Inserate ist am **Freitag, 24. Mai 1996, um 20 Uhr.**

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

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

Hotel★★★ Sport Klosters

Ferien- Sport- und Seminarhotel
CH-7250 Kloster • Telefon 081 422 29 21

Für unser **Hotel Sport** in Klosters suchen wir auf den Beginn der Wintersaison 1996/97 einen

Hotel-Direktor

Beim **Hotel Sport** handelt es sich um ein Ferienzentrum mit einem breiten Angebot an Sport- und Freizeiteinrichtungen, 96 Betten und einem öffentlichen Restaurant. Es eignet sich sehr gut für Feriengäste und für die Durchführung von Seminaren.

Wir suchen einen erfahrenen, gut ausgebildeten Direktor, der fähig ist, das Potential der Anlagen zu erschliessen und den Betrieb umsatz- und ertragsmässig erfolgreich zu führen. Interesse am Sport sowie Freude an der Animation der Feriengäste und an der Motivation der Mitarbeiter sind Voraussetzung für die Erfüllung dieser Aufgabe.

Wenn Sie an dieser Führungsstelle interessiert sind, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn Regierungsrat J. Caluori, **Präsident der Stiftungsrates**
Sport- und Ferienzentrum Klosters
Quaderstrasse 17, 7000 Chur

84887/17566

Gastfreundlich - effizient - innovativ führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie. In diesem Sinne führen Sie die Mensa der Berufsschulen in Burgdorf als

Betriebsleiterin 80 %

(Schulbetrieb)

Gemeinsam mit 6 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verwöhnen Sie kulinarisch täglich rund 150 bis 200 Gäste und tragen die Verantwortung für den Gesamtbetrieb.
Sie haben eine Grundausbildung im Gastgewerbe, Berufs- und Führungserfahrung, sind kommunikativ stark und verstehen es, Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kompetent und zielgerichtet zu führen. Sie sind ein Organisationstalent und unternehmerisches Denken fällt Ihnen leicht. Es macht Ihnen Spass, neue Wege zu gehen und innovative Ideen zu verwirklichen. Sie sind frontorientiert und haben Freude am regen Kontakt mit Schülern und Lehrern.
Wir bieten Ihnen eine professionelle Einführung, zeitgemässe Weiterbildung und gute Sozialleistungen. Während den Schulferien bleibt die Mensa geschlossen. Ein Einsatz in einem anderen Betrieb ist nach Absprache und Bedarf möglich.

Der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung. Interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen:
SV-Service, Regionaldirektion Bern,
Barbara Schatzmann,
Postfach 307, 3000 Bern 14.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 84903/178098

Unser Auftraggeber ist die BLS Lötschbergbahn, eine Unternehmung für Personen- und Güter-Verkehr mit Autoverlad, Schiffs- und Busbetrieb. Wir suchen eine ausgesprochen markt- und ergebnisorientierte, führungsstarke Persönlichkeit als

Leiter/in Marketing

Ihr Aufgabenbereich umfasst in einer ersten Phase die Leitung der gesamtunternehmerisch wirkenden Marketing-Abteilung sowie den Aufbau neuer und den Ausbau bestehender Dienstleistungen. Die BLS steht vor strukturellen Veränderungen. Sie arbeiten an deren Umsetzung und am Aufbau der ergebnisorientierten Neuorganisation der Geschäftsbereiche mit. Aus dieser Aufgabe ergeben sich im Hinblick auf geplante Nachfolgeregelungen gute Entwicklungsmöglichkeiten.

Sie bringen eine fundierte betriebswirtschaftliche Ausbildung sowie einen mehrjährigen Erfolgsausweis als Führungspersönlichkeit und Fachkompetenz aus den Branchen Verkehr, Transporte, Spedition oder Tourismus mit. Verhandlungsfähigkeit in Französisch und Italienisch ist erforderlich. In persönlicher Hinsicht zeichnen Sie sich durch Erfolgswillen, Teamfähigkeit gepaart mit Durchsetzungsvermögen und einen motivierenden Führungsstil aus. Idealalter bis 45 Jahre.

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht und Sie sich über die entsprechenden Qualifikationen ausweisen können bitten wir Sie, mit unserem Berater Herrn A. P. Christen, schriftlich oder telefonisch Kontakt aufzunehmen. Er garantiert für absolute Diskretion nach allen Seiten.

STG-Coopers & Lybrand
Executive Search AG

Spitalgasse 2
3001 Bern
Telefon 031 326 72 01

STG-Coopers & Lybrand

P 84826/147419

♥ ♣ ♦ ♠

TIVOLINO SWISS CASINOS

Für den Ausbau unserer Führungscrew im Spielcasino Jackpot im Kursaal Bern suchen wir eine/n frontorientierte/n, verantwortungsbewusste/n Dame oder Herrn als

Shift Manager

JACKPOT SPIELCASINO
IM KURSAAL BERN

Als Shift Manager sind Sie oberster Gastgeber im Casino und verantwortlich für die operative Gesamtführung während Ihrer Schicht. Sie gestalten als Führungsperson eine Ambiance, in welcher sich die Gäste wohl fühlen. Begleitend wirken Sie an anspruchsvollen Projekten im Bereich Marketing mit.

Was Sie auszeichnet, ist die Verwirklichung eines gehobenen Customer Service, eine fundierte Aus- und Weiterbildung im Dienstleistungsbereich, nachweisbare Führungserfahrung sowie eine positive und motivierende Ausstrahlung.

Fasziniert Sie eine aussergewöhnliche Casino-Atmosphäre und eine anspruchsvolle Tätigkeit? Dann freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte vertraulich an folgende Adresse richten wollen:

Frau Rita Gisiger, Personalleiterin
TMI Holding Services AG, Lagerstrasse 107 in 8021 Zürich
Telefon 01 279 99 11/Fax 01 279 98 20

O 84844/268496

Ihr Kaderinserat in der

DG DOMINO GASTRO

Im Auftrag unseres Kunden, einer Betriebsgenossenschaft, suchen wir per 1. September 1996 im Kanton Aargau eine Persönlichkeit für die anspruchsvolle Aufgabe als

Zentrumsleiter

(Dame oder Herr)

P 84846/252930

in eine gepflegte Seniorenüberbauung.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die menschliche und administrative Führung der Bewohner sowie der langjährigen Mitarbeiter.

Sie zeichnen sich auch dadurch aus, dass Sie in den Departementen Küche, Service, Hausdienst und medizinische Betreuung gewillt sind, aktiv Hand anzulegen und dennoch die unterschiedlichen Anliegen der Pensionäre nicht zu vernachlässigen. Sie müssen wichtige Entscheidungen treffen können und repräsentative Aufgaben übernehmen wollen. Ebenso arbeiten Sie budgetorientiert.

Die Einarbeitungszeit ist eingeplant und wird durch die jetzige Stelleninhaberin gewährleistet. Ein Wirtefähigkeitsausweis ist für diese Position unerlässlich.

Allroundern, die über eine grosse Allgemeinbildung verfügen, in denen pädagogische Fähigkeiten schlummern und die überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft nachweisen können, steht der Beauftragte gerne für ein Interview zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihr komplettes Dossier mit Ganzfoto und Handschriftprobe an:

Domino Gastro, Hrn. Ernst Schaer
Bernstrasse West 64, CH-5034 Suhr
Telefon 062 842 48 31

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe Treuhand

Zuverlässigkeit und selbständiges Arbeiten sind wichtige Voraussetzungen für Ihre neue Herausforderung als

Leiterin Mitarbeiteradministration und Sekretariat Geschäftsleitung

in unserer Zentrale in Basel.

Das Thema Mitarbeiter ist für Sie nicht unbekannt, und Sie beherrschen moderne Korrespondenz. Mit Ihrer Berufserfahrung in der Gastronomie verlieren Sie auch in hektischen Situationen nicht die Übersicht.

Wir erwarten Sie mit Spannung!

Bewerbungen an:
Johann Rudolf Meier

P 84757/247049

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

Verkaufsstellen in der

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 Restaurationsbetrieb 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 Wirtewohnung 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.**) O 84498/385424

Atzmännig
Atzmännig AG Sport- und Freizeitzentrum 8638 Goldingen

VERKAUF

Wir suchen in **Gstaad**

Verkäufer/in

fürs Gourmet.

Sie sollten Kenntnisse in Traiteur und Comestibles sowie in Wein- und Käsespezialitäten haben.

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Entlöhnung und Sozialleistungen, geregelte Arbeitszeit und die Möglichkeit in der Mitgestaltung des Betriebes.

Wer sich angesprochen fühlt und sich interessiert, melde sich bei:

Heinz Brand
Bäckerei + Lebensmittel
3780 Gstaad, **Telefon 030 4 11 85.**

O 84834/385557

Inserieren bringt Erfolg!

HOTELLERIE

Ristorante GIOVANNI Pizzeria

Deine neue Chance in einem jungen Team!

Italienisches Restaurant am Zürichsee/Oberrieden ist auf der Suche:

bist Du gelernter Koch und willst als

Junior-Küchenchef

Deine Fähigkeiten unter Beweis stellen?

Du bis 25 bis 30 Jahre jung, kreativ, motiviert, engagiert, initiativ und flexibel, bereit, Verantwortung zu tragen und traust Dir die Führung von 5 Personen zu? Wir sind eines von 5 Restaurants der «Giovanni-Kette» mit 70 Innensitzplätzen und zirka 130 im Garten, 12 Mitarbeitern und befinden uns in einer Umstrukturierungs- und Modernisierungsphase, die viele Möglichkeiten offenlässt für die Zukunft. Ruf einfach an und verlange Herrn Hans-Peter Schmid: **Telefon 01 720 01 05.**

Ristorante Pizzeria Giovanni in Bülach, Kloten, Oberrieden, Rümlang, Zürich-Oerlikon

84986/385574

PETERMANN'S KUNSTSTUBEN KÜSNACHT

2 Sterne Guide Michelin
19 Punkte Gault et Millau

sucht auf 1. Juni oder nach Übereinkunft

Chef de rang
Commis entremetier

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an:

Horst Petermann
Restaurant Kunststuben
Seestrasse 160
8700 Küsnacht/Zürich
Telefon 01 910 07 15

84845/110680

Per Mitte 1996 verlässt uns unser langjähriger Küchenchef, um sich beruflich zu verändern.

Sind Sie unser neuer

Küchenchef

der diese Herausforderung annimmt und auch in hektischen Zeiten die notwendige Ruhe und Übersicht behält?

Nebst Ihren Kochkünsten und Ihrer Führungsgewandtheit (2 Lehrlinge) wird Ihr Ideenreichtum und Ihre Selbständigkeit bei uns grossgeschrieben.
Sie erwartet im Westen von Bern in bekanntem Speiserestaurant ein junges, innovatives Team.
Bieten können wir Ihnen eine Dauerstelle **per 1. August 1996 oder nach Vereinbarung, mit zeitgemässem Salär,** 13. ML ab 1. Tag, 5 Wochen Ferien...
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre K-05-305120 an Publicitas, 3001 Bern.

P 84893/44300

Impressum

Verlag/Redaktion:	Monbijoustrasse 130 Postfach, 3001 Bern Telefon 031 370 42 22 Fax 031 370 42 23
Herausgeber:	Schweizer Hotelier-Verein SHV, Bern
Gesamtleitung:	Werner Friedrich
Verlagsleitung:	Peter Schibler
Anzeigenverkauf:	Marc Moser Dominik Chammartin (Agenturen)
Millimeterpreis	
Stellenangebote:	Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)
Stellengesuche:	Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)
Last minute:	Fr. 2.55 (inkl. MwSt.)
Anzeigenschluss	
Anzeigenschluss:	Freitag, 17.00 Uhr
Wiederholungen:	Montag, 10.00 Uhr
Last minute:	Montag, 16.00 Uhr
Layout/Satz:	Fischer Druck AG, Münsingen Roland Gerber, Manuela Moosbrugger
Druck:	Druckzentrum Bern

Küchenchef

Unser Küchenchef verlässt uns nach langjährigem, erfolgreichem Einsatz.

Von seinem Nachfolger erwarten wir fachliche Kompetenz, Erfahrung und Initiative in der Ausrichtung auf folgende Schwerpunkte:

- Führung und Motivation unseres jungen Teams
- Lehrlingsausbildung
- kreative, ideenreiche Angebotsgestaltung
- Einkaufsplanung
- Kalkulation
- Bankettorganisation.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, unterhalten wir uns gerne ausführlich in einem persönlichen Gespräch. Rufen Sie uns an und verlangen Sie Herrn G. Meier.

HOTEL-RESTAURANT
RÖMERTOR

Guggenbühlstrasse 6 Römerstube, Brasserie
8404 Winterthur Café, Kegelbahnen
Telefon 052 242 69 21 Säle für 20–600 Personen
Fax 052 242 24 89 Terrasse, Parking

84857/38350

ZERMATT
MATTERHORN

Wir suchen

HOFA

mit Réceptionsablösung ab 15. Juni 1996 oder nach Übereinkunft.

Rufen Sie uns an:

Hotel Jägerhof, 3920 Zermatt
Telefon 028 67 37 14

P 84667/45845

GASTGEBERPAAR

Einem Koch mit Talent und einer Serviceangestellten mit Charme bietet sich die Gelegenheit, einen herrlichen Sommer in der Zentralschweiz zu verbringen, wo Sie nebst gepflegtester Gastronomie auch Höhenluft schnuppern können...

...in einem stilvollen ★★★-Hotel mit 35 Betten und einem Restaurant mit gediegener Ambiance.

Es freuen sich auf Ihre Bewerbung. In Wort und Bild. Per Post. Oder per Telefon.

HOTEL BERGSONNE
Willy und Dorly Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad
Telefon 041 397 11 47; Telefax 041 397 12 07
Mitglied; Relais du Silence, Silencehotel und Schweizerische Gilde etablierter Köche.

84773/28827

REST. ZUR MÜHLE 5036 Oberentfelden
Hansueli Zuber & Barbara Rey

Schönenwerderstr. 4
Tel. 062/ 723 74 04
Samstag ab 18.00 offen
Sonntag geschlossen

80 Restaurantplätze
70 Bankettplätze
80 Terassenplätze

Ein gemütlicher Landgasthof in der aargauischen Agglomeration sucht ab 1. Juli einen kompetenten

KÜCHENCHEF

der folgende Eigenschaften liebt und kennt:

- Führung eines kleinen und jungen 5-Mann Teams
- kreative Rezepte in marktfrische Gerichte umsetzt
- Flexibilität bei Gästewünschen und Einsatzplan
- zwischen 22 und 35 Lenzen jung ist
- unternehmerisch und zielorientiert vorwärts schaut
- den Kochberuf gerne selbst ausführt

Wenn Sie mit Ihrer Profierfahrung diesem Anforderungsprofil gewachsen sind und beabsichtigen einige Jahre bei uns zu verbringen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme und geben Ihnen jederzeit gerne weitere Auskünfte.

84913/98280

Seerestaurant Hecht
3705 Faulensee
am Thunersee/Spiez

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in lange Sommersaison oder in Jahresstelle

Köchinnen/Jungköchinnen Serviertöchter

Wir sind ein modernes, stark frequentiertes Restaurationsunternehmen (Fischspezialitäten). Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima, gute Verdienstmöglichkeiten, junges Arbeitsteam, geregeltes Arbeitsverhältnis.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Offerte: (18–20) E. Bürki, **Telefon 033 54 63 78.**

84683/58009

Vegetarisches Restaurant in der Nordwestschweiz sucht erfahrene/n

Koch/Köchin

in modernen, familiären Betrieb.

Gefragt:
- berufliche Grundausbildung
- gute Kenntnisse der vegetarischen Küche Kousmine, Makrobiotik, Küche mit Sprösslingen usw.
- selbständiges Arbeiten
- eventuell Übernahme des Gerance (Sprache F.)

Antritt nach Vereinbarung.
Telefon 024 21 71 95.

P 84918/385569

CARRIÈRE

Direkt am Thunersee mit eigenem Strandbad!

Wir sind ein traditionsreiches ★★★★-Hotel und suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter (Eintritt nach Vereinbarung):

Leiter/in der Restaurants:
- Liegen Ihre Stärken in Organisation und Mitarbeiterführung?

Réceptionist/in
- Haben Sie schon Erfahrung?
- Sind Sie sprachgewandt?

Bei uns selbstverständlich:
- **Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC**
- **Gratiseintritt ins Strandbad**

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Hirschen am See
R. + A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 51 22 44
Fax 033 51 38 84

Best Western

84717/15237

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 Restaurations- und Hotelbetrieben in der ganzen Schweiz.

In Saison- oder Jahresstellen suchen wir

Alleinkoch/Küchenchef
****-/*****-Hotels GR/ZH/VS

Sous-chef/Chefs de partie
Restaurants und Hotels, ganze CH

Pâtissier/Garde-manger
Restaurants und Hotels, ganze CH

Chef/in de réception
****-/*****-Hotels LU

Réceptionist/in E/F
CH oder Bewilligung, ****-Hotels GR/AG/LU

Chef/in de service
****-/*****-Hotels GR/BE/LU

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.

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

O 84917/326224

RESTAURANT STADION
HEIDI UND HERMANN RUCKLI 5430 WETTINGEN SEMINARSTRASSE 71
TELEFON 056 426 72 62 FAX 056 426 82 22

Zum Eintritt auf 1. Juni 1996 oder früher suchen wir

Koch (m/w) oder Jungkoch (m/w)

Wir bieten abwechslungsreiche Arbeit.

Auf Wunsch Logis im Haus. Sonntags geschlossen.

Nähere Auskunft erteilt gerne telefonisch:

Hermann Ruckli
Restaurant Stadion
5430 Wettingen
Telefon 056 426 72 62.

82025/97063

Menschen und Ideen

Feierabend um fünf

heisst noch lange nicht, dass es nichts zu tun gibt. Ganz im Gegenteil. Aber mit Ihrem Organisationstalent und Ihrer Qualitätskonstanz haben Sie es in der Hand.

Das wär`s doch. Als Chef de Partie in der Produktionsküche Warm tragen Sie eine grosse Verantwortung. Sei es für unser "Mövenpick Restaurant" - der Tummelplatz für kreative Ideen, sei es für unsere "Appenzellerstube" - das Spezialitätenrestaurant, sei es für Bankette und Caterings.

Samstag und Sonntag frei

heisst noch lange nicht, dass wir geschlossen haben. Aber in der Regel heisst das für Sie auftanken, loslassen, mal was anderes.

Begeistert? Dann sollten Sie sich noch heute bei uns melden, denn ab Mitte Juni 1996 könnte es losgehen.

Zürich-Airport
MÖVENPICK HOTEL
The sunshine place

Thomas Fahrni
Walter Mittelholzerstrasse 8
8152 Glattbrugg
Telefon 01/ 808 80 21

PM 84965/361

MÖVENPICK

hoteljob Auszug aus unserem Stellenangebot

Kanton Aargau

Für einen Tagesbetrieb in der Region Aarau suchen wir per 1. Juni einen unkonventionellen, ideenreichen

KÜCHENCHEF (evtl. SOUS-CHEF)

Sie sollten Freude haben, die Gäste mit einem Alternativangebot zu überraschen. Vorausgesetzt werden sehr gute Kenntnisse der Bio- und Vollwertkost und Kreativität bei der Zubereitung saisongerechter und vegetarischer Speisen.
Sie sind verantwortlich für den Einkauf, die Menüplanung und den Aufbau des Bankettangebotes. Dabei werden Sie von vier Mitarbeitern tatkräftig unterstützt.

Kanton Zürich

Für einen Gasthof mit rustikalem Ambiente im Norden des Kantons Zürich, suchen wir per sofort eine

CHEF DE SERVICE/ AIDE DU PATRON

welche den A-la-carte-Service und das Mitarbeiterteam kompetent organisiert und selber aktiv mithilft. Sie sollten nicht nur durch eine gepflegte Erscheinung glänzen, sondern die Gäste auch fachkundig beraten können. Wenn Sie bereits in vergleichbarer Position tätig waren, Ihr Alter zwischen 30 und 45 Jahren liegt, und Sie flexibel sind, könnte dies Ihre neue Stelle sein.

Kanton St. Gallen

Für unseren Auftraggeber suchen wir in ein 3*-Hotel mit zwei Restaurants einen jüngeren, führungserfahrenen

KÜCHENCHEF

der – zusammen mit dem Küchenteam – die Kundschaft kulinarisch verwöhnt. Sie übernehmen gerne Verantwortung, stehen selber am Herd und sind nicht in der traditionellen Kochkunst festgefahren. Ausserdem sind Sie überzeugt, ein guter Organisator und kostenbewusster Einkäufer zu sein. Sie bilden zudem die Lehrlinge zu guten, kreativen Berufsleuten aus. Stellenantritt nach Vereinbarung.

84807/84735

Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen?

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

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

GRAND HOTEL REGINA
★ ★ ★ ★ Adelboden

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

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison von Mitte Juni bis Mitte Oktober noch folgende motivierte und «aufgestellte» Mitarbeiter/innen:

Réception: **Réceptionist/in** mit eigenem Verantwortungsbereich (Reservation/Inkasso)

Tournante für Service und Réception

Küche: **Chef de partie** für Pâtisserie und Garde-manger

Etage: **Portier**

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

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

84874/269832

Gastfreundlich – effizient – innovativ führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie. Im Personalrestaurant SBB Hauptbahnhof stellt die Küche täglich ca. 500 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 8 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, teamfähig und engagiert sind und Freude haben am Gästekontakt, könnten wir Ihnen die 5-Tage-Woche von Montag – Freitag, Tagesarbeitszeiten (06.30 bis 15.50 Uhr), ein attraktives Weiterbildungsangebot sowie fortschrittliche Sozialleistungen bieten.
Eintritt per 1. Juli oder nach Vereinbarung

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
SV-Service, Doris Schorrer,
Personalrestaurant SBB
Hauptbahnhof, Bollwerk 6,
3011 Bern.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 84950/176098

CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir **mit Eintritt auf 15. Mai 1996 oder nach Übereinkunft**

Chef garde-manger

Wir stellen uns eine Persönlichkeit mit einigen Jahren Erfahrung als Chef de partie, im speziellen im Garde-manger, vor. Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto zuhanden der Direktion.

HOTEL CASTELLO DES SOLE
CH-6612 Ascona
Tel. 091 791 02 02 • Fax 091 792 11 18
RELAIS & CHATEAUX

84937/2259

Salem Spital
des Diakonissenhauses Bern

Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition

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

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen gut qualifizierten

Sous-chef (w/m)

- mit Diätkoch-Ausbildung
- Ausbildung Spitalkoch oder Berufsprüfung erwünscht
- mit Berufserfahrung in ähnlicher Position

sowie einen

Commis de cuisine (w/m)

- mit Diätkoch-Ausbildung

Ein motiviertes Team in unserem modernen Küchenneubau freut sich auf Ihre engagierte Mitarbeit. Wir bieten Ihnen zeitgemässe, attraktive Arbeitsbedingungen und geregelte Arbeitszeit. Unser eidg. dipl. Küchenchef, Hr. W. Weissenbacher, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an Fr. Lilian Wittwer, Personalwesen.

Schänzlistrasse 39, 3000 Bern 25
Telefon 031 337 60 00

IF 84907/279099

Wir suchen für die Sommersaison 1996 zirka 1. Juni

Koch/Köchin
Hilfskoch
Serviceangestellte

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Familie Schmidt
Hotel Restaurant Ritz
3984 Fiesch, Wallis
Telefon 028 71 13 66 od. 028 71 22 61

84875/54488

Für unser ★★Hotel mit 45 Betten und regem Restaurationsbetrieb suchen wir für kommende Sommersaison (Beginn zirka Mitte Juni 1996):

Koch

Wir erwarten, dass Sie motiviert, flexibel und einsatzbereit sind und dass Sie gerne in der schönen Bergwelt wohnen.

Wir bieten gute Arbeitsbedingungen.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an.

Familie Rohrer-Elmiger
Telefon 041 660 42 19

83995/24368

★★★★
Hotel Eiger
Mürren

1650 m · berner oberland · schweiz

Für die nächste Sommersaison, Anfang Juni bis Ende September, suchen wir in unser ★★★★-Hotel, ergänzend zu unserem motivierten Team, folgende dynamische Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie**

Service: **Servicefachangestellte**

Stelle in einer Region mit vielen Naturschönheiten und Sportmöglichkeiten im autofreien Kurort.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an:

Walter F. Stähli
Hotel Eiger, CH-3825 Mürren
Telefon 036 55 13 31

83573/25992

HOTEL CONTI

Das neue 4-Stern-Business-Hotel **Conti** in Dietikon bei Zürich sucht nach Vereinbarung eine/n

Koch/Köchin temporär

(Juni, Juli, August '96)

Unsere Gäste mit Kreativem verwöhnen in den Restaurants **Le Conte, La Brasserie,** der **Intermezzo-Bar** sowie drei **Banketträumen.** Sind Sie interessiert? Herr Andreas Büchel (Küchenchef) freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel-Restaurant Conti
Heimstrasse 41
8953 Dietikon
Telefon 01 741 31 61

77307/274542

RESTAURANTS DE LA MAISON DES HALLES

Rue du Trésor 4
2000 Neuchâtel
Tel. 038 24 31 41

Schönes Restaurant mit Terrasse im ♥ von Neuchâtel.

Suchen für kommende Sommersaison

Chef de partie
Demi-chef de partie
Servicemitarbeiter/in

– F-Kenntnisse erwünscht
– CH, C-, B-Bewilligung in Jahresstellen.

Vollständige Unterlagen mit Foto an:
Albert und Catherine Reichl.

84704/26565

Hotel **waldhaus** Dolder Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

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

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

Chef de rang
Demi-chef de rang

Es können nur Interessenten und Interessentinnen mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

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

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

84933/41327

★ ★ ★ ★

ASTORIA

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

Für unser modernes Hotel im Zentrum von Luzern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

mit Berufserfahrung

Wenn Sie sich in einem dynamischen Team wohl fühlen, senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an Herrn Ferdi Sieber.

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

84746/22667

IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT
NEUCHATEL/SWITZERLAND

For our International English speaking Hotel Management School in Neuchâtel we seek highly motivated candidates for the following positions:

INDUSTRIAL PLACEMENT OFFICER
FRONT OFFICE LECTURER
HOUSEKEEPING LECTURER

Candidates must have a formal training and significant professional experience in Switzerland and abroad.
Fluency in English and French a must.
Familiar with a word processing and data base management a distinct advantage.
Swiss nationality or holders of permit C or B only.

We invite interested candidates to send a hand written application letter with a current curriculum vitae and photograph to:

IHTTI School of Hotel Management,
15-17 Ave. de la Gare, 2000 Neuchâtel.

84300/359297

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen nach Übereinkunft für unseren hektischen Stadtbetrieb erfahrene

Chefin de réception

Es handelt sich um eine Jahresstelle, bei der fundierte und mehrjährige Hotelerfahrung erwünscht ist.

Sie sind schwungvoll, kreativ sowie herzlich und verstehen es, die RéceptionsmitarbeiterInnen zu führen und zu motivieren.

Taina Zwahlen freut sich auf die schriftliche Bewerbung ihrer Nachfolgerin.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 312 10 21
Fax 031 312 11 47

★★★★ HS

ALPINE CLASSICS · SWISS INTERNATIONAL HOTELS

84902/4693

HOTEL DU NORD

AM HÖHEWEG
3800 INTERLAKEN
TEL. 036 22 26 31

Ein gastliches Haus sucht zur Ergänzung seiner Brigade für die kommende Sommersaison noch folgenden Mitarbeiter:

Küche:

1 Entremetier oder Chef tournant

Unsere kreative Küche (13 Punkte im Gault Millau) sollte für Sie eine Herausforderung sein, erfolgreich in unserem Team mitzuwirken.

Zögern Sie nicht mit Ihrer Bewerbung. Wir und Interlaken bieten Ihnen viel!

Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung, oder rufen Sie uns für einen Vorstellungstermin an.

Hotel Du Nord, Interlaken
Familie R. und T. Engel/
Küchenchef Mario Müller
Höheweg 70
3800 Interlaken
Telefon 036 22 26 31

84931/16250

HACO

Ein bedeutendes, unabhängiges Industrieunternehmen der Nahrungsmittelbranche

In der Stadt Zürich (südlich der Limmat) und auf dem linken Zürichseegebiet können wir Ihnen ein Kundenpotential im Grossverbrauchermarkt, d.h. im Gastgewerbe, in Spitälern, Personalrestaurants usw. anbieten, wo Sie auf einen bestehenden Kundenstamm zurückgreifen und durch Eigeninitiative noch neue Kunden dazugewinnen können. Einen gewissenhaften

Aussendienstmitarbeiter

der ausgesprochenes Flair, echte Begeisterung und die Fähigkeit besitzt, marktgerechte Basisprodukte der Nahrungsmittelbranche erfolgreich zu verkaufen, würden wir gerne in unser Team aufnehmen.

Sie erhalten von uns eine umfassende Einführung und abschlusswirksame Verkaufshilfen.

Wenn Sie eine kochfachliche Ausbildung und bereits Verkaufserfahrung haben und Sie sich für diese Aufgabe angesprochen fühlen, setzen Sie sich mit uns in Verbindung, damit wir Ihnen unsere Firma, die Produkte, das Mitarbeiterteam sowie unsere fortschrittlichen Anstellungsbedingungen näherbringen können.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen noch heute an:

HACO AG, Industrielles Unternehmen der Lebensmittelbranche,
3073 Gümligen, Telefon 031 950 11 11

P 84830/75833

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.

BRASSERIE BÄRENGRABEN

Telefon 031 331 42 18
Muristalden 1, 3006 Bern
Klaus Wieczorek

84386/75035

Welches initiative

Paar

wovon eines Koch mit Fähigkeitsausweis, möchte in einem Restaurant (Haus unter Heimatschutz stehend) in der Altstadt einer zweisprachigen Stadt (vis-à-vis Stadttheater) als Mieter tätig sein?

Günstige Menüs im Parterre und Spezialitäten im 1. Stock sind erwünscht. Küche wurde 1990 neu eingerichtet. 45 Plätze im Restaurant, 30 bis 40 Plätze im 1. Stock, grosse Terrasse Frühling–Herbst. Einstieg nach Vereinbarung.

Offerte unter Chiffre 81119 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

81119/362832

POSTHOTEL
&
CASINO RESORT
WEGGIS

Führendes Erstklass-4-Stern-Ferien- und Casino-Resort-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht weibliche und männliche Mitunternehmer in folgenden Positionen:

Réception:

– Réceptionspraktikant

Küche:

– Chef de partie
– Commis de cuisine
– Hilfskoch

Service:

– 2. Chef de service
– Servicefachangestellte
– Servicepraktikant

Wir suchen Mitunternehmer, welche kreativ mithelfen, unsere internationale und anspruchsvolle Kundschaft zu begeistern.

Wir freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

F. u. S. Rüttimann
Posthotel & Casino Resort Weggis
6353 Weggis
Telefon 041 390 23 23

84920/115800

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für baldigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir folgende Mitarbeiter:

Anfangsréceptionistin
Hofa (Mithilfe Réception erwünscht)
Servicepraktikant/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf. 80822/40860

VIKTORIA Weggis

HOTEL GARNI
SPEISERESTAURANT
AM VIERWALDSTÄTTERSEE

CH-6353
FAMILIE
M. CAMENZIND-FISCHER
Telefon 041 390 11 28

Hätten Sie Lust, in einer der schönsten Gegenden der Schweiz die Sommersaison zu verbringen?

Hotel und Speiserestaurant Viktoria im Zentrum von Weggis sucht zur Ergänzung des Mitarbeiterteams

Chef de partie/Saucier

nach Übereinkunft

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbung.

M. und H. Camenzind-Fischer freuen sich, **Telefon 041 390 11 28.** 84014/37486

GASTHOF ZUM SCHÜTZEN

☆ ☆ ☆

im Schachen, Aarau
Ruth + Hans Schneider

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de service/ Aide du patron

Kennzeichen:
- 25 bis 40 Jahre jung
- teamfähig und aufgestellt
- flexibel und belastbar
- manuelle Mitarbeit gewöhnt.

Unser Angebot:
- Leistungslohn nach Vereinbarung
- 6. Ferienwoche für Kader.

Sind Sie interessiert?

Senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.

Gasthof zum Schützen
Schachenallee 39, 5000 Aarau
Telefon 062 823 01 24

84848/96580

HoReGa SELECT

10 Jahre HoReGa Select = 10 Jahre Vertrauen

Geschäftsführer

Für einen trendigen Restaurations- und Barbetrieb an bester Verkehrslage im Raum Luzern suchen wir einen jüngeren und ideenreichen Insider, der als Teamleader die Verantwortung übernimmt. Voraussetzungen dafür sind: Ausbildung als Koch, entsprechende Berufs- und Führungserfahrung und Fähigkeitsausweis.

Chef de réception

- ★★★★-Kurhotel in der Nordwestschweiz
- ★★★★-Hotel im Engadin, eine Chance für einen Anfangschef de réception

Assistant Front-office-Manager

- ★★★★★-Hotel Raum Basel mit internationalen Gästen

1. Réceptionistin

- ★★★-Hotel Raum Biel, als Betriebsassistentin
- ★★★★-Hotel Raum Luzern, als alleinverantwortliche Réceptionssekretärin

Réception

Für verschiedene Hotels in der ganzen Deutschschweiz suchen wir berufserfahrene Hotelréceptionisten/-innen mit gepflegtem Auftreten und Sprachkenntnissen D/F/E.
- zwei ★★★★-Hotels in Zürich als Allrounder
- ★★★- und ★★★★-Hotels im Graubünden, Saisonstelle möglich
- ★★★★-Hotel im Berner Oberland, nur eine Saisonstelle
- ★★★★- und ★★★★★-Hotels Raum Basel mit internationaler Kundschaft

Bankett-Sekretärin

- ★★★★★-Hotel Raum Zürich, wir suchen eine administrativ versierte Dame mit Berufserfahrung an der Réception oder Abschluss einer Hotelfachschule. Sie betreuen die ganze Korrespondenz auf EDV Winword und helfen in der Bankettkoordination mit.

Wir freuen uns jetzt schon 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 75 45

HOREGA SELECT

Die führende Personalberatung
und Stellenvermittlung seit 1986

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

84909/208191

CARRIERE

☆ ☆ ☆ ☆ GHI HOTEL
GLÄRNISCHHOF
ZÜRICH

Der Gast und Sie im Mittelpunkt!

Alle unsere Bemühungen haben zum Ziel, einen **umweltbewussten Ort** der Begegnung zu schaffen, in welchem **unsere Gäste** und **unsere Mitarbeiter im Mittelpunkt stehen,** Vertrauen geniessen und ein Gefühl von Zufriedenheit erlangen.

Wenn sich unsere Philosophie in Ihren Gedanken widerspiegelt und Sie sich sagen «genau das ist es», dann sollten Sie sich **per Anfang Juni 1996** als unsere neue

Empfangschefin

(Front-office-Managerin)

bewerben. Ein bestens motiviertes Team, wie auch ein IBM AS 400/Rebag-System stehen Ihnen für diese anspruchsvolle Aufgabe zur Seite.

Wir verlangen viel von unserer zukünftigen Mitarbeiterin, bieten dafür aber eine aussergewöhnliche Kaderstelle mit ausgezeichneten Perspektiven im Sales-Bereich.

Unser Haus wir zurzeit **total renoviert** und wird am 17. Juni als Top-★★★★-Hotel im Herzen von Zürich wieder eröffnet.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Glärnischhof★★★★
Claridenstrasse 30, 8022 Zürich 2
Urs Mathys
Telefon 01 286 22 22

Best Western

84856/40339

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

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

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

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

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

---

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Für unsere exklusive, internationale Firstclass-Business-Hotelbar suchen wir einen charmanten und versierten

Chef de bar

Sind Sie ein Barprofi mit mehrjähriger Berufserfahrung und sehr guten Fremdsprachenkenntnissen? Macht es Ihnen Freude, Ihre Gäste so richtig zu verwöhnen und zu betreuen? Ausserdem sind Sie immer frontorientiert und haben eine positive Ausstrahlung? Dann sind Sie bestimmt unser Wunschkandidat.

Für Ihren Einsatz bieten wir Ihnen Umsatzbeteiligung, Verantwortung, Selbständigkeit und einen Arbeitsplatz in einem aufgestellten Team sowie die Vorzüge der internationalen **Swissair-swissôtel**-Hotelkette.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen und vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza,
Herrn A. Rogger, F&B-Manager,
Messeplatz 25, 4021 Basel.

84951/3387

Hotel & Restaurant

Ochsen

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

Service-mitarbeiterin

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

Hotel und Restaurant Ochsen
6313 Menzingen-Zug
Telefon 041 755 13 88
(Peter Hegglin und Andrea Manser)

847893/264202

★ ★
★ ★

HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser lebhaftes Erstklasshotel eine **dynamische, flexible** und **teamfähige**

Chefin Hauswirtschaft

Diese herausfordernde Aufgabe verlangt nach einer erfahrenen Persönlichkeit mit konsequentem Führungsstil und speditiver Arbeitsweise, die aber auch selbst «Hand anzulegen» weiss und ihr Team tatkräftig unterstützt.

Komfortable Hotelzimmer und Suiten und eine innovative Restauration umschreiben das Spielfeld, für das Sie als unsere zukünftige Chefin Hauswirtschaft verantwortlich sein werden.

Unser unkompliziertes und aufgestelltes Team bietet Ihnen ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Auf Wunsch senden wir Ihnen gerne unser Leitbild.

Rufen Sie doch einfach an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an Herrn Peter F. Büsser, Direktor. Selbstverständlich wird Ihre Bewerbung diskret behandelt.

84953/22683

Best Western

RESTAURANT · BAR · SÄLLE DES BALANCES · TERRASSE
WEINMARKT · 6000 LUZERN 5
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51

CARRIERE

Traitafina

VIANDE Hero FLEISCH

Wir sind ein moderner, dynamischer Handels- und Produktionsbetrieb für Fleischprodukte. Zur Unterstützung unseres **Leiters der Qualitätssicherung und Entwicklung** suchen wir eine **vielseitig engagierte**

Persönlichkeit

Als rechte Hand Ihres Chefs sind Sie persönlich für die Pflege der Rezepturen und Schnitte, die Durchführung der tägl. Produktedegustationen, einfacher Laboruntersuchungen und die Durchsetzung der Hygiene- und Qualitätsvorschriften verantwortlich. Sie arbeiten aktiv bei der Entwicklung neuer Produkte mit.

Als Voraussetzung bringen Sie sehr gute PC-Kenntnisse. Erfahrung in der Lebensmittel- oder Fleischbranche (vorzugsweise Metzger/in) sowie eine speditive Arbeitstechnik mit.

Auskünfte erteilt Ihnen Herr E. Zryd, der auch gerne Ihre schriftliche Bewerbung entgegennimmt.

Traitafina
Postfach, 5600 Lenzburg
Telefon 062 885 21 21

O 84988/228052

Gasthof Rößli Gasel

Bahnlinie Bern–Schwarzenburg

sucht

Servicemitarbeiterin

(keine Anfängerin)

evtl. nur Aushilfe, Di./Mi. geschlossen, Zimmer im Hause.

Auf Ihren Anruf freut sich
Frau Wenger, 3144 Gasel
Telefon 031 849 02 11

P 84973/12050

RESTAURANTS EUROAIRPORT

Zur Ergänzung unseres Service-Teams suchen wir per 1. Juni 1996 oder nach Vereinbarung

Chef de Service

mit 3-5 jähriger Praxiserfahrung in lebhaftem Restaurationsbetrieb. Wichtigste Voraussetzungen sind uns: ein open-minded Engagement, ein teambezogenes, motivierendes Führungsverhalten und ein nach den Gästebedürfnissen ausgerichtetes "Savoir ce qu'il faut faire".

Gerne informieren wir Sie über alles weitere und freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

Gate Gourmet France S.A.
Restaurants EuroAirport
Personaldienst, 4030 Basel-Flughafen,
Telefon 061 - 325 32 34

847350/54899

Berghotel GLOGGHUIS

Wir suchen für die Sommersaison (evtl. auch für Winter 96/97)

Servicemitarbeiter WM
Pizzaiolo / Koch WM
Bäcker / Koch WM
Casserolier

Interessantes, sehr erfolgreiches Berghotel mit tollen Sportanlagen; Tennis, Squash, Hallenbad, Sauna, usw.
Ein junges, fröhlich motiviertes Mega-Team heisst Sie herzlich willkommen.
Unterlagen und/oder Treffpunkt-Wunsch gerne an Hotel Glogghuis, Franz Fürling, 6068 Melchsee-Frutt, Tel. 041-669 14 67

MELCHSEE-FRUTT

84904/24341

LANDGASTHOF HIRSCHEN

Im schönen Landgasthof (16 Punkte Gault-Millau) im Thurgauer Seeland suchen wir einen willigen, interessierten, jungen

Garde-manger/ Pâtissier (m/w)

der in einer kleinen Brigade sein Fachwissen erweitern will.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an!

Erich Baumer
Landgasthof Hirschen AG
Weinfelderstr. 80, 8580 Amriswil
Telefon 071 411 79 71

84947/324280

DG
DOMINO GASTRO

Folgende Top-Angebote warten auf Sie!

– Kleines 2-★-Hotel am Zürichsee sucht dynamischen, gut qualifizierten

Aide du patron

– Modernes Restaurant in Zürich sucht jungen, belastbaren

Betriebsassistenten w/m

– Französischer Bistrobetrieb sucht für seine 9-Mann-Brigade einen qualifizierten, flexiblen

Sous-chef

– Neu renoviertes 3-★-Hotel in Zürich sucht innovativen, kreativen

Alleinkoch/Küchenchef

– Mittelgrosses 4-★-Hotel in Zürich sucht erfahrene, freundliche Dame für die

Réception

– Grosshotel an der Stadtgrenze von Zürich sucht junge, belastbare

Etagen-Gouvernante

– 4-★-Hotel im Zentrum von Zürich sucht hartnäckige Powerfrau für die

Reservation

– 3-★-Hotel in der City von Zürich sucht gut qualifizierten, erfahrenen und belastbaren

F&B-Manager

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P 84900/257168

Wir suchen eine

Service-Angestellte

ab 1. Juni

Wenn Sie Freude haben, Fremdsprachenkenntnisse täglich anzuwenden und sich im Speiseservice auskennen, dann passen Sie gut in unser junges, aufgestelltes Team.

Chef de partie

ab 1. Juni

Sie haben Spass an kreativem Kochen, arbeiten mit frischen Qualitätsprodukten und helfen bei der Gestaltung der Menüs und Saisonkarten mit.

Wenn Sie auf eine Dauerstelle Wert legen, profitieren Sie von einer sorgfältigen Einführung, einem leistungsgerechten Lohn und der sozialen Sicherheit unseres Hauses.

Wir informieren Sie gerne über weitere Details in einem unverbindlichen Gespräch.

Familie
Margrit und Leo Sutter
Hotel Appenzell
Tel. 071/787 42 11
9050 Appenzell

O 84829/123404

SAVOY

BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unsere 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir für unser kleines Team auf den 1. Juni 1996 oder nach Vereinbarung eine gepflegte

Buchhaltungsassistentin

Zu Ihrem Aufgabengebiet gehören die Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung, das Kassawesen und verschiedene buchhalterische Arbeiten.

Sie sind:
- zwischen 23 und 30 Jahre alt,
- besitzen einen KV-Abschluss oder eine gleichwertige Ausbildung,
- bringen die nötige Berufspraxis mit,
- verfügen über gute mündliche und schriftliche Deutsch- und Englischkenntnisse
- und schätzen geregelte Arbeitszeiten.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Savoy Hotel Baur en Ville★★★★★
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 211 53 60

84923/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland

BASEL

HILTON

«Take me to the Hilton!»

Sind Sie interessiert, für eine weltbekannte Hotelkette zu arbeiten?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Night-auditor

Es erwartet Sie eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen, aufgestellten Team.

Anforderungen:
- Alter zwischen 23 und 28 Jahren
- kaufmännische Ausbildung oder Abschluss einer Handels- oder Hotelfachschule
- gute mündliche Sprachkenntnisse in D/E/F
- Fideliokenntnisse von Vorteil.

Wir bieten:
- Teilnahme an internen Kursen
- die Möglichkeit, selbständig zu arbeiten
- berufliche Aufstiegsmöglichkeiten in der Buchhaltung oder an der Réception.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Gerne nehmen wir Ihre vollständige schriftliche Bewerbung unter folgender Anschrift entgegen:

Hotel BASEL HILTON
Personalabteilung
Aeschengraben 31
4002 Basel

84910/3247

Für eine besondere Stelle suchen wir die besondere Besetzung...

Wir: Restaurant mit einer **besonders** feinen, gutbürgerlichen Küche
mit dem **besonderen** Etwas
mit einer **besonders** schönen und grossen Terrasse
mit einer **besonders** herrlichen Aussicht über die Stadt

suchen: in ein **besonders** aufgestelltes Team von 14 bis, im Sommer, 18 Mitarbeitern, davon 8 Mitarbeitern **besonders** für die Küche den oder die **besondere/n**

Chef saucier/Sous-chef

der oder die **ganz besonders** motiviert ist, **ganz besonders** gut zu kochen und bei Abwesenheit des Chefs diesen, als **Stellvertreter, ganz besonders gut** zu ersetzen!

Falls Sie sich **ganz besonders** angesprochen fühlen, dann melden Sie sich bitte bei:

Familie Thür, **Restaurant Goldenberg**
8400 Winterthur
Telefon 052 242 82 53

84946/130150

Es gibt Dinge, die man *früh genug* entscheiden sollte.

NEUERÖFFNUNG: NOVEMBER 1996

Quellenhof

Ob beim Stellenwechsel oder beim Hotelbau.

Wir haben uns früh entschieden, eine neue Art von Luxushotellerie zu schaffen. Und wir wissen, dass es dazu eine neue Art von Gastfreundschaft braucht: keine stummen Diener, sondern kompetente Partner.

*Kompetente Partner finden ab 1. Oktober 1996 oder nach Vereinbarung im neuen ***** Grand Hotel Quellenhof (Leading Hotel of the World) folgende Jahresstellen:*

1. Winebutler
Ausgezeichnete Weinkenntnisse. Kompetenz im Service und im Umgang mit internationalen Gästen.

Kellner
Fundierte Ausbildung und Erfahrung. Persönlichkeit. Fremdsprachen.

Nacht-Concierge
Verantwortungsvoll. Erfahrung als Nacht-Concierge in Luxushotels. Fremdsprachen.

Night-Audit (Resort)
Sie arbeiten mit einer der grössten Hotelinformatikanlage der Schweiz (Fidelio-Micros) und sind zuständig für die gesamten Resort-Tagesabschlüsse. Für Hotelfachschul-Absolventen oder für erfahrenen Night-Audit.

Wenn Sie früh genug über Entscheidungen nachdenken möchten: Rufen Sie uns an. Wir denken, dass eine spannende Herausforderung beginnt. Für Sie und für uns.

Frau Monika Singenberger oder Frau Hortensia Reidt freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, oder beantworten erste Fragen gerne telefonisch.
Direktwahl: 081 303 30 08/09

GRANDHOTELS BADRAGAZ
RESORT
CH-7310 BAD RAGAZ
Telefon 081 303 30 30
Telefax 081 303 27 33

The Swiss Leading Hotels · The Leading Hotels of the World

Hotel Restaurant Landhaus
6020-Emmenbrücke

LUZERN, E. Schriber-Rust, Telefon 0417 280 17 37

Für unser modernstes ★★★-Hotel mit **Gourmetrestaurant** suchen wir

***Sous-chef**
(mit den nötigen Kenntnissen)

Commis de cuisine

Auf Wunsch Einzelzimmer zur Verfügung.
*Eintritt baldmöglichst. Gute Lohnbedingungen.

84313/10111

BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

Ein Sommer im Engadiner Hochtal!

Für unser bekanntes Restaurant

CHESA VEGLIA

suchen wir noch

Chef tournant

(Kenntnisse der altbekannten österreichischen Spezialitätenküche und Mehlspeisen)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto an:

The Leading Hotels of the World

Badrutt's Palace Hotel
Personalbüro, 7500 St. Moritz
Telefon 081 837 26 12

84960/33944

UNION

Wir sind ein bekanntes und neu renoviertes ****Hotel im Zentrum von Luzern, verfügen über 190 Betten, ein Restaurant, eine Bar sowie über Bankett- und Seminarmöglichkeiten bis zu 1000 Personen.

Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung, evtl. schon Erfahrung im Personalwesen, Zahlenflair, PC-Anwenderkenntnisse und arbeiten in einem kleinen Team gerne selbständig. Mit diesen Voraussetzungen gefällt Ihnen die Herausforderung als

Sachbearbeiterin Personalwesen / Buchhaltung

in unserem Hause ganz bestimmt.

Ihre Haupttätigkeit liegt in allgemeiner Personaladministration, Vorselektion in Mitarbeiterrekrutierung, Rechnungskontrolle, Mithilfe bzw. Vorarbeit in Inventarverarbeitung, Kreditoren-, Lohn- und Finanzbuchhaltung.

Diese interessante Stelle ist in unserm Hause per 1. Juni oder nach Vereinbarung zu besetzen. Während Sie in Luzern eine geeignete Wohnung suchen, können wir Ihnen ein Zimmer zur Verfügung stellen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie einfach an:

HOTEL UNION LUZERN
Christoph Koch, Direktor
Löwenstrasse 16, CH - 6004 Luzern ☎ 041 - 410 36 51

84955/23396

Schloss Ragaz

7310 Bad Ragaz
Tel. 081/302 23 55
Fax 081/302 62 26

Hotel · Relais du Silence · Silenceshotel

Ab Juni 1996 oder nach Übereinkunft suchen wir in Jahresstelle:

Empfangssekretärin (D/F)

EDV-Kenntnisse von Vorteil

Angenehmes Arbeitsklima und gute Verdienstmöglichkeiten sind zugesichert. Unterkunft in unserer Residence, moderne Studiozimmer mit Dusche/WC und Kochnische stehen zur Verfügung.

Offerten mit den üblichen Unterlagen sind an die Direktion zu richten. Es melden sich nur Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder Niederlassung.

84872/2763

Hotel • Restaurant • Bar Gaststube • Bankettsaal

SONNENTAL

Gepflegt • Vielseitig • Persönlich

Drei Werte, auf die sich unsere Gäste verlassen. Ob bei einem Bankett, in der Gaststube oder à la carte im "Tournesol".

Mit "Lust" im echten Team? ☑

Verspühren Sie Lust, Ihre gepflegte und vielseitige Persönlichkeit in unser Team einzubringen? Wir sprechen nicht nur davon, wir helfen Ihnen dabei.

• Jung-Koch oder Köchin

Diese Position müssen wir verstärken. Unsere Gäste verlangen danach!

Ein Anruf als Startschuss? ☑

Hans oder Elsbeth Hausheer freuen sich auf Ihren Anruf oder Fax!

Telefon 01 821 41 81, Fax 01 821 41 91

Hotel Restaurant Sonnental
Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf

SG 84966/9768

Restaurant Rössli am See, Zug

Wir suchen als Verstärkung unseres kleinen Teams

Koch/Köchin
Servicefachangestellte/n

Eintritt nach Übereinkunft sowie

Ferienablösung
unseres Küchenchefs ab zirka 20. Mai für 1–2 Monate!

Für nähere Auskünfte rufen Sie uns doch bitte an: **Telefon 041 710 96 36.**

Montag und Dienstag geschlossen.

Familie Werner Jenni
Vorstadt 8
6300 Zug

84778/41637

Restaurant Bar Lerche

Gesucht für unser Spezialitäten-Restaurant am Stadtrand von Luzern

Service-Fachangestellte
nach Übereinkunft
sowie
Jungkoch oder Köchin
Eintritt ca. 15. Aug. 96

Restaurant Lerche Meggen
Hans und Ottilia Lüscher
041- 377 23 03

O 84905/152609

HOTEL ADMIRAL

Franz Plaschko und Karin Julen

Für unser gemütliches, familiäres ★★★-Hotel im Ski- und Wanderparadies Zermatt suchen wir per Juli 1996

Réceptionspraktikantin

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir eine dynamisch-freundliche, aufgestellte und sprachgewandte Mitarbeiterin.

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

Hotel Admiral
z. H. Frau Karin Julen
3920 Zermatt

84911/87700

★★★★
FÜRIGEN

Hotel ✻ Restaurant ✻ Bar
Kongresszentrum

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahres- und Saisonstelle noch folgende Mitarbeiter/innen:

Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte
F&B-Assistent/F&B-Controller
Lingerie-Dame
mit Hofa-Abschluss

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Hotel Fürigen
Frau J. Rogger, 6363 Fürigen

Best Western

CARRIERE

84982/11932

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

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

Chef de partie
Serviceangestellte, w
Réceptionist/in
Service- u. Barangestellte

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote erteilt Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 036 23 32 32
Fax 036 23 33 43
Rugenparkstr. 6, 3800 Interlaken

P 84958/250358

REISELEITER!

Mit Ferien Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie ohne Vorkenntnisse direkt zum **REISELEITER-AUSWEIS** und **REISELEITER-DIPLOM.** Senden Sie gleich den Coupon mit Ihren Personalien + Tel.Nr. für Informationen ein.

REISELEITER-COUPON

ALFARING AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
Beruf: _____ Alter: _____
Tel.: _____

MO 82204/366080

MUGGENBÜHL
GASTSTUBEN

Erlebnis-Welt mit wunderschönen, stadtbekannten Dekorationen, Muggendorf, Apero-Marionetten, Nähtrückli, Chuchichästli, Muggenboutique, Buffet-Theater und vieles mehr, kombiniert mit modernster Technik in allen Bereichen.

Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich, 01 482 11 45, Marianne Faes

Wir haben zufriedene Mitarbeiter und darum auch zufriedene Gäste!

JUNGKOCH/KÖCHIN
- Grosses Angebot mit 98% Eigenproduktion
- Neue, moderne Küche mit viel Tageslicht
- Junges Team
- Selbständiges Arbeiten
- Gut organisiert
- Starker, aber ruhiger a la carte Betrieb
- Ausbildungs-Möglichkeit zum Posten-Chef
- Aufstieg-Möglichkeit zum Sous-Chef
- Schnupper-Tag möglich

SERVICE
- a la carte-Service
- Herzliche Atmosphäre in schöner Umgebung
- Selbstständiges Arbeiten
- Aufgestelltes, junges Team
- Auch als Aushilfe oder Teilzeit

HILFSKOCH
- Selbständiges Arbeiten
- Ausführliche Anlehre nach Rezeptur
- Vielseitiges, intressantes Angebot
- Küchenchefin

Hotel zur Krone Gais

Wir suchen

Service-angestellte
CH, D, A

Zeitgemässe Anstellung, selbständiger, vielseitiger Einsatz in jungem Kleinteam.

Wir freuen uns auf Ihre mündliche oder schriftliche Kontaktnahme.

Familie A. und M. Seeger-Schmid
Dorfplatz, 9056 Gais AR
Telefon 071 793 11 37

Appenzellerland heimeliges Ferienland

84859/12009

FRANZISKANER
HOTEL BAR RESTAURANT

Zur Ergänzung unseres jungen Teams in der Zürcher Altstadt suchen wir eine/n motivierte/n

Servicemitarbeiter/in

mit viel Freude am Beruf. Gerne stellen wir Ihnen den Betrieb und die Arbeitskollegen vor. Eintritt nach Vereinbarung. Weitere Auskünfte erteilt:

Frau Reichenbach
Telefon 01 252 01 20
Niederdorfstrasse 1
8001 Zürich

84932/40304

christiania hotels
3920 Zermatt
Sporthotel★★★★

Für die kommende Sommersaison 1996 (vom zirka 6. Juni 1996 bis zirka Anfang Oktober 1996) suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception:

Réceptionisten/-in

Hallenbad:

Schwimmbadaufsicht

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiania Hotels
Dir., Fam. K. Franzen
CH-3920 Zermatt

84859/38946

HOTEL BASEL
★★★★

Wildheuer oder Schachspieler?

Von beidem dürfen Sie als

F & B-Assistent/in

eine tüchtige Portion mitbringen.

Im ****Hotel Basel (Umbau 1994/95) finden Sie drei verschiedenartige Restaurants, Bankettsäle und Seminarräume. Dass Sie Menschen mögen, setzen wir voraus. Als Fachfrau oder Fachmann wirken Sie aktiv mit bei der Angebotsgestaltung und deren Umsetzung – tagtäglich. Sie haben mehr als ein Flair für Restaurant-EDV und wissen, worauf es beim Einkauf ankommt.
Sie denken mit, sprechen mit, handeln mit und wollen im Team den Aus- und Aufbau mitgestalten.

Eine Herausforderung, die auf Ihr solides Fundament eine faszinierende, anspruchsvolle, zusätzliche F&B-Erfahrung setzt. Interne und externe Weiterbildung, angemessene Freiheiten und ein faires Salär dürfen Sie erwarten.

Falls Sie ungefähr 25 Jahre alt sind, sich auf Deutsch, Französisch und Englisch ausdrücken können, eine Koch- oder Servicefachlehre und eine anerkannte Hotelfachschule abgeschlossen haben und ab Juni 1996, eventuell auch später im Hotel Basel anfangen wollen, schicken Sie mir doch bitte Ihre Bewerbung.

Raeto Steiger, Hotel Basel
Münzgasse 12, 4051 Basel
Telefon 061 264 68 00,
Fax 061 264 68 11

84870/2950

PARK HOTELS WALD HAUS
oh Alpe

Bühne frei –
für unsere neuen Stars:

Telefonist/in
(D/E/F/I)

Barmaid
für Hotelbar

Hilfsbäcker

Commis de rang (w)
(D/E/I) für italienische Spezialitätenrestaurant

Eintritt: Ende Mai 1996

Statt Starallüren Ambitionen. Statt Glamour handfeste Rollensicherheit. Statt Soloauftritt Teamarbeit.

Und der Applaus ist Ihnen sicher.

In Stimmung für einen neuen Auftritt? – Ihre Bühne ist ein 5-★-Haus, das Management führungsstark und innovativ, die Gäste und die Lage exklusiv. Spielen Sie mit? – Frau Sonja Brazerol freut sich auf Ihre Bewerbung.

Flims

Park Hotels Waldhaus Flims · CH-7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 390181 · Telefax 081 392804

84958/11452

Hotel Europe
Europäischer Hof ···
Engelberg

Postfach 558, CH-6390 Engelberg
Telefon 041 637 00 94, Telefax 041 637 22 55

Im Naherholungsgebiet von Luzern – im schönen Engelberg – suchen wir nach Vereinbarung eine/n freundliche/n

Réceptionistin/-en

Eine internationale Kundschaft, grosse Selbständigkeit und **Fidelio** umschreiben den Verantwortungsbereich Ihres neuen Arbeitsplatzes.

Ich freue mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:
Frau Anita Bross, Chef de réception
Hotel Europe, Europäischer Hof
Dorfstrasse 40, 6390 Engelberg

84719/10278

Möchten Sie japanisch (kochen) lernen?
Ende August öffnet das erste Japan-Restaurant der Ostschweiz seine Türen.
Wir kochen aber nicht nur japanisch und suchen daher einen qualifizierten

Koch/Chef de partie

Wir bieten Ihnen eine echte Herausforderung, bei der Sie Ihre fachlichen Kenntnisse umsetzen und erweitern können. Es erwartet Sie eine interessante Aufgabe in einem aufgestellten Team.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder ihren Anruf.

Restaurant Obelisco
Bahnhofstrasse 23, 9100 Herisau
079 405 14 57

84755/13528

Hotel Zürich

Möchten Sie Ihre Karriere in einem Erstklasshotel im Zentrum von Zürich beginnen? Wir suchen nach Vereinbarung

Administrations-Sekretärin

Ihre Hauptaufgaben umfassen das gesamte Kreditorenwesen, Korrespondenz und allgemeine Büroarbeiten. Zusätzlich sind Sie verantwortlich für die Datensicherung unserer EDV-Anlagen, für die Aktualisierung der dazugehörigen Dokumentation und gewisse Wartungsaufgaben.

Mitarbeiter/in Debitorenbuchhaltung

Ihr Aufgabengebiet umfasst die Fakturierung, das Bank- und Mahnwesen sowie allgemeine Buchhaltungsarbeiten.

Nebst einer kaufmännischen oder gleichwertigen Ausbildung sollten Sie für beide Stellen Zahlenflair und EDV-Kenntnisse besitzen, selbständig, flexibel und teamfähig sein.

Fühlen Sie sich angesprochen? Frau Marietta Lombris, Personalassistentin, oder Herr Peter Schnüriger, erwartet mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung oder beantwortet Ihre ersten Fragen auch gerne telefonisch.

Ausländische Bewerber/innen berücksichtigen wir gerne, wenn sie eine Niederlassungsbewilligung besitzen.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (Personalbüro)
oder 01 363 63 63 (Zentrale)

84739/41432

DG
DOMINO GASTRO

Wir suchen für Betriebe in Basel und Region

Buchhalter
mit KV-Abschluss und mehrjähriger Praxis in einer Hotelbuchhaltung. Gute PC-Kenntnisse Bedingung.

Hotelsekretärin/ Réceptionistin D/E/F
für fortschrittlich geführte Hotelbetriebe. Sie verfügen über eine vielseitige Réceptionspraxic und gute PC-Kenntnisse.

Küchenchef
mit Kreativität und sehr guten Fachkenntnissen der feinen Küche, für gehobenes, kleineres Speiserestaurant.

Sous-chef/ Anf. Küchenchef
für Rest. der gehobenen Kategorie.

Chef de partie für Betriebe in **Basel, Luzern, Solothurn.**

CH-Koch/Köchin Tagdienst
Jungköche/-innen
Servicemitarbeiter/innen
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

84941/305184

Rex
HOTEL

Unser Zweitbetrieb das

Hotel/Restaurant Landhus

in Zürich-Seebach verfügt über folgende Betriebskapazitäten: 55 Betten, ein 100-plätziges Restaurant, ein Sitzungzimmer mit 60 Plätzen, ein Saal mit 300 Plätzen und eine Terrasse mit 160 Plätzen.

Für diesen lebhaften Betrieb, der vollständig erneuert, modernisiert und neu konzipiert wird, suchen wir für die Neueröffnung im Juli 1996 einen jungen, dynamischen

Küchenchef

Wenn Sie mit der italienischen Küche vertraut sind und Erfahrung im Bankettwesen mitbringen, erwarten Sie beste Arbeitsbedingungen mit den neuesten Kücheneinrichtungen.

Gerne erwartet Herr P. Horneck Ihre schriftliche Bewerbung.

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

RESTAURANT BLAUER APFEL

84879/40894

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:

Réceptionist/in
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 **KULMIANER/IN** auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren? Dann sollten Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto an obenstehende Adresse senden.

THE SWISS LEADING HOTELS

84884/1120

Landgasthof & Vinothek
FARNSBURG

Auf Anfang Juni (Saisonbewilligungen vorhanden) oder nach Übereinkunft würde uns Ihr Eintritt in unser junges Team als

★ **charmante Servicemitarbeiterin**
(deutschsprachig)

★ **interessierte Servicepraktikantin**
(gerne vermitteln wir Grund- und Fachkenntnisse)

★ **vielseitig interessierter Tournant**
(für alle Küchenposten)

★ **Küchenmitarbeiterin**
für den Entremetier-Posten
(gerne führen wir Sie in diese Aufgabe ein)

sehr freuen, entlasten und – wer weiss – teamgemeinsame, neue Horizonte eröffnen.

Wir führen in der fünften Generation einen sehr gepflegten Landgasthof, 25 km südöstlich von Basel. Ein Kernstück unseres Konzepts ist unser prämierter Weinkeller mit über 1 500 verschiedenen Weinen.

Auf Ihr Interesse freuen sich:

Andreas und Susann Putzi
Landgasthof Farnsburg
4466 Ormalingen BL
Telefon 061 981 11 10, Fax 061 981 48 01

Sonntag ab 18 Uhr, Montag sowie Dienstag ganzer Tag geschlossen.
Acht Wochen Betriebsferien.

84869/282413

Wirtshaus zum Herlisberg

Liselotte und Sepp Niederberger-Estermann

Das Wirtshaus Herlisberg ist ein gepflegtes Ausflugsrestaurant oberhalb des Baldeggersee's und verfügt über 110 Plätze im Restaurant, Bankettsäle von total 120 Plätzen sowie eine Gartenterrasse von zirka 200 Plätzen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Jungkoch

der gerne in einem jungen, kreativen Team arbeitet und viel Freude hat am Kochberuf.

Zögern Sie nicht!

Herr Sepp Niederberger freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder auf Ihren kurzentschlossenen Anruf über die

Telefon-Nr. 041 930 12 80

84979/333980

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Réception/ Büro: **Réceptionistin** (mehrsprachig)
Praktikant F&B/Einkauf
Küche: **1. Commis garde-manger**
Etage: **Hausdamenassistentin** (mit Erfahrung)
Economat: **Kaffeeköchin** (mit Erfahrung)
Diverse: **Hofa-Lehrtochter**

Chesa al Parc:
gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Tennisplatz:

Serviertochter (sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel, Personalbüro, **7500 St. Moritz**

83985/33812

KULM HOTEL ST.MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel. 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

Das **Hotel Bellevue Palace** ist ein 5-Stern-Hotel inmitten der Stadt Bern mit 145 Hotelzimmern, 3 Restaurants und einer Bar, Konferenz- und Banketträumlichkeiten und 170 Mitarbeitern.

Wir suchen auf Juli eine

Generalgouvernante

Für diese wichtige Position sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

– zielgerichtete Ausbildung im hauswirtschaftlichen Bereich
– Erfahrung in ähnlicher Position in einem grösseren Hotel (4- oder 5-Stern-Betrieb)
– Organisationstalent und Führungseigenschaften
– dynamisch und einsatzfreudig.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihre Bewerbung oder erwartet gerne Ihren Anruf. **Telefon 031 320 46 21** (Direktwahl)

84956/4081

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN*****
Kochergasse 3–5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

Member of The Leading Hotels of the World

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

Hotel Alpina
Restaurant
Grindelwald

Wir suchen ab Anfang Mai oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte
Réceptionspraktikantin
Hotelfachassistentin

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Familie D. Wolf-Kaufmann
Telefon 036 53 33 33

84779/14265

HOTEL PASSHÖHE 1410 m ü M YBERGEREGG ★★

Gesucht
in Jahresstelle (evtl. Saison)

Jungkoch oder Köchin

– zeitgemässer Lohn nach L-GAV
– bürgerliche Küche
– auf Wunsch Zimmer im Hause.

Weitere Angaben:

Familie Rubli-Reichmuth
Hotel und Restaurant Passhöhe
8843 Ibergeregg
Telefon 041 811 20 49

84860/115770

Landgasthaus Glocke
4322 Mumpf a. Rhein

sucht per sofort oder nach Übereinkunft freundliche, jüngere

Servicefachangestellte

in gepflegten Betrieb mit A-la-carte-Service. Montag und Dienstag geschlossen.

Wir bieten schönes Arbeitsklima, angemessenes Salär und – nach Bedarf – Zimmer im Hause.

Sich melden bei:

Familie Franz Studinger,
Gasthaus zur Glocke
4322 Mumpf AG
Telefon 062 873 11 64
Fax 062 873 32 72

84725/64750

OSEC
OFFICE SUISSE D'EXPANSION COMMERCIALE
SCHWEIZERISCHE ZENTRALE FÜR HANDELSFÖRDERUNG

Wir beraten und unterstützen Schweizer Unternehmen bei der Erschliessung von Exportmärkten. Für unsere Abteilung **Veranstaltungen** suchen wir per sofort eine initiative, flexible und belastbare

Sekretärin/Assistentin für öffentliche Veranstaltungen

Ihr abwechslungsreiches Aufgabengebiet umfasst:

– Unterstützung bei der Entwicklung von Seminaren, Workshops usw.
– Mithilfe bei der Vorbereitung und Durchführung
– selbständige Betreuung der Teilnehmer.

Die Erledigung dieser abwechslungsreichen Aufgabe erfordert eine kaufmännische Ausbildung mit möglichst vielseitiger praktischer Erfahrung, gute Französisch- und Englischkenntnisse, PC-Erfahrung (idealerweise mit MS-Word), eine selbständige und zuverlässige Arbeitsweise sowie Freude am Umgang mit Menschen und an einem lebhaften Umfeld.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

OSEC, Schweizerische Zentrale für Handelsförderung
z. H. Personaldienst
Stampfenbachstr. 85, 8035 Zürich

O 84926/385571

Hotel SCHWEIZERHOF Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, grosser subtropischer Garten.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir noch folgende aufgestellte und einsatzfreudige Mitarbeiter (Eintritt sofort oder nach Vereinbarung):

Empfangssekretär/in

(Réceptionserfahrung, deutsche Muttersprache)

Chef de rang

(für Halbpensions- und A-la-carte-Service, deutsche Sprachkenntnisse)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.

Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altorfer
Via Locarno 41
6612 Ascona
Telefon 091 791 12 14

84935/2240

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

WIR BIETEN MEHR ALS ANDERE ...

Adia Hotel ist seit Jahren mit konstanter Qualität (ISO 9002) und Marktpräsenz im Bereich Hotellerie, Gastronomie und Tourismus tätig. Wir verfügen über langjährige, erfolgreiche Kontakte zu vielen Hoteliers und Unternehmern und können Ihnen so in der ganzen Schweiz jederzeit interessante Stellenangebote unterbreiten. Ob als Küchenchef, Chef de Réception, Betriebsassistentin oder Chef de service. Rufen Sie uns an. Diskretion ist zugesichert.
Zürich. Frau Wicki

STV. DIREKTOR W/M

Sie besitzen eine abgeschlossene Berufslehre in der Hotellerie/Gastronomie und einen Hotelfachschulabschluss. Sie sind sprachgewandt (d, f, e, i) und möchten Ihre Fähigkeiten in Administration, Buchhaltung und Verkauf weiter vertiefen. Diese aussergewöhnliche Herausforderung wartet auf Sie in einem romantischen Hotel in einem berühmten Walliser Ferienort.
Zürich, Frau Wenger

SALES MANAGER W/M

Haben Sie ein ausgeprägtes Verkaufstalent, sind Sie extravertiert und sprachgewandt, zwischen 26 und 34 Jahre alt und verstehen Sie es, mit Stil und Flair die bestehende, anspruchsvolle Kundschaft zu betreuen und neue Kontakte zu knüpfen? Haben Sie sich bereits Erfahrung in ähnlicher Position angeeignet und bevorzugen eine nicht ganz alltägliche und sehr selbständige Aufgabe, dann rufen Sie mich heute noch an – ich informiere Sie gerne näher.
Luzern Herr Fehlmann

CHEF DE RECEPTION W/M

Wir suchen für einen interessanten Hotelbetrieb in der Stadt Zürich den frontorientierten und verkaufserfahrenen Chef de Réception. Sie lieben den Kontakt zu einer internationalen und anspruchsvollen Kundschaft, verfügen über fundierte Sprach- und Administrationskenntnisse und suchen eine Veränderung im Berufsleben. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

RECEPTIONISTIN

Für ein lebhaftes Familienhotel in einem bekannten Ferienort im Oberengadin, suchen wir eine selbständig arbeitende Réceptionistin (CH oder C-Bewilligung) mit Erfahrung. Sie besitzen eine fundierte Ausbildung sind sprachbegabt (d, e, f, i) und verlieren auch in hektischen Situationen nicht die Ruhe. Mit Ihrem sicheren Auftreten und Ihrem Charme verzaubern Sie die internationale Kundschaft. Für diese langfristige Aufgabe suchen wir eine Persönlichkeit im Alter von 22 bis 33 Jahren.
Zürich, Frau Wenger

DIREKTIONSSEKRETÄRIN

Ihr Chef zählt voll auf Ihre Unterstützung und übergibt Ihnen auch mal das Ruder bei seiner Abwesenheit. Sie erledigen Buchhaltungsaufgaben, übernehmen die Personaladministration für diverse Restaurationsbetriebe und sind für verschiedene Aufgaben im Bereich Liegenschaftsverwaltung verantwortlich. Als Grundlage bringen Sie einen KV-Abschluss und/oder Hotelfachschule sowie sehr gute EDV-Kenntnisse in Winword und Excel mit. Wir suchen eine Dame zwischen 28 und 45 Jahren, die längerfristig interessiert ist, eine enge Zusammenarbeit mit Ihrem Vorgesetzten aufzubauen. Geregelte Arbeitszeiten und freie Wochenende gehören ebenso selbstverständlich zu dieser Stelle wie ein sehr gutes Salär. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann

CHEF DE BAR W/M

In einer lebhaften Hotelbar in der Stadt Zürich bietet sich für eine erfahrene Barfachkraft mit starker Persönlichkeit der Einstieg zum Aufstieg. Sie werden mit Ihrem Know-how das Angebot und mit Ihrem Charme die Gästestruktur neu gestalten und zusammen mit Ihrem Team um das Wohl der internationalen Kundschaft besorgt sein. Suchen Sie eine Herausforderung, bei der Sie Ihre Ideen umsetzen können? Dann rufen Sie noch heute an.
Zürich, Frau Wicki

KÜCHENCHEF

Sie sind jung, ambitiös, zuverlässig und freuen sich auf eine spannende Herausforderung bei der Sie auch in brenzligen Situationen noch einen kühlen Kopf bewahren. Sie verfügen über einen fundierten beruflichen Hintergrund, ausgezeichnete Referenzen und finden immer wieder den richtigen Weg zwischen Fördern und Fordern. Sind Sie interessiert Ihrem Leben neuen Pfeffer zu geben, dann sind Sie bei mir genau richtig.
Zürich, Herr Keller

CHEF DE PARTIE W/M

Einen ambitionierten Chef de partie mit Flair für die marktfrische Küche bietet sich ab sofort die Gelegenheit, seine Kochkünste in einem renommierten Hotel/Restaurant in der Zentralschweiz unter Beweis zu stellen. Sie sind eine lebensfrohe Person, die ideenreich und temperamentvoll kocht und sich erst dann so richtig wohl fühlt, wenn etwas läuft? Sicher möchten Sie mehr über diese Herausforderung erfahren, rufen Sie mich sofort an.
Luzern, Herr Fehlmann

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

HOTEL ★★★★★ LUZERN
SCHWEIZERHOF

Für unser Hotel mit über 220 Betten,

einem beliebten und lebhaften Stadtrestaurant mit einem internationalen Angebot sowie Banketträumlichkeiten für bis zu 500 Personen, suchen wir auf sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n
Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams.

Für ausländische Interessenten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Interessiert Sie eine dieser Stellen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die Direktion Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht ihnen gerne Herr D. Thüer zur Verfügung.

84013/23310

Telephone 041 . 410 0 410 . Fax 041 410 2 971
6002 Lucerne . Switzerland

HOTEL-RESTAURANT
RÖSSLI HURDEN
BEI RAPPERSWIL

Für die kommende Sommersaison sind in unserem traditionsreichen Haus noch folgende Stellen zu besetzen:

Servicefachangestellte/r
Entremetier/Garde-manger

Gerne besprechen wir nähere Details mit Ihnen persönlich und freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Mario Serra
Hotel-Restaurant Rössli, 8640 Hurden
Telefon 055 410 81 33

84948/124710

Schloss-Hotel
SWISS CHALET

Wir, ein ★★★★-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Teams

– Kellner/Chef de rang

(bitte nur Bewerber mit abgeschlossener Berufslehre)

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Herr Alois Seeholzer steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

84954/47392

CH-6402 Merlischachen/Luzern
Propr. Josef und Ernst Seeholzer
Telefon 041 850 02 50
Fax 041 850 02 52

GOTTHARD WEGGIS

IHR ★★★-FERIENHOTEL AM VIERWALDSTÄTTERSEE

40 Betten «freundlich – gastlich – gepflegt» GEPFLEGTE GASTFREUNDSCHAFT

Spezialitätenlokal – Gartenrestaurant am See
Grill – Pouletbeizli – Trattoria – Pizzeria

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb suchen wir für die Sommersaison folgende Mitarbeiterinnen:

Service: **Servicemitarbeiterinnen**
für A-la-carte-Restaurant
Eintritt baldmöglichst

Haben Sie Interesse, in einem kleinen Team von zirka 20 Mitarbeitern/-innen Ihr Können unter Beweis zu stellen, in einem neuzeitlichen Personalhaus zu wohnen und in Ihrer Freizeit von den Vorzügen eines bekannten Ferienortes zu profitieren, dann rufen Sie uns an, damit wir einen Vorstellungstermin vereinbaren können.

Wir freuen uns darauf:

Telefon 041 390 21 14/Herr oder Frau Nanzer
Hotel Gotthard am See
6353 Weggis/bei Luzern

83504/37354

Im Ochsen hat man ab und zu Schwein

daneben aber auch Kuh und Muh, Backfische, Hai Society und Bergforellen, Teetrinker und Teenagers, Hamburger, Bündner und auch Wienerli – Grund für dieses Kunterbunt ist der kerngesunde Hintergrund. Weil die Stimmung im Ochsen stimmt. Bei den Gästen und bei den Mitarbeitern.

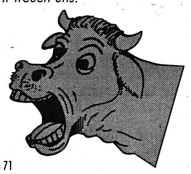
Und wie stimmt's mit Ihrer Stimmung? Vielleicht können wir Sie einstimmen auf einen selbständigen, anspruchsvollen, kreativen Job als

2 Servicefachangestellte
(Juli 1996 oder nach Vereinbarung)

Chef de partie
(Juni 1996 oder nach Vereinbarung)

Commis de cuisine
(Juni 1996 oder nach Vereinbarung)

Wenn Sie glauben, dass Sie im Ochsen Schwein haben und in unser tierisches Team hineinpassen – dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung bitte an Grégoire Allet. Oder rufen Sie uns an. Ok? – Wir freuen uns.



DAVOS
OCHSEN
HOTEL
RESTAURANT
7270 Davos Platz, Tel. 081 43 52 22, Fax 081 43 76 71

83552/9415

SHMS
SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL
sucht

Praktikums-Stellen
Service oder Küche
10. 6.1996 bis 31. 1. 1997
Telefon 021 962 95 54
Fräulein F. Mast

84877/383471

Gastfreundlich - effizient - innovativ
führen wir gesamtschweizerisch 360 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie. Im Personalrestaurant Schweizerische Mobiliar Versicherungsgesellschaft werden Sie als

Hofa-Tournante 100%

die Ablösung in allen Bereichen des Personalrestaurants (inklusive Automatenstation und Abwaschküche) übernehmen, ausserdem nach Bedarf im Direktionsrestaurant und bei Sonderanlässen unsere Gäste bedienen und in der Lingerie mithelfen.
Um diese anspruchsvolle und interessante Tätigkeit auszuführen, benötigen Sie Erfahrung im Service, Flexibilität und Freude an der Abwechslung.
Wir unsererseits bieten Ihnen eine vielseitige Tätigkeit, fortschrittliche Sozialleistungen und ein gut eingespieltes Team, das sich über eine vertrauenswürdige und selbständige Kollegin wie Sie freuen würde.
Eintritt nach Vereinbarung.

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bitte an:
SV-Service, Verena Bitterli,
Betriebsleiterin,
Personalrestaurant Schweizerische Mobiliar Versicherungsgesellschaft,
Bundesgasse 35, 3011 Bern.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 84952/178098

POSTHOTEL
&
CASINO RESORT
WEGGIS

Führendes Erstklass-4-Stern-Ferien- und Casino-Resort-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht einen

Sous-chef de cuisine

für unsere variantenreiche Restauration (3 Restaurants, 2 Bars).

Wir freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

F. u. S. Rüttimann
Posthotel & Casino Resort Weggis
6353 Weggis
Telefon 041 390 23 23

84915/115800

Wir bieten qualifizierten, dynamischen Fachkräften in unserem mittelgrossen, gepflegten Betrieb **eine grosse Chance!**

Per 1. Juli 1996
Anfangs-Küchenchef

per 1. Juli 1996
Servicefachangestellte/r

per 1. August 1996
Servicefachangestellte/r

Bewerber, welche eine **Dauerstelle** suchen und gerne in einem jungen Team arbeiten, sind gebeten, Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto sofort zuzustellen. Unsere Antwort erfolgt innert 6 Tagen.

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl AG
5707 Seengen
Nähe Wasserschloss
Telefon 062 777 11 14

84705/182958

DG
DOMINO GASTRO

Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfe-, Saison- und Dauerstellen

Aargau Ost:
Servicemitarbeiter, w
Land-Speiserestaurant

Hilfskoch
Dorfrestaurant und Landgasthof

Barmaid
in 3-★-Hotel

Aargau West:
Servicefachangestellte
in Top-Restaurant

Servicemitarbeiter
für verschiedene sympathische Arbeitsplätze

Alleinkoch
in reizvolles Dorfrestaurant

Küchenchef
vielseitig und guter Umsetzer in 3-★-Hotel

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Hrn. Schaer oder Frau Geissbühler
062 842 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 84899/252930

SEEHOTEL SCHIFF MANNENBACH

Faszinierende Herausforderung im Gastgewerbe!

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir nach Vereinbarung

Koch als Chef de partie
Serviceangestellte

Möchten Sie mithelfen, unsere Gäste zu verwöhnen, und legen Sie Wert darauf, in einer sehr fortschrittlichen Unternehmung mitzuarbeiten, dann melden Sie sich bei uns.

Wir geben Ihnen gerne nähere Auskünfte. Verlangen Sie Herrn Ulrich Kopp.

P 84916/175684

8268 Mannenbach Telefon 071 663 41 41

RIALTO
RISTORANTE BAR
CH-3780 GSTAAD
TEL. 030/4 34 74
FAX 030/4 84 54

Für unsere gepflegte Bar, zirka 60 Plätze plus Terrasse, gesellschaftlicher Treffpunkt im Herzen von Gstaad, suchen wir per 15. Juni und 1. Juli 1996

Barmitarbeiterinnen
(Service Bar/Ablösung Barman)

Sind Sie sprachkundig und kontaktfreudig, so sollten wir uns kennenlernen.

Schriftliche oder telefonische Kontaktaufnahme an:

Ristorante-Bar Rialto
Peter oder Tania Burri
3780 Gstaad
Telefon 030 4 34 74, Fax 030 4 84 54

84959/15024

TICINO

Parkhotel Brenscino in Brissago

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.

Wir sind neugierig auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Parkhotel Brenscino, z. H. Herrn M. Dolder, Direktor, 6614 Brissago.

74951/6009

PARKHOTEL BRENSCINO. CH-6614 BRISSAGO. TEL. 091 793 01 21

Parkhotel Waldau ★★★★ Rorschach

Zählt Gastlichkeit und Freude am Beruf auch an Ihrer erster Stelle ? Für kommende Sommersaison suchen wir noch fachkundige, selbstkritische und motivierte

Service-Mitarbeiter / innen

für den gepflegten A-la-carte und Bankettservice.

****

In der Küche wird ein

Commis de Cuisine

nicht nur gefordert sondern auch bestimmt gefördert

****

Das Parkhotel Waldau steht auf prächtiger Anhöhe direkt über dem Bodensee mit einer regen A-la-carte-Restauration, tollen Banketten und vielem mehr.

Eine Zeitgemässe Entlöhnung und ein tolles Umfeld mit motivierten Mitarbeitern,das bieten wir. Ihr Now-How und ihr Engagement, das suchen wir.

Na..haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an....**Parkhotel Waldau - Seebleichestrasse CH-9400 Rorschach**
z.Hd. Herrn Rombach

84847/29181

KRONE
BÄTTERKINDEN 065 45 34 34
FAMILIE HUBLER, SEIT 1838
150 JAHRE GASTFREUNDSCHAFT

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per **1. August** oder nach Vereinbarung gelernte

Serviceverantwortliche/n

Anforderungen:
- Sie haben Freude an einem fachgerechten, zuvorkommenden Service
- Wein ist für Sie mehr als ein Getränk, sondern auch ein Hobby
- Sie arbeiten gerne selbständig und zeigen Eigeninitiative.

Wir bieten:
Eine abwechslungsreiche Stelle in einem weitum bekannten Betrieb (16 Punkte G&M 1996, 1 Stern Michelin 1996).
Ihr Verantwortungsbereich umfasst den Service, Pflege des Weinkellers und der Weinkarte, EDV-Betreuung des Weinkellers (dies kann angelernt werden), Lehrlingsausbildung.

Interessiert? ... Dann rufen Sie uns an oder richten Ihre Bewerbung an:
Herrn und Frau A. Hubler, **Gasthof Krone,**
3315 Bätterkinden, **Telefon 065 45 34 34**

O 84942/385457

Rothus

Hotel und Restaurantbetriebe

Der Sommer naht und unser junges, dynamisches Team sucht noch für das Gartenrestaurant **«Mont Martre»** für sofort oder nach Vereinbarung gerade Sie als

Servicemitarbeiter/in

oder als eine/r unserer beiden neuen

Köchinnen/Köche

Wenn Sie über entsprechende Berufserfahrung verfügen, speditives und sauberes Arbeiten gewöhnt sind sowie in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahren können, dann sollten Sie nicht länger zögern und Ihre schriftliche Bewerbung noch heute an uns senden.
(Kein Kontingent für Ausländerausweis A.)

Bea Steinemann, **Hotel Rothus**
Marktgasse 14, 8001 Zürich
Telefon 01 252 15 30

84922/40932

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

Ursprüngliches, italienisches Lebensgefühl, die Leidenschaft für die traditionelle cucina italiana und die italienischen Weine gehören bei uns im **Ristorante Contrapunto,** an der **Waaggasse** im Zentrum von **Zürich,** dazu.

Vielleicht ist das eine neue Herausforderung für Sie, denn wir suchen für unser aussergewöhnliches Ristorante eine/n

BETRIEBSASSISTENTIN

der/die sich in italienischem Ambiente zuhause fühlt. Eine/n junge/n, aufgestellte/n **GastgeberIn,** der/die

- gute Erfahrungen im Service (und ev. Küche) hat,
- im Service mithilft,
- vielleicht schon etwas Führungserfahrung hat,
- dem Geschäftsführer zur Seite steht
- und für diesen die Stellvertretung übernimmt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Ristorante Contrapunto
Waaggasse 5/7, 8001 Zürich
Aldo Reginato ☎ 01 / 211 65 25

★ ★ ★ ★
ASTORIA

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

Für unser modernes Erstklasshotel im Herzen der Stadt Luzern suchen wir per 1. Juli 1996 oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine

Hotelsekretärin
für Direktionsbüro

- Sie haben eine kaufm. Lehre absolviert und anschliessend Berufspraxis (mit Vorteil in der Hotellerie) gesammelt
- Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung
- Sie sind zahlenstark, PC-erfahren und sicher in Englisch.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten und einen modernen Arbeitsplatz. Wenn Sie sich in einem dynamischen Team wohl fühlen und an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen z. H. Herrn Ferdi Sieber. Diskretion ist für uns selbstverständlich.

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

84724/22667

---

al pontile

Ristorante al Pontile an der Seepromenade von Ascona sucht

Servicefachmitarbeiterinnen

Familie Gaedeke, **Al Pontile**
Lungolago, P. G. Motta 31
Telefon 093 35 46 04

ascona

84976/2194

***HOTEL
COLLINA
CAFE RESTAURANT
7078 LENZERHEIDE

Für unser Familienhotel mit viel Charme und unser gepflegtes Speiserestaurant suchen wir für die Sommersaison 1996

1 Servicefach-angestellte
1 stv. Küchenchef/ Chef saucier

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Familie Bergamin-Meyer
HOTEL COLLINA
7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 18 17
Telefax 081 384 62 09

Lenzerheide Valbella

84957/19470

Bettmeralp/Wallis

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Serviertöchter
Jungkoch** oder **Köchin

Auf Ihren Anruf freut sich:

Familie Imhof
Restaurant Alpina
3992 Bettmeralp
Telefon 028 27 12 08

P 84828/51632

Ganzjahresbetrieb in der Zentralschweiz sucht per Ende Mai eine aufgestellte, junge

Servicefachangestellte

welche mit viel Freude unsere internationalen Gäste verwöhnt.

Offerten bitte unter Chiffre 84865, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

84865/161420

Wir suchen genau Dich!
Für die Sommersaison 1996 suchen wir eine/n aufgestellte/n

Mitarbeiter/in

welche/r über Kenntnisse im Bürowesen wie auch in der französischen Sprache verfügt.

Fühlst Du Dich angesprochen, so freuen wir uns auf Deine schriftliche Bewerbung.

Swissraft
Postfach 23
7018 Flims-Waldhaus
Telefon 081 911 52 50

P 84908/383101

HOTEL *Fly away*
Ristorante Mercato

Gesucht per Anfang Juni oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in

Sind Sie sprachgewandt (D, E, F), suchen Sie eine abwechslungsreiche, interessante Herausforderung, und schätzen Sie eine selbständige Tätigkeit im Umgang mit unserer internationalen Kundschaft?

Dann erwarten Sie ein junges, dynamisches Team und ein moderner Arbeitsplatz (mit Fidelio).

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und auf Wunsch Unterkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel Fly away
8302 Kloten
Frau M. Kälin
Telefon 01 813 66 13

84960/17604

CARRIERE

Saas-Fee

Hotel Mischabel

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für kommende Sommersaison 1996, ab 29. Mai 1996 oder nach Vereinbarung, einen

Koch oder Jungkoch

Wir bieten:
- gutes Arbeitsklima
- geregelte Arbeitszeit.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an Familie Ph. und E. Oggier-Zurbriggen

Hotel Mischabel, 3906 Saas Fee,
oder rufen Sie uns an:
Telefon 028 57 21 18.

Best Western

84977/29823

Klosters HOTEL ★★★★ *Albeina*

Rustikal, gemütliches ★★★★-Ferienhotel mit 120 Betten, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Massage, Tennisplätzen und grosser Sonnenterrasse!

Zur Ergänzung unseres jungen Küchenteams suchen wir auf **Mitte Juni 1996** noch qualifizierten und einsatzfreudigen

Garde-manger

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

84697/87971

ZURZACHERHOF
KUR- UND AKTIVZENTRUM
5330 ZURZACH, TELEFON 056 249 01 21

Für unsere anspruchsvollen Gäste und zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams suchen wir per 1. Juni 1996 oder nach Vereinbarung

motivierte/n
Servicefachangestellte/n

Hotelfachassistentin
(Service, Etage, Lingerie)

Rufen Sie uns an
oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau Cornelia Schnell freut sich schon jetzt, Sie dem Team vorzustellen.

84873/41815

HOTEL
CONTI

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

Réceptionistin oder Praktikantin

Sie erwartet eine abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen, «aufgestellten» Team, ein super Arbeitsklima und vieles mehr!

Interessiert? Frau Gina Fernandez (Chef de réception) freut sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel-Restaurant Conti
Heimstrasse 41, 8953 Dietikon
Telefon 01 741 31 61

84744/274542

SERVICEFACHANGESTELLTE

Für einen gepflegten Landgasthof im Herzen des Emmentals suchen wir die freundliche Servicefachangestellte. Sie sind eine motivierte, charmante Dame und haben viel Spass an Ihrem Beruf? Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit im à la carte- sowie im Bankettbereich, wie auch die Möglichkeit, in dieser traumhaften Gegend zu wohnen. Weitere Stellenangebote? Für qualifizierte Mitarbeiter haben wir immer ein As im Ärmel. Rufen Sie uns einfach an.
Bern, Frau Münger

STEWARD/STEWARDESS

Als Pionier rollend unterwegs im ersten Hotelzug Europas. «City Night Line» heisst das einmalige Konzept, das seit bald einem Jahr zwischen den europäischen Grossstädten Furore macht. Mit einem Lächeln, einem «Yes, of course» und Ihrer Spontaneität gewinnen Sie die Herzen der Gäste. Sie sorgen für ihr Wohl zwischen Zürich, Wien, Köln und Dortmund, Hamburg und Berlin. Als junger, dynamischer und teamfähiger Profi in Hotellerie und Gastronomie verzaubern Sie schon bald die Reisenden des «City Night Line».
Zürich, Frau Bachmann

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL
01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS
Temporärstellen · Dauerstellen · Kaderstellen

8026 ZÜRICH	BADENERLANGSTRASSE 11	01/242 22 11
9004 ST. GALLEN	MARKTPLATZ/ENGELGASSE 2	071/223 65 23
3000 BERN 7	MARKTGASSE 28	031/312 11 33
6002 LUZERN	PILATUSSTRASSE 3A	041/210 02 60
1000 LAUSANNE 17	PLACE DE LA RIPONNE 1	021/320 68 11

Zertifiziertes Qualitätssystem SQS ISO 9002/EN 29002 Reg. Nr. 1173501

Hasliberger Hof

Reha-Klinik und Kurhaus Haslibergerhof
6083 Hasliberg-Hohfluh
Telefon 036 71 44 71

Im Hinblick auf die Eröffnung unseres Neubaus suchen wir per 1. Juni oder 1. Juli 1996 eine

Gouvernante/Hofa

Aufgabenbereich:
- Führung und Überwachung in der Hauswirtschaft
- Erstellung von Einsatzplänen
- Bestellwesen für den hauswirtschaftlichen Sektor
- Sauberkeitskontrolle im ganzen Haus
- aktive Mitarbeit in Lingerie und auf den Etagen.

Voraussetzung:
- Lehrabschluss Hofa oder ähnliche Ausbildung
- deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen schicken Sie bitte zuhanden unseres Personalchefs, Herrn Franz Blatter, oder rufen Sie für eine erste Kontaktaufnahme Frau Sylvia Schnider an.

84852/164739

Restaurant Alpenblick Passwang

Solothurner Jura/900 m ü. M.

Welche

Serviceangestellte (CH)

möchte ab Mitte Mai unser Team ergänzen?

Wenn Sie Freude haben an einem kameradschaftlichen Arbeitsumfeld, den Leistungen entsprechend gut verdienen – und nur 4 Tage in der Woche arbeiten möchten, dann melden Sie sich doch bei uns:

Maria und Heinz Halbeisen-Jeker
Restaurant Alpenblick
Passwang, 4719 Ramiswil, **Telefon 062 391 33 13**
Di. und Mi. geschlossen.

84684/93629

PALACE HOTEL
GSTAAD

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 8 31 31

84939/15067

Sind Sie topmotiviert und an einer Jahresstelle als

RezeptionistIn

interessiert?
Tragen Sie in einem jungen, sympathischen Team mit Begeisterung dazu bei, dass sich Gäste aus aller Welt wohl fühlen?
Schätzen Sie selbständiges Arbeiten mit Hilfe von Word 6.0, ADS-System und Fidelio?

In unserem ****Hotel Metropol mit zwei Restaurants sowie Seminar- und Banketträumlichkeiten an herrlicher Lage am Bodensee bieten wir Ihnen Gelegenheit dazu.

Möchten Sie mehr über diese Stelle erfahren? Dann rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Freddy Stocker oder Jutta Blättler
Hotel Metropol
CH-9320 Arbon
Telefon 071 447 82 82
Telefax 071 447 82 80

HOTEL METROPOL ARBON BODENSEE

84901/990

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

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in

EDV- (Fidelio, Windows) und Sprachkenntnisse setzen wir voraus. Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben und Sie mit uns partnerschaftlich zusammenarbeiten möchten, dann bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen mit Foto und Gehaltsvorstellung zuzustellen.

Herr Briner steht Ihnen auch für telefonische Informationen über die zu besetzende Stelle und unseren interessanten Hotelbetrieb zur Verfügung. 84934/3727

Dorint ... an Stick Lebensqualität!

«mitarbeiten – mitgestalten»

Saas-Fee / Wallis

Zur Vervollständigung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir ab 1. Juli für unser gepflegtes **A-la-carte-Restaurant** mit grosser Sonnenterrasse und für den **Speisesaal** der Hausgäste

- motivierte **Servicefachangestellte**
  sowie für Juli und August
- tüchtigen **Küchenburschen**
  Küche/Office und zum Raclettestreichen im Garten.

Wir sind ein kleiner, abwechslungsreicher Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, einsatzfreudigen Mitarbeitern betreut und umsorgt wird.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf!

Hotel Gletscher Garten Saas-Fee

Spezialitäten-Restaurant Carl Zumoffen-STUBE

Wendelin Bumann und Mitarbeiter
Telefon 028 57 21 75, Fax 028 57 30 00

84949/29750

Hotel Randolins
7500 St. Moritz

Für unser vielseitiges Ferienhotel an schönster Lage suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

1. Réceptionistin

mit Hotelerfahrung und Sprachkenntnissen (D/I/E)

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste willkommen zu heissen?

Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf an der vielseitigen Réception mitverantwortlich zu sein, dann sind Sie für uns die gesuchte Kadermitarbeiterin.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Zeugniskopien.

Hotel Randolins, L. Utelli, Direktor
7500 St. Moritz
Telefon 081 833 77 55
Fax 081 833 85 39 84756/33987

Berghaus Männlichen 2 227 m ü. M.
3818 Grindelwald

sucht für kommende Sommersaison

Jungkoch oder **-köchin**

Eintritt Mitte Juni 1996 oder nach Übereinkunft.

Offerten an Familie Kaufmann,
Telefon 036 53 35 05 (abends).
Anrufe von anderen Zeitungen unerwünscht. 83976/14575

CAMINO
RESTAURANT / BAR
EL CAMINO

Grüne Palmen, heisse südamerikanische Klänge, mediterrane Fischgerichte, coole Drinks und eine tolle Gästeschar sind nicht etwa Ihr Ferienziel, sondern Ihr neuer Arbeitsplatz als

Koch/Köchin

Eintritt 1. Juni oder nach Vereinbarung.

Rufen Sie uns an, wir erklären Ihnen gerne mehr über den Job.

Pelzgasse 19, 5000 Aarau
Telefon 062 822 36 77

Verlangen Sie Herrn Roland Keller oder Herrn Peter Balordi. O 84827/384372

Hotel garni, Speiserestaurant

Bellwald

Fam. Hanspeter und Margrit Bellwald
3997 Bellwald

Wir suchen ab Mitte Juni oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiterin

(mit Erfahrung)

zur Ergänzung unseres jungen Teams.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Tel. 028 70 12 83, Fax 028 70 12 84
84967/211044

GASTHAUS ZUR LINDE

★★★

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für sofort oder nach Vereinbarung eine/n junge/n, motivierte/n

Servicemitarbeiter/in

Wir bieten ein junges Team, die Möglichkeit, eigene Ideen zu verwirklichen und selbständig zu arbeiten.
Vielseitigkeit und Abwechslung sind die Stärken unseres Betriebes.
Wo liegen Ihre Stärken?
Ab September ist eine Saisonbewilligung vorhanden.

Monika Jans. **Gasthaus zur Linde**
CH-6312 Steinhausen
Telefon 041 741 16 57
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch

84850/97675

GECCO

Bar Restaurant
Schenkenalp
9470 Buchs

Karl und Andreas Weber

In junges, aufgestelltes Könnerteam suchen wir

kreativen Jungkoch
Servicefachangestellte
oder Kellner
100 % oder Teilzeit

Wir freuen uns auf Ihre Zusammenarbeit und beteiligen Sie an unserem Erfolg.

Arbeitsbeginn:
1. Juni 1996

Karl und Andreas Weber
Auskunft über **Telefon**
081 785 24 60 84888/189308

Wir suchen in unseren bekannten Landgasthof an der Stadtgrenze von Luzern, in Jahresstelle, per sofort oder nach Vereinbarung

Sous-chef

Wenn Sie an einer abwechslungsreichen und interessanten Arbeitsstelle in unserem jungen und aufgestellten Team interessiert sind, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie mich an. Zimmer vorhanden.

Rudolf Fischlin, **Wirtschaft Trumpf-Buur**
6030 Ebikon, **Telefon 041 440 62 52**
P 84962/61727

Restaurant de l'Aigle Noir

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unser gepflegtes Speiserestaurant per sofort oder nach Übereinkunft qualifizierten

Koch/Saucier
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

Restaurant Alpstubli
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 Alpstubli
6375 Klewenalp NW
Telefon 041 620 31 44 84009/71889

Ostschweizer Gault-Millau-Kleinbetrieb (16 Punkte) sucht nach Übereinkunft begeisterungsfähige/n

Koch/Köchin

für die selbständige Betreuung einer kreativen, kalten Küche, inklusive Desserts. Studio vorhanden.

Interessenten melden sich bitte mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 84436 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern. 84436/382308

***
Hotel Restaurant
Mohren
Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental»

Möchten Sie in einem der schönsten Seminarhotels im Emmental/Oberaargau nette Gäste verwöhnen?

Wir würden uns freuen, Sie im Blumenstädtchen Huttwil begrüssen zu dürfen.

Auf 1. Juni und auf 1. August suchen wir **je** eine freundliche

Servicefachangestellte

für unseren regen A-la-carte-, Bankett- und Restaurationsservice.

Unsere Stärke: Vielseitigkeit und Teamgeist.

Ihre Stärke: Freundlichkeit und Loyalität.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihr Bewerbungsschreiben.

Telefon 063 72 14 44,
Herrn oder Frau Graber verlangen.

(Mo. geschlossen, Ausl. nur mit Bew.)

84792/139432

Emmental Ferien- und Seminarhotel

8-ung – 8-ung – 8-ung

Bei der *hotel + tourismus revue* Nr. 22 vom 30. Mai 1996 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen Pfingsten bereits am

Donnerstag, 23. Mai 1996, um 14 Uhr.

Für die Stellenrevue bleibt der Inserateschluss am

Freitag, 24. Mai 1996, um 17 Uhr.

Der letzte Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für die Last-Minute-Inserate ist am

Freitag, 24. Mai 1996, um 20 Uhr.

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Placement accéléré de la SSH

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emploi de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1688	Koch	22	F	A	Juni 96	F/D	
1689	Koch	44	CH		Juni 96	D	ZH
1690	Küchenchef	38	CH		sofort	D/E/F	Mittelbünden
1691	Hilfskoch	33	P	A	sofort	D/F/I	
1692	Küchenchef	40	A	C	Juli 96	D/F	4–5*-Hotel, Engelberg/Luzern
1693	Koch	26	I	A	Juli 96	I/F/E	zus. mit 3086
1694	Hilfskoch	33	YU	B	Juni 96	D/F/I	
1695	Jungkoch	19	CH		Juli 96	D/F/E	4–5*-Hotel, Deutsch-CH/TI
1696	Koch	26	CH		n. Ver.	D	Tagesbetrieb, Burgdorf/Langnau
1697	Alleinkoch	41	CH		sofort	D/I/F	Zentral-CH/TI/GR/VS
1698	Koch	26	CH		Juni 96	D/F/E	Zentral-CH/Bern
1699	Köchin	21	CH		Juli 96	D/F/E	AG
1700	Koch	35	IRL	A	Juni 96	D/E/F	Ost-CH/BE-Oberl.
1701	Küchenchef	53	CH		Juni 96	D/F/I	Deutsch-CH
Service/service							
2026	Chef de service	39	CH		sofort	D/F/E	
2027	Sefa	30	P	C	sofort	D/F/I	
2028	Chef de service	50	CH		sofort	D/F/E	BS/BL/SO/AG
2029	Kellner	23	I	A	Juli 96	I/E/F	ZH/TI
2030	Sefa	25	D	A	Juni 96	D/E/F	4*-Hotel, VS
2031	Maître d'hôtel	57	I	C	Juni 96	D/F/I	TI
2032	Kellner	24	P	A	sofort	D/F/E	BE
2033	Chef de service	27	NL	A	sofort	D/F/E	
2034	Chef de service	43	YU	B	Juni 96	D/I/E	GR
2035	Chef de service/w	36	D	C	sofort	D/F/E	ZH
2036	Anfangskellner	19	I	A	Juni 96	I/F/E	Sommerjob
2037	Barman	21	CH		sofort	D/F/E	FR/BE
2038	Maître d'hôtel	39	A	C	sofort	D/E/F	4–5*-Hotel, ZH/ZG
2039	Barman	32	NL	A	sofort	D/E/F	Deutsch-CH
2040	Sefa	52	CH		sofort	D/F/E	Luzern
2041	Commis de bar/w	20	A	A	Juni 96	D/E/F	4–5*-Hotel, ZH/GE/VD
2042	Chef de service	32	I	B	sofort	D/I/E	4–5*-Hotel, ZH/LU/TI
2043	Kellner	30	YU	A	sofort	D/I/E	Thun/Bern
2044	Barmaid	23	CH		n.Ver.	D/F/E	Disco, Luzern/Basel/West-CH
Administration/administration							
3075	Réceptionistin	24	CH		sofort	D/F/E	VS/VD
3076	F&B-Praktikantin	24	CH		Juni 96	D/F/E	
3077	Réceptionistin	25	I	C	Juni 96	F/I/E	3–5*-Hotel
3078	Réceptionist	55	CH		Juni 96	D/F	SG/TG/GR
3079	Réceptionistin	26	F	A	Juni 96	D/F/E	3*-Hotel
3080	Réceptionsprakt./w	19	CH		Juni 96	D/F/E	ZH/AG
3081	Betriebsassistent	30	CH		sofort	D/F/E	Zürich und Umgebung
3082	Réceptionsprakt.	24	CH		sofort	D/F/E	4–5*-Hotel, Nordwest-CH
3083	Vizedirektor	40	CH		sofort	D/F/E	ZH/BS/BE/TI
3084	Anfangsrécept.	19	CH		Juli 96	D/E/F	
3085	Récept./Service/w	33	CH		Juli 96	D/F/E	Ferienjob GR
3086	Sekretärin	27	CH		Juli 96	D/F/E	zus. mit 1693
3087	Réceptionistin	37	CH		Juni 96	D/F/E	4–5*-Hotel, ZH/50%
3088	Réceptionistin	25	F	A	n. Ver.	F/D/E	3*-Hotel, West-CH
3089	Réceptionsprakt./w	23	CH		Juli 96	D/F/E	4–5*-Hotel, Zentral-CH
Hauswirtschaft/ménage							
4673	Nachtportier	52	A	A	sofort	D/E/F	
4674	Hofa	21	CH		n. Ver.	D/F/I	2–3*-Hotel, West-CH
4675	Haushilfe	38	I	C	sofort	D/I	50%-Stelle
4676	Officehilfe	22	CH		n. Ver.	D/I	
4677	Hofa	19	CAMC		sofort	F/E/D	West-CH
4678	Gouvernante	20	CH		sofort	D/E/F	NW/LU/TI
4679	Gouvernante	36	D	A	Juni 96	D/I/E	
4680	Officehilfe	40	I	A	sofort	I/F/D	Hotel
4681	Hofa	26	CH		sofort	D/F/E	3–4*-Hotel, Zentral-CH/ZH
4682	Küchenhilfe	28	DZ	B	sofort	F/D/E	GR
4683	Anfangsgouvernante	22	CH		Juni 96	D/F/I	SG
4684	Zimmerfrau	27	P	A	sofort	P/D/I	ZH
4685	Zimmerfrau	46	YU	A	Juni 96	D	GR
4686	Küchenhilfe	27	P	A	Juni 96	P/I/F	BE
4687	Zimmerfrau	34	P	A	Juni 96	P/I/E	GR
4688	Hilfskraft	34	DZ	B	sofort	F/D	ZH
4689	Hilfskraft	19	P	A	sofort	F/I	
4690	Office/Küche	53	CH		Juli 96	D	ZH

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Par 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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «*l'hôtel revue*» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Photo

Je suis à la recherche d'un emploi de: Date d'entrée:

Nom: Prénom:

Rue : N° postal/Ville:

Né(e) le: Nationalité:

N°. téléphone privé: N° téléphone professionnel:

Langue maternelle: Permis de travail:

Type d'établissement souhaité: Région:

Remarques:

Connaissances linguistiques:
Allemand: Français: Italien: Anglais:
(1= bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:
Etablissement: Lieu: Fonction: Durée:

1.

2.

3.

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. Date: Signature:

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:

84931/84735

Lindenhof PASTERIA RESTAURANT
Lindenchom, 6330 Cham, Telefon: 042-36 16 70, Fax: 042-36 19 45

Per il nostro Ristorante italiano nel cantone di Zugo cerchiamo:

un/a giovane cuoco/cuoca

con conoscenza della Cucina italiana.

La attirerebbe? – un piccolo team a conduzione familiare
– una atmosfera di lavoro ideale
– un pubblico di intenditori
– uno stipendio all'altezza
– alloggio presso di noi.

Data d'inizio: – il 1 giugno 1996 o da convenire.

Altri interessanti punti li discuteremo con piacere asieme e aspettiamo intanto il Suo curriculum vitae.

PASTERIA RESTAURANT LINDENHOF
Sinserstrasse 114, 6330 Cham
Signore Albertella, **Telefono 041 780 16 70**

84686/7021

Le Restaurant MILLEPASTI
engage
un cuisinier qualifié
et
un commis de cuisine
1, rue du Tunnel, 1005 Lausanne
Téléphone 021 323 51 95/312 76 56

83153/336149

Hôtel Chaumont et Golf ★★★★ Neuchâtel
recherche
cuisinier
Entrée immédiate ou à convenir. Place stable. Suisse ou avec permis valable.
Téléphone 038 35 21 75, M. Heesse, chef de cuisine.

P 84780/221465

GSTAAD
Nous cherchons
une cuisinière
pour s'occuper d'un ménage privé.
Adressez vos offres écrites avec références et photo à:
Gerax S.A.
Agence immobilière
3780 Gstaad

84882/385564

pizpaz Restaurant • Bar • Pizzeria
Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per il 1° giugno o per data da convenire
cameriere
Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:
Restaurant pizpaz
Bahnhofstrasse 1
3800 Interlaken
Per informazioni **telefono 036 22 25 33** (lunedì chiuso)

84861/72214

Le Beaufort ★★★★★, Neuchâtel, hôtel de très haut standing, situé au bord du lac, disposant de 65 chambres et suites, restaurants, terrasses, bar, salons de banquets-séminaires, cherche

un Front office Manager

Directement subordonné(e) à la direction générale, vous transmettez le concept et veillez à son application. Vous êtes en charge de tout le secteur de l'hébergement et savez motiver votre équipe. Vous êtes un excellent intermédiaire entre les départements de la vente, du housekeeping et de la restauration. Toutes vos actions n'ont qu'un seul but: la satisfaction de notre clientèle.

Vous-même:
Vous êtes à l'aise dans les relations humaines et estimez que l'accueil est primordial. Vous avez quelques années d'expérience dans un domaine similaire et vous êtes diplômé(e) d'une Ecole hôtelière reconnue. Vous avez déjà conduit du personnel et aimez coordonner une équipe jeune, polyvalente et dynamique. Vous avez une bonne connaissance du système Fidelio, Excel, Word. Agé(e) de 25 à 30 ans, vous maîtrisez le français, l'anglais et l'allemand. D'autres langues sont un atout.

Nous vous offrons:
La chance de travailler dans une entreprise moderne, un environnement de qualité avec des outils de travail appropriés. Une organisation simple et efficace, le soutien d'une équipe de collaborateurs motivés. Un salaire en rapport avec les exigences du poste.

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou avec permis valable, répondant à ce profil, sont priées d'adresser leurs offres avec curriculum vitae, photo et photocopies de certificats usuels à notre département des ressources humaines

Hôtel Le Beaufort
1, esplanade du Mont-Blanc
2000 Neuchâtel.

A BEAUFORT HOTEL
LE BEAUFORT
NEUCHÂTEL

84961/336955

Pour recevoir sa clientèle internationale de haut niveau, le

CENTRE MÉDICAL LA PRAIRIE

cherche

UN(E) ASSISTANT(E) CHEF DE RÉCEPTION

Nous demandons:
- expérience dans une position similaire dans un établissement de luxe
- français, anglais, allemand, espagnol, italien ou autres langues: un atout
- sens des responsabilités et des relations humaines pour clientèle exigeante
- flexibilité et polyvalence dans le travail
- nationalité suisse ou permis valable.

Nous offrons:
- des conditions de travail agréables et l'avantage de collaborer au sein d'un établissement de premier ordre
- 5 semaines de vacances.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser leur offre manuscrite avec curriculum vitae, copies des diplômes/certificats, photo à la Direction de la Clinique La Prairie, 1815 Clarens.

Nous répondrons uniquement aux personnes correspondant au profil du poste.

CLINIQUE LA PRAIRIE
MEDICAL & FITNESS CENTER
CH-1815 Clarens-Montreux / Suisse

O 84841/82IGO

SWITZERLAND
HOSPITALITY AND TOURISM MANAGEMENT SCHOOL

We are a private center for higher education with an international reputation. We offer students of all nations a top quality training and academic education for the hospitality and tourism industries, with a special focus on human values.
We are inviting applications for the following position:

Headwaiter/Instructor

Aged 25–35. Candidates should have a solid professional background with experience in reputable establishments in Switzerland and abroad (English and French countries).
The candidates must be available from 1st July latest.
Enquiries and applications with c.v., photograph and covering letter to:
Jean-Philippe Scalbert, Director of Operations
1823 Glion sur Montreux
Telephone 021 963 48 41, Fax 021 963 13 84

84855/315079

Hôtel**** de première catégorie

recherche

son/sa

DIRECTEUR/-TRICE DES RESSOURCES HUMAINES

Ce poste important sera offert à une personne dynamique dotée d'un esprit pédagogique, ayant une solide expérience de la gestion du personnel liée à l'hôtellerie, du talent pour l'organisation et la planification, de l'intérêt pour les relations humaines et l'informatique.

Nous vous offrons un poste stable dans un cadre agréable, au sein d'une entreprise en pleine expansion.

Nous attendons votre offre complète accompagnée d'un c.v. et d'une photo sous chiffre 84984, *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

Hôtel Penta Genève

recherche

UNE RESPONSABLE DES RÉSERVATIONS

dotée d'un sens aigu de l'organisation et sachant travailler de manière indépendante.
maîtrisant l'informatique

UN COST-CONTRÔLEUR

pour effectuer le contrôle de tout ce qui est en rapport avec le département F&B

UN CHEF DE RANG

pour notre restaurant «La Récolte»

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

Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre

---

PRESIDENT WILSON

Le rendez-vous de l'excellence
- 270 chambres et suites
- restaurant français, cuisine de saison
- restaurant libanais
- centre de congrès perfectionné pouvant recevoir jusqu'à 1500 personnes
- piscine extérieure face au lac

Afin de compléter nos différentes brigades, nous offrons à des professionnels de l'hôtellerie et de la restauration, la possibilité de rejoindre nos équipes et de démontrer leurs connaissances et leur savoir-faire auprès d'une clientèle fort exigeante.

cuisine:
cuisinier
responsable (Chef) du restaurant français
sous-chef, restaurant français
boulanger

service:
maître d'hôtel
responsable du service d'étage

hébergement:
chef de réception
chef concierge

administration:
aide comptable
en charge des fournisseurs

Vous avez une expérience de quelques années, dans des hôtels de préférence de toute première classe, le sens de l'initiative; vous êtes persévérant, apte à gérer une petite équipe, d'excellente présentation, flexible pour les horaires de travail et vous parlez les langues (anglais courant exigé pour les postes en service et hébergement).

Nous vous offrons un emploi stable, avec de réelles responsabilités, dans un cadre de travail élégant, une ambiance de travail agréable, de bonnes conditions sociales.

Les candidat(e)s intéressé(e)s, de nationalité suisse ou titulaires d'une autorisation de travail valable, renouvelable, sont prié(e)s de faire parvenir un dossier complet à Sonja Delnon, directrice du Personnel.

Hôtel Président Wilson
47, quai Wilson - 1211 Genève 21 - Suisse
Téléphone (41) 22 731 10 00 - Téléfax (41) 22 731 22 06

84757/13030

SHMS
SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

recherche

places de stage
service ou cuisine
pour ses étudiants
du 10. 6. 1996 au 31. 01. 1997
Téléphone 021 962 95 54
Mlle F. Mast

84878/383471

Nous allons ouvrir début juillet 1996, au centre-ville de Bulle (FR) un
café-restaurant de qualité.

Pour cela, nous souhaitons former une équipe responsable, dynamique et jeune d'esprit.

Etes-vous un professionnel de la cuisine? Alors vous êtes notre futur

– jeune chef de cuisine
– aide de cuisine

Ou est-ce que pour vous le mot service rime avec accueil et contact? Alors vous possédez les qualités pour faire partie de notre future

– brigade de service

Envoyez-nous vos offres sous chiffre: S 130-777866, Publicitas
Case postale 176, 1630 Bulle.

Réponse assurée.

P 84891/44300

HOTEL
ROYAL SAVOY
LAUSANNE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir

une secrétaire de réception
- français/anglais/allemand
- connaissances Fidelio

un responsable des achats
- jeune diplômé EHL
- connaissances en informatique

un commis de bar
- français/anglais

Adressez votre dossier complet à Mme R. Cuendet, chef du personnel
40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13
Tél. 021 614 88 88 • Fax 021 614 88 78

cdm HOTELS & RESTAURANTS

84925/18953

Restaurant gastronomique
Région Valais central

cherche pour compléter son effectif

1 chef de partie
1 commis de salle
1 plongeur/aide de cuisine

Entrée à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae et photo à:

Restaurant de la Côte
3960 Corin-Sierre (VS)

P 84892/31097

Votre référence pour l'avenir

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

– commis de rang
– chef de rang
– cuisinier/-ère
(pour notre restaurant du personnel)

Nous offrons un emploi intéressant et varié dans un cadre prestigieux et une ambiance de travail dynamique et chaleureuse.

Les candidat(e)s sont invité(e)s à envoyer au plus vite leur dossier (c.v., copie certificats et photo) à

Mme M.-L. Stauffacher
Directrice du personnel
Beau-Rivage Palace
1006 Lausanne

P 84930/18406

BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE-OUCHY - TÉL. 021 613 33 33
The Leading Hotels of the World

ELITEL
MANAGEMENT SA

Nous cherchons pour un établissement de restauration important situé dans une grande ville de Suisse romande

un directeur

Le candidat, motivé, ayant à cœur de faire de cet établissement hors du commun un lieu de rendez-vous privilégié, nous fera parvenir son dossier complet sous pli confidentiel à:

M. Olivier Vulliamy,
ELITEL Management S.A.
Case postale 451, 1000 Lausanne 30

Avenue Gratta-Paille 2
1000 Lausanne 30 Grey

84849/251054

Délai d'insertion pour le marché de l'emploi: le vendredi à 17 h

INTERN. STELLENMARKT

ÜBERSETZUNGSDIENST
JCW SERVICES, Walchofstr. 43, CH-4310 Rheinfelden,
☎ 061 422 06 57, Fax 061 422 06 56

Ob Sie sich in **USA • KANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuzfahrtschiffen** bewerben, erwartet man, dass Sie sich in **ENGLISCH** bewerben. Mit unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionnelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt. 78870/304913

The Indonesian Royal Heritage SPA is looking for a

professional Manager

who will be in charge of the operation of a SPA hotel (health-center). The guests of the SPA are treated with traditional methods, using cosmetics and body care products, which are made of natural ingredients, such as herbs and spices.
The applicant should have extensive experience in SPA management, including promoting and marketing SPA franchise.

Requirements:
- age between 35 to 40
- female/male
- 5 to 8 years experience in managerial level and extensive experience in marketing
- agree to start working as soon as possible with a minimum contract of 2 years.

We offer:
- minimum salary US $ 5000
- board & lodging
- transportation.

Prospective candidates should submit an application to cipher 84883, *hotel + tourism revue*, P. O. Box, 3001 Berne, the latest 10 days after the date of this advertisement.

84883/385565

Hotel Tannbergerhof ****
6764 Lech 111
Vorarlberg, Österreich
Telefon 05583/2202
Fax 05583/3313

Wir suchen in Jahresstelle mit Eintritt nach Vereinbarung erfahrene

Réceptions-sekretärin

E, F, Computer-Erfahrung

Ab Anfang Juli

Chef de rang

für Restaurant

Commis de rang

für Restaurant

Wir bieten Ihnen leistungsgerechte Bezahlung bei freier Kost und Logis.

Auf Ihre Bewerbung mit Lichtbild und den üblichen Unterlagen freut sich Ihr Tannbergerhof.

84851/384489

THE CHALLENGE:
British Columbia, Canada

Betriebsassistentin

im einzigen 5-Sterne-Ranch-Hotel an der Westküste Canadas.

Eingebettet in Wiesen und Wälder, liegt die Little Beaver Creek Ranch am Ufer des Glimpse Lake und bietet nur einem Dutzend Gästen höchsten Komfort.

Die Herausforderung für eine junge, dynamische und gepflegte Frau, die bereit ist, als rechte Hand des Schweizer Inhabers vielseitige Aufgaben im Bereich Gästebetreuung, Service, Administration und Housekeeping zu übernehmen.

Stellenantritt ab 15. Juni 1996, spätestens aber per 1. Juli 1996 bis Ende September 1996. «Blitzbewerbungen» mit den üblichen Unterlagen und Foto bitte raschmöglichst einsenden an:

Alex Schütz, Lindenhofgut, 3123 Belp
Telefon 031 819 39 81, Fax 819 35 94

84936/368849

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax.** Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95.**

Für Stellengesuche die hotel + tourismus revue

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Österreichische Studenten/-innen und Fachkräfte
zu vermitteln

Weyermann Personal Agentur
Postfach 22
9472 Grabs
Telefon 081 740 32 50

84985/291293

Hotelier SHV/VDH, 36jährig, langjährige Erfahrung in Betriebsführung, Betriebswirtschaft, Marketing und anderes mehr, sucht eine neue, interessante Herausforderung in der

Schweizer Hotellerie

Auch an Interim-Einsätzen und Unternehmensberatung interessiert. Eintritt nach Vereinbarung.

Erste Kontaktaufnahme unter Chiffre 84854, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84854/269549

Suche ab sofort oder nach Vereinbarung in Luzern und Umgebung, Zürich, Stelle als

Nachtportier (mit Erfahrung)

Nachtwache oder ähnliche Tätigkeit.
Offerten unter Chiffre 84709, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84709/382227

Suchen Sie eine aufgestellte Aushilfe in Ihrer Bar?
Wenn Sie in St. Gallen und Umgebung tätig sind und für Sie zuverlässige, belastbare und gastfreundliche Mitarbeiterinnen wichtig sind, dann melden Sie sich unter Chiffre 84880, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84880/385562

Ich, 19jährige Maturandin, suche

allgemeine Praktikantenstelle

in einem Hotelbetrieb auf Herbst 1996 (Küche, Réception, Büro, Etage usw.).

Ab August 1997 werde ich die Höhere Fachschule für Tourismus in Samedan besuchen.

Ich freue mich auf Ihren Anruf über **Telefon 081 413 37 03.**

84940/385567

Sind **Sie** Optimist?

Ich bin es. Küchenchef, 44jährig, D, Bewilligung B, sucht im Raum LU, BE, ZH, TI

Hotel-Restaurant

mit gastronomischer Zukunft.

Keine Saisonbetriebe. Langfristige Zusammenarbeit erwünscht. Möglicher Termin wäre ab Juni. Vielen Dank.

Offerten bitte unter Chiffre 84875, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84875/358339

Erfahrener Restaurateur in ungekündigter Stellung sucht auf Herbst neue,

anspruchsvolle Aufgabe

Gepflegte Atmosphäre in ländlicher Umgebung bevorzugt. Ganze Schweiz. Pacht- und Mietobjekte nicht ausgeschlossen.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 84853, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84853/359769

Nach mehrjähriger Tätigkeit in einem Saisonhotel suche ich eine

neue Herausforderung

in Luzern.

Ich bin **gelernte Servicefachangestellte** und möchte gerne in einem lebhaften, traditionellen Betrieb tätig sein.

Offerten bitte unter Chiffre 84864, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84864/161420

Hotelier SHV/VDH

41 Jahre, Hotelfachschule Lausanne, langjährige Erfahrung in Kaderpositionen/Direktion in Hotel und Restauration, sucht neue Herausforderung auf Sommer 1996 als:

Direktor/Geschäftsführer Vizedirektor

Bevorzugter Raum: Zürich, Luzern, Bern.

Alle Offerten werden absolut diskret behandelt.

Ich freue mich auf Ihre Anfrage unter Chiffre 81692, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

81692/325821

Südafrika

Wir wollen unsere Zukunft nach Südafrika verlegen.

Ich, w., 27jährig, Deutsche, kaufm. Ausbildung, 7 Jahre im Gastgewerbe, jetzt Management Trainee in einem intern. Konzern.

Mein Partner, 31jährig, Schweizer, technische Ausbildung, 10 Jahre Berufserfahrung, handwerklich sehr begabt.

Wer kann uns weiterhelfen?

Offerten bitte unter Chiffre 84707, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84707/385535

Geben Sie mir die Chance
im Hotelfach oder in berufsfähnlichem Unternehmen!
Selbständig, kontaktfreudig, Verkaufstyp, Hotelfachschule Lausanne, 20 Jahre Erfahrung als Hotel- und Verkaufsdirektor.

Offerten bitte unter Chiffre Y513-26797, GrischAnnoncen, 7001 Chur P 84944/44300

Aussteiger (52j.) sucht nach 15 Jahren

Wiedereinstieg 40%

Wünschenswert: Mithilfe bei Führung Freitag/Samstag? Kein Fähigkeitsausweis. Raum Bern. Zuschriften unter Chiffre 84881, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

84881/385563

Wer über die Branche Bescheid wissen will, liest die

LAST MINUTE

Möchten Sie gerne **mehr Zeit** zur Verfügung haben? Ich binge Sie Ihnen!

Betriebsassistent

mit Berufserfahrung

(28jährig, HGF Thun, D, E, F) sucht neue Herausforderung.

Gerne erwarte ich Ihre Anfrage über **Telefon 033 73 26 60, Fax 033 73 26 62.**

84987/377597

Stellensuche leichter gemacht

Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen). Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der *hotel + tourismus revue* kostet.

Anzeigentext:

1.		
2.		Fr. 22.– (2 Zeilen*)
3.		
4.		Fr. 44.– (4 Zeilen*)
5.		
6.		Fr. 66.– (6 Zeilen*)
7.		
8.		Fr. 88.– (8 Zeilen*)
9.		
10.		Fr. 110.– (10 Zeilen*)
11.		
12.		Fr. 132.– (12 Zeilen*)
13.		
14.		Fr. 154.–(14 Zeilen*)

*inkl. Mehrwertsteuer

Dieses Inserat soll ❑ 1mal ❑ 2mal ❑ 3mal erscheinen.
Chiffreanzeige ❑ ja ❑ nein
(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und Fr. 20.– Chiffregebühr)

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:
***hotel + tourismus revue*, Verlag, Postfach, 3001 Bern**

Name: Vorname:

Adresse: PLZ/Ort:

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. 126.–* 35 mm
3spaltig

Fr. 72.–* 30 mm
2spaltig

Fr. 156.–* 65 mm
2spaltig

Fr. 144.–* 60 mm
2spaltig

Fr. 216.–* 90 mm
2spaltig

Fr. 264.–* 110 mm
2spaltig

Fr. 84.–* 35 mm
2spaltig

Fr. 96.–* 40 mm
2spaltig

Fr. 192.–* 80 mm
2spaltig

Fr. 120.–* 50 mm
2spaltig

Fr. 60.–* 25 mm
2spaltig

Fr. 132.–* 55 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.