

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 22

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: 16.08.2025

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

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Neue Tourismusseiten 2

Nach Segmenten geordnete touristische Sommerangebote sind während einiger Sommerwochen via Teletext abrufbar.

«Treffpunkt Schweiz» 3

ST, Biga und OSEC promoten gemeinsam die Schweiz als Ferien- und Exportland sowie als Wirtschaftsstandort.

HOTELLERIE

Carlton Elite, Zürich 7

Langsam werden im Carlton Elite an der Bahnhofstrasse die Lichter gelöscht. Gründe dafür gibt es viele.

Charmanter Ex-Hotelier 9

Beängstigend traditionell, und doch – noch – erfolgreich: Richard Cabouret mit seinen «Châteaux & Hôtels de Charme».

GASTRONOMIE · TECHNIK

Symposium Gastronomie 11

Das 2. Symposium der Markengastronomie sucht eine Antwort auf die Frage nach der Zukunft der Erlebnisgastronomie.

Gemeinschaftsverpflegung 12

In Deutschland kommen den Grossen der Gemeinschaftsverpflegung immer mehr kleine, regionale Anbieter in die Quere.

HOTEL · TOURISME

Swissair et l'EIBTM 15

Transporteur offiziell der EIBTM, Swissair partizipiert aktiv an der Promotion des Schweizer Tourismus.

Le vin bio progresse 17

On est désormais bien loin du cliché de l'écolo post-soixante-huitard proposant sa piquette bio.

SHV · SSH · SSA

«Standards SHV» 19

Das Gesamtpaket der «Standards SHV» liegt vor und kann ab sofort beim Verlagshop SHV werden.

Promotion de la relève 19

S'informez et «mettez la main à la pâte»: c'est le programme des Séances d'information professionnelle (SIP).

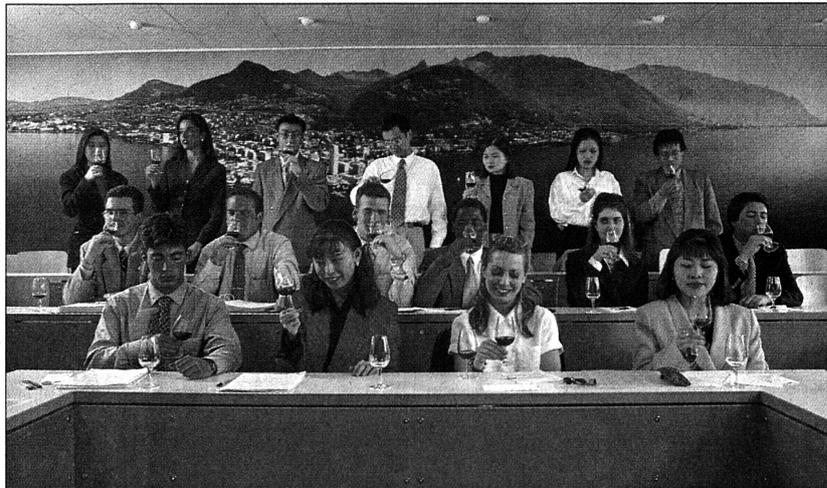
Ecoles hôtelières

Concurrence de plus en plus rude

La concurrence que les écoles hôtelières se livrent dans le monde devient de plus en plus rude. Les établissements sis en Suisse doivent lutter d'arrache-pied pour conserver leurs positions et prendre parfois des décisions qui sortent de l'ordinaire. Preuve en est celle prise par le Centre international de Glion (CIG) de baisser le coût de ses études.

MIROSLAW HALABA

«Cette décision était nécessaire pour assurer la survie à long terme de l'école». C'est en ces termes que le nouveau président directeur général du CIG, Jan Huygen, a commenté, dans le dernier bulletin d'information de l'école, la baisse de 5% environ du coût de ses études (voir notre édition précédente). Raison invoquée: la valeur élevée du franc suisse, notamment par rapport aux monnaies de la zone dollar. La multiplication des écoles en Australie en particulier, où le coût de l'écolage est, en moyenne, inférieur de moitié aux tarifs pratiqués en Suisse, constitue une sérieuse concurrence pour le CIG, dont 30 à 40% de l'effectif est constitué par des étudiants asiatiques, indique Tim Wolfe, directeur du marketing et de la communication. La décision – «inhabituelle», dit le CIG – de réduire les tarifs n'a pas manqué de susciter des interrogations. N'est-ce pas dommageable à l'image de marque? Pour Tim Wolfe, il s'agit tout simplement d'une adaptation aux conditions du marché. Une saine réaction que d'autres entreprises prestigieuses ont aussi eu ces derniers temps. «Mercedes, Rolls Royce, Bentley ou Rolex ont également baissé les prix de leurs produits». Le manque à gagner a d'ailleurs déjà été récupéré grâce à l'augmentation du nombre d'étudiants. «Nous sommes complets pour la rentrée d'août», dit-il. Il souligne par ailleurs que si le CIG reste une des écoles les plus chères du monde, elle n'est plus la plus chère. Dans son bulletin d'informa-



Attirer des étudiants en Suisse est devenu un exercice difficile.

Photo: CIG

tion, l'école se livre même à une comparaison: «Le tarif des frais pour le programme du Bachelor of Science est maintenant inférieur à celui du programme de l'Ecole hôtelière de Lausanne ou de l'école de gestion hôtelière de l'Université de Corneil».

Diverses parades

L'adaptation aux nouvelles conditions concurrentielles et aux effets monétaires a d'ailleurs pris diverses formes. Outre la baisse des prix, qu'il est, semble-t-il, le seul à avoir pratiqué, le CIG a aussi intensifié sa promotion et adapté son matériel de communication. Pour ce qui est des autres écoles, on note, par exemple, que l'EHL a ouvert une section anglaise. Quant à l'institut hôtelier César Ritz, il a porté de deux à quatre le nombre des rentrées. «Nous pouvons ainsi accueillir des étudiants européens qui

préfèrent commencer en octobre plutôt qu'en août», explique le responsable du marketing et de la publicité, Hervé Fournier. Il ajoute que leurs élèves ont aussi le loisir d'acquiescer une partie de leur formation en Suisse, l'autre aux Etats-Unis. L'établissement de plus en plus fréquent de passerelles avec des universités étrangères est également une forme de réponse à la concurrence. Le directeur de l'école hôtelière Hosta, à Leysin, Alan D. Semonite, ne cache pas qu'il est cependant «très difficile» de trouver la bonne parade. Et cela d'autant plus, relève le président de l'Association suisse des écoles hôtelières, Kurt Imhof, que sous l'influence américaine l'enseignement hôtelier tend à accorder une place de plus en plus grande au management, une matière qui peut être dispensée un peu partout dans le monde. Par chance, la conjoncture peut aussi donner un coup de

pouce. Ainsi, le directeur de l'école hôtelière SSH Les Roches, à Bluche (VS), Eric Favre, déclare: «Nous avons enregistré une hausse du nombre d'étudiants. On sent que la reprise se profile».

Associations faitières

A relever aussi que les cinq écoles hôtelières (Lausanne, Thonon, Genève, Lucerne et Zurich) des associations faitières de la branche, SSH et Gastrosuisse, ont également pris des mesures pour conserver l'attractivité de leur enseignement. Leur offensive est basée sur deux axes, indique le responsable de la formation à la SSH, Manfred Ruch. Il s'agit, d'une part, d'assurer aux étudiants la possibilité d'entrer dans les hautes écoles spécialisées, et d'autre part, d'offrir un enseignement global qui tienne compte de l'interdépendance des matières.

ST-Präsidium

Urfer will nicht

Der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Alfred E. Urfer, wird nicht Schweiz Tourismus vorstehen, wie er Biga-Direktor Jean-Luc Nordmann mitteilte. Entscheidend für Urfers Nein war, dass er nach Ablauf der ersten Amtszeit beim SHV nur noch ST als Präsident vorstehen könnte. Für den «Turn-around» in der Hotellerie brauche er aber mehr als eine Amtszeit. Nun dreht sich das Kandidaten-Karussell weiter. Am 24. Juni soll ein Kandidat gefunden sein. Seite 3

Minôtel Suisse

Gruppengeschäft

Die Hotelgruppe Minôtel Suisse verstärkt sich in Richtung Gruppengeschäft. Mit der Vertretung «Hotels indépendants français» in Frankfurt wird für den Markt Deutschland zusammengearbeitet. Veranstalter, vor allem im Bus-Geschäft, sind mit der neuen Kooperation angezogen. Die schweizerischen Minotels versuchen sich aber auch andersweitig im Gruppengeschäft: Sie rechnen schon für den kommenden Monat mit den ersten Gruppen aus China. Seite 7

Frankreich

Fastfood & Kantine

Die Essensgewohnheiten im Land der Haute Gastronomie haben sich in den letzten Jahren drastisch verändert. Rund die Hälfte der Franzosen verzichtet heute im Restaurant auf das klassische Menu und die Bedeutung des Abendessens hat abgenommen. Laut einer Studie nehmen bereits zwei Drittel die Hauptmahlzeit in der Kantine oder im Personalrestaurant ein. Neben der Gemeinschaftsgastronomie ist der Fastfood-Markt am Wachsen. McDonald's expandiert. Seite 13

Rémunération et qualité

Pourboire: oui, non?

Face à la détérioration de la qualité des prestations dans la restauration, des voix s'élèvent pour supprimer le système du service compris et réintroduire la notion de la rémunération au mérite. Nombreux sont ceux qui, dépourvus de tout sens de l'accueil, autant chez les Suisses que chez les étrangers, se sont trompés de profession. Si l'argent ne fait pas le bonheur, il ne faut pas oublier d'en donner à ceux qui, l'espace d'un verre ou d'un repas, font le nôtre. Page 17

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

Miele
PROFESSIONAL

Profi-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 417 24 82

Gegründet 1946
OERTLE
Ihr Lieferant
für feine
Hotelwäsche
und Bettwaren
OERTLE TEXTIL AG
CH 9030 AETWIL · ST. GALLEN
Tel. 071 - 311 48 31

eco bar
Minibars und
Zimmertresore
vom Feinsten.

Ecobar AG
Hirzenmattstr. 25, 5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Telefax 056 631 90 91

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

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

Teletext

In der Spielpause Schweiz-Ferien buchen

Mit einer Halbpreis-Aktion wollen die Schweizerische Teletext AG, Schweiz Tourismus und der Schweizer Hotelier-Verein die Leistungsträger ansprechen, ihre Sommerferien-Angebote segmentweise im Teletext zu platzieren. Familien-Arrangements, Wellness-, Beauty und Fitness-Angebote, Wander-, Sport- und Kultur-Ferien heissen die «Kataloge» der hierzu neu geschaffenen Rubrik im Teletext.

SUSANNE RICHARD

Nachdem Schweiz Tourismus (ST) und der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) in den vergangenen Jahren mit Gemeinschaftsinsertionen und TV-Spots jeweils vor dem Start der Sommersaison auf das Schweiz-Angebot aufmerksam machten, will man nun in diesem Jahr auf das bisher vor allem von der Outgoing-Branche stark genutzte und von den Konsumenten sehr stark beachtete Medium Teletext setzen. Heinz Keller, Leiter der Vertretung Schweiz bei Schweiz Tourismus, ist überzeugt, dass der Teletext bei den selber eher wenig fernsehenden Hoteliers als Marketinginstrument nach wie vor verhältnismässig schlecht bekannt ist und unterschätzt wird. Werner Friedrich, Vizedirektor des SHV, empfiehlt deshalb den Hoteliers, «das gute Angebot der Teletext AG zu nutzen, um damit Erfahrungen zu sammeln».

Keller beobachtet, dass viele Hoteliers sich kurz vor dem Start der Sommersaison – wohl nach einem Blick auf den Buchungsstand – noch für eine Inseratenkampagne in Zeitungen entscheiden. Mit der Teletext-Aktion sollen dieser eher konzeptlosen und doch recht teuren Tendenz zu kurzfristigen Inseraten entgegenwirken und die Kräfte gebündelt werden.

Mit der gemeinsamen Aktion von ST, SHV und der Schweizerischen Teletext AG sollen die touristischen Leistungsträger deshalb mit attraktiven Bedingungen (zwei Wochen zum Preis von einer



Neue «Kataloge» im Teletext zu verschiedenen Segmenten sollen Schweizer Ferienangebote schmackhaft machen. Foto: zvg

zur Nutzung des Verkaufskanals Teletext angesprochen werden.

Ab Teletext-Seite 620

Als Rahmen für die gemeinsame Aktion wird auf Teletext-Seite 620 (Westschweiz Seite 470) ein neues Fenster «Schweizer Ferienangebote» eröffnet, wo die Angebote nach Segmenten gebündelt präsentiert werden. Der Leistungsträger kann sein Angebot unter folgenden Segment-Titeln platzieren: Familien-Angebote, Wellness-, Beauty & Fitness-Angebote, Wander- und Veloangebote, Sport- und Hobby-Angebote, Kultur- und Festival-Angebote. Die Aktion «2 für 1» dauert vier Wochen vom 17. Juni bis am 17. Juli. Die Aktion fällt in die Zeit der Fussball-Europameisterschaften, während der besonders viele Schweizer (Männer) vor dem Fernseher sitzen, die in den Spielpausen hoffentlich munter im Teletext herumzappen und sich in ihren Ferienzielen noch beeinflussen lassen.

Eine Angebotseite im Teletext kostet pro Tag auf dem Deutschschweizer Kanal

147 Franken, eine halbe Seite 73.50. Für den Preis von sieben Tagen (1029 Franken) bleibt die Seite während zwei Wochen aufgeschaltet. Auf dem West-

schweizer Teletext kostet eine Seite 63 Franken, eine halbe Seite 31.50 Franken (441 Franken für eine Seite während zwei Wochen). Diese Aktion wird von Teletext mit TV-Spots sowie mit Hinweisen im Teletext-Inhaltsverzeichnis (Keypages) und einem Teletext-Gewinnspiel unterstützt. Die Aktion gilt übrigens auch für die bestehenden regionalen Fenster Graubünden/Ostschweiz, Berner Oberland, Zentralschweiz, Wallis und Tessin.

Schweiz Tourismus wirbt mit Inseraten in den Tageszeitungen Neue Zürcher Zeitung, Blick, Tages-Anzeiger und 24-stündigen für die Schweizer Ferienangebote auf Teletext. Ziel von ST sind jeweils fünf Angebotseiten pro Segment.

Die Message auf der Teletext-Seite soll kurz und prägnant abgefasst sein, empfiehlt Daniel Siegenthaler, Verantwortlicher für die Incoming-Seiten bei der Schweizerischen Teletext AG. Wichtig sei eine klare Präsentation des Angebotes mit allen inbegriffenen und/oder zusätzlich buchbaren Leistungen und mit einer Telefonnummer für die Buchung.

Und Heinz Keller rät, unbedingt neue Angebote im Teletext zu platzieren, da nur diese später eine klare Erfolgskontrolle der Teletext-Insertion ermöglichen würden.

Schweiz-Angebote holen langsam auf

Im Gegensatz zur Outgoing-Branche, die den Teletext schon seit langem als wichtiges Marketinginstrument entdeckt hat, sind die Schweizer Anbieter nur zögernd eingestiegen. Obwohl auch im Schweiz-Teil seit 1990 mit regionalen Firmennetzen eine gute Übersicht gewährleistet ist, wird dieser Verkaufskanal erst seit zwei Jahren aktiver genutzt, wie Daniel Siegenthaler, Verantwortlicher für die Incoming-Seiten bei Teletext, feststellt. Im Schweizer Tourismussteil des Teletext sind heute vor allem 3- und 4-Sterne-Hotels vertreten. Vorzeigebispiel ist dabei das 4-Sterne-Hotel Delavalle in Brione-Loarno, das während 187 Tagen in Teletext präsent

war, in dieser Zeit 5000 Anfragen erhalten hat und 850 Buchungen erzielte. Gemeinschaftsinsertionen von Regionen werden im Gegensatz zu den Printmedien kaum geschaltet. Während das Schwergewicht anfänglich bei den Winterangeboten lag, hat der Sommer inzwischen aufgeholt. Gerade im Winter biete sich der Teletext als Kanal mit wenig Streuverlusten an, wie eine SRG-Untersuchung zur Nutzung der Wintersport-Infos im Teletext zeigt: 34,3 Prozent der Befragten bevorzugen den Teletext als Medium für Wintersportinformationen gegenüber den Printmedien, wo sich nur 31,5 Prozent der Befragten informieren. SR

Heidiland

Heidiland ohne Graubünden

Die Initianten der Tourismusregion Heidiland werden die Bündner Herrschaft kaum in ihre Pläne einbeziehen können. Eine Arbeitsgruppe «Tourismus im Bündner Rheintal» will von einem bis an den Walensee reichenden Heidiland nichts wissen und nur mit Bad Ragaz zusammenarbeiten.

Die Bestrebungen zur Realisierung der Tourismusregion Heidiland werden vorangetrieben. So wurde kürzlich in Wangen bereits ein von der Kappler-Unternehmensberatung erstelltes Marketingkonzept präsentiert. In diesem heisst es: «Die neue Tourismusregion Heidiland umfasst die Bündner Herrschaft (Malans, Jenins, Fläsch, Maienfeld, Landquart), das Sarganserland, Flumserberg und das Gebiet um den Walensee.» Der Einbezug der Bündner Herrschaft, Heimat des Heidi, dürfte allerdings ein Wunschtraum bleiben: In Graubünden stand man den vom Tourismusverband Sarganserland-Walensee und vom Bad Ragazer Kurdirektor Urs Kamber ausgehenden Bestrebungen, das «Heidiland» grossräumiger zu positionieren und zu vermarkten, von Anfang an kritisch gegenüber.

Der von Arnold Kappler an die Bündner Partner in der Tourismusregion Heidiland gerichtete Appell, lokale Grenzkonflikte zu beenden und Kooperationsbereitschaft zu signalisieren, fand bisher kein Gehör. Man will in Graubünden bei der künftigen touristischen Entwicklung der Bündner Herrschaft sowie des Bündner Rheintals eigene Wege gehen. Dies kam an einer von 60 Vertretern aus Gemeinden, Tourismus, Handel und Gewerbe sowie Weinbau besuchten Orientierung der Arbeitsgruppe «Tourismus im Bündner Rheintal» klar zum Ausdruck. Man will die Regionalisierung des Tourismus im Bündner Rheintal vorantreiben – unter Einbezug des Vorderprättigaus und von Bad Ragaz. «Die Bündner Herrschaft wird mit Graubünden und Bad Ragaz zusammenarbeiten», heisst es in einer Mitteilung der Arbeitsgruppe «Tourismus Bündner Rheintal». FS

Espace Mittelland

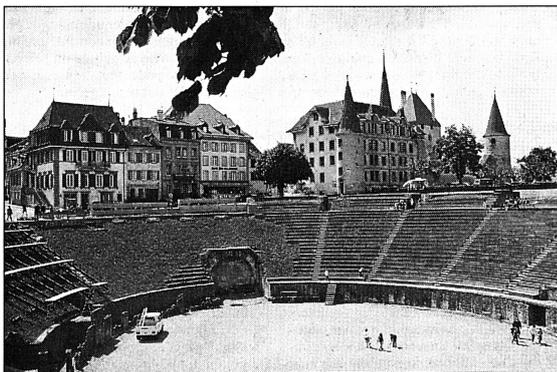
200 «Kleinode» in sieben Kantonen entdecken

Mit dem Tourismusprodukt «200 Kleinode» trägt die Zusammenarbeit von sieben Kantonen im Rahmen des «Espace Mittelland» erste Früchte. Mit der Präsentation des Führers wurde das neuartige Tourismusprodukt der Bevölkerung übergeben. Es will zum Entdecken und Erleben von Orten motivieren, die abseits der normalen Touristenströme liegen.

SUSANNE RICHARD

Vor genau zwei Jahren beschlossen die fünf Kantone Bern, Freiburg, Neuenburg, Jura und Solothurn eine engere Zusammenarbeit im Rahmen des «Wirtschaftsraum Mittelland», neuerdings in «Espace Mittelland» umbenannt. Oberziele des Zusammenschlusses sind die Bündelung der Kräfte und die Nutzung von Synergie-Potentialen, die Stärkung des regionalen Selbstbewusstseins, der Konkurrenz- und Wettbewerbsfähigkeit sowie der Innovationskraft des Mittellandes. Für das Hauptprojekt Tourismus/Freizeit liegt die Federführung bei der Volkswirtschaftsdirektion des Kantons Bern.

Das mittel- bis langfristig angelegte Projekt basiert laut Volkswirtschaftsdirektion



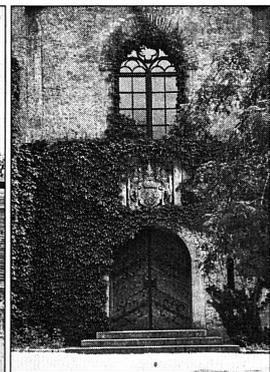
200 Kleinode in sieben Kantonen zur Entdeckung freigegeben... (Beispiele aus Avenches und Münchenwiler) Fotos: SR

rin Elisabeth Zölch-Balmer auf der Erkenntnis, dass ein Wirtschaftsraum heute rund 1 Million Arbeitsplätze aufweisen müsse, um als solcher national und international wahrgenommen zu werden. Mittlerweile konnte der Zusammenschluss erweitert werden: Die Kantone Waadt (seit Juni 1995) und Wallis (seit März 1996) sind als Beobachter im Regierungsausschuss vertreten und machen in verschiedenen Projekten, auch in jenem zum Tourismus, als vollwertige Partner mit. Ab 1997 wird auch der Kanton Aargau mit von der Partie sein.

Neue Produkte schaffen

Die Erwartungen an den Zusammenschluss «Espace Mittelland» sind gross. Allerdings birgt die verstärkte Zusammenarbeit der Kantone auch ein beachtliches Potential an Schwierigkeiten und Konflikten. Um nicht gleich mit den heikleren Bereichen (siehe Kasten) zu

beginnen, wurde das Projekt zu Tourismus/Freizeit als erstes vorangetrieben. Neben der Entwicklung neuer Tourismusprodukte (in den Bereichen Erlebnis, Kultur, Architektur, Natur und Landwirtschaft), sollen technisch innovative, untereinander verknüpfte Informations- und Promotionsinstrumente für bereits vorhandene und für die neu geschaffenen Tourismus- und Freizeitangebote aufgebaut werden. Schliesslich soll eine zentrale, professionelle Entwicklungs- und Vermittlungsstelle mit regionalen und lokalen Promotoren geschaffen werden. Besonderes Gewicht will man regionalen Erlebnis- und Kulturangeboten und dem sogenannten Event-Marketing, darunter natürlich der Expo 2001, geben. Für das Projekt «Tourismus/Freizeit» steht für 1995 und 1996 ein Kredit von 300 000 Franken zur Verfügung. Nicht bekannte touristische Highlights stehen im Mittelpunkt von «200 Klein-



gungsmöglichkeiten. Um die Gäste zum Besuch möglichst zahlreicher «Kleinode» anzuregen, wurde ein Wettbewerb lanciert. Sammelobjekte sind dabei die Stempel der einzelnen «Kleinode» in einer Sammelkarte. Zu Beginn der Sommersaison liegt nun der fertige Prospekt mit der Beschreibung der einzelnen Kleinode und den dazwischenliegenden Wegabschnitten vor.

Neue Partnerschaften gefunden

Dank der Unterstützung durch den Exklusivsponsor «Postauto Schweiz» konnte eine Zusatzbroschüre «Auf historischen Wegen im Mittelland» gedruckt werden, die auf Informationen aus dem «Inventar historischer Verkehrswege» (IVS) basiert und die Basisbroschüre sinnvoll ergänzt. Ebenfalls Interesse am neuen Produkt haben die kantonalen Wanderwegorganisationen. Sie haben sich finanziell am Projekt beteiligt und werden die Distribution unterstützen.

Tourismus soll Lust machen auf mehr «Espace»

Der Tourismus ist nur einer der Bereiche, in dem der «Espace Mittelland» wirksam werden soll. Der Zusammenschluss will auch in weiteren Bereichen der Wirtschaft die Zusammenarbeit intensivieren, gegenseitige Marktabschottungen beseitigen und damit den Binnenmarkt Schweiz stärker werden lassen. So sollen zwischen den Kantonen gegenseitige Diplome anerkannt werden, die Ausübung von Berufen liberalisiert sowie Gesetzesvorschriften harmonisiert werden. Vorgesehen ist auch die gegenseitige Submission von Aufträgen der öffentlichen Hand, was sich als erhebliches Sparpotential erweisen könnte. SR



Das neue Logo. Foto: zvg

Präsidium Schweiz Tourismus

Alfred E. Urfer bleibt dem SHV treu

Der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), Alfred E. Urfer, will das ihm angebotene Amt des Präsidenten von Schweiz Tourismus nicht übernehmen. Dies hat er Biga-Direktor Nordmann vor zwei Wochen mitgeteilt. Auch nach der Vorstandssitzung letzten Dienstag ist noch kein Nachfolger Paul Reutlingers nominiert.

ANDREAS NETZLE

Zu den Kandidaten wollte sich Jean-Luc Nordmann nicht äussern, bestätigte aber den Kontakt mit Urfer. «Alfred E. Urfer wäre ein sehr guter Kandidat gewesen», meinte Nordmann, er verstehe aber, dass Urfer seine wichtige Reformtätigkeit im SHV weiterführen wolle. «Zudem haben wir ein grosses Interesse daran, dass im SHV alles rund läuft», erklärte Nordmann. Für Urfer war die für ihn unerfüllbare Erwartung des Bigas entscheidend, nach Ablauf der ersten Amtszeit beim SHV als Präsident nur noch ST zur Verfügung zu stehen. Um den «Turn-around» in der Hotellerie zu schaffen, so Urfer, brauche es aber mehr Zeit. Zudem sei man als ST-Präsident sehr stark expo-

niert, dies hätte eventuell sein Mandat beim SHV in Mitleidenschaft ziehen können.

Auch Expo sucht Chef

Nordmann bestätigte, dass die zeitliche Verfügbarkeit von Wunschkandidaten das Hauptproblem bei der Suche sei. Das Nebenamt des ST-Präsidenten beanspruche «10 bis 15 Prozent einer nicht ordentlichen Arbeitszeit» und werde heute mit 25 000 Franken honoriert. Aus anderer Quelle war zu erfahren, dass sich potentielle Kandidaten insbesondere auch nach der Kooperationsfähigkeit des heutigen ST-Direktors als Hauptansprechpartner des Präsidenten erkundigten. Die Suche wird zudem durch die Tatsache erschwert, dass der Bund gleichzeitig auf der Suche nach einem «Monsieur Expo 2001» ist, der über ähnliche Eigenschaften verfügen muss.

Amtsantritt erst Ende Jahr?

Ein dreiköpfiges Vorstands-Gremium mit Paul Reutlinger, Jean-Luc Nordmann, und Vizepräsident Mathias Cavelti ist nach der Absage Urfers weiter auf der Suche nach einem «unverbindlichen Vorschlag» zuhause des Bundesrates. Bis zur Mitgliederversammlung am 24. Juni auf der Rigi soll laut Nordmann der

Kandidat gefunden sein, doch werde der Stellenantritt «auf jedenfall später, das heisst zwischen Mitte und Ende Jahr» sein.

Primär werde ein Kandidat gesucht, der Unternehmer-Erfahrung habe, doch gebe es auch Politiker mit diesem Hintergrund, erklärte der Biga-Chef zum Kandidaten-Profil. Im Vordergrund stünden Leute, die sich im Tourismus bekannt gemacht hätten und über gewisse freie Kapazitäten verfügten. Keine Rolle spiele bei der Wahl die geografische Herkunft, da der Vorstand in sich ausgewogen zusammengesetzt sei. Hingegen schloss Nordmann aus, dass der Direktor und der Präsident aus dem gleichen Kanton stammen.

Viele Namen im Gespräch

Namen von möglichen Kandidaten seien in der letzten Zeit viele genannt worden, doch hätten sich die konkreten Anfragen auf eine sehr kleine Zahl beschränkt, betonte Jean-Luc Nordmann. Kein Thema sei eine Kandidatur des Bundespräsidenten Jean-Pascal Delamuraz. Er gehe davon aus, dass sein Departementsvorsteher auch nach dem Präsidentschaftsjahr als Bundesrat weitermahe. Im Umfeld des Tourismus in Lugano waren hingegen Namen wie Klaus Hug, der Amtsvorgänger Nordmanns, Michel Favre, Direk-

tionspräsident der Tages-Anzeiger Medien AG, sowie der Tessiner Ständerat Dick Marty und der Genfer Regierungsrat Jean-Pierrick Maitre zu hören. Nach ihren (mehr oder weniger freiwilligen) Abgängen bei ABB und Bankverein wurden in letzter Zeit auch David de Pury und Roland Rasi genannt. Letzterer war erst 1995 vom Biga in den Vorstand der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) gewählt worden und trat jetzt wieder zurück.

Ersatzwahlen im Vorstand

Auf Ende Jahr muss auch der gesamte ST-Vorstand bestätigt werden. Von den sechs Mitgliedern, die vom Bundesrat gewählt werden, gibt der im letzten Jahr in Ausstand getretene Swissair-Vertreter Hans Kissenfennig sein Amt an Swissair-Geschäftsleitungs-Mitglied Ernst Funk ab. Ebenfalls anders besetzt wird laut Nordmann wahrscheinlich der Sitz der PTT. Wie bereits gemeldet, haben auch der Bündner ST-Vizepräsident Mathias Cavelti und Kurt Diemerer, Direktor von Zentralschweiz Tourismus, auf Ende Jahr ihren Rücktritt erklärt. Ihre Nachfolger, der Bündner Ständerat Christoffel Brändli sowie möglicherweise ein Vertreter der Wirtschaft, werden im Juni von der Mitgliederversammlung gewählt.

UNIVOX-Freizeitumfrage 1995

Die Schweizer sind ein sportliches Volk

37 Prozent der Schweizer Bevölkerung bezeichnen sich als Aktivsportler, 34 Prozent als Gelegenheitsportler. Dies ergab die UNIVOX-Freizeitumfrage 1995, die vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) betreut wurde. Während in der Gruppe der Gelegenheitsportler die Männer dominieren, ist es bei den Aktivsportlern genau umgekehrt: Dieser Sparte ordnen sich deutlich mehr Frauen als Männer zu. Lediglich 3 Prozent der Befragten gaben an, Leistungssportler zu sein. Zu der Gruppe der Sportinteressierten, die sich Sportsendungen ansehen oder Sportveranstaltungen besuchen, zählen sich 11 Prozent der Schweizerinnen und Schweizer. Immerhin 15 Prozent gaben an, sich weder aktiv noch passiv am Sportgeschehen zu beteiligen. Auch hier bestehen grosse Unterschiede zwischen den Geschlechtern: Wesentlich mehr Männer (20%) gaben an, «Anti-Sportler» zu sein, während von den Frauen lediglich 10 Prozent in diese Kategorie einordneten. Wie die Umfrage weiter zeigt, nimmt die Sportbegeisterung mit zunehmendem Alter deutlich ab. In der Altersgruppe der 18- bis 39-Jährigen sind noch 85 Prozent sportlich aktiv, bei den über 65-Jährigen sind es nur noch 50 Prozent. MAY

SWISSORAMA

Bauernlehrpfad Etzel: Lehrreich und erholsam. Eine interessante und lehrreiche Wanderung bietet sich jetzt im Etzelgebiet an. Auf einem Bauernlehrpfad, den man in einer Marschzeit von rund 3 Stunden absolvieren kann, ist viel Wissenswertes über die Landwirtschaft zu erfahren. Der Lehrpfad – er entstand auf Initiative der Vereinigung Schweizer IP-Bauern, beginnt an der Bahnstation Schindellegi und führt bergan, bei schöner Aussicht auf das Zürcherseegebiet, Richtung Etzel. Auf der Südroute des Etzels weitet sich die Sicht auf die Glarner- und Schwyzalpen. Nach Passieren der Passhöhe führt der Weg vorbei an einsamen Bauernhöfen bis zum Weiler Egg. Über das Hochmoor Roblosen und entlang dem Sihlsee gelangt man zum Ende des Lehrpfades nach Einsiedeln. MAY

Kirschstrasse Schwyzerland: Neue Teilstellen. Das Interesse an der Kirschstrasse Schwyzerland nimmt stetig zu. Besonders die Destilliererei Dettling in Brunnen kann sich über eine rege Nachfrage nach Besichtigungen freuen. Gegen 170 Führungen sind schon fest in diesem Jahr geplant – was die Schaffung von 17 Teilstellen zur Folge hatte. Dank dem neuen, heterogenen Team können nun Führungen in deutsch, französisch, englisch und holländisch angeboten werden. Die Firma Dettling befindet sich am Ende des Weges der Schweiz und am Anfang der Kirschstrasse (oder umgekehrt). Weil die Destilliererei nur gerade drei Gehminuten von der Schiffli und fünf Minuten vom Bahnhof entfernt liegt, werden auch spezielle Führungen für Individualtouristen angeboten, die keine Anmeldung voraussetzen. MAY

«Treffpunkt Schweiz», eine Kampagne von ST, OSEC und Biga

Die Schweiz geht auf Deutschland-Tournee

Unter dem Titel «Treffpunkt Schweiz» startet im August eine grossangelegte PR- und Werbekampagne in Deutschland. Sie ist eine Gemeinschaftsaktion von Schweiz Tourismus, der Schweizerischen Zentrale für Handelsförderung (OSEC) und dem Biga und soll gleich drei Fliegen mit einer Klappe schlagen: die Promotion der Schweiz als Unternehmensstandort, als Exportland und als Tourismusdestination.

EVELYNE MAYR

Die Bundesrepublik Deutschland ist für die Schweiz der wichtigste Handelspartner für die Schweiz – wurden doch letzten Jahr Waren und Dienstleistungen im Wert von fast 23 Millionen Franken (das entspricht etwa einem Viertel der gesamten Exportsumme) nach Deutschland exportiert. Auch für den Schweizer Tourismus ist die Bundesrepublik ein bedeutender Markt: Von den ausländischen Schweiz-Gästen sind immerhin über 40 Prozent Deutsche.

Dieser interessante Markt soll in den kommenden Monaten intensiv bearbeitet werden. Das Instrument dazu heisst «Treffpunkt Schweiz» und ist eine gemeinsame Kampagne von ST, OSEC und Biga. Namhafte Schweizer Unternehmen, Wirtschaftsverbände sowie touristische Regionen präsentieren sich während je 10 Tagen in insgesamt 10 grossen, deutschen Städten. Dabei sollen laut Peter Michel, ST-Ländervorteiler in Frankfurt, einerseits die traditionellen Werte der Schweiz wie Qualität, Sicherheit, Zuverlässigkeit und Kompetenz vermittelt werden, andererseits soll sich die Schweiz aber auch als weltoffen, innovativ, kreativ und visionär darstellen.

Die Tournee

Gestartet wird mit der «Treffpunkt Schweiz»-Kampagne, die Bundespräsident Jean-Pascal Delamuraz eröffnet, am 22. August 1996 in Leipzig. Die nächste Station ist Magdeburg (5. bis 14. September), dann geht's nach Frankfurt (19. bis 29. September), nach München (10. bis 19. Oktober) und nach Hamburg (24. Oktober bis 2. November). Nach der Winterpause wird die Tournee in der ersten Hälfte März in Berlin fortgesetzt. Die weiteren Stationen sind Erfurt (zweite Hälfte März), Essen (erste Hälfte April), Köln (zweite Hälfte April) und Stuttgart (erste Hälfte Mai). MAY



Sie sind überzeugt, dass «Treffpunkt Schweiz» in Deutschland einschlägt: Peter Michel, Projektleiter und ST-Ländervorteiler in Frankfurt; Martin Monsch, Direktor OSEC; Marco Hartmann, Direktor ST und Volker Kind, Stv. Biga-Direktor.

Von Michel stammt auch die Grundidee zu dieser Kampagne. «Viele Schweizer Unternehmen bearbeiten schon seit langem den deutschen Markt und zünden immer wieder kleine Feuerchen», führte er an der Pressekonferenz aus. Da habe er sich gefragt: Warum nicht einmal ein Feuerwerk zünden? «Ich bin mit meiner Idee von einer grossen, segmentübergreifenden Kampagne überall auf offene Ohren gestossen», sagte Michel weiter und freute sich, dass sich so viele Partner am Projekt beteiligen. Und es werden vielleicht noch mehr: «Die Kampagne wächst und verändert sich immer noch. Es ist denkbar, dass sich der Schweizer Auftritt in Leipzig anders gestaltet als die Schlussveranstaltung in Stuttgart.» Das Gesamtkonzept von «Treffpunkt Schweiz» ist allerdings für alle Städte gleich. Es basiert auf den vier Säulen Kommunikation, Events/Kultur, Ausstellung in Einkaufszentren und Wirtschaftsforum.

● Im Bereich der Kommunikation setzt die Trägerschaft der Kampagne auf die Zusammenarbeit mit den Medien. Nach vor Start wird für 15 Wirtschaftsredaktoren der wichtigsten deutschen Printmedien eine Pressereise in der Schweiz durchgeführt. Individuell eingeladen werden ausserdem einige Fernsehteams (enge Zusammenarbeit mit Alexander Niemetz, dem Schweizer Präsentator des

«Heute Journal» im ZDF). Weiter wird mit Plakaten und Broschüren intensiv für den «Treffpunkt Schweiz» geworben.

● Zusätzlich zu den immer wiederkehrenden Aktivitäten von «Treffpunkt Schweiz» werden in diversen Städten spektakuläre Events durchgeführt. So ist zum Beispiel das Abseilen von Bergesteigen vom Messeturm in Frankfurt geplant. Und in Berlin steht ein Bärenspektakel unter dem Motto «Bärn grüsst Bärnin» auf dem Programm.

● An den Ausstellungen in den Einkaufszentren können die Besucherinnen und Besucher in die Schweiz eintauchen. Sie erhalten Informationen aller Art, können die Schweiz als Feriendland und Kinderparadies kennenlernen, an diversen Wettbewerben mitmachen und typische Schweiz-Produkte (Souvenirs) erwerben. Schweizer Kost und Gemütlichkeit schliesslich lernen die Gäste in der Beiz kennen. Auch wird das erste mobile Cyber-Café den Aspekt der High-Tech-Schweiz abdecken.

● In der Wirtschaftsfloren, die in jeder Stadt durchgeführt werden, werden gezielt je rund 200 bis 250 Teilnehmerinnen und Teilnehmer eingeladen. Ihnen wird die Schweiz als Exportland und als Wirtschaftspartner präsentiert. Eingeflochten wird darin die Promotion einzelner schweizerischer Dienstleistungsbereiche wie Finanzplatz, Feriendland,

Kongress- und Tagungs-Standorte, Aus- und Weiterbildung und Wellness/Heilbäder.

Rahmen ist gesteckt

Die touristischen Aspekte und Aktivitäten thiesens, so ST-Direktor Marco Hartmann, in praktisch jede dieser Säulen ein. Dazu werden aber speziell in jeder Stadt Workshops für Reisefachleute organisiert. Partner von ST werden dabei 9 der 13 touristischen Regionen der Schweiz sein, die jeweils wieder ihre eigenen Partner oder Leistungsträger mitnehmen können. «Wir stecken zwar einen Rahmen», sagt Hartmann, «überlassen es aber den Regionen selbst, wie sie sich im Detail präsentieren wollen.» Neben den touristischen Regionen seien auch grosse Unternehmen wie die SBB oder der SHV als Partner dabei.

Die Kosten der Kampagne, die unter der Schirmherrschaft von Bundespräsident Jean-Pascal Delamuraz steht, belaufen sich auf rund 4,5 Millionen Franken. Etwa die Hälfte wird von der öffentlichen Hand übernommen, für die andere Hälfte kommt die Privatwirtschaft auf. Zum heutigen Zeitpunkt sind rund 80 Prozent der Finanzierung gesichert. Wie ST-Bereichsleiterin Eva Brechtbühl sagte, seien die drei Träger ST, Biga und OSEC zu gleichen Teilen am «Treffpunkt Schweiz» beteiligt.

REKLAME

Heute im Tagi im 5. Bund/Gesellschaft

37 sensationelle Angebote für Ferien in der Schweiz:

Aktionen • Last Minute • Trends
Wochenend-Hits • Frühbucher-Bonus • Schnupperangebote

Gewinnen Sie **1 WOCHE FERIE** im **** Hotel Seeblick in Arosa für 2 Pers. HP (siehe Angebot Nr. 16)

Schauen Sie sich diese attraktiven Angebote im 5. Bund/Gesellschaft unbedingt an oder im Internet: <http://jetztoferien.ch>

Buchen Sie direkt oder best. Sie Prospekt.

jetztoferien

Dieses Hinweis-Insert zusammen mit ganzseitigen Anzeigen im Tages Anzeiger ist die neue Werbeplattform für Ihre attraktiven Schweiz-Angebote. Dazu der erste grosse Auftritt im Internet (mit grosser Werbeunterstützung in den Printmedien). Interessiert? Fordern Sie die **Gratis-Unterlagen** an bei: «Jetzt Ferien» JF Werbung AG, 8800 Thalwil Telefon 01 720 80 82, Fax 01 721 17 41

Association suisse des guides touristiques

Stadt- und Reiseführerinnen organisieren sich

Qualitätssicherung im Tourismus: unter diesem Aspekt haben sich 30 Reiseleiterinnen, -leiter, Stadtführerinnen und -führer zusammengeschlossen. Die Association suisse des guides touristiques (ASGT) in Zürich setzt sich unter anderem dafür ein, dass der Beruf der Reiseleiterin und des Reiseleiters vom BIGA anerkannt wird.

CHRISTINE KÜNZLER

«Gerade heute, wo in unserer Branche soviel über Qualität gesprochen wird, ist es uns ein Anliegen, einen Beitrag zur Qualitätssicherung zu leisten», beschreibt *Katalin Schwaninger*, Aktuarin der ASGT, die Motivation, diese Interessengemeinschaft ins Leben zu rufen. So gründeten denn im November letzten Jahres 30 Reiseleiterinnen und Reiseleiter den Verein mit Sitz in Zürich und genehmigten die Statuten. Präsidentin ist *Sonia Hartmann* aus Zürich.

Wichtigster Schritt zu mehr Qualität ist die Anerkennung des Berufs: In Zusammenarbeit mit dem Biga will der Verein deshalb eine Prüfung mit Fachausweis für Reiseleiterinnen und Reiseleiter einführen. Das Biga klärt ab, ob sich Reiseleiter(in) als geschützte Berufsbezeichnung durchsetzen liesse. «Bis heute ist das kein eigener Beruf; jedermann kann Stadtführungen anbieten», so *Katalin Schwaninger*, die in St. Gallen selber Stadtführungen durchführt. «Anders ist es im Ausland: dort haben diese guides eine eigene Gewerkschaft.» Jetzt wollen auch die schweizerischen Führerinnen und Führer Garantie bieten, dass sie gut



Die Führerin zeigt ihren Gästen die Sehenswürdigkeiten der Stadt St. Gallen.

Foto: SGT/Ursula Häne

ausgebildet sind, erklärt sie. Dass das Biga den Beruf anerkennt, ist für sie «möglich und realistisch». Allerdings rechnet sie mit fünf Jahren bis es soweit ist. Bereits hat der Verein erste Gespräche mit einer Tourismusfachschule aufgenommen, die eine solche Berufsprüfung durchführen könnte. Ihr Anliegen sei übrigens bei *Marco Hartmann*, Direktor Schweiz Tourismus,

auf offene Ohren gestossen, sagt *Katalin Schwaninger*. Unterstützt werde der Vorstand aber auch von den örtlichen Verkehrsvereinen, die die Idee begrüßten. Grosses Interesse bekundeten ebenfalls die Association des Guides de Genève, die Vereinigung der Reiseführer der Stadt Luzern, die Stadtführerinnen und Stadtführer des Verkehrsbiros Zürich sowie der Cercle des Guides

Zürich. «Es bestand ein Bedürfnis für eine solche Interessengemeinschaft», zieht *Katalin Schwaninger* Bilanz.

Ein Netzwerk gründen

Der Verein will nicht nur «Damen und Herren im Dienste des Tourismus weiterbilden», sondern auch die Beziehungen zwischen den Regionen pflegen. «Letztlich waren wir in Genf und liessen uns

von den dortigen guides die Stadt zeigen», erzählt *Katalin Schwaninger*. Davon hätten alle profitieren können. So setzt sich die ASGT ein eigentliches Netzwerk zwischen den guides zum Ziel, denn bis anhin hatten diese keine Verbindungen zu ihren Kolleginnen und Kollegen in anderen Regionen. Schweizer Reiseleiterinnen und -leiter, die Touristen im Ausland betreuen, können sich in einer internationalen Vereinigung organisieren. In der Schweiz bestand bis zu der Gründung der ASGT dazu keine Möglichkeit.

Auch in anderen Bereichen ist die Interessengemeinschaft aktiv: Zum Beispiel will sie eine Erkennungskarte in Kreditkartenformat als Qualitätssiegel konzipieren. Auf gesamtschweizerischer Ebene will sie bewirken, dass den Mitgliedern einheitliche Vergünstigungen und Rabatte in Museen, Bergbahnen, Hotels etc. gewährt werden.

«Bei unserer Arbeit haben wir gemerkt, dass die Schweiz auf diesem Gebiet noch ein Entwicklungsland ist und sehr viel Arbeit auf uns wartet», sagt *Katalin Schwaninger*. «Dank dem Umstand, dass sämtliche Mitglieder hochmotiviert und engagiert sind, hoffen wir, mit Schwung die vielen Hürden, die sich uns stellen werden, nehmen zu können.»

Zurzeit informiert der Vorstand in allen Regionen die Öffentlichkeit über die ASGT, um Mitglieder zu werben. Bewerbungen darf sich, wer den Nachweis erbringen kann, mindestens drei Jahre praktische Erfahrung als Reiseleiterin oder Reiseleiter zu haben.

Nähere Auskunft über die Association suisse des guides touristiques erteilt die Präsidentin *Sonia Hartmann* (01 720 17 879) oder die Aktuarin *Katalin Schwaninger* (071 245 57 90).

BÖRSENSPIEGEL MAI

Selektive Dividenden-Reduktionen

Der schweizerische nichtkotierte Aktienmarkt wird unterteilt in Regionalbanken, Industriewerte, und ein dritter Sektor beinhaltet die Tourismus- und Bergbahnwerte. In den beiden ersten Segmenten wurde während den vergangenen vier Wochen ziemlich aktiv gehandelt. Im Gegensatz dazu ist bei den Bergbahnenwerten eine noch nie dagewesene Lustlosigkeit im Handel auszumachen.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Bei Bergbahn-Werten ist die Aufnahmebereitschaft der Interessenten sehr gering, und auch von Seiten der Gesellschaften sind kaum grosse Käufe zu beobachten: Ein Grossteil der Verkaufsaufträge konnte mangels Nachfrage nicht abgewickelt werden.

Die **Gondelbahn Grindelwald-Männlichen** musste einen um 40 Prozent reduzierten Gewinn bekannt geben. Demzufolge wurde auch die Dividende von 9 auf 5 Prozent zurückgenommen. Der letztbezahlte Kurs lag bei 1900 Franken, was einen geringen Abschlag von gut 100 Franken ergibt. Das Verhältnis Cash-flow zum Gesamtertrag ging auf 29 Prozent (Vorjahr 34%) und das Verhältnis Cash-flow zum investierten Kapital (Eigen- und Fremdmittel) auf 11 Prozent (Vorjahr 14%) zurück. Eine alte Regel besagt, dass Transportunternehmen, bei denen der Cash-flow die Marke von 30 Prozent des Gesamtertrages während mehrerer Jahren unterschreitet, langfristig nicht überlebensfähig sind. Jedoch liegt der Grossteil der schweizerischen Bergbahnen unter 30 Prozent.

Die **Arosa Bergbahnen AG** berichteten im letzten Aktionärsbrief, dass auch sie einen Frequenzrückgang von 12 Prozent einnehmen mussten und der kumulierte Jahresertrag ein Minus von 13,5 Prozent ergibt. Diese Berechnungen liegen im Vorjahresvergleich vom 1. Mai 1995 bis 30. April 1996. Die Namenwer-

te konnten sich jedoch in den letzten zwei bis drei Wochen bei 260 resp. 280 Franken gut konsolidieren. Der Inhabertitel lag bei 1100 Franken Geld. Dieser erscheint gegenüber den Namenwerten viel zu billig. Bei einer gleich hohen Dividendenzahlung wie im letzten Jahr (8 Prozent) würde das Inhaberpapier 3,6 Prozent rentieren.

Auch die **Schilthornbahn AG** in Mürren, die jahrelang höhere Frequenzen und einen höheren Reingewinn melden konnte, schloss das vergangene Jahr mit einem Frequenzminus von 13 Prozent ab und wies einen um 10 Prozent gesunkenen Umsatz von 16,9 Millionen Franken aus. Der Titel hat sich leicht von 860 Franken auf 830 Franken reduziert, wobei auf diesem Niveau wieder gute Nachfrage vorherrscht, nachdem die Rendite von 4,25 Prozent als gesichert erscheint. Gemäss Auskunft der Geschäftsleitung war eine markante Frequenzsteigerung um über 18 Prozent in den beiden ersten Monaten des neuen Geschäftsjahres festzustellen.

Die **AG Davos-Parsonen-Bahnen** mussten eine geringfügige Kursverminderung von 390 Franken auf 375 Franken hinnehmen.

Als weisser Rabe unter den Bergbahnen entpuppte sich die **Diavolezza-Bahn AG** in Pontresina, die einen neuen Spit-

zenpreis von 3150 Franken erreichte, nachdem im letzten Jahr Titel noch bei 2700 Franken offeriert wurden.

Gute Nachfrage herrschte auch bei den Werten der **Hoch-Ybrig AG**, die einen ausgezeichneten Abschluss präsentieren konnten. Stände die Gesellschaft nicht vor einem grossen Investitionsschub, müsste der Titel mittelfristig verfallen werden.

Tiefstwerte erreichte die **Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG** in Fiesch, die bei 590 und 600 Franken ein geringes Volumen verzeichnete.

Gut in der Nachfrage liegen die Werte der **Seilbahnen Blatten-Belalp-Alletsch**. Mit einem gut gehaltenen Kurs von 420 Franken rentieren die Werte knapp 4% Prozent.

Ebenfalls auf der Plusseite stehen die Werte der **Stanserhornbahn-Gesellschaft**, die als einzige Bahn gesamtschweizerisch eine höhere Dividende von 12 Prozent (Vorjahr 10 Prozent) auszahlen konnte. Die nur wenig gehandelten Werte wurden bei 650 Franken umgesetzt, und es liegen Nachfragen auf diesem Niveau vor.

Die **Luftseilbahn Celerina-Saluerer AG** heisst neu **Celeriner Bergbahnen AG**. Grösseres Volumen wurde in diesen Werten festgestellt, und die Marke von 700 Franken wurde wieder erreicht.

Die **Säntis-Schwabebahnen AG** in Urnäsch, die ebenfalls mit einem geringeren Cash-flow abschliesst, konnten den Jahreshöchstkurs von 950 Franken gut verteidigen und wöchentlich werden Transaktionen vollzogen.

Die **Klingenstock Skilifte AG** unterbreiteten den **Stoosbahn-Aktionären** ein Übernahmeangebot von 700 Franken für die Werte zu nominal 500 Franken. Die letzten Preise wurden bei 550 Franken getätigt. Die Mehrheit der Titel wurde jedoch bis heute nicht angedient.

Der Titel der **Kongress- und Kursaal Bern AG** konnte von 460 Franken auf 530 Franken wieder eine markante Avance verzeichnen, dies bei grösserem Umsatzvolumen.

Bei sehr geringem Volumen wurden auch die Papiere der **Kursaal Casino AG**, Luzern gesucht und weisen neue Höchstpreise auf. Der Wert von nominal 100 Franken liegt bei 210 Franken in der Nachfrage und der 500er-Wert bei 1100 Franken Geld.

«Im Mai verkaufen – und weglauen»

Eine alte Börsenerfahrung sagt: «Sell in may and go away!» Ausschlaggebend dafür ist die wiederholte Beobachtung, dass der Jahresauftakt an den Finanzmärkten zumeist recht zuversichtlich ist, dass dann Abschlussmeldungen und Dividenden die Börse in Trab halten, und dass etwa im Mai Gewinnmitnahmen einsetzen. Erst im Herbst bessert die generelle Börsenstimmung wieder.

WERNER LEIBACHER

Auch in diesem Jahr konnte man diese Beobachtung erneut machen, wenn sie auch nicht für alle Märkte und alle Sektoren gegolten hat. In der Schweiz etwa gaben **Swissair** nach der Auseinandersetzung um Genf zunächst spürbar nach. Nach dem Abschluss eines neuen Gesamtarbeitsvertrages mit den Piloten schnellte der Kurs aber rasch in die Höhe: die Konzessionen der Piloten deuten an, dass sich **Swissair** auf richtigem Kurs befindet. Bei **Crossair** rückten vor allem die Namenaktien noch ein gutes Stück vor. Auch **Mövenpick I** oder **Kühne & Nagel** gehörten zu den Gewinnern. Praktisch nur Verlierer gab es nach der Grossfusion der beiden Brauereien **Feldschlösschen** und **Hirtlmann**; allgemein wird gemutmasst, dass auch diese Mega-Fusion das Vordringen der ausländischen Konkurrenz in die Schweiz kaum aufzuhalten vermag.

Euro-Aktien auf Tiefflug

In Europa dümpeln die beiden «Euro»-Aktien **Eurodisney** und **Eurotunnel** weiterhin auf ihren Tiefstkursen herum. Bei beiden Gesellschaften werden Sanierungsmassnahmen diskutiert, nicht eben zur Freude der unzähligen Kleinaktionäre. In Frankreich haben etliche der 700 000 Rechtsaktionäre der **Eurotunnel** einen Rechtsanwalt mit der Wahrnehmung ihrer Interessen beauftragt. In den USA haben die **Airlines** ihren guten Kurs fortgesetzt. Der Absturz einer DC-9 der **ValueJet** in Florida hat den **Airlines-Aktien** nicht geschadet. Im Ge-

genteil: Aus der umgehend einsetzenden Diskussion, ob Billigflug-Gesellschaften auch sichere Airlines sind, haben speziell die etablierten Airlines wie **AMR**, **Delta**, **UAL** usw. Nutzen gezogen. Sie haben sich allesamt auf ihrem bereits hohen Niveau noch einmal um einige Punkte verbessert.

Airlines: guter Markt

Auch in Europa hatten die **Airlines** einen guten Markt: praktisch überall setzt sich der positive Geschäftsgang 1995 auch 1996 fort. Bei **KLM** kam ein besonderes Element hinzu: Differenzen mit dem amerikanischen Allianzpartner **Northwest Airlines**. Das hat sofort Spekulationen ausgelöst, es könnte innerhalb der europäischen Luftverkehrsgesellschaften zu ganz neuen Allianz-Verbindungen kommen, innerhalb derer auch die **Swissair** eine gewisse Rolle spielen könnte.

Während hierzulande das Fremdenverkehrsgewerbe weiterhin über mangelnde Gäste und leerstehende Zimmer klagt, sind in amerikanischen Städten oft kaum Betten auch nur für eine Nacht zu finden. Der immer noch vergleichsweise tiefe Dollar lockt Europäer zu Hauf in die USA. Hotelaktien wie **Hilton** gehen zu Rekordkursen um.



Auch Mövenpick gehört zu den Gewinnern. Foto: IHR

per 24. 5. 1995	Geld	Brief	+/- Vormt.	Geld
Bahnen				
Bergbahnen Films, N*	180	200	-15	
BET Engelberg-Titlis, I*	900	950	-50	
Celeriner Bergbahnen AG, I*	685	700	+15	
Davos-Parsonen AG, N*	370	390	-10	
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N*	2900	3000	-100	
Metschobahnen AG, Lenik, I	260	290	-20	
Schilthornbahn AG, Mürren, N	830	885	-15	
Übrige				
Bad Schinznach AG, Prior, N	460	500	+10	
Hotel Schweizerhof AG, Bern -A-, N	185	215	+5	
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	510	530	+25	
Kursaal Casino AG, Luzern, N	1100	1200	+125	
Seller Hotels Zermatt AG, Zermatt, N	600	650	+25	
Thermalbad Zurzach AG, I	780	840	+40	
Schlussstand 15. 5. 1996		121,31 Punkte		
Schlussstand Vorperiode (15. 3. 1996)		124,18 Punkte		
Extremstände 1993/94 Tiefst/Höchst		112,96/127,90		
I = Inhabertaktien; N = Namenaktien, *Index-Titel				
Quelle: Volksbank Willisau AG, Luzern				

* Meinrad G. Schnellmann ist Vizepräsident der Volksbank Willisau AG in Luzern und Spezialist für den Handel mit nichtkotierte Tourismusk Aktien.

Schmalspur-Privatbahnen

Ausbauwünsche der Schmalspurbahnen

Unter dem Titel «Rail-Romandie-Zentralschweiz RRZ» haben 12 IHG-Bergregionen in den Jahren 1994/95 eine Studie zur Rolle der Neat und des Schmalspur-Eisenbahnnetzes als Feinverteiler im Alpenraum verfasst. Zentrales Anliegen ist eine bessere Erreichbarkeit der Bergregionen für Einheimische und Gäste. Konkret soll die Abstimmung von Neat-Haltestellen und Schmalspurbahnen eine möglichst umsteigergemähe Verbindung in alle Bergregionen ermöglichen. Wichtiges Ziel ist die Schaffung günstiger Voraussetzungen für das zentrale Projekt einer dritten Schiene von Zweisimmen via Spiez nach Interlaken und damit der durchgehenden Schmalspur-Verbindung zwischen Zentral- und Westschweiz. Ab dem Jahr 2000 sollen, so die Wunschvorstellungen der Initiatoren, ergänzend die Linien Sion-Sanetsch-Gstaad, Champéry-Morzine-Cluses und Les Diablerets-Col du Pillon-Gsteig realisiert werden. Mit der Studie möchte die RRZ neben der öffentlichen Hand auch private Investoren motivieren. *SR*

BLS Lötschbergbahn

Rückgänge im Reiseverkehr

Im Zuge der veränderten Rahmenbedingungen strebt auch die BLS analog den SBB eine Neustrukturierung der Geschäftsbereiche und damit verbunden eine baldige Fusion ihrer bisher noch rechtlich eigenständigen Bahnen an. Als Folge des zurückhaltenden Konsum- und eher abnehmenden Mobilitätsverhaltens der Bevölkerung musste die BLS Lötschbergbahn beim Reiseverkehr einen Rückgang von 4,8 Prozent hinnehmen. Die Frequenzen sanken in allen Sparten: Waren es beim Nahverkehr (-3,3%) und beim Fernverkehr (-4,8%) kleinere Einbußen, so gingen die Passagierzahlen im internationalen Verkehr gar um 8,1 Prozent zurück; ein schlechtes Vorzeichen für die Einführung der Cisalpino-Neigezüge im Italienverkehr auf den kommenden Herbst. Der Rückgang ist laut BLS auf die starke Konkurrenz von Bus- und Flugreisen zurückzuführen. Wegen des schlechten Wetters im Sommer 1995 musste beim Schiffsverkehr auf Thuner- und Brienzsee ebenfalls ein deutlicher Frequenzeinbruch verzeichnet werden. Erfreulich entwickelte sich allerdings die nach zwanzig Jahren Pause wieder aufgenommenen Winterschiffahrt auf dem Thunersee. Der Autovrerd weist als Folge der Preiserhöhungen durch die Mehrwertsteuer ebenfalls Rückgänge um 5,3 Prozent aus. Insgesamt gingen die Erträge gegenüber dem Vorjahr um 4,5 Prozent zurück. Die BLS-Rechnung 1995 schliesst mit einem Fehlbetrag von 4,3 Millionen Franken. *SR*

Jungfraubahnen

Gutes Jahr für Gruppe und Holding

Das Konzernergebnis der Jungfraubahn-Gruppe beläuft sich für 1995 auf 15,9 Mio. Franken (Vorjahr 17,1 Mio.). «Im Hinblick auf die nicht optimalen Rahmenbedingungen beurteilen wir dieses Resultat als gut», argumentiert Daniel Hertz, Leiter Finanzen und Controlling, und spricht damit den verregneten Sommer und die allgemein schlechte Lage in der Tourismusbranche an. Der Betriebsertrag liegt mit 95,1 Mio. Franken um 3 Prozent unter dem Umsatz des Vorjahres. Der Betriebsaufwand von 73,1 Mio. Franken hat sich gegenüber dem Vorjahr praktisch nicht verändert. Mit dem erarbeiteten Cash-flow von 26,7 Mio. Franken konnten die Investitionen von 23,8 Mio. Franken vollumfänglich aus eigenen Mitteln finanziert werden. Wie im Vorjahr weisen die Jungfraubahnen mit einem Eigenkapital von 231 Mio. Franken einen hohen Eigenfinanzierungsgrad von 65,7 Prozent aus. Auch die Jungfraubahn Holding AG kann, so Verwaltungsratspräsident Erwin Reinhardt, auf ein «zufriedenstellendes Ergebnis» präsentieren. Die Erfolgsrechnung weist einen Gesamtertrag von 7,9 Mio. Franken aus. Nach Verrechnung der Aufwendungen von 21 Mio. Franken resultiert ein Gewinn von 5,8 Mio. Franken. Der Generalversammlung wird die Ausschüttung einer Dividende von 7 Franken (Vorjahr 6 Franken) beantragt. *MAY*

Zürich Tourismus

Mehr Gäste blieben weniger lang

Die Stadtzürcher Hotels verzeichneten 1,3 Prozent mehr Ankünfte als im letzten Jahr. Allerdings blieben die Gäste weniger lang, was sich auf die Zahl der Logiernächte auswirkte (-3%). Verglichen mit anderen Schweizer Städten liegt Zürich punkto Auslastung immer noch gut im Rennen (Zimmer 63%, Betten 50,8%).

CHRISTINE KÜNZLER

Bei den Schweizer Gästen war Zürich im letzten Jahr etwa gleich beliebt wie im Vorjahr (Logiernächte 17,3%, 1994 17,4%). An Beliebtheit gewannen hat die Limmat-Stadt bei den Gästen aus Süd- und Ostasien (8%, 1994 6,8%). Gut schnitt die Flughafenregion ab: sie kann 11,6 Prozent mehr Ankünfte verzeichnen. Aber auch da ist die Aufenthaltsdauer gesunken: um 0,2 auf 1,5 Tage. Dafür steht die Region punkto Zimmerauslastung an der Spitze der Schweiz (74,3%). Die wohl höchste Zuwachsrate aller Regionen kann die Region Zürich für sich in Anspruch nehmen (+ 2,2%). Aber auch dort blieben die Gäste weniger lang (-0,2%). 13 904 Buchungen erfolgten über «Zürich Hotel Reservati-

on». Der Gesamtsatz betrug 3,47 Millionen Franken, davon waren 3,24 Millionen für die Region Zürich, der Rest für die übrige Schweiz. Erfolgreich hat das Zürcher Kongressbüro gearbeitet: 91 Anlässe wurden gebucht. Unter anderem der FIFA-Weltkongress und der Weltkongress der Financial Management Association. Belief sich der Umsatz im letzten Jahr auf 626 371 Franken, soll er dieses Jahr die Millionengrenze erreichen. Auf grosses Interesse stiess das Zürich-Congress-Rail-Ticket. Zürich ist die erste Schweizer Stadt mit diesem Angebot für Kongressteilnehmer. Zu Sorgen Anlass gibt auch in Zürich die Entwicklung der finanziellen Mittel, hielt Verkehrsdirektorin Edith Strub anlässlich eines Pressegesprächs fest. So gehört denn die Geldbeschaffung zu den wichtigsten Problemen, die dieses Jahr – wenn auch nicht gelöst – doch angegangen werden müssen.

Intensivere Zusammenarbeit

Zürich Tourismus hat die Zusammenarbeit mit den Partnern der Region intensiviert. Als sichtbares Zeichen dafür steht das Pressegespräch, das Zürich Tourismus gemeinsam mit Tourismus Region Zürichsee durchführte. Präsident Christian Boesch kam auf die Probleme des Marketings der Region zu sprechen:

«Das Marketing einer Region steht im direkten Widerspruch zu den finanziellen Strukturen des Kantönliges.» Die lokalen Verkehrsvereine stützten sich auf kantonale Subventionen und lokale Kässeli, statt auf touristische Marken, welche auf Kundenpotentiale ausgerichtet sind, hielt er fest. Als Beispiel brachte Boesch Ausserschwyz (March, Höfe, Einsiedeln), das aus finanziellen Gründen an die Zentralschweiz angehängt ist, jedoch von Gästen aus Zürich besucht wird. Seiner Meinung nach, wird zu wenig darauf geachtet, wie die Ströme im Tourismus fließen. Aber nicht nur für Boesch auch für Strub sei die Zusammenarbeit sinnvoll. «Der Zürichsee ist ein wichtiger Bestandteil des Produkts Zürich», sagte sie. In Zukunft sollen die Information verstärkt, Planungen und die Angebotsgestaltung koordiniert, Aktionen abgestimmt sowie Publikationen neu konzipiert und teilweise zusammengeleitet werden. Zürich Tourismus will seine Aktivitäten weiterhin der neuen Strategie von Schweiz Tourismus anpassen. Der Verkehrsverein will seine Marketingbearbeitung auf Spanien ausdehnen. Das letzte Jahr geplante EDV-unterstützte Datenbank soll dieses Jahr realisiert werden. Anfang nächstes Jahr steht der Umzug in das neue Verkehrsbüro an.



Zürich will die Zusammenarbeit mit der Region intensivieren, denn trotz Limmat ist der Zürichsee ein wichtiges Produkt für Zürich. Foto: htr

Tourismus-Kommunikator

Neue Ausbildung wertet Frontberufe auf

Die Schweizerische Tourismusfachschule (STF) in Siders bietet ab kommenden Herbst eine neue, berufsbegleitende Ausbildung zum Tourismus-Kommunikator an: Der neue Fachmann oder die Fachfrau soll die Gäste besser und freundlicher bedienen und informiert aber zugleich den Chef über die neuesten Gästewünsche.

GERMAN ESCHER

«Es nützt wenig, wenn das Essen schwungvoll serviert wird, aber der Kellner die einfachsten Auskünfte nicht erteilen kann», skizziert Beat Ruppen von der Schweizerischen Tourismusfachschule (STF) das Problem. «Wir müssen deshalb diese sensible Schnittstelle zwischen Produkt und der Nachfrage stärken.» Kommunikation lautet hier das Zauberwort. Die Frontmitarbeiter des Tourismus müssten in der Lage sein, nicht nur über die eigene Dienstleistung, sondern über das gesamte Produkt, die Station usw. gezielt Auskunft zu geben, meint Ruppen. Die Tourismusbranche sei heute von starken Verbänden geprägt, was zu einer Isolierung der einzelnen Sektoren geführt habe. Deshalb sei

das Bewusstsein der Gesamtbranche schlecht. Neues Angebot Mit der einjährigen, berufsbegleitenden Ausbildung möchte man diese Schranken nun durchbrechen. Das Angebot richtet sich vor allem an Tourismus-Mitarbeiter, die ihren Kontakt mit dem Kunden verbessern und mehr Verantwortung im Betrieb übernehmen wollen. Zudem spricht die STF auch Quereinsteiger an. Ruppen ist überzeugt, dass auch motivierte Branchenneulinge während den sechs, einwöchigen Ausbildungsblöcken das nötige Rüstzeug erwerben, um in der Tourismusbranche bestehen zu können. An den insgesamt 500 Lektionen wird das Schwerkgewicht auf Allgemeinbildung im Tourismus, Kommunikationstechnik, Marketing und Fremdsprachen gelegt. Zugelassen werden Leute, die über eine abgeschlossene Ausbildung verfügen, mindestens zu 50 Prozent in der Tourismusbranche tätig sind und in einem Eintrittsgespräch Fähigkeit und Motivation für diese Ausbildung bewiesen haben. Die Kurskosten betragen 3900 Franken (Walliser: 2900 Franken). Vielseitige Tätigkeit Der Tourismus-Kommunikator ist vielseitig einsetzbar: Ob er nun am Schalter

der Bergbahnen, im Reise- oder Verkehrsbüro, im Service oder an der Hotelrezeption arbeitet, der Tourismus-Kommunikator empfängt, betreut, berät und unterhält die Gäste. Er kennt die Besonderheiten der Dienstleistungsgestaltung in den unterschiedlichen Tourismusbetrieben, nimmt Gästebedürfnisse wahr und liefert der Unternehmensleitung wertvolle Marktforschungsdaten und Erkenntnisse für die weitere Angebotsgestaltung. So lauten zumindest die Vorgaben der Projektleitung. Ihr Ziel ist klar: Die kreative und kommunikative Gestaltung der Dienstleistung sowie der Verkauf im Tourismusbetrieb sollen mit dieser Ausbildung wesentlich verbessert werden. Ruppen ist überzeugt, dass seitens der Arbeitgeber eine Nachfrage nach Tourismus-Kommunikatoren vorhanden ist. Weil Gästewünsche besser berücksichtigt und mit Phantasie umgesetzt werden, werde auch der Umsatz des Betriebes steigen. Da es sich aber nicht um einen zusätzlichen, sondern um einen besser ausgebildeten Mitarbeiter handelt, mache sich die Anstellung eines Tourismus-Kommunikators also durchaus bezahlt. Projektleiter Ruppen kann zudem auf die enge Zusammenarbeit der Walliser Tourismusverbände und mit der Unterstützung des Schweizerischen Tourismusverbandes (STV) zählen.

Tourismusverband Ostschweiz

Wurm im Angebot

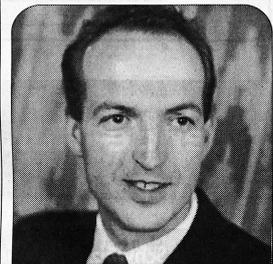
«Der Tourismus wird dann wieder Erfolg haben, wenn jeder Unternehmer und alle Mitarbeiter im Tourismus, aber auch die übrigen Dienstleister, die im Kontakt mit dem Gast stehen, tagtäglich gastfreundlich sind, das heisst den Gast als Freund empfangen.» Alberto Vonaesch, Direktor des Tourismusverbands Ostschweiz, bedauerte an der Generalversammlung jedoch, viele Partner des Tourismus vermöchten dem von der ST vorgelegten Erneuerungstempo nicht zu folgen. Der Wurm stecke nicht in der Nachfrage und nicht in der Kommunikation der touristischen Organisationen, sondern in der Leistung, beim Angebot. An der GV hat der TVO den neuen Grundauftrag definiert, der sich aus der Unterzeichnung des Regionenvertrages mit Schweiz Tourismus ergibt. Die Geschäftsstelle soll zu einem Regio-Info-Center mit allen notwendigen Grundlagen wie Datenbank und modernen Kommunikationsmitteln ausgebaut werden. Im Zusammenhang mit dem neuen Tourismusgesetz in St. Gallen soll eine Tourismus-Marketingplattform entstehen, die auf freiwilliger Basis die Zusammenarbeit über die Kantonsgrenzen hinweg fördern soll. Neu in den TVO-Vorstand gewählt wurden anlässlich der Generalversammlung die frischgewählte St. Galler Regierungsrätin Rita Roos sowie René Romanin, künftiger Präsident der Tourist-Information St. Gallen. *STR*

Railtour Suisse

Bahnspzialist als Schweiz-Verkäufer

Railtour Suisse ist einer der wenigen Reiseveranstalter mit einem starken Bein im Incoming- und Binnentourismus. Rund 65 000 Logiernächte brachten 1995 die Programme «Bahn+Hotel» und «Alpenzüge». Mit dem neuen Last-Minute Programm «Swiss Steps» für Übernachtungen in Schweizer Hotels (siehe htr Nr. 19 vom 9. Mai 96) möchte man dieses Bein ausbauen. Das Budget-Angebot wird mit 45 Destinationen in sieben Regionen starten. 77 Hotel der 2- bis 4-Stern-Kategorie mit 300 täglich verfügbaren Kontingentsbetten machen mit. Bucht der Kunde 0 bis 3 Tage vor Abreise, liegen die Preise bis zu 30 Prozent tiefer als der offizielle Hotelpreis, ansonsten beträgt die Reduktion bis 10 Prozent. Die Preise liegen zwischen 50 und 120 Franken pro Person und Nacht inklusive Frühstück. Der Swiss Step-Verantwortliche Werner Schindler rechnet mit 10 000 Paxen und einem Umsatz von rund 1,5 Millionen Franken. Alle Schweiz-Programme zusammen erzielten 1995 25 400 Passagiere mit total 65 000 Logiernächten. Bei den Alpenzügen musste ein Rückgang um 12,8 Prozent hingenommen werden, der sich vor allem durch die schlecht Witterung im Sommer 1995 erklären lässt. Gegenüber dem Vorjahr konnte Railtour Suisse das gesamte Passagieraufkommen um 13 Prozent auf 112 622 Passagiere und den Umsatz um 13,6 Prozent auf 52,86 Millionen Franken steigern. Im Oktober will sich der Veranstalter gemäss der Norm ISO 9001 zertifizieren lassen. *SR*

REKLAME



Christian Caprez, Kurhaus Bad Walzenhausen, Walzenhausen, profitiert von: **FIDELIO** Front-Office vom Hotelspezialisten **CHECK-IN DATA AG** Informatik für Hotellerie und Gastronomie Telefon 01 733 74 00



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Messen und Workshops – Ideale Kontaktplätze zur Kundenpflege und Kundengewinnung

Datum/Ort: 20. Juni 1996

Kurszeit: von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr in Olten

Referent: Walter Rohrer, Verkaufsleiter, Dynaconsult AG, Ebmatingen

Teilnehmer: Kader, Vorgesetzte und initiative MitarbeiterInnen

Kursziel: Durch planmässiges Vorgehen, dynamische Präsenz und sorgfältige Nachbearbeitung die Messebeteiligung erfolgreich gestalten.

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

Energiemanagement in der Hotellerie – in vier von fünf Hotels lassen sich ein Drittel Strom und ein Viertel Heizöl sparen

Datum/Ort: 24. Juni 1996

Kurszeit: von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr in Leukerbad VS

Referent: Lorenz Perincoli, Masch. Ing. HTL/STV, beratender Ingenieur, Goldwil/Thun

Teilnehmer: Hoteliers, leitende Angestellte, bei grossen Betrieben auch technisch Beauftragte

Kursziel: Die Teilnehmenden erwerben sich die nötige Kenntnisse, um im eigenen Betrieb erfolgreiche Energie- und Kostensparmassnahmen realisieren zu können.

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

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

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

74906/84735

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



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Das Hotel im Internet – Möglichkeiten und Nutzen

Datum/Ort: 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

85324/84735

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: _____



HOTELSCHULE LÖTSCHER

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

Dieses Jahr führen wir
folgende Intensivkurse durch:

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

Réceptionskurs
4. November - 29. November 1996

Gerne senden wir Ihnen dazu
die nähere Unterlagen.



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 *

Jung · Neu · Kreativ

BAR

FACH
SCHULE
THÜRIG

Infoline

Fon 01-363 23 90 · Fax 01-850 60 07

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

FRANZÖSISCH IN SW-FRANKREICH

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

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

82205/362204

Sprachausbildung

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

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
 - Anfänger- bis Diplomkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
 - Intensivkurse ab 4 Wochen
 - Grosses Freizeit- und Sportangebot
 - Familienunterkunft
- Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:

St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 94 30 13
Fax · 041 94 43 28

71806/328405

Italienisch in Italien

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

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

Weiterbildung SHV

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

Hotel-Handelsschulen SHV

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

Schulhotels SHV

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

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

– Schulzentrum Weggis 041 390 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

021 785 11 11
Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 21 55 77

SHA Hotel Management School
«Les Roches» Bluche
027 41 12 23

KOF-Umfrage

Negative Dynamik lässt nach

Gemäss der KOF-Umfrage zum erste Quartal 1996 blieb die Geschäftslage im Gastgewerbe insgesamt unbefriedigend, doch liess die negative Dynamik etwas nach. Die Umsätze lagen fast drei Prozent unter den Vorjahreswerten. Die technischen wie auch die personellen Kapazitäten gelten noch als überhöht. Die Ertragslage hat sich weiter verschlechtert. Für das zweite Quartal rechnen die Befragten jedoch mit einem erneut geringeren Rückgang des Absatzes. Gegliedert nach den vier Tourismuszonen sind keine grösseren Unterschiede festzustellen. Die grossen Städte melden stagnierende, alle übrigen Zonen rückläufige Verkaufszahlen. Für das zweite Quartal rechnet man sowohl in den Berggebieten als auch in den grossen Städten mit einem unveränderten Umsatz. Die See- und übrige Zonen aber befürchten weiterhin abnehmende Umsätze.

Der Anteil an Gaststätten mit negativen Umsätzen bei Getränken wie auch Küche hat abgenommen. Entsprechend sanken die Umsätze etwas weniger stark als in den letzten KOF-Umfragen. Dabei schnitten die mittleren Unternehmen über, die grossen unterdurchschnittlich ab. Die Ertragslage verschlechterte sich, doch bei einer geringeren Zahl als bei den letzten Umfragen. Für das zweite Quartal ist man sowohl hinsichtlich der Getränke als auch der Küche insbesondere bei kleineren Unternehmen etwas weniger pessimistisch.

Im Bereich Beherbergung ging die Zahl der Logiernächte nicht mehr so stark zurück. Trotzdem schrumpften die Umsätze erneut um 3,6 Prozent. Dies ist hauptsächlich auf die mittleren und unteren Preissegmente zurückzuführen. 5-Stern-Hotels vermochten das Vorjahresniveau annähernd zu halten. Der Zimmerbelegungsgrad blieb auf saisonbereinigter Basis praktisch konstant. Die Ertragslage hat sich etwas weniger stark als bisher verschlechtert. Für das zweite Quartal sind die Reservationsmeldungen wiederum tiefer ausgefallen. Die 1- bis 3-Stern-Hotels rechnen mit einem erneuten Rückgang, die 4- und 5-Stern-Hotels mit einer Stagnation bei den In- und Ausländerlogiernächten. KOF/r.

Minôtel Suisse

Neue Kooperation für deutschen Markt

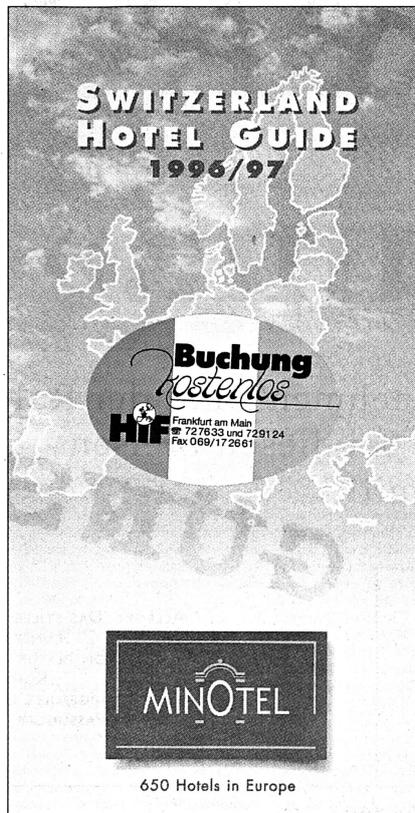
Derweil die Hotelgruppe Minôtel Schweiz sich im Gruppengeschäft verstärkt, kämpft Minôtel Frankreich gegen den Pleitegeier an. Für den deutschen Markt zielt das Abkommen der Schweizer mit «Hôtels indépendants français» HIF stark in Richtung Bustourismus. Aber auch der Markt China soll vermehrt bearbeitet werden.

KATJA HASSENKAMP

Während die französischen Minôtels gegen leere Kassen ankämpfen, verstärkt sich der Schweizer Zusammenschluss vorsichtig im Gruppengeschäft. Zwar soll das Business mit Veranstaltern auch in Zukunft nur eine Art Zusatz-Verdienst sein, zumal nur 30 Häuser der insgesamt 107 Mitglieder grössere Kontingente aufnehmen können. Jedoch wurde Anfangs Jahr ein Abkommen mit der in Frankfurt ansässigen Vereinigung HIF (Hôtels indépendants français) unterzeichnet, um auf dem deutschen Markt vermehrt präsent zu sein.

Minotels und Best Western

HIF wurde Ende der siebziger Jahre von Annie Schütz, einer ehemaligen Mitarbeiterin der Reservierungszentrale Hotels in France, gegründet und vertritt heute 330 französische Hotels auf dem deutschen und österreichischen Markt. Neben den 97 französischen Minôtels repräsentiert HIF die 138 französischen Best Western Mitglieder, vier Alliance-Häuser, fünf L'Horset-Hotels sowie 83 unabhängige französische Betriebe. Neben der Bearbeitung von Reisebüroanfragen für Individualkunden pflegt HIF den Kontakt mit deutschen und österreichischen Busunternehmern. Schütz hat in diesem Jahr insgesamt 10 000 Exemplare einer neuen Hotelkarte verteilt, die alle von ihr vertretene französischen Häuser lokalisiert. 4500 Exemplare davon gingen an die DER-Reisebüros.



650 Hotels in Europe

Vermehrte Präsenz auf dem deutschen Markt: Minôtels Suisse arbeiten mit HIF (Hôtels indépendants français) in Frankfurt zusammen.
Foto: zvg

In Zeiten zunehmender Konzentration auf dem Hotelsektor – nur Gemeinsamkeit macht bekanntlich stark – und immer aggressiverer Expansion der inte-

grierten Ketten erscheint eine Vertretung wie HIF gerade für unabhängige Hoteliers eine interessante Lösung, um einen bestimmten Markt verstärkt zu bearbei-

ten. Zumal das Beispiel von Minôtels France zeigt, dass selbst die Mitgliedschaft in einer freiwilligen Ketten keine Garantie für erfolgreiches Business ist. Die französische Minôtel-Mitglieder suchen derzeit nach einem finanzkräftigen Partner, der die Marke übernehmen will, damit die Kette erhalten bleibt. Finanziell sind die Minôtels in Frankreich nicht mit Minôtels Suisse verbunden.

Deutschland: Nicht so einfach

Die Schweizer Minôtels haben mit HIF einen 3-Jahresvertrag unterzeichnet, um sich die Erschliessung des offenbar doch nicht so einfachen deutschen Marktes zu erleichtern. Zwar gab es schon Mitte der achtziger Jahre die ersten Kontakte mit deutschen Veranstaltern. Die Ergebnisse jedoch liessen wohl zu wünschen übrig – daher jetzt die neue Kooperation. Zwar verspricht man sich vom ersten Jahr noch keine grossen Zuwachsraten – zumal der deutsche Markt derzeit stark rückläufig ist und deutsche Autobusveranstalter von bis zu 50 Prozent Stornierungen berichten – hofft aber, in den Folgejahren in die Veranstalterprogramme aufgenommen zu werden. Dabei sieht Annie Schütz von HIF zuerst Möglichkeiten, die Schweizer Häuser als erste oder letzte Übernachtung bei Rundreisen durch Frankreich einzubauen. Die Nachfrage für diese Etappen existiert. Schütz erwartet aber für einen späteren Zeitpunkt auch echte Schweiz-Buchungen, wenn erst einmal bekannt ist, dass HIF ihren Wirkungsbereich auf die Schweiz ausgedehnt hat.

Bald in China mit dabei

Parallel zum deutschen Markt versuchen sich die Schweizer Minôtels aber auch anderweitig im Gruppengeschäft: Sie rechnen bereits für kommenden Juni mit den ersten Ankünften aus China. Dabei handelt es sich um kleine Kontingente. Denn wie die Direktorin von Minôtel Suisse, Marielle Goy, unterstreicht, «reisen die Chinesen bisher in kleinen Gruppen von 6 bis 20 Personen». Das ist genau die Grössenordnung, die für die Minôtels interessant ist.

Bank Hofmann AG/Börse

Bank empfiehlt Hotelaktie

Hotelaktien international laufen so gut wie es der Schweizer Hotelfinanzierung schlecht geht. Während die Schweizer Banken am Schweizer Hotelgeschäft leiden, empfiehlt die Bank Hofmann AG die englische Whitbread-Gruppe zum Kauf.

Während die Schweizer Grossbanken an den konkursen Hotels ihrer Kredit-Portfolios und an den dümpelnden Preisen für unverkäuflichen Liegenschaften hart leiden, empfiehlt die Bank Hofmann AG ihrer Anlegerkundschaft für einmal gar eine Hotelaktie zum Kauf. Es handelt sich dabei um die englische Whitbread plc, ein aus dem Brauerei- in Restaurants- und Hotelgeschäft diversifiziertes Konglomerat. In Grossbritannien, wo die Rezession anscheinend dauerhaft überwunden wurde, liegen Anleger mit Hotelaktien ohnehin nicht schlecht. So erlaubte sich die Granada Gruppe – sie hatte in diesem Winter in einem spektakulären Manöver die Forte-Hotels aufgekauft – die Preise für Logements in 19 ihrer Hotels um sage und schreibe 15 Prozent zu erhöhen. Gleichzeitig versucht Granada, sich vom luxus-schweren Teil ihres Hotel-Portfolios zu trennen. Zur freundlichen Stimmung an der Londoner Hotelbörse trägt auch bei, dass die Stakis plc bei ihren Hotels eine Verbesserung

Granada will verkaufen

Granada will mit dem Verkauf der Luxushotels von Forte rund 910 Mio. Pfund einnehmen. Seit langem ist bekannt, dass nach dem Aufkauf von Forte durch Granada das Forte-Portfolio aufgesplittet werden sollte: Es handelt sich um 17 Hotels der Kette «Exclusive», zu der das Grosvenor House, das Hyde Park Hotel, das George V in Paris und weitere gehören. Neu war von Granada zu hören, dass die Kette Méridien doch nicht wie vorgesehen abgestossen werden soll. r.

der Zimmerbelegung von 63 auf 69 Prozent ausweisen kann (Schweizer Durchschnitt: zwischen 40 und 45 Prozent!). Der Stakis-Durchschnittspreis für ein Zimmer erhöhte sich und liegt nun bei 45,7 Pfund (rund 88 Franken). Und von den Gerüchten, wonach die beiden Hilton Markennamen Hilton International und Hilton Hotel Corp. wieder zusammenrücken sollen, profitierten die Aktien der Ladbrooke Gruppe, zu der Hilton International gehört. Die Hotel-Division von Ladbrooke brachte der Gruppe im vergangenen Jahr eine Betriebsgewinnerhöhung von rund 24 Mio. auf 150 Mio. Pfund. APK

Carlton Elite Hotel Zurich

Aktiv bis zum bitteren Ende

Welch ein Opferlamm für das SBG-Millionenobjekt Hotel Widder: Am 30. September kommt für das vor 77 Jahren eröffnete Carlton Elite Hotel das Aus. Nach Ablauf des Pachtvertrags mit der Familie Prager hat die Schweizerische Bankgesellschaft Eigenbedarf angemeldet. 74 Leute suchen eine neue Stelle.

UELI STAUB

Die jüngste Ankündigung der Schweizerischen Bankgesellschaft erhärtet den Verdacht, die SBG habe sich mit dem Millionenobjekt Hotel Widder ein Beherbergungs-Monument geschaffen, und damit das Interesse am wirtschaftlich sinnvollerem «Carlton Elite» verloren. Einem «Carlton Elite», in das die letzten Jahre noch mit der grossen Kette investiert worden war.

Genau besahen war das «Carlton Elite» an der Bahnhofstrasse der Vorläufer der Mövenpick-Hotels. 1919 von Hugo E. Prager gekauft, kam nach dessen Tod im Jahre 1956 die Betriebsgesellschaft des Hotels in den Besitz der Erbgemeinschaft, von denen Sohn Ueli Prager den Betrieb sogar vorübergehend führte. Gleichzeitig wurde das Hotel an die SBG verkauft und für 40 Jahre zurückgepachtet. Diese Epoche ist nun abgelaufen.

28 000 Logiernächte

Der gegenwärtige Direktor Martin Studer, seit Dezember 1993 im Amt, wusstes natürlich stets um dieses Damoklesschwert. Durch eine Indiskretion der Presse hat nun auch die Öffentlichkeit vorzeitig davon erfahren. Die Folge: Das Volumen im Bankettgeschäft ist zusammengefallen. Sonst aber floriert das «Carlton Elite» mit einem jährlichen Umsatzvolumen von 11 Millionen Fran-

ken und im Schnitt 28 000 Logiernächten – bis zum bitteren Ende. Dass die von ständiger Platznot geplagte SBG trotzdem auf den Hotelbetrieb verzichtet und anstelle der Zimmer eine mehrstöckige Kantine nach dem Culinarium-Muster einrichten will, kann man ihr nicht verdenken. Anscheinend dürften die kostspieligen Erfahrungen mit ihrem 5-Stern-Hotel Widder bei diesem Entschluss nur eine sekundäre Rolle gespielt haben.

Schwanengesang?

Im Erdgeschoss soll nach dem 1999 abgeschlossenen Umbau wieder ein öffentliches Restaurant entstehen. Ein Endspurt also voller Elan. Dass Martin Studer dennoch einen mit viel Action versehenen Schwanengesang anstimmt, ehrt ihn. Im Juni finden im Pub zum 29. Mal die British Weeks statt, dann folgen noch

Operettenaufführungen, eine Kunstausstellung und weitere Attraktionen. «Locanda»-Legende Maître de restaurant Giorgio Folloni, der seine Arbeit im Hotelrestaurant Locanda vor 32 Jahren begonnen hatte, wird im Restaurant Allegra gegenüber des Hotels weiterhin die Gäste verwöhnen.

Auswanderung

Studer seinerseits macht sich selbständig und hat bereits mit zwei Partnern von den Davoser Montelago Hotels die Hotelmanagement-Gesellschaft Hidden Paradise Resorts AG gegründet, bei der er als Managing Director tätig sein wird. Ein erstes Projekt besteht für die Fidschinsland. Dass er der zentralen Lage, dem guten Namen, der potenten Gästekarte und der hochkarätigen Stammkundschaft des «Carlton Elite» nachtrauert, ist somit mehr als verständlich.

Kommentar

Eine Bank schafft Sachzwänge

Symbolischer könnte eine Hotelgeschichte in der Schweiz gar nicht zu Ende gehen: Alle Elemente des Dramas «Standort respektive Destination Schweiz» sind darin enthalten. Vordringender wirtschaftlicher Sachzwang, Dominanz des Finanzplatzes über die «Normalindustrie», und schliesslich Hinatuswurf und Emigration aus dem Bahnhofstrasse-«Paradies».

nicht die Banken. Und die Auswanderung der qualifizierten Hoteliers von der Finanzmeile und von Graubünden nach Fidschi zeigt, wohin wir künftig reisen werden, um echte Schweizer Hotellerie auch noch rentieren zu sehen: Nämlich aus andere Ende der Welt. Vielleicht wird die Montelago Hotelgruppe der SBG bald ein «Motivation & Incentive Package» offerieren. Damit jene Options- oder Futures-Händler, die der Bank die grössten Umsätze in «wechselkursneutralen» Frankentransaktionen beschern, mit einer Anti-Stress-Woche in Fidschi belohnt werden. Als Welcome-Drink gibt's dann vielleicht einen «Coup Carlton Elite». Alexander P. Künzle

HOT-TELL

Das Fachbesucher-Total der EIBTM in Genf betrug 1996 fast 6500 Personen. Mitgezählt sind dabei die 3000 eingeladenen Einkäufer. Die Ausstellungsfläche der 9. Europäischen Fachmesse für Geschäfts- und Incentive-Reisen sowie Kongresse und Tagungen erhöhte sich von 11 000 auf 12 500 Quadratmeter. Die Anzahl Aussteller wuchs von 1750 im Vorjahr auf 2000. Für 1997

sollen 3500 Gäste eingeflogen werden. Die zehnte EIBTM soll den Jungen im Kongress- und Incentivegeschäft gewidmet werden. Ein spezieller Guide soll im nächsten Mai vorliegen, wo diejenigen Destinationen und Anlass-Orte aufgeführt sind, die den Jungen besonders entsprechen. Die Umweltschutz-Awards sollen auf 15 Preise aufgestockt werden. r.

«Unsere Konkurrenz schäumt.»

Das ist uns egal. Wir nehmen's mit der Ruhe. Das können Sie auch, bei diesen Preisen. Profitieren Sie ruhig mit!

GÜNSTIGER!

Bestellen Sie die Aktionsware direkt bei Ihrem Depositar:

Gastronomiebetrieb: _____
 Name: _____
 Adresse: _____
 Wir bestellen: _____
 Harass(e) ALLEGRA 100 cl
 Harass(e) ALLEGRA 50 cl
 Harass(e) ALLEGRA 35 cl
 Lieferdatum: _____
 Datum/Unterschrift: _____
 Bitte ausschneiden und an Ihren Depositar senden. Ganzer Monat Juni gültig.

ALLEGRA. DAS STILLE BÜNDNER
 MINERALWASSER.
 VON NATUR AUS OHNE
 KOHLENSÄURE.
 ABGEFÜLLT DURCH DIE
 PASSUGGER QUELLEN.



GROSSE JUNI-AKTION

JEDE FLASCHE
 ALLEGRA
 10 RAPPEN
 GÜNSTIGER!
 NICHT VERPASSEN
 UND SOFORT
 BESTELLEN.

HOWEG TOP-ANGEBOTE
 PLANTEURS REUNIS
 8031 Eblikon

041 440 99 40
 081 323 11 81

041 440 21 22
 081 322 29 77

Jetzt aktuell

3.69* Erdnussöl Clapbox 20 L

2.95* Rosé de Provence TOP 50-Castagnin 1994 Ha 15 Fl 50 cl

11.95* Gusto d'Oro Brasso Cl 10 kg

FOOD

Knorr
 z.B. Fleischsuppe spezial
 Ke 30 kg kg **16.65***

Chirat
 z.B. French Dressing
 Box 10 L **2.77***

Arborio Reis kg **1.59***

Pasta del Padrone/alle Eierleigwaren Cl 10 kg **2.45***

Spaghetti Tipo Napoli Cl 10 kg **1.95***

Weissmehl Sa 25 kg kg **1.79***

Vollrahm UHT Tom/Floralp Cl 12 L **8.48***

FABIO IMPORT
 Cachaca Falso do Brasil 40% Cl 6 Fl **aktuell**

TOP 50
 Rosé de France, Fillet 1994 Ha 15 Fl 50 cl **2.90***

Foster's Bier Australien Cl 24 Fl 33 cl **1.49***

Grosch Bier Premium Lager Cl 24 Fl 25 cl **1.95***

NON FOOD

Hotel Exklusiv
 Toilettenpapier 3tagig, 200 Coupons Sa 48 Fl Sa **20.90***

Miller Bier
 Genuine Draft 33 cl **1.49***

Küchen- und Poulteschnur, weiss Cl 12 Ro **2.75***

Ro **4.75***

Trinkhalme flexibel, gehäufte Bl 200 St **4.75***

CAVE

Miller Bier
 Genuine Draft 33 cl **1.49***

Roland
 B6dell 12x20 St **59.90***

Hug
 Fischer 300 St **26.95***

CUP
 Vakuumieren ab Fr. 875,-
 *zzz
 CUP® 6370 Stans
 041-610.70.72

Beschriftungen
 Selbstklebend
 Schnell Buchstaben
 *Folien, wetterfest, 572 Zeichen in allen Farben + Größen für jeden Zweck!
 062/842 25 02 * 062/842 38 78

SPEISEKARTEN SPECIALS
 Produkt online

AEBI CREATIV SYSTEMS
 CH 4133 Pratteln
 Tel.: 061 821 80 30 Fax: 821 80 30

HOFMANN®
WALTER HOFMANN AG

Neueste Technik im Schneiden und Wägen wurden vereint um Ihnen Zeit und Geld zu sparen. Präzision mit einem 330 mm Messer und 450 Watt Motor kombiniert ergeben industrielle Schnittergebnisse. Doppelte Schlitten und Messerlagerung sowie die überdachte Ganzmetallkonstruktion gewährleisten Ihnen auf Jahre hinaus eine effiziente Investition. Messerabdeckplatte, Abstreifer und der ganze Schlitten sind komplett demontierbar.

NEU

LANGENTHAL ☎ 063 22 19 37

BAZAR

tourismus hotel revue

Wie kommen alte Hasen zu jungem Gemüse?

Mit einem Inserat im Bazar der hotel + tourismus revue!

Zu verkaufen ca. **30 Stühle**
 wie neu, Holz/Leder, Fr. 90.- pro Stuhl.
 Telefon 01 272 37 11.
 85318/385724

Zu kaufen gesucht **Hoteletiketten**
 auch grössere Restposten.
 Telefon 01 212 71 71.

Zu verkaufen ca. **NCR-Kasse**
 Typ: C/M 9995-5200
 mit Original NCR- Küchendrucker und Rechnungsdrucker
 zum Spezialpreis von 2200.- Franken.

Hobart Hyper-Combisteamer
 Modell CSD 0612 mit CNS Untergestell und sämtlichem Zubehör.
 Gerät war 9 Monate in Betrieb - wie neu.
 Neupreis 19 900.- Franken.
 Verkaufspreis 7500.- Franken.
 Telefon 081 410 02 02 oder
 Fax 081 410 02 00.

Angebote gültig bis 30. Juni 1996 (exkl. 2.0% + 6.5% MWST)

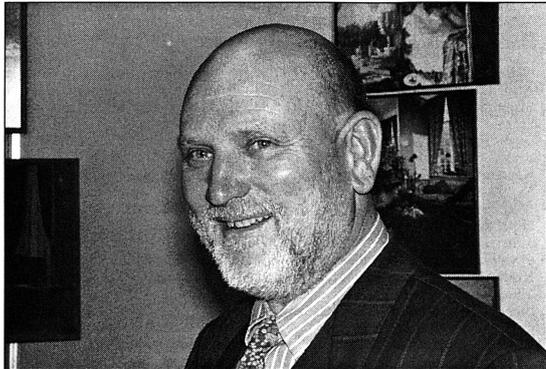
0 85267/385704 85256/113476



Richard C. Cabouret, Châteaux & Hôtels de Charme

Ex-Hotelier als erfolgreicher Gruppengründer

Fast schon beängstigend traditionell, dafür preislich eher im Rahmen, feierte an der EIBTM in Genf der Franzose Richard Cabouret den zehnten Geburtstag seiner Hotelgruppe Châteaux & Hôtels de Charme. Drei Schweizer Betriebe sind auch dabei. Gross geworden ist die Gruppe noch ganz ohne Reservationssystem, doch soll sich das jetzt ändern.



Richard C. Cabouret lacht an seinem Stand an der European Incentive, Business Travel and Meetings Exhibition: «Mein persönlicher Incentive sind die US-Landhäuser in meinem Hotel-Portfolio. Noch sind sie ein Geheimtip.»

Foto: Alexander P. Künzle

Der Schweizer hingegen verwechselt Marketing mit Reisen, so dass er nie im Betrieb ist, wenn die Gäste ihn verlangen! Deshalb läuft auch ambientemässig in der Schweiz so wenig. Es ist zwar alles sauber, aber die Stimmung fehlt».

Eine gewisse Portion Geiz...

Cabouret kann es sich nicht verklemmen, diesem Urteil noch ein weiteres Detail anzufügen: «Der Schweizer Hotelier teilt dem britischen Kollegen auch eine gewisse Portion Geiz! Muss er dennoch für irgendwelche Produkte zahlen, dann nur für inländische.» (Im Klartext: Der Schweizer Hotelier gehört lieber einer inländischen Gruppierung an als der internationalen Châteaux & Hôtels de Charme!). Doch Cabouret, der Weitgereste, hält mit seinen Ansichten auch über die französischen Hoteliers nicht zurück: «Der Franzose steht gegenwärtig, wie der

Schweizer auch, vor der Situation, dass er sein traditionelles Image-Monopol verloren hat, weil er weiterhin in nationalen Kategorien denkt. Die Franzosen haben ausserdem noch die Dummheit begangen, ausgerechnet ihre Cuisine française als Separatprodukt zu exportieren. Mit dem Resultat, dass Amerikaner und Chinesen heute besser französisch kochen als die Franzosen selbst».

Portfeuille-Diversifikation

Dem hinzuzufügen bleibt dann nur noch der weltweite Deregulierung der Preise im Tourismus im Zimmer- und Gastro-Bereich, die den Franzosen hart trifft. Cabouret hat deshalb sein Hotel-Portfolio entsprechend diversifiziert: «Die 50 US-Landsitz-Betriebe sind gegenwärtig meine Goldmine», meint er. Niemand vermute in den USA alte feudale Landsitze, die in Hotels unfunktioniert

wurden, ohne alle Markennamen-Zwänge, Leuchtreklamen am Strassenrand usw. Die Europäer kennen sie noch nicht, und mit der US-Kundschaft erreichen diese Landsitze allein schon 70 Prozent Auslastung. «Auch zeichnet sich langsam ab, dass die Amerikaner die Europäer in rund zehn Jahren gastronomisch überholt haben werden».

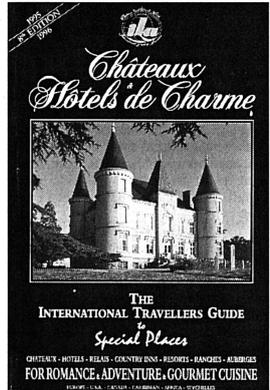
Die grosse Auswahl, die seine Hotelgruppe bietet, ist reservationstechnisch auch seine Krux: Bei einer Hotelgruppe bildet die Variation der Auswahl das Argument, bei einem Hotelreservationssystem die einheitliche Übersicht. Deshalb riskiere der Hotelier, so Cabouret, bei zunehmendem Anteil der Buchungen über Reservationssysteme etwas den Faden zum Kunden als Person zu verlieren. Bei Buchungen innerhalb der Hotelgruppe hingegen ist dieser Faden noch gegeben. «Mein Hotelier muss wissen, ob sein Gast übers Wochenende einer von jenen ist, die übers Weekend viel teuren Wein trinken oder nur Mineralwasser. Und das steht nirgends in der Reservationstätigung von Galileo oder Utell...»

Der Gast reist mit dem Guide

Noch hat sich Cabouret für kein bestimmtes Reservationssystem entschieden, denn jedes Res-System müsste für seine Gruppe adaptiert werden. «Bisher liefen diese Systeme in ihren Standardisierungen meist weit weg von uns. Heute hingegen ist es über das adaptierte elektronische Marketing sehr viel eher möglich, Betriebe wie unsere informatisch anzuschliessen», meint er, und denkt wohl an Lösungen wie «Private Labels». Die ursprüngliche Idee der Hotelgruppe war ja, dass der Gast mit dem Guide reist. Doch heute ist auch das Papier schwerfällig und teuer geworden. «Es braucht allein zwei Monate, bis der neue Guide jeweils in allen Hotels verteilt ist», stöhnt Cabouret. «und viele Hoteliers legen ihn natürlich nicht dorthin, wo sie müssten, damit der Gast ihn auch

sieht». Deshalb schwenkte er eine Zeit lang auf den Zweijahresrhythmus. Doch das geht heute nicht mehr. Châteaux & Hôtels de Charme figurieren heute schon auf dem Internet mit eigenem Site. Cabouret glaubt, dass das Internet vorerst kein Reservationsmedium wird, sondern Informationskanal bleibt.

Seine Mitglieder zahlen rund 4000 bis 5000 Franken Mitglieder jährlich. Cabourets Zentrale in Brüssel ist ein Zweipersonen-Betrieb. Eine gewisse Wahlverwandtschaft zu den «Relais & Châteaux» stellt er nicht Abrede. Schliesslich führte er selbst einmal einmal in den Ardennen ein Hotel, mit Michelin-Sternen und – ganz klein – im Relais & Châteaux-Führer. Doch der Betrieb brannte ab, und aus dem Hotelier Cabouret wurde ein Gruppengründer.



Châteaux & Hôtels de Charme: 240 Betriebe in 24 Ländern, davon drei Hotels in der Schweiz. Sehr traditionell – und dennoch funktioniert! Bild: zvg

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Seit zehn Jahren reise ich herum, spiele in den Hotels den Mystery Man und verbuttere mein Geld in Schlafen und Essen, um dann den wenigen Betrieben meiner Wahl einen Antrag zu machen, bei meiner Gruppierung Châteaux & Hôtels de Charme mitzutun», fasst Gruppengründer Richard C. Cabouret erschöpft, aber lachend seine bisherige Tätigkeit zusammen. «Doch jetzt komme ich um weitere Entscheide, wie Reservationssystem oder Internet, nicht mehr herum. Ein junger Hotelierssohn aus einem Château, Freak und Surfer, hilft mir dabei.»

Cabourets Hotel-Portfolio umfasst inzwischen 240 Betriebe in 24 Ländern. Drei davon liegen in der Schweiz: Das Drei Könige in Basel, das Fleur du Lac in Morges und das Albergo Gardena in Caslano. Warum so wenig Schweizer im Portfolio, ist man versucht zu fragen? Cabourets Antwort fällt französisch scharf aus: «Der Schweizer Hotelier teilt zusammen mit seinem britischen Kollegen die Auffassung, sein Land stehe über allem. Gleichzeitig unterscheidet sich der Schweizer wieder grundsätzlich vom Briten, wenn es um Marketing geht. Der Brit bringt supertolle Konzepte auf den Tisch, die er ohnehin nie umsetzen wird.

MEINE MEINUNG

EIBTM: Vom Bett ins Auditorium



Wenn nicht alles täuscht, dann deuten die Zeichen der EIBTM-Zeit 1996 in Richtung vermehrtes Gewicht für die Hotellerie. Die international bekannten Hotelnamen tauchten in Genf an der jüngst zu Ende gegangenen Kongress- und Convention-Messe oft gleich doppelt auf: Einmal beim eigenen Stand, wo die Hotelketten auf ihre gesamte Häuser- und Angebotspalette aufmerksam machten. Und nochmals bei den Länder-, Städte- und Destinationsständen, wo die Hotelketten-Namen in ihrer Funktion als Untermieter auftauchten. Wie immer, fiel auch hier der Schweizer Stand durch seine Besonderheit auf: Dort bemühten sich die Hotels, ihren eigenen Namen und ihr Renomé in den Vordergrund zu rücken. Warum verschiebt sich das Gewicht an einer Kongress- und Convention-Messe in Richtung Hotelaussteller? Liegt es an der thematischen Ausrichtung, oder ha-

ben sich die Hotels als touristische Leistungsträger langsam verselbständigt und können nun integrierte Programme selbst anbieten? Zeigt sich hier die Konsequenz aus der oft beschriebenen Tatsache, dass die Leute bei Reisen nicht mehr Destinationen wählen, sondern Themen, respektive im Kongressgeschäft Ausstattungen?

An der EIBTM fiel das schicksalsschwere Wort, dass die riesigen Kongresszentren der bekannten internationalen Kongressstädte heute noch mehr ins Defizit zu rutschen riskieren, falls sie nicht über gedeckte Strassenbrücken oder dergleichen auf kürzestem Weg mit entsprechenden Hotels verbunden sind. Offenbar lieben es die Kongressgänger und auch Gängerrinnen je länger desto weniger, mit kompliziertem Shuttle-Bus-Service, langen Taxi-Wartereien oder halbstündigen Fussmärschen durch den Regen vom Hotels ins Kongresszentrum zu gelangen. «Vom Bett ins Auditorium», liess sich dieser Trend kurz umschreiben. Wer kennt sie nicht, die klassische Berliner ITB-Situation: Die Messe könnte einen Tag kürzer werden, hätte man nicht die langen Hin- und Rückfahrtszeiten.

Doch was die Riesenmesse ITB als Publikumsshow eben nicht bieten kann, das bieten bei geschlossenen Veranstaltungen oft genug die Grosshotels, die entweder richtig liegen oder richtig ins Kongressbusiness investiert haben, mit eigenen «Ball Rooms», kleineren Sälen und dergleichen. Die meisten Hotelketten offerieren heute Kongressmöglichkeiten sowohl in Städten als auch in Ferienorten. Vielfach sind auch Hotel-Kongressräume komplementär zu Grossveranstaltungen zu füllen.

In der Schweiz, so schätzt man, machen Tagungen rund 15 Prozent der touristischen Einnahmen aus. Es handelt sich wohl um das professionellste Segment im Tourismus. Darum hätte der Umstand, dass die Swisssair zigtausend professionelle Einkäufer nach Genf eingeflogen hat, auch mehr Schweizer Hoteliers an die EIBTM locken können. Als ganz normale «Visitors» natürlich... wer weiss, vielleicht wäre zwischen dem Ansehen am Buffet und dem Kaffee in der «ST-Beiz» sogar ein Gespräch mit einem Einkäufer zustande gekommen? Alexander P. Künzle

EIBTM-NEWS

Als internationale Konferenzdestination wird die Schweiz 1996 von Ungarn überrundet. Gemäss der neuesten Statistiken der International Conference and Congress Association ICCA teilen sich die Schweiz und Ungarn den Platz 18 auf der Liste der «Top 21», was die grossen Anlässe und Veranstaltungen betrifft. Der Marktanteil der Schweiz respektive Ungarn schwankte zwischen 1993 und 1995 zwischen 2.16 und 1.84 Prozent; der Marktanteil der Top 21-Destinationen am weltweiten Veranstaltungskuchen, wie ihn die ICCA erfasst, beträgt rund 75 Prozent und wächst 1996 voraussichtlich auf über 79 Prozent. Ungarn dürfte 1996 die Schweiz überrunden: Die Schweiz wird mit einem Anteil von 2,33 Prozent geratet, Ungarn hingegen nimmt auf 2,91 Prozent zu. In

ähnlichen Grössenordnungen bewegen sich Hongkong, Norwegen, Singapur, Schweden, Israel, Kanada. Österreich steht mit 3,34 Prozent schon auf Platz 11. Stark zugelegt hat Holland, das auf Platz 3 figuriert (mit einem Anteil von 5,14%). Platz 2 gehört traditionell England (5,94%), auf Platz 1 liegt unangefochten die USA mit 1996 rund 6,73 Prozent (gegenüber 1993 rund 8,1%). Während sich allgemein in den letzten Jahren die Marktanteile etwas nach unten bewegt haben, holte Japan auch in den schlechten Zeiten seit 1993 kontinuierlich auf. 1996 zu den Gewinnern gehören sollen Australien und Dänemark. In Anzahl Anlässen ausgedrückt, figurieren die Schweiz und Ungarn 1995 mit je 40 Anlässen als Nummer 18 (USA mit 162 Anlässen als Nummer 1). APK

Marriott will massiv expandieren.

Marriotts erster Schweizer Betrieb, das Hotel Zürich aus der Bührle-Gruppe, wird auch stark im Motivations- und Incentive-Geschäft werden. Der Standort Zürich passt zur Strategie der Kette, neben den Gross-Städten auch in kleinere zu investieren, möglicherweise auch mit einem der anderen oder einem neuen Brand. Doch hält man sich im grossen und ganzen an die Politik, vor allem in grosse Städte mit Gateway-Charakter im 5-Stern-Sektor zu expandieren. Noch ist Marriott ein hauptsächlich amerikanisches Unternehmen. Nur rund 50 der insgesamt 1000 Hotels der Kette liegen ausserhalb der USA.

ITT Sheraton an der EIBTM



«Global Awards Plus»

Die Sheraton Hotels haben in Genf an der EIBTM ihr neues Angebot für Unternehmen vorgestellt, dass diese als Incentive für ihre Kundschaft oder ihre Mitarbeiter in 312 Sheraton-Häusern in 55 Ländern einlösen können. Der «Global Awards Plus» lässt sich auch für alle 48 Hotels und Resorts der «The Luxury Collection» (ex-Ciga) buchen. Enthalten im Programm sind elf unterschiedliche Preiskategorien für Auszeichnungen, separat für Hotels während der ganzen Woche und solchen für Nur-Weekendaufenthalte. Natürlich können Gäste, die im ITT Sheraton Club International mitmachen, sich ihre Club Meilen auch auf diese Hotelaufenthalte gutschreiben

lassen. Die «Luxury»-Version kommt dabei einiges teurer zu stehen: Bis zu 409 US-Dollar kostet die teuerste Incentive-Version. Im «Bronze»-Bereich ist ein Wochenende hingegen schon ab 79 Dollar zu haben. Für die EIBTM in Genf hat Sheraton seine besten Zupferde aus Hongkong losgeschickt: Den neuen Sales- und Marketingdirektor Brett Butcher (Mitte) und die inzwischen in Hongkong heimisch gewordene Barbara Stiemerling, Direktorin Travel & Incentive Sales für Asien (rechts aussen). Im Hintergrund galoppieren die vier ehemaligen Ciga-Rosse jetzt, frisch gestriegelt, im Sheraton-Stall für die «Luxury Collection». Text/Bild APK

EIBTM-NEWS

«Gast im Schloss» mit neuem «Royal Meeting»-Programm. Wo einst Könige zu Gast waren, ist heute der Gast König: Die traditionsreiche private deutsche Hotelkooperation mit zurzeit 85 Hotels in elf europäischen Ländern offeriert im Portfolio auch zwei Hotels in der Schweiz: Das Seeschloss Castello in Ascona und das Château Gütsch in Luzern.

Die Gruppe offeriert sich besonders für exklusive Treffen aus Politik, Kultur, Wirtschaft und Verwaltung, aber auch für Tagungen und Präsentationen, für Bankette und Parties. Die Meeting-Einrichtungen sind im Handbuch mit Grundrissen, Technikausrüstung, Service und Quadratmeteranzahl vergleichbar und übersichtlich angeben.

Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad

Wo Quellen und Ideen nicht versiegen

Die Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad hat Grund zum Feiern. Wie kaum eine andere Gesellschaft hat das 100jährige Unternehmen die touristische Entwicklung von Leukerbad geprägt. Doch mit dem Erreichten gibt sich der initiative Verwaltungsratspräsident Otto G. Loretan nicht zufrieden. Man liebäugelt mit dem Bau eines Thermalsees und eines Golfhotels.

GERMAN ESCHER

Seit 1981 hat die «Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad» 35 Millionen Franken in die Totalrenovierung des Hotels Les Sources des Alpes zum luxuriösen 5-Stern-Haus mit Wellness- und Beautyangebot, in den Umbau des 4-Stern-Hotels Maison Blanche-Grand Bain mit eigenem Grotto-Thermalbad und in die völlige Erneuerung des 3-Stern-Hotels de France investiert. Die letzteren beiden Betriebe verfügen über einen direkten Zugang zur Alpentherme, dem neuen Wahrzeichen Leukerbads. An diesem neuen Thermalbad und Gesundheitsstempel ist die Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad wiederum mit 11 Prozent beteiligt.

In den letzten Jahren sind die Logiernächte der Unternehmung stetig gestiegen. Einzig das 5-Stern-Hotel Les Sources des Alpes bereitet Verwaltungsratspräsident und Nationalrat Otto G. Loretan Sorgen. Die Luxushotellerie bekomme die Wirtschaftslage eben stärker zu spüren, führt der VR-Präsident als Hauptgrund an. Zudem sei das Hotel mit 30 Zimmern auch etwas zu klein. Aber auch während des Umbaus des Hotel Maison Blanche-Grand Bain vor einem Jahr musste man einen Rückschlag hinnehmen. Doch seither zeigen die Logiernächtestatistiken wieder steil nach oben. Im vergangenen Winter legte man um 4 Prozent zu. Die Bettenbelegung (bezogen auf die Öffnungszeit) liegt heute bei beachtlichen 70 Prozent. 12 100 Gäste genossen in den drei Hotels (siehe Kasten) 58 300 Logiernächte. Im Unterschied zur Anfangszeit sind heute rund 85 Prozent Schweizer; die Hälfte von ihnen stammen aus der Romandie oder aus dem Tessin. Der Hauptthar der ausländischen Feriengäste reist aus Deutschland an.

Golfhotel im Rhonetal

Nun feiert die Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad ihr hundertjähriges Bestehen. Trotz ihrer 100 Jahre hat die Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad bis heute nichts von ihrem Pioniergeist und ihrer Schaffenskraft eingebüsst. Um der wachsenden, ausländischen Konkurrenz im Sommer stärker entgegenzutreten, geistern bereits neue Projekte durch die

Köpfe. Viele liebäugeln seit Jahren mit dem Bau eines Thermalsees am Dorfeingang. Konkreter sind die Bemühungen um einen Golfplatz, der allerdings nicht in Leukerbad, sondern im Rhonetal bei Leuk-Susten erstellt werden soll. Das angrenzende, frühere Hotel Millius hat die Hotel- und Bädergesellschaft bereits angemietet. Gegenwärtig wird der Betrieb für rund eine Million Franken zu einem Landgasthof mit rund 60 Betten umgebaut, dessen Küche sich vor allem auf Walliser Produkte konzentrieren wird. Die Eröffnung ist auf Mitte Juni vorgesehen.

Noch nicht soweit ist die Realisierung des 18-Loch-Golfplatzes. Der in Gründung stehende Golfklub Leukerfeld wird jedoch in den nächsten Monaten das endgültige Baugesuch einreichen. An der Realisierung des Golfplatzes zweifeln heute im Wallis die wenigsten. Dafür bietet auch ein initiativer Golfklubpräsident Gewähr: Nationalrat Otto G. Loretan.

Burgergemeinde hat Mehrheit

Auch am Anfang der Jubiläumsgeschichte der Hotel- und Bädergesellschaft steht übrigens der Name eines eidgenössischen Parlamentariers: Derjenige vom Nationalrat und Zermatter Hotelier Alexander Seiler jun. Dieser hat gemeinsam mit dem Badearzt de la Harpe, der in einem Pamphlet 1894 zwar die Heilkraft der Thermalquellen gelobt, aber gleichzeitig die Bäder, Gasthäuser und Zufahrtswege an den Pranger gestellt hatte, die Chancen des Kurortes erkannt

Hotel- und Bädergesellschaft in Zahlen

Gründung: 21. April 1996
Aktienkapital: 12 Mio. Franken
Streitung: Inhaberaktien, über 60 Prozent im Besitz der Burgergemeinde, die restlichen Aktien sind breit gestreut
Kennzahlen 1995: 140 Mitarbeiter, 58 300 Logiernächte

Hotel de France: 3-Stern-Hotel mit 78 Betten, Bistro, direkter Zugang zur Alpentherme
Hotel Maison Blanche-Grand Bain: 4-Stern-Hotel mit 150 Betten, eigenes Thermalbädern, Tennisplätzen, direkter Zugang zur Alpentherme
Hotel Les Sources des Alpes: 5-Stern-Hotel mit 60 Betten, eigenes Thermalbad mit Beauty und Wellness, erste «Kuschelfarm» der Schweiz.

GER

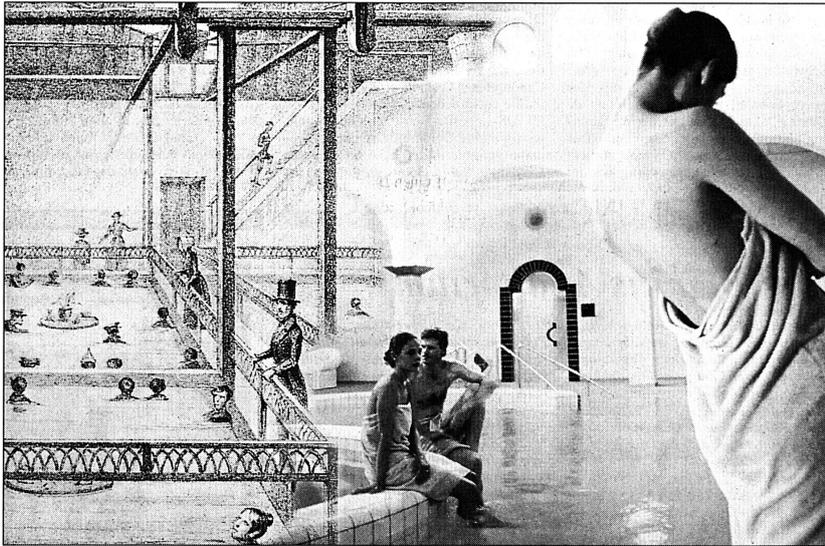
und entsprechend reagiert. Mit der Hilfe von Genfer Financiers würden die damals acht wichtigsten Hotels gekauft, in die neue Hotel- und Bädergesellschaft überführt und umgehend renoviert. Bereits zur Jahrhundertwende stiegen dann Gäste aus ganz Europa und Übersee in Leukerbad ab. Über die internationale Kundschaft der Pionierzeit ist selbst der heutige Generaldirektor der Gruppe Alex Pedolin erstaunt. «Eigentlich schade,

dass wir praktisch alle diese Gäste verloren haben», meint Pedolin leicht schmunzelnd zur *hotel + tourismus revue*.

Zum markanten Meilenstein in der 100jährigen Geschichte wurde das Jahr 1981. Damals verkaufte der Schweizerische Bankverein seine Mehrheitsbeteiligung von über 60 Prozent an die Burgergemeinde von Leukerbad. Gleichzeitig übernahm damals der Gemeinde- und Bürgerpräsident Otto G. Loretan das Präsidium. «Spätestens mit dieser Übernahme hat sich die Hotel- und Bädergesellschaft vom dominanten Anbieter zum initiativen Mitspieler im Team für Leukerbad gewandelt», hält Loretan rückblickend fest.

Treibende Kraft

Zweifelsohne heute die jubelnde Gesellschaft gemeinsam mit der Burgergemeinde zu den treibenden Kräften des Kurortes. «Wir haben sicher eine gewisse Leaderfunktion übernommen», positioniert Loretan die von ihm präsierte Hotelgruppe. Seine Investitionspolitik liess allerdings auch die Verschuldung auf rund 30 Millionen Franken ansteigen. Trotzdem ist Loretan überzeugt, auf dem richtigen Weg zu sein: «Gerade weil wir investiert haben, steigen heute unsere Übernachtungszahlen an.» Durch Loretans Tatendrang liessen sich in Leukerbad zudem auch viele, andere Anbieter anstecken und haben in ihre Betriebe und Dienstleistungen kontinuierlich verbessert.



Vom ehemaligen Bad zum römisch-irischen Dampfbad in der modernen Alpentherme Leukerbad: 100 Jahre Bädergesellschaft, die wesentlich von der Hotel- und Bädergesellschaft Leukerbad geprägt wurde. Foto: zvg

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction: Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktor / Rédacteur en chef: Andreas Netze (AN).
Réd. en chef adj.: Miroslav Halaba (MH).

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

Offizielles Organ für / Organe officielles:

Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und -Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter, Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisenden; Annuaire Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Geschäftsanzeigen / Publicité: Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri, Telefon 056 / 664 40 40, Telefax 056 / 664 26 40.

HOT-TELL

Kindersuiten im Hotel. Holiday Inn bietet Kindersuiten an, die gleichzeitig Spiel- und Schlafzimmer sind. Die ersten Zimmer, für die ein Aufpreis von 35 Dollar zu zahlen ist, wurden bei Disney World in Florida eingerichtet.

*

Hilton Hotels Corporation will neues «Conrad»-Hotel in Singapur eröffnen. Der Vertrag für die Übernahme wurde jetzt unterzeichnet. Das Haus soll in September im Stadtzentrum von Singapur eröffnet werden. Die Zuwächse der Hilton Corporation für das erste Quartal 1996 fielen mit 14 Prozent zwar wieder zweistellig aus, erwartet worden waren aber 30 Prozent und mehr, wie Stephen F. Bollenbach, Präsident der Corporation, gestand. «Die Gewinne aus Bakkarat-Spielen blieben unter den Erwartungen», lautete das Fazit. Dennoch war das erste Quartal 1996 «das zehnte in Folge, in dem der Hotelbereich der Hilton Hotels Corporation einen zweistelligen Zuwachs verzeichnen konnte». Die durchschnittliche Belegungsrates stieg auf 72 Prozent.

*GU

ANZEIGE

Prêt-à-porter für Ihre Gartentische

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

Wer im Paarungsresort zeugt, muss ins Familyresort

Sandals, die vom Jamaicaner Gordon «Butch» Stewart gegründete «All-Inclusive»-Resorthotel-Gruppe, geht neue Wege. Die derzeit zehn, bald schon zwölf karibischen Ferienhotels, bleiben auch weiterhin nur Paaren ohne Kinder vorbehalten. Es bleibt auch bei der Regelung, keine gleichgeschlechtlichen Paare zuzulassen. Deshalb muss Gordon «Butch» Stewart auch auf ein Resort in den Vereinigten Staaten verzichten – er müsste dort mit einem Prozess wegen Diskriminierung rechnen.

Da aber die bewusst auf Romantik zugeschnittene Sandals-Stimmung, und «Liebeskörben», zweischläfrigen Hängematten in den Bäumen und Hochzeit-Arrangements erfolgreich dazu beiträgt, dass die dort weilenden Paare Nachwuchs zeugen, musste ein neues Resort-Konzept entwickelt werden. Denn zwar dürfen Schwangere hier noch Ferien machen, Kinder aber sind nicht zugelassen. «Wir wollen hier bewusst Eltern mit Kindern einmal Ferien auch von den Kindern anbieten», sagen die Verant-

wortlichen. Diese wollen bei ihren Gästen offenbar das schlechte Gewissen abbauen, dass mache Eltern haben, wenn sie ohne ihre Sprösslinge anreisen, aber Familien mit Kindern erleben...

*

Dass mit kinderlosen Resorts letztlich aber ein grosser Teil ihrer alten Kunden (neu nun mit Kindern im Schlepptau) verschweicht wurde, haben die Verantwortlichen bald einmal kapiert. Ein neues Konzept musste her: «Beaches». Es richtet sich mit Spieletecken und Betreuung, Kinderpool und Teenager-Disko vorrangig an Kinder, nimmt auch Singles auf und will die kindfreundliche Familie unwerben. Anders ausgedrückt: Jungverliebte und Schwangere werden im Pärchen-Resort auf die neuen Familien-Resorts eingestimmt, und sollen sich in späteren Jahren wieder im damaligen Resort von den Kindern «erholen». Wie schön, dass man als Marktstrategie um eine gewisse Pragmatik nicht herumkommt. Das erste «Beaches» wird in Jamaica eröffnet, weitere sollen folgen. Wegen der wachsenden Zahl europä-

ischer Gäste, wurde jetzt in allen Sandals Resorts der Posten von «Ambassadors» geschaffen, die – aus unterschiedlichen Berufen stammend – vier Sprachen sprechen müssen und den nicht-englisch-versierten Gästen in allen möglichen Lebenslagen zur Seite stehen. Jeweils zwei «Ambassadors» pro Sandals-Hotel sollen sogar rund um die Uhr ansprechbar sein. Die vornehmlich auf den spezifisch amerikanischen Geschmack und Humor getrimmte Animation soll allerdings (auch) europäischem Verständnis angepasst werden. Dieses Problem kennen die Kreuzfahrtgesellschaften schon lange.

*

Für das Geschmacksverständnis der europäischen Sandals-Gäste wurde jetzt zudem ein französischer F&B-Manager eingestellt, um das Weinsortiment zu ergänzen und die Weinkellner im Umgang mit Wein zu trainieren. Das bisher auf die meist amerikanische Klientel ausgerichtete Frage der Kellner «white or red?» hat sich inzwischen doch so weit differenziert, dass nun zwischen chilenischen,

italienischen und französischen roten und weissen Landweinen unterschieden wird. Wegen der europäischen Gäste, die, gegenüber den Kurzaufenthaltern aus den USA mit durchschnittlich fünf Tagen, meist für zwei Wochen buchen, soll das Angebot merklich aufgebessert werden.

*

Im «ultra all inclusive»-Programm soll demnächst auch Champagner Platz finden. Bisher wird stattdessen – in der festen Überzeugung, dies sei Champagner – Blanc de Blancs serviert. Stärker noch als zuvor sollen wiederkehrende Gäste (noch kein Kind unterwegs) bei Sandals gepflegt werden. Würden schon bisher Wiederkehrer mit kleinen niedlichen Lederhandschalen am Lederhalsband und einem gemeinsamen Festessen belohnt, so ist die Gründung eines Ultra-Clubs für die Vielfach-Gäste beschlossene Tatsache. Auf Antigua wurde kürzlich ein Sandals-Gast-gefeiert, der zum 21. mal in ein Resort dieser Gruppe gereist war. Frei nach dem Motto: locker-legeres Freizeitgefühl im Sandalen-Look.

Georg Ubenauß

2. Symposium der Markengastronomie

Wenn der Gast «softindividuell» wird

Das zweite Gastro-Symposium der Markengastronomie versuchte, die Erlebnisgastronomie mit der hypothetischen Frage «Gibt es ein Leben nach der Erlebnisgastronomie?» zu definieren. Einmal mehr eine Annäherung an ein brisantes Thema.

ADRIAN ITEN

Organisiert wurde der Anlass von *Christof Lehmann* aus dem Salz&Pfefferland. Das mit über 280 Teilnehmer gut besuchte Symposium lockte neben den Markengastronomen eine grosse Anzahl Vertreter aus der Getränke- und der Gastro-Zulieferbranche. Für die einen ein Get-Together zum Gedankenaustausch, für andere ein unverzichtbarer Kontakt mit der Kundschaft. *Kurt Walker*, dem Macher von Back&Brau, gefiel die Qualität der Teilnehmer.

In seiner Eröffnungsrede gab *Daniel E. Eggli*, Herausgeber von Salz&Pfeffer, seinem Erstaunen Ausdruck über das Strategiedenken der Schweizer Gastronomie, die es schafft, «in einem Jahr gleich drei 1. Gastro-Symposien zu organisieren». Der Kantönligest und die Missgunst würden die Branche zuviel Energie kosten, deshalb forderte Eggli einmal mehr eine Interessengemeinschaft der Markengastronomie, die dann mit Gastrouisse und dem Schweizer Hotelier-Verein in einen schlagkräftigen Schweizerischen Dachverband zusammengeführt würde.

Sogar lobende Worte

Seine Worte werden zunehmender verständlicher, «Sesselfurzer» und andere Schlämmerperle wurden selten gehört. Und für den Direktor von Gastrouisse, *Florian Hew*, hat er selber lobende Worte gefunden. Nur um die Erwartungen des Symposiumsteilnehmer zu relativieren, stürzte Eggli mit dem Vergleich zwischen dem Sexshop-Besuch und einer Symposiumsteilnahme ins Einfache ab: Man könne sich informieren und stimulieren wie man wolle, «machen» müsse man «es» aber selber.

Basic and Simple

Just Krippendorff von der Uni Bern sucht gar nicht nach dem Leben nach der Er-



Hatten einiges zu bereden: V.l.n.r. Andrea Gander (Gastrag AG), Roger Thiriet (Radio Eviva), Sergio Testu (Hotel Strains St. Moritz), Helmut J. Koch (Spaghetti Factory) und Kurt Walker (Back&Brau). Foto: Adrian Iten

lebnisgastronomie, sondern nach dem Umfeld der Zukunft. *Krippendorff* geht einig mit dem Trendguru *Matthias Horx*, dass der Softindividualismus uns von unserer rezessionsbedingten Orientierungslosigkeit reissen wird. Von allem ein bisschen weniger, dafür besser. Verzicht als Konzentration auf das Wesentliche. *Krippendorff* meint, wir müssten lernen zu verlernen. Mehr mit Gefühlen arbeiten und nicht mit «Management-Tools». Die Küchengeräte gehören auf den Müll, mit Messer und Holzbrett sei auf diese «Basic-» und «The Simple-Trends» zu reagieren. Zudem sei es eine irriige Annahme, der Gast wolle immer nur konsumieren. Vielfach müsse der Gast ganz einfach essen und habe nicht immer eine positive Einstellung zum Restaurantbestich.

Hin zum einfacheren Leben

David Bosshard vom Gottlieb Duttweiler Institut in Rüslikon sieht auch den Trend zum einfacheren Leben. Als dafür verantwortlich sieht er nicht Überdruss und den Wunsch nach mehr Inhalt, sondern hauptsächlich finanzielle Not. Das erste Mal in diesem Jahrhundert haben es die Jungen schwerer als ihre Eltern. Bos-

shard zählt sechs Trendrichtungen aus der Amerikanischen Gastronomie auf: «Mobile-Food», als Reaktion auf die veränderten Ernährungsbedürfnisse. Beispiel: Take-away. «Global-Food»: Ethno-Küchen, die geographische Ausrichtung als USP. «Pop-Food»: Themenrestaurants mit Musik, Sport oder Glamour (Planet Hollywood, Fashion Café) als Aufhänger. Diesen Restaurants sei ein hoher Grad an Systematisierung eigen. «Memory-Food»: Mit dem Retro-Trend werde alles Alte wieder neu entdeckt. «Gourmet-Food»: Die Küchenelite als Vorbild einer Branche. Dieses Segment werde weiter zersplittern. Und «Functional-Food»: Essen, das neben dem Sättigungswert einen Nebennutzen mitbringt: Healthfood oder Energydrinks zum Beispiel. Auffallend ist, dass Trends ausschliesslich in den USA gesucht und gefunden werden. Europa ist entweder zu langsam oder zu zersplittert, um einen fassbaren Trend zu produzieren.

Bilder im Kopf besetzen

Ein Produkt sei die Summe von Bildern, die die Kommunikation und das Erlebte in unserem Kopf hinterlassen. *Bosshard*

behauptet, diese Plätze im Kopf der Gäste mit markanten Bildern zu besetzen, sei auch in der Zukunft ein Steinchen im Mosaik des Erfolges.

Ein Mann, der gleich in Natura zeigt, wie so etwas geht, ist *Gert Käfer*, Restaurateur, Caterer und Unternehmer aus München. Ruhig steht der ältere Herr auf dem Podest vor dem Mikrofon, bis ihn *Daniel Eggli* vorgestellt und ihm das Wort übergibt. Wie ein sabrierter Champagner sprudelt *Gert Käfer* los, erzählt in einem chaotischen Zickzack aus seinem Leben, von seinen Ideen, rät den Teilnehmern, sich um die Theater und Museen der Stadt zu reissen, denn dass seien sehr lukrative Geschäftsfelder für einen Caterer.

Nach über einer Stunde musste *Käfer* wieder vom Mikrofon weggeholt werden; er hätte nie aufgehört von Anekdoten und Ideen zu reden. Auch für die anschließende Podiumsdiskussion war der verrückte *Käfer* ungeeignet, weil zu wild.

Gerd Käfer ist der Beweis, dass mit echtem Erlebnis, und nicht mit krampfhaft durchkonzipierten Plastikwelten, erfolgreich und mit viel Spass im Gastgewerbe Geld verdient werden kann.

Champagner

Preise bleiben für vier Jahre stabil

Die Champagnerhändler und die Winzer haben Mitte April einen Vertrag unterzeichnet, der die Preise für die Champagnertrauben für die vier kommenden Jahre festsetzt und zur nächsten Ernte in Kraft tritt. Damit ist endlich ein Schritt unternommen, um die Preisstruktur für Champagner zu stabilisieren.

Der Kilopreis wurde auf 24 FF/Kilo (Plus/Minus 1%) festgesetzt und liegt damit etwas höher als im vergangenen Jahr (22,25 FF/kg), was den Winzern gestatten dürfte, ihre wirtschaftliche Lage endgültig zu sanieren; zahlreiche Winzer haben sich bis heute noch nicht von der Krise der frühen 80er Jahre erholt. Als Gegenleistung hat sich der Winzerverband verpflichtet, für eine ausreichende Belieferung der Champagnerhäuser zu sorgen, um so Spekulationen vorzubeugen.

Auch der genehmigte Ertrag wurde festgesetzt und zwar auf 10 400 kg/ha, was die Produktion von 270 Millionen Flaschen ermöglicht. Bei einem Absatz von 250 Millionen Flaschen im Jahr (1995) bleibt also eine Marge, die es gestattet Reserven anzulegen und somit von konjunkturellen Schwankungen unabhängig zu sein. Die neue Stabilität kommt aber nicht nur Winzern und Champagnerproduzenten zugute, sondern garantiert auch dem Konsumenten eine vernünftige Entwicklung der Preise. HAS

AroomA, Berlin

Vielfältiges Programm

Mit einem reichhaltigen Rahmenprogramm will die neue Berliner Gastronomie- und Hotelleriemesse «AroomA» Zulauf sichern. Ausser der IKA/Olympiade der Köche findet ein Workshop der Industrie- und Handelskammer zum Thema «Existenzgründung im Gastgewerbe – von der Idee bis zur Eröffnung» statt. Die ZIHOGA (Zentrale und Internationale Fachvermittlung für Hotel- und Gaststättenpersonal) veranstaltet ein «Forum für Nachwuchskräfte» mit Informationen über Berufsmöglichkeiten im Hotel- und Gaststättengewerbe. In fünf Workshops will das «Institut für Hotelmanagement» praxisbezogene Hinweise geben zu Pressearbeit, Direktmarketing, Online-Marketing für Logis und F&B, Promotionsaktionen und Zertifizierung nach ISO 9000ff. Auch andere Themenbereiche wie «Verkaufsförderung in der mittelständigen Gastronomie» sollen behandelt werden. Veranstalter sind ausser der Messe Berlin verschiedene Verbände und Kammern. GU

Die AroomA findet vom 8. bis 12. September im Messegelände unter dem Funkturm statt. Informationen über die Veranstalter des Rahmenprogramms – über die Messe – Telefon 0049 30 30382218 oder den Verband der Köche Deutschlands, Telefon 0049 611 529382.

MIXED PICKLES

Quick mit 15 Prozent Gewinnzuwachs. Die belgische Fast-Food-Kette Quick konnte ihren Gewinn im vergangenen Jahr um 15,4 Prozent auf 597,6 Millionen Belgische Franc steigern; ihr Umsatz stieg auf 16,9 Milliarden Belgische Francs (+15,4%). Die zur GIP-Gruppe gehörende Kette, liegt hinter McDonald's und Burger King auf Platz drei in Europa und verfügt derzeit über 318 Restaurants. Für 1996 sind 60 neue Etablissements geplant. HAS

REKLAME



Der erfolgreichste elektronische Hotel-Zimmertresor weltweit.

KMS AG KMS Elektronik & Handels AG
Interlaken Hauptstrasse 19, 3800 Interlaken
T 036/23 32 23 F 036/23 33 23

Dollar-\$\$toller, Zürich

4-Stern-Hotel wird zum Buffet-Restaurant

Mit dem Namen «The Dollar-Stoller» will sich «das Stoller» der Welt öffnen. Zugleich revolutionierte der Besitzer *Werner Stoller* mit Hilfe des Zürcher Gastronomen und Hoteliers *Christoph Thut* sein Restaurantkonzept: Entstanden ist Zürichs erstes Buffet-Restaurant – mit tiefen Preisen und Discounts für «Kids» und Senioren.

ELIANE MEYER

Lunchbuffet für Fr. 14,90/\$11,99, mit warmen Gerichten und Dessertbuffet Fr. 19,90, Dinnerbuffet für Fr. 19,90/\$15,99, mit warmen Gerichten und süsser Auswahl für Fr. 24,90, Kaffee für Fr. 2,50/\$1,99, Sodawasser zum Essen für Fr. 2,50 à discrétion serviert: Diese Preise lassen für ein Zürcher 4-Stern-Hotel aufhorchen. Um so mehr, als die Tische mit edlem Porzellan, schönen Gläsern und Stoffservietten gedeckt sind und die in lockere US-Freizeitbekleidung gekleideten Servicemitarbeiter und Servicemitarbeiterinnen dem Gast auch gerne etwas von den Buffets holen. Geöffnet sind die «Dollar-Stoller»-Buffets in den Restaurants (80 bis 130 Plätze) an 365 Tagen von morgens 5.45 Uhr bis nachts 23.30 Uhr. Kinder, respektive deren Eltern, bezahlen für die «Dollar-Stoller»-Buffets und den «Bananasplit-as-much-as-you-can-eat» (zum Selberanrichten) je nach Körpergrösse bis zur Hälfte weniger. Und die «Silver-Age-Gäste», die



Besitzer *Werner Stoller* im neukonzipierten Lokal mit US-Look. Foto: zvg

Senioren, erhalten je nach Alter bis zu 25 Prozent Rabatt auf den Buffetpreisen.

Lohnkosten gesenkt

Der Besitzer *Werner Stoller* ist überzeugt, dass man auch mit solchen Preisen entsprechende Erträge erzielen kann: «Ich hoffe nicht dass wir drauflegen, obwohl die Warenkosten von 27 auf 35 Prozent gestiegen sind – wir geben dem Gast mehr fürs Geld. Doch gleichzeitig benötigen wir weniger, aber besser qualifizierte, da aufmerksamere, mobilere Mitarbeiter und konnten die Löhne von 40 auf 32 Prozent senken. Allerdings brauche ich eine Mehrfrequenz von rund 50 Prozent, damit ich die früher mit ein

bis zwei Gerichten und wesentlich mehr Dienstleistungen erbrachten Umsätze pro Gast erreiche.»

Das in der Rekordzeit von sechs Wochen eingeführte Neukonzept hat laut *Stoller* bereits Reaktionen ausgelöst: «Die Gäste wollen sich vor allem mittags schnell, günstig, gesund und leicht verpflegen und auch sehen, was sie essen können», bekräftigt er. Auf der Terrasse wird übrigens frisch gepresstes US-«Bud»-Bier serviert, werden 13 verschiedene, fruchtige Margaritas gemixt. Buffets sind aber dennoch nicht alles: Für *Stoller*-Gäste, die Bedienung am Tisch vorziehen, wurden während der Hauptessenszeiten A la carte-Menüs nach Wahl kreiert. Neu ist

In US-Dollar bezahlen

Mit der Integration der internationalsten Währung in seinen Namen will das «Dollar-Stoller» Gästen aller Kontinente entgegenkommen. Alle Preise sind in US-Dollar und Franken angegeben – und werden auch so entgegengenommen. Eine Bank will *Stoller* aber nicht sein, das Herausgeld gibt's in Franken. Nicht nur die Restauration, auch die Zimmerpreise (148 Betten in 79 Zimmern und Junior-Suiten) hat *Werner Stoller* dem Markt angepasst. Individualgäste bezahlen als Last-Minute-Buchung (am selben Tag) oder am Weekend Fr. 110.– pro Person im Doppelzimmer mit Frühstücksbuffet, sonst Fr. 135.–, im Einzel Fr. 155.–/Fr. 195.–. EM

Gemeinschaftsverpflegung in Deutschland

«Konzeptionelle Neuorientierung auf allen Ebenen»

Insgesamt werden derzeit in Deutschland 38 Caterer gezählt, die einen Jahreserlös von 2,63 Milliarden DM erzielen. Allerdings teilen sich fünf von ihnen mehr als 60 Prozent des Marktes. Zudem kommen den Grossen der Gemeinschaftsverpflegung immer mehr kleine regionale Anbieter in die Quere.

GEORG UBENAUF

Bei den kleinen, regionalen Anbietern handelt es sich vor allem um «ehemalige Pächter von Betriebs- oder Spitalkantinen, die sich selbstständig gemacht haben und ihr Tätigkeitsfeld auf drei oder vier Betriebsstätten ausdehnen», beschreibt Pressesprecherin Anke Heng von «Aramark» die neuen Mitbewerber. «Aramark» liegt in Deutschland auf Rang zwei, ist Ableger des VSA-Marktführers und versucht, in deutschen Ländern nach amerikanischem Vorbild in das Stadion-Catering vorzudringen. Für den Schweizer Markt rechnet sich «Aramark» wenig Chancen aus – «wegen der dort überstarken Stellung des Marktführers».

Neben den kleinen Regional-Anbietern macht sich in der Gemeinschaftsverpflegung die Globalisierung stark bemerkbar. Im Juli vergangenen Jahres haben sich Accor und die britische Compass mit ihren Gemeinschaftsverpflegungsaktivitäten zu einem Unternehmen zusammengeschlossen, das weltweit gemeinsam operieren will. Unter dem neuen Accor-Compass-Dach agieren in Deutschland unter anderem Euzel und die auf das Spitalcatering spezialisierte ehemalige Accor-Tochter CCS. Diese Clinic Catering Service GmbH ist in 78 deutschen Krankenhäusern und 23 Heimen vertreten. Neben dem Industrie-Catering für die Porzellanfabrik Villeroj & Boch V&B betreibt CCS auch das Schloss-Hotel von V&B. Für 1995 nannte CCS-Sprecherin Bettina Wolniak ein Umsatzvolumen von 188,1 Millionen DM, ansonsten aber wolle man «sowenig Öffentlichkeit wie möglich».

Zukunftsmarkt Spital

Wie auch in der Schweiz sehen die meisten der Gemeinschaftsverpfleger ihre Zukunft im Spital- und Seniorenheim-Catering. Denn: In der Industrie wird zwar vermehrt Outsourcing der Kantinenbereiche Kostendämpfung praktiziert, zugleich aber schrumpft die Zahl der Verpflegungsempfänger durch



Im hartumkämpften Gemeinschaftsverpflegungsmarkt in Deutschland kommen den Grossen immer mehr kleine regionale Anbieter in die Quere. Foto: zvg

Immer stärkere Rationalisierungs- und Personaleinsparungen. Viele Krankenhaus-Verwaltungen dagegen sehen die günstigen Möglichkeiten, durch Fremd-Catering Kosten zu senken. Und die wachsende Zahl von Alten- und Pflegeheimen bietet immer mehr Catering-Möglichkeiten. 1994 lagen die Zuwachsraten im deutschen Heim- und Klinik-Catering bei stolzen 27 Prozent.

Ein Viertel des Umsatzes

Der in Zeuthen bei Berlin residierende «Pedus Service» der Dienstleister-Gruppe von Peter Dussmann erwirtschaftet mit seinem Bereich «Gesundheit und Senioren» über ein Viertel des Gesamtumsatzes von knapp über 1 Milliarde DM. Die Dussmann-Gruppe betreibt inzwischen mehr als 50 «Kursana»-Residenzen und -Pflegeeinrichtungen, dazu Rehakliniken und Krankenhäuser unter anderem auch in St. Gallen. Für das Spitalcatering gibt es in Deutschland keinerlei gesetzliche Beschränkungen. Meist muss das vorhandene Personal (wie im Industriebereich) mit den hohen Lohnkosten überkommen werden, bis allmählich eigene Angestellte eingesetzt und niedrigere Löhne angedreht werden können. Eine integrierte Dienst-

plangestaltung mit in der Nähe gelegenen anderen Catering-Runden erlaubt sehr rasch eine Optimierung der Ferien- und Krankheits-Reserven. Bei den strengeren Lebensmittel-Hygiene-richtlinien der Norm HACCP erwartet Lutz Galonska von der Dussmann-Gruppe allerdings, dass sie «künftig mehr denn je den Einsatz «risikoloser» Tech-

nologien in Speisenproduktion und -verteilung» bedingen werden. Daraus ergeben sich laut Galonska für die Anbieter von Gemeinschaftsverpflegung «konzeptionelle Neuorientierungen auf allen Ebenen». Die in England, Frankreich und Belgien schon längst praktizierte Technologie von Cook + Chill muss nach Meinung von Galonska verstärkt in der

deutschen «Sozialgastronomie» eingeführt werden.

Im Osten Dumpingpreise

«Über weniger personalintensive Verpflegungsmodelle» und «höhere Convenience-Anteile» wird auch bei der KGS, der deutschen Tochter des Schweizer Marktleaders SV-Service, nachgedacht. KGS steht für Klinik- und Gastronomie-Service. Von der Düsseldorfer Zentrale aus werden 714 Mitarbeiter gesteuert. Zu den 51 Kunden gehören die Union Krankenversicherung in Saarbrücken und das Berliner Grosskrankenhaus in Friedrichshain. In Ostdeutschland, so KGS-Pressesprecherin Eva Hellweg, habe sich in jüngster Vergangenheit «die Tendenz zu Dumpingpreisen bemerkbar» gemacht. «Und damit wurden auch, stärker als im Westen, Qualitätsseinbussen billigend in Kauf genommen». Die KGS machte im Bereich Klinik- und Care-Catering 1995 einen Umsatz von 40,4 Millionen DM (bei einem Total von 53,4 Mio DM). Geschäftsführer Offried Detmann erwartet für 1996 eine «etwas bessere» Ertrags- und Gewinn-Situation. Sicherlich sind heute die zweistelligen Zuwachsraten seltener geworden und die Frontlinien haben sich verschoben. Im Industrie- und Klinikbereich ist ein Ende für Gemeinschaftsverpfleger jedoch noch lange nicht abzusehen. KGS-Einkaufsleiter Jörg Blesener sagt sogar: «Während sich die Sterneköche zunehmend ins finanzielle Desaster fahren, ist die Gemeinschaftsverpflegung mit 20 Millionen Gästen täglich einer der am schnellsten wachsenden Wirtschaftsbereiche unserer Zeit».

Klinik-Fachmesse als Marktlücke

Auf der Internationalen Fachmesse für Arzt-, Krankenhaus- und Pflegeeinrichtungen INTERFAB, die vom 11. bis 14. Juni in Nürnberg abgehalten wird, präsentieren einige «Aussteller» Neuheiten auch für den Bereich Gemeinschaftsverpflegung. Für die Gemeinschaftsverpflegung insbesondere in Krankenhäusern präsentiert die Firma Cidelcem aus Offenbach als Innovation Transonic PND für den Bereich Cook + Chill. Das Gerät garantiert, «dass heisse Komponenten tatsächlich eine Kerntemperatur von etwa 70 Grad haben, während Menübestandteile wie Salate oder Desserts ihre Temperatur von 2 Grad beibehalten. Der Clou daran: Sowohl zu erwärmende als

auch kalt zu servierende Komponenten befinden sich von vornherein auf nur einem Tablett». Köhler & Cie aus Leimen stellt seinen «Familientisch» vor. Der «fahrbare Wagen, konzipiert für Altersheime, Psychiatrien und Krankenhäuser», soll dem Trend folgen, «die Bewohner oder Patienten zum Essen in kleinen Gruppen an Tische zu setzen, wo sie sich aus Schlüsseln mit den verschiedenen Speisen selbst bedienen». Kretschmer-Keller aus Leonberg stellt vor: LogiMed, eine Software für bessere Küchenorganisation im Klinikbereich, in Rehabilitationskliniken und Altenheimen. Innovative Eingabemedien wie Touch-Terminals sol-

len «intelligente Speisepläne» ermöglichen. «OrgaCard» aus Schwabach stellt Systeme für Menübestellungen von liegenden und gehfähigen Patienten vor. Online und per Fingertip gehen Menübestellungen «ohne Mitwirkung von Klinikpersonal» in die Küche. «electro calorique Speiserverteilsysteme GmbH aus Herne zeigt den «Speisentransportwagen der Serie 2500 SX für Frischkost, mit dem die gesetzlich vorgeschriebene Temperatur der Warmkomponenten von +65 Grad dank einer hitzeabgebenden Speicherplatte über einen Zeitraum von 2 Stunden problemlos zu erhalten ist. GU

Hotel für Diabetiker

Gäste-Bedürfnisse ernst genommen

Wenn die Hotelgeschäfte nicht optimal laufen, muss man eine Idee haben und diese Idee vermarkten. Ein Beispiel dafür liefert zur Zeit der Österreicher Sebastian Unterreiner. Seine Idee hat er schon vor zehn Jahren in die Tat umgesetzt. Jetzt, da der Gästestrom nicht so reichlich fließt, investiert er in eine zusätzliche Vermarktung.

GEORG UBENAUF

«Diabetikergerechtes Urlaubshotel» nennen Sebastian und Liselotte Unterreiner ihr Hotel Marienhof in Millstatt am See. Für die Aussage «100-Prozent diabetikergerecht» garantiert Unterreiner als Küchenchef und Hausherr des Kärntner 4-Stern-Hotels. Dazu verspricht er «ein auf Diabetiker abgestimmtes Hotelangebot» und «auf Wunsch medizinische Betreuung». «Das Hotel hat seinen Charakter als klassisches Urlaubshotel erhalten, jedoch um zusätzliche Angebotelemente, die auf die speziellen Bedürfnisse von Diabetikern eingehen, ergänzt», erläutert der Hotelier. Für alle Gäste, die dies – aus medizinischer Notwendigkeit – wünschen, wird jede Mahlzeit genau nach Broteinheiten serviert. «Vom Geschmack, dem Variantenreichtum und dem, wie die Speisen angerichtet sind, unterscheiden sich Diabetiker-Gerichte nicht von den übrigen», betont Unterreiner.

«Wir wollen kein Sanatorium sein, sondern Diabetikern die Möglichkeit geben, mit ihrer Familie einen normalen Urlaub in einem attraktiven Hotel zu verbringen».

Schulung und Betreuung

Jetzt bietet er «Zwei Wochen Schulung und fachkundige Betreuung für Diabetiker» in seinem Haus, «um sich auch nach dem Urlaub langfristig wohlfühlen». Ein Facharzt praktiziert unmittelbar neben dem Hotel. Unterreiner aber lädt die angeschriebenen Journalisten und Multiplikatoren auch ein, sich vor Ort über das

Angebot selbst zu informieren. Ein Fax-Antwort-Formular liegt jeder Aussendung bei – «Unterschrift genügt». Das Foto, das den Medienvertreter mitgeschickt wurde, tut ein übriges: Unterreiner im Küchenchef-Dress, den Arm voll gesunder Kräuter – die Legende nicht nur auf dem Text-Blatt, sondern auch, mediengerecht und profimässig, auf der Fotoseite wiederholt, damit nichts schiefgehen kann. «Man muss den Gast wieder mögen», hatte kürzlich Helmut Peter, Präsident der Österreichischen Hoteliervereinigung, postuliert. Hotelier Unterreiner macht vor, wie es gehen kann.



Sebastian Unterreiner mit seinem diabetikergerechten Speise-Angebot, profingerecht auf- und verbreitet. Foto: Georg Ubenau

Gemeinschaftsverpflegung

Eurest France geht an Compass

Die noch ausstehende Transaktion der Eurest France-Aktien (Eurest International war bereits im vergangenen Juli von der Accor-Gruppe an den Briten Compass abgetreten worden; siehe htr 29 vom 20.7.95) wurde nunmehr zu Gunsten von Compass realisiert.

Eurest-France, «Sodexho» ein Veto- und Vorverkaufsrecht, so dass der endgültige Ausgang der Transaktion sich noch hinziehen dürfte. Im Einzelnen soll Compass via Eurest International 23,9 Prozent des Kapitals von Eurest France übernehmen – die restlichen 9,3 Prozent bleiben noch in den Händen des General Managements, sollen jedoch im Oktober 1996 ebenfalls an Eurest International abgetreten werden. Damit gelingt es den Briten in Frankreich Fuss zu fassen und sich gleichzeitig auf dem Sektor der Gemeinschaftsgastronomie weltweit vor das Konglomerat Sodexho/Gardner Merchant zu schieben; zudem ist damit die endgültige Zusammenführung der Teilbereiche der Marke Eurest geglückt. HAS

KULINARIUM

20.04. – 31.05.	Spargel-Zyt	Hotel Säntis, Unterwasser
18.05. – 03.06.	Spargelfestival	Hotel Novotel, Zürich-Flughafen
07.05. – 08.06.	Indisches Gourmet-Buffet	Bahnhof Buffet, Au premier, Zürich
14.05. – 09.06.	Tolle Fischgerichte	Aarauhof, Aarau
26.04. – 20.06.	Frühlingsgerichte, Spargel	Hotel Weiss Kreuz, Thusis
10.06. – 23.06.	Variationen aus Fisch	Hotel Novotel, Zürich-Flughafen
05.06. – 30.06.	Magic Pepper	Hotel Mövenpick, Regensdorf
07.06. – 01.07.	Fisch frisch vom Markt	Restaurant Sonne, Schwarzenburg
19.06. – 03.07.	Artischockengerichte	Hotel Waldhaus Dolder, Zürich
11.06. – 05.07.	Sommerliche Gerichte	Aarauhof, Aarau
01.05. – 20.07.	Aus griechischen Tavernen	Gasthof zum Löwen, Obfelden
01.07. – 31.07.	Frischees (div. Pizzas)	Hotel Mövenpick, Regensdorf
03.07. – 28.08.	Leichte Sommerkost	Hotel Waldhaus Dolder, Zürich
02.07. – 31.08.	Schwedisches Smörgåsbord	Bahnhof Buffet, Au premier, Zürich
01.08. – 31.08.	Sommer-Köstlichkeiten	Hotel Mövenpick, Regensdorf
12.08. – 31.08.	Aus griechischen Tavernen	Gasthof zum Löwen, Obfelden

Esskultur Frankreich

Fastfood verdrängt Escoffier vom Gastro-Podest

Im kommenden Herbst feiern die französischen Feinschmecker den 150. Geburtstag von Auguste Escoffier, während sich die Fast Food Kette McDonald's für 1996 neue Rekordergebnisse im Lande der Gastronomie erhofft (1995: 7,6 Milliarden FF Umsatz). Der Franzose ändert seine Essgewohnheiten, der Beruf des Kochs mutiert und die Kantinenkosten ersetzt allmählich Mutters Hausrezepte.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Wie eine Studie des Landwirtschaftsministeriums über die Essgewohnheiten der Franzosen aufzeigt, nehmen heute 66 Prozent der Befragten ihre Hauptmahlzeit in einer Kantine ein (Büro, Schule, Uni) und betrachten das Abendessen zu Hause nur noch als «notwendige Ergänzung». Der durchgehende Arbeitstag, die Berufstätigkeit der Frau und eine zunehmende Industrialisierung der Lebensmittelbranche haben tiefgehende Veränderungen der Essbaren bewirkt.

Weg vom traditionellen Menu

War früher der Anteil am Haushaltsbudget, der für das Essen ausgegeben wurde mit Abstand der grösste, so setzen die französischen Familien inzwischen neue Prioritäten; heute lässt man schon mal einen Restaurantbesuch ausfallen, um sich andere Freizeitaktivitäten leisten zu können. Darüber hinaus verzichtet inzwischen fast die Hälfte aller Befragten (47%) auf das traditionelle Menü (Vorspeise, Hauptgang, Käse, Dessert) und zwar nicht nur zu Hause, sondern auch

im Restaurant, oder in der Kantine. Direkte Folge ist ein deutlicher Rückgang des Käsekonsums und das Umsichgreifen vereinfachter Menuangebote. Auch der Rhythmus der Mahlzeiten hat sich geändert. So gaben 41,2 Prozent der Befragten an, mindestens fünf Mal am Tag zu essen, was bedeutet, dass man dem «snacking» zwischen den Mahlzeiten frönt. Dabei ist das Essen von Kleinigkeiten in Städten weiter verbreitet, als auf dem Lande. Auch der Trend zu gesundheitsbewusster und ausgewogener Ernährung wird in Ballungsgebieten deutlicher, als in weniger besiedelten Landstrichen, aber immerhin wünschen sich 80 Prozent der Befragten ein «über den Tag bzw. die Woche ausgeglichene Nahrung». Restaurateure und Kantinenchefs setzen sich schon seit einigen Jahren mit den neuen Ansprüchen der Kunden auseinander und ganz unmerklich hat sich dabei auch die Rolle und das Profil des Kochs verändert. Eine Studie der Marketing und Consulting Firma Gira Sio Conseil für die Fachzeitung «La Revue» zeichnet drei grosse Abschnitte innerhalb der letzten 40 Jahre auf, die von den traditionellen Vorgaben eines Escoffier über die Starköche der nouvelle cuisine bis zum modernen Restaurantmanager reichen, der neben dem Kochen auch noch etwas von Verwaltung und Marketing verstehen muss. Ging es in den Jahren 1950 bis 1970 darum, das klassische Modell französischer Kochkunst zur Perfektion zu bringen, so begann ab 1970 die Zeit der Kreativität. Die Küchenchefs experimentierten bis zum Beginn der 90er Jahre mit neuen Kombinationen und die nouvelle cuisine machte der Einheitsauce endgültig den Garaus. Inzwischen haben sich das Lebensmittelanbieter und das wirtschaftliche Umfeld drastisch geändert und auch das



Noch ist der gute alte Markt in Frankreich nicht verschwunden, aber die Essgewohnheiten haben sich radikal verändert. Foto: Michael Hutschneker

ausgefallene Arrangement muss sich heute rechnen. Die grossen Profiteure sind nicht zuletzt die Fast-Food-Anbieter. So konnte Markenleader McDonald's im vergangenen Jahr kräftig zulegen und 1996 wird ein Rekordergebnis erwartet. Gleichzeitig hat erstmals ein anerkannter 3-Stern-Koch aufgeben müssen (Pierre Gagnaire St. Etienne) und der frisch gekrönte Starkoch Marc Veyrat ist sich nicht zu schade um in Fortbildungskursen sein Können an Kantinenköche von der Gruppe Générale de Restauration weiterzugeben.

Gastronomie: massive Einbrüche
Die Zahlen untermauern den Trend: während die Restaurants im vergangenen Jahr Einbrüche bis zu 30 Prozent hin-

nehmen mussten, geht es der Gemeinschaftsgastronomie gut. Die Schulkantinen und Mensen haben lediglich mit der Konkurrenz der Fast-Food-Ketten zu kämpfen. Deshalb befassen sich führenden Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie inzwischen vermehrt mit den Erwartungen der Junioren. Die Sodexo, europäischer Marktführer der Branche, hat die Essgewohnheiten der Jugendlichen bis 25 Jahre untersucht lassen, denn immerhin essen heute 7 Millionen Franzosen zwischen 2 und 25 Jahren mittags in einer Kantine. Um dieser Nachfrage gerecht zu werden und gleichzeitig dafür zu sorgen, dass die Esskultur erhalten bleibt, haben die Sodexo und die Générale de Restauration spezifische Konzepte entworfen, mit denen sie die

jungen Leute an die Schulkantinen binden wollen. Danach wird das Restaurant des 21. Jahrhunderts nach Aussagen von Kommunikationspezialisten des CCA (Centre de Communication Avancée) nicht nur in Frankreich, immer mehr matisch orientiert sein. Wie die Untersuchung der Sodexo ergeben hat, lassen sich die Junioren in fünf Kategorien einteilen, die jeweils mit einem besonderen Konzept bedient werden sollen.

Konzept für 3-7-jährige

Drei Kantinentypen wurden bereits ausprobiert: «Restau-Decouvertes» für die 3- bis 7-jährigen (19,3% Junioren) mit kleinen Möbeln, bunten Farben und witzigem Dekor; «Restau-Liberté» für die 7- bis 14-jährigen, die das Gros der Junioren ausmachen (35,8%) und sich gerne auflehnen. Daher das zwanglose Konzept eines Buffets, das den jungen Damen schlankmachende Rohkost, und den heranwachsenden Herren Deftiges bietet, und eine Dekoration die Nahrungsaufnahme mit sportlichen Aktivitäten assoziiert. Schliesslich das «Restauevasion» für die 14- bis 18-jährigen (24,9% der Jugendlichen), für die Essen wirklich nicht wichtig ist. Hauptsache man kann sich locker treffen und von verstaubten Schulordnungen super cool plaudern.

Auch die Général de Restauration nimmt die Junioren ernst und liess vom Designer «Dragon Rouge» das Konzept «Couleurs Café» entwickeln, das mit attraktiven Farben und passendem Mobiliar zum neuen Treffpunkt französischer Gymnasiasten avanciert. Nicht mehr Kantine, sondern Café, Bistrot und Restaurant, sind die «Couleurs Café» von 08.00 bis 17.00 Uhr geöffnet und bieten neben traditionellen Mahlzeiten alles, was ein Junior heutzutage «snackern» will.

Brotwochen

Prinzen und Gastro-Päpste werben für Bäcker

Zum Auftakt der Ersten Schweizerischen Brotwochen haben Spitzengastronomen, Gastro-Kritiker und andere Prominente für eine bessere Wertschätzung des Brotes als Nahrungsmittel plädiert. Mit einer landesweiten Plakatkampagne soll auf die Bedeutung des Brotes aufmerksam gemacht werden.

STEPHAN WEHRLE

Im Vergleich mit den Metzgern können die Bäcker noch von Glück reden: Im Gegensatz zum Fleisch leidet das Brot als Nahrungsmittel derzeit nicht unter einem schlechten Image. Trotzdem hat das Bäckergewerbe mit einigen Problemen zu kämpfen. Die zunehmende Industrialisierung der Brotherstellung, die sinkende Qualität und die Zunahme an Halbfertig- und Convenience-Pro-

den Bereichen Getreideverarbeitung und Brotproduktion.

Brotqualität gesunken?

Mit verschiedenen landesweiten Aktivitäten soll der Schweizer Bevölkerung der Wert des Brotes in unserer Fast-food-orientierten Verpflegungskultur wieder in Erinnerung gebracht werden. Der französische Gastro-Kritiker Jean-Pierre Coffe beklagte, dass die Qualität des Brotes in den letzten Jahren zurückgegangen sei, obschon sich acht von zehn Franzosen eine Mahlzeit ohne Brot nicht vorstellen könnten. Coffe wies darauf hin, dass bereits 10 Prozent der gesamten Brotmenge als vorgebackene Halbfertigprodukte auf den Markt kommen. Für Silvio Rizzi, das Schweizer Pendant zu Coffe, ist mit dem Trend zum Kleinstgebäck in



Prinz Sadruddin Aga Khan plädierte für die Verwendung von alpengerechten Getreidesorten. Fotos: UK/SBKV

der Gastronomie ein Stück Brotkultur verlorengegangen. Das Beste, was man fürs Brot tun könne, sei, dass man es wieder beim Namen nenne, meinte Rizzi in seinem Referat. Der Gastronom

Oskar (Chrüteroski) Marti betonte, dass Berufe der Brotverarbeitung zu unrecht kein hohes Sozialprestige geniessen und dass Brot mehr als nur ein Nahrungsmittel sei. Neben zahlreichen anderen Prominenten war in Bern auch Prinz Sadruddin Aga Khan vertreten, der vor zwei Jahren zusammen mit dem Schweizerischen Bäcker-Konditormeisterverband ein Programm zur Unterstützung der Landwirtschaft lanciert hat. Aga Khan erinnerte daran, dass sich die von ihm initiierte Alp Action unter anderem für die Verwendung von alpengerechten Getreidesorten und zum Schutz der traditionellen Berglandwirtschaft einsetze. Neben der Plakatkampagne wird in den kommenden Wochen in den Bäckereien der Deutschschweiz ein Rezeptbüchlein aufliegen, in welchem auf die Brotvielfalt aufmerksam gemacht wird. Mit Brotapéros und Nächten der offenen Tür wollen die Schweizer Bäcker zudem ihren Beruf und ihre Tätigkeit weiten Kreisen der Bevölkerung vorstellen.



Mit einer landesweiten Kampagne soll auf die Bedeutung des Brotes aufmerksam gemacht werden.

Cigarren-Trend

Kempinski kreiert Geniesser-Bar

Einem Trend aus den USA folgend, eröffnet das Frankfurter Kempinski-Hotel die erste «Cigar-Smoker's Lounge». Dazu wurde die ehemalige Hotel-Bar neu hergerichtet und mit Cigarren-Aschenbecher und Humidor ausgestattet.

Zwei Hotelangestellte wurden eigens in Cigarren-Wissen geschult – «der Cigarren-Raucher möchte immer mal etwas Neues probieren und sich gut beraten lassen», sagt Hotel-Chef Elmar Greif. Greif ist überzeugt, dass seine Cigarren-Raucher-Lounge auch von Frauen frequentiert werden wird – «Frauen werden sehr bald auf den neuen Zug aufspringen». Die neue «Cigar-Smoker's Lounge» wird nach der feierlichen Eröffnung (mit Sponsor-Hilfe des Hauses Davidoff in Basel) zunächst nur einmal wöchentlich an einem jour fixe für Cigarrenraucher geöffnet. An der Bar werden dann edle Ports, gute Cognacs und andere Getränke für Cigarrenraucher bereitgehalten. Greif ist jedoch überzeugt, dass schon bald ein täglicher Bedarf nach dieser Raucher-Oase geweckt wird. Deshalb hofft Greif, dass die Herausgeber der Cigarren-Spezial-Zeitschriften aus Österreich, der Schweiz, das von der Edition

Erfolg für Smoker-Nights

In der Schweiz hat sich vor allem der Marktleader Villiger und das Fachmagazin «Cigar», ein Produkt der Edition Salz&Pfeffer, um die Wiederddeckung des Cigarrenrauchens bemüht. So waren die meisten von Initiator Bruno Bötschi organisierten Smoker Nights in der Schweiz ausverkauft. Im Frühling dieses Jahres gastierte «Cigar» in Berlin, Frankfurt, München und Stuttgart. Laut Bötschi haben jeweils zwischen 70 und 110 Gästen an der Genussabenden teilgenommen. Die Big-Smoke-Anlässe sollen zu einer festen Institution werden. Die im nächsten Jahr geplanten Anlässe sollen zusammen mit den Partnern S.T. Dupont und dem deutschen Havanna-Importeur 5th Avenue Waldshut-Triengen sowie der Hotelkette Steigenberger durchgeführt werden. SH

Salz&Pfeffer vertriebene «Cigar», und den USA Lese-Exemplare in der neuen Lounge auslegen werden. Greif glaubt zudem, mit seinem Appeal an den Cigarrenraucher Geniesser ganz allgemein in sein Landhaus-Kempinski locken zu können. GU

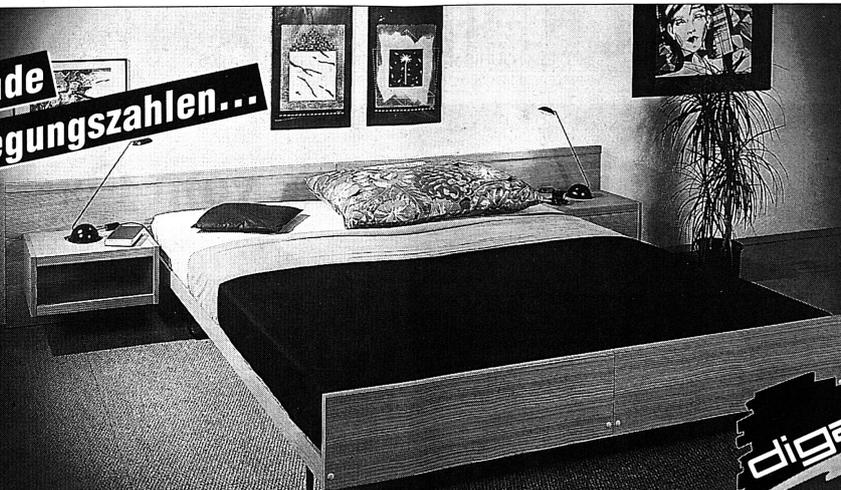


Raucher- und Geniesserlokale sind auch in der Schweiz immer beliebter, wie auch der Erfolg der Smoker Night im Berner Restaurant Verdi gezeigt hat. Foto: Valérie Jaquet

Achtung:

**steigende
Belegungszahlen...**

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



BON 89/CLA
 senden an
 diga, Info-Service, 8854 Gälgenen
 Schicken Sie mir bitte **gratis**
 den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 den 84seit. Gastromöbel-Katalog
 den 32seitigen Bettwarenprospekt

Name _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____

Verrechnung über den Fachhandel



diga
ENGROSMÖBELZENTREN

8854 Gälgenen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 9532 Rickenbach/Wil. 8092 Emmen/Soloth. 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
 Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 80 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26



Wenn's pressiert...

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

GEGEN 100% WIR LIEFERN WIR

ROLLOMAT



WILARO AG, Postfach 718, CH-3900 BRIG
 Telefon 028 23 26 95 Fax 028 23 95 63

**Toilettenpapier-Spender ROLLOMAT
 sind erhältlich in Chromstahl
 und in diversen Sanitär-Farben.**

Preis in Chromstahl für 3 Rollen	Fr. 78.-
Preis in Chromstahl für 2 Rollen	Fr. 70.-
Preis in Sanitärfarbe für 3 Rollen	Fr. 68.-
Preis in Sanitärfarbe für 2 Rollen	Fr. 60.-

Preise exkl. MWSt.

Lieferung solange Vorrat!

85254/206229

«Stört es Sie, wenn ich rauche?»

Eine höfliche Frage ist ein Zeichen
von Rücksichtnahme.



«Nein, nicht nach dem Essen.»

Eine grosszügige Antwort ist ein
Zeichen von Toleranz.

Miteinander statt gegeneinander.

Die schweizerische Tabakindustrie

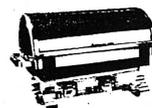
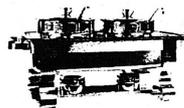
Jede
Woche
praxis-
nah

hotel
+
tourismus
revue

SHT
 SCHWEIZ. HOTEL-TREUHAND AG
Inventaraufnahmen
 schnell,
 präzise und preiswert
 8952 Schlieren, Wiesenstrasse 10a
 Tel: 01/731 12 31 Fax: 01/731 18 38

Direkt vom Hersteller
Tischdecken
 Hotel-Bettwäsche
 Berufskleidung & Speisekartenmappen
KÄCHELE
 Hindenburgstr. 19, D-89150 Laichingen
 ☎ 0049-7333-96100, Fax: 7556

Sensationelle Preis-Bombe !



Chafing Dishes

in Top-Qualität !
 Diverse Modelle
 (klassisch und modern)

eckig oder rund, Roll-Top oder Deckel, oval-tief oder flach, Edelstahl und vergoldet ect. GN 1/1, 1/2, 1/3.
 Für: Buffets, Traiteurs, Catering, Free-flows sowie Food-Counters ect.

Neu: Party-Roasters rund oder eckig, flach oder tief.

Mögliche Besichtigung im Show-room nach Termin-Absprache.

Infos und Unterlagen :

HUMESI AG Erlenweg 7 Tel. 056 / 424 22 42
 5436 Würenlos Fax + Tel. 056 / 424 23 15
 Natel 079 / 403 02 41

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Le Mittelland en quête de révalorisation touristique

L'Espace Mittelland veut faire mieux connaître ses curiosités architecturales, culturelles et historiques en marge des grands circuits touristiques. A cet effet, il a présenté, la semaine dernière à Laupen, un projet de guide intitulé «200 trésors culturels sur un plateau». Ce guide devrait permettre à l'Espace Mittelland de réaliser son premier grand projet dans le domaine du tourisme et des loisirs. Cette initiative a été mise au point par les cinq cantons de l'Espace, soit Berne, Fribourg, Jura, Neuchâtel et Soleure, ainsi que par ceux de Vaud et Valais, associés au projet. Elle vise à proposer une offre touristique à l'aide de nouvelles méthodes de vente et de communication.

Page 2

Alfred E. Urfer reste fidèle à la SSH

Alfred E. Urfer, le président de la Société suisse des hôteliers (SSH) ne souhaite pas reprendre le poste de président de Suisse Tourisme qui lui avait été récemment proposé. Il a fait part de ce refus à Jean-Luc Nordmann, le directeur de l'OFIAMT. Le comité de direction de Suisse Tourisme est donc toujours à la recherche de l'oiseau rare. Si une candidature du conseiller fédéral Jean-Pascal Delamuraz ne semble plus d'actualité, il en va en revanche différemment pour celles du conseiller d'Etat tessinois Dick Marty et de son homologue genevois Jean-Philippe Maitre, tous deux cités parmi les nombreux candidats.

Page 3

La Suisse fait les yeux doux à l'Allemagne

C'est sous le titre de «Treffpunkt Schweiz», soit rendez-vous en Suisse, que notre pays lancera au mois d'août une importante campagne de relations publiques et de publicité en Allemagne. Cette campagne entend promouvoir la Suisse en tant que plateforme industrielle, pays d'exportation et, last but not least, destination touristique. Les Allemands représentent en effet 40% des touristes étrangers qui visitent chaque année notre pays. Différentes opérations promotionnelles marqueront cette campagne. Des alpinistes escaladeront la tour du centre des congrès et d'exposition de Francfort. La ville de Berne ira quant à elle à la rencontre de Berlin sur le thème de «Bärn grüsst Bärln».

Page 3

30 hôtels de Minotel Suisse signent un accord avec HIF

Trente des 107 hôtels de Minotel Suisse ont récemment signé un accord de collaboration avec l'Association HIF (Hôtels indépendants français) basée à Francfort. Cet accord devrait permettre à Minotel Suisse d'être davantage présent sur le marché allemand. HIF, qui a été fondée à la fin des années 70 par Annie Schultz, une ancienne collaboratrice de la centrale de réservation «Hotels in France», défend aujourd'hui les intérêts de 330 hôtels français sur les marchés allemands et autrichiens. Cet accord a été signé pour une période de trois ans. HIF représente également 138 hôtels français de Best Western sur le marché allemand.

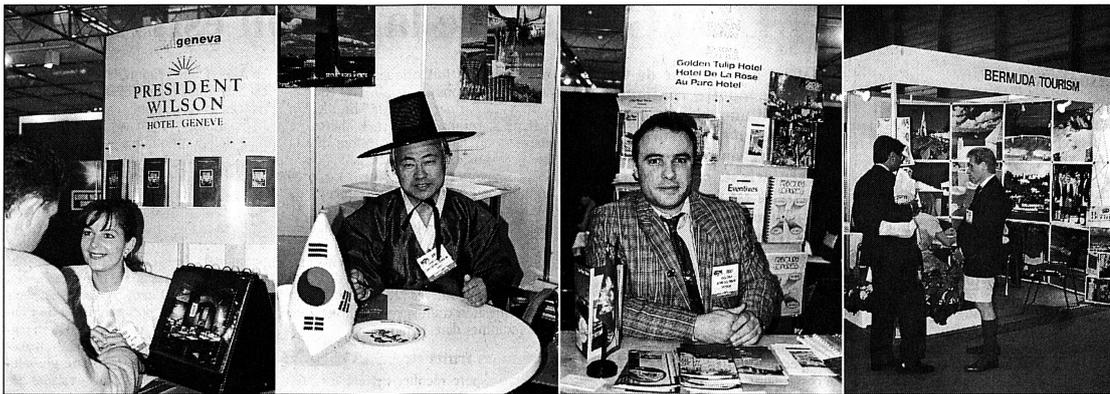
Page 7

Profondes mutations dans les habitudes alimentaires

Le menu traditionnel français, composé d'une entrée, d'un plat principal, du sacro-saint fromage et du dessert, est en perte de vitesse dans l'Hexagone. Une récente étude réalisée en France a en effet révélé que 68% des personnes interrogées prenaient leur repas principal dans une cantine, que ce soit sur leur place de travail, à l'école ou à l'université. 41,2% ont reconnu manger sur le pouce en moyenne cinq fois par jour. Le travail continu, le recul du nombre des femmes au foyer et l'industrialisation croissante des produits alimentaires sont les principaux responsables de ces mutations qui profitent avant tout aux chaînes de restauration rapide.

Page 12

Tourisme d'affaires



En concurrence avec des destinations exotiques telles que la Corée ou les Bermudes, par exemple, les hôteliers suisses possèdent l'avantage de disposer d'une solide expérience en matière de tourisme d'affaires.

Photos: Laurent Missbauer

L'EIBTM? Un «plus» pour toute la Suisse!

La 9e édition du salon européen des voyages de motivation, des voyages d'affaires et des congrès (EIBTM en anglais), qui s'est tenue la semaine dernière à Genève, revêt beaucoup d'importance pour notre tourisme. En tant que transporteur officiel depuis la première édition, Swissair en est parfaitement conscient et participe activement à la promotion du produit touristique suisse en collaboration avec Suisse Tourisme et Swiss Congress.

LAURENT MISSBAUER



EIBTM n'est pas seulement une abréviation absconse de cinq lettres qui signifient en anglais European Incentive & Business Travel & Meeting Exhibition. EIBTM, c'est avant tout trois domaines en plein essor de la branche touristique: les voyages de stimulation, les voyages d'affaires et les congrès. Mais qu'est-ce exactement qu'un voyage de stimulation? «Il s'agit avant tout d'une «carotte» destinée à récompenser la réalisation d'un objectif fixé, la plupart du temps dans le domaine de la vente», explique Alex Jochheim, vice-président de l'AONTES, l'Association des offices nationaux de tourisme en Suisse. «Le voyage de stimulation peut également être associé au lancement d'un produit pour les collaborateurs, les revendeurs d'une société.» «Le programme d'un voyage de stimulation n'a rien à voir avec un programme touristique ordinaire. Il consiste en effet

à surprendre les participants potentiels par quelque chose de hors du commun susceptible de leur rappeler longtemps le produit qui leur a permis de vivre une telle aventure», ajoute Alex Jochheim.

Allier le travail au plaisir

Or, la Suisse possède justement de très solides atouts avec ses paysages hors du commun, notamment ses montagnes enneigées, en téléphérique ou en hélicoptère. Marcel Schmidli, directeur des ventes chez Swissair, compte bien mettre à profit l'étroite collaboration qui unit sa compagnie à l'EIBTM pour participer activement à la promotion du produit touristique helvétique: «Il est particulièrement important pour Swissair de promouvoir le marché de l'incoming. La Suisse n'est pas seulement idéalement située pour ac-

cueillir des conférences internationales, mais elle représente également une destination très attrayante pour les voyages de stimulation. Ses paysages incomparables permettent en effet d'allier sagement le travail au plaisir.»

Depuis la première édition de l'EIBTM en 1988, Swissair a toujours été le transporteur officiel du salon. Une fidélité que Marcel Schmidli explique de la façon suivante: «L'EIBTM est un événement unique qui attire chaque année un nombre croissant d'acheteurs de grande qualité. Le rôle de transporteur officiel ne permet ainsi pas seulement à Swissair de bénéficier d'une excellente vitrine pour ses activités commerciales, mais représente également une très bonne opération de relations publiques.» Cela est vrai notamment pour les repré-

sentations de Swissair à l'étranger qui accompagnent leur propre groupe des «hosted buyers», ces acheteurs VIP invités par l'EIBTM, et qui ont ainsi l'occasion de construire une relation personnelle. «Celle-ci», note Marcel Schmidli, «permettra d'aider ces «hosted buyers» à s'attacher aussi bien à Swissair qu'à la Suisse.» Il ne faut en effet pas oublier que les groupes invités par Swissair ont visité avant, après ou pendant l'EIBTM, différentes destinations helvétiques en étroite collaboration avec Suisse Tourisme et Swiss Congress. L'EIBTM n'est ainsi pas seulement un «plus» pour Swissair, mais également pour toute la Suisse.

La concurrence est rude

Si la Suisse, avec sa longue expérience en matière de congrès, dispose d'un certain nombre d'atouts par rapport à des destinations exotiques et avantageuses, la concurrence reste néanmoins rude à l'intérieur même de l'Europe. Le nombre de congrès organisés à Vienne, ville traditionnellement concurrente de Genève, a par exemple augmenté de manière sensible avec l'ouverture des pays de l'Est. L'Autriche a du coup dépassé la Suisse au hit-parade des réunions internationales organisées en 1994. Selon une enquête de l'AIPC (Association internationale des palais de congrès), notre pays a accueilli 239 congrès en 1994, ce qui le place au 9e rang derrière les Etats-Unis (792), la France (621), le Royaume-Uni (470), l'Allemagne (416), l'Italie (358), les Pays-Bas (283), la Belgique (272) et l'Autriche (250). Au niveau des villes, Genève, avec 124 réunions internationales, arrive en 5e position derrière Paris (358), Londres (205), Vienne (203) et Bruxelles (182) LM

Nombre record de visiteurs

EIBTM a accueilli un nombre record de visiteurs: 6500 personnes (6175 en 1995) ont arpenté les allées de Palexpo pour rencontrer des prestataires de services capables de leur proposer un incentive original ou d'organiser un congrès. Selon l'Union européenne, le tourisme d'affaires rapporte 244 milliards de francs aux 17 pays européens étudiés (Suisse non comprise). Les hôteliers ont compris l'enjeu des séminaires. C'est pourquoi ils ont assuré une présence massive au salon. Quant aux pays, ils sont de plus en plus nombreux à envoyer des délégations. Les représentants de l'Empire du soleil levant étaient très nombreux: «Depuis le mois de juin 1994, la promotion des congrès est inscrite dans la loi, affirme Simon Halewood, directeur du Japan Convention Bureau à Londres. Cette

obligation légale n'a pas seulement un but financier, elle vise à favoriser les échanges internationaux afin d'éduquer les Japonais, d'élargir leurs esprits à d'autres cultures.» Lorsque l'on demande aux exposants comment s'est passé le salon, tous répondent invariablement: «très bien», «nous avons eu de bons contacts». Mais lorsque les professionnels discutent entre eux, les commentaires sont différents. «En ce qui me concerne, les résultats ont été nettement moins bons que les années précédentes, relève un exposant. J'en suis à me demander s'il ne s'agit pas seulement d'un optimisme de façade. Les représentants envoyés par les offices de tourisme sont des fonctionnaires qui trouvent plutôt agréable de venir passer trois jours à Genève. Alors ils en profitent!» VT

Promotion touristique

Nouvelle étape pour Léman sans frontière

Initié à la fin du printemps de l'an dernier, le concept «Léman sans frontière» a franchi une nouvelle étape au cap de cette première année d'existence. Et, de douze l'an dernier, ils sont aujourd'hui seize partenaires «lémaniques» à avoir signé la charte de l'organisation. Objectif essentiel: «se renvoyer l'ascenseur», c'est à dire faire connaître sur son propre site les quinze autres membres de l'association.

JEAN-JACQUES ETHENSOZ

Un curiste aux bords d'Évian, un touriste visitant le Musée olympique de Lausanne ou le château de Chillon ne connaissent pas forcément l'existence toute proche du Swiss Vapeur parc du Bouveret ou celle du Musée militaire de Morges. Dès lors pour Yves d'Yvoire, propriétaire du Jardins des cinq sens et représentant de la Cité médiévale

d'Yvoire, l'objectif commun est des plus simples: «Il faut tout mettre en œuvre pour sensibiliser nos hôtes à la diversité de l'offre lémanique. C'est une responsabilité à partager d'autant que les faibles distances qui séparent les sites en font, quel que soit le lieu de départ, des buts d'excursion ou de promenade d'une journée au plus.»

Animateur itinérant

Outre les six noms déjà cités, font encore partie de l'association les Mines de sel de Bex, le Kuklos, restaurant tournant de la Bernesque au-dessus de Leysin, le groupe MOB pour son Crystal Panoramic Express, la cité médiévale de Gruyères, la station de Moléson, le musée grüérien de Bulle, les GFM pour le train routé «La Gruyère», le chemin de fer musée Blonay-Chamby et le zoo de Servion. Sans oublier la CGN, partenaire essentiel de ces échanges translémaniques et qui assure la coordination de l'opération, pour l'heure principalement la diffusion d'un guide touristique en trois langues qui remplace le dépliant réalisé l'an dernier.

Pour cette année, la diffusion du document sera également assurée par l'animateur itinérant, Gil Aubert. Par des concours et des jeux en divers endroits de Suisse romande (centre commercial, marchés...), il aura pour tâche de distribuer 11 200 «prix», réduction sur des titres de transport ou bons d'entrée dans les musées partenaires.

Trois ans assurés

Avec un budget annuel de 112 000 francs, les engagements pris assurent la pérennité du projet sur trois ans. Avant que le projet «Léman sans frontière» ne soit éventuellement subventionné par les programmes «Interreg II» de l'Union européenne. Il correspond en effet aux critères de recevabilité de ce programme de développement régional européen pour la région Rhône-Alpes-Suisse. A plus long terme, et peut-être avec des partenaires genevois, l'association «Léman sans frontières» compte envisager des actions avec les hôteliers et devrait étudier un système de forfaits donnant droit aux prestations de ses membres.

MÉLI-MÉLO

La FST favorable à l'article sur l'agriculture. La Fédération suisse du tourisme (FST) recommande l'acceptation du nouvel article constitutionnel sur l'agriculture qui sera soumis au peuple le 9 juin. Cet article, écrit la FST, contient une série d'objectifs «positifs» du point de vue touristique. Il jette également les bases d'une «mise en œuvre de mesures concrètes dans l'intérêt de l'économie touristique».

MH

*

Modèle de contrat de travail dans l'hôtellerie genevoise. Afin de «préserver l'emploi et la paix du travail», la Société des hôteliers de Genève (SHG) a élaboré un modèle de contrat de travail destiné à combler le vide qui naîtra de la prochaine disparition de la CCNT. «La quasi-totalité de ses membres s'est engagée par écrit à ne pas y déroger en faveur des collaborateurs», indique la SHG. Le temps de travail hebdomadaire et les salaires minima mensuels ne subissent aucun changement. Le principe du versement d'un 13e salaire ainsi que l'octroi d'une cinquième semaine de vacances sont également maintenus.

MH

COUP DE FIL À...

Philippe Horowitz

Directeur de la compagnie aérienne Air Alpes, Sion

Les premiers vols d'Air Alpes relèvent, à partir du 1er juin, Sion aux destinations outgoing de Tunis et d'Ibiza. Votre compagnie entend cependant également affréter des vols charters à destination de la capitale valaisanne pendant l'hiver. Qu'en est-il exactement?

Pour l'instant, nous sommes encore très occupés par la livraison de notre ATR-42 320 qui desservira Tunis et Ibiza, mais aussi Gérone, Palerme, Cagliari ou Rimini. Il est vrai toutefois que nous envisageons également de développer des vols charters à destination de Sion pendant l'hiver. A cet effet, la capacité de notre avion sera réduite de 50 à 46 places car nous avons d'ores et déjà prévu d'aménager un emplacement spécial pour le transport des skis. Afin de développer ces activités incoming, nous avons envoyé en début de semaine plus de deux cents lettres à des tours-opérateurs d'Allemagne, de Belgique, des Pays-Bas, de France et même d'Italie afin de faire connaître les activités de notre compagnie. Etant donné que les tours-opérateurs sont déjà en train de développer des produits pour l'hiver prochain, nous sommes conscients que notre activité incoming prendra davantage d'importance pendant l'hiver 97/98 que pendant l'hiver 96/97. Ceci-dit, nos tarifs sont très compétitifs, notamment sur les vols d'une durée d'environ une heure, car notre avion s'avère particulièrement économique en carburant. Notre appareil est par ailleurs plus facile à remplir qu'un avion à 150 places pour les agents de voyages avec lesquels nous sommes déjà en contact.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Montreux

Nouvel avenir pour un funiculaire

Interdit d'exploitation depuis 1992 pour des raisons de sécurité, le funiculaire Territet-Mont-Fleuri devait reprendre du service sous peu. Le fait est important pour la Riviera vaudoise qui pourrait compter là sur la renaissance d'une animation touristique de valeur, ce funiculaire étant reconnu comme un équipement unique en son genre par les spécialistes. La Municipalité de Montreux propose en effet de rénover entièrement l'installation pour quatre millions de francs, à la condition que le canton participe pour moitié et que la société du Montreux-Territet-Glion-Naye (rattachée au groupe Montreux-Oberland bernois) reprenne la société du «funi». La proposition de l'Exécutif est actuellement entre les mains du Conseil communal (législatif) qui devra se prononcer sur cette dépense. Pour de nombreux milieux, la rénovation du Territet-Mont-Fleuri serait un «plus» pour Territet, en complément d'autres attractions touristiques, comme notamment l'Audiorama, musée national de l'audiovisuel. Le funiculaire, qui conduit à un belvédère surplombant tout le Haut-Léman, date de 1910. JCK

MÉLI-MÉLO

Prix valaisan pour l'initiative touristique. Sierré Région lance, en collaboration avec l'Ecole suisse de tourisme, à Sierré, l'édition 1997 du Prix à l'initiative touristique. Ce prix, qui avait été attribué pour la première fois l'an passé, récompense les auteurs de projets originaux touchant au domaine touristique et qui n'ont pas été réalisés en Valais au 1er mai 1996. Le concours, qui est doté de 15 000 francs de prix, honore également un projet «junior». Il est organisé tous les deux ans. Le délai de dépôt des candidatures est fixé au 28 février 1997 et l'attribution du prix aura lieu en avril 1997. MH

Information et dépôt des dossiers: Sierré Région, Techno-pôle, 3960 Sierré. Tél. (027) 57 22 22, Fax: (027) 57 21 21.

Genève

L'OTG prépare la saison estivale

L'Office du tourisme de Genève (OTG) se montre confiant avant le début d'une saison d'été qu'il prépare notamment par de nombreux voyages en Asie et au Moyen-orient. Son programme d'activité est varié et les chiffres des nuitées ont progressé au premier trimestre.

JEAN RYNIKER

L'OTG sera plus que jamais présent cet été dans les rues de la ville. Deux triporteurs sillonneront les bords du lac avec prospectus, imprimés et conseils destinés aux visiteurs. Une décapotable fera le tour des parcs et de la Vieille ville, un chalet face au Beau-Rivage et une arcade au Molard faciliteront, sur les deux rives, cet accueil dont Genève est déterminée à améliorer la qualité. Elle le fera sous le signe d'un «G» souriant sur fond jaune soleil et figurant sur 10 000 affichettes. Reste à sortir l'office proprement dit hors de la gare pour un emplacement plus central afin de mieux atteindre la clientèle. Aux dernières nouvelles, il s'installera à la rue du Mont-Blanc. Autre innovation, un comptoir regroupant les offices du tourisme de Genève, du Valais, du canton de Vaud et de la région Rhône-Alpes s'ouvrira le 27 juin à l'aéroport de Cointrin. Dans le même esprit, des offres touristiques et culturelles pour un week-end sont désormais présentées en commun par Turin, Lyon et Genève sous l'emblème du «Diamant alpin».

Les Fêtes de Genève auront lieu du 8 au 11 août et seront gratuites, suite aux grincements de dents qu'avait provoqué, l'an dernier, le billet d'entrée à 20 francs. En dépit d'un budget réduit, le point culminant en sera à nouveau le grand feu d'artifice illuminant la rade. Coûtant 400 000 francs, il est parrainé par Swiss Telecom. Le traditionnel corso cédera sa place à la Fête des Rhodaniens. Celle-ci réunira

des groupes folkloriques venant de toutes les régions de la vallée du Rhône, du pays de Farinet à celui de Mireille. Un village Skynight (latino, rock, danse) se dressera au Jardin anglais, alors que la country music envahira les sables de la Bèbè-plage aux Eaux-Vives. Le programme culturel prévoit des concerts de musique qui seront organisés entre le 21 juin et le 21 septembre. Le catalogue de l'Été musical est aussi riche que varié puisqu'il propose plus de deux cents manifestations, sans compter celles de la Fête de musique qui les précéderont. Il est aussi question d'un spectacle laser avec des fontaines dans la rade.

Premiers fruits

Genève espère récolter cet été les premiers fruits d'une campagne très intense



Cette année aussi, les triporteurs de l'OTG proposeront de la documentation aux touristes. Photo: asl

Fribourg

Les projets touristiques se font attendre

Cela fait déjà plusieurs années que la ville de Fribourg annonce et attend les réalisations absolument indispensables pour envisager un futur harmonieux. Dans le secteur du tourisme, c'est surtout le centre de congrès et d'expositions qui s'appelle désir, avec quelques autres projets débattus lors de l'assemblée générale de la Société de développement (SDF) de la cité des Zaeheringen.

JOSÉ SEYDOUX

«Ce centre permettra à Fribourg et à toute sa région d'atteindre un palier largement supérieur en matière de tourisme d'affaires, dans l'intérêt même de l'économie cantonale», explique Albert Bugnon, directeur de l'Office du tourisme de Fribourg, l'organe d'exécution de la SDF et de l'Association touristique de la Région de Fribourg. Même si

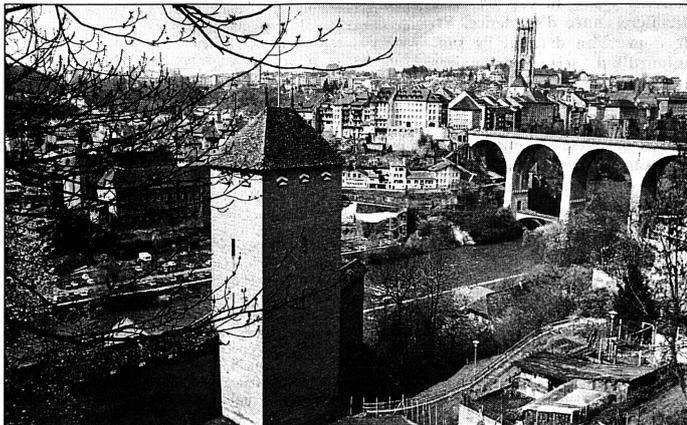
le premier coup de pioche de cet élément impératif de l'infrastructure d'accueil est imminent, force est de constater que, pour l'heure, la vocation de la capitale fribourgeoise en matière de tourisme de congrès et d'expositions ne peut s'épanouir, faute de capacité.

Il est devenu difficile à Fribourg de faire plus avec les équipements et les moyens mis à disposition du tourisme: la cité est une fourmière culturelle – ce qui va d'ailleurs entraîner la professionnalisation du Service des spectacles de l'OT – et les atouts sont là pour attirer hommes d'affaires, congressistes et séminaristes... pas dans les églises, mais dans les hôtels. Quant au tourisme d'agrément, il subit les affres que l'on sait en Suisse. Le tourisme d'affaires et de congrès semble d'ailleurs mieux résister que les autres, mais il n'a pas empêché l'agglomération fribourgeoise de perdre 3,3% de nuitées hôtelières en 1995 (107 000 au total), malgré une progression de 3,9% de la clientèle suisse. On note, en revanche, une progression du mouvement excursionniste, ce qui

confirme l'attrait de la cité en tant que telle.

Nouvelles recettes

Au-delà de l'analyse du mouvement touristique, l'assemblée générale présente un avantage: celui de pouvoir parler du futur et des projets. Ils ne manquent pas à Fribourg: un centre de congrès avec hôtel, une salle de spectacles, une gare routière en 1999, l'engagement d'un délégué à la promotion économique, un pont de la Poya qui dégorgera le quartier historique de la cathédrale, le centenaire de la SDF en 1999, la Fête fédérale de musique éventuellement en 2001. Mais, pour promouvoir son offre, le tourisme aura besoin de moyens plus substantiels (le budget de la SDF dépasse 900 000 francs en 1996): «Nous devons trouver de nouvelles recettes et augmenter les contributions de nos partenaires», affirme Lorenzo Gerber, président de la SDF, tandis qu'Albert Bugnon rêve de d'imprimer sa ville d'une notion globale de qualité touchant tout le tissu urbain au travers de sa mentalité, de ses équipements, de ses services, de ses informations, de sa signalisation.



Fribourg est attrayante, on en veut pour preuve la hausse du nombre d'excursionnistes. Photo: OT Fribourg

Jura bernois

Professionalisme touristique accru

Accroître le professionnalisme est une tâche qui est aujourd'hui inscrite à tous les échelons de la pyramide touristique, comme en témoignent les objectifs de l'Office du tourisme du Jura bernois (OTJB). Ainsi, l'OTJB se propose de «présenter la région sous un aspect résolument actuel», soit informatiser l'offre et la rendre accessible sur Internet. Lors de l'assemblée générale, qui s'est tenue au début du mois, le directeur, Jean-Michel von Mühlhelen, avait déclaré: «Il est grand temps de prendre conscience des exigences du marché, qui sont: qualité des prestations et de l'accueil, des prix mieux adaptés, de la souplesse et de l'innovation non seulement dans l'offre, mais aussi dans la façon de la présenter. L'OTJB, a-t-il dit aussi, doit ajouter une nouvelle corde à son arc, soit l'aide à la commercialisation, voire la commercialisation proprement dite des produits touristiques». La création d'arrangements forfaitaires figure également au programme d'activité 1996, de même que la recherche de nouvelles sources de financement. MH

Littérature touristique

Un guide pour les week-ends

Le journaliste et écrivain genevois Philippe Gindran a visité et décrit aujourd'hui 200 sites captivants d'hiver et d'été pour petits et grands, sélectionnés dans une vaste région englobant le Léman, le Rhône, les Alpes et le Jura, pour son nouvel ouvrage «Le Guide de vos week-ends 1996/97». Paru aux Editions Slatkine à Genève, cet ouvrage est le fruit des pérégrinations de son auteur dans des endroits insolites ou merveilleux, en tout cas pour tous les goûts et toutes les bourses, de part et d'autre de la frontière franco-helvétique. Les sites sont répertoriés par catégories de lieux, du Happyland de Granges aux labyrinthes du Vieux-Lyon, en passant par des musées, des châteaux, des églises rares, des grottes, des jardins extraordinaires, des gorges, des petits trains, des villages médiévaux. Certes, il s'agit d'un choix mais ce panorama d'attractions et de curiosités est suffisamment éclectique pour satisfaire le plus grand nombre et, surtout, ce guide est devenu de toute publicité! JS

Riviera vaudoise

2e édition de la Route gourmande

Charcuterie vaudoise et fromages, mais aussi soupe à la courge, sauté de porc au pinot noir et délice aux pruneaux seront le 8 septembre prochain au menu de la deuxième Route gourmande sur la Riviera vaudoise. L'an dernier, 1300 «pèlerins» (les organisateurs en attendaient 500!) avaient suivi cet itinéraire gourmand de cinq kilomètres par le vignoble et... les caveaux de dégustation des vigneronnes de l'appellation Vevey-Montreux qui organisent la manifestation. Soucieux de la qualité et de la disponibilité du service, ils limiteront cette année le nombre des participants à 2000. Avec un effort d'information particulier en Suisse alémanique via les contacts des membres et les offices du tourisme de Montreux et de Vevey qui, sur demande, font parvenir des bulletins d'inscription. JJE

MÉLI-MÉLO

Table d'hôtes à la ferme. Quiche grégorienne, terrine campagnarde, pintade, fromage et parfait glacé au vin cuit, autant de produits et de mets maison pour cette première «table d'hôte» organisée par Denise et Jean-Nicolas Philippon dans leur ferme de Vuippens, entre Bulle et Fribourg. Elle, ancienne présidente de l'Association fribourgeoise des femmes paysannes, cheville ouvrière du nouvel ouvrage «Cuisine et traditions au Pays de Fribourg»; lui, agriculteur et conseiller national. Aidés de leur fille, ils se proposent, par cette initiative, de recevoir chaque vendredi soir une dizaine de convives «afin de donner la possibilité et l'occasion à chacun de se rapprocher du milieu agricole et campagnard». La table d'hôte est dressée dans la salle à manger familiale et les produits sont du terroir. JS

Rémunération et qualité

Le service compris est-il incompris?

Face à la détérioration de la qualité des prestations dans la restauration, des voix s'élèvent pour supprimer le système de service compris et réintroduire la notion de la rémunération au mérite dans l'idée de stimuler la qualité du travail du personnel en contact avec la clientèle. Près d'un quart de siècle après la promulgation du service compris, une telle remise en question a de quoi inquiéter. Explication d'une addition.

JOSÉ SEYDOUX

Il est vrai que, mis à toutes les sauces, surtout quand au pluriel il désigne encore le secteur tertiaire où il est particulièrement galvaudé, le mot service est omniprésent. Ne désigne-t-il pas, entre autres, à la fois le travail de celui qui est chargé de servir les clients, la manière dont ce travail est fait et, enfin, la rémunération du personnel?

Quand le progrès avait un nom

Au moment où d'aucuns souhaiteraient redonner au client la faculté et la liberté de rétribuer comme bon lui semble son obligé, il est intéressant de relire les raisons et les motifs qui, au début des années 70, avaient incité les milieux de l'hôtellerie et de la restauration à introduire le service compris, rendu ensuite obligatoire dans toute la Suisse le 1er juillet 1974: «Les travailleurs doivent pouvoir compter sur un revenu fixe et sûr: cette rémunération fixe du personnel constituera une notable amélioration de la situation matérielle et sociale des employés et contribuera à relever le niveau des professions hôtelières.»

Améliorer l'image de la profession, parfaire le traitement du personnel et favoriser la bonne organisation des entreprises, tout en améliorant la transparence des prix... La généralisation des salaires fixes par l'introduction du service com-



Au moment de se décider pour un pourboire, il serait malvenu de jouer à l'Ecossois. Si l'argent ne fait pas le bonheur, il faut en offrir à ceux qui, l'espace d'un verre ou d'un repas, font le nôtre.

Photo: Mövenpick

pris de 15% (13,04% étant versés au personnel) avait été considérée comme un immense progrès. Peut-on vraiment penser, en 1996, que le retour à un principe ancestral de rémunération soit la meilleure manière d'assurer la pérennité de la profession de foi affirmée à l'époque?

Salaires et intéressement

Il est évident que cette hypothèse concernerait avant tout le secteur de la restauration, mais on se refuse, à l'unanimité, dans les milieux concernés, à envisager une réintroduction de salaires dont la principale base serait laissée au bon vouloir de la clientèle. Servile et humiliant, crie-t-on dans la profession! «Ce serait une absurdité, car l'assurance de

qualité demandée par les hôtes doit entrer dans une philosophie d'entreprise qui est le fil rouge liant dirigeants et collaborateurs. Elle est à la base de la prospérité et du développement. Au restaurateur averti de créer autour de lui l'exemple, l'ambiance de convivialité et la motivation de travail en mesure d'atteindre la qualité désirée?», s'interroge Rodolphe Romano, vice-président de Gastrosuisse.

Le prix de la satisfaction

Même son de cloche du côté des employés bien sûr, personnel de service et maîtres d'hôtel. Leur gagne-pain, qui n'exclut pas d'autres formes éventuelles d'intéressement, n'est pas près d'être laissé au bon plaisir du chaland.

On connaît la boutade «Le service est compris, mais pas le pourboire!» Il est indéniable que, ce service compris étant tellement entré dans les mœurs, certains clients – particulièrement satisfaits de l'accueil et de la qualité des prestations (amabilité, disponibilité, conseil) du personnel – ont pris l'habitude de laisser quelques centimes avec l'addition. C'est notamment un fait avéré lorsque celle-ci est réglée avec une carte de crédit. On ne peut s'empêcher de penser pourtant que, par tradition, il y a, de la part du client, inégalité de traitement entre les sommeliers/ères auxquels on se prend à laisser un pourboire, et les vendeurs/euses dans les magasins ou les fonctionnaires qui peuvent aussi faire preuve de beaucoup d'amabilité et être de bon conseil, mais

dont on attend qu'ils nous rendent jusqu'au dernier sou... Toujours est-il que l'«overtip» laissé sur la table ne saurait être considéré comme un élément de salaire et doit garder une certaine confidentialité. Au risque d'avoir un jour à résoudre le problème du pourboire compris.

Payer la différence

S'il est parfaitement inutile de remettre en question le service compris, cela ne signifie pas qu'il faille refuser au personnel toute forme d'intéressement ou de participation aux résultats. Dans une conjoncture où les employeurs, y compris les services publics, tendent à remplacer les classes de traitement ou d'autres moyens rigides de rémunération par des systèmes de salaire au mérite, de prime de qualité ou d'appointements à effet stimulant, le secteur de l'hôtellerie et de la restauration doit tout mettre en œuvre pour reconnaître, récompenser et encourager le service de qualité et surtout le «plus» qui fait la différence entre un service normal et un bon service...

Au préalable, cependant, la notion de servir devrait naître de l'éducation ou de l'inculcation de l'attitude et de l'état d'esprit qui en permettent l'accomplissement. La noblesse des sentiments et la beauté du geste, liées à l'exercice de cette profession, ne peuvent être l'apanage de ceux qui n'en ont pas la vocation, encore moins s'ils exercent ce métier par seul goût du lucre. Mais il y a loin de cet idéal à la pratique, tant sont nombreux les gens qui, dépourvus de tout sens de l'accueil et du service, autant chez les patrons que chez les employés, autant chez les Suisses que chez les étrangers, se sont trompés de profession. Si l'argent ne fait pas le bonheur, il faut en offrir à ceux qui, l'espace d'un verre ou d'un repas, font le nôtre. JS

Hôtel Beaufort de Neuchâtel

Nouveau nom

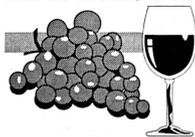
L'Hôtel Beaufort, le seul 5 étoiles de Neuchâtel, changera bientôt de nom. A partir du 15 juillet, il reprendra quasiment son ancien nom puisqu'il s'appellera en effet Hôtel Beauvillage-Neuchâtel. Ce changement provient du fait que le propriétaire de l'établissement, la société Arral and Partner à Hong Kong, a mis un terme au contrat de gestion qui le liait jusqu'ici avec le groupe Beaufort International. Arral and Partner assure directement le management de son établissement depuis le mois d'avril. Directeur jusque-là de l'établissement, Duncan Shakeshaft a cédé sa place à Max Meyer, ancien directeur du Centre international de Glion. LM

MÉLI-MÉLO

L'Hôtel Président-Wilson s'allie avec le groupe Kempinski. L'hôtel cinq étoiles genevois Président-Wilson a conclu un accord avec le grand groupe hôtelier germano-thailandaï Kempinski-Dusit, qui contrôle 80 hôtels à travers le monde, dont le célèbre Kempinski berlinois. L'accord porte sur la vente, les réservations et le marketing, alors que le management du palace et son financement restent en mains genevoises. Le Président-Wilson, lié jusqu'ici au groupe Concorde, bénéficiera ainsi du vaste réseau d'un groupe fortement implanté en Allemagne et en Asie. Pour le directeur général Enzo de Cupis, il n'y a en revanche pas d'équivoque quant au nom qui restera «Président-Wilson». JR

Solution en vue pour l'Hôtel de Rive à Nyon. Les travaux de restauration de l'Hôtel de Rive, en rade depuis bientôt une année pour des raisons notamment de sécurité, devraient reprendre cet été, a révélé la «Tribune de Genève». L'ouverture de l'hôtel pourrait être ainsi envisagée au printemps prochain. LM

PAPIER-BOUGHON



Le bio avance lentement mais sûrement

Ils sont quarante à «faire du vin bio» en Suisse, sur 140 hectares de vignoble. Soit 1,5% de la surface du pays... Les Genevois tiennent le haut de la lignée, avec 67 hectares reconnus en bio. Et c'est à Châteauevieux, dans l'auberge de l'excellent chef Philippe Chevrier, que les membres de l'Association suisse des viticulteurs bio (ASVB) ont fait déguster leurs produits.

PIERRE THOMAS

Les voisins de Philippe Chevrier ne sont autres que Dan Schlaepfer et Gérard Pillon, qui cultivent les 25 hectares du «Domaine des Balisiers», à Peney-Des-sus. Encore aujourd'hui, avec leur fameux cabernet-sauvignon (assemblé à du cabernet-franc), ils sont parmi les leaders des vins suisses, bio et classiques confondus. Aux Balisiers, on est loin du cliché de l'école post-soixante-huitard proposant sa piquette. Ici, le bio prend sa vitesse de croisière et est reconnu au-delà du symbole un peu numuche qui distingue tous les produits agricoles bios suisses, le bourgeon.

Un Vaudois qui étonne

Petit à petit, il faudra du reste revoir l'image du producteur bio. Car même un... Vaudois s'y est mis. A 30 ans, Reynald Parmelin a tout du jeune vigneron «comme il faut». Il a repris le domaine de son père, «La Croix», trois hectares à Bougy-Villars, s'occupe des vins du Domaine de Fischer, huit hectares, et loue quatre hectares de «La Capetannaz», à Vincny, reconverti intégralement en culture bio, alors que les autres sont en production intégrée (PI).

Au moment où les Romands de l'ASVB dénoncent l'inertie des écoles cantonales



Devant l'Auberge de Châteauevieux, dans la campagne genevoise, on reconnaît, au premier rang, de g. à dr., le Genevois Willy Cretegy, le Vaudois Reynald Parmelin, la secrétaire de l'ASVB, Ursula Graf et les Genevois Dan Schlaepfer et Gérard Pillon. Photo: Lld

de viticulture et de Changins (école technique supérieure et station fédérale), cette nouvelle recrue est un symbole. En effet, Reynald Parmelin a enseigné huit ans à Changins... Pour lui, le frein mis au bio est plus une question de personne que de méthode. Du reste, un jeune chercheur, Olivier Viret, est en train de prendre le virage, en multipliant les essais et les constatations dans le terrain.

Tout se joue à la vigne

Cultiver ses vignes en bio, c'est surtout «une revalorisation du métier de viticulteur»; à 90%, la question du bio se joue à la vigne», constate le vigneron vaudois. Si les Romands se sont engouffrés massivement dans la brèche de la production intégrée, respectueuse de l'environnement, le cahier des charges de la viticulture bio va plus loin encore: la PI tolère des herbicides dans certaines limites, le

bio non; idem pour les produits de synthèse et ceux qui laissent des traces dans le vin. En revanche, la vinification n'est guère différente, sauf pour la chaptalisation (sucrage) et le SO₂ (antioxydant), où les limites bios sont plus sévères que ne l'exige l'Ordonnance sur les denrées alimentaires (ODal). Plutôt que d'opposer PI et bio, Reynald Parmelin préfère parler de «bilan écologique global» de la viticulture. Toute une nouvelle philosophie qui devrait entrer dans les mœurs viticoles, fut-ce au compte goutte. Mais, comme il y a un créneau commercial, tant les grands distributeurs – Coop en tête – que les coopératives – comme Uvavins et Provins – poussent à la roue. Plutôt bon signe!

La liste des vigneron bios s'obtient gratuitement au Secrétariat de l'ASVB, Bitziweg 5, 9444 Diepoldsau

Cépages interdits de plantation en Europe

Une des originalités de la viticulture bio, c'est d'encourager la plantation d'hybrides. Abandonnés dans la lutte contre le phylloxéra, ces méteils de plants américains et européens reviennent au premier plan sous le nom de «cépages interspécifiques». A Genève, deux vins surprenants ont été dégustés: un blanc, un Rudelin saint-gallois, et un rouge, un Regent du lac de Bièvre. Les deux sont étonnamment aromatiques et fruités, d'une jolie persistance gustative.

Détail piquant, si l'Association suisse des viticulteurs bio (ASVB) est fière d'appliquer des normes de contrôle européennes pour la définition des vins bios, ces cépages sont interdits de plantation en Europe. La France et l'Italie, qui luttent pour faire arracher les derniers hectares d'hybrides de l'ancienne génération, voient d'un très mauvais œil les Allemands développer des «interspécifiques» performants.

Pourtant, s'ils sont encouragés par les viticulteurs bios, c'est parce que ces cépages ne nécessitent aucun traitement et s'avèrent très résistants aux diverses maladies de la vigne. Ils sont donc adaptés au climat pluvieux et froid du Nord de l'Europe. Et comme le résultat gustatif est loin d'être mauvais, le jeu en vaut la chandelle, n'en déplaise aux lobbyistes du vin du Sud de l'Europe!

Et faute d'adhésion à l'EEE, la Suisse alémanique peut faire la nique à l'Europe et boire «en suisse» ses Rudelin, Regent, Maréchal-Foch et autres Léon-Millot. PT

Zu verkaufen evtl. zu vermieten



in der steuergünstigen Gemeinde
Friedlisberg (Mutschellen/AG)

Exklusiv-umgebautes

Bauernhaus/Landhausstil
(einseitig angebaut)

- Modernes Kochstudio im EG
- 1-Zimmer-Studio im 1. OG
- exkl. 5 1/2-Zi-Dachwhg., grosse Wohnküche, Wohn-Zi. mit Cheminée und sep. Brot-/Pizzaofen, 4 Schlafzimmer, Elternschlaf-Zi. mit eigenem Bad, sep. Ankleideraum und Terrasse, Galerie
- gepflegte Gartenanlage
- Garage
- 8 Parkplätze

Helles, grosszügiges, modernes Liebhaberobjekt an sonniger, nebelreicher und ruhiger Lage mit vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten!

Auf Ihren Anruf freuen wir uns:
Tel. 056 631 74 31
Fax 056 633 73 22

Bürchen/Wallis
zu verkaufen/vermieten
wunderbares gut gepflegtes

Ferienhaus

am Waldrand
oberhalb Bürchen/Blatt 1600 m.ü.M.
im Chaletstil

585 m² überbaut
10 000 m² Umschwingung mit Parkplatz,
mit PW leicht erreichbar
bestehend aus:
5 Masselager für 106 Personen
3 Schlafräume für 35 Personen
8 Zimmer für 19 Personen
4-Zimmer-Wohnung
mit den entsprechenden Räumlichkeiten
Verkaufspreis Fr. 1,6 Mio
H. Witschard, 3930 Visp, Telefon 028 46 25 50
P 84671/382373

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

Pub mit grosser Bar

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

84483/385484

Bogn Scuol

Zu verkaufen in Skigebiet
Motta Naluns

Bergrestaurant

210 Sitzplätze innen
280 Sitzplätze auf der Terrasse
auf 2 Etagen aufgeteilt.

Seriöse Interessenten erhalten
weitere Auskunft unter
Chiffre T 513-29349 an Publicitas,
Postfach 7001 Chur.

P 85323/44300

Dynamisches und innovatives Jung-
unternehmen mit grossem Erfahrungs-
potential 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.

84835/385552

Erfahrener Fachmann mit Fähigkeitsausweis A
sucht zum Mieten per sofort oder nach Verein-
barung für ein neues Konzept ein

Restaurant

in der Stadt Luzern oder näherer Umgebung.
Interessenten melden sich unter
Telefon Nr. 041 497 95 01.

85302/385716

Karibik Dom. Rep.

Sehr gut eingeführtes Hotel in bester
Strandlage auf der Halbinsel Samana.
126 Betten, eigene Strom- und Wasser-
versorgung, gepflegte Gartenanlage,
16 500 m². Ausbaufähig laut genehmig-
ten Bauplänen für weitere 50 Betten und
Klubanlagen.

Der nur 35 km entfernte internationale
Flughafen wird demnächst fertiggestellt.
Preis 4 Mio. US\$.
Fax 001-809-240 60 12
Telefon 001-809-240 60 11

85317/385723

Am Zürichberg, an verkehrsgünstiger
Lage, vermieten wir in Neubau, direkt
neben dem Zoo

ca. 250 m² Nutzfläche

Geeignet für Restaurant, Café, Kiosk
oder Take Away. Miete Fr. 200.-/m².

RHOMBUS Immobilien ag
8032 Zürich • Freiestr. 76 • 01/251 63 54

85261/385698

RESERVIEREN SIE JETZT!

Wir sind ein gut eingespieltes Team von

fünf «Hoteliers»

und suchen per 1. Januar 1997 oder nach Absprache eine neue Herausforderung
in der Branche. Jung, kreativ, einsatzfreudig, innovativ – das zeichnet uns
und unsere Stärken aus.

Der Haken an der Sache: zu buchen sind wir nur im Gesamtpaket,
für die Führung eines Hotels in Zürich und Umgebung, Pacht oder auch andere
interessante Aufträge im Gastgewerbe – wir sind für alles offen.

Über Ihr Angebot unter Chiffre E 249-208309 – ofa Orell Füssli Werbe AG,
Postfach 4638 in 8022 Zürich freuen wir uns bereits heute.

0 85253/199176



**Anzeigen-
schluss für
Liegen-
schafts-
Inserate
Donnerstag
17 Uhr**

Zu verkaufen

In Kanada (im englischsprachigen Ontario) auf einer malerischen
Insel im Ontariosee, bekannt durch die grössten Süs-
wasser-Sanddünen der Welt, 2 Stunden von Toronto, an stark
belebter Durchfahrtsstrasse, **grosse Liegenschaft**

Restaurant 50 Plätze

(renommierte Küche und erlesene Kundschaft)

In einem schönen, historischen, nicht unter Denkmalschutz
stehenden, viktorianischen Haus (1869), komplett im ursprüng-
lichen Stil renoviert. Privatwohnung mit 3 Schlafzimmern.
Das Haus steht in einem schön angelegten Garten von mehr
als 1 ha, was eine eventuelle Ausdehnung ermöglicht.
Grosser Parkplatz.

Das Unternehmen ist ergänzt durch ein

Motel von 9 mit allem Komfort ausgerüsteten Zimmern.

Das sehr betriebsame, in voller Aktion tätige Unternehmen
eignet sich besonders für einen strebsamen, zahlungsfähigen

Koch oder Hotelier

der von der derzeitigen günstigen Geldwechselsituation pro-
fitieren möchte.

Komplette Unterlagen, mit Preis, stehen auf Anfrage zur
Verfügung. Fax 613-393 1900.

85266/385702

FÜR INITIATIVE KÖNNER UND GASTGEBER

Im Auftrag der Wohlfahrtsstiftung der F. Hoffmann-La-Roche AG
Basel, welche den Betrieb zur Zeit noch in eigener Regie führt,
vermieten wir nach Übereinkunft das

Restaurant Liebrüti in Kaiseraugst/AG

Dieser grosse Restaurationsbetrieb befindet sich im Einkaufs-
zentrum Liebrüti und in der gleichnamigen Wohnsiedlung mit
ca. 2500 Einwohnern.

Der Betrieb beinhaltet einen Restaurations- und Saalbetrieb mit
gut ausgebautem Party-Service. Er ist allenfalls auch für ein
italienisches Konzept mit entsprechendem Verkaufsgeschäft
geeignet.

Gut ausgebildete, führungserfahrene und kontaktfreudige
Fachleute mit genügendem Eigenkapitalbasis senden Ihre
Bewerbungen mit Zeugniskopien, Foto und Lebenslauf an:

Unternehmensberatung

Kurt O. Winkler
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

GASTROCONSULT

Unternehmensberatung für Hotellerie und Restauration
85161/240117

Interessantes Pachtobjekt

schöner
GANZJAHRES-CASTRONOMIEBETRIEB
mit gepflegtem 3-STERN-HOTEL
in attraktivem Winter- und Sommerort
im Bündnerland, direkt bei den Bergbahnen.

130 Plätze Restaurant
20 Plätze Bar
18 Zimmer mit 49 Betten
grosser, eigener Parkplatz

Dieser Betrieb eignet sich ganz speziell für ein dynamisches
Wirtsepar. Eigenmittelbedarf ca. Fr. 100 000.-.
Umsatzvolumen ca. Fr. 1,7 Mio.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

CFP Gastro AG z.Hd. Herr G. Senn
Zürcherstrasse 42, 8142 Uitikon ZH

85303/111988

Bangkok-Restaurant for Sale- Prime Location

This prestigious, well appointed restaurant is
located in an established area of the city.

The premises, on three storeys, has a gross
area of 415 square metres and currently
operates 90 covers. There is a large car parking
area at the front of the premises.

The current lease has eight years to run. Con-
sideration will be given to offers for the lease
or rental terms. A premium for goodwill is re-
quired which will also reflect the high standard
of fixtures and fittings.

For further details please contact:

Ruedi Schneider, CH - 3210 Kerzers
from May 22nd to May 30th 1996
Natal 077 52 56 18
Resid. 031 755 56 60
Fax 031 755 72 56

85252/384141

Zu verkaufen für Privat

Hotelliegenschaft am Bodensee

Direkt am See mit Sicht nach allen Himmelsrichtungen.
An guter Passantenlage, touristisch sehr stark frequentiert.
Genügend Parkplätze. Die gut erhaltene jedoch ältere Liegen-
schaft mit Bankett-Seminarraum, Restaurationsbetrieb und
10 Hotelzimmern kann sehr vielfältig genutzt werden.

EK ca. Fr. 120 000.-
Verkaufspreis Fr. 1 600 000.-
Für ein ausgewiesenes Fachpaar besteht auch die Möglichkeit
zum Mietkauf (EK ca. Fr. 60 000.-).

Besichtigung nach telefonischer Vereinbarung:
Telefon 071 446 17 60

85148/283096

Toscana, oberes Tibertal

zu verkaufen Wohnturm aus 14 Jh.

mit angebauteм Gästehaus, 450 m² Wohnfläche in
schöner Aussichtslage mit ca. 76 ha Naturpark.
Gute Schnellstrassen- und Autobahnanschlüsse
(10 bis 25 Min.), 40 Min. zum Flugplatz.

Ausbaubewilligung für Hotel/Pension mit 25/35
Zimmern. Verkaufspreis lit. 1'350'000'000.-
(etwa Frs. 1'050'000.-). Weitere Informationen bei

M. Daniel Meyer
case postale 2800, CH - 1002 lausanne
Fax 0041 21 345 0 345

Donnez du sang.

IMMEUBLES

France-nord - France-comté

A vendre

Hotel-Garni 2** en S.A.

43 chambres de style - Centre ville
Grand garage - Parking fermé - Bar
Possibilité restaurant ou brasserie
Proximité automobiles Peugeot
Téléphone: 0033 / 81 94 15 33
Fax: 0033 / 81 94 15 29

85117/384446

VDS Restaurant fort potentiel

tout proche des
Hospices de Beaune

60 places + 60 places terrasse (été).
Refait à neuf 1994.
Possibilité achat total ou partiel.
Téléphone bureau (33) 50 27 85 07.

85305/385703



Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces
par **téléfax**, 24 heures sur 24.
Au numéro **031 372 42 23**.

Zu verkaufen im Berner Jura

Hotel-Restaurant

Wohnsitz aus dem 18. Jahrhundert
im Herzen von idyllischen Dörfern
und umgeben von intakter Natur

- renovierte, seltene Architektur
- Stall für Pferde
- Umschwingung 5329 m²

Telefon 032 91 91 28

P 85310/137650

Conseil de Fondation de l'EHL

Une école en pleine effervescence

Même en style télégraphique ou presque, la multitude des activités et projets de l'Ecole hôtelière de Lausanne en cette année 1996 s'avère d'une folle intensité. Pour faire le point, les membres de son Conseil de Fondation avaient néanmoins choisi un lieu de fête et de décontraction: le Symposium des Anciens Elèves (AEEH) et plus précisément l'Hôtel Continental-Park, à Lucerne.

JOSÉ SEYDOUX

Sous la présidence de Mme Marion Génez, le Conseil a d'abord pris connaissance du projet roi de l'EHL: celui de sa participation à la Haute école spécialisée de Suisse occidentale (HES-SO). Au total et après la résolution de certains problèmes cantonaux, cette institution devrait être opérationnelle en automne 1997, regroupant 21 écoles, 3700 étudiants, 800 collaborateurs à plein temps. Pour l'heure, l'EHL suit de près le dossier et aspire à l'union de membre associé, en tant qu'école privée, avec les spécificités, l'indépendance et l'autonomie qui lui ont permis de rester le leader mondial de sa branche.

Des étudiants en nombre

Un chiffre record a été atteint lors du semestre d'hiver 1995/96 avec 672 étudiants dans la maison. Quant au semestre d'été qui se déroule présentement, il concerne un effectif de 624 personnes. Les concours d'entrée en février 1996 a permis de sélectionner 108 élèves, parfaitement répartis entre hommes et femmes. En dépit de la conjoncture, de la cherté du franc et d'une certaine tendance manifestée par les jeunes de Suisse allemande à opter pour la section en langue anglaise, les effectifs désirés sont atteints. Une quarantaine d'étudiants

inaugureront la section anglophone dès le mois d'août prochain: pari tenu, succès réjouissant.

Le Conseil de Fondation a notamment accepté les modifications des règlements de l'EHL. Formellement, les programmes aujourd'hui offerts par l'Ecole sont le Programme HES (Hautes études spécialisées) d'une durée de quatre ans, le programme GH (Etudes de gestion hôtelière) d'une durée de deux ans et le Programme A (Etudes supérieures en hôtellerie et restauration) d'une durée de trois ans et demi.

Des changements sont aussi intervenus au niveau des organes de l'EHL qui sont désormais les suivants: le directeur général, le comité de direction, le comité des coordinateurs administratifs, le comité des coordinateurs académiques, la conférence des professeurs et les conférences du semestre. Changements au Conseil de Fondation: Jakob Häberli, président de l'Ecole supérieure de restauration SSH à Thonon, succède à Samuel Reusser; Maurice R.L. Urech (Lugano), membre de la commission de gestion de la SSH, remplace Eric Glattfelder (Genève); Daniel Krählenbühl (Vevey) entre au Conseil en qualité de président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH). Sur le plan financier, les comptes présentés sont équilibrés et bouclent à satisfaction, malgré des charges toujours plus grandes et des frais d'extension et de rénovation absolument nécessaires.

Etat des projets

D'une manière générale, les divers projets mis en place en juin 1995 avancent bien et selon le planning prévu; la structure d'organisation mise en place a fait ses preuves:

- «Open» (ouverture de la section anglaise): la phase de traduction de toute la terminologie propre à l'EHL s'achève. Elle a nécessité une réflexion approfondie de certains termes français relatifs à l'enseignement et à l'organisation de

l'Ecole. Une importance toute particulière est accordée à l'intégration et à l'harmonisation de la section en langue anglaise. Il faut rappeler ici que le programme d'études HES de quatre ans peut être suivi soit dans la section française, soit dans la section anglaise; les conditions d'admission, le programme et les objectifs des cours ainsi que le diplôme délivré sont identiques.

- «Recruits» (recrutement des étudiants pour la section en langue anglaise): la stratégie mise en place pour le recrutement des étudiants fait désormais partie du plan de marketing global de l'EHL. Cette stratégie privilégie les relations personnelles, les contacts avec les Anciens, les visites sur le terrain et un «follow up» continu.

- «Extension II» (construction de l'extension du bâtiment-école): le projet le plus visible se porte à merveille. Les travaux avancent bon train: le parking niveau -2 de 130, places sera disponible en janvier 1997, certains locaux le seront dès juillet 1997.

- «HES» (organisation des semestres 6, 7 et 8 du programme): le chef de projet «HES», M. C. Johnson, est entré en fonction le 1er mai 1996. Un nouveau comité de pilotage sera mis en place pour mener à bien la conception du programme d'études des semestres précités.

- «Accredit» (accreditation par les universités américaines): sur la base d'une évaluation, l'équipe de ce projet attend un certain nombre de renseignements complémentaires qui lui permettront de prendre une décision quant à la suite du processus et notamment le choix d'un «accreditation».

- «Internet» (liaison au réseau mondial): depuis le 5 janvier 1996, l'EHL est présente sur le réseau Internet et offre à ses utilisateurs la possibilité de la découvrir en 80 pages à l'adresse <http://www.ehl.ch> (informations générales, programmes d'études, demande de renseignements, association des anciens, service des stages, etc.).

«Standards SHV»

Musterverträge für den vertragslosen Zustand

Das Gesamtpaket der «Standards SHV» liegt in der definitiven Version vor. Es beinhaltet einerseits eine Broschüre (Bestehend aus Kommentar zu den Musterverträgen und Auszug aus den relevanten Gesetzesbestimmungen inklusive Diskette mit allen Vertragstexten in diversen Sprachen) und andererseits ein Set mit sämtlichen Vertragsformularen in sechs Sprachen. Das Paket kann ab sofort beim Verlagsshop SHV zum Preis von 30 Franken bezogen werden.

dividuellen Bedürfnissen anzupassen. Sollten Fragen auftauchen, steht den SHV-Mitgliedern der Rechtsdienst SHV zur Verfügung.

Der Auszug aus den relevanten Gesetzesbestimmungen beruht insbesondere auf dem Obligationenrecht (OR), dem Arbeitsgesetz (ArG) sowie der Sozialversicherungs-Gesetzgebung. Dabei ist es wichtig zu wissen, dass die Bestimmungen aus dem OR nur teilweise dispositiver Natur sind, d.h. sie können vertraglich abgeändert werden. Die im OR enthaltenen relativ zwingenden Bestimmungen (im Kommentar mit einem Strich rechts und links des Textes vermerkt) können nur zu Gunsten des Arbeitnehmers vertraglich abgeändert werden.

Diskette für beide PC-Versionen

Die aus dem ArG zitierten Artikel und die Bestimmungen der Sozialversicherungs-Gesetzgebung sind als Teil des öffentlichen Rechts absolut zwingend, d.h. sie können vertraglich nicht verändert werden und sind mit einem Doppelstrich gekennzeichnet.

Der detaillierte Kommentar enthält weiter praxisnahe Erläuterungen sowie Beispiele.

Zudem erhält der Besteller ein Set mit allen gedruckten Vertragsformularen in sechs Sprachen. Zusammen mit der Broschüre wird eine Diskette abgegeben, welche den Text sämtlicher Musterverträge ebenfalls in sechs Sprachen (D, F, I, E, P, Sp) beinhaltet. Die Diskette ist sowohl für Macintosh- wie für DOS/Windows-Systeme erhältlich. Mit der Bestellung der Standards SHV ist die Typenwahl bekanntzugeben. Das Gesamtpaket kann ab sofort beim Verlagsshop SHV zum Preis von 30 Franken (inkl. MwSt, exkl. Porto) bezogen werden.

Rechtsdienst SHV

Bestellungen der Standards SHV beim Schweizer Hotelier-Verein, Verlagsshop, Telefon 031 370 41 11, Auskünfte bei der Rechtsabteilung SHV, Telefon 031 370 43 50, Hotline für technische Fragen: 031 324 71 95.

Musterverträge	Sprachen					
	Deutsch	Französisch	Italienisch	Englisch	Spanisch	Portugiesisch
Unbefristeter Arbeitsvertrag	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Befristeter Arbeitsvertrag (Saisonarbeitsvertrag)	✓	✓	✓	○	○	○
Befristeter Arbeitsvertrag (für Ausländer mit Reisekostenregelung)	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Aushilfevertrag	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Beherbergungsvertrag	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Verpflegungsvertrag	✓	✓	✓	✓	✓	✓

✓ = Mustervertrag in entsprechender Sprache vorhanden
 ○ = Mustervertrag in entsprechender Sprache nicht vorhanden

Promotion de la relève

Deux journées en terre fribourgeoise

S'informer et «mettre la main à la pâte»: c'est en résumé le programme des Séances d'information professionnelle (SIP) organisées régulièrement dans les classes terminales par les services de promotion de la relève de la SSH et de Gastrosuisse. Ceux-ci étaient récemment les hôtes de trois Cycles d'orientation en terre fribourgeoise.



Des jeunes du CO de la Broye «en pratique» en cuisine...

tion de la relève au Bureau romand de la SSH à Lausanne) et Pierre Staempfli (responsable du service de formation professionnelle de Gastrosuisse à Pully), mais en soirée des parents, enseignants, professionnels et responsables des associations professionnelles pour un débat sur les professions de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme.

A cette occasion, les diverses approches de ce milieu d'accueil ont été abordées notamment par Denise Pauchard, conseillère en orientation professionnelle auprès du CO de la Broye, Isabelle Droz, directrice de l'Office du tourisme

d'Estavayer-le-Lac, et René Maillard, professeur staviaicois au centre International de Glion. Ce fut l'occasion de placer cette information professionnelle dans l'esprit de prospective qui doit présider aux destinées d'une région appelée à connaître un important développement touristique. La jeunesse broyarde est ainsi directement concernée par ce futur proche et les mutations qu'il engendrera dans l'ensemble du secteur de l'accueil.

Info pour le CO de la Gruyère

Quelques jours plus tard, c'était au tour du CO du Collège du Sud, à Bulle, de bénéficier d'une SIP; celle-ci s'est déroulée pour la pratique à l'Hôtel Cailler et à l'Hôtel du Sapin, à Charmey, où une cinquantaine d'étudiants, qui avaient auparavant déjà manifesté leur intérêt pour les professions hôtelières, ont suivi le programme concocté à leur intention par Nicolas Devaud et son homologue de Gastrosuisse, Olivier Rey. Ici, également, la journée a suscité beaucoup d'intérêt de la part des jeunes; le succès de ce type d'opération se mesure cependant plus tard, au nombre d'inscrits aux stages de préapprentissage organisés par les associations professionnelles. L'intérêt des initiatives fribourgeoises, en l'occurrence, réside dans le fait qu'elles avaient pour cadre des régions touristiques plutôt nouvelles et en plein essor.

Il s'agit de transmettre à des jeunes gens au seuil d'un choix professionnel une information animée et réaliste en leur permettant de découvrir le côté pratique des métiers de l'hôtellerie et de la restauration. Par l'information théorique et l'initiation pratique dans les départements de la cuisine, du restaurant, du housekeeping et de la réception, les quatre apprentissages de base (cuisinier/ère, sommelier/ère, assistant/e d'hôtel et secrétaire d'hôtel) sont ainsi clairement présentés aux jeunes.

Les CO d'Estavayer-le-Lac et de Domdrier ont vécu une importante journée qui a réuni non seulement les jeunes le matin en théorie et l'après-midi en pratique à l'Hôtel du Port, sous la conduite de Nicolas Devaud (responsable de la promo-



... et en service, sous les souriants ordres de Nicolas Devaud.

Photos: OT d'Estavayer-le-Lac

WEITERBILDUNG SHV

Juni

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

Juli

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

August

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

September

3.: Hurra, ein Telefon! 5.: Vormittag: Erfolgreiche Teamsitzungen. Nachmittag: Wirksam betrieblich schulen. 5.: Umweltgerechte Betriebsführung. 16.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. 18./19.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. 23.: Workshop «Schreiben mit Pop».

Oktober

2.: Erfolgreiche Begegnung mit dem

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

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

GRATULATION

Claude Kaspar

Vergangenen Freitag, den 24. Mai, konnte in St. Gallen Claude Kaspar seinen 65. Geburtstag feiern. Professor Dr. Kaspar ist Direktor des Institutes für Fremdenverkehr und Verkehrswirtschaft an der Hochschule St. Gallen und seit der Delegiertenversammlung 1982 Ehrenmitglied des SHV. Der Schweizer Hotelier-Verein wünscht dem Jubilar zu seinem Geburtstag nachträglich alles Gute. shv

CARROUSEL

Tourismus



Der Verwaltungsrat der Rigi-Bahnen AG hat als Nachfolger von Direktor **Werner Willi**, der in den Ruhestand treten wird, den 47-jährigen **Kandid Hofstetter** (Bild) gewählt. Hofstetter

ist Automobil-Ingenieur HTL, war in leitenden Stellen unter anderem in Genf und in Lausanne tätig und arbeitete später als selbständiger Unternehmensberater. Seit 1991 ist er Direktor der Rottal Auto AG (Linienverkehr, Reisebüro mit Carreibetrieb, Gütertransporte, Nutzfahrzeugwerkstatt). Seine neue Stelle wird Kandid Hofstetter am 1. Januar 1997 antreten. Weiter hat der Verwaltungsrat **Karl Weber** anstelle von Verwaltungsratspräsident **Franz Beeler**, und **Heinrich Zemp** anstelle von VR-Vizepräsident **Marcel Desserich** gewählt. Diese Wahlen gelten unter Vorbehalt der Genehmigung durch die Generalversammlung vom 20. Juni. **MAY**

Hotellerie

Reto Schmid, der Direktor des Davoser Hotels Belvédère Steigenberger verlässt das 5-Stern-Hotel per Ende Oktober. Der Kanadier, er führte das einzige Davoser 5-Stern-Hotel seit April 1993, kehrt mit seiner Frau nach Kanada zurück. Seine Nachfolge ist noch nicht bekannt. Schmid will in British Columbia, an der Westküste Kanadas, ein Hotel entweder kaufen oder in Pacht nehmen. Er gab zu verstehen, dass er diese Kündigung schon seit längerer Zeit geplant habe, die Krise im Tourismusland Schweiz habe nichts dazu beigetragen. Ebenfalls kein Grund zu seiner Kündigung sei die Prüfung des «Belvédère» durch Experten von Steigenberger gewesen. **7.**

*

Der Marketingleiter von Best Western Swiss Hotels, **Oliver von Allmen**, verlässt nach zwei Jahren erfolgreicher Aufbauarbeit BWSH mit einem reichen Schatz an Erfahrungen, aber mit noch unbekanntem Ziel. Die Gesamtverantwortung für Marketing und Verkauf inklusive Aussendienst übernimmt **Jacqueline Ritzmann**. Sie be-

treute bisher den Verkauf in den Hotelgruppe. Gleichzeitig wird das Marketing von BWSH neu ausgerichtet. Die BWSH-Zentrale in Bern wird in erster Linie die Kernmärkte Deutschland und die Schweiz sowie die Reiseindustrie bearbeiten – schliesslich stammt ein immer grösser Teil der Buchungen von den Reservationssystemen der Agenten. Die Märkte in Übersee werden künftig vermehrt von BW International und in Zusammenarbeit mit American Airlines bearbeitet. Dadurch reduziert sich der teure Reiseaufwand für BWSH - man lernt eben von der Kundenschaft... **APK**

*



Denise E. Neuburger (Foto), bisher bei Swisshotel Manager für Marketing Coordination, übernahm diesen Frühling für ihre Hotelkette eine Verkaufsfunktion. Seit einem Monat kümmert sie sich als Global Sales Manager selbst um die Kundenschaft, vor allem um die heimische. Neuburger gehört zu den ausgewiesenen Profis im Schweizer Hotelbusiness. Sie arbeitete bisher bei Verkehrsbüros, Hotels, Reiseveranstaltern, Agenturen und auch bei einer Kreuzfahrtgesellschaft. Ihre Berufskollegen kennen sie auch von ihrer Funktion als Vizepräsidentin der Hospitality Sales & Marketing Association, Schweiz (HSMAL). Swisshotel richtete auch in Frankfurt ein neues Verkaufsbüro für Deutschland und Österreich ein. Dort ist **Simone Gogt** als Global Sales Manager tätig. **APK**

Hôtellerie et tourisme

L'Office du tourisme et des congrès de Montreux (OTCM) aura un nouveau directeur en la personne de **René-Maurice Morand**, 53 ans, diplômé de l'EHL, a révélé La Presse. Actuellement indépendant, M. Morand a notamment assuré des mandats au CIG, à Glion, et a dirigé Morgins-Hôtels et Eurest (Suisse). On note par ailleurs que le responsable des relations avec la presse de l'OTCM, **Frédéric Stucki**, 35 ans, quittera ses fonctions pour prendre la direction des programmes de la fréquence alémanique de la radio locale biennoise Canal 3. **MH**

Hitparade der Schweizer Städte

Lorbeeren für Bern und Luzern

Spiegeln, Spiegeln an der Wand, welches ist die schönste Stadt im ganzen Land? Ist es die Hauptstadt Bern, oder ist es die Leuchtenstadt Luzern? Die Umfrage der Zeitschrift «Das Beste» wird unterschiedlich interpretiert.

EVELYNE MAYR

«Bärn, mir hei di gärn», titelte die Boulevardzeitung Blick letzte Woche und behauptete: «Bern steht bei einer Schweizer Städtehitparade auf Rang eins, gefolgt von Zürich und Luzern». Die Leserinnen und Leser des St. Galler Tagblatts aber wissen, dass «Luzern die beliebteste Stadt der Schweiz» ist, gefolgt von Bern und Zürich. So vermeldete es die Agentur, und so stand es schliesslich in «ihrer Zeitung». Und welche ist nun wirklich die schönste, beste und beliebteste Stadt? Bern? Luzern? Oder vielleicht gar Zürich?

Eine Sympathiebekundung

1025 Personen aus allen Landesteilen wurden zur Bewertung von 20 ausgewählten Städten befragt. Sie beurteilten die Lebens- und Wohnqualität, das kulturelle Angebot und die Sicherheit. In der

zusammenfassenden Frage «Welche Stadt gefällt ihnen am besten?» konnten die Befragten ganz nach ihrer Sympathie urteilen. Und diese gilt bei einer Mehrheit der Schweizer Luzern. 14 Prozent der Nennungen konnte die Stadt an der Reuss einheimen, knapp gefolgt von Bern (13 %) und Zürich (12 %). Punkto Lebensqualität hat Zürich die Nase vorn: Mit 49 Prozent der Nennungen liegt sie, gefolgt von Bern, Genf und Basel konkurrenzlos an der Spitze. Auch was das kulturelle Angebot anbelangt, schwingt Zürich mit 65 Prozent obenaus. Basel, Genf und Bern belegen die Plätze dahinter. Was die Sicherheit anbelangt, liegt wiederum Luzern an der Spitze; Bern, Sion und Lugano folgen auf den weiteren Rängen.

Unterschiedlich interpretiert

Während nun aufgrund des Resultats bei der Frage, welche Stadt am besten gefällt, die meisten Medien Luzern aufs Podest hoben, machte der «Blick» eine eigene Rechnung. Bei vier Fragen liegt Bern dreimal auf dem zweiten und einmal auf dem vierten Rang. Dies ergibt laut «Blick»-Rechnung die Gesamtpunktzahl von 10 und die Goldmedaille. Luzern heimste zwei erste Ränge ein, liegt bei den anderen zwei Fragen aber

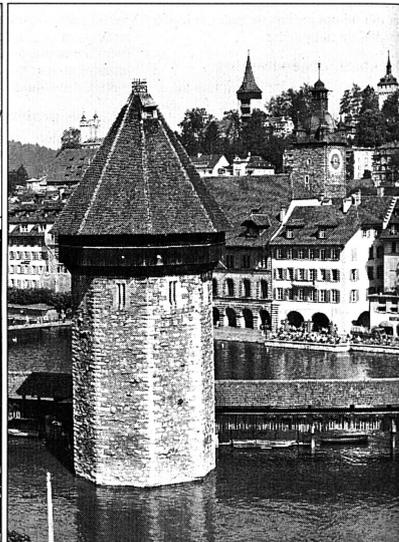
«nur» auf Platz fünf und sechs. Das macht 13 Gesamtpunkte und die Silbermedaille. Auch Zürich schaffte es zwar bei zwei Fragen auf das Siegespodest, bei den anderen beiden wurde die Limmatstadt aber auf die Ränge 3 und 14 verwiesen. Dafür schauten noch 19 Punkte und damit die Bronzemedaille heraus. Die schlechtesten Resultate erzielte übrigens Frauenfeld: Bei den Fragen nach der Lebensqualität, dem kulturellen Angebot und der Beliebtheit landete diese Stadt jeweils auf dem letzten Platz. Was die Sicherheit anbelangt, erreichte Frauenfeld immerhin Rang 13.

Fragwürdige Erhebung

Walter Rösti, Verkehrsdirektor der Stadt Bern freute sich zwar über diese Wertung, bezeichnet die Umfrage an sich aber als fragwürdig. Zum einen sei die Anzahl der Befragten (1025 Personen) nicht repräsentativ, zum andern basieren die von ihnen gemachten Aussagen zu sehr auf Emotionen. Trotzdem gibt er zu: «Natürlich tut ein solches Resultat wohl. Es beweist uns, dass sich unsere Bemühungen gelohnt haben und die Lebensqualität in Bern wirklich sehr hoch ist.» Der Luzerner Verkehrsdirektor **Kurt H. Illi** war für eine Stellungnahme leider nicht erreichbar.



Bern und Luzern: Des Schweizer liebste Städte – je nach Interpretation der Umfrage.



Fotos: hr

EIBTM: Montreux Convention

Schuhglanz als Profi-Salestrick

Dass im Kongress-Geschäft mit **schlimmen Tricks gearbeitet wird**, vermuten Insider schon lange. Der Sales-Trick von **Xavier Kempf**, Montreux Convention Office, verdient es, als **besonders schlitzohrige Sales-Methode** vorgestellt zu werden.

Eine ausgefeilte Marketing-Methode hat sich **Xavier Kempf**, Executive Director des Montreux Convention & Tourist Office, erarbeitet. Und für die EIBTM in Genf adaptiert. «Während sich an der

EIBTM meine Kunden an meinem Stand die Schuhe putzen lassen, kann ich eine Zeit lang auf sie einreden, weil sie dann nicht weglaufen könne... Und nachher gibt's oft einen Kongress mehr in Montreux!» Als optimal eingespielter Partner tritt dabei der Schuhglanz-Profi **Stuart W. Redman** («Shoeshines for Exhibitions») auf. Aufgrund des Gesprächsverlaufs – Redman hört mit einem Ohr mit, wenn er die Schuhe putzt, wird das Polieren entweder beliebig in die Länge gezogen oder abrupt abgekürzt! **APK**



Xavier Kempf (Mitte) bespricht mit Partner **Stuart W. Redman** (rechts unten) die Situation. **Georg Lamp** (links) und **Petra Griesser** (rechts), Congress Innsbruck, simulieren die Kundenschaft. **Foto: APK**

REKLAME

berndorf
LINEA GASTRONOMICA

...immer
im Trend.

0014 Littau, Telefon 041 - 259 21 51

AGENDA

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops

Foires, réunions, workshops

- 1996
- 10.06. Berner Tourismus Input, FIF, Bern
 - 11.06. bis 12.06. Fachtagung «Vom Leitbild zum Leitbild», Klosters, Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden
 - 20.08. bis 22.08. RDA-Workshop, Köln
 - 10.10. bis 12.10. Interpalin, Innsbruck
 - 29.10. bis 31.10. TTW, Montreux
 - 11.11. bis 14.11. WTM, London

Generalversammlungen

Assemblées générales

- 1996
- 07.06. Delegiertenversammlung Verkehrsverein Graubünden, Poschivao
 - 21.06. Assemblée générale Genève Tourisme
 - 24.06. Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus, Rigi
 - 27.06. Generalversammlung Union Valaisanne du tourisme, Ovronnaz

Ausbildung

Formation

1996

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

Hotellerie / F & B / Technik

Messen, Tagungen, Workshops

Foires, réunions, workshops

- 1996
- 29.05. bis 01.06. 1er Palace Concept, Salon Int. de l'Équipement pour l'hôtellerie, Monaco
 - 30.05. bis 02.06. Degusta, Bern
 - 14.06. bis 18.06. Vinova, Wien
 - 22.06. bis 24.06. Interwein, Frankfurt
 - 08.09. bis 12.09. Arooma, Berlin
 - 21.09. bis 25.09. Imega, München
 - 29.09. bis 03.10. Zagg, Luzern
 - 29.09. bis 03.10. Küche und Keller, Wien
 - 20.10. bis 24.10. Sial/Sial Boissons, Paris
 - 27.10. bis 31.10. Hogatec, Düsseldorf
 - 04.11. bis 09.11. Equip'Hôtel, Paris
 - 05.11. bis 09.11. Anuga Foodtec, Köln
 - 14.11. bis 16.11. Brau, Nürnberg
 - 23.11. bis 26.11. Käse, Zürich
 - 23.11. bis 27.11. Gastronomica, Lausanne

Generalversammlungen

Assemblées générales

1996

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

Ausbildung

Formation

1996

- 16.09. bis 20.09. SFG Weggis, Vorbereitungskurs Block III. Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

KADER · CADRES

IDEAL EXCHANGE

Sales Promotion – Human Resources – Public Relations
Grosses, renommiertes Erstklasshotel in der Deutschschweiz sucht dynamischen

F&B-Leader

welcher die Geschicke des Gastonomiebereiches in neue Bahnen zu lenken weiss.

Die Kundschaft dieses Stadthotels besteht zum Grossteil aus lokalen Gästen, welche nicht nur vom vielfältigen Restaurationsangebot, sondern auch vom Hauslieferdienst regen Gebrauch machen.

Der F&B-Leader ist ein Mitglied der Geschäftsleitung und spielt daher eine bedeutende Rolle im Unternehmen.

Mein Kunde bietet erfolgsorientierte Entlohnung und macht sich folgende Vorstellungen von Ihnen:

- Sie haben einen Hotelfachschulabschluss
- Sie sind ein resultatorientierter «Selfstarter» mit kreativen wie administrativen Fähigkeiten, welche Sie mit Ihrem Team von 80 Mitarbeitern im zeitlich vorgegebenen Rahmen verantwortungsbewusst in Ergebnisse umsetzen können.
- Sie sind mit Windows-Umfeld und Proficenter-Management vertraut
- Sie haben bereits Erfahrung in der System-Gastronomie oder in der Kettenhotellerie
- Sie beherrschen Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

IDEAL EXCHANGE
Herrn Christian A. Lendi
Postfach 86, 1000 Lausanne 6

85387/385520

Gesucht wird auf die Saison 1997 (Eröffnung im April) ein gut ausgewiesenes

Pächterpaar

Wir stellen uns ein Paar vor, das sich persönlich um die Bereiche Küche und Service (Gästekbetreuung) kümmert. Unser schönes, traditionsreiches Gasthaus wurde 1987 eröffnet. Es liegt in den vielbesuchten Voralpen an einer Postautolinie (Endstation). Es ist ein Sommerbetrieb, kann auch je nach Eignung und Wunsch der Pächter in reduzierterem Mass während des ganzen Jahres betrieben werden.

Drei Gästezimmer, kombinierbar für Anlässe bis zu 120 Plätzen, Vereins-/Sitzungszimmer, grosses, praktisch zu bewirtschaftendes Gartenrestaurant, Gästezimmer mit WC/Dusche und Herbergsunterkünfte. Schöne Wirtswohnung.

Sämtliche Anlagen entsprechen dem neuesten Standard. Vollständiges Pächterinventar vorhanden. Kein Anfangskapital notwendig. Hervorragende Gelegenheit auch für ein junges Paar mit beruflicher Erfahrung, jedoch ohne grosse finanzielle Basis.

Wenn Sie bereit sind, diese interessante Möglichkeit zu prüfen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre G 197-740479, an Publicitas, Postfach 4661, 6304 Zug.

Absolute Diskretion zugesichert.

P 85270/44300

Basel

Für ein bekanntes, gut besuchtes Speiserestaurant suchen wir per 1. Oktober 1996 ein

Pächter-Ehepaar

im Alter von zirka 32 bis 45 Jahren. Das Restaurant verfügt über eine sehr gepflegte Atmosphäre, zirka 50 Plätze und zwei Säle mit 20 und 12 Sitzplätzen sowie eine moderne, neue Küchenausstattung. Es befindet sich an der besten Lage im Raum Basel. Im gleichen Haus steht eine geräumige, moderne 5-Zimmerwohnung mit Terrasse zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Referenzen, Lebenslauf und Fotos unter Chiffre H 03-364472, Publicitas, Postfach, 4010 Basel.

P 85206/44300



Die Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

365 Tage x 24 Std. x Gastlichkeit

Sind Sie eine jüngere, aufgestellte, im Gastgewerbe ausgebildete (Koch, Hotelfachschule oder ähnliches) Persönlichkeit? Nebst praktischer Küchen-erfahrung ist Ihnen effiziente Administration kein Fremdwort? Der Umgang mit dem Computer sowie die Führung von Mitarbeitern ist Ihnen ein «Dart», kein «Muss»?

Ja?

Dann sind Sie für die Jugendherberge Zürich die/die/r

stellvertretende Betriebsleiter/in

Wir bieten Ihnen Freitage, wenn andere arbeiten; Unterkunft und Verpflegung im Hause und ein fröhliches, unkompliziertes Arbeitsklima in einer durch unsere Gäste aus aller Welt geprägten, einmaligen Atmosphäre.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Senden Sie ihre schriftliche Bewerbung unter Beilage der üblichen Unterlagen an:

Jugendherberge Zürich
Markus Ramseier
Mutschellenstrasse 114
8038 Zürich
Telefon 01 482 35 44

85376/47236

Gesucht auf Ende Juli 1996 oder nach Vereinbarung

dynamisches, vielseitiges Paar

für ein kleines Seminarhotel mit Ausflugsrestaurant im Basler Jura. Er: Alleinkoch mit Wirtgepate, Erfahrung in Vollwerkküche, Sie: Etage und Service, Umgang mit Seminargruppen. Wirtswohnung, Geschäftsauto und zuverlässiges Aushilfsteam vorhanden. Zeitlich befristete Anstellung für 7 bis 8 Monate möglich.

Bewerbungen mit Foto umgehend an: Urs Winzenried, Westinvest Ltd., Postfach 458, 3000 Bern 25.

P 85271/164011

Erfahrener und innovativer Gastroprofi, 34-jährig (Bewilligung B), staatlich geprüfter Hotelbetriebswirt HD, sucht auf Sommer oder Winter 1996, wünschbar im Gebiet Engadin, eine verantwortungsvolle Herausforderung als

Aide du patron oder Gerant

Meine Zielvorstellung ist ein gastronomisches Kleinod mit viel Charme und Ambiente, bei dem:

- der Gast im Mittelpunkt steht
- Ideen umgesetzt werden können
- ehrgeizige Ziele erreicht werden sollen
- Mitarbeiterschulung kein leeres Wort ist und
- ich meine Persönlichkeit entfalten kann (spätere Übernahme nicht ausgeschlossen).

Zu meinen Eigenschaften zählen:

- unternehmerisches Denken
- mehrjährige Erfahrung als Küchenchef in einer kulinarischen Hochburg
- Gewandtheit in allen Bereichen der Gastronomie
- Frontorientiertheit mit gepflegten Umgangsformen
- Freude an Qualität und Ästhetik und
- Förderung der Teamarbeit.

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre D-005-312654 an Publicitas, Postfach, 7621, 3001 Bern.

P 85306/44300



WIR SUCHEN

Wir sind ein 4-★-Stadthotel im Grünen mit regem Tagesgeschäft und suchen für die Betreuung unserer Gäste per sofort oder nach Übereinkunft eine/n belastbare/n

Gastgeber/in (Chef de service m/w)

mit Durchsetzungsvermögen und Organisationstalent. Sie haben Freude am Verwöhnen unserer Gäste mit Ihren sieben Mitarbeitern und am praktischen Arbeiten an der Front.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

HOTEL ENGEMATTHOF

ZÜRICH ★★★★★

z. H. Herrn Bruno Schenk
Engimattstrasse 14,
8002 Zürich
☎ 01 284 16 16

CARRIERE



85212/40207

Wir suchen nach Übereinkunft in Basel, Bar, Dancing, Unterhaltungsbetrieb eine/n absolut selbstständig arbeitende/n, jüngere/n

Geschäftsführer/in

Bitte Bewerbungen mit Foto unter Chiffre R 003-366335, an Publicitas, Postfach, 4010 Basel.

P 85337/44300



Direkt am Thunersee mit eigenem Strandbad!

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

Restaurant-Leiter/in:

- Liegen Ihre Stärken in Organisation und Mitarbeiterführung?

Servicefachangestellte/r:

- Haben Sie Freude am gepflegten Plattenservice?

Bei uns selbstverständlich:

- Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC
- Gratis eintritt 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

CARRIERE



84717/15237



Suchst Du eine neue Herausforderung? In einem aussergewöhnlichen Betrieb?

Als

Gastgeberin/Gastgeber

bist Du an der Front verantwortlich für die Führung und Organisation des Service, sowohl im Restaurationsbetrieb als auch in unseren Bankettsälen. Zusätzlich hilfst Du aktiv mit bei der Ausarbeitung und Durchführung von verschiedensten Aktivitäten.

Bist Du die kreative, aufgestellte, begeisterungs- und teamfähige Persönlichkeit mit Erfahrung im Gastgewerbe, mindestens 25-jährig, und interessiert Dich vor allem ein abwechslungsreicher, nicht gerade alltäglicher Aufgabenbereich? Dann freuen wir uns auf Deine schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Kreuz Kriegstetten, Urs Bucher
4566 Kriegstetten, Telefon 065 35 60 02

Für eine erste telefonische Kontaktnahme steht Urs Bucher gerne zur Verfügung (jeweils von 9.00 bis 11.00 Uhr).

85305/116750



GESCHÄFTSFÜHRER

Als Geschäftsführer unseres Mr. Pickwick Pubs und unserer Musikbar CU2 in Liestal führen Sie selbständig den Betrieb, betreuen die Gäste, organisieren Aktivitäten, sorgen für eine gute Stimmung, in der sich Gäste und Mitarbeiter wohlfühlen und schaffen so die typische englische Pub-Atmosphäre.

Sie sind der Mitdenker und Mitlenker, der ein spezielles Feeling für das Englische hat und der den Fähigkeitsausweis für die Patenterlangung besitzt. Ich freue mich auf Ihre Bewerbung:

GASTRAG, Ariane Kappel
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
Tel. 061/ 272'04'80

© 85300/3182



FAMILIENHOTEL LENZERHORN

Familie Bossi
7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 11 05
Lenzerheide-Valbella

Für die kommende Sommersaison suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie**
Réception: **Réceptionistin** (ab Herbst 1996)

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem aufgestellten, jungen Team mit entsprechendem Salär.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Nähere Infos: Telefon 081 384 11 05 oder Fax 081 384 13 06, Herrn Aldo Bossi.

85282/19593

Inhalt	Seite
Stellenmarkt	
Kader	1
Hotellerie	2-7
Internationaler Stellenmarkt	9
Stellengesuche	10

Sommaire	Page
Marché de l'emploi	8-9
Marché international de l'emploi	9
Demandes d'emploi	10

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 5

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

HOTELLERIE

Paris Roma Las Palmas
 London Heathrow
 København London City Nice
 Manchester Barcelona Sevilla
 Napolì Birmingham Frankfurt
 Amsterdam Orly Marseille
 Wien Bologna Toulouse Zürich
 Bilbao Valencia Dublin Düsseldorf
 Hamburg Nürnberg Lugano Venezia
 EuroAirport Bern Leipzig Dresden
 Basel Mulhouse Freiburg
 Genève Bruxelles Palma de Mallorca

Air-Hostessen

Wir suchen fröhliche Kolleginnen, die gerne in der Region Zürich oder Genf wohnen und in Richtung Europa abheben möchten. Sie sprechen Deutsch, Englisch und Französisch, sind 20 - 33 Jahre jung und bis 1,75 m gross? Rufen Sie uns an. Unter Tel. **155 14 13** erfahren Sie, was wir Ihnen zu bieten haben

crossair 

Crossair KSR, Postfach, 4002 Basel
 P. 85154/09352



Sind Sie die charmante oder der galante

Bardame/Barman

welche/r unsere Hotel- und Stadtbar aus dem Dornröschenschlaf weckt? Welttoffen, topaktuell informiert, was lokal/europäisch abgeht, stets bereit, in der Gerüchteküche mitzureden, geniessen Sie es, Ihre Gäste zu unterhalten. Das ABC der Bar haben Sie intus, sind jedoch rastlos am Experimentieren, denn Ihr Ziel ist es, dass jeder gerne wieder zu Ihnen kommt, um Ihre neueste Komposition zu geniessen.

Unsere 10-Mann-Brigade wünscht sich einen kreativen, exakt arbeitenden und belastbaren

Chef de partie/Jungkoch

in ihr Team. Das Angebot an nationalen und internationalen Gerichten ist anspruchsvoll und vielseitig. Eine Herausforderung für ein junges Kochtalent.

Interessiert Sie eine dieser Aufgaben, dann zögern Sie nicht, senden Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie einfach an.

Marie Theres und Gerald Dörfler-Aerni
Hotel Krone, 4502 Solothurn
 Telefon 065 22 44 12, Fax 065 22 37 24

85371/31852

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hoteller-Verein
 SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
 Dominik Chammartin
 (Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

Last minute: Fr. 2.55 (inkl. MwSt.)

Anzeigenschluss

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

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

Druck: Druckzentrum Bern



1657 ABLÄNDSCHEN
 ☎ 029/7 85 50 Fax 7 85 88

sucht für sofort oder nach
 Übereinkunft

Aide du patron Sekretärin Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

**Hotel Restaurant Kreuz
 Abländschen**
 M. Stalder
 Telefon 029 7 85 50

85284/93823

Hotel Simi ★★★★★



Gesucht für sofort oder
 nach Vereinbarung:

Réceptionistin

Bewerbungsunterlagen bitte an:

Hotel Simi
 Familie S. Biner
 3920 Zermatt
 Telefon 028 66 46 00

85285/94005



Chef de service

Spielen Sie gerne Theater?

Haben Sie Lust und Interesse, in unserem 150-Betten-Ferien- und Seminarhotel, wo auch die berühmten Mörderwochenenden stattfinden, die Stelle eines/einer

Chef de service/ F&B-Assistent

zu übernehmen und unsere Servicebrigade auf Erfolgskurs zu steuern?

Rufen Sie uns doch an, und verlangen Sie Herrn oder Frau Mustfeld. Wir freuen uns!

**PARK HOTEL
 DU SAUVAGE**

CH-3860 Meiringen-Hasliberg
 Telefon 036 71 41 41 • Fax 036 714 300

85289/24163



Restaurant Paprika-Lotos
 Bühlfstrasse 5, 3012 Bern

Für unseren Betrieb suchen wir auf
 1. Juni oder nach Vereinbarung

Küchenchef (Koch)

Wir wünschen uns Mitarbeiter, die das Gastgewerbe schätzen und mit Begeisterung eine neue Herausforderung annehmen. Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung.

Rufen Sie uns doch einfach an:
 Telefon 031 302 50 88, Frau Wälti

P. 85363/178667



Wir suchen per sofort oder nach
 Vereinbarung eine/n

Chef de service

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Für allfällige Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne telefonisch zur Verfügung.

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



DA 85299/9334



ZUG

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft:

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Kurt und Erna Rüttimann
 Restaurant Hecht und Hechtländli
 6300 Zug
 Telefon 041 711 01 93

85293/78794



Sie suchen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit? Dann sind Sie bei uns goldrichtig!

Hier ein kurzer Einblick in unsere Angebote:

- Schönes Restaurant mit wundervoller Aussicht auf Zürich sucht einen

Chef de service (w/m)

- Sehr gepflegte Seniorenresidenz am Stadtrand von Zürich sucht eine

Servicemitarbeiterin/ Tagesdienst

- Für ein im Juli neu eröffnetes Hotel mit einer 6-Mann-Brigade suchen wir einen

Küchenchef

- Gepflegtes Speiserestaurant mit französischer Küche sucht einen

Sous-chef

- Grosshotel an der Stadtgrenze von Zürich sucht für die Produktionsküche einen

Chef de partie/Tagesdienst

- Internationales 4*-Hotel im Zentrum von Zürich sucht eine

Réceptionistin

- Top 5*-Hotel in Zürich sucht eine Mitarbeiterin für die

Administration

Weitere gute Angebote warten auf Sie. Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73

Domino Gastro
 Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P. 85310/29716

BINDELLA GASTRONOMIA ITALIANA

Die echte italienische Küche ist uns ein Anliegen; Kräuter, Zitronen und reines Olivenöl würzen die Speisen. Frische und Einfachheit sind die Zauberworte.

Können Sie sich mit dieser Philosophie identifizieren? Dann ist das vielleicht eine neue Herausforderung für Sie:

Wir suchen für unser aussergewöhnliches **Ristorante Contrapunto** an der **Waaggasse** in Zürich einen qualifizierten

KÜCHENCHEF

welcher die italienische Kultur mit Herz und Seele lebt und leben lässt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und Ihren Anruf. Bei einem Glas ausgereiftem Barolo, könnten wir dann vielleicht Ihre neue Zukunft besprechen

Ristorante Contrapunto
 Waaggasse 5/7, 8001 Zürich
 Aldo Reginato ☎ 01/211 65 25

Das Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten für bis zu 800 Personen, sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen qualifizierten

Chef garde-manger

Sie bringen mit:

- eine entsprechende Berufslehre
- Erfahrung sowie Kreativität in dieser Funktion
- Offenheit gegenüber neuzeitlichen Produktions- und Fertigungsmethoden
- gute Englischkenntnisse
- Teamgeist sowie gute Umgangsformen
- Belastbarkeit und Flexibilität.

Wir bieten Ihnen:

- motiviertes Team, angenehmes Arbeitsklima
- selbständigen Arbeitsbereich
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Aufstiegsmöglichkeiten
- Personalparkplatz/Personalhauswohnung
- alle Vorteile einer De-Luxe-Grossunternehmung.

Sind Sie an dieser Stelle interessiert? Dann zögern Sie nicht, und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

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



**RENAISSANCE.
 ZÜRICH HOTEL**

Talackerstrasse 1, 8152 Glattbrugg

85292/307475

Hotel Säntis ★★★★★ 9657 Unterwasser

GASTLICHKEIT MIT HERZ... IST UNSER ZIEL - FÜR SIE AUCH?

Für kommenden Sommer bzw. nach Vereinbarung suchen wir in unser Team, saisonal oder längerfristig,

AIDE DU PATRON

(50% Service und 50% Réception)

Freundliche, kommunikative Person mit Verkaufserfahrung und Vorwärtsdrang im Service und an der Front

SERVICEFACH- ANGESTELLTE M/W

für den gepflegten A-la-carte- und Pensionsservice

JUNGKOCHE M/W

für die aktive und moderne Restaurations- und Hotelküche

Das **★★★★Hotel Säntis, Unterwasser**, mit 70 Betten und einer regen A-la-carte-Restaurierung mit ungezählten kulinarischen Aktivitäten erwartet Sie. Neben der sicher zeitgemässen Entlohnung bieten wir Möglichkeiten, sich selber und uns weiterzuentwickeln. Sie fühlen sich angesprochen? - Hr. K. Söllinger erwartet Ihre schriftliche bzw. telefonische Bewerbung.

Hotel Säntis, 9657 Unterwasser
 Telefon 071 999 28 11 / Fax 071 999 34 74

85271/72958

Sind Sie lebensfroh?
Haben Sie Freude an geselligem Beisammensein,
einem guten Glas Wein und einem guten Essen
in angenehmer Umgebung?

... Dann sind Sie der/die ideale Mitarbeiter/in für
unser neugestaltetes **Restaurant Vineria arte**.
Wir suchen nach Vereinbarung

Mitarbeiter/in, die sich als Gastgeber sehen

(an der Front und in der Küche)
sowie Selbständigkeit und Verantwortung schätzen.

Möchten Sie über unser Konzept oder Ihre zukünftige
Stelle im Service oder in der Küche mehr wissen, ru-
fen Sie uns an, damit wir uns in der **Vineria** treffen
können.

Vineria arte ... ist Lebensart

Rita Essig, **Wirtschaft zum Doktorhaus**,
8304 Wallisellen
Telefon 01 830 58 22

85176/37189

vineria arte

Wirtschaft zum Doktorhaus
Wallisellen 01-830 58 22

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

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

Zur Verstärkung unseres BR-Teams für die Sommersaison 1996
suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Service:

Chef de rang D/E/F
Commis de rang/Praktikant D/E/F
ab sofort

Küche:

Commis de cuisine
mit Erfahrung in 4- und 5-Stern-Hotel (ab 1. Juli 1996)

Wenn auch Sie zusammen mit unserem Team gerne internationale
Gäste verwöhnen und einen Sommer in der speziellen Atmosphäre
des Berner Oberlandes erleben möchten, schicken Sie bitte Ihre
kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
z. H. Frau R. Bürgler, Personalbüro
3800 Interlaken
Telefon 036 21 62 72

85384/16110

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 Service-Erfahrung fählich neu
erleben.

Zur Betreuung der internationalen, anspruchsvollen Gäste des
Nacht-Hotelzugs suchen wir junge, aufgestellte
Leute. Neben einem gepflegten, sicheren Auftreten er-
warten wir gute Sprachkenntnisse, die Fähigkeit, ausser-
gewöhnliche Situationen freundlich zu meistern, teamori-
entiertes 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 Mög-
lichkeit 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 aus-
sergewöhnliche, bahnbrechende Erfahrung hinzuzufügen,
dann rufen Sie uns an. Wir informieren Sie gerne in einem
persönlichen Gespräch näher über diese Herausfor-
derung.

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

SUNNE
am See

CHEF DE PARTIE

SIE ODER ER

Einer, der die gehobene gutbürgerliche Küche
beherrscht und weiss, dass der Erfolg wie die
Liebe durch den Magen geht. Entweder CH oder
mit Bewilligung B oder C. Vor allem aber
jemand, der in unser sonniges Klima passt. Ab
1. August 1996. Herr Sepp Wimmer freut sich
auf Ihren Anruf: Telefon 01 910 02 01.

Seehotel Restaurant Sonne, 7 Tage offen.
Küsnacht am Zürichsee.

ML 65339/17841

HOF WEISSBAD
Das Gesundheits- und
Ferienhotel

Für unser neuzeitliches *****-Hotel Hof Weissbad
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Chef saucier Chef pâtissier Chef tournant Commis de cuisine

Es erwartet Sie ein Gesundheits-, Ferien- und
Seminarhotel mit einem jungen und motivierten Küchen-
team und eine moderne Küche mit attraktivem Angebot.

Für weitere Auskünfte kontaktieren Sie bitte unseren
eig. dipl. Küchenchef Guido Dähler oder richten Sie
Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Hotel Hof Weissbad
Mitarbeiter-Administration
9057 Weissbad
Telefon 071 798 80 80

85329/977163

Eders Restaurant Eichmühle in Wä-
denswil sucht per 1. Juli 1996 in Jahres-
stelle

Commis de cuisine oder Chef de partie

Ausländer nur mit B-Bewilligung.

Wir freuen uns über bestausgewiesene
Bewerberinnen und Bewerber, die sich
direkt bei Jürgen Eder

Telefon 01 780 34 44, melden.

P 85269/97028

Zur Wiedereröffnung
am 15. Oktober 1996
suche ich Sie!

Eine/n begeisterungsfähige/n

Köchin oder Koch

in Jahresstelle.

Sind sie flexibel und unkompliziert,
tragen Sie gerne Verantwortung,
auch der Einkauf sollte für Sie kein
Problem sein...

Habe ich Ihr Interesse geweckt?
Dann freue ich mich auf Ihre Be-
werbungsunterlagen.

Telefon 081 353 35 66 Frau Irene
Meng, Kronengasse 1, 7000 Chur.

85276/99619

Für Sommersaison suchen wir auf 1. Juli
1996 eine

Serviertochter

mit Erfahrung für unser Restaurant, Café
im schönen Obereggen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Conditori Gianotti
7504 Pontresina
Telefon 081 842 62 39

85383/385761

GRAND HOTEL PARK
GSTAAD

Ein wunderschönes Grand Hotel
mit 180 Betten, an bester Lage
in Gstaad.

Für die kommende Sommersaison
suchen wir folgende qualifizierte
Mitarbeiter:

Service:

Chefs de rang Commis de rang

kontaktfreudige, verkaufsorientierte
Fachleute, welche mit Freude und
Engagement unsere Kundschaft
verwöhnen.
(Sprachkenntnisse D, F, E)

Küche:

Commis de cuisine

Es erwartet Sie eine vielseitige und
anspruchsvolle Küche mit A-la-
carte- und Bankettservice.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit den üblichen
Unterlagen.

Grand Hotel Park
3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 77



The Swiss Leading Hotels
85358/15076

**Restaurant
Guggach**
am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Um unser aufgestelltes Team zu
verstärken, suchen wir junge, freundliche,
Schweizer-Berufsfrau als

Servicemitarbeiterin

(auch Teilzeit oder
Bankettaushilfe möglich)

für unseren gehobenen à la carte Service.

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

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

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Im Auftrag suchen wir für unseren Mandanten an guter
Verkehrslage:

Pächter oder Pächterehepaar für den neu renou-
vierten, historischen Gasthof

Zum Schlüssel in Waldenburg.

Der Betrieb umfasst:

- Gaststube 60 Sitzplätze
- Stübel 20 Sitzplätze
- Saal 32 Sitzplätze (erweiterbar)
- Bar 25 Sitz-/Stehplätze
- Garten 45 Sitzplätze
- Veranda 20 Sitzplätze.

Eine schöne Pächterwohnung sowie eine Suite und
zwei Gastzimmer stehen ebenfalls zur Verfügung.

Sie sind ein einatzfreudiges, jüngeres Witteehepaar, das
den Schlüssel erfolgreich weiterführt. Einzelpersonen
sind ebenfalls willkommen.

Offerten nimmt der Beauftragte, Herr Stephan Blaser, ent-
gegen. Er erteilt Ihnen auch gerne weitere Auskünfte.

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

TEA SWITZERLAND

die Schweizer Ferienfluggesellschaft sucht per sofort
oder nach Übereinkunft für ihren Catering-Betrieb in
Kloten eine/n

Schicht-/Teamleiter/in

Das Aufgabengebiet umfasst die Mithilfe in der Pro-
duktion, Entgegennahme und Kontrolle von Waren-
lieferungen sowie das Bestellwesen.

Sie sind CH-Bürger/in oder im Besitze einer Bewilli-
gung B oder C, belastbar und bereit zu unregelmä-
ssigen Arbeitszeiten, haben evtl. bereits Erfahrung in
Teamführung, besitzen einen Führerausweis Kat. B
und verfügen über Kenntnisse in Deutsch und Eng-
lisch.

Wir bieten Ihnen eine interessante, lebhafte Tätigkeit
rund um die Fliegerei, Verantwortung und Selbstän-
digkeit, überdurchschnittliche Sozialleistungen sowie
Flugvergünstigungen.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre schriftliche Be-
werbung mit Foto an: **TEA Basel AG**, Personalabtei-
lung, Postfach 238, 4030 Basel-Flughafen.

P 85311/273252

**BADRUTT'S
PALACE**
HOTEL ST. MORITZ

Ein Sommer im Engadiner Hochtal
Für unser bekanntes Restaurant

CRESA & VEGLIA

suchen wir noch
Chef tournant

(Kenntnisse der altbekannteren österreichischen
Spezialitätenküche und Mehlspeisen).

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung
mit Zeugniskopien und Foto:

The
Leading
Hotels
of the
World

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



85309/3384

GAUER HOTEL

SCHWEIZERHOF BERN

Eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen,
motivierten Team wartet auf Sie als

F&B-Assistent/in/ Bankettsekretär/in

Ihr Aufgabenbereich umfasst den Bankettverkauf, die
Reservierung, die Korrespondenz und die internen
Bankettabläufe.

Diese verantwortungsvolle Aufgabe richtet sich an
eine Persönlichkeit, die bereits über Erfahrung in ei-
ner ähnlichen Position verfügt.

Spricht Sie diese neue Herausforderung an? Zögern
Sie nicht und senden Sie uns Ihre schriftliche Be-
werbung mit Curriculum vitae, Zeugniskopien und
Foto an:

Gauer Hotel Schweizerhof
Frau Michèle Cassani, Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon 031 311 45 01

P 85316/4600

The
Leading
Hotels
of the
World



JÖRG LIENERT

UNTERNEHMENSBERATUNG
ORGANISATION - PERSONAL

Verkehrshaus der Schweiz

Schweizerisches Museum für Verkehr und Kommunikation
Musée Suisse des Transports et des Communications
Museo Svizzero dei Trasporti e delle Comunicazioni
Swiss Museum of Transport and Communication

Besucherbetreuung und -information steht bei Ihnen im Vordergrund

Mein Auftraggeber das Verkehrshaus Luzern zählt in medialer, wirtschaftlicher und infrastruktureller Hinsicht zu den wichtigsten Freizeiteinrichtungen des Landes. Es fördert Interesse und Verständnis für die historischen Zusammenhänge und Entwicklungen im Verkehrs- und Kommunikationswesen mit deren Folgen auf Gesellschaft und Umwelt. In seinem Namen suche ich eine kundenorientierte und fronterfahrene Persönlichkeit als

Leiter Besucherservice

Sie zeichnen verantwortlich für den motivierenden Einsatz des Front-, Betreuungs- und Vorführpersonals (ca. 70 Mitarbeiter/innen) sowie die gesamte Aufsicht und Organisation des Kassa- und Reservationswesens. Ihr überzeugendes Wesen basiert auf Durchsetzungsvermögen, Kommunikationsgabe und Teamfähigkeit. Sie kennen die täglichen Problemstellungen und wissen kundenfreundliche und betrieblich vernünftige Lösungen vorzuschlagen. Englische und/oder französische Sprachkenntnisse sind für diese Aufgabe von Vorteil.

Gerne erwarte ich Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Diskretion ist für mich selbstverständlich.

Jörg Lienert
Hirschmattstrasse 15, 6002 Luzern
Telefon 041-227 80 20, Fax 041-227 80 41

5-Stern-Hotel im Berner Oberland sucht für Herbst 1996

eine/n Buchhalter/in

mit Erfahrung im Hotelbetrieb, für moderne Buchhaltungsführung. Sprachen D/F/E. Sehr interessante Dauerstellung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung unter Chiffre 85198 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85198/224421

Wir suchen für die Sommersaison per sofort oder nach Vereinbarung in gemütlichem Speiserestaurant freundliche

Serviceangestellte

Guter Verdienst, Schichtbetrieb, So/Mi oder Mi/Do frei.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freut sich:

Familie Guntli
Gasthaus Ilge
7324 Vilters
Telefon 081 723 11 82

85281/100706

Service-Praktikum

SIHS, Swiss International Hotel Management School entlässt Studenten nach absolviertem Servicekurs für Praktikum.

Mit guter Vorbereitung im praktischen Bereich sind unsere englischsprachenden Schüler (mit Deutsch-Anfangskenntnissen) gerne bereit, in Ihrem Betrieb für 5 bis 6 Monate (ab dem 1. August 1996) zu arbeiten.

Für persönliche Vorstellungsgespräche stehen sie gerne zur Verfügung.

SIHS AG
Swiss International
Hotel Management School
7076 Parpan
Telefon 081 382 25 05
Fax 081 382 25 06

85309/36820

DOMINO GASTRO

Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfe-, Saison- und Dauerstellen

Stadt Luzern:

Servicefachangestellte
Moderne Arbeitsplätze im gehobenen Bereich (Deutsch, Englisch)

Aargau Ost:
Sous-chef
Schöner Betrieb mit 15 Gault Millau

Küchenchef
Stadtbetrieb mit regem à la carte

Servicemitarbeiter
Traditioneller Hotelbetrieb im Weinland

Aargau West:
Barmaid
Sehr gepflegte Bar mit Cocktailangebot

Servicefachangestellte
Arbeitsplätze mit gehobenen Ansprüchen

Servicemitarbeiter
Rustikales Dorfrestaurant

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Hrn. Schauer oder Frau Geissbühler
062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr



MÜRREN

★★★★

Das etwas andere PALACE HOTEL bietet Ihnen:

- eine Arbeitsstelle in einem modernen, jungen aber auch traditionsreichen 4-Stern-Hotel mit 100 Betten
- eine vielfältige Restauration - Ristorante Peppino (tipicamente italiano) - Ballon-Bar (Getränke gehen über Bord ...) - Bistro-Café mit Terrasse (A-la-carte- und Pensionsgäste) - Jugendstilsaal (für Bankette und Seminare)
- eine internationale Gästestruktur
- einen Lebensraum auf 1650 Meter über Meer im Berner Oberland
- einen autofreien Kurort mit vielfältigem Sport- und Erholungsangebot
- eine Saisonstelle von Mitte Juni bis Mitte September mit der Möglichkeit der Weiterbeschäftigung in der Wintersaison.

Sie bieten uns

- eine Ausbildung oder Erfahrung als

Commis de cuisine

- Willen, auf allen Posten der Küche mitzuarbeiten

Praktikant für Service

- im Rahmen Ihrer Ausbildung bieten wir Ihnen einen abwechslungsreichen Einblick in alle Bereiche eines lebhaften Betriebes.

Ablös des Nachtportiers

- verantwortungsvolle Aufgabe während 2 bis 3 Nächten pro Woche, gute D- und E-Kenntnisse erforderlich.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme am Telefon oder schriftlich mit allen Unterlagen

Hotel Palace Mürren
Andreas Dietler
Telefon 036 55 24 24
3825 Mürren

BALLON BAR - RISTORANTE PEPPINO
DISCO INFERNO - BISTRO CAFÉ

85286/26034

Cantinetta Antinori

Firenze - Zurigo - Vienna

In Zürich, in der Augustinergasse, steht unser Ristorante Cantinetta Antinori. Die echte italienische Küche ist uns ein Anliegen, und vielleicht wartet hier eine Herausforderung auf Sie, als

CHEF DE PARTIE

Kennen Sie die Geheimnisse der unverfälschten Esskultur Italiens und ist die berühmte *cucina italiana* Ihre grosse Leidenschaft?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

CANTINETTA ANTINORI
Augustinergasse 25, 8001 Zürich
Pedro Ramos ☎ 01 211 72 10

85375/299413



CASINO KURSAAL
INTERLAKEN

Wir sind ein führender Kongress- und Bankettbetrieb in der Schweiz.

Es kommt nicht selten vor, dass ein Anlass mit 1000 Personen bei uns stattfindet, während die Abrechnung für eine gerade abgeschlossene Veranstaltung erstellt werden muss und der Organisator zur Besprechung einer Messe erwartet wird. Dies verlangt von unserem Team viel Übersicht, aber auch die Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz und zu Flexibilität. Unser Erfolg und die vielen positiven Kommentare unserer Kundschaft beweisen uns, dass unsere Anstrengungen sich lohnen.

Weil die langjährige Stelleninhaberin neu die Aufgabe als Kongressverkäuferin für Interlaken übernimmt, suchen wir per 1. August 1996 oder nach Übereinkunft eine

Kongressassistentin

Wir erwarten von unserem neuen Teammitglied:

- eine kaufmännische Ausbildung
- Englisch- und Französischkenntnisse
- Winword-/Excelkenntnisse erwünscht
- Fideliokenntnisse von Vorteil
- Eigeninitiative
- Freude am Umgang mit Menschen.

Nehmen Sie die Herausforderung an?

Unser kleines Team freut sich auf ein neues, kreatives Mitglied!

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung:

z. H. Herrn P. Rix, Vizedirektor
CASINO KURSAAL INTERLAKEN
Strandbadstrasse 44
3800 Interlaken
Telefon 036 27 61 35

85382/16411

SILENCE HOTELS SUISSE

Sturgou
Thurgau - Bodensee - Schweiz

Sommersaison 1996

Am Bodensee an schönster Lage mit vielen Möglichkeiten bieten wir Ihnen in unserem Silence-Hotel für die Sommersaison von Mai bis September/Oktober 1996 folgende interessante Stelle an:

★★★★-Hotel
im Seepark
70 Betten
Rôtisserie
Fisch-/Fleisch-
Spezialitäten
Panorama-
Restaurant
Sommeterrasse
Saal bis 140 Pers.
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

Hotelsekretärin

für:

- Réception, Empfang
- Hotelbuchungen
- Seminar- und Bankettorganisation
- Kreditoren- und Debitorenüberwachung
- Monatsabschlüsse usw.

durch:

- Ausgeglichenheit beliebt
- Routine gelassen
- Stammgäste gesucht
- Kreativität erfolgreich.

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

Herrn A. Stäger, Inhaber
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 463 53 53

85348/29050



PRODALP

Für unser heimeliges Berggasthaus mitten im Ski- und Wandergebiet suchen wir per Mitte Juni oder nach Vereinbarung in Tagesbetrieb motivierten

Küchenchef

(Jahresstelle)

Neben einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit bieten wir Ihnen attraktive Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Eliane Thür + Erwin Leu
Berggasthaus Prodalp, 8897 Flumserberg
Telefon 081 733 27 23

84129/88765

Menschen und Ideen

MÖVENPICK
PLAZA

Bernhard Theater...
Opernhaus...
Zirkus Knie...

Wir suchen keinen Schauspieler, der hohe Töne singt und mit einem Handstand unsere Gäste bewirtet, sondern einen Gastgeber mit Charme und Charisma als

Betriebsassistent

Dame oder Herr

Sie verwöhnen begeisterte Theaterbesucher, Stammgäste oder Verliebte, die sich zu einem Tête-à-tête treffen und unterstützen tatkräftig unseren Geschäftsführer. Als Gastro-Profi haben Sie eine fundierte Ausbildung, schätzen die Lebendigkeit und Arbeit mit Menschen für Menschen und bewahren auch in hektischen Situationen einen kühlen Kopf.

Interessiert? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu senden oder rufen Sie doch ganz einfach Jürg Zürcher an - er freut sich auf Ihren Anruf!

Mövenpick Restaurant Plaza
Goethestrasse 18, 8001 Zürich
Telefon 01 261 03 90

PH 85326/81

MÖVENPICK



HOTEL EUROPE

★★★★

Herzlich willkommen in Zürich!

Als kompetente, aufgestellte, sprachkundige (D/E/F) Mitarbeiter/in an unserer

Réception

finden Sie ab Mitte Juni oder nach Vereinbarung eine befriedigende, spannende Aufgabe in unserem neuen Team. Sie bringen Erfahrung mit und arbeiten gerne selbständig. Sie möchten in einem jungen, dynamischen Umfeld weiterkommen und freuen sich täglich auf den Umgang mit unseren Gästen und auf die freundliche Atmosphäre im Hotel. Sie tragen gerne Verantwortung und sind zu überdurchschnittlichen Leistungen bereit. Unser neu eröffnetes **Hotel Europe** an der Dufourstrasse 4, mitten in Zürich, wird Sie begeistern!

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen bitte an:

Christian Kramer Erlebnisgastronomie, z. H. Frau Reuss, Föhrli-Strasse 181, 8005 Zürich.

SC 85372/40231

SANTA LUCIA

In Baden steht unser **Ristorante/Pizzeria SANTA LUCIA**. Die echte italienische Küche ist uns ein Anliegen, und vielleicht wartet hier eine Herausforderung auf Sie, als

KOCH / KÖCHIN

Kennen Sie die Geheimnisse der unverfälschten Esskultur Italiens und ist die berühmte *cuclna Italiana* Ihre grosse Leidenschaft?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

Ristorante SANTA LUCIA
Wettingerstrasse 29, 5400 Baden
Luzius Suter ☎ 056 / 221 62 82

Kurhotel Heiden

Für unser Hotel-Restaurant und unser A-la-carte-Restaurant suchen wir eine/n

Servicefachmitarbeiter/in

Wenn Sie gerne selbständig arbeiten... für eine neue Arbeit motiviert sind... einen gut organisierten Arbeitsplatz schätzen... in einem schönen Studio wohnen möchten... dann gibt es nur noch eins:

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Kurhotel Heiden
Caspar Lips
Seeallee 8, 9410 Heiden
Telefon 071 891 91 11

85327/15415

Kurhotel Heiden, CH - 9410 Heiden, Tel. 071 / 91 91 11, Fax 071 / 91 11 86

HOTEL BELVEDERE**** und HOTEL SOLDANELLA****

Für unsere internationalen Hotels in St. Moritz Dorf suchen wir für die kommende Sommersaison Anfang Juni 1996 noch folgende Mitarbeiter/in

Réceptionist/in

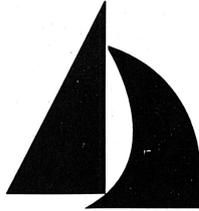
(Sprache D/E erforderlich)
(EDV- und Berufserfahrung empfehlenswert)

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

Hotel Soldanella
Herrn Urs Degiacomi
Via Somplaz 17
7500 St. Moritz
Telefon 081 833 36 51
Fax 081 833 23 37



85279/33618



****HOTEL SEEPARK THUN

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir brauchen Hilfe für unsere Servicebrigade, damit wir unsere Gäste weiterhin verwöhnen können, und suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Servicefachmitarbeiter/in

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem gut eingespielten Team mit hochqualifizierten Mitarbeitern, welche die Gäste gerne kulinarisch verwöhnen, sowie Möglichkeiten zur Weiterbildung.

Wir wünschen uns eine junge Dame oder einen jungen Herrn mit abgeschlossener Berufslehre und Sprachkenntnissen in Französisch und Englisch. Sie/Er sollte ihren/seinen Beruf lieben, eine natürliche Freundlichkeit ausstrahlen und gerne in einem guten Team mitarbeiten.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Frau M. Burkhardt
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 26 12 12

85379/249521

Hotel - Restaurant - Pizzeria RESSLIRYTTI



Suchen Sie eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit?

Haben Sie bereits ein Paar Jahre Erfahrung in der Hotelbranche?

Fremdsprachen sind für Sie selbstverständlich D/E/F und I.

Dann sind Sie unsere neue

Hotelsekretärin

Eintritt: nach Vereinbarung
(1. August 1996).

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Frau Federici
Chemin du Crêt 6
1053 Cugy

85360/219509

Gesucht für Neueröffnung
Pizzeria la Taverna Italiana
3280 Murten
per 15. Juni 1996

- Pizzaiolo (Holzofen)
- Alleinkoch
- Kellner oder
- Serviertochter

Telefon 037 61 23 49
Herrn oder Frau De Parasis

85291/238910



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 Fidelity).

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen und auf Wunsch Unterkunft.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel Welcome Inn, 8302 Kloten
Frau P. Compagnoni
Telefon 01 814 07 27

85230/17604

DAS INTERNATIONALE ***HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN
8302 Kloten/Flughafen, Tel. 01 814 07 27, Telex 825527

**Inserieren
bringt Erfolg!**

Erhöhen Sie unsere dynamische Bord-Crew!

Fisch ahoi!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch einen

Entremetier

Elsbeth & Fritz Abegglen-Hohler
HOTEL-RESTAURANT
Chalet Du Lac

CH-3807 ISELTAL
Telefon 036/ 45 11 12
Montag Ruhetag

85294/16799



Zweigbetrieb Schloss Böttstein

Wollen Sie erfolgreich sein...?

ja...?

Wir wollen es sein, darum

suchen wir Sie!

Zur Unterstützung unseres

Schluss-Teams.

Wir haben ein renommiertes Schloss mit herrlichen Lokaltäten, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie zielstrebig und kreativ sind, Humor haben und viel Freude am Beruf mitbringen.

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie

dem es richtig Freude macht, eine abwechslungsreiche und kreative Küche auf hohem Niveau zu führen.

Chef de rang

herzliche Servicemitarbeiter/innen mit eigener Station und denen es richtig Spass und Freude macht, in der Gastgeberrolle zu sein.

Sekretärin

Sie muss viel Freude am F&B-Bereich, Verkauf, Korrespondenz und Buchhaltung mitbringen.

Für Saison- oder Jahresstelle, Praktikums- oder Kurzaufenthaltsbewilligung vorhanden.

Landgasthof Schloss Böttstein
Fam. E. u. M. Rüetschli, Hoteller SHV/VDH
Schlossweg 20, 5315 Böttstein
Telefon 056 245 74 81
Telefax 056 245 21 51

85278/5312

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KÜCHENCHEF

Für ein modernes Ausflugsrestaurant mit Seeanlass in Zürcher Oberland suchen wir einen initiativen Küchenchef. Sie lieben Ihren Beruf, arbeiten gerne mit einer motivierten Brigade und schätzen Freiheit und Selbständigkeit in Ihrem Aufgabengebiet. Wenn Sie bereit sind einen hohen Einsatz zu leisten, so wird dieser auch dementsprechend honoriert. Menschen, die weiterkommen möchten melden sich bei
Zürich, Herr Keller

SOUS CHEF / DIÄTKOCH

Wir bieten Ihnen eine interessante Position in der Brigade eines Privatspitals in Zürich. Die Küche bietet eine abwechslungsreiche, verschiedene Diäten umfassende Gemeinschafts- und à la carte-Gastronomie. Verlangt werden erste Führungserfahrungen, ausgezeichnete berufliche Qualifikationen und der Wille mehr zu leisten als gefordert wird. Geboten werden Ihnen ein entsprechendes Salär, gute Sozialleistungen und geregelte Arbeitszeiten.
Zürich, Frau Bachmann

FRONT OFFICE MANAGER W/M

Für ein internationales Seminar- und Kongresshotel im Raum Zürich suchen wir nach Vereinbarung einen frontorientierten Chef de Réception. Gemeinsam mit einem jungen Team machen Sie den Aufenthalt in diesem Haus zum Erlebnis. Sie bringen gute Erfahrung im Front-Office-Bereich mit, sprechen d, e, f und sind eine motivierte und dynamische Führungspersönlichkeit mit Hotelfachschulabschluss. Wenn Sie Ihr Sprungbrett zum Erfolg suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Wicki

CHEF DE SERVICE W/M

Wollen Sie mit einer Anfangs-Kaderstelle eine solide Karriere im F&B-Bereich aufbauen und dabei wichtige Erfahrungen an der Front und in der Mitarbeitermotivierung gewinnen? Wir suchen für einen schönen Hotelbetrieb im Raum Zentralschweiz initiative, frontorientierte junge Gastgeber mit ausgesprochenem Sinn für Dienstleistung. Senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie mich heute an.
Luzern, Herr Fehlmann

CHEF DE SERVICE W/M

Für ein Ausflugs- und Seminarhotel im Kanton Bern suchen wir eine junge, dynamische Persönlichkeit. Organisationsfreude und Teamfähigkeit sind Ihre Stärken. Ihre Aufgaben sind: Bankett-Verkauf und -Umsetzung, Serviceorganisation sowie Einsatzplanung und Führung der Brigade. Haben Sie eine abgeschlossene Hotelfachschule, Erfahrung in einer ähnlichen Position - dann sollten Sie sich unbedingt bei uns melden.
Bern, Frau Grossmann

RESTAURATIONSLEITER W/M

Nach erfolgreich absolvierter Ausbildung und Weiterbildung im Serviceberuf suchen wir Sie, einen Gastgeber aus Leidenschaft und mit natürlichem Charme. Im bekannten Restaurant dieses internationalen Hotels in Zürich verwöhnen Sie zusammen mit Ihrer Brigade eine anspruchsvolle Kundschaft. Sie sind eine verkaufstarke und einflussreiche Persönlichkeit mit Führungserfahrung und setzen den Gast in den Mittelpunkt. Wenn Sie zudem Ihre freien Tage gerne am Wochenende genießen, dann zögern Sie nicht und rufen mich an.
Zürich, Frau Wicki

SACHBEARBEITER/IN BANKETT-ABTEILUNG

Haben Sie neben einem gastronomischen Hintergrund auch administrative Kenntnisse, eventuell Hotelfachschule und möchten beides miteinander verbinden? In einem bekannten Zürcher Stadthotel sind Sie als Sachbearbeiter von der Gestaltung der Menüs auf dem Papier bis hin zur Fakturierung für den administrativen Ablauf der Bankettabteilung verantwortlich. Ebenfalls übernehmen Sie die Verantwortung für die unterschiedlichsten Anlässe vor Ort und ausser Haus. Wenn Flexibilität und Motivation Sie auszeichnen, und Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

SOMMERSAISON '96

Ob Gross- oder Kleinbetrieb, modern oder traditionell - wir suchen gut ausgebildete Chef de parties und Servicemitarbeiterinnen ab sofort oder nach Vereinbarung. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wenger

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL
01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELIERE, GASTRONOMIE, TOURISMUS

Temporärstellen - Dauerstellen - Kaderstellen

8026 ZÜRICH	BADENERLANGSTRASSE 11	01/242 22 11
9004 ST. GALLEN	MARKTPLATZ/ENGLISSELASSE 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 RIPPONNE 1	021/320 68 11

Zertifiziertes Qualitätsystem
S&B

ISO 9002/EN 29002
Reg. Nr. 1175501

Hotel BEAU-RIVAGE ZERMATT  **Restaurant chez Max Julien**

Wir suchen für die kommende Sommersaison (Eintritt 1. 7. 1996):
Für unser kleines *****-Hotel
Réceptionistin/Sekretärin
sprachgewandt (D, F, E) und mit Hotelerfahrung
sowie für unser Speiserestaurant mit A-la-carte-Service
Servicefachangestellte
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.
Hotel Beau-Rivage, CH-3920 Zermatt, Telefon 028 67 18 84
85287/49409

 **Reha-Klinik und Kurhaus Hasliberg**
Hasliberg-Hof
6083 Hasliberg-Hohfluh
Telefon 036 71 44 71

Im Hinblick auf die Eröffnung unseres Neubaus suchen wir per 1. Juni oder 1. Juli 1996 in Jahresstelle eine
Gouvernante
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 zu Händen unseres Personalchefs, Herrn Franz Blatter, oder rufen Sie für eine erste Kontaktaufnahme Frau Sylvia Schnider an.
84852/164739

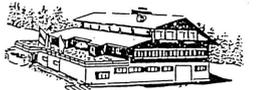
alld Wir suchen eine erfahrene und an selbständiges Arbeiten gewöhnte
Sekretärin
die gerne kundenorientiert tätig ist.

Wir wünschen uns eine initiative und umgängliche Mitarbeiterin. Englischkenntnisse sowie Réceptionerfahrung wären von Vorteil.

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im Tourismusbereich.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

alld
Allod Ferien-Club AG
Rätusstrasse 22, 7000 Chur
P 85312/80594

 **PRODALP**

Für unser heimeliges Berggasthaus mitten im Ski- und Wandergebiet suchen wir für die kommende Sommersaison in Tagesbetrieb motivierten
Koch
Eintritt per Mitte Juni oder nach Vereinbarung.
Neben einer interessanten und abwechslungsreichen Tätigkeit bieten wir:
- gutes, freundliches Arbeitsklima in jungem Team
- den Leistungen entsprechende, gute Entlohnung
- schöne Wohnung
- auf Wunsch Jahresstelle.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Eliane Thür - Erwin Leu
Berggasthaus Prodalp, 8897 Flumserberg
Telefon 081 733 27 23
84128/86765

Pontresina (bei St. Moritz)
Ihr neuer Arbeitsplatz in (Engadin) Schweiz

 **HOTEL ALBRIS**
PONTRESINA

sucht auf Sommer 1996

- Koch
- Servicemitarbeiter/in

Haben Sie an einer der Stellen Interesse, schreiben oder telefonieren Sie uns.

Fam. Kochendörfer
Hotel Albris
CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 64 35
85394/27693

 **SCHWANEN**
Hotel · Bar
Restaurant
Rapperswil

☆☆☆☆

HOTEL SCHWANEN
Rapperswil am Zürichsee

Unser Team braucht Unterstützung!
Für unseren sympathischen und lebhaften Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung
Chef de partie
Commis de cuisine
Servicemitarbeiter/in
Bardame
(Beurlaubung B/C oder CH-Bürger)

Sie haben Fachausbildung und Freude am Umgang mit Menschen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns an.

Hotel Schwanen
z. H. Frau Marissa Liniger
Seequai 1, 8640 Rapperswil
Telefon 055 220 85 00
85096/28355

Tessin
Nähe Ascona/Locarno
Gesucht
Koch/
Entremetier saucier
in kleine Brigade.
Tessiner Küche auf sehr feine Art.
Agnese Brogini Rist,
Stazione, 6655 Intragna
Tel. 091 796 12 12, Fax 091 796 31 33
85391/78441

 **Hotel Landhaus Saanen**
***-Hotel Landhaus, Saanen
(Bern Oberland,
3 km von Gstaad entfernt)

Für unser rustikales, gemütliches Ferien- und Passantenhotel mit Restaurationsbetrieb im Herzen von Saanen suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per Juni 1996 oder nach Übereinkunft
Servicemitarbeiter/in (D/F)
Wir freuen uns auf Ihre Nachricht.
Familie J. und A. Dieckmann-Broggi
Telefon 030 4 58 58/Fax 030 4 89 40
85395/132055

BACK & BRAU

In Rapperswil am Bahnhofplatz im Back & Brau Speer ist der
Koch auch
Bäcker und Brauer.
Eine Aufgabe, die etwas aus dem Rahmen fällt. Für unser unkonventionelles Restaurant, wo vor den Augen der Gäste gebacken, gebraut und gekocht wird - mit Banketten, Table d'Hôte und vielem mehr - sind Sie ein gewandter Koch, ein fröhlicher Bäcker oder ein Team-Leader.
Markus Hächler oder Urban Hoegger erwarten Ihre Herren Anruf.
Tel 055 / 220 89 99



0 85390/34120

Hotel-Restaurant Sonne, 8873 Amden
Wir suchen per 1. Juli 1996
Serviertochter
für Saison, neun Monate.
Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
R. + M. Exposito
8873 Amden
Telefon 055 611 17 17
85280/376523

Touring Hotel
Restaurant Touringstübli
7050 Arosa

Wer hilft uns mit, während der kommenden Sommersaison Juni bis Oktober, unsere Gäste zu verwöhnen?
Wir suchen noch folgende Mitarbeiterinnen:
Serviertochter
(CH, D, A, evtl. Anfängerin)
Zimmermädchen
(mit Deutschkenntnissen)
Auf Ihre Bewerbung freuen sich:
M. und U. Blumer
Telefon 081 377 31 21
85307/1660

Pizzeria Cap Corse
6130 Willisau

Für Neueröffnung
auf zirka Mitte Juni 1996
suchen wir
Pizzaiolo
Ein junges, aufgestelltes Team wartet auf Ihren Anruf.
Tel. und Fax 041 970 23 32
85389/155403

Sommerstelle als
Jungkoch
vom 1. Juli bis zirka Mitte Oktober 1996 in vielseitigem Restaurationsbetrieb im Einkaufszentrum Glatt frei.
Falls Sie nach der Lehre neue Erfahrungen sammeln und Neues dazulernen möchten, gerne Samstag abend und Sonntag frei haben, nicht gerne Parkplätze suchen, dann sind Sie bei uns genau richtig.
Bitte rufen Sie uns an für weitere Auskünfte, und senden Sie uns Ihre Bewerbung an:
Restaurant Glattdörfli
Frau Steiner, Personalleiterin
Postfach
8301 Glattzentrum
Telefon 01 830 55 51
0 85151/13609

Silvaplana



HOTEL JULIER - CHESA ARSA
Gesucht wird: «Eine Frau für alle Fälle», wenn Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, flexibel sind und sich im Service gleich wohl fühlen, wie an der Réception; dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.
Im weiteren wünscht sich unsere Servicemitarbeiterin Irene eine aufgestellte, deutschsprachige Kollegin, die ihr hilft, unsere Gäste im Restaurant zu verwöhnen.
Die nächste Saison beginnt Mitte Juni; wenn Sie Freude an Ihrem Job haben und gerne im Engadin arbeiten, würden wir uns über Ihre Bewerbung sehr freuen, die Sie an folgende Adresse senden:
Madeleine und Reto Gilly, Hotel Julier
7513 Silvaplana, Telefon 082 4 96 44
85275/31402

Für unser schön gelegenes Altersheim mit 82 Betten am linken Zürichseeufer suchen wir nach Übereinkunft
Hotelfachassistentin/Hofa
Jedes 2. Wochenende Samstag und Sonntag frei. Kein Spätdienst. Wohnmöglichkeit im Hause vorhanden.
Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte und erwarten Ihre Bewerbung mit Interesse.
Altersheim der Gemeinde Horgen, Verwaltung
Tödistrasse 20, 8810 Horgen
Telefon 01 725 08 31
85006/202452



Wollen Sie mit uns am selben Strick ziehen?
Für unser gemeinsames Tauziehen brauchen wir noch folgende Mitglieder in unserer Mannschaft:

Sous-chef
Chef de partie
Koch-Pâtissier
Küchenburschen

Küche
mit Küchenchef-Ambitionen
initiativ und offen für Neues
mit Schwerpunkt für «Süßes»
als «Mädchen für alles»

Service
etwas für Aufsteiger
jung, flexibel, dynamisch
erfahren und mit «Know-how»

Réception
kompetent und Fideioprofi
Einstellung ab sofort oder nach Vereinbarung.

Selbstverständlich stellen wir auch gerne eine «Damenmannschaft» zusammen. Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an. Das Victoria-Team gibt Ihnen gerne Auskunft über Telefon 033 73 46 73, Küche: Herr Rupp; Service: Herr Bürgi; Réception: Herr Schneider.
85300/298



Sie suchen:
- viel Abwechslung
- freie Wochenende
- Büroarbeitszeiten
- Selbstständigkeit
- Verantwortung
- EDV-unterstützten Arbeitsplatz
Dies bieten wir Ihnen in der Funktion als
Personalsachbearbeiterin
Ihr Hauptaufgabengebiet beinhaltet die Erledigung des gesamten Lohnwesens für insgesamt zirka 250 Mitarbeiter/-innen. Verwaltung der Personalfächer. Mitverantwortlich für die Betriebs- hygiene. Erledigung sämtlicher administrativer Aufgaben wie: Arbeitsverträge, Bewilligungen, Zeugnisse, Versicherungen und diverse Korrespondenz.
Sie sind direkt dem Personalchef unterstellt und benutzen ein eigenes Büro.
Voraussetzung für diese Stelle ist eine kaufmännische Ausbildung oder das Diplom einer Handels- respektive Hotelfachschule sowie administrative Erfahrung, wenn möglich im Lohnwesen.
Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an untenstehende Adresse. Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Personalchef, Herr Gervasi, gerne zur Verfügung.
Hotel Nova-Park, Personalabteilung, Badenerstrasse 420, 8040 Zürich, Telefon 01 404 43 15
85390/40819

HOTEL NOVA-PARK
Badenerstrasse 420, CH-8040 Zürich, Telefon 01/404 44 44

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

1712	Souschef	32	CH	Juli 96	D/E/F	Zentral-CH
1713	Koch	53	CH	n. Ver.	F/D/I	VS/VD
1714	Chef de partie	23	F	A	Juli 96	F/D/E
1715	Küchenchef	38	CH	sofort	D/E/F	ZH/TG/SG/SH
1716	Sous-chef/w.	28	CH	Juni 96	D/E/F	4*-5*-Hotel, BE/GR/TI
1717	Koch	25	CH	Juni 96	F/D/E	4*-5*-Hotel, GE/VD/VS
1718	Küchenchef	29	F	C	n. Ver.	F
1719	Küchenchef/F&B	51	CH	sofort	D/E/F	BE/NE/VD/GE
1720	Souschef	31	F	B	sofort	F/E/D
1721	Chef de partie	61	CH	sofort	D/E/F	ZH
1722	Koch	42	TJ	B	n. Ver.	D
1723	Küchenchef	34	F	A	sofort	D/E/F
1724	Commis de cuisine	19	CH	Aug. 96	D/F	VS/VD/BE/LU
1725	Chef de partie	25	CH	Aug. 96	D/F/E	Zug + Umgeb.
1726	Commis de cuisine	19	CH	Aug. 96	D/F/E	
1727	Koch	19	CH	Aug. 96	D/F	Karlsruhe, SG
1728	Jungkoch	20	CH	Aug. 96	D/F	ZG/ZH/LU
1729	Küchenchef	32	F	B	Aug. 96	F/D/E

Service/service

2063	Kellner	24	P	C	sofort	D/E/E
2065	Kellner	21	CS	B	sofort	D/E
2066	Kellner	28	Dom	B	Juni 96	E/D/I
2067	Barmann	47	A	A	sofort	D/E/F
2068	Kellner	41	YU	C	sofort	D/I/F
2069	Chef de service/w.	27	D	A	sofort	D/E/F
2070	Chef de service	28	CH	Aug. 96	D/F/E	LU/ZH
2071	Maître d'hôtel	48	E	A	sofort	D/E/F
2072	Kellner	35	D	C	Aug. 96	D/E
2073	Maître d'hôtel	29	F	B	Aug. 96	F/E/D

2074	Kellner	32	ET	B	Juli 96	I/D/E
2075	Sefa	25	A	A	Juli 96	D/E/F
2076	Sefa	25	A	A	Juli 96	D/E/F

Administration/administration

3098	Réceptionniste	20	CH	Juli 96	D/E/F
3099	Réceptionniste	21	CH	Juli 96	D/E/F
3100	Geschäftsführer	36	CH	Juni 96	D/E/I
3101	Réceptionniste	22	CH	Juli 96	D/E/F
3102	Geschäftsführer	28	I	B	sofort
3103	Anfangsrezept./w.	21	CH	sofort	D/E/F
3104	Concierge	59	I	C	sofort
3105	Receptionsprakt./w.	21	CH	Juli 96	D/E/F
3106	Réceptionniste	24	CH	n. Ver.	D/E/F
3107	Night-auditor	41	A	A	sofort
3108	Betriebsass.	31	H	C	n. Ver.
3109	Geschäftsführerin	31	CH	n. Ver.	D/F/I
3110	Betriebsass.	37	CH	sofort	D/E/F
3111	Récept./Serv./w.	30	CH	Juni 96	D/E/F
3112	Anfangsrezept	28	CH	sofort	D/E/F
3113	Betriebsass./w.	28	CH	sofort	D/E/F
3114	Anfangsrezept	26	CH	n. Ver.	D/E/F
3115	Réceptionniste	28	CH	Juli 96	D/E/F
3116	Anfangsrezept./w.	22	CH	Juli 96	D/I/F
3117	Receptionsprakt./w.	20	CH	Aug. 96	I/D/F

Hauswirtschaft/ménage

4698	Gouvernante	23	CH	n. Ver.	D/E/F
4699	Gouvernante	21	CH	Juli 96	D/I/F
4700	Hilfskraft	27	WANB	sofort	E/D
4701	Hilfskraft	25	P	A	sofort
4702	Zimmerfrau	40	CH	sofort	D/E/F
4703	Küchenhilfe	20	P	A	sofort
4704	Hilfsgouvernante	18	CH	Aug. 96	D/I/F

4705	Anfangsgouvernante	18	CH	Aug. 96	D/E/F
4706	Hauswirt. Ang./w.	19	CH	Aug. 96	D/E
4707	Küchenhilfe	23	P	A	Aug. 96
4708	Hola	19	CH	Aug. 96	D/E/F
4709	Hilfsgouvernante	20	CH	Aug. 96	D/E/I
4710	Gouvernante	27	I	C	Juli 96

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **inklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden **ausschliesslich** an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden. Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuertrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnieren Sie Service de placement accéléré

Für le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semaine (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 pouvez désirer la TVA sur votre décompte TVA ou titre de l'impôt prélevable récupérable.

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

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:
1.		Durée:
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:

Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre



ECCO

VOUS êtes à la recherche d'un emploi saisonnier ou fixe
VOUS êtes qualifiés dans les métiers hôteliers

Contactez-nous au plus vite, plusieurs postes en:

cuisine, service et réception

sont à repouvoir sur la région romande.

Envoyez c.v. + photos + certificats

85349/382993

ECCO Hôtellerie
Rue du Commerce 2
1870 Monthey



Système de Qualité certifié
ISO 9002 EN 29002
Reg. No. 11105

• Membre de la FSEPT

Tel. 025 71 87 80
13 h 30-17 h 30

pizpaz

Bahnstrasse 1
3800 Interlaken

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per subito o per data da convenire

cameriere ragazzo di cucina

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:

Restaurant pizpaz

Bahnstrasse 1

3800 Interlaken

Per informazioni telefono 036 22 25 33 (lunedì chiuso)

85393/72214

ADIA HOTEL, LA RÉFÉRENCE EN SÉLECTION DE PERSONNEL

Pour entrée immédiate, nous recherchons pour Genève:

UN MAÎTRE D'HÔTEL BANQUETS,
hôtel 5*

UN CHEF DE RANG,
horaires coupés, rest. gastro

UNE JEUNE SERVEUSE,
horaire 5h30-15h

SOMMELIERS/-ÈRES,
références exigées

CUISINIERS/-ÈRES, horaires coupés

UNE ASSISTANTE D'HÔTEL,
22 à 27 ans, FR/ANGL

UNE RÉCEPTIONNISTE,
top niveau pour un 5*

UNE JEUNE GOUVERNANTE,
expérience haut de gamme

UNE SECRÉTAIRE DES VENTES,
FR/ANGL, 30 à 40 ans

UNE RESP. DES RÉSERVATIONS,
FR/ANGL, hôtel 4*

... et pour le canton de Vaud

UNE ATTACHÉE COMMERCIALE

sortant d'une école hôtelière, de longue maternelle
suisse allemande

UN CHEF DE SERVICE,
FR/ANGL/ALL, pour un hôtel haut de gamme,
région Montreux, voiture indispensable

UN CHEF DE RANG,
FR/ALL, jeune, dynamique, pour un rest. gastro

UN RÉCEPTIONNISTE,
FR/ALL, conn. Fidelio, pour 3* de la Riviera

3 COMMIS DE SALLE,
expérience dans un hôtel haut de gamme

CUISINIERS/-ÈRES,
milieu hospitalier, 20 à 30 ans maximum,
des connaissances en diététique = un plus

et pour la saison d'été, nous sommes à la recherche
de:

150 EXTRAS: vous êtes libre quelques heures
dans la semaine, un jour, samedi ou dimanche ou les
deux, alors votre candidature nous intéresse! Votre
profil: Suisse ou permis valable, bonne présentation,
références exigées dans le service restauration ou
banquets.

Faites parvenir votre c.v. ou téléphonez sans tarder à
M. Patrick Lurati 021 320 43 05

P 85334/382650

ADIA HOTEL

RIPONNE 1 - 1005 LAUSANNE

Système de Qualité Certifié

ISO 9002 EN 29002
Reg. No. 11735-01

Hôtel Penta Genève

cherche pour compléter
son équipe

SECRÉTAIRE DE RÉCEPTION

Nous demandons:
Entregent
Facilité d'expression
Sens de l'organisation
Affinités avec l'informatique
Maîtrise des langues.

Nous offrons:
Situation stable
Travail varié avec responsabilités
au sein d'une équipe jeune
Un horaire à tendance régulière.

Nous attendons votre offre complétée,
avec photo à:

Bureau du personnel
Hôtel Penta Genève
Case postale 22, 1216 Cointrin/GE
Téléphone 022 798 44 40

SHMS
SWISS HOTEL MANAGEMENT
SCHOOL
recherche

places de stage service ou cuisine

pour ses étudiants
du 10. 6. 1996 au 31. 1. 1997
Téléphone 021 962 95 54
M^{re} F. Mast

85309/383871



Le Mirador

MONT-PÉLERIN, VEVEY
Hôtel 5 étoiles et Centre de conférences
recherche

1 réceptionniste

français, anglais, allemand
avec expérience

1 chef de rang

français, anglais

Entrée de suite ou à convenir.

Les personnes intéressées
avec permis de travail valable
sont priées d'envoyer leur dossier
complet au bureau du personnel.

Le Mirador, CH-1801 Mont-Pélerin
Tel. 021 925 11 11, Fax 021 925 11 12
85389/25160

Nous cherchons pour un

Relais de Campagne et un hôtel 3 étoiles

à Haute-Nendaz, Valais

une/un employé de service une/un jeune cuisinier

Si vous êtes dynamique et
que vous avez envie de
travailler dans une équipe
jeune et motivée, prenez
contact avec M. Pfister au
027 88 21 65 ou envoyez
les documents usuels à
l'adresse suivante:

J.-F. Pfister
Les Clèves
1997 Haute-Nendaz

85377/351784

L'Hôtel-Restaurant du Signal de Chexbres★★★★

CH-1604 Puidoux-Gare
(Lavaux/Lac Léman)
téléphone 021 946 05 05

cherche pour entrée immédiate:

cuisinier

(avec connaissance en pâtisserie)

Bonnes conditions, nourri et logé.

Offres complètes à la direction.

85385/28207

Urgent

Le Café-Théâtre à Lausanne cherche

1 chef de partie

Bonne expérience. Entrée en service
immédiate.

Téléphone 021 323 37 73.

P 85341/385728

HÔTEL★★★★ GENÈVE

cherche

UN 1^{er} CHEF DE RANG

jeune et dynamique

De formation hôtelière, vous-
avez un goût prononcé pour
la restauration et aimez le contact
avec la clientèle internationale.
Vous avez un sens aigu des
responsabilités et maîtrisez
l'anglais.

Veillez envoyer vos offres avec
photo sous chiffre 85381 à *hôtel
revue*, case postale, 3001 Berne.

INTERNATIONALER STELLENMARKT

WIEN

Für ein kleines, erstklassig geführtes Hotel - Wien
Innenstadt - suchen wir eine/n

Direktor/Directrice

Wir erwarten eine Führungskraft mit Kompetenz und
mehrjähriger Erfahrung in Hotel und/oder Tourismus so-
wie ausgezeichneten Fremdsprachenkenntnissen.

Wir bieten leistungsgerechte Bezahlung mit zusätzlichem
Erfolgshonorar.

Wir freuen uns auf Ihre aussagefähigen (inkl. Zeugnissen
und Foto) Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 85340,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

85340/385729

Wir als führendes österreichisches Per-
sonalvermittlungsbüro für das Gast-
gewerbe sitzen direkt an der Quelle zu
gutem Personal.

Sie suchen neue Mitarbeiter? Wir helfen Ihnen dabei!

Faxen Sie uns einfach an oder
schicken uns
den Auftrag per Post.

Teléfono 0043 512 29 21 97
Fax 0043 512 29 42 18

Anschrift:
Personalbüro Kofler, Mitterweg 5,
A-6020 Innsbruck

85288/070436

3spaltig, 45 mm hoch

Fr. 162.-

(Preise verstehen sich exkl. MwSt!)

Agence d'organisation de Congrès basée à Genève
cherche

assistant(e) de direction

Profil souhaité:

- personne issue de l'hôtellerie
- chargée du département séminaires, conférences, banquets
- quelques années d'expérience
- langues: français, anglais. Une troisième langue: un atout.

Nous offrons:

- entrée immédiate ou à convenir
- très bon salaire à personne motivée et responsable.

Veillez adresser votre c. v. à:

SYMPORG SA, 7, Pictet-de-Rochemont, 1207 Genève.

85378/385756



105 chambres - Centre de séminaires
Restaurant à la carte «La Terrasse»
(directement au bord du lac)

Cherche de suite ou pour une date à convenir son nou-
veau

chef de service/1^{er} maître d'hôtel

Nous demandons une excellente formation de base et
quelques années d'expérience, ainsi qu'un sens
développé de l'organisation et recherchant les
responsabilités.

Nous attendons volontiers vos offres avec copies de
certificats, curriculum vitae et une photo à l'adresse
suivante:

Hôtel Eden au Lac
A l'att. de M. B. Tschopp, Directeur
Théâtre 11, 1820 Montreux

85320/25305

Buffet de la Gare, 1630 Bulle (FR)

Nous cherchons pour le 1^{er} juillet ou
à convenir

cuisinier

jeune d'esprit et dynamique pour
notre restaurant de qualité.

Envoyez-nous votre offre avec
curriculum vitae ou
téléphonez au 029 2 55 05
et demandez M. Zbinden.

85155/117560

Ein Inserat in der htr bringt Erfolg!

ÜBERSETZUNGSDIENST

JGW SERVICES, Waldstrasse 43, CH-1410 Rheinfelden,
☎ 061 422 06 57, Fax 061 422 06 56

Ob Sie sich in USA • KANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuz-
fahrtschiffen bewegen, erwartet man, dass Sie sich in ENGLISCH bewähren. Mit
unsere englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine
professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zugnisse). Rufen Sie an
oder verlangen Sie unseren Prospekt. 7870/004913

Chefs de Rang/ Chefs/Demi Chefs de Partie/ Pâtisseries/ Bakers

CND Cruise Services invite applications to
work aboard the worlds most prestigious
superliners:

QUEEN ELIZABETH 2,
ROYAL VIKING SUN,
SAGA FJORD, VISTAFJORD,
SEA GODDESS I AND II.

Successful candidates should be qualified
individuals who have gained a minimum of
two years experience in luxury hotels or
restaurants and possess an excellent command
of the English language.

In return you can look forward to joining a
successful team of enthusiastic professionals
onboard these vessels in positions which offer
competitive salaries at every level.



CND CRUISE SERVICES · DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany

P 81802/076655

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Wir suchen für

Portugiesen
(auch Ehepaare)

mit Referenzen Stellen für die kommende **Sommersaison**. Die Vermittlung ist für den Arbeitgeber **kostenlos**.

Büro **Rio & Select**
Bahnhofplatz 9
8001 Zürich

Telefon 01 211 17 65
oder 211 61 73

830162/217190

Das Duo mit Pepp!

Er: 27jährig, CH, Hotelfachschulabsolvent in Luzern, sucht interessante Herausforderung als Direktionsassistent, F&B-, Bankett- oder Salesbereich.

Sie: 25jährig, D, Hotelfachfrau mit AEVO, sucht nach mehrjähriger Erfahrung neuen Wirkungskreis am Empfang.

Angebote bitte unter Chiffre 85306 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85306/164224

Geben Sie mir die Chance!

Ich, 36jährig, mit Berufserfahrung, Fähigkeitsausweis vorhanden, suche Stelle als

Stv. Betriebsleiter oder Verkaufsrepräsentant

per sofort oder nach Vereinbarung in den Regionen BE, Zentral-CH, VS, GR, Jura.

Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Telefon 031 711 12 77.

85283/383283

Gelernte Réceptionistin, CH, 24jährig, mit mehreren Jahren Erfahrung als 1. Réceptionistin und Chef de Service sucht eine

neue Herausforderung

im Raum Solothurn, Olten und Umgebung.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 85328, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85328/359416

Studentin, CH, 32jährig, sucht

Ferienjob

8. Juli bis 18. August 1996. Kfm., Réception, Bar usw.

Bin flexibel bezüglich Arbeitszeit/-bereich. Telefon 01 462 12 89.

85295/385715

22jähriger Koch sucht einen

Arbeitsplatz

in der Schweiz ab November 1996.

Offerten bitte unter Chiffre 85343, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85343/385727

Ich (27 Jahre jung) bin auf der Suche nach einer neuen, kreativen Herausforderung in einem kleineren Gastgewerbe-Betrieb im In- oder Ausland. Dabei könnte ich mir gut vorstellen, mich im

F&B-Bereich

oder als

Betriebsleiter-Assistent

weiterzuentwickeln, da ich grosses Organisationstalent und guten Willen aufweise. Ich bin sicherlich der richtige Mann für Sie. Ausserdem bringe ich mit: KV-Abschluss, mehrjährige Serviceerfahrung, Kocherfahrung, Fähigkeitsausweis A Kanton ZH. Ich freue mich auf Ihre Antwort.

Daniel Mössinger, Grütstrasse 53, 8047 Zürich, Telefon 01 493 85 07.

MP 85331/158437

Cherche pour août 1996 ou à convenir, NE ou environs, place de

chef de cuisine

32 ans, Français, permis B, motivé, avec expérience professionnelle.

Offres sous chiffre 85296 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

85296/385714

Das sind wir: ♀ ♂

Barprofis, jung, motiviert, humorvoll, voller Ideen. Auf Winter 1996 suchen wir in Bar, Club oder Disco

neue Herausforderung

Offerten unter Chiffre 85369, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85369/385735

Fachtechnische Konsultation

Erfahrener Fachmann der Cateringbranche sucht

neue Aufgabe

Frühpens. Beratung für Neueinrichtungen - Know-how, Produktpalette. Spez.-Bereich: Süss- und Backwaren, Outside service.

Offerten unter Chiffre 85297 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85297/385713

Junges Hotelierpaar, beide eidg. dipl. Hoteliers SHL, suchen langfristiges Engagement als

Direktionspaar

in familiärem Ferienhotel im In- oder Ausland, auch Pachtverhältnis.

Wir bieten:
- unternehmerisches Denken
- Führungserfahrung
- 6 Sprachen
- 4 Staatsbürgerschaften (auch EU)

Zurzeit frei von Verpflichtungen, können wir die neue Aufgabe rasch in Angriff nehmen! Wir freuen uns auf Ihre Antwort unter Chiffre 85089, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85089/385601

Neu! - W-W Consulting - Neu!

Planung und Durchführung von **gastronomischen Wochen**

z. B. Singapur zu Gast Indonesische Wochen Tex-Mex usw.

Möchten Sie frischen Wind in Ihr Lokal - Hotel bringen? Rufen Sie uns an.

Telefon 052 365 45 83

PS. Suchen Sie eine Ablösung? **Küchenchef, Geschäftsführer** hat noch Termine frei.

85194/385626

Uni-Studentin und Swissair-Flight-Attendant, 24jährig, sucht in Tessiner Top Hotel Job im

Empfangs-, Kiosk- oder Service-Bereich

Sprachen D/E/F/I. Einsatz möglich ab 1. August bis 15. Oktober.

Telefon 056 633 23 22
Fax 056 631 82 67

85370/385734

Schweizerin sucht Stelle für

Zimmerdienst und Lingerie oder Office

Habe Erfahrung und bin an exaktes Arbeiten gewöhnt.

Telefon 062 391 51 66

P 85272/384604

Welche unabhängige

Unternehmerin

(Hotel-Restaurant) im Raume BE, Berner Oberland, VS hat Interesse an mir, m/48, Lebenserprot. für erfolgreiche Zusammenarbeit und als «Rechte Hand»? 100 %ige Diskretion.

Zuschriften an:
P. O. Box 31, CH - 3115 Gerzensee.

85242/385665

Wo fehlt der versierte **Gerant-Geschäftsführer** mit überdurchschnittlicher Küchenpraxis und Fähigkeitsausweis oder einfacher der **Koch**, der Ihre Gäste verwöhnt?

Bin nicht ortsgelunden, ganze Schweiz und Ausland angenehm.

Offerten unter Chiffre 85046, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85046/385592

Gelernter Koch (26jährig), mit mehrjähriger Berufserfahrung in 4- und 5-Stern-Hotels sucht nach Vereinbarung neue

Herausforderung

im Ausland.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 85238, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85238/385668

18- und 20jährige österreichische Hotelfachschulabsolventen suchen stressvollen, arbeitsintensiven, gut bezahlten

Job

im Service mit Inkasso, ab zirka 10. Juni bis September bzw. Oktober.

Anfragen schriftlich: A-8241 Dechantskirchen, Burgfeld 19, telefonisch: 0664 358 54 79.

85367/385738

Mit mir können Sie die Zukunft planen!

Eidg. dipl. Küchenchef

35jährig, mit langjähriger Berufserfahrung, sucht auf Ende Juli oder nach Vereinbarung neue, kreative Aufgabe in Hotellerie/Gastronomie im Raume Luzern/Innerschweiz.

Arbeiten auch Sie an einer erfolgreichen, kostenorientierten Zukunft, dann freue ich mich auf unser persönliches Gespräch.

Wenden Sie sich bitte unter Chiffre 85332 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85332/385721



Last-Minute-Inserate

Haben Sie Ihr Stelleninserat vergessen aufzugeben? Kein Problem! Mit den neuen Last-Minute-Inseraten haben Sie neu die Gelegenheit, bis Montag 16 Uhr dies zu tun.

Gestalten Sie Ihr Last-Minute-Stelleninserat mittels nebenstehender Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen) und faxen Sie diesen Coupon an: **hotel + tourismus revue** **Telefax 031 370 42 23.**

1.	_____	40 Fr.* (2 Zeilen resp. 68 Textfelder)
2.	_____	
3.	_____	75 Fr.* (4 Zeilen)
4.	_____	
5.	_____	110 Fr.* (6 Zeilen)
6.	_____	
7.	_____	145 Fr.* (8 Zeilen)
8.	_____	
9.	_____	180 Fr.* (10 Zeilen)
10.	_____	
11.	_____	215 Fr.* (12 Zeilen)
12.	_____	
13.	_____	240 Fr.* (14 Zeilen)
14.	_____	

* exkl. MwSt 6,5 % (Preisänderung vorbehalten)

Chiffreanzeige ja nein (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 20 Fr. Chiffregebühr)

Name _____ Telefon _____

Adresse _____ Telefax _____

_____ Datum _____

_____ Unterschrift _____

