

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 25

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

mit 247
Stellenangeboten

hotel + tourismus revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Vom Leitbild zum Leitbild 2

Obwohl der praktische Nutzen umstritten ist, empfehlen Fachleute die Erarbeitung eines Leitbilds.

Schweizer Badekurorte 3

Die Tarifpolitik der Krankenkassen macht den Besitzern von Kurhotels Bauchweh.

HOTELLERIE

Der «Euro» im Hotel 8

Kommt die Währungsunion, dürfte bei vielen Hoteliers über 50 Prozent der Einnahmen in «Euro» anfallen.

Aus Pullman wurde Sofitel 9

In das ehemalige Zürcher Hotel Pullman investieren Sofitel als neue Betreiber bis 1998 10 Millionen Franken.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Erfolgreiche «Öko-Hotel» 11

Viele Hoteliers beklagen rückläufige Umsätze, aber die zum «Öko-Hotel» erkorren Betriebe legen zu.

Mehr als nur Hamburgers 14

Die US-Gastronomie profiliert sich mit immer innovativeren Konzepten; auch Schweizer können davon lernen.

HOTEL-TOURISME

Stages hôteliers 15

Les stages hôteliers sont importants pour la formation professionnelle, mais la récession réduit leur nombre.

Hôteliers au Tessin 16

Plusieurs hôteliers romands travaillent au Tessin. Nous avons recueilli quelques témoignages.

SHV · SSH · SSA

Soziale Kasse Hotela 18

Jean-Paul Genoud, Direktor der Hotela, skizziert die Aktivitäten dieser Institution.

DV SHV 19

Um Trends und Megatrends geht es am I. Forum der Hotellerie und des Tourismus an der DV SHV 1996.

Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins, Locarno/Ascona



Mildes Tessin im rauhen Gegenwind

Das Grand Hotel Locarno (Bild) wird in der kommenden Woche einen Teil der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins SHV beherbergen. Doch dem Grand Hotel aus dem vorigen Jahrhundert steht möglicherweise eine

Umnutzung bevor: Ein Projekt als «Grand-jeux»-taugliches Spielcasino wird evaluiert. Locarno konkurriert mit Lugano, Mendrisio und Bellinzona um das wohl einzige kantonale Spielbankprojekt. Die Tessiner Hotellerie hadert

mit der kantonalen Wirtschaftsdirektion, weil die sich wehrt, das neue Tourismusgesetz in Kraft zu setzen. Mit ihren Kurtaxen finanziert die Hotellerie rund 70 Prozent der Tessiner Tourismusstrukturen. (Foto: zvg) Seite 7

Schweiz Tourismus-Präsident

Dick Marty – «Mann der Wirtschaft»

Am Montag wählte der Bundesrat den Tessiner Ständerat Dick Marty zum Nachfolger von ST-Präsident Paul Reutlinger. Das Biga sieht Marty, Wirtschaftsanwalt und Präsident des Tourismusverbandes Tessin, als Vertreter der Wirtschaft.

ANDREAS NETZLE

Eine Indiskretion aus dem 13köpfigen Vorstand von Schweiz Tourismus brachte es trotz der dringenden Bitte um Vertraulichkeit schon in der letzten Woche in die Medien: Der 51jährige Tessiner Dick Marty wird Nachfolger von ST-Präsident Paul Reutlinger. Im Laufe der für das Biga etwas schwierigen Kandidatensuche hatten verschiedene Persönlichkeiten abgesagt – zunächst aus Zeitgründen auch Marty selbst! Aufgrund der beruflichen Belastung wird Marty das Amt erst am 15. Oktober antreten. Dick Marty ist als ehemaliger Tessiner Staatsanwalt, Finanz- und Volkswirtschaftsminister und heutiger FDP-Ständerat zwar Politiker und damit nicht der Unternehmer und Manager, den sich

Nordmann und Reutlinger übereinstimmend gewünscht hatten. Für das Biga gilt der unabhängige Wirtschaftskonsultant aus Giubiasco aber trotzdem als «Mann der Wirtschaft» und «Analyst». Führungsqualitäten habe er als Regierungsrat und Präsident der Kommission für den neuen Finanzausgleich bewiesen, meinte Peter Keller vom Biga.

Touristischer Background

Dick Marty hat sich seinen touristischen Background während vier Jahren als Präsident des Tessiner Verkehrsvereins geholt. Er war an der Ausarbeitung des Entwurfs für ein fortschrittliches, die Organisation zentralisierendes Tourismusgesetz beteiligt. Kaum in den Ständerat gewählt, wurde er Vorstandsmitglied der parlamentarischen Gruppe für Tourismus und Verkehr. Marty wuchs im Hotellerie-Umfeld auf, sein Vater war Gründer der Union International des Maitres d'Hotel, für die Marty als junger Jurist die Statuten schrieb.

Als wichtige langfristige Aufgabe hat sich Marty die Sensibilisierung der Bevölkerung vorgenommen. Er möchte den Schweizern die «Freude an der Gastfreundschaft und am Lächeln zurückgeben», meinte Marty. Wichtig sei auch,



Der künftige ST-Präsident Dick Marty (rechts) zusammen mit ST-Präsident Paul Reutlinger, ST-Direktor Marco Hartmann und RDK-Präsident Alberto Vonaesch (v.l.).

die Tourismusberufe aufzuwerten und attraktiver zu gestalten. In der Branche will der neue ST-Präsident die verschiedenen Elemente des Tourismus, von der Direktion der ST bis zum entlegensten Landgasthof stärker koordinieren und auf ein gemeinsames Konzept verpflichten. Im «Stöckli» profilierte sich Dick Marty als sparsamere Freisinniger. Könnte er jetzt mit Begehren um mehr Bundesgelder in der Tourismus in ein ähnliches Dilemma geraten wie sein Parteikollege und STV-Präsident Franz Steinegger? Marty dazu: «Ich bin für Einsparungen,

Berner Hotelier-Verein

Fehlender L-GAV: Spielräume abwägen

An der GV des Berner Hotelier-Vereins BHV kam vor allem der L-GAV-lose Zustand (Landes-Gesamtarbeitsvertrag) zur Sprache. BHV-Sekretär Franz U. Schmid riet den Hoteliers, die betriebstreuen Angestellten weiter nach den bisherigen Standards zu behandeln. Der durch den vertragslosen Zustand ermöglichte Spielraum soll nicht ausgenutzt werden: Die Mitarbeiter sollen sich auf die Gäste und die Arbeit konzentrieren, anstatt sich Sorgen um ihre neuen Arbeitsbedingungen machen zu müssen. Zur Individualisierung der Arbeitsverträge, falls gewünscht, könne der Freiraum hingegen ausgenutzt werden. Seite 8

Arc Jurassien Tourisme

Nouveau projet

Le projet de structure touristique intercantonale «Arc Jurassien Promotion» fait l'objet d'une nouvelle mouture qui a été mise en consultation ces jours. Appelé à titre provisoire «Arc Jurassien Tourisme», il a été fortement redimensionné. Consultés l'automne dernier, les partenaires potentiels avaient estimé que le budget de fonctionnement était trop élevé. La nécessité d'établir une collaboration touristique à l'échelon de l'Arc jurassien n'était en revanche pas combattue. Le projet entend s'appuyer sur les structures en place. Page 15

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

HABIMAT
Gastro Controlling

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

keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

RDB/DuJ/Sipo

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

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

keys
Informatik für Ihr Hotel

Arge Alp-Tagung in Klosters

Leitbilder: Meistens ist der Weg das Ziel

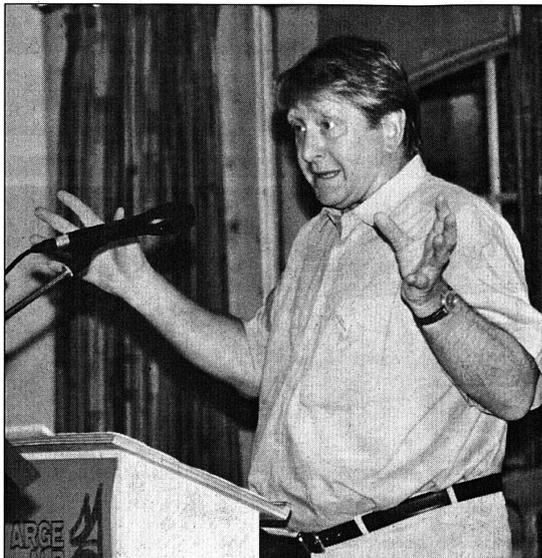
Erarbeitung und Nutzen eines Tourismus-Leitbildes war Thema einer internationalen Tagung der Arge Alp Tourismuskommision, veranstaltet von der Tourismusfachschule Samedan. Obwohl ihre praktische Wirkung laut einer neuen Studie umstritten ist, empfiehlt die Arge Alp ihren Regionen und Destinationen die Erarbeitung von Leitbildern.

ANDREAS NETZLE

«Leitbilder sind in Mode und drohen out zu werden», meinte Robert Huber, Professor an der Fachhochschule Kempten. Um dem entgegenzuwirken, empfiehlt die Tourismuskommision der Arge Alp ihren Regionen die Erarbeitung eines touristischen Leitbildes auf Regionsebene und die Unterstützung solcher Konzeptpapiere auf Stufe Ort, Destination oder Subregion. Laut einer von Professor Thomas Bieger vorgeschlagenen Definition ist ein touristisches Leitbild «das zentrale Planungsinstrument des Destinationsmanagements und beinhaltet die normative und die strategische Planung der Destination als Wettbewerbseinheit».

Wirrer «Leitbildsalat»

In der Praxis, das ergab eine Untersuchung von Biegers Institut für Tourismusmanagement Samedan im Arge Alp Raum, sind Leitbilder oft unsystematisch, unbestimmt und ohne weitere Folgen. So fehle es bei der Analyse vielfach an Instrumenten aus der modernen Managementlehre; Ziele, Strategien und Massnahmen würden vermischt; die Ziele seien zu allgemein gehalten und unterschieden sich nicht wesentlich von denen anderer Regionen; Marktstrategien seien als solche nicht erkennbar; die Massnahmen seien zu wenig konkret; Zeitpläne und Budgets fehlten. Bei der Umsetzung fehle es an Kontrollsystemen und an der laufenden Anpassung an sich ändernde Lagen. Nur in wenigen Fällen konnte die Umsetzung geplanter Massnahmen nachgewiesen werden, echtes Umdenken bei Touristikern und in der Bevölkerung durch die Kommunikation der Leitbilder habe nicht stattgefunden. Piero Peritelli vom ITM abschliessend: «Aus subjektiver Sicht haben die Leitbilder nur in wenigen Fällen ihr Ziel erreicht».



Empfiehlt als Grundlage eines Leitbildes eine intensive Marktforschung: der Innsbrucker Professor Klaus Weiermair. Foto: zvg

Wertschöpfung als Basis
An der Tagung in Klosters wurden weitere Probleme bei der Leitbild-Arbeit genannt: Alfons Parth aus Schgl forderte, Leitbilder müssten viel stärker die Wünsche und Bedürfnisse der Gäste einbe-

ziehen. Leitbilder sollten ihre Ziele auf den Gast ausrichten, meinte auch Robert Huber, und auf die Frage antwortend: «Wie soll sich der Gast im Ferienort fühlen?». Mario Coelli aus dem Veltlin bemängelte, Leitbilder würden oft zu wenig Rücksicht auf die kulturellen und sozioökonomischen Gegebenheiten am Ort nehmen. Innovative Elemente vermischend der Bündner Ständerat Christoffel Brändli, Leitbilder würden zu sehr Bestehendes fortschreiben.

Der Innsbrucker Professor Klaus Weiermair empfahl als Grundlage eines Leitbildes eine intensive Marktforschung, was nicht mit einer Gästebefragung am Ort zu verwechseln sei. Leitbilder müs-

sten sich stärker aus der Nachfrage- als aus der Angebotsseite ableiten: «Analytisch ausgefeilte Markt-, Wettbewerbs- und Positionierungsstrategien werden nun zur Vorbedingung umsetzungsfähiger Leitbilder.» Für Daniele Burckhardt von Ticino Turismo ist ausserdem eine Wertschöpfungsstudie Voraussetzung für ein taugliches Leitbild. Übereinstimmend wurde auch empfohlen, vorgängig die «Destination» zu definieren, für die das Leitbild zu gelten habe; Destination verstanden als Leistungsbündel.

Leitbild-Demokratie?

Der Erarbeitung des Leitbildes, darin waren sich die Teilnehmer einig, kommt eine entscheidende Bedeutung zu. Für Hansruedi Müller von der Universität Bern war klar: «Leitbilder ohne eine Art von Partizipation der Bevölkerung sind bei uns nicht mehr möglich». Der Grad der Beteiligung sei jedoch den örtlichen Gegebenheiten anzupassen. Von einer allzu starken Partizipation hält Müller jedoch nichts: «Demokratie neigt zur Mittelmässigkeit», meinte er aufgrund eigener Leitbild-Erfahrung. Auch müsse man die örtlichen Geld- und Machtverhältnisse berücksichtigen und die Exponenten im Sinne von Promotoren mit einbeziehen, denn: «Tourismus ist ein Geschäft». Die politische Dimension brachte Willi Müller, Sekretär der Ausserrhoder Finanzdirektion, ins Spiel: «Soll sich ein Leitbild im Umfeld der Politik durchsetzen, muss es den daran Interessierten gelingen, es aus der emotionalen auf die sachliche Ebene zu heben und aus dem politischen Nullsummen-Spiel ein Gewinner-Spiel zu machen, bei dem alle das Gefühl erhalten, gut dazustehen».

Umsetzung entscheidend

Der Innsbrucker Tourismus-Berater Peter Halmayer betonte den Prozesscharakter der Erarbeitung, Umsetzung und permanenten Weiterentwicklung der Leitbilder: «Der Weg ist so wichtig wie das Ziel». Thomas Bieger kritisierte die mangelnde Umsetzung der Leitbilder: «Meistens bleibt es bei der Umsetzung bei Empfehlungen an Staat, Bevölkerung

und Branche – es fehlt ein eigentliches Change Management». Hier sind laut Hansruedi Müller in erster Linie die Einheimischen gefragt: «Bei einer zu starken Verschiebung der Umsetzungs-Verantwortung auf externe Experten wird es Politikern, Behörden, Verkehrsvereinen und Unternehmern zu einfach gemacht».

Kommentar

Eine Ausnahme im Tagungs-Einerlei

Seminare, Workshops und was es sonst an Tagungen (zu viele) gibt, haben oft ein schlechtes Kosten-Nutzen-Verhältnis. Häufig beklagen enttäuschte Teilnehmer, die Veranstaltung habe nichts an nützlichen Informationen und praktischen Hilfen gebracht: «Ausser Spesen nie gewesen!» Das aber können sich heute immer weniger Touristiker leisten. Gelegenheiten, die immer gleichen Kollegen zu treffen, gibt es heute genügend. Fachtagungen sind auch vielfach (Selbst-)Inszenierungen von Referenten und allzu deutlich sichtbar auch PR-Mittel ihrer Veranstalter. Ob jedoch die regelmässig im gedrängten Chaos des unrealistischen Zeitplanes endenden Tagungen positive Eigenwerbung sind, ist fraglich. – All dies trifft auf die zweiteilige Tagung in Klosters nicht zu. Leiter und Studenten des Samedaner Tourismus-Instituts boten den 120 internationalen Teilnehmern ein dichtes Programm mit interessanten, abwechslungsreichen Referaten und die Möglichkeit zur Partizipation. Tagung und Rahmen waren perfekt organisiert. Das Thema Leitbild wurde theoretisch und praktisch umfassend ausgeteilt und so behandelt, dass jeder etwas Konkretes für seine Leitbild-Arbeit mit nach Hause nehmen konnte. Darum: Mehr davon – und weniger vom nationalen Tagungs-Einerlei! AN

Tourismusfachschule Siders

Mystery-Men stellen Leukerbad ein gutes Zeugnis aus

Leukerbad liess sich punkto Freundlichkeit unter die Lupe nehmen. Die als Mystery-Men und -Women «getarnten» Studentinnen und Studenten der Tourismusfachschule Siders kamen auf ein mehrheitlich positives Resultat. Allerdings lassen sich auch einige Verbesserungen realisieren.

CHRISTINE KÜNZLER

«Ich bin stolz, für einen Ferienort arbeiten zu dürfen, der in einem breit angelegten Blindtest in Sachen Freundlichkeit derart gut abschniedet», sagte Verkehrsdirektor Peter Kuhn anlässlich der Präsentation der Ergebnisse der Untersuchung «Freundlichkeit in Leukerbad.» Über 500 Bewertungsbogen, die über rund 100 Betriebe Auskunft geben, haben die 20 Studentinnen und Studenten ausgewertet. Während Tagen und Wochen waren sie als Mystery-Men und -Women in Leukerbad unterwegs und haben in Hotels, Restaurants, Geschäften, Bäder, Transportunternehmen und anderen Leistungsträgern Erfahrungen bezüglich Freundlichkeit gesammelt. 40 Prozent der Gästekontakte in den getesteten Betrieben wurden als sehr positiv, 37 Prozent als positiv, rund 22 Prozent als negativ und 0,01 Prozent als sehr negativ beurteilt.

«Freundlicher Kurort»

Leukerbad hat sich zum Ziel gesetzt, bis zum Jahr 2000 der freundlichste Ferienort zu werden. Ausgangspunkt für die von der Gesellschaft zur Förderung der Walliser Wirtschaft mitfinanzierten Untersuchung, war die Erkenntnis, dass in Zeiten vermehrt austauschbarer Angebote Differenzierung nur über für den Gast zentrale Aspekte erreicht werden kann.

Die Freundlichkeit wird insofern stark gewichtet, weil sie ein Phänomen ist, das für den gesamten Schweizer Tourismus überlebenswichtig ist.

Verbesserungen möglich

Leukerbad ist in seiner Gesamtheit ein freundlicher Kurort: Zu diesem Schluss kommen die Studentinnen und Studenten der Tourismusfachschule Siders. Die Branchenauswertung zeigt bei den meisten Betrieben jedoch mangelnde Konstanz: An einem Tag zeigt sich ein Betrieb von seiner besten Seite, am nächsten Tag lässt die Freundlichkeit zu wünschen übrig. Die Mystery-Leute mussten keine längeren Wartezeiten inkaufnehmen, obwohl sie in der Hochsaison in Leukerbad weilten. Sie empfanden sowohl die Angestellten als auch die Einheimischen im allgemeinen als freundlich, aufgeschlossen und hilfsbereit. Leukerbad biete eine breite Angebotspalette, sowohl bezüglich Infra- als auch Superstruktur. Es gibt aber auch verschiedene Verbesserungsmöglichkeiten.

Subjektive Untersuchung

Im zwischenmenschlichen Bereich schnitten beispielsweise die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in den Bädern negativ bis sehr negativ ab. Im gleichen Bereich hapert es auch beim Hotelpersonal, in den Geschäften, im Bus und im Verkehrsverein. Zum Teil Negativpunkte bekam die Innenausstattung der Bäder und das Check-In in den Hotels. Bei der Branche Bank, Post, Polizei fallen im Bereich Aussen- und Inneneinrichtungen die negativen Bewertungen etwas hoch aus. Ein Viertel der Tester wertet Einrichtung, Service und Betriebsleistungen in den Restaurants als negativ bis sehr negativ. Die restlichen Tester aber empfanden die gleichen Bereiche als positiv und sehr positiv. Dies zeigt, wie subjektiv solche Untersuchungen letztlich sind.

«Yunotent» in Thun



Die Betreiberinnen und Betreiber des «Yunotent» wollen eine 60-Prozent-Auslastung erreichen. Foto: Silvia Mettler

Für 17 Franken ein Bett im Zelt

«Yunotent» heisst das direkt am Thunersee gelegene Hotelzelt, dass seit vergangener Woche den Sommer über maximal 36 Personen in dreistöckigen Etagenbetten einen Schlafplatz anbietet.

Das 108 Quadratmeter grosse Zelt mit Dusch- und WC Container steht auf einer stadteigenen Wiese neben dem TCS Campingplatz. Der Preis für eine Übernachtung inklusive Leintuch (aber exklusive Decke oder Schlafsack) beträgt 17 Franken. Die Vermarktung und die Reservationen werden über die Thun Tourismus Organisation abgewickelt. «Die Idee einer günstigen Übernachtungsmöglichkeit schwirte schon lange in den Köpfen der Mitglieder der Jungen Thuner Wirtschaftskammer», erklärt Urs Gafner, Vizepräsident der Arbeitsgruppe Tourismus. Ohne die Unterstützung der Stadt, die einen Kredit von 20 000 Franken gewährte, hätte dieses Projekt nicht realisiert werden können, meinte Jürg Aebersold, Vorsitzender der Arbeits-

gruppe Tourismus in der jungen Wirtschaftskammer. Damit das Zelt hotel kostendeckend betrieben werden kann, muss eine Auslastung von 60 Prozent erreicht werden. Um die Betriebskosten möglichst gering zu halten, wird die Präsenzzeit von den drei Teilzeit-Betreiberinnen auf ein Minimum beschränkt: Da zu Gabriela Forrer: «Die Gäste können ihre Betten ab 17 Uhr beziehen und müssen das Lager morgens vor zehn Uhr räumen. Marc Hubacher, Tourismus-Direktor Thun freut sich über die Angebotserweiterung in seiner Stadt: «Ein solches Angebot habe in der Stadt eindeutig gefehlt.» Thun verfüge über Hotels in der mittleren und höheren Preiskategorie. Durch die Zunahme der Erlebnis-Unterhaltung im Selve Areal (Villa Wahnsinn, Netzwerk etc.), sei das Bedürfnis nach einer günstigen Übernachtungsmöglichkeit in letzter Zeit stark gestiegen, so Hubacher. Das «Yunotent» soll aber nicht zu einer ständigen Einrichtung werden, es ist bloss als Übergangslösung bis zur Realisierung des seit langem geplanten «Yunotels» gedacht. SM

PANORAMA

Keine Wechselkursgarantie. Der Bundesrat hat sich gegen die Einführung von Wechselkursgarantien für den Schweizer Tourismus ausgesprochen: er lehnte eine entsprechende Interpellation von Otto G. Loretan ab. Der Interpellant schlug vor, Ferienangebote aus der Schweiz mit Fremdwährungen zu offerieren, schreibt der «Walliser Bote». Die Schweizer Nationalbank hätte der Tourismusbranche feste Rücknahmekurse garantieren sollen. Der Bundesrat begründete seine Abgabe mit praktischen Schwierigkeiten und Missbrauchsgefahr. Auch sei die Schweiz internationale Verpflichtungen eingegangen, die eine derartige Tourismussubvention verbiete. Zudem verweise der Bundesrat auf die bereits beschlossenen Bundeshilfen für den Tourismus. CK

Swissair und Partner planen weltweite Marketing-Allianz. Die Swissair, Austrian Airlines, Sabena und Delta Air Lines wollen ihre Nordatlantikk-Streckenetzwerke miteinander verknüpfen und die bereits bestehende Zusammenarbeit zu einer eigentlichen Europa-USA-Luftverkehrsallianz ausbauen. Insbesondere sollen Flugpläne, Marketing, Werbe- und Verkaufsprogramme aufeinander abgestimmt werden. In Europa wollen die vier Partner ihre Hauptaktivitäten auf die Knoten Zürich und Genf, Brüssel und Wien legen. MAY

Österreich: Weniger Gäste logierten in Privatquartieren. In der abgelaufenen Wintersaison ging die Zahl der Übernachtungen in nichtgewerblichen Beherbergungsbetrieben (Pensionen mit bis zu 10 Gästebetten) gegenüber der Vorsaison um 6,2 Prozent zurück. Der Tiroler Landestourismuskommunikationsdirektor Josef Margreiter sieht den Grund im fehlenden Luxus solcher Betriebe. Viele Privatmieter bieten Zimmer ohne eigene Dusche und WC an, was den Touristen zuwenig Komfort sei, kommentiert er. Seiner Meinung nach scheuen die Betriebler Investitionen in den Nasszellenbereich. MAY

Sonnenfinsternis bei der «Aktion Wintersonne»

«Wintersonne» scheint im Sommer nicht

Die Sonne als Symbol für die Schweizer Gastfreundschaft: Mit viel Aufwand wurde im Oktober 1995 auf dem Jungfrauoch die «Aktion Wintersonne» lanciert. Doch im Sommer scheint diese Sonne zu verblassen. Nur wenige Orte binden das Symbol auch jetzt noch in ihre Aktivitäten ein.

SILVIA METTLER

«Die Idee der Wintersonne fanden wir sehr gut. Doch konnten wir uns aus zeitlichen Gründen zu wenig mit einer optimalen Umsetzung befassen. Dieser Schnellschuss hat für uns nicht den nötigen Erfolg gebracht», resümiert Donat Aebli von Kurverein Arosa die Wintersonne-Aktion. Veranstaltungsleiterin Barbara Gauer doppelt nach: «Wir wissen noch nicht genau, wo wir den Sonnentisch diesen Sommer einsetzen und ob wir die Sonne als Symbol der Gastfreundschaft in unserem Ort weiter kommunizieren werden.»

Weitere Aktionen erwünscht

Ähnlich tönt es aus Savognin. «Die Aktion fand ich durchaus positiv. Die Sonne hat die Schweiz verbunden. Schade, dass trotz grossem Enthusiasmus kein Durchbruch gelungen ist. Was ich mit dem Thema Sonne und dem Sonnentisch mache, weiss ich noch nicht genau», so Markus Pieren, Kurdirektor von Savognin. Er würde es begrüßen, wenn Schweiz Tourismus auch für den Sommer eine gesamtschweizerische Aktion starten würde. Gleicher Meinung ist auch Bernhard Stucky, Kurdirektor Bettmeralp: «Ein Sommer-Event im gleichen Rahmen wie im Winter hätte ich sehr gut gefunden. Die Botschaft in den einzelnen Orten wäre erfolgreicher gewesen, wenn



Marketingleiter Marcel Murri und die Beatenberger Wirte präsentieren den neuen Sonnenteller.

Foto: zvz

eine gesamtschweizerische Sommersonne-Lancierung stattgefunden hätte.»

Beatenberg mit Sonnenteller

Zuwarten, bis Schweiz Tourismus eine weitere Aktion lanciert, mag Marcel Murri, Marketingleiter von Beatenberg nicht. Er hat zusammen mit der Porzellanfabrik Langenthal einen speziellen Sonnenteller herstellen lassen. «Da Gastfreundschaft etwas mit Liebe zu tun hat und Liebe ja auch durch den Magen geht, habe ich den Beatenberger Wirten die Idee eines Sonnentellers vorgeschlagen», so Murri. Ziel sei es, ein preiswertes und eigenständiges Produkt auf diesem Sonnenteller anzubieten. Die Beatenberg-Besucher können sich zum Preis

von 15 Franken in acht Restaurants den Sonnenteller mit individuellen Gerichten servieren lassen. Kinder erhalten den Teller unter 10 Franken Marcel Murri verspricht sich einiges von dieser Aktion und hofft, die Botschaft der Gastfreundschaft über die Sonne weiter kommunizieren zu können.

ST unentschlossen

Sie begrüße solche Aktionen wie in Beatenberg sehr, meint Eva Brechtbühl von Schweiz Tourismus. ST werde jedoch im Sommer kein Event lancieren und auch keine Schnupperangebote wie im Winter anbieten. Eva Brechtbühl: «Wir müssen business-orientierte, konkret buchbare Angebote machen. Grosse Ideen ohne

Inhalte haben da keinen Platz mehr. Die Angebote im letzten Winter waren zu unübersichtlich und zu verschiedenartig.» Die Sonnenidee will man bei ST trotzdem noch weiterverfolgen. Bei der Aktion Treffpunkt Schweiz zum Beispiel werden Sonnenstrahlen aus Gstaad nach Deutschland delegiert.

Vor allem aber seien nun die einzelnen Orte selber gefordert. «Sie dürfen nicht immer nur abwarten, bis Schweiz Tourismus etwas macht», meint Brechtbühl. Die Verwendungsmöglichkeiten der Sonnentische seien vielfältig. Eventuell werde man zu dieser Aktion noch etwas nachliefern. Was, wisse man allerdings heute noch nicht, erklärt Eva Brechtbühl.

Delegiertenversammlung Verband Schweizer Badekurorte

Tarifpolitik macht Badeorten zu schaffen

Die Tarifpolitik der Krankenkassen bringt die Besitzer von Kurhotels in den Schweizer Badekurorten in Schwierigkeiten. Eine Arbeitsgruppe stellte an der Delegiertenversammlung des Verbands Schweizer Badekurorte mögliche Massnahmen vor. Die Delegierten wählten Rolf Engler zum neuen Präsidenten. Er ist Nachfolger von Franz Dietrich, der als Ehrenmitglied beim Verband bleibt.

CHRISTINE KÜNZLER

«Wenn wir gewusst hätten, welche Probleme das neue Krankenversicherungsgesetz (KVG) mit sich bringt, hätten sich wohl viele von uns nicht für die Ja-Parole entschieden», sagte Franz Dietrich, Präsident des Verbands Schweizer Badekurorte (VSB), an der Delegiertenversammlung in Saillon. Nach KVG müssen sich die Leistungsbringer an die vertraglich oder behördlich festgelegten Tarife und Preise halten. Der Kassentarif

aber deckt die Infrastruktur- und Personalkosten der Kurhotels nicht. Viele Krankenkassen machen ihre Kurpatienten auf das Recht aufmerksam, die Arzt- und Therapiebehandlungen zum Kassentarif zu beziehen, oder die Rechnungen mit den Privatтарifen werden den Kuranstalten zurückgesandt mit dem Vermerk, Kassentarife zu fakturieren. Die Hoteliers ihrerseits versuchen sich dagegen zu wehren, indem sie ihre Patienten einen Verzicht auf den Tarifschutz unterschreiben lassen. Eine «Arbeitsgruppe Tarifpolitik für Badekurorte» hat die rechtliche Situation des KVG abgeklärt und eine solche Massnahme als möglich erachtet.

Rasche Verhandlungen

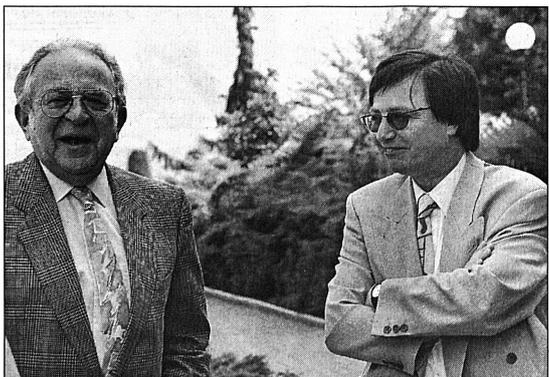
Die Arbeitsgruppe hat einen Weg aus dem bestehenden Dilemma gesucht. Die sehr unterschiedlichen Strukturen und Interessen innerhalb der Gruppe liessen aber darauf bestehen, dass der VSB in diesen existentiellen Fragen einiges an Koordinationsbemühungen leisten müsse, sagte der Koordinator der Arbeitsgruppe, Martin Dössegger. Einig sei man sich hingegen, dass zu den heute reglementierten Tarifen die kürztlichen Zentren gewaltige Verluste erwirtschaften werden. Da der Gesetzgeber mit der Unterstellung der Heilbäder wohl nicht deren Konkurs anstreben wolle, müssten rasch Tarifverhandlungen stattfinden. Denkbar seien spezifische Sondertarife, Pauschalpreise pro Patientenbehandlungstag oder eine Mischform, so Martin Dössegger.

Die momentane Praxis zeige, dass die Spitalbedürftigkeit wesentlich höher angesetzt werde als früher und dafür mehr Badekurorte verschrieben würden. Das wiederum sei eine Chance für die Kurzentren, vorausgesetzt es wird eine vernünftige Tarifierung ausgearbeitet. Die Badekurorte könnten mit einem neuen Angebot, der teilstationären Rehabilitation, eine qualitativ hochstehende Alternative zu beidseitig befriedigenden Preisen anbieten, schlägt die Arbeitsgruppe vor. Zudem soll ein neu ausgearbeitetes Vademecum der Schweizer Heilbäder Ärzten und Patienten helfen, das richtige Kurzentrum zu finden.

Der einstimmig gewählte neue Präsident Rolf Engler soll sich für eine gerechtere Tarifpolitik einsetzen. Der Innerrhodener erfüllt dafür alle Voraussetzungen: Als Rechtsanwält, CVP-Nationalrat und Verwaltungsrat der SWICA Gesundheitsorganisation kennt er sich aus im Krankenkassen- und Versicherungswesen.

Kein Beobachterstatus

Die Nachteile, die der Schweiz als Nicht-EU-Mitglied erwachsen, bekommen auch die Badekurorte zu spüren. Franz Dietrich, der als Vertreter in der internationalen Dachorganisation der Badekurorte (FITEC) in Brüssel mit einem Beobachterstatus versehen war, muss auf diese Funktion verzichten. Frankreichs Vertreter und zugleich FITEC-Präsident hatte diesen Entscheid durchgesetzt. Dies, obwohl die FITEC in der Schweiz gegründet wurde und Alfred E. Urfer deren Vizepräsident ist. In seiner Laudatio für den abtretenden VSB-Präsidenten, kam Alfred E. Urfer, VSB-Vizepräsident, auf Franz Dietrich als «europäischen Mann» zu sprechen. Dank ihm werde der Verband heute ernst genommen. Dietrich habe erkannt, dass es nicht nur um Angebotsmarketing, sondern um Bedürfnismarketing gehe.



Franz Dietrich (links) war seit 1989 Präsident des VSB. Nun hat Rolf Engler diese Aufgabe übernommen.

Foto: CK

Verkehrsverein Basel

Neuer Name, gutes Resultat

Der Verkehrsverein Basel heisst jetzt Basel Tourismus. Dies beschloss die Generalversammlung vorige Woche.

Über 500 von total 3600 Mitgliedern nahmen letzte Woche an einer denkwürdigen Generalversammlung des Verkehrsvereins Basel teil. Denkwürdig deshalb, weil das traditionelle Basler Verkehrsbüro einen neuen Namen erhalten sollte. Mittels Wettbewerb waren die Verantwortlichen auf die Suche nach Vorschlägen gegangen. Schliesslich jedoch wählte der Vorstand in Anlehnung an Schweiz Tourismus den Namen «Basel Tourismus». Eine Wahl, die von den anwesenden Mitgliedern einstimmig genehmigt wurde.

Grosse Zuwachsraten

Erfreulicherweise präsentiert sich das touristische Jahr 1995 bestens: Mit 617 000 Übernachtungen und einer Verbesserung von 4,7 Prozent gegenüber 1994 wurde erstmal seit 1989 das Resultat des Vorjahres wieder übertroffen. In den Monaten Mai und Oktober betrug die Zuwachsraten sogar über 13 Prozent, was vor allem auf eine rege Messe- und Kongressstätigkeit zurückzuführen ist. In einer Analyse der Ergebnisse der wichtigsten Gastennationen fällt auf, dass die Anzahl Logiernächte von Schweizerinnen und Schweizern um nicht weniger als 25 Prozent zunahm. Hingegen war bei den ausländischen Gästen ein Rückgang von 2,9 Prozent zu verzeichnen. Verkehrsdirektor Hans-Peter Ryhiner ist mit dem letztjährigen Geschäftsjahr zufrieden. Auch Dieter B. Füglistaller, Präsident des Verkehrsvereins Basel, zeigt sich erfreut: «Ähnlich gut schnitt unter den fünf grössten Schweizer Städten nur noch Lausanne ab». Die Jahresrechnung präsentiert sich ausgeglichen. Im Anschluss an die Geschäftsbelegten der Versammlungsteilnehmer das neue Werbevideo über Basel vorgeführt: Es wurde in Kooperation mit dem deutschen Filmemacher Jürgen Drensak gedreht und erhielt in Berlin beim Prix ITB für touristische Werbefilme die bronzene Auszeichnung. 1A

Swissair

Flüge buchen über Swiss Online

Nach den positiven Erfahrungen mit dem seit Herbst 1995 direkt buchbaren Günstigangebot Zap&Fly verstärkt die Swissair ihre Präsenz in den elektronischen Medien weiter und ermöglicht ab heute das direkte Buchen über Swiss Online/Videotex. Unter der Eingabe *swissair# erscheint unter dem 80-Zeichen-Modus die neue Rubrik «Direkt buchen». Auf die Eingabe der Reisedaten werden die anwendbaren Tarife angezeigt. Nach Auswahl des Fluges müssen noch die Passagierdaten, Kreditkartennummer und allfällige Spezialwünsche (Sitz/Essen) eingegeben werden, bis die Buchungsbestätigung auf dem Bildschirm erscheint. Die Flugscheine werden per Post zugestellt oder können am Flughafen abgeholt werden.

Über *swissair# sind ausserdem der weltweite Flugplan mit Platzverfügbarkeit, Tarife, Ankunfts- und Abflugzeiten sowie weitere Informationen abrufbar. Solche Auskünfte sind auch via Internet erhältlich, noch fehlt aber der Verbund mit dem Zentralrechner. Komplexere Buchungsanfragen nimmt die Swissair via E-Mail entgegen. MAY

Ferienwohnungen

Kontingente übertragen

Die Bestimmungen über den Verkauf von Ferienwohnungen an Ausländer wurden flexibilisiert. Die vom Bundesrat beschlossene Änderung der Verordnung zur «Lex Friedrich» erlaubt Kantonen, die ihre Kontingente nicht auserschöpfen, diese auf andere Kantone zu übertragen. Theoretisch kann sich jeder Kanton um zusätzliche Kontingente bewerben. In der Praxis zeigt sich aber, dass nur gerade in den Kantonen Tessin, Wallis und Graubünden ein Bedarf vorhanden ist. Die Verteilung der Kontingente erfolgt durch den Bundesrat. Nicht gerührt wird in den nächsten beiden Jahren an der Obergrenze von gesamtschweizerisch 1420 Einheiten, die als Ferienwohnungen an Ausländer verkauft werden dürfen. MAY

Migros-Genossenschafts-Bund

Aktiv-Ferien für über 50jährige

Vom Computerkurs in Neuenburg, über die Wanderwoche im Jura, Tennis- und Wanderferien im Waadtland bis hin zum Gedächtnistraining im Saanenland oder Schreiben oder Landschaftszeichnen im Tessin – für das Segment der über 50jährigen hat der Migros-Genossenschafts-Bund auch heuer wieder ein attraktives Programm zusammengestellt. Ausserdem locken Angebote wie ein Gesundheitskurs in der Surselva, Gedächtnistraining in Locarno und Weinachten für Alleinstehende in Zuoz. Die breite Palette diese Angebote präsentiert sich übersichtlich im neuen Sommer-/Herbstkatalog des Migros-Genossenschafts-Bund. SR

REKLAME

SEINET
Comestibles
Frisch fix flexibel

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

Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch,
Konserven, Tiefkühlprodukte

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



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Erfolgreiche Teamsitzungen

Datum/Ort: 2. Juli 1996
Kurszeit: von 09.00 Uhr bis 12.00 in Luzern
Referent: Fritz Sterchi, dipl. Marketingplaner/PR. Ass.,
Schulungsleiter SHV, Bern
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader
Kursziel: Die TeilnehmerInnen erarbeiten die Grundlagen für
erfolgreiche Teamsitzungen.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.- (inkl. MwSt)

Wirksam betrieblich schulen

Datum/Ort: 2. Juli 1996
Kurszeit: von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr in Luzern
Referent: Fritz Sterchi, dipl. Marketingplaner/PR. Ass.,
Schulungsleiter SHV, Bern
Teilnehmer: MitarbeiterInnen mit Vorgesetztenfunktion
Kursziel: Die TeilnehmerInnen erwerben das Know-how für kurze und
wirkungsvolle Mitarbeiterschulung.
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.- (inkl. MwSt)

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

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

74906/84735

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



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Vom Bittsteller zum Partner - Der richtige Umgang mit Banken

Datum/Ort: 3. Juli 1996
Kurszeit: von 09.00 Uhr bis 12.00 in Interlaken
Referent: Thomas Bruppacher, Unternehmensberater
Bruppacher & Partner, Herisau
Teilnehmer: UnternehmerInnen
Kursziel: Tips für den erfolgreichen Umgang mit Banken
Raster zur Erstellung eines Kreditgesuches anwenden lernen
Finanzierungsgrundsätze kennenlernen
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.- (inkl. MwSt)

Konkursverfahren erkennen - Das wirtschaftliche Überleben hängt direkt von der Zahlungsfähigkeit ab

Datum/Ort: 3. Juli 1996
Kurszeit: von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr in Interlaken
Referent: Thomas Bruppacher, Unternehmensberater
Bruppacher & Partner, Herisau
Teilnehmer: UnternehmerInnen
Kursziel: Bedeutung der Zahlungsfähigkeit und der Liquidität erkennen
Einflussfaktoren definieren, welche die Liquidität beeinflussen
Liquiditätsplanung erstellen
Kurspreis: Mitglieder SHV/SWV Fr. 94.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWV Fr. 110.- (inkl. MwSt)

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

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

85778/84735

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

Jung · Neu · Kreativ

BAR

**FACH
SCHULE
THÖRIG**

Infoline

Fon 01-363 23 90 · Fax 01-850 60 07

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



**Sprach-
kurse in**

Grossbritannien, Frankreich,
Italien, Spanien, Malta, Kanada,
USA, Irland, Australien, Portugal
Auskunft und Broschüren erhalten Sie bei:
ISI Sprachreisen
Seestrasse 412 e · 8038 Zürich
Tel. 01/4 82 87 65 · Fax 4 82 80 35
* Auch Sprachferien für Schüler *

**HOTELSCHULE
LÖTSCHER**

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

Dieses Jahr führen wir
folgende Intensivkurse durch:

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

Réceptionskurs
4. November - 29. November 1996

Gerne senden wir Ihnen dazu
die nähere Unterlagen.

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: _____



Sie
wollen
im
Reisebüro
arbeiten?

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

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

Möchten Sie die italienische Sprache perfekt beherrschen?

Das geht ganz einfach: Absolvieren Sie unser
bewährtes Fernstudium. Sie lernen zu Hause.
Wann immer Sie Zeit und Lust haben. Auf Wunsch
kombiniert mit mündlichem Samstag-Unterricht.
Wir informieren Sie gerne näher. Coupon einsenden
genügt.

Institut Mössinger AG
Die Fernschule mit Erfahrung
Räffelstrasse 11, 8045 Zürich
Tel. 01 463 53 91, Fax 01 463 53 15

Bitte senden Sie mir gratis und unverbindlich
Unterlagen über Ihren Italienisch-Kurs.

Name: _____
Vorname: _____ Geb.-Datum: _____
Strasse: _____
PLZ / Ort: _____ 446

**IHTTI SCHOOL OF HOTEL
MANAGEMENT NEUCHÂTEL**

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

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

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

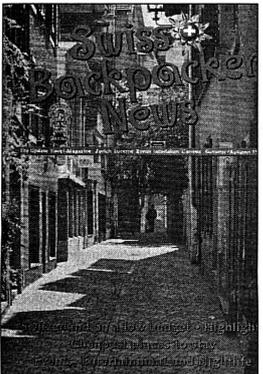
Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 21 55 77

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

Jugendtourismus

Info-Zeitung für Backpacker

Mit den «Swiss Backpacker-News» wird in der Schweiz auf die Sommersaison hin erstmals eine Zeitung für Rucksacktouristen lanciert. Sie ist englischsprachig und soll das Image der Schweiz bei jungen Touristen aufpolieren sowie auf günstige Angebote hinweisen. Die Zeitung (Auflage 30 000 Exemplare) soll zwei- bis dreimal jährlich erscheinen und gratis an Rucksacktouristen verteilt werden und liegt in Jugendherbergen und bei Verkehrsvereinen auf. Finanziert wird das Blatt über Werbeeinnahmen. Die beiden Herausgeber der Zeitung, **Andy Kappeler** und **Bernad Fasching**, hoffen, mit ihrer Zeitung das Image der Schweiz als teure Destination zu relativieren. Ausserdem möchten sie den Rucksacktourismus fördern und gleichzeitig auch ein Dach für die verschiedenen Anbieter schaffen. In der ersten Ausgabe werden die fünf Städte Bern, Zürich, Luzern, Interlaken und Genf vorgestellt. Basieren die touristischen Texte diesmal aus Zeitgründen noch vorwiegend auf den Informationen der Verkehrsvereine, so möchte man in Zukunft noch stärker jugendspezifischere Angebote vorstellen. Die nächste Nummer Winter/Frühling soll Ende November erscheinen und die Wintersportorte einbeziehen. Diese zweite Ausgabe soll auch im nahen Ausland, zum Beispiel in Salzburg, München und Mailand verteilt werden. **SR**



Die erste Ausgabe der Swiss Backpacker News ist erschienen. Foto: zvg

SWISSORAMA

Seeländer Landwirte laden Touristen zu sich auf den Hof. Im Zelt, im Stroh oder in einem Gästezimmer. Landwirte im Seeland bieten ihre Höfe als Touristenunterkünfte an. Dabei soll nicht nur der günstige Preis locken, sondern auch ein wahrschafes Zmorge oder ein lustiger Grillabend sowie die Möglichkeit, einmal einem Bauern bei seiner Arbeit über die Schulter schauen zu können. Wie der «Bund» berichtete, wird die Interessengemeinschaft Tourismus-Landwirtschafts-Region (TouLaRe), welche die neuen Angebote in einem Heft zusammengefasst hat, gerade in München für diesen sanften Tourismus im Seeland. **MAY**

Erstes offizielles Polospiel in Gstaad. Am 4. August organisiert der vor einem Jahr gegründete Polo-Club Gstaad-Saanenland erstmals ein Polo-Exhibitionsspiel mit zwei europäischen Spitzenteams, das im Rahmen des 1. Polo Silver Cups, der Cartier-Trophy, stattfindet. Mittelfristiges Ziel der Veranstalter ist die Organisation des sportlich höchstdotierten Turniers in der Schweiz mit vier Equipen aus ganz Europa. **MAY**

Erneuerungskonzept für Berner Gurtenbahn genehmigt. Der «Gurten-Park im Grün», der im Jahr 2000 in Betrieb genommen werden soll, bedingt grössere Investitionen in die Bahn. Die Generalversammlung der Berner Gurtenbahn hat grünes Licht für das vom Erneuerungskonzept gegeben. Die Gesamtinvestition beläuft sich auf knapp 16 Millionen Franken. Der Betrag setzt sich aus 9,6 Millionen Franken für die Bahn und 6,2 Millionen Franken für Ausbau und Renovation des Parkhauses zusammen. **SR**

Marktforschung Schweiz

Top Swiss hilft beim Marketing

Zuverlässige Daten über die Schweizer Gäste sind seit dem Scheitern von Tomas III im Jahr 1990 nicht mehr verfügbar. Die Berner Firma Polyquest möchte mit dem Projekt Top Swiss in die Lücke springen. Statt viel Zahlenmaterial verspricht sie den Orten konkrete Marketinghinweise.

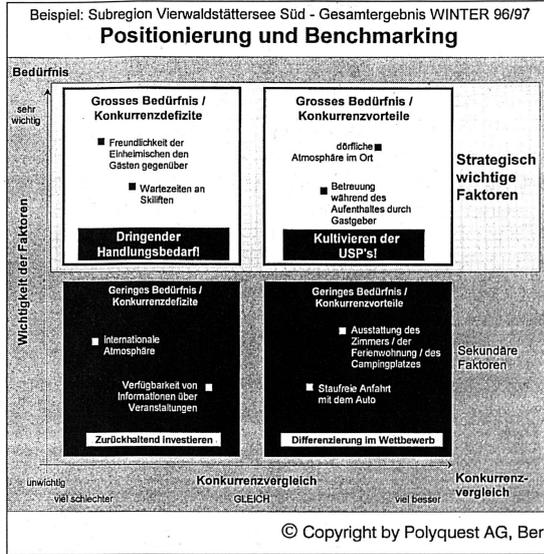
SUSANNE RICHARD

Tomas III scheiterte bekanntlich, weil nicht mehr alle Regionen die Finanzierung mittragen wollten. Eine Umfrage über die Gründe der Unzufriedenheit ergab, dass für die meisten Orte der zu leistende Aufwand den Nutzen bei weitem übersteigt. Obwohl die teilnehmenden Orte den Hauptaufwand leisteten, liessen sich ohne finanziellen Mehraufwand aus den Resultaten kaum ortsspezifische Schlüsse ziehen. Die Berner Firma Polyquest AG, die das Projekt Top Swiss – Tourismus Profil Schweiz lanciert, plant eine nationale Gästefrage durchzuführen und verspricht den teilnehmenden Orten marketingrelevante Resultate. Initiator des Projekts ist **Roman Scherrer**, der bereits bei Tomas II als Projektleiter dabei war, damals aber noch als Mitarbeiter von Demoscope. Scherrer hat inzwischen gemeinsam mit einem Partner die Firma Polyquest AG für Marketing- und Sozialforschung gegründet.

Bottom-Up statt Top-Down

Im Gegensatz zu Tomas II, wo nationale und regionale Institutionen die Partner waren, setzt Top Swiss die Prioritäten bei den teilnehmenden Orten, Subregionen und touristischen Unternehmungen. Diese sollen statistisch zuverlässige, aussagekräftige Ergebnisse erhalten. Bei einer genügend breiten Beteiligung wird die Untersuchung aber auch auf regionaler und nationaler Ebene aussagekräftige Ergebnisse liefern. Polyquest verspricht:

- Aussagen zu Positionierung des Ortes und Benchmarking im Konkurrenzvergleich (Konkurrenzanalyse),
- eine systematische Qualitätsanalyse auf Stufe konkreter Angebote, Dienst-



Leicht interpretierbare Portfolio-Grafiken sollen helfen, Stärken und Schwächen des «Produkts» zu beurteilen. **Graphik: zvg**

leistungen und Produkte (Qualitätspositionen und Angebotsdefiziten (Chancen-/Gefahrenanalyse) und – Möglichkeiten zur Segmentierung des Nachfragemarktes für die Orte nach touristischen Neigungen der Gäste (Zielgruppenanalyse).

Einfache Darstellung

Die Resultate erhalten die Orte nicht mehr als schwer interpretierbare Zahlentabellen, sondern in Form von einfach verständlichen graphischen Darstellungen, die auch für den Nicht-Marketingfachmann lesbar sind. Ein Positionierungs-Portfolio und ein Qualitäts-Portfolio zeigen, wo der Ort steht und wo Handlungsbedarf beziehungsweise Massnahmen angezeigt wären. Bereits mit dem Basismodul von Top

Swiss soll die touristische Angebotsqualität gemessen werden. Die Fragen betreffen das Grundangebot (Beherbergung, Information, Reise und Transport, Umweltaspekte/soziale Aspekte). Ein Teil dieser Resultate fliesst ein in die Zielgruppensegmentierung (Beherbergungstyp, Aufenthaltsdauer, Gruppengrösse, Buchungsort etc.). Die Umfrage lässt sich wesentlich genauer auf die Bedürfnisse vor Ort zuschneiden, als dies bei Tomas möglich war. So können Zusatzmodule zu den Themen Verpflegungsbetriebe, Events, Veranstaltungen, Unterhaltungseinrichtungen, Sport- und Freizeiteinrichtungen, Special Interest-Einrichtungen, Kommunikation oder Congress dazu gekauft werden. Bereits haben sich einige Orte für eine Teilnahme als Pilotort interessiert. Als Minimalzahl plant Roman Scherrer fünf bis sieben Orte,

eine maximale Teilnehmerzahl ist nicht festgelegt.

Wiederaufnahme wäre sinnvoll

Monika Kneopfl, Leiterin Marktforschung bei Schweiz Tourismus, steht dem Projekt positiv gegenüber. «Wir haben grosses Interesse an einer regelmässigen Gästebefragung. Das Projekt der Firma Polyquest ist aus unserer Sicht durchführbar und hat Hand und Fuss», lautet Kneopfls Urteil. ST plant, sich später auch finanziell am Projekt beteiligen. Auch **Gottfried F. Künzi**, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands (STV), ist überzeugt vom Projekt Top Swiss: «Ich finde das Projekt ausgezeichnet. Der Bottom-up-Ansatz kombiniert mit einem Marketingansatz ist eine echte Novität. Im Zusammenhang mit einem echten Qualitätstourismus müssen wir wissen, wie der Gast das Angebot beurteilt».

Orientierungsveranstaltungen für Interessenten am Pilotprojekt finden am Dienstag, 18. Juni in Chur, am Mittwoch, 19. Juni in Interlaken und am Donnerstag, 20. Juni in Lausanne statt. Informationen dazu erteilt die Polyquest AG, Furststrasse 26, Postfach 521, 3000 Bern 22, Telefon 031 331 18 00, Fax 031 332 22 62.

Kosten für die Teilnehmer

Für die Pilotphase Winter 96/97 und Sommer 97 gelten Vorzugsbedingungen. Die Orte verpflichten sich nur für eine einjährige Vertragsdauer. Nach der Pilotphase wird die Mindestsubskriptionsphase drei Jahre sein, damit eine Erfolgskontrolle möglich wird. Die Basiskosten für das Basismodul betragen, unabhängig von der Ortsgrösse, 3800 Franken. Dazu kommen die Erhebungskosten von 4 Franken pro abgegebenen Fragebogen. Für kleinere Orte mit unter 100 000 Logiernächten werden 700 Fragebogen empfohlen (2800 Franken), für mittlere Orte mit bis zu 700 000 Logiernächten 1200 Fragebogen (4800 Franken) und für grössere Orte mit über 700 000 Logiernächten 2000 Fragebogen (11 800 Franken). Die Kosten für Zusatzmodule belaufen sich pro Modul und Fragebogen auf 3 Franken. **SR**

Goms Tourismus

Neuer Dachverband ohne Obergoms gegründet

12 Verkehrsvereine und 20 Gemeinden schliessen sich zu Goms Tourismus zusammen. Allerdings wird die neue Dachorganisation nicht ganz die erwünschte Durchschlagskraft haben. Der Verkehrsverein Obergoms der Gemeinden Oberwald, Obergesteln und Ulrichen wird vorerst dem neuen Verband nicht beitreten.

GERMAN ESCHER

Der beauftragte Tourismusexperte **Peter Kühler** begrüsst die Delegierten «mit einem lachenden und einem weinenden Auge» zur Gründungsversammlung. Man freute sich zwar, dass nach einem Jahr Arbeit, vier Informationsversammlungen und unzähligen Einzelgesprächen nun die Gründung erfolgt. Getrübt wurde diese Freude aber durch das Abseitsstehen der Gemeinden Oberwald, Obergesteln und Ulrichen mit ihrem Verkehrsverein Obergoms. Bekanntlich trat der Verkehrsverein der obersten drei Gemeinden bereits vor einem Jahr aus der bisherigen, subregionalen Dachvereinigung aus. Die Gründe dafür waren wohl eher emotional denn sachlich. Im Vorfeld der Gründungsversammlung führte **Hans Hallenbarter**, Gemeindepräsident von Obergesteln «die Angst, an Selbständigkeit zu verlieren», «das Misstrauen gegenüber der Zentralisierung» sowie den «zu grossen Verwaltungsapparat» als Hauptgründe für ihren negativen Entscheid an.

Chance wahrnehmen
Die übrigen Verkehrsvereine und Ge-

meinden stimmten an ihren Ortsversammlungen dem neuen Dachverband aber mit überwältigendem Mehr zu, so dass die Gründung letztlich eine reine Formsache war. Nach der breitangelegten Vernehmlassung entschied sich die vorbereitende Kerngruppe, vorerst nur die erste Stufe des Projektes zu verwirklichen. Demnach werden zwar die bestehenden, subregionalen Dachorganisationen aufgelöst, die Verkehrsvereine sollen aber als eigenständige Körperschaften weitergeführt werden. In drei Jahren will man nochmals über deren vollständige Integration in Goms Tourismus diskutieren. Bis dahin werden sie zuerst 20, später 30 und im dritten Jahr 30 Prozent der Kurtaxen an Goms Tourismus abgeben. Zudem erhält die neue Dachorganisation einen Sechstel der Beherbergungstaxe. Die Mitgliedsgemeinden bezahlen pro Einwohner 16, später 18 und 20 Franken.

Überzeugende Führung nötig

Goms Tourismus vereinigt heute ein beachtliches Angebot mit jährlich rund 1,2 Millionen Logiernächten. Für das aufzubauende Reservationsystem und ähnliche Aufgaben beispielsweise möchten die Gommer ein Profiteurer Dienstleistung gründen. Eine ähnliche Lösung schwebte der Kerngruppe für den Betrieb der Langlaufloipe, dem eigentlichen Lebensnerv des Gommer Tourismus, vor. Zum ersten Präsidenten von Goms Tourismus wählte die Versammlung den früheren Hotelier, Bankfilialleiter und neuen Direktor des Feriendort Fiesch, **Herbert Volken**. Die Besetzung des Direktorensessels und die Wahl des Bürostandorts von Goms Tourismus wird in den nächsten Monaten erfolgen. Offiziell nimmt Goms Tourismus am 1. November seine Tätigkeit auf.

Umfahrungstunnel Locarno eröffnet

Trotz neuem Tunnel: Staus in Sicht

Gerade rechtzeitig auf die Hauptreisezeit wurde letzte Woche der Umfahrungstunnel Mappo-Moretina zwischen Tenero und Locarno-West eröffnet. Ob die Ferienreisenden um die Staus zwischen der Magadinoebene und Ascona/Brissago herumkommen, ist fraglich.

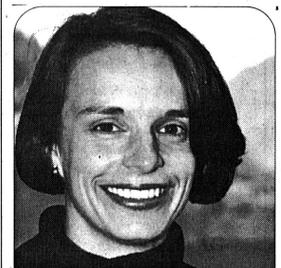
Die Anwohner der Kantonsstrasse in Minusio und Muralto können im wahrsten Sinn des Wortes aufschauen: Die Blechkolonnen sind verschwunden, Camionlärm und Abgasgestank gehören der Vergangenheit an. Der Verkehr von Bellinzona nach Locarno, Ascona und Brissago wird jetzt in Tenero in den Berg geleitet und erst nach 5,5 Kilometern wieder in die Landschaft entlassen. Froh um den Umfahrungstunnel sind auch jene Automobilisten und Ferienreisenden, denen die chronischen Sommerstaus in der gluthelissen Magadinoebene in Zukunft erspart bleiben sollen. Davon verspricht sich nicht zuletzt die Tourismusbranche am Lago Maggiore einen positiven Effekt: Mit einer beruhigten Verkehrssituation wäre eines der wesentlichsten (Image-)Probleme der Ferienregion am Langensee gelöst.

Ein neues Nadelöhr

Ganz so weit ist man allerdings noch nicht. Das stauanfällige Nadelöhr Minusio/Muralto gibt es zwar nicht mehr, dafür entstand ein neues bei der Piazza Castello in Locarno Westend. Der gesamte Verkehr aus dem Norden wird neu aus Richtung Ascona nach Locarno geleitet. Und zwar über just dieselbe Strassenkreuzung, die auch den Verkehr von

und nach Ascona und Brissago, ins Centovalli und die Täler der Maggia und des Onsernone aufzunehmen hat und deren Kapazität in Stosszeiten auch ohne den neuen, zusätzlichen Verkehr bereits mehr als erschöpft ist. Zu einem weiteren neurgalischen Punkt könnte sich die Anfahrt zum Tunnel bei Tenero entwickeln. Die neue Schnellstrasse aus Richtung Bellinzona-Magadino ist zweispurig ausgebaut, der Tunnel einspurig. **FL**

REKLAME



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

FIDELIO

Front-Office
vom Hotelpreislisten

Check-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie
Telefon 01 733 74 00

Zu verkaufen an bester Lage im Kanton Zürich

Restaurant mit grosser Sonnenterrasse

- 85 Plätze Restaurant
- 220 Plätze Sonnenterrasse
- 220 Parkplätze

Dieser moderne Betrieb bietet einen super Verdienst! Verkaufspreis Fr. 2 300 000.-.

Seriöse Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 85570, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

85570/385405

Am Bodensee

zu vermieten per März 1997

Hotel-Restaurant

mit gepflegter Küche.

Wirtepatent nicht erforderlich.

Kleiner Betrieb mit 50 Sitzplätzen, gedeckter Terrasse, Hotelzimmern und Wirtwohnung. Gelegen an Hauptstrasse und See.

Qualifizierte Interessenten melden sich unter Chiffre 85773, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

85773/384922

Gesucht im Tessin

für Kauf, Pacht oder Direktion

3- oder 4-Stern-Hotel

mit mindestens 30 Zimmern.

Angebote unter Chiffre 85801, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

85801/385867

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

Pub mit grosser Bar

Verlängerungsbewilligungen, Wirtwohnungen und Einzelzimmer vorhanden.

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

84483/385484

Zu verkaufen aus familiären Gründen in unmittelbarer Nähe von Lugano, gutgehendes, alt-eingesessenes

Speiserestaurant

mit Terrasse.

Preisvorstellung ca. Fr. 350 000.-

Interessenten melden sich an Chiffre P-025-106620, Publicitas, 6002 Luzern.

P 85734/44300



Zunft Haus zu Wirthen

Wir suchen für Frühjahr 1997

junges Wirtenehepaar

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

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

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

Natel 079 213 45 25

84945/31917

SCHÄTZUNGSABTEILUNG

Wir empfehlen uns als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner für

**Inventar-Aufnahmen - Übergaben
Objektannahmen - Liquidationen**

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

Anfragen richten Sie bitte an:

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

Eine Dienstleistung des Schweizer Wirteverbandes.



Hotel Restaurant Ochsen



8730 Uznach

Zu vermieten:

Auf Herbst 1996 oder nach Absprache. Am oberen Ende des Zürcher-Obersees, mitten im idyllischen Städtchen Uznach/SG gelegen.

Speiserestaurant ca. 75 Plätze

Kleiner Saal 40 bis 60 Plätze

grosser Bühnensaal:

300 Plätze, Konzertbestuhlung 500 Plätze

12 Gästezimmer

Unverbindliche Auskunft erteilen Ihnen gerne:

Marianne und Harry Meyer-Häuser

Telefon 055 280 33 30 (Privat 055 280 67 19)

85731/81493

KATAG

L U Z E R N

**HOTEL ASTORIA
OLTEN**

Die Eigentümer dieser Liegenschaft haben uns beauftragt, dieses Objekt

- zu verkaufen
- oder
- zu vermieten

Eine Vermietung mit späterem Kaufrecht wäre als Variante ebenfalls denkbar.

Lage im Zentrum von Olten, guter Komfort 31 Zimmer (57 Betten) mit Dusche/Bad Restaurant mit Bar, total 120 Plätze 4-Zimmer-Wohnung und Personalzimmer

Die Mietzins- wie die Kaufbedingungen sind für einen potentiellen Interessenten äusserst attraktiv.

Wir suchen den erfahrenen, initiativen Hotelier und Restaurateur, der den Mut hat, in die Zukunft zu investieren.

Sind Sie interessiert? Herr F. Hausherr gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.



Innenhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservationen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

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

G. Bismuth/17273

**Zu verpachten per Herbst 1997
Gourmet-Restaurant**

an bester Lage in der Nordwestschweiz.

Es handelt sich um ein kleines, sehr renommiertes Gourmet-Restaurant mit einer äusserst gemühtlichen Atmosphäre und einer nationalen und internationalen Gästen.

Einem gut ausgewiesenen, initiativen und ideenreichen Fachpaar bietet sich hier eine einmalige Gelegenheit.

Inventarübernahme Fr. 120 000.-.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien, Foto, Lebenslauf und Referenzen an Chiffre 85772, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

85772/317608

Ich suche

kleines Hotel/Albergho

rund um den Lago Maggiore, in der Schweiz oder Italien, Kauf oder Miete.

Offerten unter Chiffre 85811, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

85811/385870

Zu verkaufen (evtl. verpachten)

Hotel Restaurant Dancing

in den Westschweizer Voralpen

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

85736/385364

Bauland zu verkaufen

im Zentrum des weltbekannten Wintersportplatzes und Sommerkurortes Wengen, Nähe Bahnhof WAB, sehr gute unverbaubare Lage, erschlossene Kernzone für Hotelbauten.

Solvente und ernsthafte Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre G 005-318541, an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 85735/44300

Familienfreundliches

Restaurant / Hotel

an bester Lage in der Innerschweiz zu verpachten, evtl. zu verkaufen. Geeignet für eine Wirtfamilie, die sich gerne eine eigene Existenz aufbauen will.

Ernsthafte Interessenten melden sich bitte unter Chiffre T 213-53097, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 6130 Willisau

O 85739/199176

Tou-

Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

rism-

Lassen Sie sich nicht die Tour vermessen.

US

Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigenweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns - Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.



Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41
Filialen Pré-du-Marché 23, 1004 Lausanne, Tel. 021/647 72 72, Fax 021/647 02 80
Giacomettistrasse 96, 7006 Chur, Tel. 081/24 69 24, Fax 081/24 61 38
Via Pico 28, 6906 Lugano-Cassarate, Tel. 091/52 66 84, Fax 091/52 45 65

Suchen Sie eine zuverlässige Kontaktstelle oder Vertretung in

Kanada

um Ihre touristischen Leistungen in diesem interessanten Markt (mit 30 Millionen Einwohnern) bekannt zu machen?

Schweiz-kanadische Tourismus-Marketing-Firma mit über 23 Jahren Tourismus-Erfahrung auf beiden Seiten des Atlantiks, steht Ihnen als Partner zur Markt-Bearbeitung in Kanada zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Tourissimo Marketing, Fax 001 905-796-7947.

85804/385862

Casinoprojekte: Palace, Lugano, Grand Hotel, Locarno

300-Millionen-Franken-Hotelpoker im Tessin

In den kommenden Wochen wird die bundesrätliche Botschaft zum neuen Spielbankengesetz erwartet. Und obwohl es noch einige Jahre dauern dürfte, bis an Schweizer Spieltischen mit Baccara und Roulette der Rubel rollt, ist der Hotelpoker rund um die künftigen Casinos bereits in vollem Gang. Allein die Stadt Lugano setzt 300 Millionen auf die Casinokunft und rüstet die «Palace»-Ruine auf.

FRED LAUENER

Faites vos jeux! hiess es Ende Februar dieses Jahres im Luganeser Rathaus. Und die Stadtväter taten, wie ihnen geheissen wurde. Einstimmig gaben sie grünes Licht für das grösste Bauprojekt in der Geschichte der Stadt. Seit 27 Jahren steht das einst legendäre Nobelhotel Palace am Lungolago, der Seepromenade, leer. Der Zahn der Zeit und zwei unaufgeklärte Brandstiftungen vor drei Jahren haben ihr übriges zum miserablen Zustand des 1854 fertiggestellten Baus getan. 1994 übernahm die Stadt das 16 000 Quadratmeter-Areal für dreissig Millionen Franken von der damaligen Besitzerin, der Schweizerischen Kreditanstalt. Seither stritten sich die Luganeser Politiker ohne Unterlass um die Zukunft des Palace. Die Aussicht auf das grosse Geschäft mit Roulette und Baccara hat den Händen ein Ende gesetzt. Das Hotelgelände wurde zur Planungszone erklärt. Ein 5-Stern-Hotel, ein «Grand-jeux»-taugliches Spielcasino, Geschäfte und ein Parkhaus sind die Vorgaben des Projektwettbewerb, den die Stadt ausgeschrieben. Und für die unter Denkmalschutz stehenden Überreste des einstigen Klosters erwarten die Onorevoli Vorschläge für eine kulturelle Nutzung. Stolz 250 bis 300 Millionen Franken soll das Prestigeprojekt kosten. Im Gegenzug will die politische Gemeinde Lugano in



Seepromenaden sind nicht nur idyllisch, sondern unter Umständen sehr lukrativ. Im Tessin ist das Spielcasino-Fieber ausgebrochen: Lugano rüstet seine «Palace»-Ruine für 300 Millionen auf, Locarno macht sich Gedanken über sein Grand Hotel.

Foto: Grand Hotel

ihrem eigenen Namen als Bewerberin einer Standortkonzession für die künftige Spielbank auftreten und beansprucht damit die Kontrolle über das Geldspielgeschäft in der Ceresiostadt.

Auch Locarno will

Vorausgesetzt, Lugano komme überhaupt zum Zuge. Mehr als dreizehn Spielcasinos im ganzen Land will der Bundesrat nicht tolerieren, und mehr als eines im Tessin wird es wohl auch nicht geben. Auf Grand jeux setzen aber neben Lugano auch Mendrisio, Bellinzona und Locarno. Und insbesondere das Casinoprojekt am Lago Maggiore (Locarno) gilt gegenüber demjenigen Luganos als ebenbürtig. Nicht gar so laut wird auch am Lago Maggiore an der Casinokunft gewerkelt. «Grand jeux ziehen eine ganz spezielle Klientel an», sagt Paolo Brunetti, «darauf müssen wir vorbereitet sein.» Eine Casinostadt sei erst dann attraktiv,

wenn dies auch die Hotels, die Gastronomie, der Fachhandel und das Freizeit- und Kulturangebot seien. Im Klartext bedeutet dies Investitionsbereitschaft und – mit den definitiven Standortkonzessionen für Spielbanken ist nicht vor 1999 zu rechnen – eine gehörige Portion Mut zum Risiko. In einem typischen Mittelklass-Ferienstädtchen wie Locarno ganz besonders.

Private Investoren seien zurzeit zwar noch zurückhaltend, sagt der Casinofachmann und Sprecher des Schweizerischen Kurssaalverbandes, Anton Ganzmann. Doch mancherorts würden doch schon heute Projekte realisiert, die ohne tourismusfördernde Casinoperspektive vermutlich auf geringere politische und unternehmerische Akzeptanz gestossen wären. In Luzern etwa gilt dies für das neue Konzert- und Kongresshaus. Aber auch für den aktuellen «Ausbau des Palace Hotels oder den geplanten Neubau des 5-Stern-Hauses Schweizerhof»,

wie der Präsident des Kurssaalverbandes, Georges Bucher, ergänzt. Bucher ist gleichzeitig Verantwortlicher für das Luzerner Spielbankprojekt und überzeugt, dass «heute nur dort investiert wird, wo es dafür eindeutige Anreize gibt». Die Aussicht auf eine Spielbank setze diesbezüglich zumindest positive Impulse.

Altehrwürdiges Grand Hotel

Zurück nach Locarno. Auch hier kündigt sich mit der Spielbankkonzession eine möglicherweise historische Entwicklung ab. Die Übernahme und völlige Umgestaltung des altehrwürdigen Grand Hotel durch die Casino Kurssaal AG. Zwar wollen die Locarnesi nicht ins Kraut schliessen und betonen, dass zurzeit erst sonderiert werde. «Es ist aber gut möglich», sagt Casino-Chef Brunetti vorsichtig, «dass wir am Grande Albero und einer Umnutzung in einen Spielbetrieb interessiert sein könnten». Kommt es soweit,

wäre dies das Aus des letzten traditionellen Tessiner Grand Hotel aus dem vorigen Jahrhundert. Evaluert werden in Locarno allerdings auch Alternativen. Die interessanteste dabei ist ein noch unter Verschluss gehaltenes ehrgeiziges Neubauprojekt am Lago Maggiore in Tenero: Ein Spielcasino mit integriertem Tagesbetrieb, Luxushotel und Grünpark. Rund 150 Millionen Franken aus den Spielerträgen werden die künftigen Spielhöhlen jährlich der AHV-Kasse abliefern, wenn die Schätzung von Kurssaalpräsident Bucher zutreffen sollte. Damit die Spielbanken aber nicht «zu reinen Geldfabriken für Bern geraten, sondern auch den Regionen und dem Tourismus etwas bringen», wie sich der Locarneser Brunetti ausdrückt, brauche es den Handschlag aller Anbieter von touristischen Leistungen.

Spielgeldflucht, Casino und AHV

Quizfrage: Was hat der Umstand, dass kürzlich die amerikanische Hilton Hotels Corp. das Casinounternehmen Bally Entertainment übernommen hat, mit der Finanzierung der Schweizerischen AHV zu tun? Viel, denn erstens zeichnet sich nicht nur in den USA immer mehr ab, dass Beherbergung ohne Casinouzuschuss viel weniger rentiert. Und zweitens hat die derzeitige politische Diskussion in der Schweiz um die Zukunft der AHV-Finanzierung wieder einmal den Tourismus, sprich das Spielbankengesetz, vergessen. Immer noch bewegen sich die Beträge, die Schweizer in ausländischen Casinos liegenlassen, in zig-Millionen-Höhe. Rund um den Streit, wie hoch Spielbanken in der Schweiz sonst noch besteuert werden könnten, gehen diese Wahrheiten unter. Gute Millionen gehen jedes Jahr verloren, weil man sich Spielbankengesetzmisslingen in den Haaren liegt, während die AHV-Beitragsbasis immer dünner wird. r.

Interview Corrado Kneschaurek, Präsident des Tessiner Hotelierevereins

Grosse Zustimmung im problemreichen Tessin

Corrado Kneschaurek heisst der Nachfolger von Stefano Valli als Präsident des Tessiner Hotelierevereins. Die Wahl des als innovativ und kämpferisch geltenden Du-Lac Hoteliers aus Lugano-Paradiso stiess im krisengeschüttelten Tessin auf grosse Zustimmung. Er gilt – zusammen mit dem voraussichtlichen neuen Ent-Präsidenten Marco Solari – als Hoffnungsträger. Kneschaurek bezeichnet das politisch blockierte Tessiner Tourismusgesetz sowie eine verbesserte Kommunikation als Schlüssel für den angestrebten Aufschwung.

natürlich, dass sich unsere Anstrengungen positiv auf die Gästeentwicklung niederschlägt.

Als Hotelier haben Sie immer wieder mit ungewöhnlichen Ideen überrascht. Welche Überraschungen können nun vom Hoteliereverein unter Ihrer Führung erwartet werden? (Schmunzelt) Wenn ich das verraten würde, wären es keine Überraschungen mehr.

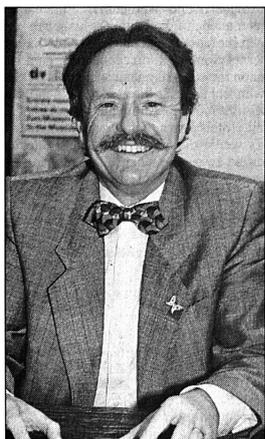
«Der Tessiner Tourismus entwickelt sich zu einem Kurzaufenthalts- und Tagestourismus.»

Als einen Schwerpunkt Ihrer neuen Aufgabe bezeichnen Sie die Durchsetzung des neuen kantonalen Tourismusgesetzes.

Das ist richtig. Wir drängen darauf, dass das Gesetz endlich in die Tat umgesetzt wird. Um auf dem Markt erfolgreich zu bestehen, brauchen wir entsprechende Instrumente.

Kernpunkt des Gesetzes, das derzeit in der Schublade von Wirtschaftsdirigentin Marina Masoni liegt, ist die Zentralisierung der heute weitgehend autonomen regionalen Verkehrsvereine. Was bringt diese den Hotels?

Griffigere Strukturen können sich positiv auf die Synergien, die Vermarktung unserer Produkte und auf das Erscheinungsbild auswirken. Heute hat das Tessin faktisch 15 regionale und ein kantonales Verkehrsbüro und damit ebensoviel Erscheinungsbilder. Mit einem einheitlichen Erscheinungsbild lassen sich die Märkte besser bearbeiten. Im übrigen werden wir in einer Zeit, in der das Geld



Corrado Kneschaurek, der neue Präsident des Tessiner Hotel-Vereins, hat als Hotelier immer wieder für Überraschungen gesorgt. Das dürfte ihm auch als Präsident nicht schwerfallen.

Foto: zvg

knapp geworden ist, überall fusioniert wird und Strukturen zusammengelegt werden, sowieso nicht um eine Straffung auch unserer Tourismusstrukturen herumkommen.

Dennoch wehrt sich Bellinzona dagegen, das Gesetz in Kraft zu setzen. Wegen dem lieben Geld. Heute finanzieren die Hotellerie und das Gastgewerbe, sprich die Gäste, etwa 70 Prozent der Tessiner Tourismusstrukturen. Kurtaxen und Tourismusförderungsabgabe reichen

heute aber nicht mehr aus. Dass künftig auch andere Kreise zur Kasse gebeten werden sollen, hat natürlich eine gewisse Opposition bewirkt. Der Tessiner Tourismus entwickelt sich immer mehr zu einem Kurzaufenthalts- und Tagestourismus. Die Kurtaxeneinnahmen gehen damit stetig zurück. In Lugano wurden seit 1990 34 Prozent weniger Übernachtungen gebucht. Dem Verkehrsverein konnten damit 34 Prozent weniger Kurtaxen abgeliefert werden. Das tut weh. Doch es ist nicht gerecht, dass jene Gäste, die für längere Zeit zu uns kommen, die gesamte Last der Tourismusstrukturen, die auch Tagestouristen zu Verfügung stehen, zu tragen haben.

«Wir beabsichtigen, in Kürze einen Pressesprecher zu ernennen.»

Neue Finanzierungsmodelle sind also gefragt.

Ja. Das haben wir vorgeschlagen. Alle, die vom Tourismus profitieren, sollen auch die Strukturen mitunterstützen. Die Bahnen und Verkehrsbetriebe wären dabei. Industrie, Handel und Gewerbe jedoch haben sich dagegen gestellt. Jetzt allerdings spüren auch sie, dass es so nicht weitergehen kann und suchen aktiv die Zusammenarbeit mit uns.

Sie haben das uneinheitliche Erscheinungsbild des Tourismuskantons Tessin kritisiert. Dasselbe könnte auch von der Tessiner Hotellerie gesagt werden.

Ja. Die Kommunikation ist ein weiterer Schwerpunkt, den wir jetzt angehen wollen. Und wir beginnen gleich bei uns, beim Hoteliereverein. Wir beabsichtigen, in Kürze einen Pressesprecher zu ernennen. Damit soll ein einheitlicher Auf-

tritt in der Öffentlichkeit erreicht werden. Sieben verschiedene Meinungen von Exponenten des kantonalen Hotelierevereins zum selben Vorstandsbeschluss soll es in Zukunft nicht mehr geben. Wenn ein Beschluss gefällt ist, soll er auch von allen daran Beteiligten mitgetragen und einheitlich kommuniziert werden.

Der Hoteliereverein führt das Kollegialprinzip ein?

Wir müssen die Stärke, die der Hoteliereverein hat, wieder besser nutzen. Wir sind immerhin ein wesentlicher Wirtschaftsfaktor. Das ist auch unseren Partnern beim Verkehrsverein, in der Politik oder der Handelskammer bewusst. Um aber unsere Anliegen auch optimal durchzusetzen, müssen wir zusammenstehen und einheitlich auftreten.

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hogatex Tel. 01/743 47 50
fenner HOTEL COMPUTER SYSTEMS Fax 01/741 11 12

HOT-TELL

Schweizerischer Bankverein wurde neuer Besitzer des Hotels Capricorn in Laax. Für 900 000 Franken (die betriebsamtliche Schätzung lautete auf 1,6 Mio.) ersteigerte der Schweizerische Bankverein (SBV) das 50-Betten-Hotel Capricorn in Laax. Und für 200 000 Franken, der Hälfte des Schätzwertes, wurde auch ein zum Hotel gehörendes Wohnhaus «geposchtet». Aufgedrängt hatte sich die Versteigerung einer weiteren Hotels in Graubünden, weil die Hypothekenschulden des bisherigen Eigentümers den Schätzwert der Liegenschaften überstiegen. Der Bankverein als Hauptgläubiger war übrigens der einzige Bieter an der in Ilanz durchgeführten Versteigerung. Der SBV hat aber kein Interesse daran, das Hotel eigener Regie zu betreiben, sondern möchte beide Objekte so rasch wie möglich weiterverkaufen. Ein Käufer wird sich aber wohl nur schwerlich finden lassen, sonst wäre er ja schon bei der Versteigerung in Erscheinung getreten. FS

*

Berner Hotel Wächter für 5,5 Millionen Franken umgebaut. Die Erneuerung des 3-Stern-Hotels Wächter in Bern ist abgeschlossen. Das rund 200 Jahre alte Hotel Wächter wurde in den vergangenen Jahren für 5,5 Millionen Franken umgebaut. Dazu steuerte die Gurten-Brauerei als Besitzerin der Liegenschaft 3 Millionen Franken bei, den Rest brachten Mövenpick auf, welche den Betrieb führen. Mit dem Ausbau des Dachgeschosses in Sitzungs- und Seminarräume, die mit den neuesten technischen Einrichtungen ausgerüstet sind und der vollständigen Renovation der gut frequentierten Gaststätten im Erdgeschoss mit insgesamt 136 Sitzplätzen wurde die Sanierung abgeschlossen. Das von der Susanne Hofer geführte Hotel Wächter steht in unmittelbarer Nähe des Berner Hauptbahnhofes. UM

*

Dine-around in 28 Davoser Hotels. Was anfänglich mit dem Dine-around-Angebot von vier Davoser Hotels jeweils während der Wintersaison schon seit 1992 angeboten wurde, ist seit geraumer Zeit auch in das Sommerangebot von Davos eingeflossen. In diesem Sommer machen 28 Hotels aus allen Kategorien am Davoser Dine-around mit, unter anderem das 5-Stern-Hotel Steigenberger Bellevèrè. Die beteiligten Hotels ermöglichen ihren Gästen damit eine kulinarische Reise durch Davos. Die Kooperation ist in Zusammenarbeit mit dem Kur- und Verkehrsverein Davos entstanden. Alle Gäste, die einen Aufenthalt mit Halbpension buchen, können ohne Aufpreis vom Dine-around Gebrauch machen, indem sie einen kostenlosen Voucher beziehen und diesen in einem der am Dine-around mitmachenden Hotels einlösen. UM

*

Die Swiss International Hotelmanagement School in Parpan plant Erweiterung. Die anfangs dieses Jahres gegründete «Swiss International Hotel Management School» in Parpan plant für 1997 eine Erweiterung. In einem Anbau sind eine Aula und Unterkunft für weitere 30 Studenten geplant. Der Unterricht an der privaten Hotelfachschule wurde Ende Februar mit 20 Studenten im ersten Semester aufgenommen. Die Studenten müssen ein Mindestalter von 18 Jahren und ausreichende Englischkenntnisse haben. Die «Swiss Hotel Management School» bietet ein zweijähriges Intensivstudium mit 5/6 Monaten praktischer Anwendung und Unterricht, 5/6 Monate in einem Schweizer Gastronomiebetrieb und weitere 5/6 Monate Praktikum an. Für das zweite Semester, welches Mitte Juli beginnt haben sich bisher 40 Studenten angemeldet. UM

*

Luzerner Hotel Kolping im Erneuerungsprozess. Nach einem ersten Investitionsschub vor drei Jahren hat das grösste 3-Stern-Haus Luzerns (101 Zimmer) wieder in die Erneuerung der Infrastruktur investiert und rüstet sich für den Kampf um den Kongress- und Seminar-gast. Nach Réception, Speisensälen und Seminarräumen wurde jetzt in einem weiteren Schritt für 750 000 Franken 26 Doppel- und Einzelzimmer (25% der Zimmer) renoviert und «das störende Bodenparkett eliminiert», wie die «Neue Luzerner Zeitung» schreibt. r.

Berner Hotelier-Verein

Fehlender L-GAV: Spielräume abwägen

Generalversammlungen können auch gelungene Veranstaltungen zur Weiterbildung sein. So die GV des Berner Hotelier-Vereins, wo die Hoteliers anschauliches über L-GAV-lose Zeiten, Preisordnung, Internet und den «Berner Tourismuskoffer» zu hören erhielten.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Der Präsident des Berner Hotelier-Vereins (BHV), Fritz Mäder, Bern-Belp, liess an der diesjährigen Generalversammlung gewichtige Partner der Berner Beherbergung zu Wort kommen. Über heisse Themen – wie die Preisordnung einst – wurde genauso wie über dringende gesprochen: L-GAV-loser Zustand, Multimedia, fehlendes Tourismusbewusstsein. «Hätte der Schweizer Hotelier-Verein die alte Preisordnung in jüngster Zeit durchsetzen wollen», meinte SHV-Vizepräsident Christian Hodler an der BHV-GV, «hätte er leicht 50 Prozent seiner Mitglieder büssen können, darunter auch sehr prominente!» Ausserdem gab es Verwicklungen mit der Kartellkommission: Zwingende Preisvorschriften seien unmöglich geworden, obwohl der SHV Minimal/Maximalpreise publiziert.

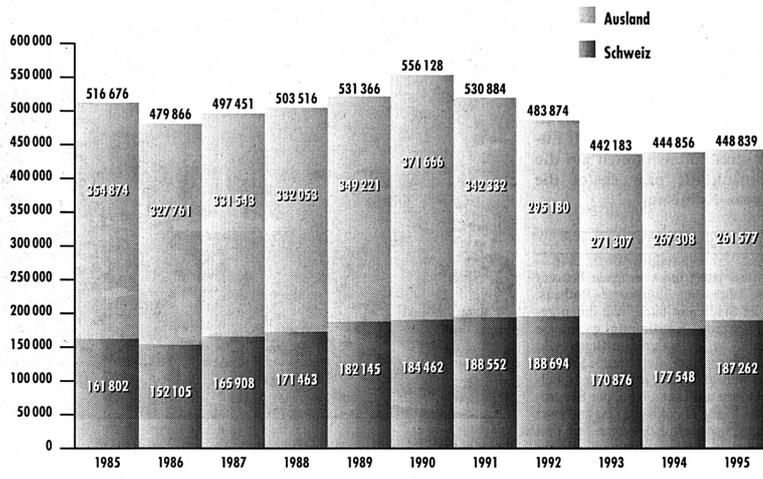
Sonderbeitrag Verkehrsverein

Die Berner Hoteliers überweisen dem Berner Verkehrsverein seit 1978 einen Sonderbeitrag pro Logiernächte für Tourismuswerbung. Dieser wird für weitere drei Jahre weitergeführt. Walter Rösli, VVB-Direktor, bedankte sich vor den Hoteliers dafür, denn damit werde eine zusätzliche VVB-Stelle im Bereich Verkaufsförderung ermöglicht. Die Stadt Bern liegt frequenzmässig von Januar bis April 1996 mit einem Minus von «nur» 1,8 Prozent gegenüber der Vorjahresperiode über dem gesamtschweizerischen Durchschnitt von minus 5,6 Prozent. Was die Bettenauslastung betrifft, betrug sie in den ersten vier Monaten 1996 in Bern 39 Prozent (zum Vergleich: Lau-

Berner Tourismuskoffer für das Bewusstsein

Unter dem eminenten Stichwort «Tourismusbewusstsein» hat das Biele-Büro Cortesi, unter Anlehnung an ein Bündner Modell, eine Ausleih-Dokumentation über den Tourismus im Kanton Bern geschaffen, die als Grundmaterial für Vortragende in Schulen, Workshops und eben auch für Hoteliers dienen soll. Mit einem «schockierenden Abstiegszenario» auf einer Video-Kassette wird vorgeführt, was der Volkswirtschaft des Kantons widerfahren könnte, wenn der Tourismus weiterhin abfällt – die Hotellerie wirkt dabei sowohl als Auslöser wie auch als Geschädigte. r

Entwicklung der Logiernächte (Bern) 1985–1995



Vergleicht man die Logiernächte-Entwicklung von 1995 mit der Situation vor zehn Jahren, zeigt sich die starke Verschiebung der Marktanteile in Richtung Inland. Marktanteil fielen die Ausland-LN zurück, so dass auch das Minus beim Total durch das Aufstocken des Inlandanteils nicht zu vermeiden war.

Datenquelle: VVB

sanne 32%, Genf 37%, Basel 41,5%, Zürich 45,4%). Raymond Gertschen, VVB-Vize, kam vor den Hoteliers nochmals auf die Preise zu sprechen: Die Hotelpreise werden sich 1997 gegenüber 1996 halten. Anpassungen nach unten gibt es 1997 bei den Gruppentarifen, nicht zuletzt im Hinblick auf die Senkung der Mehrwertsteuer. Bern kam somit 1996 bis 1998 mit interessanten Konditionen werben.

VVB als Internet-Alternative

Die Stadt Bern, wen wundert's, ist mit 40 Seiten im World Wide Web drin. Für Hoteliers ergibt sich beim Internet das alte Marketingproblem: Wo findet man sie? «Wenn Euch jemand im Internet sucht», so Gertschen, «sucht er Eure Hotels über den Schweizer Hotelier-Verein, die Schweiz Tourismus oder eben über Eure Stadt, das heisst Bern». Deshalb sollten die Stadthotels auch im Berner Site vertreten sein, mit «www.bernetourismus.ch» angeklickt wird. Gertschen warnte ausdrücklich von den zahlreichen Providern und Werbeunternehmen, die jetzt auch auf die Hoteliers losgehen, ihnen für teures Geld einen Platz an der Internet-Sonne versprechen, unter dem sie dann meistens niemand sucht. Gertschen wünscht sich für die Zukunft ein aktives Zimmerbuch. Momentan hat der VVB die Hoteliers internemässig nur aufgelistet. Es werde daran gearbeitet, das Buchen direkt zu ermöglichen. Zur Standardseite gehöre deshalb pro Hotel auch ein Bu-

chungsformular auf den Bildschirm. Die Installierung würde rund 100 Franken pro Seite kosten, der Betrieb rund 20 bis 30 Franken pro Monat. Auch bei den klassischen Telefonreservierungen über den VVB wünscht sich der Verkehrsverein künftig einen direkten Link zum Zimmer.

L-GAV-loser Zustand

Mit bemerkenswerter Pragmatik äusserte sich Franz U. Schmid, Sekretär des BHV wie auch der Wirt, zum absehbar vertragslosen Zustand, was die Arbeitsverhältnisse betrifft. Er riet den Hoteliers, die betriebstreuen Angestellten weiter nach den bisherigen Standards zu behandeln, und eventuelle Spielräume höchstens bei den Neueingestellten abzuwägen. Bei den Spielräumen fallen die Mindestlöhne weg, ausser was die Ausländer betrifft. Der Markt sei also bei den Mindestlöhnen nur für die Schweizer frei. Schmid empfiehlt, bei der sozialen Sicherheit (Versicherungen) keine Abstriche zu machen, weil anzunehmen ist, dass ein neuer L-GAV Versicherungs-pflichten sicher wieder einführen würde. Zudem könnte dies politisch sehr schnell gehen die Arbeitgeber ausgelegt werden. Auch das Ausreizen der oberen Anzahl Arbeitsstunden (Tages-Höchstleistungs-grenze) könne leicht medienmässig ausgeschlachtet werden. Andererseits gilt die Fünf-Tage-Woche jetzt nicht mehr. Sechs Tage arbeiten sei nun möglich, dafür sehe das Arbeitsge-

setz drei freie Sonntage pro Quartal vor. Den durch den vertragslosen Zustand ermöglichten Freiraum soll der Hotelier nicht kurzfristig ausnützen, sondern vor dem Hintergrund einer langfristigen Optik. Das oberste Ziel müsse sein, dass sich die Mitarbeiter auf ihre Arbeit und die Gäste konzentrieren können, und sich nicht primär Gedanken um ihre neuen Arbeitsbedingungen machen müssen. Dass Arbeitsbedingungen die Motivation ganz stark beeinflussen, sollte in einer Branche, die immer wieder wegen ihrer fehlenden Freundlichkeit angegriffen wird, besonders ernst genommen werden. Zur Individualisierung hingegen, so Schmid, soll der Freiraum ruhig ausgenutzt werden: Bestimmt gäbe es Arbeitnehmerinnen und Arbeitnehmer mit Spezialwünschen zur Arbeitsflexibilität, zum Beispiel nach mehr Ferien bei gleichzeitiger Kompensation durch eine höhere wöchentliche Arbeitszeit.

«Was den L-GAV an sich betrifft, würde die Gewerkschaft Union Helvetia heute dieses Vertragswerk sicher nicht mehr kündigen», vermutet Schmid. Hätte die UH damals gewusst, wie sich der Arbeitsmarkt und die Situation in der Schweiz entwickelten, wäre sie wohl anders vorgegangen. Schmid lobte die Dokumentation des SHV zum vertragslosen Zustand, die «Standards SHV Musterverträge», die für die Hoteliers erarbeitet wurden; die Dok kann für 30 Franken bezogen werden. Sie fand in Bern grossen Anklang.

MEINE MEINUNG

Weicher, Euro- oder gar kein Franken?

S tillischweigend hat sich in den letzten Monaten die Währungsfront etwas aufgeweicht: Ist es der harte Dollar, ist es die endlich pragmatische Haltung der Nationalbank (SNB), ist es die Zinsumkehr oder gar die so verschiebene gemeinsame Eurowährung, die dazu beitragen? Jedenfalls hat der Franken nachgegeben, und so sieht wirtschaftlich für die Hotellerie vieles wieder etwas anders aus.

Zum Beispiel das Geschehen an der Schweizer Börse: Geht es dort schlecht, wird es der Schweizer Hotellerie und dem Tourismus automatisch wieder etwas besser gehen. Um den Shareholder Value und ähnliche Heissluftkonstruktionen ist es merklich stiller geworden, seit Ausländer ihre Frankenaktien abgestossen, weil sie Angst vor einem fallenden Franken haben. Dafür überlegen sie sich jetzt, ob sie es sich nicht wieder leisten können, zu uns in die Ferien zu kommen.

Doch so einfach liegen die Dinge nicht,

vor allem im Währungsbereich nicht. Denn das Problem zwischen Franken und Eurowährung, gegen die sich die Politiker sträuben, auf die sich die Businessleute jedoch bereits vorbereiten, ist noch zu lösen. Der «Euro», ab 1999 im Umlauf, dürfte sich für die Schweizer Hotellerie zu einem Hauptthema entwickeln. In welche Richtung die «Euro»-«Euro»-Relation gehen wird, hängt dabei von der Nationalbank ab. 1995, als die Hotellerie am Franken fast ersticke, verteilte sich die SNB schon fast ideologisch auf den Stabilitätsaspekt. Doch seit Anfang 1996 lönt es ganz anders, zuletzt hielt SNB-Direktor Markus Lusser gar persönlich Vorträge vor Touristikern.

Ähnlich läuft es rund um den «Euro». Vor sechs Monaten noch wollte die SNB von einer Franken/Euro-Bindung weichen. Heute jedoch bereiten sich sämtliche Finanzplätze Europas auf die Eurowährung vor. Allen voran Zürich und die Schweizer Banken, die wohl

mehrere Szenarien vorplanen müssen: Treuhandgeld-Hafen für Euro-Flüchtige, wenn der Franken draussen bleibt, und Abbau der Devisenbeiträge, wenn der Franken doch noch an den «Euro» gebunden werden sollte. Wie beim überbewerteten Franken wird sich die SNB auch in der künftigen «Euro»-Währungspolitik einiges überlegen müssen: Bleibt der Franken frei flottierend, riskiert die SNB für die Schweiz eine Doppelwährungs-Situation. Immer mehr Preise, wohl zuerst in touristischen Orten, wären schon ab 1.1.1999 in der Schweiz ausser in Franken auch in «Euro» ausgeschrieben, und wohl auch gleich bezahlbar. Was sich jetzt noch an Hotelleinnahmen in DM, FF, Pfund und zig andere Währung zerstückelt anhäuft, wäre ab 1999 in einer einzigen Währung konzentriert – die im Ferientour bald auch alle Einheimischen brav neben dem Borromini im Portemonnaie herumtrügen. Und wohl mancher Hotelier in der Schweiz würde

mehr als 50 Prozent seines Verdienstes nur noch in «Euro» beziehen – und mit der Zeit wohl gar nicht mehr in Franken wechseln, weil der «Euro» dann schon die zweite Barwährung wäre. Die SNB müsste sich dann auf das Hüten von Zinsen, Teuerung und Geldmenge in einer Restwährung, dem Franken, begnügen, in der – übertrieben gesagt – nur noch Staatsbeamte und Rentner ihr Einkommen beziehen, und in der europäischen Finanzflüchtlinge kurzfristig Spekulationen tätigen! Eine auf die Dauer unhaltbare Situation.

Franken und «Euro» müssten somit aneinander gebunden werden. Die Hotellerie wäre dann ein Bleigewicht los: Nie mehr würde ihr nur allein durch die Währungsituation ein Strich durch die Rechnung gemacht. Nie mehr würde Italien nur wegen der weichen Lira zur Konkurrenz. Und den wichtigsten Zielmärkten in Europa könnte man wieder preisconstante Schweiz-Angebote machen. Alexander P. Künzle

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:
Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Telefon: 031 / 370 42 22.
Telefax: 031 / 370 42 24

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction:

Tourismus: Stefan Renggli (STR),
Christine Käzler (CK),
Evelyn Mayr (MAY),
Hotellerie: Urs Manz (UM),
Dr. Alexander P. Künzle (APK),
Thomas Vaszary (VY),
F & B / Technik: Stephan Wehrle (SW),
Karin Kofler (KK),
Gudrun Schlenzcek Gasser (GSG),
Partie française: Miroslaw Halaba (MH),
Sandra Joye (SJ),
Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:

Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page:

Karin Gugger, Franziska Liechti,
Gilbert Perrot.

Korrektor / Correcteur:

Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:

Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;
Alexandre Bochay (AB), Sion;
German Escher (GER), Brig; Jean-Charles
Köllros (JK), Terriet; Eliane Meyer (EM),
Zürich; Susanne Richard (SR), Bern; Franz
Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US),
Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg;
Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre
Thomas (PT), Lausanne.
Ausland / Etranger: Frankfurt: Georg
Ubenauf (GU); Innsbruck: Fred Fettner
(FF); Lissabon: Susanne Rindlisbacher
(SR); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG);
München: Maria Pütz-Willerns (MAP);
Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG)
und Katja Hasenack (HAS);
Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA:

Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

marktplatz

Texte und Sponsoring:

Rolf Mantel,
Telefon/Fax 052 / 343 84 54.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schübler.

Marketing:

Margaretha Schöber.

Abonnements / Abonnements:

Gérard Porta.

Inserate / Annonces:

Dominik Chammartin, Marc Moser,
Pascale Zaugg.

Geschäftsanzeigen / Publicité:

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

Belichtung / Reproduction:

Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:

Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:

Einzelnummer Fr. 3.90*
Jahresabonnement Fr. 132.-*
* inkl. MwSt

Für unverlangt zugesandte Sendungen und
Manuskripte lehnen Redaktion und Verlag
jede Haftung ab.

La rédaction et l'éditeur déclinent toute
responsabilité pour les documents envoyés
sans concertation préalable.

Hotel Sofitel Zürich

Vom Touristen- zum Businesshotel

Nach Genf verfügt nun auch Zürich über ein Sofitel-Hotel der französischen Accor-Gruppe. Dabei handelt es sich um das ehemalige 4-Stern-Pullman Continental Hotel mit und 160 Zimmern. Von 1994 bis 1998 werden von der Hotelkette Sofitel 10 Millionen Franken in die Infrastruktur des Zürcher Stadthotels investiert.

UELI STAUB

Als «Zürich Continental Hotel» wurde das 4-Stern-Hotel 1968 eröffnet, also noch vor der städtischen Grosshotel-Schwemme anfangs der 70er Jahre. 20 Jahre später kam das Hotel in den Besitz von Wagons-Lits und wurde folgerichtig in «Pullman Continental» umgetauft. 1991 kaufte die Accor-Gruppe das Unternehmen Wagons-Lits. Die Hotelgruppen Pullman- und Sofitel wurden dann zusammengeschlossen. Der Name Pullman verblasste daraufhin zusehends und ist heute nur noch in der Türkei existent. Seit Mitte 1994 prangt der Name Sofitel am Hotel an der Stampfenbachstrasse. Dass Direktor Ladislav Jirucha, der 1969 hier als Réceptionist begann, erst jetzt an die Öffentlichkeit gelangt, hat seinen Grund darin, dass er noch einige verschönernde Renovationen abwarten wollte. Sofitel verfügt heute über 108 Hotels mit total 21 220 Zimmern in 44 Ländern, davon rund die Hälfte im Eigenbesitz. Die Hotelgruppe ist ausser in

Sofitel Zürich in Zahlen

Investitionen 1994-98:	10 Mio. Fr.
Einzelzimmer:	48
Doppelzimmer:	112
Belegungsrat:	72 Prozent
Klientèle:	42 Prozent
Restauration:	Geschäftsleute Restaurant und Bar «Diffi»



Ladislav Jirucha, Direktor Sofitel Hotel Zürich, begann seine Karriere 1969 im damaligen Hotel Pullmann als Réceptionist. Foto: Ueli Staub

Australien auf allen Erdteilen vertreten. Bevorzugt werden international bedeutende Städte und Tourismuszentren. Von der Betriebsgrösse her bilden maximal 200 Zimmer die Regel.

56 Betriebe befinden sich in Europa, davon mit Genf und Zürich nur zwei in der Schweiz. Zwar wurde bereits mit Basel und Lugano geliebäugelt, aber konkrete Pläne bestehen momentan nicht. Die Nachbarschaft von Marriott als Betreiberin des Hotels Zürich stört nicht; Konkurrenz belebe das Geschäft, heisst es bei Sofitel.

10 Millionen Franken investiert

Um den gehobenen Ansprüchen von Sofitel zu genügen, wurden und werden bis zum Winter 1997/98 rund 10 Millionen Franken investiert. So wurden die Fenster zur Strasse hin zusätzlich schallis-

liert, die Klimaanlage ersetzt sowie die Eingangshalle und die Banketträume renoviert. Als letztes folgen die Renovierungen der Konferenzräume und der Hotelzimmer. Letztere erhalten gleichzeitig eine Business-Ausstattung, denn seit das Pullman ein Sofitel ist, verändert sich das Hotel immer mehr vom Touristen zum Geschäftshotel. 1995 waren bereits 42 Prozent der Gäste Geschäftsleute. Die Belegung betrug 72 Prozent.

Frühstücksbuffet am Tisch

Zahlreiche Vorteile gewährt die Sofitel Exclusive Business Card. Eine Eigenheit für Zürich dürfte das Frühstück darstellen, wird das Frühstücksbuffet doch per Wagen am Tisch serviert. Diese personalintensive Dienstleistung kostet den Gast 29 Franken, dem zusätzlich ein A-la-carte-Service angeboten wird.

HOT-TELL

Einkaufsgesellschaft für Relais du Silence. Die Silence-Hoteliere entschieden sich, ihre Einkaufsgesellschaft aufzulösen und sich der Einkaufsgesellschaft Horego anzuschliessen. Beck Informatik AG, Zweisimmen, informierte über die Möglichkeiten im Internet, wo sich die Hotelvereinigungen baldmöglichst präsentieren will. Thomas Rusch, Waldhotel Davos, wurde als neues Mitglied in den Vorstand gewählt. APK

*

Das Hotel Continental in Biel bleibt vorerst bis Oktober offen. Das im April von der Auffanggesellschaft der Berner Kantonalbank, der Dezenium AG, für 3 Millionen Franken erstiegte Bieler Hotel Continental bleibt vorerst bis Oktober offen. Bisher hat Marital Maurer das «Conti» vom Bieler Konkursamt seit der Konkursöffnung 1994 für den symbolischen Betrag von 1 Franken gemietet. Die Dezenium AG als neue Besitzerin verlangte nun mehr. Über die Höhe des Mietzinses haben die beiden Parteien aber bisher keinen Konsens gefunden. Für das einstige 4-Stern-Hotel bestünden auch im Sommer noch eine Reihe von Reservationen, erklärt Maurer. Das seit dem Konkurs nicht mehr klassifizierte Hotel bietet nun Zimmer zu 3-Stern-Konditionen an. UM

*

Bülacher lehnen Kredit für das Hotel «Zum Goldenen Kopf» ab. Mit 2026 zu 1435 Stimmen haben die Bülacher Stimmberechtigten einen Kredit von 2,59 Millionen Franken für die Renovierung des Hotels «Zum Goldenen Kopf» abgelehnt. Um die Baubausatz erhalten zu können, wollte die Stadt Bülach ihre Altstadtliegenschaft gründlich sanieren, die sie zwischen 1965 und 1967 nach einem Brand wieder aufbauen liess. Sie hatte 1993 für den «Goldenen Kopf» einen fünfjährigen Pachtvertrag abgeschlossen. Ein Verkauf der auch für den Denkmalschutz wertvollen Altstadtliegenschaft kam für die Stadt nicht in Frage. Der Gasthof mit dem Saalbetrieb und den Sitzungszimmern erfülle eine öffentliche Aufgabe. sda

FORUM

Mitarbeiter motivieren Hotelier



Urs Geiger,
Direktor des
Seehotels
Vira Lago, Vira-
Gambarogno

Der Hotelier, der es noch nicht gemerkt hat, achtet doch einmal auf die gestiegene Mitarbeiter-Effizienz, die spätestens nach dem vielfältigen Medien-Trommelkonzert über Krise, weniger Logiernächte, Betriebsschliessungen, schlechte Sommer- und Wintersaison, deutlich spürbar geworden ist. Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen haben nach 40 Jahren konjunkturbeginntigen Engagements gemerkt, dass das Pendel der Uhr auf die andere Seite geschlagen hat. Sie verfolgen die zunehmende Arbeitslosigkeit und werden sich bewusst, wie schwierig es geworden ist, einen Job zu finden. Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen hören von bedrohlichen Lohnsenkungen, von wichtigen sozialen und arbeitstechnischen Deregulierungen. Man hat

den Eindruck, dass es Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen, in welcher Position auch immer, nicht mehr egal ist, ob es «ihrem» Betrieb und «ihrem» Patron gut gehe oder nicht. Es ist halt, wie alles im Leben; immer mit einer guten und einer schlechten Seite versehen!

Es besteht beste Zuversicht auf bessere Zeiten. Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen machen es uns vor. Er ist aufgestellter, positiv zu seinem Arbeitsplatz eingestellt, setzt sich freudiger ein, akzeptiert die «job rotation», sieht plötzlich die notwendige Arbeitseinsätze, die er früher kaum oder nicht bemerkte, entwickelt zunehmend «spenser patron», achtet auf Freundlichkeit gegenüber dem Gast und seinen Arbeitskollegen und respektiert das ihm anvertraute Material. Vielleicht fordert er sogar die gradlinig und streng funktionell ausgerichteten Kadermitarbeiter auf, sich anzupassen?

Eine Chance für den Hotelier also, der sich auch früher gewohnt war, Leistungen unabhängig von oft zu einseitig verfassten Gesetzesvorschriften entsprechend zu honorieren und seinen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen als menschlicher und sozialer Partner gegenüber gestanden hat?

LESERBRIEFE

Ökologie ist nicht teuer

hotel + tourismus revue Nr. 23 vom 6. Juni 1996: «Meine Meinung» von Alexander P. Künzle
Sie plädieren für sinkende Preise in der Hotellerie und denken, dass das zu erreichen ist durch den Verzicht auf ökologischen Perfektionismus. Oder sind Ihre Aussagen ironisch zu verstehen? Gerne lade ich Sie einige Tage zu mir ein und zeige Ihnen am Beispiel, dass Ökologie nicht teuer ist (im Gegenteil, ich weise eine steigende Küchenrendite aus!) aber sehr wohl ganzheitliche und

nachhaltige Qualität bedeutet. Diese ist von den Gästen zunehmend gefordert. Wenn dem nicht so wäre, könnte ich kaum Belegungszahlen und eine Moyaen zwischen 40 und 50 Prozent über dem Durchschnitt erwirtschaften (von wegen ökozertifizierten Defizithotels!). Keine karibischen Nächte, kein immerblaues Meer, keine weissen Sandstrände, kein ewiger Sonnenschein – aber wir haben ein paar andere Angebote zu machen: (Noch) gesundes Klima, (noch) grüne Blumenwiesen, (noch) gesunde Lebensmittel. Urs Bangert, Hotel Belhantien, Davos

Winterhalbjahr 1995/96

5,1 Prozent weniger Gäste

Das Bundesamt für Statistik zählte für das Winterhalbjahr 1995/96 (November bis April) in der Schweizer Hotellerie 12,9 Millionen Übernachtungen. Damit verminderte sich die Nachfrage gegenüber dem Vorjahr um 690 000 oder 5,1 Prozent.

Ein Rückgang der Logiernächte war in allen sechs Monaten zu beobachten. Bei den Schweizer Gästen konnte wenigstens im Februar eine leichte Zunahme verzeichnet werden. Die ausländische Nachfrage verlief jedoch durchwegs negativ, wobei bedingt durch das Ausbleiben der deutschen Gäste die Abnahmen im Januar und April besonders deutlich ausfielen. Die Schweizer Gäste buchten im vergangenen Winter 5,6 Millionen Logiernächte. Das sind 148 000 oder 2,6 Prozent weniger als noch vor Jahresfrist. Das diesjährige Resultat liegt 923 000 oder 14 Prozent unter dem Rekordergebnis des Jahres 1990/91. Die ausländischen Gäste buchten 7,3 Millionen Übernachtungen (-542 000/-6,9%). Urheber für das negative Resultat waren sowohl die europäischen als auch die ausser-europäischen Gäste. Die in der Schweizer Hotellerie von den Europäern verbrachten Logiernächte verminderten sich um 513 000 oder 8,1 Prozent auf 5,83 Millionen. Die Übernachtungen der ausser-europäischen Gäste nahmen aber um 29 000 Einheiten (-2,0%) auf 1,46 Millionen ab.

Nach den Herkunftsländern betrachtet verlief die Entwicklung der Anzahl Logiernächte meist negativ. Deutlich unter dem Vorjahr blieb die Nachfrage der Deutschen (-299 000/-9,6%), Briten (-85 000/-15%), Franzosen (-49 000/-8,0%), Amerikaner (-33 000/-6,3%), Niederländer (-24 000/-6,4%), Italiener (-21 000/-5,9%), Belgier (-20 000/-4,7%) sowie der Österreicher (-11 000/-8,0%). Positiv verlief nur gerade die Nachfrage aus Japan (+27000/+1,2%) und dem übrigen süd- und ostasiatischen Raum (+46000/+1,6%). Wie das BFS weiter mitteilt, beherbergten elf der zwölf Tourismusregionen weniger Hotelgäste als im Winterhalbjahr 1994/95. Am deutlichsten fielen die Abnahmen im Graubünden (-264 000/-8,0%) sowie im Wallis (-156 000/-7,3%) aus, gefolgt vom Berner Oberland (-108 000/-8,4%), der Zentralschweiz (-50 000/-4,9%), dem Tessin (-46 000/-6,9%), der Ostschweiz (-31 000/-4,3%) und der Waadt (-29 000/-3,0%). Nur gerade der durch den Städte- und Geschäftstourismus geprägte Kanton Gené (+25 000/+2,9%) vermochte mehr Gäste anzuziehen als vor einem Jahr.

Die durchschnittliche Belegung der verfügbaren Hotelbetten verminderte sich im Landes- und Saisonmittel von 36 auf 34 Prozent, während im Winterhalbjahr 1995/96 40 Prozent der verfügbaren Zimmer belegt waren (1994/95: 42%). BFS/UM

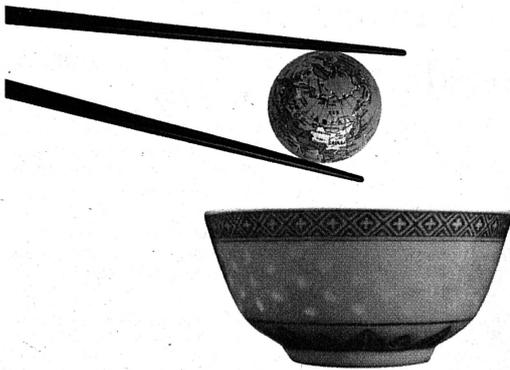
Verband Schweizer Kurhäuser

Start für Wellness-Broschüre 1997

Der Verband Schweizer Kurhäuser hat zwei neue Mitglieder. Die zwei neuen Mitgliederbetriebe des Verbandes Schweizer Kurhäuser stehen in Baden und in Wildhaus. Das 4-Stern-Hotel Veranohof in Baden steht auf der mineralreichsten Quelle der Schweiz. Das ökumenische Kur- und Bildungszentrum Sunneus oberhalb von Wildhaus setzt auf ganzheitliche Therapie für Menschen in schwierigen Lebenssituationen. In den nächsten Tagen startet der Verband Schweizer Kurhäuser die Ausschreibung für die Wellness-Broschüre 1997. In diese Broschüre aufgenommen werden kann, wer Mitglied des Schweizer Hotelier-Vereins ist und die Qualitätskriterien des Verbandes Schweizer Kurhäuser für den Wellness-Bereich erfüllt. Die Wellness-Pauschalen müssen Angebotselemente aus den Bereichen «Sport», «Gesundheit», «Ernährung» und «Gästeprogramm» beinhalten. UM

Unterlagen für den Eintrag in die Wellness-Broschüre 1997 können beim Verband Schweizer Kurhäuser, Postfach 17, 9063 Stein bestellt werden. Telefon 071 368 50 57, Fax 071 368 50 56.

Der kürzeste Weg nach Asien...



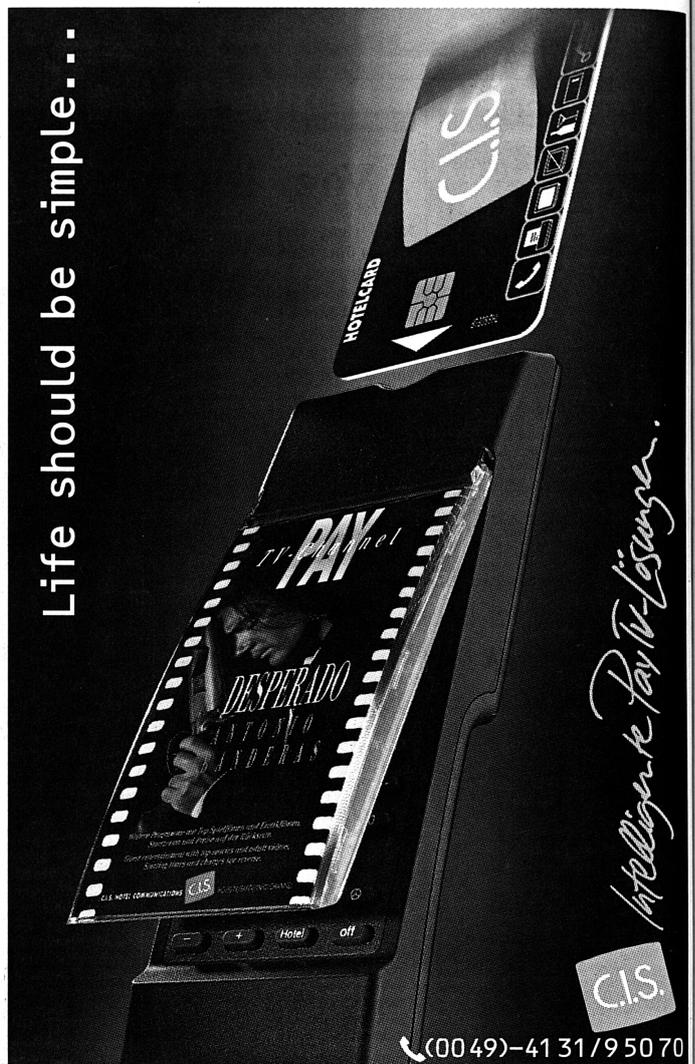
...Uncle Ben's AromaRice mit
Uncle Ben's Sweet and Sour Sauce Minute.

In 10 Minuten und mit wenig Aufwand haben Sie ein frisches,
schmackhaftes Menu zubereitet. Und zur Abrundung -
kurzgebratenes Fleisch, Fisch oder Geflügel.



Spende Blut. Rette Leben.

Life should be simple...



Intelligente Pay TV-Lösungen.

C.I.S.

(0049)-41 31 / 95 70

RINGRAZIAMO I NOSTRI PARTNER PER IL SOSTEGNO

SEZIONE DI ASCONA
LOSONE - RONCO S/ASCONA
PORTO RONCO



SEZIONE DI LOCARNO
E DINTORNI

ASSEMBLEA DEI DELEGATI SVIZZERI
ASCONA-LOCARNO, 24 - 25 - 26 GIUGNO 1996

Miele
PROFESSIONAL

SWISS TELECOM 

**In ogni caso.
Per tutti i casi.**

La Basilese
Assicurazioni

Agenzia generale di Bellinzona
Remo Lardi, Agente Generale
Via Nizzola 1, 6501 Bellinzona
Tel. 091/820 63 11, Fax 091/820 63 51

Tableware total.

LAUFEN UNITED TABLE WARE - neues Konzept für gastronomische Tafelkultur - vielseitiges Angebot: Hotelporzellan von LANGENTHAL, PILLIVUYT, LILJEN, KARLOVY VARY, LAUFEN-Gläser, LAUFEN-Besteck, Tafelgeräte BALZANO FOR LAUFEN.

LAUFEN
United Table Ware

EIN BEREICH DER PORZELLANFABRIK LANGENTHAL AG
LAUFEN UNITED TABLE WARE
BLEIBENBACHSTRASSE TELEFON 063-28 21 01
CH-4900 LANGENTHAL TELEFAX 063-22 19 30

Show-room - Porzellanfabrik Langenthal

**24 Stunden zu Ihren Diensten
A votre service 24 heures sur 24**

VISA CARD CENTER
CORNER BANK

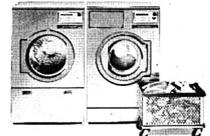
VIA CANOVA 16 - 6901 LUGANO - TEL. 091/800 41 41

The first VISA Bank in Switzerland



**IHR KOMPETENTER PARTNER,
WENN ES UMS WASCHEN UND
TROCKNEN
GEHT.**

SCHULHLESS



Schulthless Maschinen AG - 8633 Wolfhausen ZH - Tel. 055/253 51 11

Traitafina

Ihr Partner für Fleisch, Comestibles und Traiteur-Spezialitäten

**La vendita diretta
quale opportunità aziendale**

LAPOSTA 
La migliore relazione commerciale

Poiché la qualità ed il servizio
siano strettamente legati tra di loro.

Scana Lebensmittel AG
8105 Regensdorf
Tel. 01 840 16 71
Fax 01 841 13 26

Scana Alimentation SA
1032 Romanel s/Lausanne
Tel. 021 731 42 42
Fax 021 731 24 91

Oltre 4'000 esempi di qualità ad un prezzo ragionevole.

Bilanz Öko-Hotels

Antizyklische Betriebe mit Erfolg

Während die gesamte Hotel- und Gastronomiebranche über Rezession klagt und rückläufige Zahlen verbucht, melden antizyklisch handelnde Betriebe gute Resultate. Insbesondere ökologische Betriebe operierten im vergangenen Jahr erfolgreich.

STEPHAN WEHRLÉ

Die aktuelle Wirtschaftslage hat dazu geführt, dass die grosse Mehrheit der gastronomischen Betriebe im vergangenen Jahr rückläufige Zahlen hinnehmen mussten. Lediglich ein kleines Segment von antizyklisch handelnden Hotels und Restaurants konnte 1995 aufgrund ihres speziellen Konzeptes den Umsatz im Vergleich zum Vorjahr halten oder sogar steigern. Zu den Rezessionsgewinnern gehören unter anderem die Kategorien-sieger und die Gesamtsieger der Wahl um das Öko-Hotel des Jahres 1995. So konnten alle fünf im vergangenen Dezember gewählten Hotels in einer ersten Zwischenbilanz gute oder sogar ausgezeichnete Resultate vermelden, was unter anderem auf die zusätzliche Publizität im Anschluss an die Wahl zurückzuführen ist. Für *Luigi Ferrari* vom Ospizio Acquacalda, ausgezeichnet mit dem Innovationspreis, verursachte der von der *hotel + tourismus revue* initiierte Preis sowohl regional als auch überregional ausschliesslich positive Reaktionen. Bemerkenswert sei für ihn, dass seine Innovationen im Energiebereich, Ferrari setzt vor allem auf Sonnenkollektoren zum Heizen und Kochen, von der Presse sehr positiv aufgenommen worden seien. Nicht eruiert sei indes, wieviel Gäste auf den Lukmanierpass gereist sind, weil sie durch die Presse auf den innovativen Betrieb aufmerksam geworden sind. Immerhin stimmen die Zahlen: Im Vergleich zum Vorjahr konnte Luigi Ferrari die Umsätze halten. Befürchtungen, dass das Hotel Acquacalda zum Alternativbetrieb für Kömmlipcker abgestempelt wird, bestehen nicht – immerhin konnte der



Urs und Ruth Bangerter vom Hotel Bethanien in Davos haben den Preis zum Öko-Hotel des Jahres gut vermarktet. Foto: zvg

Leiter des Ospizio die Grossratsfraktion der Tessiner FDP zu seinen Gästen zählen. Unter dem Motto «tu Gutes und sprich darüber» hat der Gesamtsieger um die Wahl zum Öko-Hotel des Jahres 1995, gehandelt.

Grosses Echo für Bethanien

Urs Bangerter vom Davoser Hotel Bethanien hat in den letzten Monaten seine Pressearbeit intensiviert und die Wahl entsprechend nach aussen kommuniziert. Dies hat laut Bangerter auch zahlreiche Reaktionen ausgelöst, und zwar von der Lokalpresse über das deutschsprachige Ausland bis zum Fernsehen. Seit dem vergangenen Dezember wurde der Öko-Hotelier zudem an zahlreiche Veranstaltungen eingeladen, um sein umfassendes Konzept zu präsentieren. Das Davoser Hotel wird seit dem vergangenen Dezember auch öfters von Tourismus- und Landwirtschaftsschulen besucht, welche die Erfolgsgeheimnisse des Bethanien in Erfahrung bringen wollen. Bangerter gibt offen zu, dass der Preis in die Marketingaktivitäten des Be-

triebes eingebaut wurde. Kommerziell sei der Erfolg derzeit noch nicht messbar, glaubt Urs Bangerter. Immerhin konnten die Umsatzzahlen im ersten Halbjahr 1996 im Vergleich zur entsprechenden Vorjahresperiode gehalten werden, was nicht zuletzt auf die Wahl zum Öko-Hotel des Jahres zurückzuführen sei. Ein kleiner Wermutstropfen neben all den positiven Reaktionen waren einige negative Stimmen aus der Region, welche publizitätsträchtige Einstellung des erfolgreichen Hoteliers nicht goutierten. Laut Bangerter ist die Kritik nicht zuletzt darauf zurückzuführen, dass zahlreiche Betriebe in der Region mit dem Gedanken der Umstellung auf ökologische Betriebsführung noch etliche Mühe bekunden.

Waldhaus: Konzept ausbauen

Ebenfalls ein sehr gutes Echo verzeichnet der Gewinner des Sonderpreises für Energie, das Hotel Waldhaus in Sils-Maria. Nicht ohne Stolz verkündet Direktor *Felix Dietrich*, dass dank dem energiesparenden Blockheizkraftwerk der Ver-

brauch um 20 bis 30 Prozent gesenkt werden konnte. Die entsprechenden Massnahmen werden jedoch nicht aktiv nach aussen getragen. Der Oberengadiner Hotelier setzt vielmehr auf das persönliche Gespräch mit dem Gast, in welchem die verschiedenen Aktivitäten erklärt werden können. Im Waldhaus ist man trotzdem überzeugt, dass sich die zahlreichen Massnahmen zur Verminderung des Energieverbrauchs auf jeden Fall gelohnt haben. So konnten die Umsatzzahlen im Hotel Waldhaus im Vergleich zum sehr guten Vorjahr knapp gehalten werden. Sogar zulegen konnte der Sieger der Kategorie Landgasthof.

Rössli mit Umsatzzuwachs

Der Preisträger, der Gasthof Rössli in Mogelsberg verzeichnete laut der Betriebsleiterin *Sabine Bertin* einen Zuwachs von 6 Prozent im Vergleich zum Vorjahr. Obschon auch im Rössli nicht messbar ist, wieviel auf die zusätzliche Publizität zurückzuführen ist, bestätigt Bertin zahlreiche sehr positive Reaktionen nach der Wahl im Dezember des letzten Jahres, und zwar sowohl von den Gästen als auch von der Lokalpresse. Derzeit wird der Landgasthof im Toggenburg einer sanften Renovation unterzogen. Die aktuellen Entwicklungen im Fleischbereich geben den Bemühungen der Rössli-Leute recht: Im qualitativ hochstehenden Restaurant setzt man seit einiger Zeit auf Fleisch aus artgerechter Tierhaltung. Die gleiche Bestätigung gilt auch für den Solothurner Betrieb Belcourt, Sieger der Kategorie Stadthotel im vergangenen Jahr. Der erfolgsverwöhnte Betrieb, die Solothurner gewannen 1994 den Architekturpreis «Priisnagel», verzeichnete ein sehr starkes Echo sowohl von der Lokalpresse als auch von nationalen Magazinen. Bemerkenswert ist für den Baseltor-Mitinitiant *Lucien Michel* insbesondere die Tatsache, dass sich auch touristische Kreise für das Betriebskonzept der Solothurner interessiert hat. Wie die übrigen Kategoriensieger ist man auch im Baseltor mit den diesjährigen Umsatzzahlen im Vergleich zum Vorjahr zufrieden.

MIXED-PICKLES

Öko-Bilanzierung von Geschirr am Turnfest 96 in Bern. Laut *Jürg Stettler* vom FIF in Bern herrscht noch immer zuwenig Klarheit darüber, welche Geschirrvariante die ökologischste bei Grossveranstaltungen beziehungsweise im Take-away-Bereich ist. Unter Begleitung des FIF lässt der Dachverband für Arbeit und Umwelt im Rahmen eines Beschäftigungsprogrammes Öko-Bilanzen zu den verschiedenen Geschirrvarianten erstellen. Geprüft werden bei Teller und Besteck die drei Einwegmöglichkeiten Polystyrol und Palmblätter sowie Mehrwegporzellan. Polystyrol kann im Down-Cycling und Palmblätter im Kompost nach Gebrauch weiterverwendet werden und bleiben so im Stoffkreislauf. Aufgrund des Verschmutzungsgrades der Teller reduziert sich die Recyclingmöglichkeit beim Polystyrol auf Becher und Besteck. Ende Jahr ist mit Ergebnissen zu rechnen. Die wichtigsten Resultate können dann in Form eines Öko-Handbuchs erworben werden. GSG

*

Swissair steigt in die klassische Zugverpflegung ein. Die Swissair verhandelt über einen Kauf der belgischen Zugverpflegungsgesellschaft Wagons-Lits. Erste Verhandlungen wurden bereits geführt. *Marc Strolz*, Sprecher der Swissair-Beteiligungs AG, zeigte sich auf Anfrage optimistisch. Falls die Aquisition zustandekommt, könne sie in vier bis fünf Monaten über die Bühne gehen. Mit Wagons-Lits steigt Swissair nun auch in die traditionelle Zugverpflegung ein. Ursprünglich wollte sich Swissair mit der Swissair-Tochter Rail Gourmet ausdrücklich auf den Nischenmarkt der Hochgeschwindigkeitszüge konzentrieren. Dies passt zur Strategie einer Fluggesellschaft, konkurrenzieren die Super-schnellzüge doch die Luftfahrt. Allerdings hat sich dieser Markt aufgrund hoher Investitionskosten langsamer entwickelt als erwartet. Wagons-Lits setzte 1995 500 Millionen Franken um und beschäftigte 7000 Mitarbeiter. Der Einstieg bei Wagons-Lits bedeutet für Swissair auch, dass über das reine Verpflegungsgeschäft hinaus Reinigung, Instandhaltung und Ausrüstung von Speisewagen nun zum Unternehmen gehört. r

*

Strafverfahren gegen Zürcher Wirt Tony Navarro eingestellt. «Turm»-Wirt Tony Navarro gehört mit zu den Gastonomen, welche im Laufe des Jahres 1992 in der Zürcher Wirteaffäre vorübergehend festgenommen wurde. Das eröffnete Verfahren wegen Verdachts auf aktive Bestechung hat die Zürcher Bezirksanwaltschaft jetzt eingestellt, schreibt der «Tages-Anzeiger». Die geprüften Sachverhalte seien so oder so verjährt, teilte Bezirksanwalt *Emil Frei* auf Anfrage mit. Untersucht hatte die Bezirksanwaltschaft Wein-«Geschenke» von einem anonymen Spender an Zürcher Beamte. Alle beschenkten Beamten sassen an für das Gastgewerbe wichtigen Schaltstellen. Über die Lieferanten des Weins ermittelte die Bezirksanwaltschaft Tony Navarro als Auftraggeber. Dieser erklärte die Weingaben, geliefert an die Privatadresse der Chefs, als übliches Weingeschänk für die Mitarbeiter der jeweiligen Ämter. r

Berichtigung

In der letzten Nummer hat die *htr* über die Schweizer Ausscheidung zum Boccuse d'or berichtet. Aufgrund von Ungenauigkeiten in der Pressedokumentation wurde der Hotelbetrieb, in dem der Finalist *Friedrich Zemanek* arbeitet, nicht genannt. Zemanek ist im *Christiana Silencio*-Hotel in Fiesch tätig. Die Redaktion

Schaerer AG

Liquiditätsgengpass ist behoben

Ein längerfristiges Engament der Hausbank SKA garantiert der Schaerer AG, Marktleaderin im Kaffeemaschinenbereich für die Gastronomie, den Weiterbestand. Die Firma war zuvor in einen Liquiditätsgengpass geraten.

Die M. Schaerer AG erwirtschaftet 70 Prozent ihres Umsatzes mit Kaffeemaschinen für Gastronomie. Daneben produziert sie aber auch medizinische Geräte, primär Operationstische und Sterilisationen. 1995 ist die Firma nun in einen ernsthaften Finanzengpass geraten. Dieser stehe jedoch nicht in Verbindung mit dem generell harten Wettbewerb unter den Zulieferern in der Gastronomie, betonte *Rudolf Huber*, Delegierter des Verwaltungsrates, gegenüber der *hotel + tourismus revue*. Als Grund für

die Liquiditätsprobleme gibt er die enormen Investitionen in neue Produkte an. Anstatt, wie geplant, in gestaffelter Form hätten die Investitionen in die einzelnen Projekte zum selben Zeitpunkt zu Buche geschlagen. Zudem habe die Firma Neuprodukte zuwenig schnell im Markt umgesetzt. Zusammen mit der Hausbank, der Schweizerischen Kreditanstalt (SKA), hat die Schaerer AG nun eine Restrukturierung vorgenommen und ein langfristiges finanzielles Engagement der SKA sichergestellt. Damit sind auch die 270 Arbeitsplätze in der Firma gesichert. Mit der Umsatzentwicklung des Unternehmens zeigt sich *Rudolf Huber* zufrieden. Für 1996 seien 80 Millionen budgetiert; im vergangenen Jahr habe man über 60 Millionen Franken umgesetzt. Mittelfristig, so lässt die Schaerer AG verlauten, plant man auch ein Going Public. KK

Weisswein

Importe bleiben kontingentiert

Trotz dem Debakel um das Windhundverfahren der Weissweinimporte soll der Bundesrat auch in Zukunft die Einfuhr regeln. Das Weissweinkontingent soll 1997 versteigert werden.

Nach zwei gescheiterten Versuchen um die Liberalisierung der Weissweineinfuhr hatte der Nationalrat zwei widersprüchliche Entscheide auf Gesetzesesebene gefällt. In der letzte Woche hatte sich die Grosse Kammer für eine Zusammenlegung der Weiss- und Rotweinkontingente ab dem Jahr 2001 ausgesprochen und gleichzeitig die faktische Globalisierung ab 1997 beschlossen. Bei der Zu-

teilung der Kontingente mit einem reduzierten Zollansatz votierte der Nationalrat für das Windhundverfahren. Dies bedeutet, dass auch in Zukunft diejenigen Importeure profitieren werden, die ihre Kontingente zuerst anmelden. Diese von Bundesrat *Jean-Pascal Delamuraz* favorisierte Lösung stösst jedoch auf heftigen Widerstand. Laut Kommissionssprecher *Theo Maissen* (CVP/GR) sind diese Beschlüsse schlicht nicht durchführbar. Im Klartext heisst das, dass ein Differenzverfahren notwendig sein wird. Über die Zweckmässigkeit der Versteigerung ist sich allerdings auch der Waadtländer Bundesrat nicht sicher; er will das Verfahren noch einmal zur Diskussion stellen. SW

Villa Lindeneegg, Biel



Gästehaus wird Bistrot und Hotel

Das ehemalige Gästehaus der Stadt Biel, die Villa Lindeneegg, ist Anfang dieser Woche als privates Restaurant und Mini-Hotel eröffnet worden. Im Bistrot des Hauses mit einer Bar, einem Speisesaal und einer Gartenterrasse sollen täglich kleine Speisen wie Tapas oder Salate serviert werden. Das Haus beinhaltet zudem sieben individuell eingerichtete Zimmer mit günstigen Übernachtungspreisen von 60 bis 120 Franken (inklusive Frühstück). Dem heute realisierten Projekt waren, das von einer privaten Gruppe geführt wird, sind heftige Kontroversen vorausgegangen. So plante der bekannte Bieler Gastronom *Jens Keller*, der während einigen Jahren das stadtbekannteste Restaurant *Paradiesli* eröffnete, führte, in der Lindeneegg ein Spezialitätenrestaurant, worauf der Verleger *Mario*

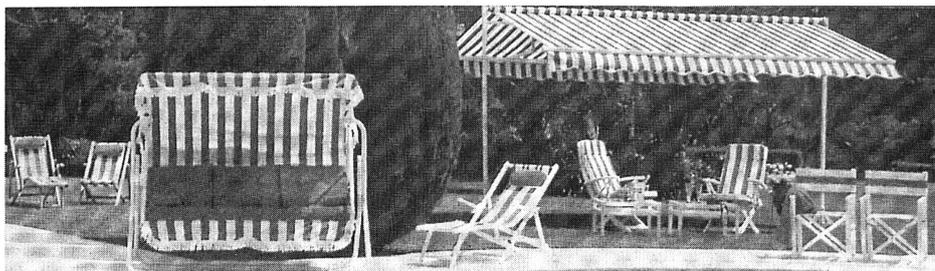
Cortesi mit einer Investorengruppe ein Gegenprojekt präsentierte. Der Bieler Stadtrat beschloss daraufhin, die notwendigen Finanzmittel von rund 400 000 Franken für den Umbau nicht zur Verfügung zu stellen und dem Konzept der sanften Umgestaltung den Vorzug zu geben. Bis 1993 war die Liegenschaft das offizielle Gästehaus der Stadt Biel. Um die jährlichen Betriebskosten von 200 000 Franken zu schliessen, beschloss der Stadtrat, das Haus zu schliessen und zu vermieten. Die neu eröffnete Villa Lindeneegg wird geführt von (von links nach rechts) *Rosmarie Bircher, Marianne Läng, Brigitte Balzi und Iris Reichlin*. Die Investitionskosten werden nun vollumfänglich von den Konzeptverantwortlichen des Betriebes getragen. SW

REKLAME

fleisch
von
mérat

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

Haben Sie an neue Gartenmöbel auf Ihrer Terrasse gedacht?
 Wenn ja, kommen Sie unsere grosse Ausstellung besuchen, wo Sie finden, was Ihr Herz begehrt.



H. & J. HEIM SA EINRICHTUNGEN

Via del Sole 1 - 6598 Tenero
 Telefon 091 735 6981 - Fax 091 735 69 94

85742/315150

Köche, Servicefachangestellte, Hofas

Werden Sie Mitglied Ihrer Berufsverbände.
Werden Sie Mitglied der Union Helvetia.
 Neumitglieder erwartet ein Geschenk -
 Lassen Sie sich überraschen.
 Schriftliche Anmeldung an: Union Helvetia,
 Zentralsekretariat, Postfach 4870, 6002 Luzern

Name	Vorname		
Strasse	PLZ	Ort	
Beruf			

Inserate per Telefax
031 370 42 23



.....Küchenumbau?

Ihr Partner für Neubau, Umbau oder
 nur kleine Änderungen in Ihrer Küche,
 Take away, Kantine etc.
 (Auch sehr preiswerte Einzelgeräte)
 Fragen Sie uns!
 (Referenzbetriebe in diversen Kantonen)

IMARCO HANDELS AG
 Restaurant & Hotelbedarf
 Telefon 01 302 45 31
 Fax 01 301 43 21

85805/262633

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hotel + tourismus revue

Essence of Nature

MILD SOAP
 BATH GEL · SHAMPOO
 BODY LOTION

With Alpine Herbs

Hautfreundliche Gästekosmetik, angereichert mit echten Kräuter- und Wildblumenextrakten. Dazu passende Komfortartikel, Souvenirs und Kundengeschenke. Alles im Swiss Ethno Look.

Essence of Nature: Ein alpin-frisches Erlebnis für Ihre Gäste.

Bitte senden Sie mir mehr Informationen:

Hotel: _____

ZHV: _____

Provalora AG · Postf. 279 · 8309 Nürensdorf
 Tel. 01 836 40 10 · Fax 01 836 40 16

SWISS ETHNO

Beschriftungen

Selbstkleb- **Schriften** Buchstaben
 für innen + aussen, 5722 Gränichen
 für jeden Zweck 062/842 29 02 062/842 38 76

Haben Sie Umsatzprobleme in Ihrem
 (mit Ihrem) Betrieb?
 Kontaktieren Sie:

**Rudolph's
 Beratungs-Consulting**

Telefon 01 920 25 55
 Fax 01 921 12 55
 Natel 077 91 52 38

85802/385866

«Darf ich rauchen?»
 Eine höfliche Frage ist ein Zeichen
 von Rücksichtnahme.



«Aber
 selbstverständlich.»
 Eine grosszügige Antwort ist ein
 Zeichen von Toleranz.

Miteinander statt gegeneinander.
 Die schweizerische Tabakindustrie

kaufen statt mieten

comtello Münztelefon

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

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

TIERISCH DEKORATIV

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

- Blumen und Körb-
 waren (50% Rabatt)
- Tiere, Pflanzen
- Ländermotive
- Schaufensterpuppen
- Über 1000 Artikel zu
 sensationellen Preisen!
- Vermietungen

URMAX

DER ЭЛХОДНЕНА ЛАДЕН
 Oberdorfstrasse 18
 5722 Gränichen/Suhr
 Telefon 062/842 90 66
 Telefax 062/842 91 35

ÖFFNUNGSZEITEN:
 Mo 13.30 - 18.30 Uhr
 Di - Fr 9.00 - 12.00 und
 13.30 - 18.30 Uhr
 Samstag 9.00 - 17 Uhr

Ausfahrt Aarau
 Ost, in Suhr
 ca. 5 Min. von
 Möbel Pfister,
 Richtung Luzern

3. Umwelttagung in Basel

Keine Öko-Gastronomie ohne Strategie

Ob mit oder ohne Zertifikat, wer mit Ökologie Ernst machen will, braucht eine gesamtbetriebliche Strategie. Dies ist das Fazit der 3. Umwelttagung in Basel. Vor allem Gemeinschaftsgastronomen setzen immer mehr auf Bio und Öko.

PIETER POLDERVAART

92 Prozent wünscht sich Bio-Produkte im Angebot, 79 Prozent wäre bereit einen zehnprozentigen Bio-Aufschlag zu bezahlen. Dies sind die wichtigsten Zahlen einer repräsentativen Befragung von 1369 Gästen in Coop-Restaurants, die der Grossverteiler dieses Frühjahr in

Auftrag gegeben hatte. Auch wenn die Kundschaft den Tatbeweis noch nicht hat erbringen müssen, steht bei vielen Gemeinschaftsgastronomen und den Restaurants der Grossverteiler Bio ganz oben auf der Trendskaala (vgl. Kasten). Initiiert hatten den Bio-Trend ursprünglich kleine gewerbliche Betriebe wie etwa das Gasthaus Rössli in Mogelsberg (SG), das die für die Küche verantwortliche *Sabina Bertin* an der 3. Umwelttagung für die Gastronomie letzte Woche vorstellte. Konsequenz wird auf biologische, saisonale und regionale Produkte gesetzt. «Der Bio-Mehrpriest bei der Warenbeschaffung fällt nicht ins Gewicht, wenn man mit einer ähnlich hochstehenden Küche vergleicht», erklärte Bertin. Denn auf der anderen Seite sei etwa einfaches Wintergemüse

relativ günstig, werde aber auch von verwöhnten Gästen sehr geschätzt. Trotz Rezession steigt der Umsatz, die Rössli-Gäste kommen selbst aus Luzern, Zürich und Bern.

Nicht nur Kostenfaktor

«Ökologie darf nicht nur als Kostenfaktor wahrgenommen, sondern muss auch als Mittel zur Differenzierung erkannt werden», so *Frank Belz* vom Institut für Wirtschaft und Ökologie an der Universität St. Gallen. Es gelte nicht, bloss «clean» zu sein und den Markt abzusichern, sondern diesen für sich zu entwickeln. Statt nur möglichst effizient und kostensparend zu arbeiten, empfehle sich ein innovatives und strategisches Vorgehen.

Während bei diesen Lieferanten die Qua-

litätszertifizierung nach ISO 9001 schon weit fortgeschritten ist, gibt es in der Schweiz erst zwei Gastronomen mit einem entsprechenden Managementsystem, darunter *Hans Robert Weiss* vom «Sternen» in Muri; «Ob es sinnvoll ist, zusätzlich zur Qualität ein Umweltmanagementsystem einzuführen, bezweifle ich», so Weiss. Man solle vielmehr der Umwelt beim herkömmlichen QM gebührenden Platz einräumen. Noch fehlt aber viel Beraterwissen, weil die Schweiz bisher nicht mit einem Rahmenvertrag am «Eco-Management-System» (EMAS) der EU partizipieren kann, wohl aber am ISO 14001, das auch für Dienstleister anwendbar ist.

Praxisnahe Aktionsgruppe

In der Schweiz laufen derzeit noch die Diskussionen über die genauen Zertifizierungsmodalitäten. Im «Verband der Umweltgutachter» (VGU) sind dafür in Frage kommende Büros zusammengeschlossen. Eine günstige und praxisnahe Einführung eines Umweltmanagementsystems sei von der Teilnahme in einer entsprechenden Ö.B.U.-Aktionsgruppe zu erwarten, so *Kuno Spirig* von der Vereinigung für ökologisch bewusste Unternehmensführung (Ö.B.U.). Im August startet die zweite Gruppe, in der neben Gewerbebetrieben auch Dienstleister vertreten sein sollen.

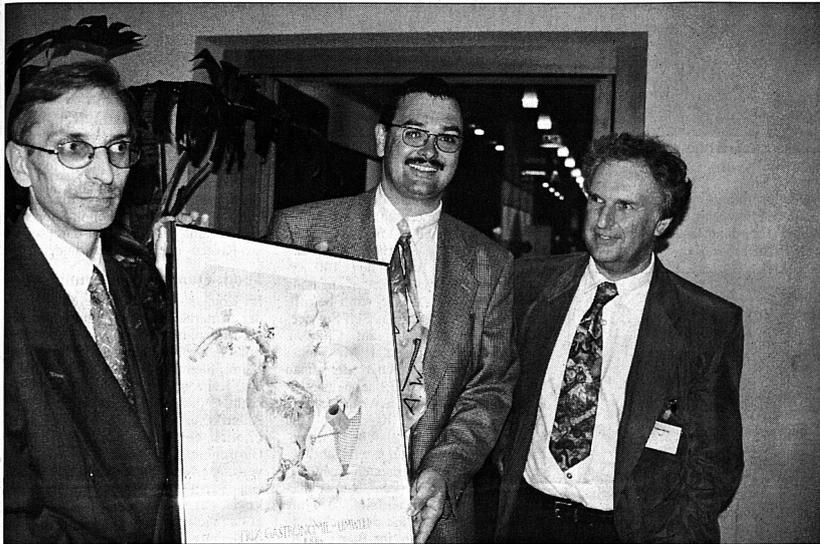
Preis für Graubünden

An der Tagung, die von der Vereinigung Umweltbewusste Gastronomie und vom SV-Service getragen wurde, kam auch zum ersten Mal der «Prix Gastronomie und Umwelt» zur Vergabe. Aus den sechs eingereichten Bewerbungen wurde der Verein «Ökomarkt Graubünden» zum Preisträger erklärt. Gewürdigt werde damit das «konsequente Engagement in die zukunftsorientierte Richtung einer regionalen Kreislaufwirtschaft», so die Begründung. Geschäftsleiter *Beat Wicki* bedankte sich und kommentierte spitz: «Um Preise entgegenzunehmen, müssen wir immer ins Unterland reisen...» Ein Problem bei der Ökologisierung von Betrieben der Gemeinschaftsgastronomie tippte *Toni Nüscher* vom SV-Service an: «Immer mehr Unternehmen

drängen darauf, die Defizitgarantie ihres Personalrestaurants abzubauen.» Dieser Kostendruck wirkt um so stärker, als saisongerechte, naturnah und tiergerechte Lebensmittel in Ankauf und Verarbeitung teurer sind als konventionelle Rohstoffe. Eine mögliche Strategie könnte sein, neben höheren Preisen für Bio-Menüs die Küche ökologisch zu optimieren und dabei Energie, Wasser und Abfallgebühren zu reduzieren.

SV-Service mit Bio-Menü

Nach einzelnen Bio-Angeboten lanciert der SV-Service im Herbst in allen Betrieben der Region Zürich ein Gericht, das ausschliesslich aus biologischen Zutaten besteht und mittelfristig gesamtschweizerisch eingeführt wird. «Ob der Preis deswegen höher ist, hängt von unserem jeweiligen Auftraggeber ab», so *Toni Nüscher*, Leiter Marketing und Verkauf beim SV-Service. Coop setzt mehr auf den Einsatz von einzelnen Bio-Rohstoffen. So sollen in den 130 Coop-Restaurants ab Herbst zehn Gemüse aus Bio-Anbau stammen. Ziel ist es, bis im Jahr 2001 vier Fünftel des verarbeiteten Gemüses in Knospe-Qualität anbieten zu können. In den Migros-Restaurants wurde im Frühling national ein Gericht mit Cornatur und M-Sano-Spinat lanciert, «mit gutem Erfolg», so *Alwin Hollenstein*, Leiter Gastronomie beim Migros-Gesellschaftsbund. Insgesamt 22 Prozent des Gemüses stammen heute aus M-Sano-Produktion, im Herbst werden erstmals inländische Bio-Bohnen aufgetischt. Ebenfalls im Herbst kommt Bio-Importgemüse wie Blumenkohl, Erbsen und Karotten in die Migros-Restaurants, getestet wird derzeit Bio-Kartoffelstock. In Richtung Integrierte Produktion (IP) schwenkt auch McDonald's um: Schon heute stammt der Salat ausschliesslich aus Schweizer IP-Anbau, für das Rindfleisch sei man in Gesprächen mit Produzenten des Labels «Naturabeef». PLD



«Prix Gastronomie und Umwelt» für Beat Wicki (Mitte) vom Verein Ökomarkt Graubünden. Links Paul Kaelin, Präsident Vereinigung Umweltbewusste Gastronomie, rechts der Grafiker Oskar Weiss. Foto: Pieter Poldervaart

Vinatura-Label

Angebot verdoppelt

Rund 1,5 Millionen Flaschen des Wein-Jahrgangs 95 kommen heuer mit dem Vinatura-Label auf den Markt. Dies bedeutet gegenüber dem Vorjahr eine Steigerung von 50 Prozent.

Das Vinatura-Angebot der letztjährigen Weine ist massiv angestiegen. «Die Erhöhung des Angebotes bedeutet eine Steigerung gegenüber dem Vorjahr von 50 Prozent und ist ein echter Durchbruch», freut sich *Urs Giezendanner*, Sekretär des Schweizerischen Verbands für die Integrierte Produktion im Weinbau Vitiswiss. «Erstens liegen die Zahlen über den Erwartungen und zweitens wird bereits in Kürze rund die Hälfte der Schweizer Rebfläche umweltschonend und naturnah bewirtschaftet sein», führt Giezendanner weiter aus. Vinatura ist das erste schweizerische Label für die umweltschonende naturnah Produktion des Traubengutes, aber auch eine Garantie für die Weinqualität. Das Label ist das Markenzeichen für ein neuartiges Qualitätsmanagement im Weinbau, das den kontrollierten, umweltschonenden Anbau und die Verarbeitung aufs engste verbindet.

Erklärtes Ziel der Winzerinnen und Winzer der Vitiswiss ist die nachhaltige Reduktion der Hilfsstoffe zur Erhaltung der Schweizer Rebberge als vielfältige, stabile Öko-Systeme. Aus dem Gedanken heraus, gemeinsam mehr für einen naturnahen und umweltschonenden Weinanbau erreichen zu können, gründeten 1993 über 1000 Winzer den Schweizerischen Verband für die Integrierte Produktion im Weinbau, Vitiswiss. 1996 sind der Vitiswiss bereits über 2000 Winzerbetriebe angeschlossen, die zusammen 6000 Hektaren Rebflächen nach dem anspruchsvollen Vinaturaj-Reglement bewirtschaften. r./SW

Landwirtschaft und Tourismus

Frühstück soll Gast und Bauer zusammenbringen

Im Berner Oberländer Lauterbrunnental soll die Landwirtschaft vermehrt in das touristische Angebot integriert werden. Im Rahmen der Aktion «Eiger, Mönch & Jungfrau Zmorge» bieten 12 Hotels ein Frühstücksbuffet mit ausschliesslich regionalen Produkten an.

STEPHAN WEHRLÉ

Das gastronomische Angebot im Kanton Bern wird immer mehr zum touristischen Aufhänger. Nach dem Erfolg der regionalen Vermarktung von Landwirtschaftsprodukten im Saanenland lancierte das Lauterbrunnental letzte Woche eine Kooperation zwischen touristischen Leistungsträgern, Bergbauern aus der Region und Gewerbetreibenden. In weniger als drei Monaten realisierte eine Arbeitsgruppe unter Federführung der Lauterbrunner Verkehrsdirektorin *Marianne Baumann* ein Projekt zur Förderung von landwirtschaftlichen Produkten aus der Region. Mit der Aktion «Eiger, Mönch & Jungfrau Zmorge» sollen in einer ersten Phase 12 Hotelbetriebe aus Wengen, Lauterbrunnen und Stechelberg ihr Frühstücksbuffet hauptsächlich mit Spezialitäten der Umgebung wie Käse, Butter, Brot, Trockenfleisch oder Wurstwaren ausstatten.

Nicht nur Marketinginstrument

Laut Marianne Baumann soll das «Jungfrau Zmorge» jedoch nicht nur als Marketinginstrument eingesetzt werden, sondern allen Beteiligten einen direkten Nutzen bringen: So wird den Bergbauern aus dem Lauterbrunnental die Möglichkeit geboten, ihre vorwiegend biologischen Produkte direkt oder über die Gewerbetreibenden an die Hotellerie zu lie-

fern. Gleichzeitig soll mit dem Frühstück die Landwirtschaft dem Gast näher gebracht werden. So hätten bereits einige Hoteliers angefangen, mit ihren Gästen Ausflüge zu Bauern in der Region zu unternehmen, um ihnen zu zeigen, wo ihre Frischprodukte herkämen. Das unter dem Motto Taten statt Konzepte in Lauterbrunnen präsentierte Frühstück wird von einem Label und einem Prospekt begleitet. Damit soll die Assoziierung dieses exemplarischen Projektes, wie der

Berner Oberländer Volkswirtschaftsdirektor *Alfred Aeschlimann* das «Jungfrau Zmorge» bezeichnete, auch ausserhalb der Region geschaffen werden. Die in Lauterbrunnen vorgestellte Aktion wird von den Verkehrsvereinen Wengen, Stechelberg und Lauterbrunnen getragen. Mit dem bescheidenen Rahmenbudget für die Lancierung von 11 000 Franken haben die drei Gemeinden bewiesen, dass auch mit bescheidenen finanziellen Mitteln originelle Konzepte realisiert

werden können. Nach der erfolgreichen Vermarktung der touristischen Region Gstaad-Saanenland mit landwirtschaftlichen Produkten ist mit dem Regional-konzept im Lauterbrunnental die zweite Kooperation zwischen Landwirtschaft und Tourismus im Berner Oberland lanciert worden. Dabei soll es nicht bleiben. Laut *Beat Anleier*, Vizedirektor Berner Oberland Tourismus, sind bereits weitere Aktion in Kandersteg und im Haslital geplant.



Hinter der Aktion «Jungfrau Zmorge» stehen Vertreter aus Landwirtschaft, Gewerbe und Tourismus (von links nach rechts): Adolf Feuz (Landwirt, Stechelberg), Ariane Meyer (Hotel Regina, Wengen), Ines Jaggi (Jaggi Dekoration, Wengen), Marianne Baumann (Geschäftsführerin Verkehrsbüro Lauterbrunnen), Beat Spahr (Chef Marketing, Wengen), Simon Mullin (Arts & Crafts Centre, Wengen). Foto: Stephan Wehrle

Über den Big Mac hinausgewachsen

Die amerikanische Gastronomie wird 1996 209,5 Milliarden Dollar umsetzen. Mit beinahe 50 Prozent hält Fast Food davon den grössten Brocken, aber die Branche hat längst mehr als Hamburger zu bieten. Ein knallharter Wettbewerb liefert den Nährboden für innovative Konzepte und Joint ventures – beispielsweise zwischen Detailhandel und Gastronomie. Entwicklungen, denen sich auch der Schweizer Markt nicht vollends verschliessen können wird.

KARIN KOFLER

Während der Branche hierzulande die steten Umsatzrückgänge auf dem Magen liegen, scheinen die amerikanischen Gastronomen ihr wirtschaftliches Umfeld der 90er Jahre besser zu verdauen. Die ganze Food-Industrie verzeichnet in den Staaten seit 1993 ein kontinuierliches Wachstum; 1996 wird sie umsatzmässig erstmals die 300 Milliarden-Grenze überschreiten. Rund zwei Drittel davon wird in der Gastronomie erwirtschaftet – 1996 dürften es 209,5 Milliarden Dollar sein. Die Entwicklung des Segments Fast Food ist weitgehend für die heutige Position der Gastronomie verantwortlich.

Zählte die USA 1970 noch 28,6 Prozent Fast-Food-Betriebe, sind es heute fast 50 Prozent. Marktleader in der Kategorie Burger/Sandwich – mit abnehmender Tendenz – ist auch in den USA noch immer McDonald's, gefolgt von Burger King, Taco Bell und Wendy's. An sechster Stelle liegt Subway, der Sandwich-Multi, der mittlerweile den Weg in die Schweiz gefunden hat. Der Erfolg der sogenannten limited Service Restaurants basiert – nebst der Preisfreundlichkeit – auf der Verträglichkeit mit den Lebensgewohnheiten der Amerikaner und Amerikanerinnen, die zunehmend zum «Home Meal replacement» (HMR) neigen.

Convenience boomt

Ein Stichwort, das mittlerweile auch die Supermarktketten hellhörig gemacht hat. «Wir wollen Restaurant-Mahlzeiten zu Supermarktpreisen anbieten», bringt Gianfranco Di Carlo von Harris Teeter Supermarkt die Ambitionen der Detailhändler im Bereich Convenience auf den Punkt. Allen Wettbewerbs zum Trotz wittern die Restaurateure umgekehrt auch Potential in den Supermärkten. Joint ventures, wie sie zwischen der grössten Supermarktkette Kroger und der Restaurant-Kette Popeyes Chicken existieren, tragen dazu bei, dass sich die beiden Branchen immer enger ineinander verstricken. Das Prinzip dabei ist einfach: Der Supermarkt garantiert dem Restaurateur die Standfläche und die technische



Der letzte Schrei (aus dem Urwald): Im Rainforest Café wöhnt sich der Gast in den Tiefen des Dschungels – Tropengewitter inklusive. Foto: Karin Kofler

Grundversorgung und ist dafür am Geschäft beteiligt. Mit einem geschickten Double Branding festigen schliesslich beide Partner ihre Marke.

Der amerikanische Gastro-Markt wird geradezu von Marken dominiert, hinter denen sich oft ein simples Konzept verbirgt. «Boston Market» beispielsweise lag 1995 unter den 100 erfolgreichsten Restaurantketten auf Platz eins was das Umsatzwachstum betrifft. Dabei beschränkt sich das Self Service-Angebot hauptsächlich auf Chicken, Kartoffelstock und Spinat. Mit Poulet liegen die Konzept-Macher aber genau im Trend; es wird der Gesundheits-Welle gerecht auf der die Amerikaner derzeit kulinarisch reiten. Konzepte, die Chicken als Hauptangebot vermarkten, haben denn im vergangenen Jahr gegenüber anderen Segmenten auch das stärkste Umsatzwachstum verzeichnet (siehe Grafik). Ebenfalls in die «Health»-Kerbe schlägt die wachsende Zahl von Lokalen, die ihr Bier vor Ort brauen, was wir in der Schweiz von Back&Brau kennen.

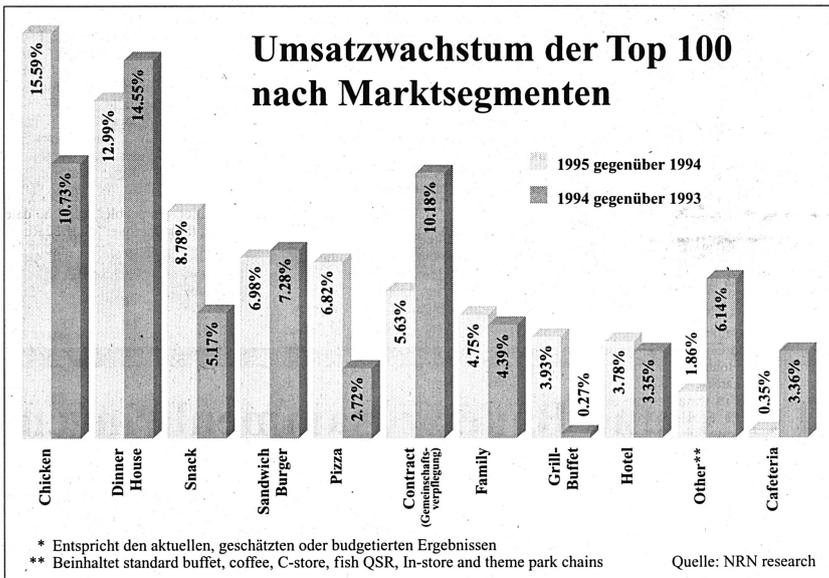
Business mit Merchandising

Marken werden jedoch auch mit Hilfe von berühmten Personen aufgebaut, die gegen Geld mit ihrem Namen für das Konzept stehen, aber nicht zwingend am Geschäft beteiligt sind. Das «Fashion Café» oder «Planet Hollywood» sind Beispiele dafür. Wie auch immer die Marke heisst; sie füllt die Kassen des Unternehmens nicht nur über besetzte Tische, sondern auch via Merchandising am POS (point of sales), das in den USA boomt wie verrückt. Fredy Angst von der Firma B&N, ein langjähriger Kenner der US-Gastro-Szene, glaubt allerdings

nicht, dass dieses Business gross auf die Schweiz übergreift: «Shop in Shop wird sich bei uns nicht markant durchsetzen, aus Kosten- und Frequenzgründen».

Food: Qualitätssteigerung

Im Konzept-Bereich hingegen attestiert der Unternehmer der amerikanischen Gastronomie durchaus eine Vorreiterrolle. In der Tat findet sich in Millionen-Metropolen wie Chicago oder New York eine Konzept-Vielfalt, die ihresgleichen sucht. Auffällig ist, wie stark die Amerikaner dem Thema des Lokals Priorität einräumen und erst dann die Gastronomie darin einbetten. Eines der verrücktesten Konzept-Beispiele ist derzeit sicher das Rainforest Café, ein Lokal, das den Besucher in eine üppige Dschungelvegetation versetzt. Ein inszeniertes tropisches Gewitter trägt dabei ebenso zur Authentizität bei wie die feuchtheisse Tropenluft. Wer ob solcher virtueller Welten die Nase rümpelt – der Schweizer wird sich denken (Aha, Erlebnisgastronomie! – findet in besagten Städten aber auch wirklich trendig gestylte Italiener oder Brasserie-Lokale mit einem top Design und passendem Angebot. «Auch die Food-Qualität hat in den vergangenen fünf Jahren enorm zugelegt», bestätigt Fredy Angst. Der Mythos vom ewig steakesenden Amerikaner muss angesichts dieser Entwicklung relativiert werden; nach wie vor jedoch – so zeigt es auch die Grafik – ist das Dinner House im klassischen Sinne auf dem US-Markt stark präsent.



Interview

«Die Schweizer denken zu kompliziert»

Was einigen Schweizer Gastronomen ein Dorn im Auge ist, weisen Branchen-Experten nicht von der Hand: Die Entwicklungen in der US-Gastronomie sind auch für uns wegweisend. Trend-Tour-Organisator Michael Hostmann, Katag Treuhand, und Tourbegleiter Fredy Angst, B&N Service, begründen warum.



nen – und dann muss ein Konzept sehr schnell umgesetzt werden.

In den USA ist der Auftritt zweier oder mehrerer Marken unter einem Dach gastronomischer Alltag. Davon ist die Schweiz noch weit entfernt – warum?

M. Hostmann: Das Gastro-Markenbewusstsein ist in der Schweiz unterentwickelt; die Persönlichkeit des Restaurateurs bildet hierzulande die «Marke». An ganz wenigen Standorten kann ich mir aber vorstellen, dass zwei Marken – beispielsweise McDonald's und Coop Restaurants – im selben Food Court auftreten.

Was können wir Schweizer von den Amerikanern in Sachen Arbeitstechnik und Organisationsstrukturen lernen?

F. Angst: Wir denken in der Schweiz viel zu kompliziert. Arbeitsabläufe in den amerikanischen Restaurants sind einfach; Technik wird spärlich, aber gezielt eingesetzt. Vor allem aber vermarkten die US-Gastronomen ihr Lokal, und

zwar mit dem eigenen Signet, nicht mit Sonnenschirmen einer Getränkefirma oder Aschenbechern von Marlboro, wie das hier üblich ist.

M. Hostmann: In der Schweiz fängt die Planung eines Restaurants oft in der Küche an, dann kommt der Gastraum und fürs Ambiente bleibt meistens kaum Geld mehr übrig. In Amerika ist der Weg genau umgekehrt. Investiert wird zuallererst ins Ambiente; die Küche muss dann auf kleinem Raum eingerichtet und die Effizienz entsprechend durchdacht werden.

In der US-Gastronomie boomt Franchising. Wie schätzen sie das Potential für die Schweiz ein?

M. Hostmann: Nehmen wir McDonald's weg, gibt es in der Schweiz kaum Franchise-Betriebe. Das hat Gründe: Die Schweiz hat wenig Ballungszentren und teure Bodenpreise. Das Niveau der gastgewerblichen Ausbildung führt zudem zu einem hohen Ausstoss an eigenen Ideen – die sind bei Franchise-Konzepten nicht gefragt.



NRA-Messe, Chicago

Ein Insider-Tip für Schweizer

Über 103 000 Branchenleute besuchten dieses Jahr in Chicago die NRA, grösste Restaurant- und Hotelmesse in den USA. Unter Schweizer Gastronomen ist die Messe ein Insider-Tip; einige von ihnen profitieren von den gut 1900 Ausstellern unter Umständen gar mehr als von den Grossmessen in Europa.

Dem Schweizer NRA-Besucher fällt als erstes die für uns unübliche Anordnung der Stände auf: Es gibt weder eine Halle mit Grosskücheneinrichtungen noch eine mit Nahrungsmitteln oder EDV. Vielmehr sind die Aussteller quer durch alle Sparten nebeneinander präsent. Für den unentschlossenen Messe-Besucher hat das den Vorteil, dass er automatisch in den Genuss des ganzen Angebots kommt bzw. kommen muss, wenn er durch die zwei riesigen Hallen schlendert. Die Aussteller wiederum haben so keine Standortnachteile. «Die Messe ist in einigen Dingen wesentlich professioneller organisiert als die hiesigen grossen Messen», fasst Movie-Chef Nicolas Kern seine Eindrücke zusammen. Beispielsweise auch in der Art, wie die Besucher regi-

striert werden: Sie erhalten alle einen Badge, der mit der Anschrift ihrer Firma versehen ist. Am Stand selber kann der Berater von diesem Kärtchen nur noch einen Abdruck machen, ähnlich einer Kreditkarte. Gleichzeitig ist er über den beruflichen Background des Besuchers informiert. Kern und sein Mitarbeiter Beat Pfeiffer haben an der diesjährigen NRA auch konkrete Einkäufe getätigt, allen voran ein Paging-System, mit dem die Küche dem Service signalisieren kann, dass eine Bestellung abholbereit ist. «Anschaffungen dieser Art sind auch preislich interessant», meint Pfeiffer.

Aussteller suchen Europa

«Wer die Messe kennt, entdeckt Neuheiten zuhause», sagt etwa auch Fredy Angst von B&N, der pro Jahr mindestens sieben Fachmessen im Ausland besucht. Grenzen sind im Lebensmittel-Bereich gesetzt. Nicolas Kern: «Da wird einem bewusst, dass wir in der Schweiz auf einer Insel leben». Tatsächlich ist der Import von Food für Schweizer Gastronomen schwierig bis unmöglich. Ansonsten aber gestaltet sich der Geschäftsabschluss für Schweizer Messebesucher an der NRA relativ problemlos. «Die Amerikaner sind sehr zuverlässig im Lieferen», weiss Angst. KK

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Dick Marty, président de Suisse Tourisme

Suisse Tourisme était à la recherche d'un nouveau président depuis la nomination, au mois de février, de Paul Reutlinger à la tête de la compagnie aérienne Sabena. L'oiseau rare a enfin été trouvé en la personne de l'ancien conseiller d'Etat tessinois Dick Marty qui entrera en fonction le 15 octobre. Chef durant six ans du Département tessinois de l'économie publique et des finances et, à ce titre, procureur lors du procès de la célèbre «Lebanon Connection», il préside depuis 1992 l'Office du tourisme du Tessin. Dick Marty a étudié le droit à Neuchâtel, la ville de sa mère. Son père a été le fondateur de l'Association suisse des maîtres d'hôtel. **Page 1**

Congrès de la commission touristique Arge Alp

C'est dans le canton des Grisons, à Klosters, que s'est récemment tenu le congrès international de la commission touristique Arge Alp. Ce congrès, organisé à l'initiative de l'Ecole suisse du tourisme de Samedan, avait pour thème l'acquisition et l'utilité d'une charte touristique. La commission touristique Arge Alp recommande aux différentes régions et destinations de mettre sur pied de telles chartes touristiques, cela même si leur influence pratique a été contestée par une récente étude. Le succès d'une telle charte dépend cependant étroitement de la stratégie que l'on entend adopter. Les buts à atteindre doivent en outre être clairement définis. **Page 2**

Assemblée des délégués des stations thermales à Saillon

Les Bains-de-Saillon ont été le théâtre la semaine dernière de l'Assemblée des délégués de l'Association suisse des stations thermales. A cette occasion, Rolf Engler a été élu à la présidence. Son prédécesseur, Franz Dietrich, a été pour sa part nommé membre d'honneur. A l'occasion de cette assemblée des délégués, la nouvelle loi sur les caisses-maladie a alimenté bon nombre de discussions. Selon Franz Dietrich, beaucoup de membres de l'Association suisse des stations thermales n'auraient pas accepté cette nouvelle loi s'ils en avaient connu tous les tenants et tous les aboutissants. **Page 3**

Bientôt un casino au Palace-Hôtel de Lugano?

Le luxueux Palace-Hôtel situé sur la promenade «Lungolago» de Lugano est fermé depuis 27 ans et le poids des ans, de même que deux récents incendies, qui n'ont pas été éteints, en ont considérablement altéré le prestige. La commune de Lugano, qui a acheté le bâtiment au Crédit suisse pour 30 millions de francs en 1994, entend aujourd'hui le transformer en un hôtel cinq étoiles avec casino, salles de jeux, boutiques de luxe et parking couvert. Les frais de rénovation et de transformation devraient s'élever à 300 millions de francs. Outre Lugano, les villes de Mendrisio, Bellinzona et Locarno possèdent elles-aussi des projets de casino dans leurs environs. **Page 7**

Les produits de la ferme arrivent au petit déjeuner

Les produits gastronomiques locaux peuvent être d'importants atouts touristiques pour nos régions. Dernier exemple en date, celui lancé dans la vallée de Lauterbrunnen, dans l'Oberland bernois. Douze hôtels de Wengen, Lauterbrunnen et Stechelberg proposent ainsi à leur clientèle un buffet de petit déjeuner exclusivement composé de produits locaux en provenance directe des fermes de la région. Certains hôteliers ont même été plus loin puisqu'ils proposent à leurs clients la visite de fermes où les exploitants ont tout loisir de leur présenter les produits qu'ils cultivent avec amour et qui bénéficient de l'air pur de nos montagnes. **Page 13**

Stages hôteliers

La récession limite le choix

Essentiels dans une carrière hôtelière, les stages sont devenus plus difficiles à décrocher, en Suisse en tout cas. Principale cause: la récession qui réduit l'offre. Par chance, la situation ne s'est pas détériorée au point de mettre cet instrument de formation en danger. Tour d'horizon avec les responsables de quelques écoles hôtelières de Suisse romande.

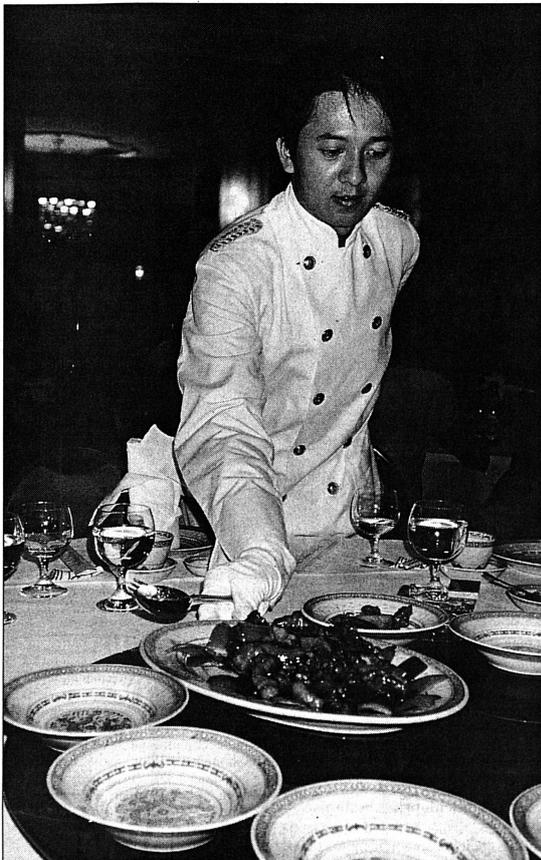
MIROSLAW HALABA

Le problème ne se pose pas partout dans les mêmes termes. Mais le fait est là: les places de stage, dont le besoin en Suisse romande peut être estimé, au bas mot, à deux mille par an, sont plus rares aujourd'hui que par le passé. «Un étudiant doit bien faire vingt à quarante offres avant de trouver un établissement dans lequel il pourra s'initier à la pratique», indique Sylvie Niklaus, responsable des stages à l'EHL SSH.

L'utilité des stages n'étant pas mise en cause, il faut principalement chercher la raison de cette relative pénurie dans la situation économique. La récession, dont les effets sont particulièrement sensibles dans la branche touristique, incite les établissements à réduire leurs coûts et, partant, à diminuer le personnel surnuméraire. L'engagement d'un stagiaire n'est pas sans conséquences financières, puisque l'indemnisation mensuelle, fixée par la CCNT, est de 1950 francs. «Le salaire est relativement élevé si l'on songe qu'à l'étranger les stagiaires ne perçoivent en principe rien», fait remarquer le directeur de l'Ecole hôtelière SSH Les Roches à Bluche (VS), Eric Favre. Sylvie Niklaus résume toutefois l'impression générale: «C'est plus difficile qu'avant, mais tout le monde trouve».

Petites entreprises

Il apparaît cependant que l'obtention d'une place de stage ne dépend pas seulement de la santé de l'industrie touristique. L'hôtellerie suisse, on le sait, est formée majoritairement de petites et moyennes entreprises. Résultat: il n'est pas aisé de trouver des stages dans des activités de management, souligne le responsable de la formation à la SSH, Manfred Ruch. L'étranger, les Etats-Unis notamment, offrent de ce fait plus de possi-



Les stages? Un enrichissement pour l'étudiant et pour l'établissement qui l'engage. Photo: Stephan Wehrle

bilités. Responsable des stages au Centre international de Glion (CIG), Christian Kamer ne voit toutefois pas d'un mauvais œil cette caractéristique de l'hôtellerie suisse. «S'ils travaillent en Suisse, les diplômés de écoles hôtelières ont 90% de chances de débiter leur carrière ailleurs que dans un établissement de luxe. Et c'est dans les établissements de

petites tailles qu'ils sont en contact avec le plus grand nombre d'activités.» Certains secteurs sont par ailleurs plus fermés que d'autres. Le housekeeping, par exemple, constate Sylvie Niklaus.

L'obstacle des langues

Il y a un autre obstacle, plus important peut-être, auxquels se heurtent les candi-

Enrichissement réciproque

L'engagement de stagiaires constitue pour l'hôtelier un investissement en temps et en argent qui n'est pas négligeable. Cet investissement s'avère toutefois profitable, tant pour l'entreprise que pour l'étudiant. Nombreux sont ceux qui l'ont compris. A en croire les interlocuteurs que nous avons interrogés, les hôteliers jouent, en général, le jeu et engagent des stagiaires dans les limites de leurs possibilités. «Pour un hôtelier, c'est en quelque sorte un objectif sacré que d'engager des stagiaires, car cela permet d'assurer la relève et de véhiculer implicitement l'image de l'hôtellerie suisse», déclare le directeur de l'Ecole hôtelière de Genève, Oskar Sykora. Il note aussi que les stagiaires sont formés à bonne école et sont, par conséquent, assez rapidement opérationnels. Responsable du marketing et de la publicité à l'institut hôtelier César Ritz, Hervé Fournier, relève le caractère «plutôt sympathique» que revêt pour le client la présence de stagiaires dans l'établissement. Il note aussi que l'hôtelier dispose ainsi de personnes motivées pour les professions de la branche. «C'est une forme d'altruisme que d'engager des stagiaires», déclare, pour sa part, le responsable des stages au CIG, Christian Kamer. «De tels engagements permettent aux petits hôtels d'être confrontés à d'autres cultures. Pour les chaînes, c'est une sorte de recrutement prématuré, car ils inciteront peut-être les stagiaires à revenir dans la chaîne où ils ont pu exercer une activité.» **MH**

dates au stage, à savoir la connaissance des langues, de l'allemand et du français, en particulier. Un problème qui ne date pas d'hier, fait remarquer Manfred Ruch, et qui tient avant tout aux motivations des stagiaires. «La maîtrise des langues illustre leur volonté de progresser», souligne Eric Favre. Christian Kamer, du CIG, abonde dans ce sens. «Les connaissances linguistiques leur donnent un atout majeur, car elles leur ouvrent la porte à des stages beaucoup plus intéressants», dit-il.

Il convient cependant de relever quelques étudiants ne sont de toute manière pas totalement démunis, puisque leur formation comprend en général des cours de langue.

Projet «Arc Jurassien Tourisme»

Deuxième mouture en consultation

La deuxième mouture du projet de structure touristique intercantonale «Arc Jurassien Promotion», nouvellement appelé, encore à titre provisoire, «Arc Jurassien Tourisme», a été mis ces jours en consultation. Fortement réduit au niveau des coûts, elle prévoit l'engagement – cet automne, si tout va bien – d'un «manager de projet».

MIROSLAW HALABA

Présenté l'automne passé aux villes et cantons de l'Arc jurassien, le premier projet de structure touristique commune avait été favorablement accueilli sur le fond par la majorité des partenaires intéressés. Ceux-ci reconnaissent la nécessité d'établir une collaboration à l'échelle de l'Arc jurassien. Ce projet proposait la mise sur pied d'un office de coordination chargé d'assumer des tâches d'information, de marketing et de créations de produits et aurait rendu la coordination effective et, partant, de «mener à bien une politique touristique cohérente et efficace». Les besoins financiers, estimés à 0,9 million de francs pour 1996, devaient passer de 1,2 millions en 1997 à 1,6 millions en l'an 2001. C'est trop, ont répondu les intéressés qui ont alors renvoyé la copie aux auteurs afin qu'ils la retravaillent sur des bases plus modestes.

Le deuxième projet, élaboré sur mandat conjoint du groupe de concertation des régions LIM de l'Arc jurassien et du Réseau des villes de l'Arc jurassien, répond parfaitement à cette demande.

25 centimes par habitant

Le budget prévoit en effet un montant de 25 000 francs pour 1996, de 125 000 francs pour 1997 et de 150 000 francs pour 1998. Ces sommes seraient réparties entre les quatre cantons susceptibles de participer au projet (Berne, Jura, Neuchâtel et Vaud) et les 22 membres du Réseau des villes de l'Arc jurassien (environ 250 000 habitants). La proposition qui leur est faite, et qui ne devrait pas rencontrer d'opposition majeure est de verser 25 centimes par habitant pendant trois ans. Les cantons n'ouvriraient leur bourse qu'à partir de 1997.

«Manager de projet»

Les fonds nécessaires serviraient pour l'essentiel à la rémunération d'un «manager de projet». Organe de liaison entre tous les partenaires, celui-ci aurait pour tâche principale d'assurer la coordination générale et le suivi des projets, projets qui seraient définis par un «groupe de pilotage» composé de professionnels du tourisme. L'exécution, et c'est la nouveauté, serait assurée par les structures touristiques en place, soit en particulier les offices du tourisme qui apporteraient les ressources humaines et financières nécessaires. Le projet ne dégagerait donc aucun moyen propre pour la promotion,

alors qu'auparavant quelque 300 000 francs figuraient annuellement au budget, sans compter plus d'un demi-million de francs pour le marketing.

Divers projets

Si les partenaires potentiels donnent leur aval – les membres du Réseau des villes doivent répondre jusqu'à fin juin, les cantons jusqu'à fin août –, divers projets seraient alors mis sur le métier. On citera en particulier la coordination et la promotion des réseaux pédestres, équestres, nordiques, de VTT ou de cyclotourisme, un calendrier des manifestations, une revue touristique et une centrale de réservation directe dont l'ébauche serait le système Jura-Direct. Les auteurs du rapport soulignent que la perspective de l'Expo 2001 relève à la fois l'urgence et l'ampleur de la tâche.

*

Ce deuxième projet est équilibré à bon escient par ses auteurs «d'alternative douce». Compte tenu de la situation financière des collectivités publiques, on ne s'étonnera guère de ce redimensionnement qui ne rejoint pas les professionnels de la branche. Il n'en reste pas moins, et c'est la raison pour laquelle on ne peut que souhaiter que «Arc Jurassien Tourisme» trouve grâce auprès des milieux consultés, que la volonté de collaborer sur un plan intercantonal a trouvé là une première concrétisation prometteuse.

Tourisme neuchâtelois

Toutes les structures sont en place

Toutes les structures du tourisme neuchâtelois sont maintenant en place. Lundi à Neuchâtel, la Fédération neuchâteloise du tourisme (FNT) a été dissoute. Cet acte, qualifié de «solennel» par le président François Jeanneret, a été suivi par la première assemblée générale de Tourisme neuchâtelois.

Fondé l'année passée, cet organisme a remplacé les trois institutions indépendantes qu'étaient la FNT, l'Office du tourisme de Neuchâtel et environs et l'Office du tourisme des Montagnes neuchâteloises. Il est chargé de la promotion touristique pour l'ensemble du canton. Ce groupement des forces a nécessité une «énergie considérable», a indiqué le directeur de Tourisme neuchâtelois, Yann Engel.

Cela n'a toutefois pas empêché ses services de déployer l'an passé une activité promotionnelle «sans précédent». Participation aux foires, visites de journalistes et de décideurs ont contribué au rayonnement du canton. «Le Pays de Neuchâtel suscite un intérêt grandissant», a indiqué Yann Engel. Un nombre toujours plus grand d'agences de voyages commercialisent par ailleurs cette destination. Le budget 1996 accordé à Tourisme neuchâtelois quelque 550 000 francs destinés à la promotion, aux publications, à la publicité, aux relations publiques et à l'animation. **MH**

Trois hôteliers romands «exilés» en Suisse italienne

«L'hôtellerie a beaucoup changé au Tessin»

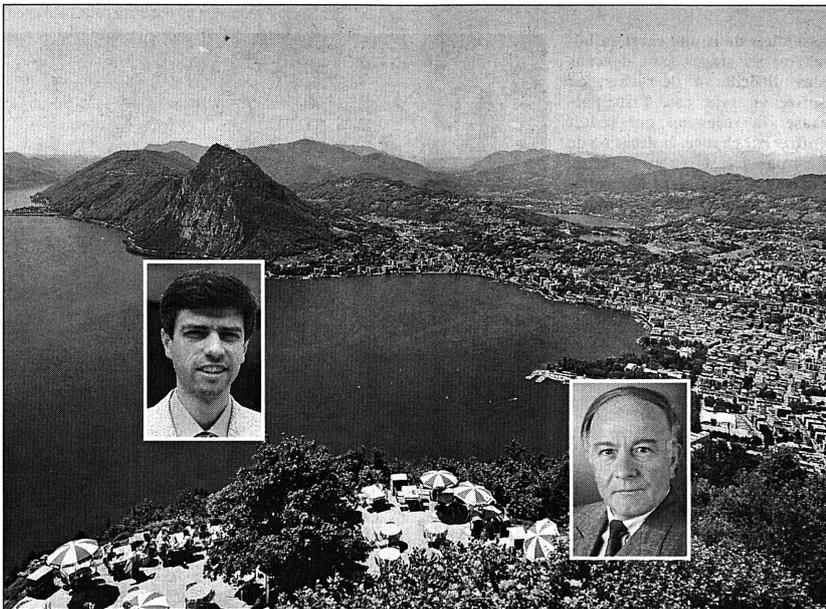
A l'occasion de la prochaine assemblée des délégués de la SSH à Locarno, il nous a semblé intéressant de donner la parole à quelques hôteliers romands établis au Tessin. Préconisent-ils l'italien plutôt que l'allemand à leur personnel? Quelle clientèle accueillent-ils? Que pensent-ils de l'éloignement géographique de leur terre d'«asile»? C'est, entre autres, à ces différentes questions qu'ils ont bien voulu nous répondre.

LAURENT MISSBAUER

Les hôteliers romands, tout comme les touristes romands d'ailleurs, ne sont pas légion au Tessin. Il s'agit avant tout d'un problème de topographie comme l'a justement relevé le Vaudois Maurice Urech, directeur depuis le 1er janvier de cette année des deux hôtels cinq étoiles Montalbano et Villa Principe Leopoldo à Lugano: «Sur l'axe nord-sud, il y a le Gothard qui n'a pas de véritable équivalent sur l'axe est-ouest.»

«Le Romand préférera plutôt partir sur la Côte-d'Azur où il bénéficiera d'un accueil en français et où il arrivera bien avant, s'il se déplace en voiture ou en train, que s'il devait se rendre au Tessin où les liaisons, notamment ferroviaires, avec la Suisse romande sont catastrophiques», explique le Genevois William Mayer qui fait partie de la famille Mayer de l'Hôtel Beau-Rivage de Genève et qui est directeur depuis dix ans de l'Hôtel La Perla, un établissement quatre étoiles situé à Agno, près de Lugano.

Le Valaisan Claude Buchs, directeur du Golf Hotel Villa Magliasia dans les environs de Lugano, reconnaît lui-aussi que les mauvaises voies de communication entre le Tessin et la Suisse romande constituent un obstacle important, il



Lugano a vu progressivement l'hôtellerie touristique céder sa place à une hôtellerie d'affaires. En médaillon, de g. à dr., deux des trois hôteliers romands «exilés» outre-Gothard: Claude Buchs et Maurice Urech. Photos: htr

ajoute néanmoins le problème de la langue, non pas de l'italien, mais bien de l'allemand: «Certains hôtels tessinois sont dirigés par des Suisses alémaniques. Le personnel est également alémanique et c'est souvent en Schwyzertütsch qu'ils reçoivent les clients. C'est également pour cette raison que les Romands n'aiment pas venir au Tessin.»

Conservier l'identité tessinoise

«La Suisse italienne», poursuit Claude Buchs, «doit garder son identité et c'est la raison pour laquelle nous demandons à notre personnel de parler l'italien». Même son de cloche chez William Mayer: «Au début, quand je suis arrivé, les Tessinois ont pensé, en voyant mon nom, «voilà encore un hôtelier alémanique qui s'installe chez nous». Et puis, lorsqu'ils m'ont entendu parler, ils se sont bien aperçus que mon accent n'était pas alémanique!»

«Le fait de s'adresser au client dans une langue qui n'est pas celle de la région, n'est cependant pas un phénomène exclusivement réservé au Tessin. A Mon-

treux aussi, on peut vous parler en anglais car vous avez peut-être la tête d'un touriste qui parle soi-disant anglais», estime Maurice Urech qui a œuvré pendant près de vingt ans sur les rives du lac Léman. «Ceci dit», ajoute-t-il, «il faut bien reconnaître que la clientèle germanophone est prédominante. Les Suisses alémaniques arrivent largement en tête devant les Allemands et les Italiens. Ces derniers ont d'ailleurs considérablement

regressé avec leur taux de change défavorable.»

Même constat chez William Mayer: «50% de nos clients sont des Suisses alémaniques, 20% sont des Allemands et les 30% restants se répartissent entre les autres nationalités. Nous pâtissons bien entendu de la concurrence de l'Italie non seulement pour l'hébergement, mais également pour la restauration, notamment les banquets et les mariages. Avant que j'arrive à Agno, notre établissement accueillait avant tout une clientèle de touristes. Il était fermé l'hiver et ouvrait l'été. Aujourd'hui, nous avons une clientèle d'affaires et l'hôtel est ouvert toute l'année.»

«L'hôtellerie a en effet beaucoup changé au Tessin», confirme Claude Buchs. «L'image de la «Sonnenstube» de la Suisse où les clients passent deux semaines de vacances n'existe plus. Cette clientèle va désormais en avion en Espagne, en Grèce voire même plus loin. Aujourd'hui, il faut vendre la Suisse italienne en tant que but d'escapades. Il faut davantage miser sur l'aspect culturel, sur

l'architecture. De nos jours, les gens sont plus indépendants qu'autrefois et partent plus souvent pour se changer les idées. Il faudrait peut-être développer les mois de mars et d'avril où il fait souvent déjà très beau chez nous.»

Le panorama et la gastronomie

Pour Maurice Urech, le Tessin a une importante carte à jouer dans les domaines de l'incentive, du panorama et surtout de la gastronomie qui, d'après lui, n'a rien à envier à celle qui se pratique dans les meilleures tables de Suisse romande: «Les Vaudois qui viennent à Lugano sont emballés par toutes ces collines et montagnes qui entourent le lac. Il faudrait, c'est certain, effectuer davantage de promotion pour le Tessin en Suisse romande.»

«Un premier pas dans ce sens a été accompli avec l'accord que nous avons passé avec l'Hôtel du Rhône de Genève. Nous nous échangeons nos clients respectifs sur la base d'une carte de fidélité qui leur permet de bénéficier d'un tarif préférentiel. Et si le train est plutôt compliqué pour venir au Tessin, Crossair met Genève à seulement une petite heure de Lugano. L'itinéraire qui passe par le Grand-St-Bernard avec ensuite l'autoroute jusqu'à Milan et Lugano est également relativement rapide», ajoute Maurice Urech.

En tant que Valaisan, Claude Buchs préfère emprunter le col du Simplon pour se rendre au Tessin. Une route qu'il ne devra toutefois plus emprunter puisque, après avoir passé plus de cinq ans au Tessin, il reprendra à la fin du mois de juin l'Hôtel Bela Tola, à Saint-Luc, dans le Val d'Anniviers. A la question de savoir si le fait de quitter un établissement quatre étoiles au Tessin pour un établissement trois étoiles en Valais ne constituait pas, en quelque sorte, un pas en arrière, Claude Buchs a répondu par une boutade: «Avec le sentier planétaire, ce ne sont pas les étoiles qui manquent à Saint-Luc!»

Claude Buchs

Le Séduois Claude Buchs a étudié à l'EHL avant de travailler trois ans à l'Hôtel Hilton de Genève. Désireux de retrouver l'hôtellerie traditionnelle, il part au Tessin où il avait déjà effectué un stage de six mois pendant ses études à l'EHL. Il occupe tout d'abord le poste d'assistant de direction à Morcote avant de diriger la Villa Magliasia dans les environs de Lugano. LM

William Mayer

Faisant partie de la famille Mayer qui dirige l'Hôtel Beau-Rivage de Genève, William Mayer a dirigé plusieurs hôtels aussi bien au Brésil, que dans les Emirats arabes unis et l'Arabie Saoudite. Il revient en Suisse pour reprendre, à partir de 1984, la direction de l'Eurotel de Villars-sur-Ollon. A partir de 1986, il est nommé directeur de l'Hôtel La Perla, à Agno, non loin de Lugano. LM

Maurice Urech

D'origine alémanique, mais né à Paris et très attaché à la Suisse romande où il a présidé aussi bien la Société vaudoise que la société lausannoise des hôteliers parallèlement à ses activités de directeur du Beau-Rivage Palace à Lausanne et de l'Hôtel Eden au Lac à Montreux, Maurice Urech dirige depuis le 1er janvier l'Hôtel Montalbano et la Villa Principe Leopoldo à Lugano. LM

FORMATION

Ecole Hôtelière de Genève «ES»

TRADITION ET DYNAMISME
UNE RECETTE GAGNANTE DEPUIS 1914

ECOLE SUPÉRIEURE
RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION

Formation de cadres supérieurs généralistes et de futurs chefs d'entreprise en restauration et hôtellerie

1^{er} SEMESTRE: Restauration - 6 branches théoriques et pratiques
2^e SEMESTRE: Exploitation d'Entreprise - 13 branches théoriques
3^e SEMESTRE: Stage pratique en entreprise
Diplôme 1^{er} cycle
4^e SEMESTRE: Gestion et Administration - 13 branches théoriques
5^e SEMESTRE: Stage pratique en entreprise
Diplôme «ES»

Diplôme agréé au niveau cantonal et fédéral par GASTRO SUISSE et l'OFIAMT

Début des sessions: fin avril et fin octobre

Avenue de la Paix 12 - CH-1202 Genève
Téléphone 022 919 24 24 - Fax 919 24 28

Voulez-vous progresser? Lisez donc l'hôtel + tourismus revue

IMMEUBLES

A louer ou à vendre à Sion (VS)

hôtel garni ***

28 chambres, 3 chambres d'employé, 1 salle de petit déjeuner 35 places, 1 grande terrasse, buanderie équipée, cave, 4 garages-box, 1 place de parc privée, terrain de 370 m², situation exceptionnelle, à 100 m de la gare et des cars postaux.

Ecrire sous chiffre E 036-339424, à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1. P 85725/44300

A VENDRE

Montreux centre

immeubles avec 19 appartements, hotel***, 30 chambres, bar, café-restaurant, 90 chaises, terrasses, à discuter, Fr. 5 300 000.-

Morgins (centre)

Chalet habitable toute l'année, Fr. 480 000.-

USA, New Glarus WI

immeuble avec restaurant, bar, salle pour banquet (300), 2 appartements avec matériel, agencement, US \$ 550 000.-

FICOMA SA, CP 19, Paudex.
Tél. 021 922 75 47, dès 19 heures. P 85815/38571

Hiver 1995/96

Nuitées en recul de 5,1%

Durant l'hiver 1995/96 (novembre à avril), l'hôtellerie suisse a enregistré 12,9 millions de nuitées, ce qui représente une baisse de 5,1% par rapport à la période précédente, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS). Cette évolution, que l'OFS qualifie de «peu réjouissante», s'explique en particulier par les conditions d'enneigement défavorables. Le mois de janvier a été très doux et la neige n'est tombée en abondance qu'à partir du mois de février. La force du franc suisse et la situation économique toujours morose ont également eu une influence négative sur le tourisme. La demande a reculé tout au long de la période hivernale et même le temps doux qui a régné à Pâques n'a pas réussi à inverser la tendance, écrit l'OFS. Les touristes suisses ont été à l'origine de 5,6 millions de nuitées, soit 2,6% de moins qu'un an auparavant. Il s'agit là du cinquième recul consécutif. Pour l'OFS, ce résultat traduit une fois les effets d'éléments négatifs, tels qu'un cours de change favorable pour les Suisses, des offres avantageuses de voyages à l'étranger et des revenus ménagers qui stagnent. En revanche, le nombre de nuitées provenant des activités de l'armée suisse a «fortement augmenté». L'OFS précise toutefois qu'aucun cours de répétition n'avait été organisé entre janvier et avril 1995. Les nuitées étrangères, quant à elles, ont atteint 7,3 millions, soit une baisse de 6,9%. La demande a fortement reculé pour les Allemands (-9,6%, -299 000). MH

Cafetiers genevois

Michel Jordan réélu à la présidence

Pour trois années encore, Michel Jordan continuera à assumer la présidence du Syndicat patronal des cafetiers, restaurateurs et hôteliers du canton de Genève, regroupant 1008 membres actifs et annonçant plus de 4 millions de chiffre d'affaires. A l'issue d'une campagne inhabituellement vive et d'une assemblée générale animée, le patron de l'International a été réélu par 187 voix. Christine Meier, patronne de l'Hôtel des Tourelles, a recueilli 153 voix et Victor Viret (Le Bol) 8. Michel Jordan devra cependant composer avec Mme Meier, élue avec sept autres membres de son équipe au sein du nouveau comité de douze membres. M. Jordan, qui avait eu à justifier les traitements touchés au titre de président (6500 fr par mois) et de rédacteur du journal (5600 fr par mois), déclare se sentir serein pour son dernier mandat: «Je n'aurai plus à mettre de gants. Je ne serai pas féroce, mais efficace.» Il avoue en avoir «trop fait» parfois, en extrayant qui ne sait dire non: «Je vais pouvoir déléguer avec le nouveau comité, si ses membres veulent aller de l'avant.» Mme Meier, quant à elle, entend précisément travailler en collégialité, prendre des décisions en commun, faire aboutir les dossiers, tenir une ligne responsable, travailler vite et avec pour objectif la défense de la profession. JR

COUP DE FIL À...



Freddy Meyer

Président de Belexpo SA, créateur des Euro-Relais, Lausanne

Cela fait maintenant dix ans que vous avez lancé en Suisse le premier Euro-Relais, borne de service à l'usage des camping-cars toujours plus nombreux à sillonner nos routes. Vous êtes à la veille de fêter un «évènement», mais où en est l'implantation de ces stations-service aux couleurs de l'Europe ?

Dans quelques jours, en effet, j'aurai le plaisir d'inaugurer le premier Euro-Relais installé par un hôtelier, à l'occasion de la prochaine ouverture de l'Hôtel «La Croisée», à Malvilliers (NE). C'est un évènement symbolique dans la mesure où j'ai toujours préconisé la synergie et la complémentarité des équipements en matière de tourisme: un Euro-Relais, qui n'est pas du tout fait pour aller à l'intérieur d'un camping, peut fort bien convenir à un hôtel, un restaurant, un centre sportif, un port, un centre commercial, un grand parking en ville. Actuellement, il y a une cinquantaine d'Euro-Relais en Suisse (250 en Europe) et de nombreux sont projetés. Il faut préciser que l'on dénombre désormais sur le continent un million de camping-cars (appelés aussi véhicules d'habitation ou de loisirs): cela commence à tenir du phénomène social et correspond en tout cas à un style de voyage et de vacances pratiqué par des personnes appartenant à la catégorie sociale moyenne à supérieure et très portée sur la découverte des sites et les vacances actives (VT, sports nature, gastronomie). En Suisse, où l'on reconnaît son rôle au service de l'environnement, l'Euro-Relais commence à être bien accepté, certaines communes et certaines autorités jouant mieux le jeu que d'autres. Les cantons de Neuchâtel et du Jura ont encouragé officiellement son implantation et lui accordent des subsides. Et pour vendre un Euro-Relais, l'expérience a montré que cela prend d'un quart d'heure à dix ans... Question de mentalité.

Propos recueillis par José Seydoux

Fribourg

Centre de congrès: financement difficile

Le refus du consortium des banques fribourgeoises d'accorder aux promoteurs du Centre de congrès et d'expositions à Granges-Paccot, aux portes de Fribourg, le crédit demandé provoque des remous. Estimant que le projet est surdimensionné et mal adapté, les banques entendent limiter leur apport financier à 15 millions de francs alors que les promoteurs en réclament 25.

L'infrastructure projetée est dévisée à 50 millions de francs et est considérée comme indispensable à l'essor du tourisme fribourgeois. La moitié du financement a d'ores et déjà été trouvée auprès des collectivités et régions publiques, ce qui démontre bien l'intérêt général et cantonal du projet.

Pour le préfet Hubert Lauper, cité par le quotidien La Liberté, le problème se situe surtout auprès des banques nationales du consortium, à savoir la SBS, l'UBS et le Crédit suisse. Ce que contestent les banques. Aux dernières nouvelles toutefois, les dix millions restants pourraient être trouvés auprès de la Banque de l'Etat de Fribourg, de banques régionales et de fonds étrangers.

La décision des banques a par ailleurs provoqué la rédaction de la Société des hôteliers du canton de Fribourg qui s'est dit «particulièrement déçue». Selon elle, les banques n'ont pas réalisé qu'il s'agit là «d'une initiative vitale pour l'économie touristique fribourgeoise».

Les hôteliers s'étonnent aussi que les autorités politiques n'ont pas plus de poids et d'influence dans pareille décision. La construction ne pouvant guère commencer avant l'été, l'ouverture du centre est prévue pour l'automne 1998.

JS/MH

Radio suisse romande

«Escapades» plaît au tourisme

Lancé au début du mois de mai, le nouveau magazine touristique, «Escapades», diffusé sur La Première de la Radio suisse romande (RSR), rencontre un écho prometteur auprès des professionnels de la branche. Clients, prestataires de services touristiques et hôteliers y trouvent une nouvelle plate-forme de communication populaire et constructive.

ALEXANDRE BOCHATAY

Après huit émissions dominicales et à quelques jours de la fin de cette période de programmation, Jean-Claude Gigon et Jean-Claude Martin, les producteurs d'«Escapades», dressent un premier bilan positif. Pour une première, les deux compères qui sévissent également tous les samedis avec leur «Kiosque à musique», sont conscients des améliorations à apporter, d'un rythme régulier à trouver, mais le potentiel semble déjà inépuisable. «Nous avons découvert un monde qui ne demande qu'à être encore plus ouvert et découvert», explique Jean-Claude Gigon. «Les professionnels du tourisme veulent se faire mieux connaître auprès de leurs hôtes helvétiques, les hôteliers acceptent souvent la critique pour pouvoir encore mieux adapter leurs offres aux désirs des clients, et ces derniers, attachés plus que jamais à l'image parfois nostalgique d'une Suisse accueillante et de qualité, sont nombreux à vouloir par la critique, assurer la pérennité d'un label helvétique. Une chose est sûre: le röstigraben n'existe pas au royaume des vacances!»

Gros désirs d'information

Par son concept, l'émission «Escapades» se veut interactive. Outre les moyens de communication électroniques utilisés par les producteurs, les banques de données touristiques de Suisse tourisme, ou encore diffusées sur Internet, le téléphone destiné aux auditeurs permet aux clients de participer directement à l'émission. «Il s'agit de 300 par semaine à interroger notre répondeur, apporter des suggestions ou émettre des cri-



Le dialogue avec le public instauré par l'émission de la RSR a un bon écho auprès des professionnels de la branche.

Photo: ex-press

tiques», poursuit Jean-Claude Gigon. «C'est dix fois plus que ce que nous avions imaginé pour une première». Les hôtes potentiels veulent en savoir toujours plus sur une région, un service, une infrastructure. A tel point que les professionnels de la branche ont pris conscience que, malgré les moyens de communication parfois considérables mis en place, l'information auprès des clients ne passe pas encore suffisamment. «Au fur et à mesure des semaines de diffusion, hôteliers et offices du tourisme de Suisse entière ont même été nombreux à nous solliciter spontanément. Pour nous transmettre simplement des informations ou encore pour se mettre sur les rangs d'une future «Escapades». Comme si les professionnels prenaient encore plus conscience de l'importance d'une bonne communication ciblée grand public».

L'avenir du tourisme d'été

En vrac, les producteurs ont tiré de véritables enseignements insoupçonnés sur le monde du tourisme en Suisse. De la réalité aux images d'Epinal. «L'Oberland bernois vient en tête des régions couvertes par l'émission et qui sont considérées comme les plus professionnelles. Les Suisses-allemands souhaiteraient

voir plus de Romands chez eux. Les chemins de fer traditionnels et même les CFF occupent une place sentimentale privilégiée dans le cœur des «baroudeurs» du pays. La qualité du service et l'accueil des hôtes semblent être plus critiqués en Suisse romande. Pour beaucoup d'auditeurs et d'invités interrogés sur le plateau d'«Escapades», le seul moyen de contrer la crise touristique que traverse le pays depuis deux ans passe par le développement du tourisme d'été». Et de mentionner l'exemple de Grindelwald, une station d'hiver (45%), mais encore plus d'été (55%).

En cette période de crise, les professionnels ne semblent pourtant pas en manque d'idées. Les moyens font sûrement défaut. «Plus que ceux financiers, ce sont pourtant les moyens de communication directe qui semblent surtout ne plus être adaptés aux structures sociales actuelles. Les mentalités ont moins rapidement évolué que la nouvelle société de consommation de loisirs. Notre émission suscite le débat et favorise, peut-être un petit peu cette prise de conscience» conclut Jean-Claude Gigon. «Escapades» bis dès cet automne? Une décision de la direction des programmes de la RSR est attendue dans quelques semaines.

Grüyère et Saanenland

L'«union sacrée» autour de la vapeur

Entre Bulle et Gstaad, l'été sera à la vapeur à l'enseigne de «Nostalgie et nature». Chaque vendredi et samedi de juillet et d'août, le Chemin de fer-musée Blonay-Chamby, les GFM (Chemins de fer fribourgeois) et le MOB s'associent pour cette offre touristique à laquelle participent aussi les sociétés de remontées mécaniques de la station bernoise.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Si l'intérêt du partenariat n'a pas toujours paru évident aux diverses composantes du monde du tourisme, il y a longtemps déjà que les compagnies de transport y sont contraintes. Fort heureusement d'ailleurs pour l'intérêt du voyageur! C'est donc très naturellement que les trois compagnies engagées dans l'opération collaborent, ou plutôt développent ponctuellement une collaboration de longue date. D'autant plus naturellement que bon nombre de bénévoles du Blonay-Chamby sont issus des rangs des cheministes des deux autres compagnies. Responsable des relations extérieures des GFM, Christian Morard le souligne bien: «L'union sacrée des cheminots n'est pas un vain mot.»

Echange de compétences

Cette union se concrétise à deux niveaux pour l'opération «Nostalgie et nature». Au strict plan commercial s'ajoute en effet un nécessaire échange de compétences. Car, si «on connaît la ligne», c'est la maîtrise de la vapeur qui fait défaut au sein de la compagnie fribourgeoise qui a été électrifiée dès sa création au début du siècle. Il y a donc, échange de bons procédés avec le Blonay-Chamby, puisque

les mécaniciens du chemin de fer musée ne connaissant pas «la ligne», condition obligatoire légalement pour mener un convoi sur la sinuose ligne de l'Intyamon entre Bulle et Montbovon. Et de là, l'échange se poursuit encore avec le personnel du MOB, habilité aux yeux de l'Office fédéral des transports à rouler entre Montbovon et Gstaad.

Collaboration étendue

La participation des deux grandes compagnies ne s'arrête cependant pas là. Outre qu'elles prennent en charge les salaires de leur personnel roulant respectif, elles assurent encore sur le monde habituel l'essentiel de la billetterie, quel que soit le parcours et la gare de départ et elles rétrocedent chacune au chemin de fer-musée Blonay-Chamby le supplément vapeur de chaque passager. A moins que, seconde possibilité, ce supplément ne soit directement perçu dans les trains. Car pour le Blonay-Chamby, comptant sur le bénévolat, l'opération «Nostalgie et nature» ne va pas sans gros engagement. «Un pari qui n'aurait de gagner» note Gerald Bollinger, respon-

sable du marketing et de la publicité. Sachant que le temps des mécaniciens bénévoles n'est pas compté, ni celui de l'indispensable entretien des machines, les 18 courses aller et retour de l'opération lui font engager une quinzaine de milliers de francs.

600 francs la tonne

Aux postes créditeurs principaux: eau et charbon, à raison pour ce dernier de 600 francs la tonne qui assure grosso-modo un voyage. Initiée par les gens du chemin de fer-musée, qui la préparent depuis quelques années déjà, cette campagne estivale bénéficie encore de la participation de l'Office du tourisme de Gstaad et de la société des remontées mécaniques de la station. Alors que le premier a pris en charge une partie de la promotion (jusqu'aux Etats-Unis) de l'opération, les remontées mécaniques assurent quant à elles les liaisons avec les restaurants d'altitude. Les restaurateurs et les hôteliers leur ont encore emboîté le pas qui proposent eux, des forfaits, s'inscrivant dans le cadre «Nostalgie et nature».



«Nostalgie et nature»: une offre touristique intercantonale. Photo: htr

Musées genevois

Atout sacrifié?

La Ville de Genève envisage de rendre payante l'entrée dans les musées et l'utilisation des bibliothèques municipales. Déficit budgétaire oblige, le service des affaires culturelles renoncera à un privilège genevois, la gratuité: un atout que ne manquaient pas de jouer les milieux touristiques.

La discussion du budget municipal de 1997 portera notamment sur l'abandon de la gratuité de l'accès aux musées et aux bibliothèques. C'est là un des acquis de la culture pour tous auquel la Ville, désespérément à la recherche de rentrées supplémentaires, devra renoncer. Genève s'alignerait ainsi sur la grande majorité des villes du monde. Pour ce qui est des bibliothèques, il est question de faire payer dix francs la carte de prêt, alors que la consultation des livres resterait gratuite. Pour les musées, c'est une somme de 50 francs qui devrait être déboursée pour un «passerout culturel» valable une année. Le Jardin botanique est assimilé à un parc public et demeurera non-payant.

Tout naturellement, les visiteurs bénéficieront jusqu'ici de la même gratuité que les habitants du canton. C'est là un des «petit plus» qu'on aime à mettre en valeur dans des «packages» touristiques. A l'Office du tourisme de Genève, on cherche donc de concert avec le Service des affaires culturelles et les transports en commun à ne pas en perdre le bénéfice. Il s'agira de trouver la solution modulée permettant d'éviter les effets sur la clientèle de la mesure envisagée. Une clientèle de passage et intéressée par la culture malaisée à cerner, faute de statistiques, et impossible à compter, du fait même de la gratuité actuelle. On estime généralement que la plupart des visiteurs intéressés aux musées et collections sont Européens, venant notamment d'Allemagne, du Benelux, de la Suisse. L'institution d'un passeport culturel pour touristes permettrait de posséder enfin quelques données à cet égard.

Lex Friedrich

Une faveur aux cantons touristiques

Il y a un an, le refus populaire d'une libéralisation partielle de la Lex Friedrich allait à l'encontre de l'opinion romande et tessinoise. Admis par le Conseil fédéral le 10 juin dernier, le léger assouplissement des modalités d'attribution des contingents cantonaux de logements de vacances à des étrangers met dès lors un peu de baume sur le cœur des cantons touristiques, le Valais et le Tessin en particulier. En effet, bien que le quota de 1420 autorisations attribuées à l'ensemble de la Suisse demeure inchangé pour 1997 et 1998, les contingents inutilisés par certains cantons seront désormais répartis afin d'être redistribués au profit d'autres où la demande est accrue, sous réserve cependant que ce surplus ne dépasse pas la moitié du quota d'origine. A noter que le Valais et le Tessin sont à ce jour pratiquement au terme de leurs attributions pour 1996.

MÉLI-MÉLO

«Passeport Touring». A l'occasion de son 100e anniversaire le Touring Club Suisse (TCS) offre gratuitement à ses membres, sur demande, un «Passeport Touring». Ce document, valable du 21 juin au 20 octobre, permet de bénéficier de conditions avantageuses auprès de 450 prestataires touristiques du domaine des transports publics et privés, de l'hôtellerie, de la parahôtellerie et de la gastronomie.

Supplément touristique de la région des Trois-Lacs. Le quotidien neuchâtelois L'Express a sorti fin mai et pour la 4e fois son supplément touristique estival. La perspective de l'Expo 2001 a incité ses responsables à transformer le titre. De «Pays de Neuchâtel», celui-ci est devenu «Pays de L'Expo 2001, A découvrir». Le tirage a passé de 80 000 exemplaires à 150 000 exemplaires et le nombre de pages s'élève cette année à 96 contre 72 précédemment. La distribution s'est faite dans les cinq cantons qui touchent la région des Trois-Lacs et dans le Haut-Doubs.

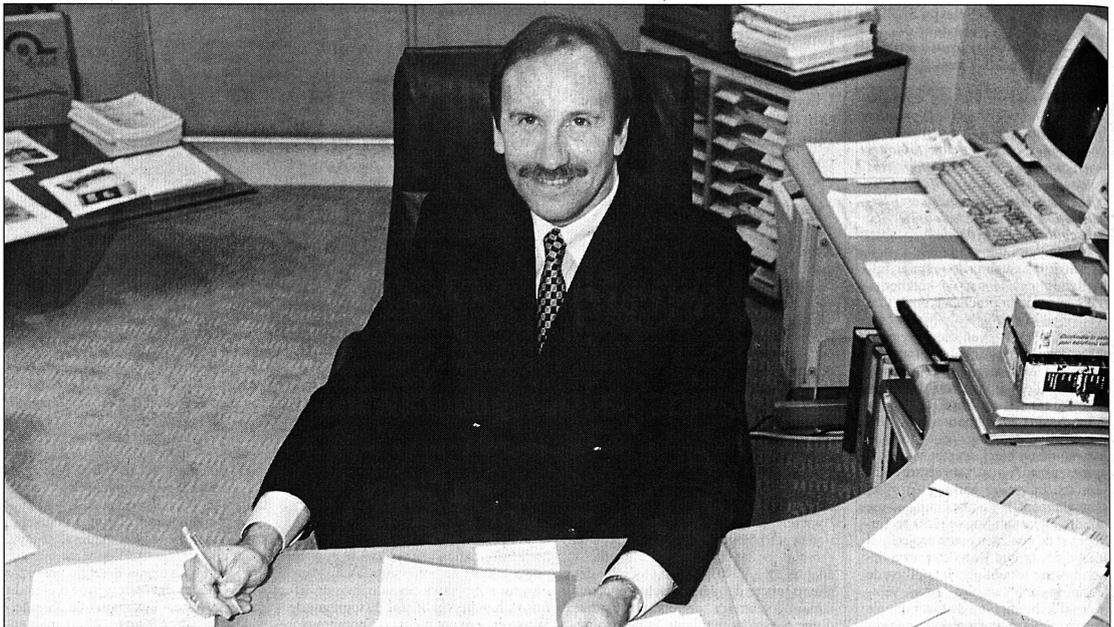
Hotela oder das Management der Sozialpolitik

Über 100 000 Versicherte, ein Umsatzvolumen von 1 Milliarde Franken, ein Vermögen von über 500 Millionen Franken, die Sozialen Kassen Hotela sind die Nummer eins der Versicherer in der Schweizerischen Gastro-Branche. Jean-Paul Genoud, Direktor der Hotela, skizziert die Aktivitäten dieser Institution.

Interview:
JOSE SEYDOUX

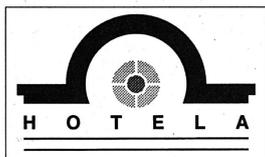
Unter dem Gesichtspunkt der Umsatzsteigerung betrachtet, wird das Jahr 1995 als Markstein in die Annalen der Hotela eingehen. Wie ist es zu dieser Entwicklung gekommen?

Die Umsatzsteigerung des Jahres 1995 ist in erster Linie darauf zurückzuführen, dass der Schweizer Reiseunternehmerverband (SRV) als Gründerverband an der Seite des SHV der Hotela beigetreten ist. Mit dem SRV stossen 239 neue Unternehmen zur Hotela-Kasse, oder anders ausgedrückt 2800 neue Angestellte, welche ihre AHV-Leistungen und Familienzulagen über unsere Kasse abrechnen. Weitere Entwicklungsmöglichkeiten eröffnen sich uns im weiteren deshalb, weil alle diese Angestellten in Zukunft auch das Versicherungsangebot der Hotela im Bereich Krankenversicherung, Unfallversicherung und Pensionskasse in Anspruch nehmen können.



Blickt voller Optimismus in die Zukunft: Jean-Paul Genoud, Direktor der Hotela.

Foto: zvg



Die Finanztransaktionen in den Bereichen Vermögensverwaltung, Beitragserehebung und Renditen konnten ebenfalls ausgedehnt werden. Die Umsatzsteigerung hat für unsere Institutionen aber auch administrative Sachzwänge geschaffen: so sind zu den mit verschiedenen Betrieben bereits bestehenden Verträgen nicht nur neue hinzugekommen, unsere Verwaltung musste sich auch mit neuen Aufgabenbereichen auseinandersetzen, die von Jahr zu Jahr komplexer werden.

Hotela ist der erste Versicherer der Schweizer Hotelbranche, was aber nicht bedeutet, dass auf eine Marketing- und Kommunikationspolitik verzichtet werden kann. Welches werden in Zukunft die Eckpfeiler einer solchen Politik sein, welches sind ihre potentiellen Märkte und welche Verbesserungen möchten Sie in die Tat umsetzen, um Ihre führende Rolle zu festigen?

Während der vergangenen Jahre hat sich Hotela mit der Rolle des Aussenseiters im Versicherungsgeschäft begnügt. Diese Zeiten sind allerdings angesichts des Umwandlungsprozesses in diesem Sektor vorbei. Waren früher traditions-gemäss Familienbetriebe der Hotellerie bei der Hotela versichert, so sind es heute vermehrt auch Aktiengesellschaften und Unternehmensberatungsfirmen. Hotela muss sich deshalb auf andere Art und Weise profilieren. Die Anstrengungen in diesem Bereich werden denn auch zielstrebig vorangetrieben: Es müssen inter-

ne Strukturen geschaffen werden, um sich den neuen Entwicklungen und dem Wandel der Mentalitäten anzupassen. Ein Beweis dafür ist beispielsweise die Tatsache, dass in Sachen Krankenversicherung Hotela bis jetzt stets Partner des Arbeitgebers war, während Hotela künftig Partner des Angestellten, das heisst des Kunden, des Versicherten, sein wird. Diese Umkehrung der Vorzeichen – welche eine echte Herausforderung darstellt – bedeutet für uns eine völlige Umlagerung der Segmente, die wir als Versicherer ansprechen sollen. Das Versicherungsobligatorium stellt ein weiteres Potential dar, um neue Kunden zu gewinnen. Seit seiner Inkraftsetzung hat unsere Marketing- und Kommunikationspolitik nicht mehr allein den Hotelier im Auge, sondern auch den Angestellten. Dies erfordert natürlich grössere Anstrengungen, insbesondere angesichts der Probleme, welche die Komplexität der Schweizer Gesetzgebung in diesem Bereich aufwirft, im weiteren die Frage der Sprache, welche eingesetzt werden soll, um sich in diesem Bereich verständlich zu machen, die Entstehung neuer Sachzwänge...

«Waren früher Familienbetriebe der Hotellerie bei der Hotela versichert, so sind es heute auch Aktiengesellschaften.»

Die neue Marketing- und Kommunikationspolitik befindet sich in der Ausarbeitungsphase und nimmt durch die Schaffung des neuen Logos von Hotela konkrete Formen an. Eckpfeiler dieser Politik ist sicher die Öffnung unserer Kasse gegenüber anderen Berufsgruppen der Tourismusbranche, denn wir haben jetzt bereits zahlreiche Mitglieder, welche unseren Institutionen über den SHV oder über den SRV angehören. Hotela profiliert sich auf diesem potentiellen Markt durch mehr Transparenz, Pressemitteilungen, Beiträge in Fachzeitschriften, Stände an Fachmessen (Igeho, Gastronomie, TTW Montreux, Workshop Minotrel, usw.). Der neue Hotela-Führer dient ebenfalls dazu, das neue Image von Hotela zu verbreiten, einer Organisation, der sehr daran gelegen ist, die Kommunikation durch zugänglichere Verfahrenswege zu erleichtern.

Parallel dazu versuchen wir, unsere Marktchancen gezielt zu nutzen. Insbesondere in der Hotelbranche geht es darum, den Verantwortlichen klar zu machen, dass Hotela im Bereich der Personenversicherungen eine privilegierte Stellung einnimmt. Und wo käme die Botschaft wohl besser an als beim Nachwuchs in der Branche? Aus diesem Grund unterstützt Hotela auch die Berufs- und Weiterbildung des SHV, denn die Jungen von heute werden morgen als

Unternehmer in den der Hotellerie und dem Tourismus anverwandten Wirtschaftssektoren unsere Partner sein. Dies ist ebenfalls ein Aspekt unserer neuen Marketing- und Kommunikationspolitik.

«Das Versicherungsobligatorium stellt ein weiteres Potential dar, um neue Kunden zu gewinnen.»

Durch das mit dem Schweizer Reiseunternehmerverband geschlossene Abkommen hat Hotela seinen Wunsch nach Gewinnung neuer Marktanteile in der Tourismusbranche Ausdruck gegeben. Wie sehen Sie die Entwicklungsmöglichkeiten in dieser Sparte?

Die Tatsache, dass ein Gründerverband einem anderen Berufsverband die Hand reicht, welcher nicht mit einer Berufskasse abrechnet und ihm auf diese Weise ermöglicht, von seinen Strukturen zu profitieren, ist ein Novum im Bereich der AHV. Doch diese Tendenz könnte, auch bei Hotela, in der Zukunft ihre Fortführung finden, denn im Tourismussektor gibt es weitere Verbände, welche potentiell an einer solchen Partnerschaft interessiert sind. Es muss hierbei präzisiert werden, dass das gegenwärtige Beitrittskonzept ausschliesslich auf dem Umweg über die Gründerverbände läuft, das heisst, der Hotela können nur Personen beitreten, welche gleichzeitig Mitglied des SHV oder des SRV sind... bis zum Zeitpunkt, an dem weitere Verbände in den Schoss der Hotela aufgenommen worden sind.

Ausserhalb der Hotelbranche scheint die von Hotela seit Jahren geführte fortschrittliche Sozialpolitik nicht auf Beachtung gestossen zu sein, eine Politik, die bis zum heutigen Tag zur Vereinigung von fünf sozialen Institutionen unter einem Dach geführt hat und deren Leistungen eine 5-Stern-Auszeichnung verdient. Liegt darin vielleicht nicht ein gewisser Widerspruch zu dem in der öffentlichen Meinung vorherrschenden negativen Image der Hotelbranche?

Ja, gewiss, leider ist auch das Bewusstsein in Sachen Sozialleistungen im Hoteltisch nicht sehr ausgeprägt. Es sind nicht nur die Angestellten der Hotelbranche, die sich in diesem Bereich wenig auskennen, es kommt noch hinzu, dass sich in der Branche immer alles um den Nettolohn dreht, aus dem natürlich die Vorteile der Sozialversicherungen nicht ersichtlich sind. Andererseits werden nur der Angestellte, der Versicherte, der Rentner, also das Individuum erfasst, während Hotela sich als Unternehmen hauptsächlich an den Hotelier, den Unternehmer, also an den Kunden mit ei-

nem Versicherungsportefeuille wendet. Nun ist es aber so, dass die Information über alle Besonderheiten einer Versicherung Sache des Arbeitgebers sind... Die Individualisierung der Sozialversicherungen ist im Gange. Nach der Krankenversicherung ist die Rede von einer möglichen Privatisierung der AHV, der Revision des BVG, usw. Daraus entstehen weitere Vorteile, deren Inhalt aber an der Basis nur schwer verständlich gemacht werden kann. Das Beispiel der Altersgutschriften im Rahmen der 2. Säule – welche seit drei Jahren bei 6,25 Prozent liegt und eine aussergewöhnlich interessante Leistung der SHV-Pensionskasse zugunsten der Angestellten der Hotelbranche darstellt – ist ein Beispiel für die Unkenntnis, die nicht nur in sondern auch ausserhalb der Branche in diesem Bereich herrscht.

«Unter Unternehmenskultur verstehen wir das interne Management, die Sensibilisierung und Motivierung der Angestellten.»

Welche Stellung nimmt Hotela innerhalb jener Gesellschaften ein, welche sich im Bereich Krankenversicherung betätigen, in jenem Bereich also, der zum jetzigen Zeitpunkt im Zentrum des Interesses aller Sozialversicherungen steht?

Die Krankenversicherung ist die erste Sozialversicherung, welche individualisiert wurde. Für die Hotela-Kasse war bis jetzt der Arbeitgeber Ansprechpartner im Krankenversicherungsbereich, das neue KVG verlangt aber heute, dass dies der Angestellte selber sein soll. Doch auch wenn die Individualisierung des Krankenversicherungssystems über Prämienreduktionen auf dem Niveau der Subventionen, welche dem Versicherten auf Kantons- und Gemeindeebene zukommen, erfolgte, ist das durch Hotela versicherte Segment heute immer noch beträchtlich.

Denn Versicherungsmöglichkeiten bei dem in der Hotellerie üblichen Personalwechsel als auch für gewisse Zeitabstände (z.B. für Saisoniers) sind Besonderheiten, welche eine konventionelle Versicherungsgesellschaft wohl kaum anbieten könnte. Aus diesem Grunde wird Hotela ihre privilegierte Stellung auch halten können, dies sowohl im Krankenversicherungswesen als auch in der Hotelbranche.

Durch seine Zugehörigkeit zum SHV hat Hotela als Institution in der Institution im Laufe der Jahre eine eigenständige Unternehmenskultur entwickelt, von der nicht nur ihre Mitglieder, sondern auch ihre Partner und Mitarbeiter

profitieren. Können Sie einige Schwerpunkte dieser Unternehmenskultur aufzeichnen?

Unter Unternehmenskultur verstehen wir in erster Linie das interne Management, die Sensibilisierung und Motivierung der Angestellten, im Bemühen darum, dass eine solche Mentalität auch nach aussen ihren Niederschlag findet. Die Bemühungen in dieser Richtung können alle unter dem Stichwort «Teamegeist» zusammengefasst werden, der folgende Schwerpunkte beinhaltet:

– Anhörung des Mitarbeiterstabs (offene Tür der Direktion, Unternehmenszeitung)
– Durchhaltenwillen am Arbeitsplatz (Firmentreue ist in einem so komplexen Bereich wie den Sozialversicherungen unverzichtbar)
– Persönliches Engagement

– Begeisterungsfähigkeit am Arbeitsplatz (die auf den ganzen Mitarbeiterstab und auch die Kundschaft überspringt)

– Aus all diesen Teaspekten entwickelt sich Summa summarum der gewünschte Teamegeist! Der Unternehmensgeist muss kultiviert, unterhalten und geübt werden, zum Beispiel auf dem Wege punktueller Aktionen wie dem Empfang an der Réception, interner Informationen, sportlicher und kultureller Anlässe oder sonstigen Themen und Tätigkeiten gewidmete Abende für das Personal. Der Unternehmensgeist soll den Mitarbeiterstab von Hotela dazu anspornen, sowohl intern als auch extern ihre Fähigkeiten aufs Beste einzusetzen. Der Hauptstolz von Hotela befindet sich in Montreux, einer eigentlichen Hochburg des Schweizer Tourismus, mit dem sie in enger Tuchfühlung steht. Ausserdem ist Hotela eine nationale Institution mit Sitz in der Westschweiz und ihre gesamte Kommunikationspolitik fusst auf dieser Unternehmenskultur, welche längerfristig angelegte Werk ist und die Handschrift eines Managements trägt, das sich unter anderem am Auspruch des französischen Managers Serieux orientiert: «Wir brauchen keine Bildhauer, welche gestalten, aber Gärtner, welche das Wachstum fördern...»

GRATULATION

Jean-Pierre Bonny

Heute Donnerstag, den 20. Juni 1996, feiert in Bremgarten Jean-Pierre Bonny seinen 65. Geburtstag. In seiner Eigenschaft als ehemaliger Direktor des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit war Nationalrat Jean-Pierre Bonny dem Schweizer Tourismus sehr verbunden. Der Schweizer Hotelier-Verein wünscht dem Jubilar zu seinem Geburtstag alles Gute. shv

Hotela in Zahlen

- Anzahl der Versicherungseinheiten:
AHV: 3028
Familienausgleichskasse: 2788
Krankenversicherung: 1939
Krankentaggeldversicherung: 1653
Unfallversicherung: 1123
BVG: 2275
- Anzahl Versicherungsnehmer: über 100 000
- Anzahl Krankensichere: 33 000
- Umsatzvolumen: 1 Milliarde Franken (Inkasso der Beiträge und Auszahlung der Versicherungsleistungen)
- Gesellschaftsvermögen: über 500 Millionen Franken
- Personalbestand 1996: 115 Angestellte shv

Forum der Hotellerie und des Tourismus

Leckerbissen in Locarno

«Forum der Hotellerie und des Tourismus»: Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) organisiert diesen Anlass erstmals am 26. Juni 1996 im Rahmen seiner Delegiertenversammlung im Tessin. Ein attraktives Programm zum Thema «Gesellschaft und Hotellerie – Trends und Megatrends zur Jahrtausendwende» verspricht eine spannende Reise in die Zukunft der Branche. Star Gäste sind Matthias Horx und Massimo Rocchi.

STEFAN SENN

Zu einem ganz besonderen Leckerbissen kommen die Delegierten und Gäste des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) am zweiten Tag (Mittwoch, 26. Juni 1996) der Delegiertenversammlung des Verbandes: Am ersten «Forum der Hotellerie und des Tourismus» im Teatro di Locarno spricht Matthias Horx zum Thema «Die Kultur des Wandels – Trends und Megatrends zur Jahrtausendwende und wie sie unsere Werte, unsere Kultur und die Hotel-Dienstleistungen beeinflussen». Gastreferent Horx ist Journalist und Soziologe und Europas führender

Verbandsleitung SHV

Walter Trösch kandidiert



Wahl vor. Der Entscheid fällt an der DV in Locarno.

«Die Branche sieht stürmischen Zeiten

Trendforscher. Weiter referiert Alfred E. Urfer, Präsident des SHV über Zukunftsszenarien und ihre Impulse auf die Schweizer Hotellerie.

Im Rahmenprogramm schliesslich gibt der bekannte Pantomime, Komiker und Sprachakrobat Massimo Rocchi eine Kostprobe seines Könnens. Der in Bern wohnhafte italienische Künstler erhält kurz vor seinem Auftritt in Locarno den Salzburger Stier 1996, den wohl begehrtesten Kabarettpreis im deutschen Sprachraum.

Das erste «Forum der Hotellerie und des Tourismus» bringt Themen auf den Tisch, die die Branche interessiert und bewegt: Es geht um die Rolle des Schweizer Hoteliers als Gastgeber, es geht aber auch um die Gäste der Schweizer Hotellerie von heute und morgen. Das Programm in Kürze: 10 Uhr Kaffee und Gipfeli; 10.30 Uhr Begrüssung; 10.45 Uhr Referat von Alfred E. Urfer, Präsident SHV über Zukunftsszenarien und ihre Impulse auf die Schweizer Hotellerie; 11.05 Uhr Referat von Trendforscher Matthias Horx über die Kultur des Wandels, Trends und Megatrends zur Jahrtausendwende; 11.50 Uhr Massimo Rocchi zeigt Kostproben seines Könnens; 12.30 Uhr Aperò, anschliessend Mittagessen im Grand Hotel Locarno.

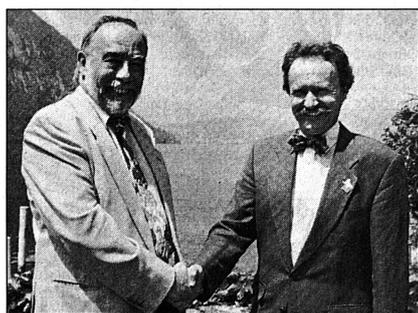
entgegen. Ich denke an die Wirtschaftslage, an den Wertewandel, an die Überkapazität im internationalen Tourismus». Gerade weil es in nächster Zukunft noch sehr viel zu tun geben wird, sieht Walter Trösch seiner Tätigkeit als Mitglied der Verbandsleitung SHV positiv entgegen. Es gelte, mit vereinten Kräften am gleichen Strick zu ziehen um die wichtigen Aufgaben zu lösen. «Es liegt mir auch daran, die begonnenen Arbeiten im Zusammenhang mit der Diskussion um den L-GAV weiterzuführen», ergänzt der langjährige Präsident der Kommission Arbeitsrecht SHV. Man stehe hier nun an einem Scheideweg, «in einer unheimlich wichtigen Phase». SSE

Società Cantonale Ticinese degli Albergatori

Corrado Kneschaurek nuovo presidente

Nelle sale dell' Albergo Lago di Lugano a Bissonne l'Assemblea dei delegati della SCTA ha acclamato Corrado Kneschaurek alla presidenza degli albergatori ticinesi. Il presidente uscente per scadenza di mandato dopo 9 anni di presidenza nel presentare il nuovo presidente ha definito il neo presidente «La persona giusta, al posto giusto, al momento giusto».

MARCO BOGGIA



Passaggio delle consegne fra Valli (a sinistra) e Kneschaurek. Foto: Firenze Maffi

Gran Consiglio il progetto di nuova legge sul turismo che maldestramente è stata accantonata provocando la comprensibile delusione e rabbia da parte degli albergatori: Valli terminava il suo discorso di commiato con parole di ottimismo, invitava i propri soci a guardare avanti e sorreggere il comitato ed il suo presidente nelle sfide che attendono la SCTA alle soglie del 2000.

Il neo presidente Kneschaurek nel suo discorso programmatico ribadiva che la SCTA lotterà per l'ottenimento della nuova legge sul turismo, strumento giudicato indispensabile per continuare ad operare. Kneschaurek ha annunciato che solleciterà nuovamente le Autorità, affinché dia seguito alle rivendicazioni fiscali reiterate negli ultimi anni, segnata mente per quanto riguarda gli ammortamenti e le tasse di successione. Importante e delicata la vertenza che ci vede opposti ai sindacati in vista del vuoto contrattuale dovuto alla disdetta del CCNL da parte dell'Unione Helvetia. La SCTA non intende in nessun caso prendere accordi a livello cantonale e ribadisce la propria fiducia alla SSA di trat-

Hotela an der DV

Info-Apéro

Anlässlich der ordentlichen Delegiertenversammlung des SHV von Dienstag und Mittwoch, 25./26. Juni im Tessin, werden die Teilnehmer die Gelegenheit erhalten, am Stand der Hotela mit den Verantwortlichen der verschiedenen Versicherungsbereiche zu diskutieren. Der Stand wird sich in unmittelbarer Nähe des Sitzungssaales befinden. Das Info-Apéro der Hotela wird am Dienstag, 25. Juni 1996 von 10 bis 13 Uhr im Palazzetto FEVI in Locarno durchgeführt. Die Delegierten können sich somit mit den «5 sozialen Versicherungen unter einem Dach» und mit dem neuen Hotela-Logo vertraut machen. shv

Hotela à l'AD

Info-apéro

A l'occasion de l'assemblée ordinaire des délégués de la SSH les mardi/mercredi 25/26 juin au Tessin, les institutions sociales Hotela tiendront un stand d'information à proximité de la salle des délibérations. Les participants auront ainsi tout loisir de s'entretenir avec les responsables des différentes assurances. L'info d'Hotela aura lieu précisément le mardi 25 juin 1996, de 10 à 13 heures au Palazzetto FEVI, à Locarno. Les délégués pourront se familiariser avec les principes mêmes des «5 assurances sociales sous un même toit» et avec le nouveau logo Hotela. ssh

AD SSA 1996

Il Programma

Lunedì, 24 giugno, ore 19.00: Get-together (Serate ticinesi, Hotel Orselina).
Martedì, 25 giugno, ore 14.00: Assemblea dei delegati al Palazzetto FEVI a Locarno; Programma per gli accompagnatori: Visita della Scuola Teatro Dimintri a Verscio. Ore 19.00: Ascona live presso la sala festa del Park Hotel Delta, Ascona.
Mercoledì, 26 giugno, ore 10.00: Caffè di benvenuto. Ore 10.30: Forum del settore alberghiero e del turismo al Teatro di Locarno. Ore 12.30: Aperitivo nel ridotto del Teatro di Locarno, segue Pranzo al Grand Hotel Locarno. ssa

Assemblea dei delegati SSA 1996

All'insegna degli scenari del futuro



Per tradizione, l'Assemblea dei delegati della società svizzera degli Albergatori (SSA) è stata sempre tenuta in due giornate. Ora invece il secondo giorno assembleare dovrebbe prendere la veste di forum diventando in seguito una manifestazione a sé stante, ossia un forum nazionale del settore alberghiero e del turismo. Per la prima volta, quest'anno la sfida è quella di dare a questa importante manifestazione SSA un nuovo volto. Mentre martedì 25 giugno 1996 l'Assemblea dei delegati dovrà occuparsi di importanti questioni concernenti il personale, di problematiche materiali e delle finanze, mercoledì 26 giugno 1996 il Forum sarà all'insegna degli scenari del futuro e dei relativi impulsi per l'industria alberghiera svizzera.

Nous autres hôteliers voulons voir dans l'Assemblée des délégués du mardi 25 juin 1996 et le Forum sur l'hôtellerie et le tourisme du mercredi 26 juin 1996 un départ vers de nouveaux rivages. Il s'agit de mettre en oeuvre un programme de revitalisation pour prouver à la branche – et à l'opinion publique – le succès par ses propres moyens. Cet objectif englobe les mesures les plus diverses: motivation des collaborateurs (aptitude sociale), programme de qualité (connaissances et savoir-faire), classification et politique des prix conforme au marché, négociation

d'une nouvelle convention collective de travail, adaptation du programme de prestations de services pour les membres et travail d'information auprès de la population. Il importe que ces efforts déployés par la branche puissent trouver à la fois un appui et un complément dans la politique économique et régionale de la Confédération, par le biais de programmes d'impulsion, d'innovation et d'investissements en faveur des industries-phares du tourisme tels qu'ils sont proposés dans le rapport sur le tourisme du Conseil fédéral.

Wir Hoteliers wollen die Tage und Wochen nach der Delegiertenversammlung vom Dienstag, 25. Juni 1996, und dem Forum der Hotellerie und des Tourismus vom Mittwoch, 26. Juni 1996, auch als Aufbruch zu neuen Ufern verstehen. Während die einen die «Tourismuskrisis» und «Strukturprobleme» bejammern und sich hilflos nach dem Staat wenden, gibt es andere, die sich aufrufen, agieren und handeln. Zu letzteren wollen wir uns auch zählen. Anzeichen einer Aufbruchstimmung im Tourismus sind spürbar. Sie werden sich mit Sicherheit noch verstärken. Diesem Aufbruch wird der wirtschaftliche Erfolg sehr bald folgen. Ich freue mich, liebe Hoteliers, Delegierte und Gäste, Ihnen am 25./26. Juni 1996 im Tessin an der Delegiertenversammlung und/oder am Forum der Hotellerie und des Tourismus begegnen zu dürfen.

Ihr Alfred E. Urfer
Verbandspräsident SHV

Delegiertenversammlung SHV/Assemblée des délégués SSH 1996

Aufbruch zu neuen Ufern



«Wir Hoteliers wollen die Tage und Wochen nach der Delegiertenversammlung und dem Forum der Hotellerie und des Tourismus vom 25./26. Juni 1996 im Palazzetto FEVI in Locarno auch als Aufbruch zu neuen Ufern verstehen. Wollen mit einem Revitalisierungsprogramm der Branche und der Öffentlichkeit zeigen, dass man sich aus eigener Kraft aus einer diffizilen Situation herausarbeiten kann», sagt Alfred E. Urfer. Wir nehmen natürlich unseren Verbandspräsidenten beim Wort, zumal es zu den (Pflicht-)Leistungen unseres Verbandes gehört, ein adäquates Revitalisierungsprogramm mit dringlichen Massnahmen und längerfristigen Projekten umzusetzen. Dazu sind wir bereit: mit den Modulen 1, 2 und 3. Modul 1 beinhaltet die Ausrichtung der Hotelleistung an die Wünsche der Gäste und an die Bedürfnisse der Märkte. Mit dem Modul 2 wird die Anpassung der Organisation des Marketings und der Marktbearbeitung über «Schweiz Tourismus» realisiert. Und schliesslich soll mit dem Modul 3 die Initiative zur Neuorientierung und Gestaltung einer marktorientierten Tourismuspolitik des Bundes mit wettbewerbskohärenten Rahmenbedingungen erreicht werden. Unsere Branche wird im eigenen Lande und des öfteren sogar von eigenen Leuten «unter ihrem Wert gehandelt». Starke Leistungen finden zu oft zu schwache Anerkennung. Eine zentrale Bedeutung in unserem Revitalisierungsprogramm kommt deshalb der Kommunikation und der Öffentlichkeitsarbeit zu. Diese sehr wichtig gewordenen Instrumente der Meinungsbildung sollen zu gutem Informationsniveau, zu Glaubwürdigkeit und zu verbesserter Akzeptanz in wichtigen Fragen führen.

tion lancée au milieu de l'année 1995, le vent nouveau qui souffle dans les relations publiques et la plate-forme d'information en filigrane ont porté leurs fruits, à savoir des résultats importants qui ont été diversement commentés dans la presse. Nous avons engrangé des succès considérables tant sur le plan touristique que sur le plan de la politique financière avec l'acceptation par les deux Chambres d'un taux de TVA réduit pour l'hôtellerie et avec la révision de la loi sur le travail dans l'intérêt de la branche. Néanmoins, nous sommes amenés à constater que nous devons aujourd'hui consolider davantage la confiance dans l'hôtellerie précisément dans les milieux politiques. Les résultats obtenus n'en demeurent pas moins considérables: les décisions ont apporté à la branche des améliorations indéniables. Il faut à présent maintenir le cap. La balle est aujourd'hui dans notre camp et nous devons assumer au mieux les tâches qui nous sont transmises par l'économie touristique et par l'Etat.

Noi albergatori vogliamo intendere i giorni e le settimane che seguiranno l'Assemblea dei delegati di martedì 25 giugno 1996 ed il Forum del settore alberghiero e del turismo di mercoledì 26 giugno 1996 pure come partenza verso nuovi lidi. Mentre vi è chi si lamenta della «crisi del turismo» e dei «problemi strutturali» e si rivolge allo Stato in cerca d'aiuto, altri si fanno forza, agiscono e diventano attivi. Anche noi vogliamo aggregarci a questi ultimi. Nel turismo sono percepibili segnali di un'atmosfera di avvio che indubbiamente si rafforzeranno ulteriormente. Questa partenza sarà sicuramente seguita dal successo economico. Sono lieto, cari albergatori, delegati ed ospiti, di potervi incontrare in Ticino il 25/26 giugno 1996 all'Assemblea di delegati e/o al Forum del settore alberghiero e del turismo.

Vostro Heinz Probst
Direttore della Società svizzera degli Albergatori

La nouvelle politique de communica-

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Claudio Bernasconi, St. Moritz

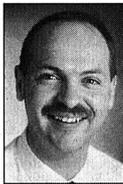
Tourismus



Peter Müller, Vorsteher der Abteilung Tourismus im Amt für wirtschaftliche Entwicklung des Kantons Bern, tritt am 1. November dieses Jahres seine neue Stelle als Vizedirektor des Schweizerischen Verbands der Seilbahnunternehmen (SVS) an. Wie Müller in einer Mitteilung schreibt, sieht er an seiner gegenwärtigen Stelle, die er vor 12 Jahren antrat, kaum mehr Entwicklungschancen. Für ihn sei es deshalb der richtige Zeitpunkt, um in einem neuen Umfeld eine neue Herausforderung anzunehmen. *MAY*

wird. Gleichzeitig wurde als Nachfolger des altershalber zurückgetretenen Swissair-Finanzchefs **Peter Nydegger** dessen Nachfolger **Georges P. Schoderet** in den Verwaltungsrat der Crossair gewählt. *MAY*

Hotellerie



Das Berghotel Schatzalp in Davos-Schatzalp wird von einem neuen Direktionshepaar geführt. **Monica** und **Marc Demisch** (Bilder) sind als Nachfolger von **Barbara** und **Klaus Eisele** bestimmt worden. Vor ihrer neuen Tätigkeit hatten beide Kaderpositionen in verschiedenen Erstklassenhäusern im In- und Ausland inne. Während den vergangenen sechs Jahren führten sie das Sunstar-Hotel Surselva in Flims-Waldhaus. *UM*

Scuol, bei dessen Realisierung unvorhersehbare Probleme aufgetreten seien. *FS*

Das seit 1913 bestehende Traditionshotel Castell in Zuoz wurde von der Castell Zuoz AG käuflich erworben. Als Mitaktionäre werden **Carol Wartmann Kunz** und ihr Mann **Donat Kunz** die Führung des Hotels übernehmen. Das Direktionshepaar Kunz will dem «Castell» mit Kultur- und Gesundheitsangeboten dem beliebten Familienhotel eine neue, attraktive Zukunftsperspektive geben. *UM*

Reto und **Margrit Marthy** haben die Führung des Heidi Parkhotels in Arosa eines Betriebes der Rappi AG von **Lukas Kunz** übernommen. Reto Marthy betätigte sich zuletzt bei der Gastrag in Basel, seine Frau Margrit war Tageshorteileiterin in Zürich. Zuvor führte das Ehepaar Marthy während vier Jahren einen Hotelbetrieb in Kenia. Es tritt nun in Ascona in die Fussstapfen von **Dominic Bachofen**, welcher Direktor des Badrutt's Palace Hotels. *FS*

Food & Beverage

Seit Juni 96 führen **Remo** und **Susanne Köchli-Schieb** im Auftrag der Hotel Schiff AG als Direktionshepaar das Rheinfelder Hotel Schiff. Im Spätherbst soll der eventuelle Kauf des Hotels von der Feldschlösschen Immobilien AG entschieden werden. Remo Köchli (40), gelernter Kaufmann, bewegt sich seit 20 Jahren beruflich im Gastro-Business. In den letzten 10 Jahren führte er zwei Hotels der 3- und 4-Stern-Kategorie am Vierwaldstättersee. Seine Frau Susanne ist ausgebildete Servicefachfrau. Durch ihre Tätigkeit beim Hotel Schwanen in Rheinfelden ist sie in der Umgebung bestens bekannt. Zuletzt war sie Direktionsassistentin des «Wiener Cafe» im Hotel National in Luzern. Das Ruder an Deck vom Hotel Schiff übernimmt das Ehepaar von **Marie-Thérèse** und **Gerald Dörfler-Aerni** nach 12 Jahren. *GSG*

Hôtellerie et tourisme

Après 15 ans au comité, dont 13 à la présidence, **Jean-Louis Blanc** a cédé sa place à la tête de la Société de développement de Romont (Fribourg) où lui succédera **Jean-Bernard Favre**. Le démissionnaire, dont l'engagement a été décisif dans la création et l'essor de l'Office du tourisme et la promotion du Musée suisse du vitrail, garde la présidence de l'Association touristique Glâne-Veveyse (ATGV) dont le siège est à Châtel-St-Denis. *JS*

Hansueli und **Beatrice Baier** werden die Führung des in neuen Besitz übergegangenen Churer 4-Stern-Hotels Duc de Rohan übernehmen. Das nach langjähriger Tätigkeit im Hotel Therme in Vals nun den Sommer über die Bufalora-Hütte im Calancatal bewirtschaftende Hotelier-Ehepaar freut sich auf seine Tätigkeit in der Bündner Kantonshauptstadt. «Ich arbeite sehr gerne mit **Alfred E. Urfer** zusammen», bekennnt Hansueli Baier, und dies habe auch seinen Einstieg im «Duc de Rohan» massgebend beeinflusst. Ihre berufliche Zukunft sehen Hansueli und Beatrice Baier in einem Hotelneubau in *UM*



Der Vorstand der neugegründeten Heidiland Tourismus – sie übernimmt ab Januar 1997 die Marketingaufgaben für die Tourismusregion Heidiland – hat den ersten Geschäftsführer bestimmt: Der 40jährige Bad Ragazer Kurdirektor **Urs Kamber** wird die neue Tourismusdestination vermarkten. Bis Ende des laufenden Jahres wird Kamber seine Aufgaben als Kurdirektor von Bad Ragaz voll wahrnehmen, danach bereitet er die Übergabe an den neuen Geschäftsführer vor. Parallel dazu hat er bereits die Neuorganisation von Heidiland Tourismus und insbesondere die Anbindung aller Tourismussträger in der Region voranzutreiben. *MAY*

Astrid Frielingsdorf heisst die neue Geschäftsführerin des Verkehrsvereins Laax. Die 38jährige Quereinsteigerin – sie war bisher beim Theater, Radio und Fernsehen tätig – hat sich in ihrer neuen Arbeit zum Ziel gesetzt, die Situation in Laax und in der Alpenarena nachhaltig zu verbessern. Dabei sieht sie ihre Aufgabe in erster Linie in der Rolle als «Event-Managerin». *FS*

Vergangene Woche hat die Generalversammlung der Crossair Swissair-Chef **Philippe Bruggisser** in den Verwaltungsrat gewählt. Er tritt dort als Präsident an die Stelle von **Otto Loeffel**, der sich nach zweijähriger Tätigkeit als Präsident zurückzieht, dem Verwaltungsratsausschuss aber weiterhin angehören *UM*



Hotelier mit Krawattenvision

Mit einer aus 13 Sujets bestehenden attraktiven Kollektion steigt der vielseitig engagierte St. Moritzer Hotelier **Claudio Bernasconi** ins Krawattengeschäft ein. Stein des Anstosses war die offizielle St. Moritz-Krawatte. Bernasconi fand sie konservativ und alles andere als die «Top of the World». Dann führte der Zufall Regie: Bei einem Schlummerbecher mit einem Gast stellte sich heraus, dass dieser der grösste italienische Krawattenhersteller war. **Signor Molteni** aus Como produziert allein für den Modezar Gucci jährlich 800 000 Krawatten. Die Krawattenvision von Bernasconi fiel bei Molteni auf grosses Interesse. Die «Claudio Bernasconi St. Moritz Tie Collection» war geboren. Vier Designer entwarfen 100 *FS*

Sujets, aus denen 13 ausgewählt wurden. Sie haben einen Bezug zum Engadin oder zur Schweiz und werden in einer je auf 600 Exemplare limitierten Stückzahl in Handarbeit und bester Seidenqualität hergestellt. Mit Boutiquen und Kaufhäusern, aber auch mit der Swissair verhandelt Bernasconi über mögliche Absatzkanäle. Bereits im Geschäft ist er mit der Prodega und mit dem Einkaufscenter Accla da Fans in Samnau. Natürlich sind diese Krawatten, sie kosten 69 Franken pro Stück, auch im Hotel Waldhaus am See in St. Moritz erhältlich. **Claudio Bernasconi** ist optimistisch, aber auch Realist: «Gewinn aus meinem Ableger in der Modebranche erwarte ich erst in drei Jahren». (Foto: Franz Spanny) *FS*

REKLAME

Wir würden nie wieder
in eigene Wäsche
investieren. Der Kosten-
vergleich hat uns vom
'aare'-Textil-Leasing
überzeugt.

S. Meier
Familie Meier,
Gasthof Rössli, Würenlos



VERLEIHT IHREM ANSEHEN MEHR AUSSEHEN.
AARE AG, TEXTIL-LEASING, WILDENSCHMIDT, CH-5200 BRUGG
TELEFON 056 441 57 50, FAX 056 441 30 82

Irtecl-Gruppe

Expo 2001

Un coup de pédale promotionnel

Jeudi 13 juin, après la rude montée de Douanne, le peloton du 60e Tour de Suisse faisait son entrée dans la région des Trois-Lacs en fondant sur les rives du lac de Bienna. Terme de la troisième étape, Bienna voyait à cette occasion, dans une atmosphère de fête populaire, le lancement officiel d'une campagne de sensibilisation à l'Expo 2001.

SANDRA JOYE

Sillonnant le pays dans les roues du Tour de Suisse du 11 au 20 juin, l'Expo 2001 a dressé un petit chapiteau dans chacune des 10 villes-étapes du circuit 1996. Selon le vœu des organisateurs, ce chapiteau remplissait une vocation de sensibilisation grand public, lieu d'échange et de convivialité, abritant divers moyens à même de combler le visiteur en mal d'information. Des méandres virtuels du CD-ROM de l'étude de faisabilité à la version sur papier, en passant par la projection de séquences vidéo, panneaux informatifs et autre dépliant de l'Expo, un puzzle combiné avec un concours était en outre distribué. Une formule qui, dans sa *UM*

multiplicité, se voulait à même de susciter et de satisfaire la curiosité de toutes les tranches d'âges.

1,8 million de spectateurs

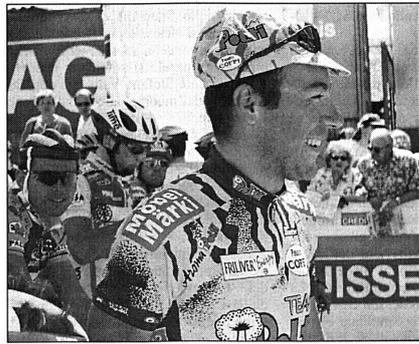
En Suisse, le Tour cycliste est le seul événement sportif qui mobilise autant de monde en l'espace de dix jours. «Compte tenu des passages TV et des spectateurs rencontrés à chacune des étapes, c'est là un public estimé à quelque 1,8 *UM*

million de personnes que l'association Expo 2001 peut potentiellement exploiter», commentait **Laurent Paoliello**, du service de presse. Sous le chapiteau, le teneur n'était pas de mise: «Pour la première fois en Suisse, un projet réunit une véritable synergie entre rationnel et passionnel, sous l'égide de grands professionnels», s'enthousiasmait-il. L'intérêt des visiteurs était manifeste, bien que l'information multimédia n'ait remporté *UM*

qu'un succès mitigé, hormis auprès des plus jeunes. Le coût et la protection de l'environnement s'inscrivaient en tête au registre des préoccupations. Cette action sera suivie d'autres manifestations à l'intention du grand public, dont notamment une participation au prochain Comptoir Suisse à Lausanne, dans le cadre de la présence de l'un des principaux sponsors en sa qualité d'hôte d'honneur. *UM*

Communiquer tous azimuts

En attendant la décision du Conseil des Etats et du Conseil national cet automne, respectivement l'hiver prochain quant à l'octroi du soutien de 130 millions de francs proposé par la Confédération, l'information et le concept global de communication. Celui-ci est intégré dans le budget de 7.5 millions destiné à financer toute action nécessaire à l'avancement du projet Expo 2001, une participation ponctuelle de sponsors venant en sus. A l'instar de l'information dispensée aux parlementaires fédéraux le 11 juin dernier, les mesures de sensibilisation s'orienteront dans de multiples directions, par la mise en œuvre d'opérations de relations publiques soigneusement ciblées. *UM*



Le sourire de **Pascal Richard** au départ de l'étape des Trois-Lacs.
Photo: Sandra Joye



Geschmack beweisen

Wenn guter Geschmack bis zum Mineralwasser geht, dürfen sich ihre Gäste freuen. Wie Sie mit Hildon Mineralwasser Geschmack beweisen, lesen Sie auf Seite 3.



Edito

Sind Sie auch im Fussballfieber? Staunen Sie nicht auch, wie Schweizer plötzlich ein Zusammenhaltsgefühl entwickeln, nur weil ein paar Jungs auf einem grünen Rasen einem Ball nachrennen? Wir sonst eher eigenbrötlerischen Schweizer fühlen uns plötzlich als Nation.

Ein wenig von diesem Gefühl würde ich der Hotellerie und Gastronomie wünschen. In dieser Branche haben einzelne einfach nicht die Mittel, schlagkräftig gegen das herrschende Negativmarketing oder die grossangelegten Werbekampagnen der Konkurrenz aus Systemgastronomie etc. vorzugehen.

Man könnte doch Marketinggemeinschaften bilden. Diese würden natürlich aus Betrieben bestehen, die untereinander kein Konkurrenzverhältnis pflegen. Es müssten Werbepools eingerichtet werden, in welche die angeschlossenen Betriebe 0,25 Prozent des Umsatzes einzahlen würden. Ein Beispiel, wie so etwas aussehen könnte, haben wir mit der Risotto-Aktion der Bahnhofwirte, die im Frühling erfolgte, erfahren.

Solche Interessengemeinschaften könnten starke Werbeauftritte finanzieren. Sie hätten plötzlich Möglichkeiten, die für Hotellerie und Gastronomie bisher undenkbar waren. Die Kosten der einzelnen Betriebe wären durchaus tragbar, der Nutzen sicher spürbar. Aber eben, das sind naive Wünsche. Wir sind Schweizer. Sobald die Fussball-Europameisterschaft zu Ende ist, werden wir wieder in unser eigenbrötlerisches Handeln verfallen. Eigentlich schade...

Rolf Mantel



Adia Hotel:
Mit Temporär-
Einsätzen
Geld sparen.

Seite 5



Sulcus:
Power On für
eine neue Ära.

Seite 6

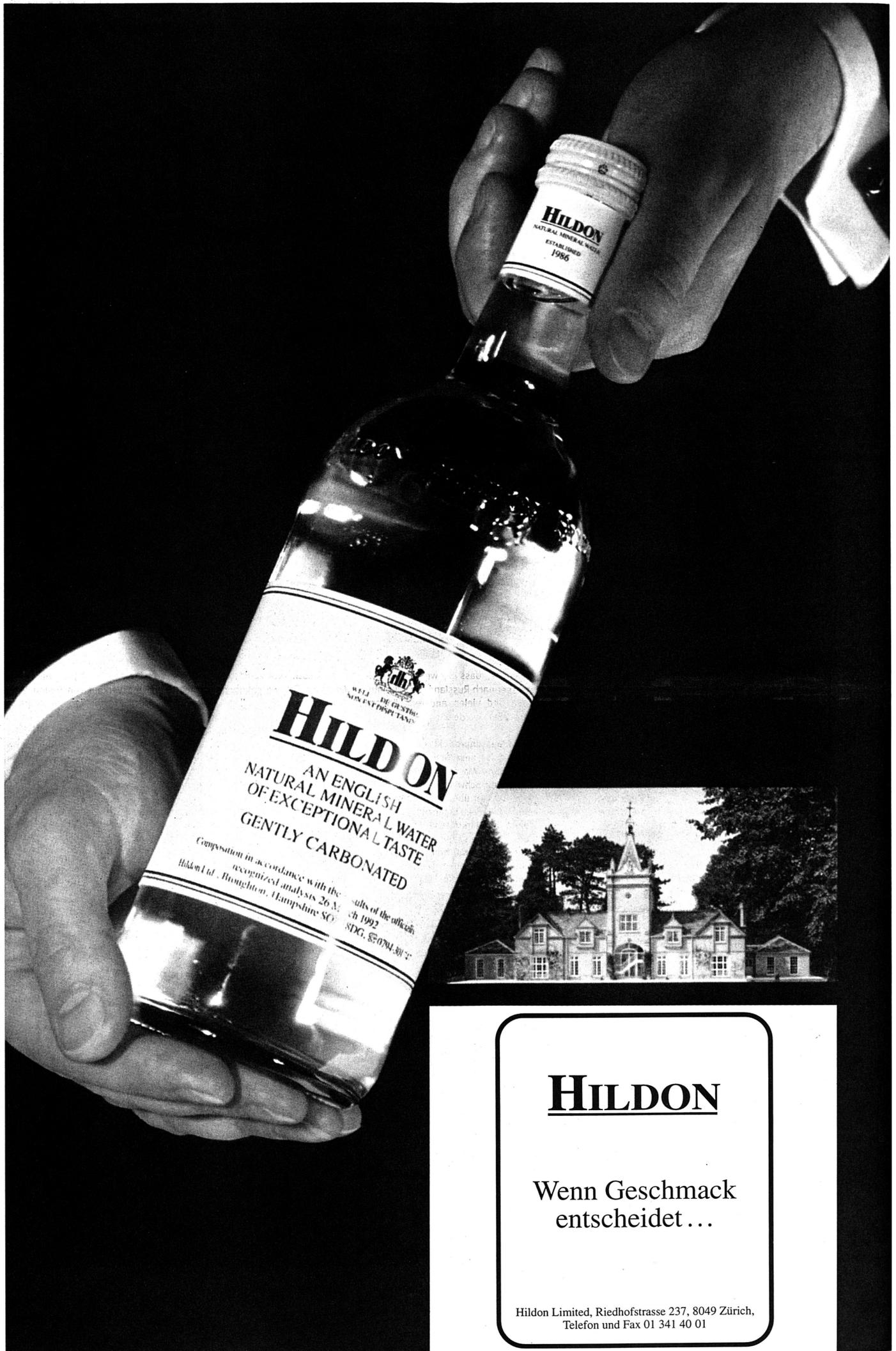


**Menschen
dahinter:**
**Hobart
(Swiss) AG**
Seite 5

Fachthema:
Barpreiskal-
kulation
by Remo
Thörig.



Seite 6

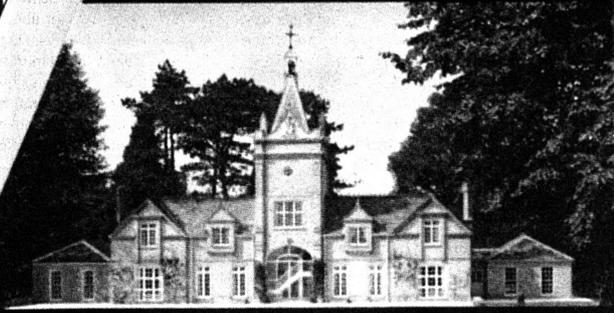


HILDON

AN ENGLISH
NATURAL MINERAL WATER
OF EXCEPTIONAL TASTE

GENTLY CARBONATED

Composition in accordance with the results of the official
recognized analysis 26 March 1992
Hildon Ltd., Broughton, Hampshire SO42 0JG, 0704 8077



HILDON

Wenn Geschmack
entscheidet...

Hildon Limited, Riedhofstrasse 237, 8049 Zürich,
Telefon und Fax 01 341 40 01

Eine Frage des Geschmacks

Über Geschmack lässt sich nicht streiten, entweder man hat ihn oder sucht ihn. Wer Hildon trinkt, hat einen sicheren Geschmack...

Text: Rolf Mantel, Fotos: Pesch&Partner

Mineralwasser, eine Frage des Geschmacks? Die Zusammensetzung der verschiedenen Mineralien bestimmt den Geschmack. Kohlensäure wird vor allem als Genussäure eingesetzt und macht viele Wasser erst geniessbar. Die verschiedenen Mineralstoffe sind zwar sehr gesund, geschmacklich aber eher mit einer Kopfschmerztablette – langsam gekaut – zu vergleichen. Durch Zusatz von Kohlensäure werden die Mineralien geniessbarer. Testen Sie es selbst, indem Sie ein abgestandenes Mineralwasser probieren. Stille Wasser (Mineralwasser ohne Kohlensäure) müssen demnach ausgewogen und schwach mineralisiert sein, sonst wären sie ungeniessbar oder ein Mineralwasser...

Hohe oder tiefe Mineralisation?

Nachdem lange Zeit Mineralwasser mit hoher Mineralisation im Trend lagen, sind jetzt eher schwach mineralisierte gefragt. Von diesen dür-



Das Hildon House, man hat eben Geschmack.

wasserquellen? Mit über zwanzig verschiedenen Wassern könnte man es meinen. Um so erstaunlicher, dass bei diesen Rahmenbedingungen noch Platz für rund zwanzig ausländische Mineralwässer vorhanden ist. Auf diesen Markt stiess Hildon vor ein paar Jahren mit seiner edlen Aufmachung, der eigenwilligen Flaschengrösse von 75 cl und dem Anspruch, absolute Qualität auf höchstem Niveau zu bieten. Das hat natürlich einigen Staub aufgewirbelt. Es entfachte sich ein regelrechter Sturm im Wasserglas...



fen die aufgeklärten Endverbraucher soviel trinken wie sie wollen, ohne Angst haben zu müssen, dem Körper allzu viele Mineralien zuzuführen, von denen eigentlich ein Bruchteil genügen würde. Auch ist feststellbar, dass derzeit eher schwach mit Kohlensäure versetzte Mineralwasser bevorzugt werden.

Den Geschmack getroffen

Da liegt Hildon Mineralwasser voll im Trend. Die ausgewogene Gesamtmineralisation von 370 mg/l verleiht Hildon einen äusserst ausgewogenen Geschmack. Nur zart mit Kohlensäure versetzt, passt es bestens zur gehobenen Küche. Da Betriebe gehobener Klasse viel Wert auf Tafelkultur legen, soll auch ein Mineralwasser auf dem Tisch nicht unästhetisch wirken. Hildon hat deshalb die 75-cl-Flasche im Bordeaux-Format entwickelt. So edel kam noch kein Mineralwasser daher und das scheint die Schweizer Wasser doch ein wenig aufgeschreckt zu haben.

Grosse Auswahl an Mineralwasser
Die Schweiz, ein Land der Mineral-

wasserquellen? Mit über zwanzig verschiedenen Wassern könnte man es meinen. Um so erstaunlicher, dass bei diesen Rahmenbedingungen noch Platz für rund zwanzig ausländische Mineralwässer vorhanden ist. Auf diesen Markt stiess Hildon vor ein paar Jahren mit seiner edlen Aufmachung, der eigenwilligen Flaschengrösse von 75 cl und dem Anspruch, absolute Qualität auf höchstem Niveau zu bieten. Das hat natürlich einigen Staub aufgewirbelt. Es entfachte sich ein regelrechter Sturm im Wasserglas...

Kein Massenprodukt

Hildon ist kein Mineralwasser für die grosse Masse. Hildon will auch nicht den Schweizer Markt mit seinem Wasser überschwemmen. Man sieht sich als Ergänzung und bedient die Marktnische der Ästheten und Gourmets. Die edlen Flaschen von Hildon brauchen eine entsprechende Umgebung. Das hat nichts mit Arroganz oder Einbildung zu



sondern mit Produkteidentität. Die Macher von Hildon lieben ihr Wasser wie Champagner-Produzenten ihren Champagner. Wer Eiswürfel aus Leitungswasser in Hildon Mineralwasser gibt, sündigt etwa gleich schlimm, wie jemand, der zu einem Champagner einen Quirl bestellt. Hildon findet man deshalb nur an Orten, wo eine gewisse Kultur gelebt, eine spezielle Atmosphäre verbreitet wird. Nicht nur in Gourmet-Tempel, auch in speziellen In-Places, Restaurants, Hotels, einfach überall dort, wo alles passt und aufeinander abgestimmt ist.

Guter Geschmack verpflichtet

An einem Ort, wo gehobene Küche geboten wird, dazu edle Weine gereicht werden, sollte der Gast nicht mit einem zu hoch mineralisierten Wasser konfrontiert werden. Das brutale Explodieren der Kohlensäurebläschen im Gaumen würde Geschmacksnerven irritieren, zu starke Mineralisation könnte einen unangenehmen Nachgeschmack hinterlassen und den Genuss des Gerichtes und des Weines beeinträchtigen. Da benötigt man schon ein schwach und ausgewogen mineralisiertes, nur sanft mit Kohlensäure versetztes oder noch besser ein stilles Wasser. Das weltbekannte Auktionshaus Sotheby's in London reicht während Weindegustationen das stille Wasser von Hildon, um den Gaumen zu neutralisieren und auf den nächsten Wein vorzubereiten...

Zwei Produkte, drei verschiedene Grössen

Hildon Mineralwasser ist als zart mit Kohlensäure versetztes mit weisser Etikette oder als stilles Wasser mit blauer Etikette erhältlich. Es wird in drei verschiedenen Grössen geliefert: Flaschen zu 75cl,

33cl, oder 20cl. Hildon werden Sie in keinem Warenhaus oder Supermarkt finden. Sie kommen also nie in die peinliche Lage, dass ein Gast weiss, für wie wenig Geld Sie das teuer verkaufte Mineralwasser einkaufen.

Schweizer haben guten Geschmack

Die Schweizer haben bereits bewiesen, dass sie einen guten Geschmack haben. In einem Blindtest, sind insgesamt 200 Personen über den Geschmack von Hildon Mineralwasser befragt worden. Vor allem das stille Wasser ging ganz klar als Leaderprodukt hervor. Wenn Sie sich vergewissern wollen, faxen Sie einfach den untenstehenden Talon und Hildon liefert Ihnen die Testergebnisse in den nächsten Tagen zu.

Felix Küng, Mister Hildon Schweiz

Seit September 1995 ist in der Schweiz ein Gastroprofi für Marketing und Verkauf von Hildon Mineralwasser zuständig. Felix Küng ist seit zwanzig Jahren in der Gastronomie zu Hause. Er kennt die Branche in und auswendig und spricht die Sprache der Gastronomie. Mit seiner offenen, unkomplizierten Art



schaft er es rasch, den Gastronomen die Philosophie von Hildon Mineralwasser zu vermitteln. Er glaubt an das Produkt, wirkt echt und kommt darum auch gut an. Mit dem Eintritt von Felix Küng begann für Hildon eine neue Ära des Erfolges in der Schweiz. Denn Erfolg in diesem Business ist reine Geschmacksache...

(Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Hildon Limited
Kontaktadresse: Hildon Limited, Felix Küng
Riedhofstrasse 237, 8049 Zürich
Tel/Fax: 01 341 40 01

Talon

- Hildon könnte noch zu mir passen, bitte nehmen Sie mit mir Kontakt auf
- Felix Küng soll doch rasch vorbeikommen und eine Degustation durchführen
- Bitte senden Sie mir die Testergebnisse des Blindtests

Betrieb:

Kontaktperson: _____

Adresse: _____

PLZ / Ort: _____

Tel: _____

Fax: _____

Talon einsenden oder faxen an: Hildon Limited, Felix Küng, Riedhofstrasse 237, 8049 Zürich. Tel: 01 341 40 01, Fax: 01 341 40 01

Reagieren Sie bei schlechter Buchungslage und rufen Sie die Mosse Hotline an:
01 / 250 32 49

Neue regelmässige Werbepattform in Zeitungen

Insbesondere Hoteliers, aber auch Verkehrsbüros mit eigenen Pauschalangeboten oder Bergbahnen aufgrund von Wetter- und Schneeverhältnissen müssen heute rascher reagieren können. Mosse bietet Ihnen die Möglichkeit, kurzfristig Ihre Werbebotschaft in verschiedenen Zeitungen in einer ständigen Rubrik, wirkungsvoll zu platzieren.

Viele Gäste buchen heute kurzfristig und suchen solche Angebote spezifisch. Ihre Anzeige wird also sicher beachtet!

.. mit überregionaler Streuung - immer in den Reiserubriken von:

Neue Zürcher Zeitung

stark beachteter Reisetitel an jedem Donnerstag - der Klassiker!

Sonntags Zeitung

die einzige Zeitung in der Schweiz, die am Sonntag in Zeitungsformat erscheint - mit grosser Reichweite!

LE NOUVEAU QUOTIDIEN

die führende Tageszeitung in französischer Sprache für Wirtschaft, Politik, Gesellschaft und Kultur!

Süddeutsche Zeitung

die grosse deutsche überregional verbreitete Qualitätszeitung mit attraktivem Reisetitel.

"Last Minute Schweiz" bedeutet für Sie:

- kurzfristig reagieren können, um noch weitere Gäste zu erhalten
- dort ein Inserat platzieren, wo die Leser solche Angebote suchen
- einfache Abwicklung
 - * einheitliche Formate 55/45 mm breit; ab 50 mm hoch (vgl. nebenan)
 - * mit dem Logo Ihres Betriebs (vorläufig nur für Schweizer Zeitungen)
 - (Senden Sie uns vorgängig, am besten gleich heute, Ihr Logo zu; so ist dies bei uns vorrätig, und Sie können noch im letzten Moment Ihre Bestellung aufgeben.)
- Bestellmöglichkeit immer bis Freitag, 12 Uhr, Süddeutsche Do 12 Uhr (später nur auf Anfrage)
- * per Fax 01 / 250 33 10 oder * auf unsere Hot-Line Telefon-Nr 01/250 32 49
- Bestätigung von Mosse per Fax; prompte Verrechnung mit Belegexemplar

Last minute SCHWEIZ

ANZÈRE

Hotel Muster ***
Superwochende im Juli
3 Nächte, Halbpension
gratis Bike

Fr 136.-

pro Person im DZ

Für jede weitere 10 mm bezahlen Sie:

Realisation Hot-Line 01 250 32 49

	NQ	NZZ	SOZ	SDZ
1.)	Fr 220.-	Fr. 300.-	Fr. 370.-	DM 400.-
2.)	Fr 100.-			
1.)	Fr 37.20	Fr. 51.40	Fr. 64.20	DM 86.-
2.)	Fr. 32.-			

NQ/NZZ/SOZ: Preise für 50mm hoch und 55mm breit
SDZ: Preise für 40 mm hoch und 45mm breit (Logos nicht möglich)

Le Nouveau Quotidien
1.) Normalausgabe
2.) Délices de l'été (21.06.-19.09.) / Plaisirs d'hiver (01.12.-21.03.)
Spezialrubriken in redaktionellem Text.
Grösse : Reklamespalten 1 Sp = 45 mm breit

Wiederholungsrabatte:
mehrmals im gleichen Titel und gleichzeitige Auftragserteilung

3 x	6 x	12 x
5 %	7,5 %	10 %

Preise excl. MwSt; Preisänderungen vorbehalten

Bestellalon für Last Minute - Inserate

Entsprechende Daten bei den gewünschten Zeitungen ankreuzen. Beispiel: 03.07.

KW (Kalenderwoche)	LE NOUVEAU QUOTIDIEN		Neue Zürcher Zeitung		Sonntags Zeitung		Süddeutsche Zeitung	
	Mi	Do	So	Di	So	Di	Di	
27	03.07.	<input type="checkbox"/>	04.07.	<input type="checkbox"/>	07.07.	<input type="checkbox"/>	02.07.	<input type="checkbox"/>
28	10.07.	<input type="checkbox"/>	11.07.	<input type="checkbox"/>	14.07.	<input type="checkbox"/>	09.07.	<input type="checkbox"/>
29	17.07.	<input type="checkbox"/>	18.07.	<input type="checkbox"/>	21.07.	<input type="checkbox"/>	16.07.	<input type="checkbox"/>
30	24.07.	<input type="checkbox"/>	25.07.	<input type="checkbox"/>	28.07.	<input type="checkbox"/>	23.07.	<input type="checkbox"/>
31	31.07.	<input type="checkbox"/>	01.08.	<input type="checkbox"/>	04.08.	<input type="checkbox"/>	30.07.	<input type="checkbox"/>
32	07.08.	<input type="checkbox"/>	08.08.	<input type="checkbox"/>	11.08.	<input type="checkbox"/>	06.08.	<input type="checkbox"/>
33	14.08.	<input type="checkbox"/>	15.08.	<input type="checkbox"/>	18.08.	<input type="checkbox"/>	13.08.	<input type="checkbox"/>
34	21.08.	<input type="checkbox"/>	22.08.	<input type="checkbox"/>	25.08.	<input type="checkbox"/>	20.08.	<input type="checkbox"/>
35	28.08.	<input type="checkbox"/>	29.08.	<input type="checkbox"/>	01.09.	<input type="checkbox"/>	27.08.	<input type="checkbox"/>
36	04.09.	<input type="checkbox"/>	05.09.	<input type="checkbox"/>	08.09.	<input type="checkbox"/>	03.09.	<input type="checkbox"/>
37	11.09.	<input type="checkbox"/>	12.09.	<input type="checkbox"/>	15.09.	<input type="checkbox"/>	10.09.	<input type="checkbox"/>
38	18.09.	<input type="checkbox"/>	19.09.	<input type="checkbox"/>	22.09.	<input type="checkbox"/>	17.09.	<input type="checkbox"/>
39	25.09.	<input type="checkbox"/>	26.09.	<input type="checkbox"/>	29.09.	<input type="checkbox"/>	24.09.	<input type="checkbox"/>
40	02.10.	<input type="checkbox"/>	03.10.	<input type="checkbox"/>	06.10.	<input type="checkbox"/>	01.10.	<input type="checkbox"/>
41	09.10.	<input type="checkbox"/>	10.10.	<input type="checkbox"/>	13.10.	<input type="checkbox"/>	08.10.	<input type="checkbox"/>
42	16.10.	<input type="checkbox"/>	17.10.	<input type="checkbox"/>	20.10.	<input type="checkbox"/>	15.10.	<input type="checkbox"/>
43	23.10.	<input type="checkbox"/>	24.10.	<input type="checkbox"/>	27.10.	<input type="checkbox"/>	22.10.	<input type="checkbox"/>
44	30.10.	<input type="checkbox"/>	31.10.	<input type="checkbox"/>	03.11.	<input type="checkbox"/>	29.10.	<input type="checkbox"/>
45	06.11.	<input type="checkbox"/>	07.11.	<input type="checkbox"/>	10.11.	<input type="checkbox"/>	05.11.	<input type="checkbox"/>
46	13.11.	<input type="checkbox"/>	14.11.	<input type="checkbox"/>	17.11.	<input type="checkbox"/>	12.11.	<input type="checkbox"/>
47	20.11.	<input type="checkbox"/>	21.11.	<input type="checkbox"/>	24.11.	<input type="checkbox"/>	19.11.	<input type="checkbox"/>
48	27.11.	<input type="checkbox"/>	28.11.	<input type="checkbox"/>	01.12.	<input type="checkbox"/>	26.11.	<input type="checkbox"/>
49	04.12.	<input type="checkbox"/>	05.12.	<input type="checkbox"/>	08.12.	<input type="checkbox"/>	03.12.	<input type="checkbox"/>
50	11.12.	<input type="checkbox"/>	12.12.	<input type="checkbox"/>	15.12.	<input type="checkbox"/>	10.12.	<input type="checkbox"/>
51	18.12.	<input type="checkbox"/>	19.12.	<input type="checkbox"/>	22.12.	<input type="checkbox"/>	17.12.	<input type="checkbox"/>
52	25.12.	<input type="checkbox"/>	26.12.	<input type="checkbox"/>	29.12.	<input type="checkbox"/>	24.12.	<input type="checkbox"/>

LE NOUVEAU QUOTIDIEN
Grösse:
 Grundgrösse 2 Sp/50 mm hoch
 andere Grösse 2 Sp/.....mm hoch

LE NOUVEAU QUOTIDIEN
Délices de l'été (21.06.-19.09.) Plaisirs d'hiver (01.12.-21.03.)
Grösse:
 Grundgrösse 1 Sp/50 mm hoch
 andere Grösse 1 Sp/.....mm hoch

Süddeutsche Zeitung
kein Signet möglich
Grösse:
 Grundgrösse 1 Sp/40 mm hoch
 andere Grösse 1 Sp/.....mm hoch

Text:
 beiliegend
 folgt termingerecht per Post
 Wiederholung der Anzeige vom.....

Logo:
 beiliegend
 folgt termingerecht per Post
 bereits bei Mosse
 kein Logo

☆ Preise gemäss Ausschreibung, exkl. MwSt.

Betrieb: _____

Kontaktperson: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Tel./Fax: _____

☞ Datum: _____

☞ Unterschrift: _____

Senden an oder per Fax an:



Holbeinstrasse 30, Postfach, 8022 Zürich
Telefon 01/250 32 49 Fax 01/250 33 10

☆ Sie erhalten von Mosse eine schriftliche Bestätigung per Fax oder per Post!

Menschen dahinter: Hobart (Swiss) AG

Vom Kaufmann aus der Uhrenindustrie zum Direktor und Motor von Hobart (Swiss) AG...

Text: Rolf Mantel

Die in Zürich domizillierte Hobart (Swiss) AG ist wohl jedem ein Begriff, der schon einmal mit Geschirrspülern, Kühlgeräten oder Kombisteamern in der Gastronomie zu tun gehabt hat. Karl Schmid ist Direktor der Hobart (Swiss) AG – und das mit Leib und Seele.

Er begann als Kaufmann

Karl Schmid absolvierte seinerzeit in Deutschland eine Lehre als Kaufmann in der Uhrenindustrie. Damals hätte er auch nicht gedacht, dass er einmal Herr über Kombisteamer, Kühlgeräte und Geschirrspüler werden könnte. Um ein wenig französisch zu lernen, ging er nach seiner Lehrzeit für eineinhalb Jahre in die französische Schweiz, wo er in der Hotellerie eine Beschäftigung fand. Auch da hätte er es sich nicht träumen lassen, dass er später einmal gerade diese Gastronomie beliefern würde.

Bereits seit 1958 bei Hobart

Im 1958 begann seine Laufbahn bei Hobart. Für ihn eine völlig neue Branche. Damit musste er sich natürlich erst einmal vertraut machen. Für Karl Schmid, seines Zeichens Autodidakt, kein Problem.

Vom Kaufmann zum Marketingfachmann

Er hatte schon immer ein Flair fürs Marketing und einen guten Draht zum Markt. Seine immense Energie wirkte als Motor für die Karriere, und so arbeitete sich Karl Schmid durch jede Sparte des Konzerns bis in die Kaderpositionen im Bereich Marketing. Er war Verkaufsleiter für Süddeutschland und später Marketingdirektor von Hobart International. Dort koordinierte er die Produkteentwicklung für England, Frankreich und Deutschland. Er brachte auch die Marketingaktivitäten von Hobart International in Europa auf eine Linie.



Seit 1985 Direktor der Hobart (Swiss) AG

1985 wurde er in die Schweiz berufen, um die Leitung der Hobart (Swiss) AG zu übernehmen. Er reorganisierte die Firma – vor allem in personeller Hinsicht. Es gelang ihm, ein Team aus fähigen Mitstreitern zusammenzustellen. Leute, die bereit waren, ihr Bestes zu geben. Er übertrug die Philosophie von Hobart, die unterdessen auch seine war, voll auf seine Mitarbeiter. Karl Schmid wirkt als Motor. Mit einer gewaltigen Energie packt er neue Projekte an. «In der Sache hart, aber menschlich im Umgang», würde seinen Führungsstil gut umschreiben. Er ist ein umgänglicher Chef, der aber von seinen Mitarbeitern vollen Einsatz fordert. Bei Problemlösungen beschränkt er sich auf das Wesentliche, ohne sich in Nebensächlichkeiten zu verzetteln.

Gegen anonyme Produkte

«Viele Produkte sind in letzter Zeit anonym geworden. Sie ähneln sich zu stark. Wenn nun ein Produkt dem anderen zu ähnlich wird, entscheidet am Schluss nur noch der Preis.» Karl Schmid weiter: «Wir von Hobart wehren uns gegen diese Entwicklung indem sich Hobart Produkte durch technische Feinheiten und Neuheiten von anderen abheben».

Langjährige Mitarbeiter

Wer schon länger mit Hobart zu tun hat, weiss es: Hobart (Swiss) AG beschäftigt viele langjährige Mitarbeiter. Das ergibt eingespielte Teams und resultiert in einer gleichbleibenden Qualität, welche natürlich dem Kunden zugutekommt. Langjährige Mitarbeiter sagen ja auch etwas über das Betriebsklima und über den Führungsstil des bald sechzigjährigen Chefs aus...

Personalmanagement

Geld sparen mit Temporär und Try&Hire



Kurt Oehrl,
Direktor Adia Hotel Schweiz

Mit Mitarbeitern auf Zeit flexibel Personal-kosten und -einsatz planen

Das Vorurteil, ein temporärer Mitarbeiter sei teuer, wird bereits seit einiger Zeit auch in grossen Unternehmungen widerlegt. Dank dem flächendeckenden Angebot an qualifizierten Berufsleuten in der ganzen Schweiz, überbrückt Adia Hotel jede Militär-, Unfall-, Krankheit oder Ferienabwesenheit in kürzester Zeit und mit hoher Qualität. Ein temporärer Mitarbeiter kann auch gezielt – gerade zur Sommersaison – eingesetzt werden. Denn ein temporärer Koch arbeitet nur dann, wenn Sie ihn brauchen. Sie bezahlen die geleisteten Arbeitsstunden und haben ganz nebenbei administrativen Aufwand gespart. Versichert und marktgerecht entlohnt wird der Koch durch Adia Hotel.

Try&Hire oder aus temporär wird langjährig

Einen qualifizierten Koch anzustellen, ist kein Kinderspiel mehr, haben doch die Anforderungen in Ihrem Betrieb wie auch die Ansprüche der Arbeitnehmer in den letzten Jahren deutlich zugenommen. Mit dem Try&Hire-System arbeitet der Koch die ersten 30 Arbeitstage in einem temporären Arbeitsverhältnis in Ihrem Betrieb. Erst nach dieser Probezeit entscheiden Sie über die definitive Anstellung. Erbringt der gewünschte Mitarbeiter seine Leistung innerhalb dieser Zeit

Flexibles Zeit- und Kostenmanagement dank Temporär- und Try&Hire-Mitarbeitern.

Text: Marcel Keller, Bilder: Werner Tschan

nicht, so können Sie das Arbeitsverhältnis auf zwei Arbeitstage hinaus kündigen, ohne dass Sie jemals administrative Aufwände für diesen Mitarbeiter geleistet haben. Anstelle einer festen Vermittlungsgebühr bezahlen Sie in diesem Fall nur die geleistete Arbeitszeit. Try&Hire heisst die bewährte Formel, die Ihr Risiko bei der Besetzung einer Dauerstelle erheblich reduziert.

Try&Hire von Adia Hotel Schweiz

Was ist es?

- eine Möglichkeit, den Kandidaten, die Kandidatin in einem temporären Anstellungsverhältnis kennenzulernen.
- Die Personalrekrutierung, welche in unsicheren Zeiten die grösste Flexibilität bietet.
- Ein minimales Kostenrisiko bei der Neubesetzung einer freigewordenen Stelle.

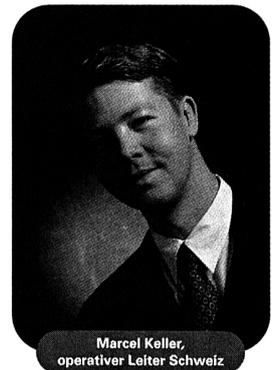
Welches sind die Vorteile?

- Sie erleben den neuen Mitarbeiter bei der Arbeit.
- Minimale Kosteninvestition, bis man vom Bewerber überzeugt ist.
- Kündigungsfrist von maximal zwei Tagen während der ersten 30 Arbeitstage.
- Vollständige Entlastung bei der Personalsuche während 30 Arbeitstagen.

Hohe Qualität wird garantiert

Auch wenn ein temporärer Mitarbeiter nur zwei Wochen in Ihrem Betrieb arbeitet, leisten wir ebensoviel Aufwand in der Selektion wie für einen zweimonatigen Einsatz. Jeder qualifizierte Berufsmann wird von einem Personalberater persönlich im Gespräch geprüft. Referenzen werden abgeklärt und die Informationen an Sie, den Auftraggeber, weitergeleitet. So garantiert Adia Hotel Schweiz nicht nur mit der ISO 9002 Zertifizierung, sondern auch in der täglichen Arbeit, den richtigen Mitarbeiter zur richtigen Zeit am richtigen Ort zu vermitteln.

Wie vielfältig und einfach Problemlösungen dank temporären oder Try&Hire Mitarbeitern sonst noch sein können, erklärt Ihnen am besten Ihr Personalberater von Adia Hotel Schweiz. Er kann Ihnen auch eine auf Ihre Bedürfnisse zugeschnittene Lösung anbieten.



Marcel Keller,
operativer Leiter Schweiz

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Adia Hotel Schweiz
Ecke Badenerstrasse / Langstrasse 11, 8026 Zürich
Tel: 01 242 22 11, Fax: 01 242 28 88

Power on für eine neue Ära

Per 1. Juni hat die Sulcus Hospitality AG Schweiz sämtliche Aktivitäten der Lodgistix übernommen und damit eine neue Ära eingeläutet.

Text: Rolf Mantel

Die Zeiten sind hart, Fusionen hier, Merging und Management buy out dort. Auch die Lodgistix Consulting AG bekam dies zu spüren. Per 1. Juni sind sämtliche Aktivitäten der Lodgistix Consulting von der Sulcus Hospitality Schweiz AG übernommen worden. Der Konzern Sulcus Hospitality Group International, bisher Lizenzgeber und Stammhaus von Lodgistix, wird als starker Partner hinter Sulcus Schweiz stehen. Sulcus Schweiz übernimmt sämtliche Wartungsverträge und begonnenen Aufträge von Lodgistix. Für die Kunden ändert sich aber nichts. Das eingespielte Team der Lodgistix wurde zum grössten Teil übernommen. So müssen sich Kunden nicht einmal an neue Gesichter gewöhnen.

Starker Partner

Die Sulcus Hospitality Group ist weltweit mit 52 Niederlassungen vertreten. Mit rund 7000 Kunden und einem Umsatz von über 75 Millionen Dollar spielt Sulcus weltweit eine führende Rolle im Bereich EDV für Hotellerie und Gastronomie.

Jetzt erst recht

Die meisten Mitarbeiter der Sulcus Schweiz sind Aktionäre, das ergibt eine flache und dynamische Hierarchie.

Weil alle am selben Strick – und dort erst noch am gleichen Ende – ziehen, wird mit ungeheurer Kraft auf den Markt gewirkt. Kundenpflege wird gross geschrieben, die hört bei Sulcus nicht nach dem Verkaufsabschluss auf. Der Marketingverantwortliche Karim Toledano betont: «Mitarbeiter der Sulcus treten bei Kunden kompetent und dynamisch auf, da die meisten Aktionäre sind, entscheiden sie selbständig, ohne noch diverse Instanzen befragen zu müssen.»

Power on für neue Produkte

Neue Produkte kann Sulcus dieses Jahr gleich reihenweise anbieten: Zum Beispiel das Flaggschiff, das Lodgistix Windows Front Office Programm. Das läuft jetzt natürlich auf Windows 95, schliesslich passt man sich der Zeit an. In ein paar Monaten kommt Sulcus auch mit einem Lohnprogramm auf den Markt. Natürlich auch Windows 95 kompatibel. Aber es kommt noch besser.

Global Distributions System

Dieses Zauberwort bringt Geld. Mit der von Sulcus vertriebenen Reonline Software, der Partnerfirma Reonline in Zermatt, haben Sie Zugriff auf die Global Distributions Systeme. So können 600 000 Reservationsterminals auf der ganzen

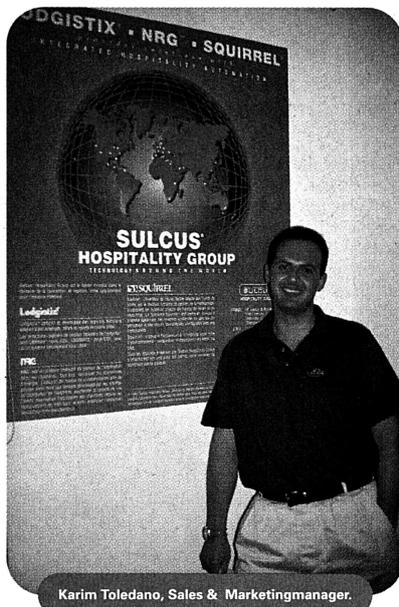
Welt direkt in Ihr Front Office Programm reservieren.

Reonline Host als Zubringer

Reonline verfügt über einen Host. Das ist ein Rechner, der alle Central Reservations System-Anschlüsse verwaltet.

Vom Reonline Rechner aus gehen die Daten über eine gemietete Leitung direkt nach New York in einen riesigen Rechner, worin sich die verschiedenen Global Distributions Systeme befinden. Der Reonline Host funktioniert also wie

ein Provider beim Internet und bietet sozusagen die Einfahrt zur Datenauteobahn. Nur sind diese Systeme in sich geschlossen und werden von Profis wie Airlines, Reisebüros etc. benutzt.



Karim Toledano, Sales & Marketingmanager.

Wie funktioniert das?

Ein Hotel – zum Beispiel aus Zürich – kann sich nun eintragen lassen und Informationen über Umgebung, Grösse und Stil der Zimmer etc. hinzufügen. Wenn ein Reisebüro nun ein Zimmer in Zürich braucht, wird das Hotel automatisch aufgelistet. Natürlich können auch noch viele zusätzliche Auswahlspezifikationen hinzugefügt werden. Akzeptiert der Kunde das Angebot, kann dieser – sofern eine Kreditkarte vorhanden ist – sofort buchen. Der Computer verifiziert rasch, ob im Hotel ein Zimmer frei ist und bucht dieses gleich in das Lodgistix Front Office Programm. Der Hotelier hat damit eine durch Kreditkarte garantierte Buchung und ansonsten keine weiteren administrativen Arbeiten damit – also keine Fax herumschickerei. Dies alles zu einem Preis von 700–2000 Franken im Jahr, je nach Betriebsgrösse. Ganz schön powerful die neue Ära...

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Sulcus Hospitality Schweiz AG
Buzibachring 1
6023 Rothenburg
Tel: 041 289 10 24
Fax: 041 289 10 20

Fachthema

Was es lacostet, spielt keine Rolex

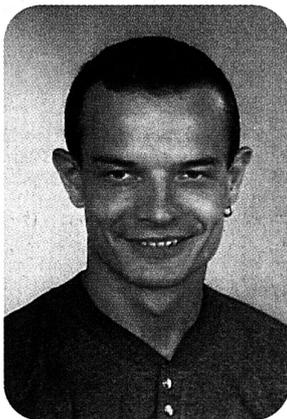
Preispolitik in der Bar, gibt es die überhaupt? Anregungen von Remo Thörig, Inhaber der Barfachschule Thörig in Zürich.

Die Vielfältigkeit der Schweizer Barszene wird von Tag zu Tag grösser, attraktiver und besser – wie erfreulich. Doch mancher Barbesitzer muss sich die Frage stellen, wie sein Umsatz erhöht werden könnte.

Nebst bestimmenden Faktoren wie Outfit, Musik, Licht, Stil, Persönlichkeit der Mitarbeiter, Freundlichkeit, Baratmosphäre schlechthin, spielen die Preise in der Bar eine immer wichtigere Rolle. Konsumenten werden immer kritischer und schätzen ein faires Preis-Leistungs-Verhältnis besonders.

Speisekarte kalkuliert, Barpreise philosophiert

Wenn eine Speisekarte kalkuliert wird, läuft dies meist ohne Diskussionen ab. Der Warenaufwand wird errechnet, die entsprechenden Faktoren eingesetzt und schon steht der Verkaufspreis fest. Doch an der Bar läuft das oft anders. Da wird zuerst einmal



liebe Mitbewerber unter die Lupe genommen. Verkauft dieser den Gin Tonic zu 13 Franken, wird überlegt, ob man ihn einen Franken billiger anbieten soll, um damit Kundschaft anzulocken oder ob man noch einen Franken dazuschlagen soll, um damit exklusiver zu erscheinen. Eine echte Preiskalkulation findet meistens gar nicht statt.

Grosse Bewegungen in der Gästestruktur

Beobachtet man die illustre Gästeschar einer Bar ein wenig, stellt man fest, dass jeder einzelne Gast seine Stammbars erkoren hat und diese zwei bis drei Bars regelmässig besucht. Zwischendurch werden natürlich auch Abstecher in eine andere Bar unternommen. Eine gewisse Bewegung ist also feststellbar. Die heutigen Bargäste brauchen Abwechslung. Diese Lust auf Abwechslung können Sie als Chance nutzen. Eine Idee dazu gefällig?

Beispiel der Aufschlagsberechnung

Ein Longdrink kostet in der Regel zwischen 13 und 16 Franken. Die Warenkosten betragen meistens etwa drei Franken. Wenn sie nun zu diesen Warenkosten einen Aufschlag von sechs Franken dazugeben, kostet der Drink gerade mal neun Franken. Wie hoch der Aufschlag sein soll, wird natürlich anhand einer erwarteten Verkaufsmenge und dem von Ihnen benötigten Deckungskostenbeitrag errechnet.

Champagner plötzlich wieder erschwinglich

Die gleiche Rechnung kann man auch bei Wein oder Champagner anstellen. Mit Faktorenrechnen erhält man dort sofort hohe Beträge, die heute kein Gast mehr zu zahlen bereit ist. Nehmen wir eine Durchschnittsflasche Champagner für 35 Franken und geben einen Aufschlag von 40 Franken dazu, dann kommt die Flasche auf einen Verkaufspreis von 75 Franken. Mancher Gast würde bei diesem Preis schon eher eine Flasche Champagner bestellen und damit bei seiner Freundin ein wenig angeben. Wenn Sie in den Bars jedoch die Champagnerpreise studieren, werden Sie selten eine Flasche unter 100 Franken finden...

Die Auswirkungen der Aufschlagsberechnung werden folgende sein: Beim Blick in die Getränkekarte wird dem Gast sofort bewusst, dass er es sich locker leisten kann, seine Begleitung auf einen Drink einzuladen oder sich gar selber zwei Drinks zu genehmigen. Auch wenn Sie pro Drink weniger Rendite ernten, werden sie, da sich die Verkaufsmenge erhöht, schlussendlich mehr Rendite erhalten. Die Bar wird plötzlich wieder voll, das spricht sich herum und so gehören Sie bald wieder zu den Erfolgreichen. Und das wollen wir doch alle sein, oder nicht?
Ein herzhaftes Cheers...

Vorteile der Aufschlagsberechnung

Die Auswirkungen der Aufschlagsberechnung werden folgende sein: Beim Blick in die Getränkekarte wird dem Gast sofort bewusst, dass er es sich locker leisten kann, seine Begleitung auf einen Drink einzuladen oder sich gar selber zwei Drinks zu genehmigen. Auch wenn Sie pro Drink weniger Rendite ernten, werden sie, da sich die Verkaufsmenge erhöht, schlussendlich mehr Rendite erhalten. Die Bar wird plötzlich wieder voll, das spricht sich herum und so gehören Sie bald wieder zu den Erfolgreichen. Und das wollen wir doch alle sein, oder nicht?
Ein herzhaftes Cheers...

Barfachschule Thörig
Steinhausweg 1, 8006 Zürich
Tel: 01 850 58 11
Fax: 01 850 60 07

Wer für 55 Franken monatlich ein EFT/POS- Kartenterminal mietet, kann sein Geschäft bald zumachen.

Jetzt können auch Sie von den Vorteilen des bargeldlosen Zahlungsverkehrs profitieren. Payserv vermietet nämlich bereits ab 55 Franken im Monat ein EFT/POS-Kartenterminal. In der Miete inbegriffen sind die 24-Stunden-Hotline für Betreuung und Unterstützung sowie Reparaturen. Fordern Sie noch heute die ausführlichen Unterlagen an. Unter allen bis zum 15. Juli 1996 eingegangenen Anfragen verlosen wir zwei Wochen Badesferien in der Karibik.

Folgende Kartenoptionen sind möglich:

- ec-Karte, edc/Maestro,
Eurocard und Visa/JCB für
Finalba-Vertragspartner Fr. 55.- *

- zusätzlich American Express, Diners Club,
City Cards und Visa/JCB für
Corner Bank-Vertragspartner Fr. 65.- *

- zusätzlich Postcard Fr. 75.- *

* exklusive MWS und einmalige Aufschaltgebühr von Fr. 150.-

Rufen Sie uns an und verlangen Sie die ausführlichen Mietunterlagen: Telekurs: Payserv AG, Werbung und Support, Hardturmstrasse 201, Postfach, 8021 Zürich, Telefon 01 279 41 60 oder Telefax 01 279 40 30. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt, und der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinnerin oder der Gewinner wird schriftlich benachrichtigt. Viel Glück.



Ein Schrei(b)hals setzt sich durch

Marktschreier sind für ihr lautes Mundwerk bekannt. Auch unser «Marktschreier» ist ein Schrei(b)hals... Text: Rolf Mantel

Es ist manchmal schon unglaublich, was Hoteliers und Gastronomen im Umgang mit Lieferanten oder Ämtern alles passieren kann. Sie kennen sicher die Ohnmacht, wenn Behördenwillkür gelebt wird. Sie hatten sicher auch schon einmal Ärger mit Lieferanten und dabei das Gefühl eher Opfer als Kunde zu sein.

«Marktschreier» schreit für Sie

Für solche Fälle haben wir unseren «Marktschreier». Wenn Ihre eigene Stimme nicht reicht, um eine untragbare Situation zu lösen, schrei(b)t der «Marktschreier» für Sie um so lauter. Dabei geht es nicht darum, einen Lieferanten zu diffamieren oder

gar fertigzumachen, ein Amt blosszustellen. Im «Marktschreier» wurden vielmehr die Situationen geschildert und eine öffentliche Plattform für das Beheben des Missstandes angeboten. Jede angesprochene Firma oder Behörde bekommt Gelegenheit, zu den Vorwürfen Stellung zu beziehen. Wird dort richtig gekontert, kann das – selbst für scharf angeschossene Firmen – durchaus eine positive Wirkung haben.

Bereits erste Erfolge

Der «Marktschreier» hat bereits erste Erfolge zu verzeichnen: Erinnern Sie sich an unsere Wirtin vom Restaurant Talgarten

in Winterthur Töss? Kaum erschien unser Artikel über die unbefriedigende Situation wegen der Baustelle an der zum Restaurant führenden Strasse (Marktplatz 1/96), bekam Anneliese Segmüller auch schon Besuch vom Bauamt. Da kamen ein paar nette Herren zum Mittagessen und zeigten ihren guten Willen. Unsere Wirtin hat jetzt wenigstens wieder ein paar Parkplätze vor ihrem Restaurant und das freut sie natürlich...

Angebot nutzen

Sie kennen nun die Dienstleistung des «Marktschreiers». Es liegt jetzt an Ihnen, das Angebot zu nutzen. Ein wenig Courage gehört allerdings schon dazu...

Marktnotizen



Aus der Flasche trinken

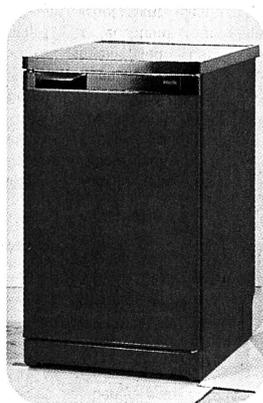
wird jetzt einfacher. Unifontes revolutioniert mit Pepsi die PET-Flasche mit Weithalsöffnung. Sie liegt gut in der Hand und dank der übergrossen Halsöffnung kann man jetzt aus

der Flasche trinken, ohne dass es dabei dauernd zu Vacuum-Situationen kommt. So kann man sich eine PET gleich noch schneller in die Kehle kippen. Diese Innovation kommt aus den USA und ist dort unter dem Namen «The Slam» der grosse Renner. Unifontes bietet seit Anfang Juni folgende Produkte mit Weithalsausführung an: Pepsi, Pepsi light, Pepsi MAX, Queens Ice Tea Classic, Sinalco und Elmer Citro.

Unifontes AG
4310 Rheinfelden
Tel: 061 835 06 11
Fax: 061 831 25 60

Bosch «Colour Edition» – cooles Design für coole Getränke

Mit der neuen Tischkühlschrank-Reihe «Colour Edition» präsentiert Bosch vier Modelle für all diejenigen, denen einfache weisse Kisten zu langweilig sind. «Cool&red» heisst der leuchtend rote Kühlschrank, «cool night» sein nachtschwarzer Bruder. «Cool ocean» ist ein buntes, mit Graffiti bemaltes Gerät, «cool dog» wird das anthrazit-farbene Modell genannt, natürlich auch mit Graffiti-Motiven

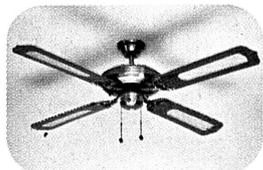


versehen. Nebst coolem Design, beinhalten die kühlen Schränke auch eine coole Technik. Platz bieten die verrückten Kühler für 108 Liter und 12 Litern im Gefrierfach.

Robert Bosch AG
Industriestrasse 31
8112 Otelfingen
Tel: 01 847 14 23
Fax: 01 847 14 29

Some like it hot

Aber bitte am rechten Ort. Frischen Wind in Ihr Restaurant könnten die neuen Deckenventilatoren des Typs 741 bringen. Edel und im nostalgischen Design sorgen sie dafür, dass



sich Ihre Gäste wohl fühlen. Natürlich hat Solis auch eine Menge anderer Möglichkeiten, in Ihrem Büro oder im Restaurant etwas Wind zu machen...

Solis AG
8152 Glattbrugg
Tel: 01 810 18 18
Fax: 01 810 30 70

Absorber reduziert Feuchtigkeit in Kühlräumen

Der in der Schweiz neu eingeführte Absorber bietet die ideale Lösung für feuchte Kühl- und Lagerräume. Feuchte Kühl- und Lagerräume sind ein wahres Paradies für Schimmel und Bakterien und damit Gift für eingelagerte Lebensmittel. Innert kürzester Zeit verlieren Gemüse, Früchte, Fleisch, Milchprodukte usw ihre natürliche Farbe, beginnen zu faulen und können nicht mehr zubereitet werden. Bei der Lagerung von Obst und Gemüse wird zudem Äthylengas freigesetzt, das die vorschnelle Reifung ebenfalls begünstigt. Seit kurzem gibt es jetzt auch auf dem Schweizer Markt eine Lösung dieses Problems: Der Absorber. Er reduziert die Feuchtigkeit in der Kühlzelle und verhindert somit die Bildung von Schimmel und Bakterien. Gleichzeitig absorbiert er Gerüche und Äthylengas und verbessert so die Qualität der eingelagerten Lebensmittel. Der Absorber enthält ausschliesslich natürliche Mineralien, unter anderem Silikate, mit stark absorbierenden Eigen-



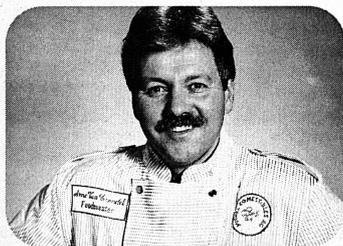
schaften. Er wird einfach an der Decke des Kühlraumes befestigt...

Wulfen Trade
Postfach 64
8157 Dielsdorf
Tel: 01 853 35 26
Fax: 01 853 32 05

Vitrinen-Programm mit Modularbautechnik

Attraktive Produkte im Restaurant sollen gezeigt werden. Mit einem umfassenden und ausbaufähigen Vitrinen-Programm präsentiert die Firma Steinmetz Handels AG ein Konzept für Boden-, Wand-, Säulen- oder Informationsvitrinen unter dem Namen Con-Expo. **Steinmetz Handels AG** Hölzliwiesenstrasse 2 8604 Volketswil Tel: 01 945 08 08 Fax: 01 945 13 23

TREND



Kulinarisches Trendbarometer – natürlich völlig ohne Gewähr – von Arne van Grondel, Foodmaster der Michel Comestibles in Interlaken:

OUT

- Rollmöpse
- Kanadischer Hummer
- Lammcarrée
- Kalamare
- Seezungenfilets
- Masthuhn
- Scampi

IN

- Holländischer Matjes
- Irischer Hummer
- Südafrikanisches Springbockcarrée
- Italienischer Pulpa
- Thailändische Redsnapperfilets
- Greyerzer Freiland Guggeli
- Bahamas Spiny Lobster Tails

AG MÖBELFABRIK HÖRGEN - GLARUS

- neues Design
- traditionell aus Holz
- leicht und stapelbar

Ihre nächsten Stühle, Tische und Bänke über
Tel. 055 - 645 34 00
Fax 055 - 645 34 01



Qualität seit 1980

KADER · CADRES

Remimag

.....bringt Sie weiter

- Ein wunderschönes Risorante in Luzern, modern und zauberhaft zugleich, umgeben von stilvollem Ambiente
- und einem italienischen Flair, das die Gäste allseits zu faszinieren vermag, sucht eine schwungvolle

Geschäftsführerpersönlichkeit

mit angebotener, vom Pass unabhängiger Italianità. Mit viel "amore" und Begeisterung liegt es in Ihrer Natur, ein Risorante mit italienischer Seele mit Ihrer Kreativität und Ihrer Gabe zu befüllen und zu führen.

Den Betrieb prägen und pflegen SIE, sowohl vor als auch hinter den Kulissen. In Ihrem Tun können Sie sich auf teamfähige Mitarbeiter und top-moderne Einrichtungen verlassen, damit Sie die südländischen Tafelfreuden voll und ganz zur Entfaltung bringen können.

Wenn Sie es sich als bewährter Profi oder AufsteigerIn mit Ambitionen vorstellen können, Ihr italienisches Lebensgefühl bei uns auszuüben, dann senden Sie uns doch Ihre Unterlagen zu - oder Sie rufen einfach bei uns an. Frau Huber sagt Ihnen gerne, was Sie ausser der Begeisterung Ihrer zukünftigen Gäste sonst noch alles ernten werden.

Buzibachring 3 6023 Rothenburg

Tel. 041 289 02 11, Fax 041 289 02 22

Gastronomie

Lieben Sie Musik?

Wir möchten unser Musik- und Unterhaltungslokal in der Agglomeration Zürich nun einem **selbständigen Paar** übergeben, das diesen Super-Betrieb weiter auf seinem Erfolgskurs führen kann.

Wir stellen uns ein eingespieltes Paar vor, das eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung absolviert und evtl. schon Erfahrung im Führen eines Betriebes hat.

Wir erwarten, dass Sie viel Energie und Initiative haben, um eine grosse, jüngere Kundschaft laufend neu begeistern zu können. Unser Betrieb ist an 365 Tagen im Jahr ganztägig geöffnet und beschäftigt zirka 15 Mitarbeiter.

Sollten Sie in einem modernen Betrieb mit viel Fun arbeiten wollen, dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen.

Offerten unter Chiffre 85862, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Wir, ein aufgestelltes Gastgeberpaar, suchen für die **Wiedereröffnung der Wirtschaft zum Vorderberg**, Zürichbergstrasse 71, 8044 Zürich, auf den 10. September 1996

Gastgeber

die unser Konzept vorleben wollen:

- Servicepersonal w/m
- kreativen Koch w/m
- Hilfskoch w/m
- Teilzeitmitarbeiter w/m für Service/Bankett / Küche / Reinigungsarbeiten / Unterhaltsarbeiten

Am Sonntag bleiben wir im Bett. Jüngere Mitarbeiter (auch Quereinsteiger) bewerben sich mit den üblichen Unterlagen bei:

Frau U. Müller, Schulhausstrasse 2, 8182 Hochfelden
Noch Fragen? Telefon 079 403 63 40.

Im Oktober 1996 wird der Löwen in Grenchen wiedereröffnet: Als kleineres, lebhaftes Restaurant mit einem Beschäftigungs- und Ausbildungsprojekt für (mehrfach weibliche) Arbeitslose. Trägerschaft ist ein Verein mit Fachleuten aus dem Amt für Wirtschaft und Arbeit, dem kantonalen Wirtverein und dem Sozialamt Grenchen. Für dieses spannende Pilotprojekt suchen wir folgende Fachpersonen:

Küchenchef/in & Sous-Chef/in

Sie legen Wert auf eine vollwertige Küche und haben ebenfalls Erfahrung in der Zusammenstellung von vegetarischen Menüs. Andere in die Kunst des Kochens einzuführen, bereitet Ihnen Freude. Kreativität und Qualität sind Ihnen dabei ein Anliegen.

Chef/in de Service & Stellvertreter/in

Sie haben Freude, Gäste zu verwöhnen sowie gleichzeitig Auszubildende zu instruieren. An der Front sind Sie stark und bewahren den Überblick auch in hektischen Situationen.

Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit im Team und die Möglichkeit, bei der Angebotsplanung und beim Aufbau mitzuwirken.

Sind Sie motiviert? Dann sind wir gespannt auf Ihre Bewerbung. Senden Sie diese bitte an Anne-Marie Schlup, Betriebsleiterin Restaurant Löwen, Daxelhofstrasse 18, 3012 Bern, Telefon 031 302 58 87. Danke!

Löwen - das andere Restaurant in Grenchen

FIDECO

GOURMET - HOUSE

BERN · MURTEN · AARBURG / OFTRINGEN

Für unsere Fisch-, Geflügel- und Delikatessenabteilung im Perry-Center in Aarburg-Oftringen suchen wir per 1. Juli 1996 oder nach Vereinbarung eine/n

Abteilungsleiter/in

Folgende Eigenschaften sollten Sie mitbringen:

- Freude an regem Kundenkontakt und am Verkauf von Spezialitäten
- Fähigkeit, ein kleines Team zu führen
- wirtschaftliches Denken
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Erfahrung im Lebensmittelbereich
- keine Angst vor grossen Fischen.

Wir bieten Ihnen eine selbständige Tätigkeit mit Erfolgsbeteiligung.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Fideco Gourmet-House, zH. Herrn Urs Glauser
Länggasse 11, 3280 Murten

MGM

MARCON GASTGEBERBE UNTERNEHMUNGEN

Für unser bekanntes Restaurant, in der Nähe von Zürich, suchen wir eine junge, attraktive Mitarbeiterin, die nebst fundierten Berufskennntnissen, guten Führungseigenschaften ein gepflegtes, sicheres und freundliches Auftreten hat. Denn die Betreuung unserer Gäste ist unser Hauptanliegen. Wenn Sie Berufspraxis im Service mitbringen und diese Kaderposition neu besetzen möchten, dann bewerben Sie sich bitte noch heute als

Teamleiterin - Service

für unser originelles Restaurant. Wir bieten Ihnen nebst guten Arbeitsbedingungen eine äusserst selbständige Tätigkeit an. Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte die üblichen Unterlagen z. H. Herrn Marcon. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Sonnenplatz 6020 Emmenbücke

TELEFON 041 260 8100

Jede Woche an Ihrem Kiosk!



THE HOTELS

OF HIGH QUALITY



Ihre nächste Herausforderung:

Leiter/in der Reservierungsabteilung

Inter Europe Hotels ist eine führende Hotelgruppe mit über 90 Hotels der gehobenen Mittelklasse in 7 europäischen Ländern mit Sitz in Horw-Luzern. Das eigene Reservierungssystem First+ bietet den angeschlossenen Hotels eine Online-Verbindung zu rund 400 000 Reisebüro-Terminals.

Nach einer Einführungszeit von 4 bis 6 Monaten übernehmen Sie die selbständige Leitung dieser Abteilung. Sie überwachen die Hotelreservierungen, leiten ein kleines Team von 1 bis 2 Mitarbeitern und stehen in dauerndem Kontakt mit der weltweiten Reisebranche. In der Folge werden Sie auch die Koordinationsfunktion zu den Global Distribution Systems (GDS) übernehmen.

Sie:

- verfügen über ausgezeichnete Kenntnisse der englischen und französischen Sprache
- haben Freude am Umgang mit modernster Technologie und bereits Erfahrung im Umgang mit den GDS
- sind belastbar und flexibel
- verfügen über gute Kontakte in der Reisebranche/Hotellerie
- sind an sehr selbständiges Arbeiten gewöhnt
- entsprechen dem Idealalter von 26 bis 35 Jahren.

Wir:

- sind ein dynamisches, kleines Team
- bieten geregelte Arbeitszeiten, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein abwechslungsreiches Arbeitsgebiet.

Eines versprechen wir Ihnen: Langweilig wird es Ihnen bei uns nie! Sind Sie bereit, Verantwortung für die Reservierungsabteilung zu übernehmen? Dann schicken Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder rufen Sie uns doch einfach an. Frau M. Kern gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

INTER EUROPE HOTELS

Ebenaustrasse 10

6048 Horw-Luzern

Telefon 041 340 36 66

85786/87769

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

Erde. Rebe. Leben. - Diese Trilogie steht über unserem Konzept im Risorante/Pizzeria SANTA LUCIA an der Schaffhauserstrasse in Oerlikon/Zürich.

Ursprüngliches, italienisches Lebensgefühl, die Leidenschaft für die traditionelle cucina italiana und die italienischen Weine gehören bei uns dazu.

Vielleicht ist das eine neue Herausforderung für Sie, denn wir suchen für unser aussergewöhnliches Risorante eine/n

GESCHÄFTSFÜHRERIN

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

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Bindella Unternehmungen AG

Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich

Gisela Lacher ☎ 01 / 276 62 25

0 85814/299413

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Kader	1-2
Verkauf/Hotellerie	2-10
Internationaler Stellenmarkt	13
Stellengesuche	13

Sommaire

Marché de l'emploi	Page
Marché international de l'emploi	11-12
Demandes d'emploi	13

Anzeigenschluss
Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

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

GERBER CONSULTING

Unternehmens- und Marketingberatung

Für 3 renommierte ***Betriebe in der Region Bern/Emmental suche ich per November/Dezember 96 je den

Geschäftsführer/Küchenchef

In allen 3 Betrieben werden Marketing und Administration durch eine Managementgesellschaft wahrgenommen, so dass sich der Geschäftsführer/Küchenchef auf die gastronomische Leistungserstellung sowie Planung, Organisation und Führung konzentrieren kann.

Leistungsstarke, kreative Gastroprofis mit Berufserfahrung in Küche und Hotel bewerben sich bei

GERBER CONSULTING Paul Gerber
Bernstrasse 59, 3066 Stettlen /Bern
Tel. 031/932 26 66 FAX 031/931 55 03

0 85714/385841



Typico Italiano

Wir suchen für ein weiteres Expansionsobjekt unserer Spezialitätenrestaurants einen

Nachwuchs-Geschäftsführer italienischer Herkunft

Bis zur Übernahme dieses Restaurants werden Ihnen als Geschäftsführer in stellvertretender Funktion folgende Hauptaufgaben übertragen; Kundenpflege und Serviceüberwachung, Erledigung administrativer Arbeiten sowie Mitilfe bei der Detailplanung des neuen Projektes.

Ihre Berufserfahrung sowie erfolgreiche Kaderarbeit in der Gastronomie und ein kant. Fähigkeitsausweis A sind wesentliche Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen.

Herr Alfred Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

GW 85660/178047

Hauswartung à la Utoring auf Lauchernalp

Die Utoring verwaltet Ferienappartementshäuser und vermietet Ferienapartements in der ganzen Schweiz. Auf Winter 1996/97 eröffnen wir die neu erbaute Liegenschaft «Alpine Village» mit 80 Appartements, Restaurant für 80 Personen, Wellnessbereich, Schwimmbad und Einkaufsgeschäft. Zur Betreuung dieser Anlage suchen wir auf den 1. Dezember 1996 eine/n Hausverwalter/in. Um diese Aufgabe optimal erfüllen zu können, brauchen Sie ein Wirtepatent, handwerkliches Geschick, kaufmännische Kenntnisse und eine Portion Organisationstalent. Möchten Sie mehr wissen? Dann rufen Sie Frau E. Riehle, Telefon 01 497 27 63, an oder senden Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Handschriftprobe und Foto an Utoring AG, Buckhauerstrasse 26, 8048 Zürich.

UTORING

85830/10031

Wenn Sie Koch, Metzger, Konditor, Bäcker oder eine andere Ausbildung in der Lebensmittelbranche gemacht haben, und Selbständigkeit, Eigenverantwortung und den Kontakt mit Leuten suchen, haben wir für Sie eine neue Herausforderung:

Leiter/in



Ein Snack der anderen Art
8620 Wetzikon

Sie sind verantwortlich für: Den Einkauf, Hygiene, Verkauf, Mitarbeiter-schulung und Mitarbeiterplanung.

Interessiert?

Dann senden Sie uns Ihre Unterlagen.
H&G Hotel Gast AG, Mario Bühler
Oberdorfstrasse 54, 8852 Altendorf
Telefon 055 442 48 40

85654/121630

Geschäftsführer/in

für ein sehr gut frequentiertes Restaurant + Bar und Gartenwirtschaft in der Region Rapperswil, SG, zirka 130 Plätze.

Wichtig für diese Kaderposition ist neben einer soliden Aus- und Weiterbildung eine Gastgeberpersönlichkeit. Im Mittelpunkt stehen der Gast und seine Bedürfnisse.

- Leitung und Schulung des Personals
- Betreuung des ganzen Lokals
- Einkauf, Buchhaltung und Inventur
- Betreuung des Kassasystems.

Wenn Sie teamfähig und flexibel und gerne selbständig arbeiten und mindestens 28 Jahre alt sind, erwarten wir gerne Ihren Anruf.

Telefon 01 931 40 80
Workmanagement AG

85796/385860

Insertate per Telefax
031 372 23 95



challenge - philosophy in the alps

Im Auftrag suchen wir ein initiatives, frontorientiertes Hotelier-Ehepaar als

Pächter (evtl. Verkauf)

für ein traditionelles, familienfreundliches

Hotel/Restaurant in bekanntem Ferienort in der Zentralschweiz per Frühjahr 1997 (oder nach Vereinbarung). Sie haben Charme, Piff und ein entsprechendes Know-how.

Es ist ein Zweisaisonbetrieb an guter, ruhiger und aussichtsreicher Lage. An nutzbaren Betriebskapazitäten sind im Logementbereich 19 Gästezimmer (46 Betten) vorhanden. Der Restaurationsbereich mit Restaurant, Speisesaal und Pizzeria verfügt über 150 Sitzplätze, und der Bankettsaal verfügt über weitere 200 Sitzplätze. Im gleichen Haus steht Ihnen eine geräumige 5 1/2-Zimmer-Wohnung zur Verfügung.

truvag
Treuhand Willisau
6130 Willisau, Tel. 041-970 00 81

0 85600/06821

svit

HOTELLERIE

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist, D, E

mit Ablösung des Nachréceptionisten zirka 15 Nächte pro Jahr (CH, C- oder B-Bewilligung)

Commis de cuisine

(CH, C- oder B-Bewilligung)



Restaurant CASCADE
Restaurant ENTRECÔTE
Café Piano Bar
CONCERTINO
Restaurant & Piano Bar
CHAMPAGNERTREFF
CASABLANCA Bar
COSMOPOLITAN
Conference Room
BOARDROOM
NEPTUN'S Terrace

Internationales ★★★★★-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer, 4 Restaurants, 2 Cafés-Piano-Bars, Terrasse.

Rufen Sie uns an: Telefon 01 251 50 02 (Mo.-Fr., 10.00-11.00 und 14.30-16.00 Uhr, Frau Ch. Weber, Personalkoordinatorin, oder Frau S. Firl, 1. Direktionsassistentin), oder schreiben Sie uns.

CENTRAL PLAZA HOTEL
Personalbüro, Central 1, 8001 Zürich

85826/40070

VERKAUF



Schweiz - Switzerland - Suisse

Highlights von 567 bis 3 454 m ü. M.

Interlaken Incoming, die kommerzielle Abteilung der Tourismus Organisation Interlaken (TOI), sucht in Zusammenarbeit mit dem Casino Kursaal Congress-Center per sofort oder nach Übereinkunft einen initiativen und ein-satzfreudigen

Kongress-Verkaufsleiter (m/w)

Für diese Stelle, die viel Kontaktfreudigkeit und Selbständigkeit verlangt, stellen wir uns eine Bewerberin oder einen Bewerber vor,

- die/der über eine kaufmännische Grundausbildung verfügt
- Erfahrung im Tourismus oder in der Hotellerie mitbringt
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch hat
- Freude am Verkauf hat und gerne Kundenkontakte pflegt
- Verhandlungsgeschick besitzt
- gerne im In-, z. T. auch im Ausland reist
- von Vorteil Interlaken und das Berner Oberland kennt.

Wir bieten:

- Mitarbeit in einem jungen, aufgestellten Team
- selbständiges Aufgabengebiet
- interessante Kontakte zu Kunden aus aller Welt und zu Partnern am Ort
- zeitgemässe Entlohnung und gut ausgebaute Sozialleistungen.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre detaillierte Bewerbung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen unser Geschäftsführer, Herr Daniel Zihlmann, gerne zur Verfügung.

Interlaken Incoming, z. H. Herr Daniel Zihlmann
Höheweg 37, 3800 Interlaken, Telefon 036 22 21 54

85837/382377

DG
DOMINO GASTRO
Gesucht
Verkaufs-Person
mit Erfahrung und Beziehungen im Hotel-, Seminar-, Bankett-, Anlässe-Geschäft. Gutes Team - gute Bezahlung - freudiges Arbeiten.
Dokumente bitte an:
Domino Gastro
Hauptzentrale
Zürcherstrasse 9
8640 Rapperswil

Verkaufsstellen sucht man in der



Hotel Zürich



Möchten Sie Ihre Karriere in einem Erstklasshotel im Zentrum von Zürich starten? Wir suchen nach Vereinbarung eine/n

Assistenten/-in Einkauf

für die Warenannahme, Disposition und Lagerverwaltung sowie die Mithilfe bei der F&B-Kontrolle, d. h. Erfassung und Auswertung des Warenverbrauchs der einzelnen Verkaufsstellen (EDV-unterstützt).

Suchen Sie einen interessanten und vielseitigen Einstieg nach einer abgeschlossenen Hotelfachschule? Besitzen Sie Zahlenflair, EDV-Kenntnisse und erledigen gerne administrative und organisatorische Aufgaben?

Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an Frau Marietta Lombri (Personalassistentin) oder Herrn Peter Schnüriger (Personalchef). Oder rufen Sie uns einfach an, um erste Fragen zu klären.

Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn Sie eine C-Bewilligung besitzen.

Neumühlequai 42, 8035 Zürich
Telefon 01 362 34 37 (direkt)
oder 01 363 63 63 (Zentrale)

85843/41432

HOTELLERIE

Die Check-In Data AG mit Hauptsitz in Zürich-Schlieren hält eine starke Marktposition mit einer breiten Palette hochstehender Produkte und Dienstleistungen für die Hotellerie. Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Team mit einer

Persönlichkeit für Support und Schulung

Für die Einführung und Betreuung unserer FIDELIO-Linie.

Voraussetzungen:

- Abschluss einer Hotelfachschule
- sehr gute FIDELIO-Anwenderkenntnisse
- PC-Erfahrung (Microsoft-Produkte)
- sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache
- gute Allgemeinbildung
- Kontaktfreudigkeit
- Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
- gepflegte Umgangsformen

Wir sichern Ihnen eine sorgfältige Einführung zu. Wenn Sie sich von dieser interessanten, abwechslungsreichen und selbständigen Tätigkeit, die mit viel Kundenkontakt verbunden ist, angesprochen fühlen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Für telefonische Auskünfte stehen Ihnen Herr W. Kreisser oder Frau E. Altorf gerne zur Verfügung (Tel. 01 733 74 00). Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Check-In Data AG, Wiesenstrasse 10A, 8952 Schlieren.

CHECK-IN DATA AG

Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Check-In Data AG, CH-8952 Schlieren, Wiesenstrasse 10A, Tel. 01 733 74 00, Fax 01 733 74 02
Niederlassung: CH-1820 Montreux, Av. de Florimont 1, Tel. 021 963 51 51, Fax 021 963 22 83

0 804/1036873

Das ****-Hotel St. Gotthard in Zürich sucht per 1. Juli 1996 oder nach Übereinkunft einen

Sous-chef

einen

Chef de partie

und einen

Commis de cuisine

Des weiteren suchen wir per sofort eine

stellvertretende Gouvernante

die für ein bis zwei Monate als Aushilfe bei uns tätig ist.

Haben Sie Interesse, in einem lebhaften Grossbetrieb mit über hundertjähriger Tradition zu arbeiten, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an Herrn Feldmann. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon 01 211 55 00

85695/41220

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

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

Anzeigenschluss

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

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

Druck: Druckzentrum Bern

Hotel **** Restaurant

Krebs Interlaken

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

Chef de partie (m/w)

Tournant cuisine (m/w)

Koch (m/w)

Chef de rang (D, F, E)

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Peter S. Koschak, Dir.
Hotel Krebs, 3800 Interlaken 85866/18403

Ascona
LAGO MAGGIORE

Hotel Seeschloss
Castello ****

Ristorante Ghiriglioni

Zur Ergänzung der Küchenbrigade suchen wir für die Sommersaison Juni/Juli bis September/Oktober

Chef de partie
Commis de cuisine

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an:

Hotel Seeschloss Castello
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 61 85751/1937

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

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

Betriebs-Assistent/F&B

Chef de service
(weiblich) für A-la carte-Service

Chef de partie

Chef pâtissier

Commis de cuisine

Lingerie-Chefin

mit Hofa-Abschluss

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

Hotel Fürigen
Frau J. Rogger, 6363 Fürigen
Telefon 041 610 00 60

Best Western

85753/11932

Gut frequentierter Restaurationsbetrieb im Grossraum Zürich sucht nach Vereinbarung

Stv. Geschäftsführer mit Wirtepatent

Sie verfügen über aktives Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Denken sowie Teamgeist, und mit Ihrer Art tragen Sie zu äusserster Behaglichkeit unserer Gäste bei.

Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse und Foto) sind zu richten an:

Edofina Gastro AG
Bruggwiesenstrasse 12
8152 Glattbrugg 85763/383848

Eder's
Restaurant Eichmühle
8820 Wädenswil

Wir suchen per 1. Juli 1996 in Jahresstelle

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 85781/37028

Gasthof Adler

8427 Rorbas ZH

In unser gepflegtes Speiserestaurant (zirka 15 Autominuten vom Flughafen Kloten entfernt) suchen wir zur Ergänzung unseres Teams deutschsprachige

Servicefachangestellte m/w
(Jahresstelle, CH/C)

Kellner
(Saison, 9 Monate ab 1. September)

Koch (Jungkoch)
(Praktikanten-Bewilligung vorhanden)

Interessieren Sie sich für eine dieser Stellen, telefonieren Sie uns:

A. und W. Lindauer
Telefon 01 865 01 12
Fax 01 876 02 16 85718/29122

FIDAZER

HOTEL RESTAURANT

NEUZUFLICHE, MARKTFISCHE KÜCHE
LANDESSPEZIALITÄTEN NEU KREIERT
VEGETARISCHE VOLLWERTGERICHTE
SIND UNSERE SCHWERPUNKTE.
WIR SUCHEN FÜR UNSER EINMALIGES
HOTEL-RESTAURANT

KÜCHENCHEF

WELCHER DYNAMISCH ZUPACKEN MÖCHTE, SEINE IDEEN VERWIRKLICHEN WILL UND SICH IN EINEM JUNGEN TEAM WOHLFÜHLEN KANN. MÖCHTEN SIE MEHR ÜBER UNS UND UNSERE PHILOSOPHIE ERFAHREN, DANN FREUEN WIR UNS AUF IHRE BEWERBUNG ODER IHREN ANRUF.

ANTONIA SCHÄRLI
ROLAND HÄFLIGER

HOTEL FIDAZER HOF
7019 FLIMS-FIDAZ
GRAUBÜNDEN CH
FON 081 911 35 03
FAX 081 911 21 75

P 85789/10965

PALACE

LUZERN

Bei uns erwartet Sie eine vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit als

Salesmanager/in

Wir stellen uns eine flexible, belastbare und kontaktfreudige Persönlichkeit vor, die sprachgewandt die bestehenden und neuen Kontakte betreut und touristische Messen und Workshops im In- und Ausland besucht.

Eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach, Erfahrung in ähnlicher Position sowie Ihre gepflegten Umgangsformen und Ihr Verhandlungsgeschick, und nicht zuletzt ein eigenes Auto, kommen Ihnen dabei zugute.

Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung mit Foto und Handschriftprobe.

Jürg R. Reinshagen, Generaldirektor
Palace Hotel
Haldenstrasse 10, 6002 Luzern
Telefon 041 410 04 04

85827/23159



one of
The Leading Hotels
of the World®

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Sie wissen, was Sie haben wollen, aber Sie können nicht wissen, was Sie haben könnten.

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

Viele Teilzeittellen!

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

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

Temporär • Dauer • Kader

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

Export Pastry Chef

Reisen Sie gerne, sind Sie kontaktfreudig, leistungsfähig und belastbar?

Dann finden Sie jetzt im Felchlin-Exportteam eine in jeder Beziehung interessante Stelle: Kundenbetreuung in aller Welt, Teilnahme an Messen, Schulungen und Demonstrationen im In- und Ausland. Entwickeln von neuen Produktanwendungen, Rezepten und Arbeitsmethoden.

Sie sind zwischen
25 - 35 Jahre alt,

ein gut ausgebildeter Fachmann (Konditor-Confiseur mit Hotelpraxis oder Koch-Pâtissier). Sie beherrschen die englische Sprache in Wort und Schrift.

Sind Sie an dieser herausfordernden Stelle interessiert? Dann schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung an unseren Exportleiter Beat Herrmann.

Wir freuen uns auf Ihre Zuschrift.

Max Felchlin AG, Exportabteilung
Bahnhofstrasse 63, 6431 Schwyz
Telefon 041/819 65 75

Felchlin

PD 85744/242492



Wir suchen Sie!

**Jungkoch, Praktikant
Chef de partie/Tournant**

Wir sind:

ein junges aufgestelltes Team
mit einer ausgezeichneten Küche

**Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung**

Fam. Bauer-Forster
Axenstr. 4 6454 Flüelen
Tel. 041/874 30 20

85806/19401



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir **SIE**

Chef de rang mit Erfahrung

(CH oder gültige Arbeitsbewilligung)

Selbstständig, verantwortungsbewusst und motiviert sind wir alle und würden uns deshalb sehr freuen, wenn auch **SIE** sich mit diesen Aussagen identifizieren können.

Rufen Sie uns an, damit wir einen Termin für ein persönliches Gespräch vereinbaren können.

Hotel Ascovilla
Monika Gasser, Direktion
Via Lido/Albarelle
6612 Ascona
Telefon 091 785 41 41

85783/175420

Haus «Bierquelle»
Poststrasse 39
9100 Herisau

Wir, ein kleiner Gault-Millau-Betrieb mit 16 Punkten, suchen per 1. Oktober oder nach Übereinkunft

Jungkoch/Koch/Köchin

für die Betreuung einer anspruchsvollen kalten Küche.

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und möchten Ihre Ideen umsetzen? Dann senden Sie uns Ihre üblichen Unterlagen, oder rufen Sie uns an, Telefon 071 352 20 40, möblierte 1-Zimmer-Wohnung vorhanden. Herrn Winkler verlangen.

85696/382308



Victoria Jungfrau

Als

Leiterin Kongressrechnungswesen

haben Sie ab Mitte August 1996 zahlenmässig alles voll im Griff. Trotz zuweilen aufkommender Hektik bei der Rechnungsstellung sämtlicher Anlässe, der Erstellung von Kongressverträgen, Depositüberwachung, Mahnwesen, Kommissionsabrechnungen...bewahren Sie einen klaren Kopf.

Für diese anspruchsvolle, vielseitige Aufgabe bringen Sie einen soliden kaufmännischen Background oder eine gleichwertige Ausbildung, Réceptionserfahrung (evtl. Cashier/Night-auditor) und EDV-Anwenderkenntnisse (Fidelio und Word for Windows) mit. Sie arbeiten gerne exakt und selbstständig und wenden Ihre Fremdsprachen (E, F) im Umgang mit unseren internationalen Gästen täglich an?

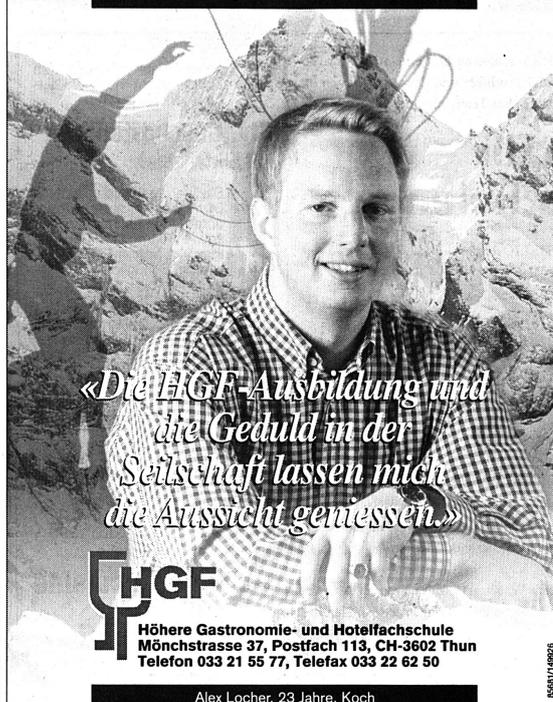
Dann sollten wir uns kennenlernen.

Frau A. Krummenacher,
Personalchef,
freut sich auf
Ihre Bewerbung.

**Grand Hotel
Victoria-Jungfrau**
CH-3800 Interlaken
Telefon direkt
036 27 36 77

85766/16832

Gipfelstürmer



«Die HGF-Ausbildung und die Geduld in der Seilschaft lassen mich die Aussicht genießen.»

HGF
Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule
Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun
Telefon 033 21 55 77, Telefax 033 22 62 50

Alex Locher, 23 Jahre, Koch

Dehnen Zug
Das Viersternhaus mit Ambiance und Komfort, 50 Zimmern, gepflegtem A-la-carte-Restaurant, Bankettsälen und Bar im Zentrum der historischen Stadt.

Haben Sie Berufserfahrung und Freude, unseren Küchenchef kompetent zu vertreten?

Wir suchen per 1. August oder nach Vereinbarung einen

Sous-chef

mit Arbeitsgebiet auf dem Saucierposten.

Wir erwarten einen fähigen Praktiker, der mit unserem Küchenchef zusammen eine gepflegte, abwechslungsreiche Küche und seine Mitarbeiter führen kann.

Wir bieten ein Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC oder Mithilfe bei der Wohnungssuche. Alles weitere ist selbstverständlich.

Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen und erwarten Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen, 6301 Zug
Telefon 041 729 32 32

85574/16929

Zur Neueröffnung meiner Bar in Locarno suche ich

**eine Barmaid/
einen Barman**

Öffnungszeiten: 22.00 bis 3.00 resp. 4.00 Uhr (Week-end).

B. Poroli
Via Collinetta 35
Casella postale 718
6612 Ascona
Telefon/Fax 091 792 24 91

85589/385875

In gepflegten Haushalt am Vierwaldstättersee in Luzern suchen wir eine

**aufgestellte, flotte
Haushälterin**

die Spass hat, einer berufstätigen Familie gesund zu kochen und den Haushalt zu führen.

Offerten bitte unter Chiffre G 25-70052, Publicitas, Postfach, 6002 Luzern.

P 85741/44300

Mobiler Küchenchef
Sind Sie wendig und mobil? Lieben Sie Schnelligkeit und Abwechslung? Und laufen Sie zur Hochform auf, wenn es besonders hektisch zugeht? Dann sollten Sie bei uns einen Stop einlegen.

Für unser beliebtes Autobahnrestaurant in der Deutschschweiz suchen wir einen

Küchenchef (30 bis 40 Jahre)

der viele Ideen hat und ein besonderes Flair für moderne Verpflegungskonzepte mitbringt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto unter Chiffre 85058, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

85058/385602

**DAS VIER-WELLEN-HOTEL
BAD
HORN**
AM BODENSEE

Das neue Top-Hotel am Bodensee-Südeufer sucht:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Réceptions-Praktikanten
mit KV- oder Handels-Abschluss
Eintritt nach Übereinkunft.

Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Grenzgänger-Bewilligung, Bewilligung B oder C, welche gerne in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz in einem jungen Team arbeiten möchten, richten ihre geschätzte Bewerbung bitte an:

Herrn U. Hatt
HOTEL BAD HORN
CH-9326 HORN/TG, TEL. 071 841 55 11
HOTEL RESTAURANTS CLUB
P 85871/15822

**HOTEL
TERMINUS**
DÄVOS

Mittelklasshotel mit 90 Betten, Hausbar, 3 Restaurants, Seminarräumen

Auf den kommenden Herbst suchen wir in Jahresstelle

Küchenchef

Sie sind ungefähr 30 Jahre jung, haben gute Ideen mit viel Phantasie. Sie sind sich gewohnt, kostenbewusst zu kochen und bringen gute Fachkenntnisse mit.

Die Führung von zehn Mitarbeitern macht Ihnen Freude. Einkauf, Menügestaltung und die Ausbildung von Lehrlingen ist für Sie nicht Neues. Wir können Ihnen eine schöne Wohnung anbieten. Möchte Ihre Lebenspartnerin im Betrieb mithelfen, sind Sie doppelt herzlich willkommen. Dann freuen wir uns auf eine schriftliche Bewerbung.

Hotel Bahnhof-Terminus
Riek und Sigi Ritter
Talstrasse 3
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 25 25

85629/9539



Unser Team sucht:

Sous-chef/in
mit Chef-Ambitionen.

Per August, evtl. früher. Interessante Stelle für Vorwärtssommer.

Senden Sie Ihre Bewerbung an H. Trachsel
Telefon 071 888 4 777

85766/95664

Wir sind das Ausbildungszentrum am Sempachersee in Nottwil LU.

Bei uns finden Kurse in den Bereichen Notfallhilfe, Rettungswesen und Katastrophenbewältigung statt. Ausserdem treffen sich Teilnehmer aus allen Bereichen der Privatwirtschaft zu Aus- und Weiterbildung.

Wir suchen auf Mitte/Ende August 1996 den engagierten und an neuzzeitlichen Ernährungsformen interessierten

jungen, gelernten Koch
(weiblich oder männlich)

Haben Sie Freude, in einem lebhaften Schul- und Tagungszentrum mit Hotelbetrieb (180 Betten) die Verantwortung mitzutragen? Es erwarten Sie eine modern eingerichtete Küche, geregelte Arbeitszeit, Weiterbildungsmöglichkeiten, gute Entlohnung und zeitgemässen Sozialleistungen.

Ihre handschriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnissen und Foto) senden Sie bitte an:

Vera Reinhardt, Ausbildungszentrum am Sempachersee, 6207 Nottwil (Telefon 041 939 50 50).

P 85150/918450

DER TEUFELHOF BASEL
Das Kultur- und Gasthaus

Leonhardsgraben 47, 4051 Basel, Telefon 061 261 10 10

Für unsere Hotel-Erweiterung suchen wir per 15. August 1996 oder nach Vereinbarung

Chef de service

für unser Feinschmecker-Restaurant

Servicemitarbeiter/in

für unsere verschiedenen Restaurationsbetriebe

Réceptionist/in (D/E/F)

mit fundierter Berufserfahrung

Gouvernante

mit abgeschlossener Hofa-Lehre und Berufserfahrung

**Portier/Haustechniker
Zimmermädchen**

Für diese Stellen braucht es Neugier, Teamfähigkeit und grosse Begeisterungsfähigkeit. Wenn Sie einen Grossteil dieser Eigenschaften in sich spüren, dann bitten wir Sie, Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an obige Adresse zu senden.

85692/254410

DG

DOMINO GASTRO

Wir suchen für Betriebe in Basel und Region

Privatkoch

in Villenhaushalt. Sie sind sehr kreativ, arbeiten selbstständig, inkl. Einkauf, waren evtl. schon in ähnlicher Position tätig.

Aide du patron (Allrounderin)

in sehr gepflegtes Restaurant, für die Bereiche Lingerie, Administration und Gästebetreuung.

Geschäftsführer

für umsatzstarken Rest.-Betrieb, mit entsprechender Führungspraxis. Patent nicht erforderlich, aber Kochlehre von Vorteil.

Réceptionist/in (D/E/F)

mit mehrjähriger Réceptions- und PC-Praxis in ****-Hotel mit internationalem Gästebereich.

Basel, Luzern, Solothurn

Chefs de partie

Saisonbewilligung vorhanden

Jungköche/-innen

Servicemitarbeiter/innen
für gepflegten Speiseservice.

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

85242/20714

Member of The Swiss Leading Hotels



Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1734	Sous-chef	24	CH	sofort	D/E/F	Ost-CH	
1735	Koch	25	CH	Juli 96	F/E/D	4*-5*-Hotel, VD/NE/GE	
1736	Kü.Chef/Sous-chef	32	D	A	D/E	Zentral-CH	
1737	Pâtissier	40	I	B	n. Ver.	I	
1738	Küchenprakt./w	21	CH	Aug. 96	D/F/E	Bern	
1739	Koch	35	CH	n. Ver.	D/F/E	3*-Hotel, VS/Bern	
1740	Hilfskoch	50	CH	n. Ver.	D/F	Bern + Umgeb.	
1741	Koch	59	CH	n. Ver.	D/F/I	LU/ZH/TI	
1742	Koch	35	P	C	Juli 96	D/F/I	
1743	Koch	57	I	B	Juli 96	I/D/F	TI/ZH
1744	Koch	34	D	B	sofort	D/E	ZH/SH/TG
1745	Hilfskoch	29	E	A	Aug. 96	I/D/F	zus. mit 4726/BE
1746	Allerleikoch	49	D	C	Aug. 96	D/E/F	ÖW + Umgeb.
1747	Pizzaiolo	36	P	B	Aug. 96	F/I/D	Rest. R/SZ/ZH/ZG
1748	Küchenchef	32	D	A	Juli 96	D/E/F	Zentral-CH
1749	Küchenchef	51	CH	Aug. 96	D/E/F	ZH + Umgeb.	
1750	Küchenchef	32	CH	Aug. 96	D/F	BE/BE-Oberr.	
1751	Chef de partie	43	CH	sofort	D/E/F	Stadt ZH	

Service/service

2084	Kellner	22	P	A	n. Ver.	D	NW/LU/Zentral-CH
2085	Kellner	28	HR	B	Sep. 96	D/E/F	BS/BL
2086	Barman	33	CH	n. Ver.	D/E	Bar/Pub	
2087	Kellner	34	CH	sofort	D/E/F	Einfacher Speiseservice	
2088	Barman/kellner	47	A	C	sofort	D/E/F	VS
2089	Bankettsassistentin	21	D	A	Aug. 96	D/F/E	Hotel
2090	Sefa	20	CH	Aug. 96	D/F	Bern + Umgeb.	
2091	Kellner	30	TN	B	sofort	F/D/I	BE
2092	Kellner	21	CH	Juli 96	F/D	bis Oktober 1996	
2093	Kellner	51	CH	Aug. 96	D/F/E	Zürich + Umgeb.	
2094	Barman	24	F	A	sofort	F/D/E	Bar/Disco, VD/GE

2095	Maitre d'hôtel	49	A	C	n. Ver.	D/E/F	Rest., ZH
2096	Kellner	26	SR	A	Aug. 96	D	Deutsch-CH

Administration/administration

3123	Réceptionistin	33	F	A	sofort	F/D/E	
3124	Réceptionistin	20	CH	Aug. 96	D/F/E	TI	
3125	F&B-Manager	46	P	B	n. Ver.	F/I/D	
3126	Récep./Betr. Ass./w.	27	CH	n. Ver.	D/F	Seeland/80%-Stelle	
3127	Réceptionistin	32	CH	Juli 96	D/E/I	SH/Zürich/Winterthur	
3128	Night-auditor	34	F	A	sofort	F/E/I	4*-Hotel, West-CH/3-4 Monate
3129	Réceptionsprakt.	25	CH	sofort	D/E/F		
3130	F&B-Assistent	28	CH	n. Ver.	D/F/E	ZH	
3131	Réceptionistin	19	CH	Aug. 96	D/F/E	4*-5*-Hotel, VD/GE	
3132	Réceptionistin	48	IRL	C	sofort	E/F/D	4*-5*-Hotel, VD/GE
3133	Chef de réception	49	CH	sofort	D/F/E	4*-5*-Hotel, BE/BS/ZH/VD	
3134	Direktorin	29	CH	n. Ver.	D/F/E	3*-Hotel, zus. mit 3135	
3135	Direktor	32	CH	n. Ver.	D/F/E	3*-Hotel, zus. mit 3134	
3136	Direktor	36	D	C	sofort	D/E/F	Hotel, ZH
3137	Betr. Ass./w.	26	CH	sofort	D/E/F		
3138	Salvetrin	24	CH	sofort	D/F/E	4*-5*-Hotel, GR/TI/VS	
3139	Réceptionistin	31	A	A	sofort	D/E/F	
3140	Réceptionistin	25	CH	Juli 96	D/E/F	3*-5*-Hotel, ZH + Umgeb.	

Hauswirtschaft/ménage

4718	Allrounder/w.	62	CH	sofort	D/F	BE	
4719	Hilfskraft	40	E	A	sofort	P/D	
4720	Hofa	28	CH	Juli 96	D/F/E	BE/SO/AG	
4721	Hofa	20	TR	C	n. Ver.	D/F/E	ZH/AG/SH
4722	Portier	57	D	A	Juli 96	D	
4723	Hilfsgouvernante	22	CH	Aug. 96	D/F/E	VS	
4724	Gouvernante	21	CH	Aug. 96	F/D/E	4*-5*-Hotel	
4725	Buffetdame	19	CH	Aug. 96	D/F/E	Rest., VD/NE	
4726	Zimmerfrau	29	E	A	Aug. 96	I/D/F	zus. mit 1745/BE

4727	Hofa	30	CH	Aug. 96	D/E/F	Hotel, BE	
4728	Hofa	25	CH	Juli 96	D/E	Hotel, TG/SG/LU/ZH	
4729	Hilfskraft/w.	22	P	A	Aug. 96	F/D/E	Hotel, Deutsch-CH
4730	Hilfskraft/w.	26	P	A	sofort	I/F/E	zus. mit 4731
4731	Hilfskraft	36	P	A	sofort	I/F/E	zus. mit 4730
4732	Gouvernante	54	CH	Aug. 96	D/E/I	Hotel	
4733	Officehilfe	25	P	A	sofort	D/I	LU/ZH/BE

- 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 unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschließlich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:

Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

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

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen.

Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

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

85838/84735

In der «Sternen»-Crew, am Fusse des Säntis, mitten im schönen Appenzellerland und trotzdem nur fünf Autominuten von der Ostschweizer Metropole St. Gallen entfernt,

ist die Servicefachangestellte oder der Kellner eine beliebte Persönlichkeit

Unser «Sternen» ist «small and beautiful». Hier kennt jeder jeden. Unsere Gäste lieben es, wenn sie kompetent und gediegen bedient werden. Wenn Sie Ihrem Beruf einen neuen Sinn geben möchten und nebst guter Entlohnung, auf Wunsch eine eigene Wohnung, regelmässige Arbeitsschichten und Freitage suchen, rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihren Brief!

Brigitte und Rico Bloch-Aeby
Restaurant «Sternen», 9053 Teufen AR
Telefon 071 333 24 66, Fax 071 333 34 11

P 85829/136646

Heil Restaurant Post Daves-Frauenkirch

Wir suchen für Neueröffnung auf zirka 15. Juli 1996 in rustikales Spezialitätenrestaurant:

erfahrene Servicefachangestellte w/m Jungkoch m/w Küchenhilfe

Wer hat Interesse, mit uns diesen schönen Betrieb zu eröffnen? Wir erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an, unter folgender Adresse:

T. und E. Dudler
 Horchentalstrasse 1, 9402 Mörschwil
Telefon 071 866 22 30

85694/068837

FRANZISKANER HOTEL BAR RESTAURANT

Für unser ***-Hotel in der Zürcher Altstadt suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in und eine/n

Teilzeit-Réceptionisten/-in

Ein freundliches, sicheres Auftreten, Verantwortungsbewusstsein sowie gute Sprachkenntnisse sind für diese selbständigen und vielfältigen Positionen erforderlich.

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

Frau Reichenbach
 Niederdorfstrasse 1
 8001 Zürich
Telefon 01 252 01 20

85770/40304

Willkommen

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

Wir suchen auf 1. September 1996 oder nach Übereinkunft

2. Gouvernante

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Bitte rufen Sie unsere Frau E. Schiltknecht an, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

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



85790/4683

Original • Individuell
Persönlich

Wir sind eine Stellenvermittlung, die sich ausschließlich im Bereich Gastronomie spezialisiert hat.

Wir behandeln Ihre Unterlagen «original», «individuell», «persönlich» und «vertraulich».

Wir bieten Ihnen als dynamische Fachkraft interessante Stellen mit Aufstiegschancen in erstklassigen Restaurants- und Hotelbetrieben in der ganzen Schweiz.

In Saison- oder Jahresstellen suchen wir

Alleinkoch/Küchenchef

****/**** ZH/VS/GR/BE

Chef pâtissier

**** AG/Süddeutschland

Réceptionist/in

****/**** ZH/GR

Chef/in de service/
Gastgeber/in

**** AG/BE/Süddeutschland

Chefs de partie
Commis de cuisine
Servicefachleute

diverse Restaurationen und Hotels ganze CH.

Ist Ihre Stelle dabei? Wenn nicht, rufen Sie uns trotzdem an, wir sind sicher, auch Ihnen ein passendes Stellenangebot unterbreiten zu können!

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.



gastro 5 Haus & Howald
Landstrasse 83/PF 3061
CH - 5430 Wettingen
Telefon 056 437 17 17
Fax 056 437 17 16

0 8580328224

hoteljob

„Herr Ober, da ist ein Haar in der Suppe!“

Hoteljob Personalberatung vermittelt kompetente und ausgebildete Persönlichkeiten aus der Schweiz und dem Ausland. Also solche, die die Suppe ohne das berühmte Haar servieren.

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und den nächsten Karriere-Schritt wagen wollen, dann sollten Sie uns am besten sofort anrufen. Denn gute Berufsleute sind bekanntlich das Salz in der Suppe der Schweizer Gastronomie.

Hoteljob.
Exklusiv von Profis für Profis.

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



Für unser renommiertes Gourmet-Restaurant in Basel (Sonntag geschlossen) suchen wir nach Vereinbarung einen jüngeren, sehr gut qualifizierten

Chef saucier/Sous-chef

der über gute Fachkenntnisse und ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein in einer marktorientierten Frischproduktküche verfügt sowie eine kleine Küchenbrigade bevorzugt.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant St. Alban-Eck
Fr. Küng/Hr. Brunetti
St.-Alban-Vorstadt 60
4052 Basel
Telefon 061 271 03 20

80142/199958



LAGO MAGGIORE - TESSIN
Tel. 093 35 10 81 - Ausland: 004193/35 10 81
Telegr.: Morohotel Ascona

Wir suchen ab sofort bis 15. November 1996 eine

Réceptionist/
Betriebsassistentin

mit fundierter Service-Erfahrung für die Bereiche Réception und Service Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an

Fam. J. Gluic, Hotel Moro
Postfach, 6612 Ascona 85836/2127

Etwas zu verkaufen?

Inserieren Sie im Bazar der



Fax 031 370 42 23

Restaurant des Bains
3280 Murten

Für unser Restaurant direkt am See suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

Jungkoch und
Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Familie Erni
Telefon 037 71 23 38

85711/26174

Salem Spital
des Diakonissenhauses Bern



Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition

Als modernes, nach betriebswirtschaftlichen Kriterien geführtes Privatspital mit rund 200 Akutkrankenbetten legen wir grossen Wert auf eine ausgewogene, nach neuesten Erkenntnissen zusammengestellte Ernährung.

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir auf den 1. September 1996 einen gut qualifizierten

Diätkoch

Sie arbeiten gerne selbständig, sind zuverlässig, verantwortungsbewusst und teamfähig. Sie sind kreativ und haben Freude an der Zubereitung leicht bekömmlicher Speisen und der phantasievollen Anrichtung der Menüs.

Wir bieten Ihnen in unserem modernen Küchenneubau einen zeitgemässen, attraktiven Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten. Unser eidg. dipl. Küchenchef, Hr. W. Weissenbacher, erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte. Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Fr. Lilian Wittwer, Personalwesen.

Schänzlistrasse 39, 3000 Bern 25
Telefon 031 337 60 00

CARRIERE

IF 8077792909



Für unseren Betrieb, direkt am Zürichsee (Hafen Enge) gelegen, suchen wir ab 1. August 1996 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

versierten und belastbaren

Küchenchef

mit Erfahrung in der Zubereitung von Spezialitäten aus dem Mittelmeerraum. Wir bieten einem Profi freie Hand bei der Organisation der Küche sowie der Führung der Küchenbrigade.

Disco-Kellner/in

In unserer täglich geöffneten, gut besuchten Disco bieten wir einem/einer jungen, motivierten Kellner/in einen interessanten Arbeitsplatz.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Seerestaurant SixtyOne, Mythenquai 61, 8002 Zürich.

85747/385427

A · B · C
HOTEL
TERMINUS
CHUR

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Eine Arbeit unter dem Credo "A...active · B...especially · C...creative sein"! Mit Freundlichkeit, Flexibilität, Kompetenz, Fachwissen und Qualitätsdenken sind Sie

Gastgeberin an der Reception
und in der Hauwirtschaft

Eintritt ab Mitte Juni oder nach Vereinbarung.

Wir sind ein ****Hotel Garni mit 31 Zimmer und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

• Annina Züllig • Hotel ABC-Terminus •
Bahnhofplatz • 7000 Chur
Telefon 081 252 60 33

Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr

HOTEL
GLÄRNISCHHOF
ZÜRICH

Möchten Sie in einem motivierten Team als

1. Hotelsekretärin/Réceptionistin
(Stv. des Chef de réception) mitmischen?

Falls Sie einen Mix aus Fröhlichkeit, Charme, Sprachen, Teamfähigkeit, Erfahrung als Réceptionistin und EDV-Kenntnissen einbringen möchten, so sollten Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto senden.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft

Hotel Glärnischhof****
z. H. Hrn. R. Benz, Vizedirektor
Claridenstrasse 30, 8022 Zürich 2
Telefon 01 286 22 22



85844/40339

Die Culinarium AG ist ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie mit Betrieben in der ganzen Schweiz. Per 1. 8. 1996 oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Verwaltung in Zürich-Altstetten eine

Sekretariats-Mitarbeiterin

In unserem Pool-Sekretariat sind Sie für die Weitervermittlung von Telefonaten und für den Empfang zuständig. Zu Ihrer Hauptaufgabe gehört die Korrespondenz, welche Sie selbständig und stilsicher erledigen.

Wir stellen uns eine Kandidatin mit KV- oder HS-Abschluss vor, welche gewohnt ist, mit dem PC (Winword und Excel) zu arbeiten. Wenn Sie zudem den Kontakt mit Menschen schätzen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

CULINARIUM AG
Personaldienst
Bahnhofstrasse 45, 8021 Zürich
Telefon 01 236 76 17



0 85818/10550

Das Maison Blanche-Grand Bain ist ein neu renoviertes 4-Sterne-Hotel mit 90 Zimmern. Unser ganzjährig geöffneter Betrieb verfügt über eine sehr gute Infrastruktur, ein breites Angebot im Gesundheits- und Wellnessbereich und ist ausserdem für hohe Qualität in der Seminar- und Bankettabteilung bekannt.

Nach 3jährigem Wirken verlässt uns Herr Edwin Kaeslin. Wir suchen per sofort seine/n Nachfolger/in als

Direktions-Assistent

(w/m)

Ihr Aufgabengebiet umfasst vor allem die Seminar- und Bankettorganisation und -betreuung, die Administration unserer zirka 70 Mitarbeiter, F&B-Controlling, Einkauf und Angebotsplanung. Das Hotel bietet Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Stelle mit vielen Möglichkeiten für die Freizeitgestaltung. Wenn Sie einen Hotelfachschulabschluss besitzen, über Fremdsprachenkenntnisse verfügen (D, F, E), zwischen 25 und 35 Jahre alt sind und Ihnen Teamarbeit sehr wichtig ist, so freut sich Herr Josef Inderbitzin auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder einen spontanen Anruf.

Telefon 027 62 11 61

85845/20370

Hotel Les Sources des Alpes
Hotel de France
Hotels Maison Blanche-Grand Bain



Hotel- und Bädergesellschaft
CH-3954 Leukerbad
Tel. 027 62 11 55 Fax 027 61 34 74



Grand Hotel
ZERMATTERHOF

Unser Küchenchef René Lucas geht nach 15 Jahren als Sous-chef und Chef de cuisine, zum Ende der Sommersaison, in den wohlverdienten Ruhestand. Wir suchen seinen Nachfolger, der unsere anspruchsvollen Gäste als

Chef de cuisine

genau so verwöhnen kann und dabei auch die Kosten im Griff behält. Wir stellen Sie uns folgendermassen vor:

- Mindestens 30jährig, innovativ und anpassungsfähig
- Mindestens 5 Jahre Erfahrung als Chef de partie, Sous-chef und/oder Chef de cuisine in grosserer Brigade eines Betriebes der gehobenen Gastronomie
- Wenn möglich Erfahrung in der Saisonhotellerie mit grosser Stammkundenschaft sowie mit Banketten und Buffets
- Interesse an mehrjähriger Anstellung.

Es erwartet Sie ein Luxushotel mit 86 Zimmern und Suiten, 3 Restaurants, Bankettsälen für bis zu 250 Personen, modernster Küche. Der Betrieb wurde in den letzten Jahren aufwendig renoviert und befindet sich in jeder Beziehung in einem makellosen Zustand.

Falls Sie sich angesprochen fühlen und glauben, diese verantwortungsvolle und ausbaufähige Ganzjahres-Position meistern zu können, kontaktieren Sie uns bitte umgehend.

Grand Hotel Zermatterhof
3920 Zermatt
Herrn J.-P. Lanz, Direktor
Telefon 028 66 11 00
Fax 028 67 48 42



85717/35586



Gasthof Linde Fislisbad

In unser lebhaftes Landhotel (25 Zimmer, drei verschiedenartige Restaurants und Gartenwirtschaft) suchen wir auf zirka 1. August einen

Chef de partie (Entremetier)
der sich gewohnt ist, mit frischen Produkten zu arbeiten.

Ebenfalls wird die Stelle als

Commis de cuisine
frei.

Wenn Sie noch mehr über unser Landhotel erfahren möchten, so geben wir gerne telefonische Auskunft. Wir bieten Ihnen ein sehr schönes Arbeitsklima und einen hohen Lohn.

Offerten bitte an:

Markus Schibli, Landhotel Linde
Lindenplatz 1, 5442 Fislisbad
Telefon 056 493 12 80

85745/201260



MOËT & CHANDON

Fondé en 1743

Unser langjähriger Mitarbeiter, seit über 30 Jahren, tritt Ende Jahr in den Ruhestand. Wir suchen deshalb für die Verkaufsgebiete Tessin und Graubünden einen engagierten, selbstständigen und kontaktkraftigen Aussen- dienstmitarbeiter für unsere Markenprodukte.

Ihre Aufgaben:

- Sie betreuen Ihr Verkaufsgebiet, pflegen und beraten unsere Kunden der Gastronomie, des Detailhandels und die Grossisten.

Was Sie mitbringen:

- Sie haben den Willen, durch Ihren persönlichen Einsatz Erfolge zu erzielen. Erwartet wird Erfahrung in der Dienstleistung oder in verwandten Branchen. Sie sprechen Italienisch und Deutsch fließend und verstehen gut Französisch.

Wir bieten Ihnen:

- Langjährige Stammkundschaft für unsere Leaderprodukte. Die Sicherheit einer erfolgreichen Firma, die viel Wert auf ein angenehmes Arbeitsklima legt.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto an:

MOËT & CHANDON (SUISSE) S.A.
Postfach 1892
1211 GENEVE 1

P 85775/263290



Victoria Jungfrau

Unser junges Empfangsteam braucht Verstärkung. Per Mitte September 1996 oder nach Vereinbarung suchen wir eine initiative, frontorientierte und fachlich versierte Persönlichkeit als

2. Chef de réception (Dame oder Herr)

Nach erfolgreichem Abschluss einer Hotel-fachschule haben Sie bereits Erfahrung in leitender Position in Erstklasshäusern gesammelt und kennen vorzugsweise das Fidelio-Front-Office-System. Sie verstehen es, Ihre Mitarbeiter motivierend zu führen und pflegen die Liebe zum Detail. Ihre ausgezeichneten Sprachkenntnisse (D, E, F), Ihre Kontaktfreudigkeit und Ihr Verhandlungsgeschick können Sie im Umgang mit unserer internationalen Gästeschaft täglich anwenden.

Möchten Sie sich dieser nicht alltäglichen Herausforderung stellen?
Frau A. Krummenacher, Personalchef, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Grand Hotel
Victoria-Jungfrau
CH-3800 Interlaken
Telefon direkt
036 27 36 77

85764/16832

Member of The Swiss Leading Hotels



Für unser romantisches Individual-Hotel, mit 43 Zimmern und Juniorsuiten, zwei Restaurants, Terrasse und Bankettsälen im Herzen der Luzerner Altstadt, suchen wir in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionistin

mit Berufserfahrung, D/E/F;
Fidelio-Kenntnisse

Chef de rang

Gouvernante

(Eintritt 1.9./1.10.1996)

Gerne erwarten wir ihre schriftliche Bewerbung.



★ ★ ★ ★

WILDEN MANN LUZERN

HOTEL UND RESTAURANTS

Bahnhofstrasse 30 • CH-6000 Luzern 7

Tel. 041 210 16 66, Fax 041 210 16 29

☐ Kesselsturm gegenüber

85857/23450

Wir suchen für eine unserer Lokaltäten eine aufgestellte, initiative

Barmaid

Eine gediegene Atmosphäre sowie eine grosse Anzahl von Stammgästen gehören ebenso zum Umfeld wie ein gutes Arbeitsklima. Die Bar liegt zirka 15 Minuten von Zürich entfernt. Eintrittsdatum per sofort oder nach Vereinbarung.

Interessiert? Frau Christine Weber gibt Ihnen in einem unverbindlichen Gespräch gerne detailliert Auskunft. (Telefon 055 442 72 72).

Gastro Profil AG
Kathrinenhof 25
8852 Altendorf

85774/345687



Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Koch/Chef de partie als Sous-chef

in unseren lebhaften Restaurations- und Bankettbetrieb mit angelegentlichem Catering- und Partyservice-dienst.

Bitte Herrn Ehrsam verlangen.
Telefon 037 71 41 36.

FA 85780/26182



Wirtschaft zur Sonne
Birmensdorferstrasse 122, 8902 Urdorf

Wir pflegen eine abwechslungsreiche, gast- und marktorientierte Küche und suchen zur Unterstützung unseres Küchenchefs einen

Sous-chef/Saucier

Sind Sie begeisterungsfähig und motiviert, unsere Gäste mit neuen Kreationen zu überraschen? – Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Brief.

Und ...

... für unsere «Favorit-Bar» im Keller-gewölbe suchen wir per 1. September 1996 oder nach Übereinkunft eine

Barmaid

welche mit ihrer Persönlichkeit der «Sonnen-Bar» den «Stempel» aufdrückt. Wollen Sie uns helfen, unsere «Premieren-Idee» zu verwirklichen?

Frau Rita Essig gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte (01 830 58 22).

NB: Wir sind ländlich gelegen – an Zürichs Stadtgrenze.

85877/26420

FIDAZER



INTERESSIERT SIE DIE NEUZEITLICHE, MARKTFRISCHE KÜCHE MIT LANDESSPEZIALITÄTEN UND VOLLWERTGERICHTEN?

WIR SUCHEN
PER SOFORT ODER NACH ÜBEREINKUNFT
EINEN / EINE

Koch / Köchin

IST TEAMWORK FÜR SIE KEIN FREMDWORT UND MÖCHTEN SIE AUCH IHRE EIGENEN IDEEN VERWIRKLICHEN, DANN FREUEN WIR UNS AUF IHRE BEWERBUNG ODER IHREN ANRUF.

ANTONIA SCHÄRLI
ROLAND HÄFLIGER
HOTEL FIDAZERHOF
7019 FLIMS-FIDAZ
GRAUBÜNDEN CH
FON 081 911 35 03
FAX 081 911 21 75

85788/10995

Hotel - Restaurant
TELLEPLATTE
6452 Sisikon, Tel. 041 874 18 74

Für unser Free-Flow-Restaurant suchen wir per sofort einen

Koch

- Sie verlangen, mit modernsten Geräten zu arbeiten?
- Sie lieben eine gewisse Selbstständigkeit?
- Sie begreifen auch mal Gästekontakt?
- Sie möchten dem Gast Ihre Gerichte empfehlen?
- Sie schätzen ein gutes Arbeitsklima?
- Sie wünschen einen hellen Arbeitsplatz?

Unsere Gäste sagen,
– wir haben das schönste Salatbuffet
– ein vielseitiges Dessertbuffet
– gute Küche, die uns auch dementsprechend beraten.

Noch Fragen?
Herr Thomann beantwortet Sie gerne.

Telefon 041 874 18 74

85759/31755

An der Axenstrasse bei der Tellekapelle am Vierwaldstättersee

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

BETRIEBSLEITER/IN GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Für einen grossen Restaurationsbetrieb im Raum Zürich suchen wir nach Vereinbarung einen Geschäftsführer, der in diesem stark frequentierten und sehr gepflegten Lokal 40 Mitarbeiter führt und schult sowie für die Kostenkontrolle, die Angebotsplanung und für den reibungslosen Ablauf an der Front die volle Verantwortung trägt. Als Gastgeber mit Niveau wissen Sie, wann Humor und wann Diskretion angesagt sind, und zusammen mit Ihrem Team pflegen Sie eine anspruchsvolle und prominente Kundschaft. Wenn Sie d, e, f sprechen, eine ähnliche Position schon einmal ausgeführt haben und an einer Herausforderung mit Format interessiert sind, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe und Foto an
Zürich, Frau Wicki

GESCHÄFTSFÜHRER

Einem jungen und flexiblen Jungmanner bietet sich nach erfolgreich abgeschlossener Hotelfachschule oder Kellnerlehre mit Wirtpatent und Weiterbildung die Möglichkeit, ein Pub in der Ostschweiz mit viel Freiraum und Eigeninitiative zu führen. Sie motivieren Ihre Mitarbeiter, gestalten das Getränkeangebot mit, organisieren den Einkauf, erstellen das Inventar und arbeiten mit der Verwaltung der Pubkette im administrativen Bereich eng zusammen. Suchen Sie eine Herausforderung, welche Sie nicht nur beruflich, sondern auch persönlich an ein neues Ziel bringt, dann sind Sie unser Kandidat.
Zürich, Herr Oehrl

STV. GESCHÄFTSFÜHRER

Auch in Solothurn geht die Post ab! Sie sind jung, suchen den Kontakt zu jungen Menschen und möchten trotz viel Spass auch Verantwortung übernehmen. Vorzugsweise verfügen Sie über eine fundierte gastronomische Ausbildung und sind gerne unermüdetlich im Einsatz. Bei Ihnen hat nicht nur die Morgenstunde sondern vor allem die Abendstunde Gold im Mund, und Flexibilität ist eine Ihrer herausragenden Eigenschaften. Rufen Sie uns an, wenn Sie zwischen 25 und 30 Jahre alt sind und gerne arbeiten, wenn andere den Feiernabend geniessen.
Bern, Frau Grossmann

RESTAURATIONSLEITER (GENF)

Für eines der grössten Hotels in der Metropole Genf suchen wir einen Gastgeber aus Leidenschaft. Nach einigen Jahren geradliniger Berufserfahrung an der Front haben Sie sich ein gutes Gefühl für Gäste aus aller Welt angeeignet. An dieser Stelle sind Sie neben dem reibungslosen Ablauf an der Front in drei Restaurants auch für eine innovative Aktivitäts- und Angebotsplanung zuständig. Dazu führen Sie kompetent und motivierend 22 Mitarbeiter, mit welchen Sie zielorientiert im Team arbeiten. Wenn Sie Deutsch, Französisch und Englisch sprechen und an einer vielseitigen und verantwortungsvollen Position interessiert sind, rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

RESTAURATIONSLEITER (DEUTSCHLAND)

Ein Erstklasshotel im Schwarzwald (Deutschland) bietet einem europäischen oder schweizerischen Serviceprofi die interessante Position des Restaurantleiters an. Sie sind gelernter Kellner, haben sich laufend weitergebildet, sind zwischen 28 und 40 Jahre jung und suchen eine Herausforderung in sportlich-eleganter Atmosphäre. Ihr Zuständigkeitsbereich umfasst ein Panorama-Restaurant für die Halbpensionsgäste so wie ein gepflegtes à la carte-Restaurant. Sie führen, schulen, motivieren rund 25 Mitarbeiter und erledigen nebenbei administrative Aufgaben wie Personaleinsatzplanung, Kontrolle und Überwachung der Hygiene.
Zürich, Frau Wicki

BETRIEBSASSISTENTIN

Als rechte Hand des Geschäftsführers übernehmen Sie in diesem charmanten Restaurant im Kanton Aargau die Gastgeberrolle und leiten mit Ihrem organisatorischen Geschick den gesamten Frontbereich. Ihr Berater- und Verkaufertalent ist ebenso gefragt wie die Fähigkeit, Mitarbeiter kollegial zu führen und zu motivieren. Zusätzlich sind Sie verantwortlich für den gesamten Non-Food- und Getränke-Einkauf sowie für die Mitarbeiterdisposition. Ihre freien Tage geniessen Sie an Sonn- und Feiertagen, und Sie suchen eine vielseitige Stelle, die Ihnen weitere Türen öffnet. Rufen Sie noch heute an.
Zürich, Frau Wicki

BETRIEBSASSISTENT w/m

Sie haben eine abgeschlossene Servicelehre oder Berufserfahrung im Service und fühlen sich reif für eine neue Herausforderung? Dann sind Sie genau die Person, welche wir suchen. In diesem italienischen Restaurant verwöhnen Sie die anspruchsvolle Kundschaft mit aussergewöhnlichen Spezialitäten aus dem sonnigen Süden. Und sobald Sie ein wenig Erfahrung haben, werden Sie den Geschäftsführer bei Abwesenheit vertreten. Packen Sie diese Chance am Schopf! Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Bern, Frau Grossmann

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite



Hotel Excelsior***

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

– selbständig arbeitende

Direktionsassistentin

mit Erfahrung im Front-office-Bereich sowie Computer- und Sprachkenntnissen (D/E/F)

– erfahrene

Réceptionistin

mit Computer- und Sprachkenntnissen (D/E/F)

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Frau Mussweller, Hotel Excelsior
3920 Zermatt

85872/39047



Reha-Klinik und
Kurhaus
Haslibergerhof
6083 Hasliberg-Hohfluh

Telefon 036 71 44 71

Im Hinblick auf die Eröffnung unseres Neubaus suchen wir nach Vereinbarung 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:

- deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse
- Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen schicken Sie bitte zuhause unseres Personalchefs, Herrn Franz Blatter, oder rufen Sie für eine erste Kontaktaufnahme Frau Sylvia Schnider an.

85755/16478

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

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

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

BETRIEBS-ASSISTENTIN

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt.
Eine/n junge/n, aufgestellte/n GastgeberIn, der/die:

- gute Erfahrungen im Service hat,
- im Service-Team mitarbeitet,
- dem Geschäftsführer zur Seite steht
- und für diesen die Stellvertretung übernimmt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

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

0 85816/299413



Hotel Restaurant
Arvenbüel
8873 Amden



SILENCE
HOTEL SUISSE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Juli 1996

Jungkoch (CH)

Möchten Sie in einer Küche arbeiten, wo alles «hausgemacht» wird und Kreativität, Teamgeist und zuverlässiges Arbeiten gewünscht wird, dann können Sie unser neuer Mitarbeiter sein.

Ferner suchen wir einen Ersatz für eine

Servicefachangestellte (CH)

die einen Sprachaufenthalt in Frankreich antreten wird.

Sind Sie im Speisesevice gewandt, sind Sie aufgestellt und belastbar? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Rüedi
Silence-Hotel Arvenbüel, 8873 Amden
Telefon 055 611 12 86

85852/141321

Das Seminarhaus Herzberg liegt 10 Minuten oberhalb Aarau in einmaliger Lage:

- ✓ 35 Zimmer mit 65 Betten
- ✓ 12 Seminar- und Banketräume
- ✓ Vollwerkküche
- ✓ Fleisch aus artgerechter Tierhaltung

Wir suchen Koch (m/w)

- ✓ Sie arbeiten nur mit Frischprodukten
- ✓ kreieren leidenschaftlich vegetarische Menus
- ✓ engagieren sich mit Freude im Team

Bei uns finden Sie

- ✓ grosse Selbständigkeit und Eigenverantwortung
- ✓ ein engagiertes und motiviertes Team
- ✓ angenehme Arbeitszeiten (Tagesbetrieb)
- ✓ einen wunderschönen Arbeitsplatz

Neugierig? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Verena Wyss-Meili, Leiterin Herzberg
5025 Asp ob Aarau
Tel. 062/878 16 46

85889/120723

Trend Hotel

Sind Sie ein Nachtmensch und wollen eigenständig arbeiten?

Wir suchen nach Vereinbarung gepflegte

Bardame/-maid

für unser
Mikado Dancing

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

Mikado

NIGHT BAR
DANCE BAR

85792/286063



GRAND HOTEL PARK

GSTAAD

★★★★★

mit 180 Betten.

Für Herbst 1996 suchen wir eine/n

Finanzcontroller/in Buchhalter/in

für die Durchführung sämtlicher Kontrollen sowie für die Kreditorenbuchhaltung und andere administrative Arbeiten.
Als Buchhalter/in mit ausgewiesener Praxis, wenn möglich in einem Hotelunternehmen, erwartet Sie eine anspruchsvolle und selbstständige Tätigkeit. Hotelfachschulabschluss von Vorteil.

Handschriftliche Bewerbung mit Foto, Referenzen und den üblichen Unterlagen an:

Direktion Grand Hotel Park
3780 Gstaad
Telefon 030 8 33 77



RELAIS & CHATEAUX



The Swiss Leading Hotels

85791/15075

HOTEL TERMINUS

DAVOS

Mittelklasshotel mit 90 Betten, Hausbar,
3 Restaurants, Seminarräumen

Auf kommende Sommersaison suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle freundliche, fach- und sprachkundige Mitarbeiter

– Réceptionistin-Sekretärin

(mit KV-Abschluss)

– Serviceangestellte

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

Hotel Bahnhof-Terminus
Riek und Sigi Ritter
Talstrasse 3
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 25 25

85830/9539

Für unsere lebhaft empfangsabteilung suchen wir per 1. September 1996 oder nach Vereinbarung eine dynamische

Assistant Front Office Managerin

Sie sind gewohnt, selbständig zu arbeiten, können sich auf natürliche Art durchsetzen und haben Erfahrung in der Stadthotellerie. In unserem Haus mit über hundertjähriger Tradition bieten wir Ihnen die Möglichkeit, in einem jungen Team eine verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Herr M. Ramer und Herr M. Feldmann freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

HOTEL 
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon 01 211 55 00

85798/41220



Hotel Wysses Rössli, 6430 Schwyz

Für das traditionsreiche ****-Hotel mit 47 Betten, 2 Restaurantsbetrieben und verschiedenen Bankett- und Tagungsräumen suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin/Aide du patron

mit fundierter Service-Erfahrung

Ihr Aufgabenbereich umfasst: Réceptionsdienst, Besprechung und Organisation von Banketten.

Mithilfe im Service in Stosszeiten und Etagenkontrolle. Mehr über diese interessante und abwechslungsreiche Aufgabe erfahren Sie bei einem persönlichen Gespräch.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an, um einen Vorstellungstermin zu vereinbaren.

Ruth und Urs Ming-Odermatt, Telefon 041 811 1922

85246/32700


SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir auf Juli oder nach Vereinbarung einen fachlich und sprachlich bestens ausgewiesenen

Concièrge tournant

Auf Freundlichkeit und Zuvorkommenheit im Umgang mit unseren internationalen Gästen legen wir besonderen Wert.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

85822/40967

Member of  The Leading Hotels of Switzerland



Wirtschaft zur Burg

Für unser wunderschönes Restaurant (65 Plätze) mit modern eingerichteter Küche (z. B. Induktions-Herd), suchen wir per 1. September oder nach Vereinbarung einen dynamischen, kreativen

Commis de cuisine
(Dame oder Herr)

Unser Haus liegt 15 Minuten ausserhalb Zürichs, an schönster Lage oberhalb des Zürichsees. Wir bedienen eine anspruchsvolle Kundschaft mit einer abwechslungsreichen, marktgerechten Küche. Falls Sie mehr erfahren möchten, rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Sepp Hügi
Eidg. dipl. Küchenchef
Wirtschaft zur Burg
8706 Meilen ZH
Telefon 01 923 03 71
(Ehemaliges Mitglied der Schweizer Koch-Nationalmannschaft).
85860/115010



Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams noch eine

Stv. Chef de réception

Sie haben eine solide Grundausbildung, sind gäste- und salesorientiert mit mindestens 24 Jahren Lebenserfahrung. Sie haben ein sicheres, freundliches Auftreten und überzeugen durch Kompetenz und Einsatzbereitschaft. Sprachliche Fähigkeiten, insbesondere Englisch-, und EDV-Kenntnisse (evtl. Fidelio) sind erforderlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
6002 Luzern
Telefon 041 370 00 11
85883/22886

Sternen Restaurant Hotel Bar

Für unseren schönen und lebhaften Betrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine **aufgestellte, freundliche und qualifizierte**

Service-Mitarbeiterin

Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen, gutes Salär und ein angenehmes Arbeitsklima.

Interessiert? Dann melden Sie sich bei

Robert Schuler, Hauptstrasse 58, 5032 Rohr
Telefon Restaurant 062 834 08 00, Hotel 834 08 88
85887/385820

Bankettleiters (Jahresstelle)

antreten? Wir stellen uns eine Persönlichkeit vor, die es versteht, unsere Kunden zu beraten und zu betreuen, neue Kontakte zu schaffen und bestehende Kontakte zu pflegen. Sie besitzen ausgezeichnete Service- und Küchenkenntnisse, haben Verkaufstalent, sind kostenbewusst und verstehen Ihr Team zu motivieren.

Zu Ihren Aufgaben gehört zudem die Vertretung des Chefs de service in unserem A-la-carte-Restaurant.

Längerfristig bieten wir die Möglichkeit, Ihre Karriere bei uns auszubauen.

Beatrice Stamm erzählt Ihnen gerne mehr.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Château Gütsch
Frau B. Stamm
6000 Luzern 7
Telefon 041 249 42 72
85875/22764



Hotel-Restaurant-Steakhouse Rondo
4702 Oensingen
(Autobahnausfahrt N1)

Auf Mitte August 1996 suchen wir den kreativen, talentierten

Küchenchef

mit guten Führungsqualitäten, Motivation und Produktkenntnissen.

Wir erwarten

- Erfahrung im Einkauf und Menüplanung
- Bereitschaft zur Übernahme von Verantwortung und der Ausbildung der Lehrlinge
- Alter zwischen 30 und 35 Jahren.

Wir bieten

- geregelte Arbeitszeit
- den Fähigkeiten entsprechendes Salär
- auf Wunsch Zimmer im Personalhaus.

Bitte rufen Sie unsere Herrin oder Frau Walker unter **Telefon 062 396 21 76** an zur Vereinbarung eines ersten Gesprächstermins.
85828/27162

PALACE LUZERN

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für unsere Hauptküche einen

Chef de partie (m/w)

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und auf Wunsch Kost und Logis in unserem Personalhaus.

Wenn Sie Schweizer/in sind oder über die Bewilligung B oder C verfügen, dann setzen Sie sich bitte für eine erste Kontaktnahme mit unserer Personalchefin, Frau E. Unruh, in Verbindung, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Palace Hotel
Haldenstrasse 10, 6002 Luzern
Telefon 041 410 04 04
85858/23159



one of *The Leading Hotels of the World*

Warme Küche, kalte Küche...

In unserer Mensa wird gepflegtes Essen und eine gastliche Atmosphäre geschätzt. Wir suchen zur Unterstützung unserer Restaurantleiterin eine

Mensa-Mitarbeiterin

in Teilzeit sowie für Ferienablosungen (zusammen ca. 50%)

Zu Ihren Aufgaben gehören die Mithilfe beim Anrichten von kalten und warmen Speisen, die Ausgabe der Mittagessen sowie täglich anfallende Reinigungsarbeiten in Küche und Mensa.

Sie haben vorzugsweise Erfahrung im Gastgewerbe, sind zuvorkommend im Umgang mit unseren Mitarbeitern und Gästen, zuverlässig und bei Bedarf auch zu Einsätzen ausserhalb der normalen Bürozeit (Anlässe) bereit.

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit suchen, erwartet Frau S. Jud gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Basler & Hofmann

Ingenieure und Planer AG • Mitglied SIA/ASIC
Forchstrasse 395 • 8029 Zürich
0 8542/385872

DG DOMINO GASTRO
Wir suchen nach Vereinbarung in Aushilfe-, Saison- und Dauerstellen
Aargau Ost:
Sous-chef für gehobene Fötisserie
Alleinkoch weiblich, ohne Abenddienst
Aargau West:
Chef de partie für unterschiedlichste, gutgehende Betriebe
Barmaid attraktiv für attraktive Bar und attraktive Gäste
Luzern:
Servicefachangestellte in 5*-Hotel
Barmaid für neues Dancing
Zug:
Chef de partie griechische Spezialitäten
Service-mitarbeiter mit südländischem Temperament Unverbindliche und kostenlose Infos durch Hrn. Schaer oder Frau Geisbühler
062 842 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
P. 85843/26200

christiania hotels
3930 ZERMATT
Sporthotel****
Für die Sommersaison 1996 suchen wir ab sofort bis zirka Anfang Oktober 1996 noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:
Réception:
Réceptionist/in
Küche:
Chef de partie
Hallenbad:
Schwimmbadaufsicht mit Rettungsbrevet
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.
Christiania Hotels
Dir., Fam. K. Franzen
CH-3920 Zermatt
87 760/3946

KÜCHENCHEF

Als verantwortlicher Küchenchef und Leiter Verpflegung in einem vielseitigen Grossbetrieb mit mehreren Zweigbetrieben in der Stadt Zürich tragen Sie die Verantwortung für die gesamte Planung, die Produktion, den Einkauf, die Administration und die Organisation. In diesem dienstleistungsorientierten Unternehmen sollen zukunftsorientierte Konzepte erarbeitet und neue Wege beschritten werden. Kreative Angebotsplanung, Kosten- und Hygienekontrolle sowie Lehrlingsausbildung gehören zu Ihrem Aufgabengebiet. Diese Herausforderung wird mit ausserordentlichen Sozialleistungen und geregelter Arbeitszeit belohnt.
Zürich, Frau Wicki

RESERVATIONSLEITER W/M

In einem Erstklasshotel in der Zürcher Innenstadt erwartet Sie als sprachgewandte (d,e,f), fröhliche Persönlichkeit (25 bis 40 Jahre) eine neue Herausforderung. Selbstständig und mit hohem Engagement bearbeiten Sie kompetent sämtliche Anfragen, verkaufen sowohl Zimmer als auch Bankettveranstaltungen und stellen Seminar-Arrangements zusammen. An dieser Schlüsselposition sind Sie verantwortlich für ein ausgebuchtes Hotel. Regelmässige Arbeitszeiten und freie Wochenenden sind zusätzliche Pluspunkte. Wenn Sie Reservations- oder Empfangserfahrung und Freude am Telefonieren mitbringen, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

CHEF GARDEMANAGER W/M

Das beste Sprungbrett zum Sous chef ist immer noch die Beherrschung aller Posten in der Küche. In einer grossen Brigade eines internationalen Fünfsterne-Hotels in Zürich bietet sich einem jungen ambitionierten Berufsmann die Gelegenheit, Wissen und Ideen in der kalten Küche umzusetzen. Täglich zaubern Sie zusammen mit Ihrem Team Terrinen, kalte Pasteten, kalte Fischspezialitäten für reich dekorierte Buffets, dem Aushängeschild dieses Betriebes. Nicht nur regelmässige Arbeits- und Freizeit sind Ihnen garantiert, sondern auch sämtliche Vorteile einer internationalen Hotelkette. Rufen Sie an.
Zürich, Herr Keller

CHEF DE PARTIE W/M

Für einen erfolgreichen Restaurationsbetrieb in der Zentralschweiz suchen wir einen ambitionierten Chef de partie, der belastbar und kreativ ist. Nebst einem marktfähigen Speiseangebot bietet Ihnen dieser Betrieb eine familiäre Atmosphäre, bei der Sie Ihr Neues und fachliches Potential entfalten und viel Meucles dazulernen können. Rufen Sie noch heute an, und ich erzähle Ihnen mehr über diese interessante Herausforderung.
Luzern, Herr Fehlmann

CHEF DE RANG/CHEF DE PARTIE

In Deutschland arbeiten, auch für Schweizer gibt es im Schwarzwald die Möglichkeit, sich grenzüberschreitend beruflich weiterzubilden. In einem gepflegten Hotelbetrieb nahe der Schweizer Grenze suchen wir gelernte Köche und Kellner mit der Ambition, Auslandserfahrungen zu sammeln. Die Umgebung bietet Ihnen viele Möglichkeiten, sportlich aktiv zu sein und sich nach der Arbeit bestens zu erholen.
Zürich, Frau Wenger

ES IST NIE ZU SPÄT, BEI UNS IST IMMER SAISON!

Mountainbiken in Zermatt, wandern in St. Moritz oder Gleitschirm fliegen im Berner Oberland, neben diesen Freizeitmöglichkeiten sind zahlreiche interessante Saisonstellen offen. Sie sind motiviert, versiert, haben eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie und suchen noch den beruflichen Kick für den Sommer. Ob als Chef de partie, Réceptionist/in oder Servicemitarbeiter/in, wir haben immer die passende Herausforderung für Sie. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wenger

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL
01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen	
8026 ZÜRICH	BADENERLANGSTRASSE 11 01/242 22 11
9004 ST. GALLEN	MARKTPLATZ/ENGELGASSE 2 071/223 65 23
3000 BERN 7	MARKTGASSE 28 031/312 11 33
6002 LUZERN	PILATUSSTRASSE 3A 041/210 02 60
1000 LAUSANNE 17	PLACE DE LA RAPONNE 1 021/320 68 11

Zertifiziertes Qualitätsmanagement
ISO 9002/EN 29002
Reg. Nr. 1173501

WIRTEPRÜFUNG!

- ✗ Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel. Interessiert?
- ✗ Senden Sie noch heute den Coupon mit Ihren Personalien und Tel. Nr. für Informationen ein.

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

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



Schweiz Tourismus ist mit 170 Mitarbeitern und 22 Auslandsvertretungen für das touristische Destinations-Marketing Schweiz zuständig. In Deutschland bearbeiten wir den touristischen Markt aus den Zentren Frankfurt, Berlin, Hamburg, München und Düsseldorf heraus. Im Rahmen einer Nachfolgeregelung suchen wir für unsere Vertretung für die dynamische RheinStadt den

marketingfahrenen, verkaufsorientierten und unternehmerisch agierenden REGIONALLEITER DÜSSELDORF

mit Entwicklungspotential

Ihre Aufgaben:

Direkt dem Marktmanager Deutschland unterstellt, bearbeiten Sie effizient das Gebiet Nordrhein-Westfalen und sind verantwortlich für die Betreuung und Neugewinnung von Key Accounts insbesondere für Incentivereisen und Kongressveranstaltungen. Mit Ihren kreativen Packages begeistern Sie Ihre Kunden. Im Bereich Verkaufsförderung organisieren Sie PR-Aktivitäten, Medienreisen und nehmen an touristischen Messen teil. Das Headoffice Frankfurt wird Sie administrativ und personell unterstützen. Als Mitglied der Marketinggruppe Deutschland nehmen Sie Einfluss auf die Ausarbeitung und Umsetzung der Marketingstrategie.

Was Sie mitbringen:

Als eine kosmopolitische Persönlichkeit mit Schweizer Pass kennen Sie den deutschen Markt und die Mentalität. Ihr konzeptionelles Denken erlaubt es Ihnen, neue Strategien zu erarbeiten und aktiv umzusetzen. Sie überzeugen Ihre Gesprächspartner durch Ihre Ausstrahlung und Ihr gutes schriftliches und mündliches Ausdrucksvermögen. Ihre Verkaufserfahrung haben Sie ergänzt mit einer Weiterbildung im Tourismus oder Marketing. Sie sind 30-45 Jahre jung und beherrschen Deutsch und Englisch und wenn möglich noch weitere Fremdsprachen.

Wir bieten Ihnen:

Die einmalige Chance, eine herausfordernde und anspruchsvolle Aufgabe im, für den Schweizer Tourismus prioritären, Markt zu übernehmen. Die Chance, Ihr persönliches Potential und Ihre unternehmerische Kreativität voll zu entfalten und damit direkt zum Erfolg von Schweiz Tourismus beitragen zu können. Eine sehr selbständige Position, wo Sie mit Ihren Erfolgen den Grundstein für eine touristische Karriere legen können. Mittel- und längerfristig sind andere Auslandsengagements in leitender Position möglich.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Beauftragte, Mercuri Urval AG, Rietstrasse 50, CH-8702 Zollikon, mit dem Vermerk 167.4219 oder rufen Sie für weitere Informationen Telefon 0041 1 391 94 00 an. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Mercuri Urval, Assessment Spezialisten in Rekrutierung und Selektion, Potenzialanalysen, Management Development und Coaching mit Sitz in Basel, Zürich und Nyon sowie weiteren 75 Büros in Europa, USA und Australien.



ER 85782/384308



Hotel Sonne

CH-5620 BREMGARTEN

Wir sind das führende ***-Hotel im romantischen Städtchen Bremgarten.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir:

einen

Anfangs-Chef de service

mit praktischen Erfahrungen, welcher bereit ist, selbst einen Service zu übernehmen,

einen

Commis de cuisine

mit mehrjähriger Erfahrung.

Möchten Sie in einem dynamischen Team arbeiten, dann melden Sie sich bei J. Rickenbach, Dir. Hotel Sonne, Marktgasse 1, CH-5620 Bremgarten, Telefon 056 631 12 40, Fax 056 633 50 85

Ein Haus voller Sonne

85787/218995

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse
für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter oder Suchen Sie eine Stelle?

Rezeption/ Administration/ Aide-de-Patron/ Direktionsassistent/in/ Réceptionniste/ Sekretärinnen etc.
Küche: Köchenchef/ Köche/innen/ Commis/Jüngkoch/ Backen/Konditor/ Hotelpâtissier/ère etc.

Service: Chef-de-Service/ Köcher/innen/ Barman/Barmaid/ Serviceangestellte etc.
Hausdienst: Hôtel/Gouvernant/ Zimmerräumliche/Portier/ Längiermitarbeiter/in etc.
Divers: Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

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

Für baldigen Eintritt oder nach Über-einkunft suchen wir folgende Mitarbeiter:

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

Dürfen wir Ihnen helfen, eine neue Herausforderung zu suchen?
Wir bieten Stellen als: Sous-chef, Réceptionniste/Enkäufer F & B, Hotelfachschule oder KV mit Fair für die Gastronomie.
Weitere interessante Stellenangebote auf Anfrage. Die Hotline für Ihre neue Herausforderung: 063 230 555 W. Jörg

GV-Service
Postfach 101
CH-4932 Lozvil
Tel. 063 230 555
Fax 063 225 226

Schweizweit Vermittlungen

HÔTEL DE FRANCE 1348 LE BRASSUS

sucht nach Vereinbarung eine

Sous-directrice

Zweitsprachig: Französisch, Deutsch.
Verantwortung: Réception, Seminare, Bankette, Service, Etage.
Wohnung steht zur Verfügung. Curriculum vitae bitte an die Direktion.
Tel. 089 212 53 24 oder 021 845 44 33

CARRIERE

Best Western

85771/201596

garto profil

Junges und motiviertes Team sucht zur Verstärkung eine(n) Initiative(n)

Betriebsassistenten/in

Deplanibus Restaurant
Schnitzel House

SCHINZENHOF HORGEN

Die Restaurationsbetriebe Schinzenhof bieten in 2 à la carte-Restaurants 120 Plätze. Im weiteren verfügt der Betrieb über eine Terrasse für 100 Personen und diverse Säle für 8-700 Personen.

Ihr Aufgabengebiet beinhaltet die Serviceleitung, Bankettverkauf/-organisation, Geschäftsführerablosung, Koordination von Küche und Service, sowie die Mitilfe bei der Aktionsplanung. Eintrittsdatum per sofort oder nach Vereinbarung.

Interessiert? Herr Ronald Bergs freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen und steht Ihnen auch für Fragen zur Verfügung (Tel. 01 725 27 05).

Restaurationsbetriebe Schinzenhof
Alte Landstrasse 24, 8810 Horgen

Ein Inserat in der htr bringt Erfolg!

HOTEL MONOPOL, LUZERN

Für unser renommiertes Restaurant français «Arbalète» suchen wir nach Übereinkunft in Jahrestelle eine/n

Servicefachangestellte/n
und
Chef de partie

Verfügen Sie über eine solide Grundausbildung und viel Freude am Beruf, dann senden Sie die üblichen Unterlagen an die Direktion:

P. Wallimann,
Pilatusstrasse 1, 6002 Luzern,
Telefon 041 211 00 22.

TOP International Hotels

85787/2316

In der Region Emmental liegt unser renommierter **Landgasthof mit Hotel**, und für diesen suchen wir auf 1. September 1996, oder nach Vereinbarung einen erfahrenen und innovativen

Küchenchef

In Ihren Verantwortungsbereich gehören die gesamte Planung der Produktion, Einkauf und Abteilungs-Administration. Sie führen ein kleines Küchenteam.

Als ausgewiesener Fachmann sind Sie offen für zukunftsweisende Konzepte. Kreative und ideenreiche Angebotsgestaltung ist für Sie eine Herausforderung.

Wir bieten eine weitgehend selbständige Tätigkeit bei guten Gehalts- und Sozialleistungen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Offerten unter Chiffre D-05-320238 an Publicitas, 3001 Bern.

P 85853/44300

Hotel Muralto Locarno

Für die Sommersaison 1996 suchen wir noch eine/n

Réceptionisten/-in

ab sofort oder nach Vereinbarung.

Falls Sie einige Réceptionserfahrung und guten Teamgeist mitbringen, sind Sie bei uns richtig.

Voraussetzung D/VE und evtl. Fidello-Kenntnisse.

CH oder mit gültiger Bewilligung.

Frau R. Huggenberger gibt Ihnen gern auch telefonisch Auskunft (Tel. 091 743 01 81), oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Kreuziger SA
Hotel Muralto
Piazza Stazione 8,
6600 Locarno-Muralto

85889/21270

HERMITAGE
SEEHOTEL RESTAURANT

Das Hotel Hermitage, ein bestbekanntes Erstklasshotel direkt am Vierwaldstättersee gelegen mit 20 Juniorsuiten, 20 Doppelzimmern und einem grossen Restaurants- und Bankettangebot, bietet Ihnen die Möglichkeit, sich als

stellvertretende Gouvernante

zu profilieren. Kompetent unterstützen und vertreten Sie unsere Gouvernante.

Für diese Position stellen wir uns eine Bewerberin mit abgeschlossener Hoja-Lehre vor.

Wir freuen uns über Ihre schriftliche oder mündliche Kontaktaufnahme an Frau R. Gripenberg, Betriebsassistentin.

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

85756/22935

EINSTEIGEN BITTE!

Wir von der **SSG Speisewagen AG** suchen für die Bedienung unserer fahrenden Restaurants ab Zürich

Kellner/in

Wir bieten:

- geregelte Arbeitszeit (4 Tage Arbeit/2 Tage frei)
- 13. Monatslohn
- grosszügige Sozialleistungen
- viel Abwechslung und Unabhängigkeit
- 5 Wochen Ferien.

Wir erwarten: Flexibilität, Fachkenntnisse und Erfahrung im Servicefach, evtl. Französischkenntnisse.

Eintritt nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert?

Bitte senden Sie uns Ihre kurze schriftliche Bewerbung mit Foto (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung). Frau R. Schoenauer freut sich, Sie kennenzulernen.

SSG Speisewagen AG

Personalabteilung, Limmatstrasse 23
8005 Zürich, Telefon 01 444 5 144

P 85779/27243

HOTEL de Chailly

Situé sortie autoroute Montreux

Wir haben eine Stelle frei für einen jungen

Betriebsassistenten

Vielseitig, verkaufsorientiert und bereit, Verantwortung zu übernehmen, sollte seine Stärke sein.

Gute Französischkenntnisse erwünscht.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit Foto und Lohnforderung.

85854/6998

Tel. (021) 964 21 51, H+M Beck
CH-1816 CHAILLY-MONTEUX

tourismus hotel + revue

Wenn's pressiert...

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

Nummer **031 372 23 95**.

DOMINO GASTRO

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

Sous-chef und Chef de partie Servicefachangestellte Réceptionniste

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote erteile Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 036 23 32 32
Fax 036 23 33 43

Rugenparkstr. 6, 3800 Interlaken

P 85813/282658

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Le Mont-Blanc

Hotel-Restaurant

Les Plans Mayens 3963 **crans-montana**
VALAIS-SUISSE
Familie Jean-Pierre GASSER Tél 027/41 31 43
Téléfax 027/41 31 46

Cherche pour entrée de suite ou à convenir

1 serveuse qualifiée pour la restauration

1 chef de rang avec expérience

Bons salaires assurés.

Faire offre de service avec copies de certificats.

85657/8656

Ecole Hôtelière de Genève «ES»

Restaurant Vieux-Bois



TRADITION ET DYNAMISME
UNE RECETTE GAGNANTE DEPUIS 1914

Nous cherchons pour compléter notre équipe:

1 PROFESSEUR en F & B et HÉBERGEMENT

**1 PROFESSEUR en HÉBERGEMENT et
GESTION D'ENTREPRISE**

(diplômés d'une école hôtelière)

Entrée en fonction: août/septembre 1996

Vous aimez communiquer et partager vos expériences, le contact avec la jeune génération vous passionne, et le défi de former de nouveaux cadres vous motive.

Vous êtes un(e) professionnel(le) de 35 à 45 ans, au bénéfice d'une formation supérieure et d'une expérience internationale de 10 ans.

Nous vous offrons la possibilité de travailler dans l'ambiance d'une école professionnalisée, au sein d'une équipe proche des milieux professionnels, et dans un cadre agréable.

Merci d'adresser vos offres à O. R. Sykora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève «ES»
Avenue de la Paix 12 CH-1202 Genève

85241/92207

VAL d'ANNIVIERS

Valais - Suisse

L'Association d'intérêts d'Anniviers (A.I.D.A.) cherche pour le 1. 10. 1996

un directeur marketing (F/H)

- * esprit dynamique et entreprenant
- * intérêt marqué pour le tourisme
- * grande disponibilité pour voyager
- * connaissance indispensable des langues: min. (F/D/E).

Cahier des charges sur demande au numéro de téléphone 027 65 43 55.

Les offres complètes, avec prétentions de salaire, sont à envoyer jusqu'au 15 juillet 1996 à l'adresse suivante:

A.I.D.A., Directeur Marketing,
Case postale 89, 3961 Vissoie

85661/85777

HÔTEL DES BERGUES

GENÈVE

Nous cherchons pour notre restaurant
gastroonomique «l'Amphitryon»

un 1^{er} maître d'hôtel

qui se verra confier la responsabilité du restaurant.

Outre des connaissances linguistiques approfondies, cette fonction requiert un sens développé des relations humaines, des qualités de manager, un esprit d'initiative ainsi qu'une aptitude à conseiller efficacement une clientèle raffinée et exigeante.

Ce poste se caractérise par des contacts de haut niveau. Il offre un travail varié et intéressant au sein d'une équipe jeune et dynamique, un cadre de travail agréable et les avantages sociaux d'une grande entreprise.

Les intéressés de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis de travail valable sont priés d'adresser leur dossier complet avec photo au bureau du personnel.

Chaque dossier sera traité en toute discrétion.

33, QUAI DES BERGUES
CH-1201 GENÈVE
TÉL. 022 731 50 50
FAX. 022 732 19 89

85820/12505



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

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

Nous cherchons de suite ou à convenir:

**deux nouveaux/nouvelles
collaborateurs/-trices
motivé(e)s et dynamiques
- pour notre département Congrès
- pour notre département Evénements**

Ils/Elles devront avoir le sens du contact, d'excellentes connaissances de l'anglais et de l'allemand, un talent d'organisateur/-trice. Être disponibles et avoir le sens du commerce.

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

Joëlle Zumwald, MCI Travel S.A., rue de Lyon 75, 1211 Genève 13

MG TRAVEL
MEETINGS, CONVENTIONS & INCENTIVES

85874/382949



ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE

Depuis 1893

Afin de compléter l'équipe encadrant les étudiants de son nouveau programme d'études «HES» (Haute Ecole Spécialisée), offert dès septembre 1996 également en anglais, l'Ecole hôtelière de Lausanne recherche un(e)

**Responsable du
Restaurant d'Application**
bilingue anglais-français

dès le 1er septembre 1996.

Champ d'activité: L'enseignement pratique du service ainsi que la gestion et l'organisation d'un restaurant d'application de prestige dans un cadre exceptionnel.

Votre profil:

- langue maternelle anglaise de préférence
- 5-10 ans dans poste à responsabilités restauration
- maîtrise fédérale ou dipl. d'école hôtelière si possible
- aptitude particulière au travail en équipe
- jeune d'esprit, créatif, ouvert aux nouveautés et doté d'une grande patience

Si vous vous sentez apte à enthousiasmer des étudiants de toutes nationalités et à transmettre votre savoir, n'hésitez pas à faire parvenir votre dossier de candidature complet à M^{me} Eleanor Arrigo, Assistante de direction, Ecole hôtelière de Lausanne, Le Chalet-à-Gobet, 1000 Lausanne 25.

Une institution de la Société suisse des hôteliers

Hôtel de luxe dans le bassin lémanique

recherche son nouveau

directeur technique

Le candidat idéal serait un homme aux capacités techniques multiples (électricité, ferblanterie, menuiserie, etc.) et au bénéfice d'un diplôme (CFC) dans l'un de ces corps de métier.

Il devra savoir mener une petite équipe tout en travaillant lui-même comme ses collaborateurs; savoir personnellement et en tout temps s'investir dans son travail afin de toujours répondre aux besoins d'une clientèle exigeante. Il acceptera des horaires de travail irréguliers.

Nous lui offrons un beau cadre de travail et avec une équipe jeune et dynamique. Il rapportera directement à la direction et travaillera en étroite collaboration avec celle-ci dans le but de mener à bien les mandats qui lui sont confiés.

Il n'aura pas nécessairement travaillé dans un hôtel, mais ceci pourrait être un atout.

Nous nous réjouissons d'ores et déjà de recevoir vos candidatures sous chiffre 85748, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne, et lors d'un entretien nous vous donnerons de plus amples renseignements.

85748/12599

HÔTEL
Région Lémanique

cherche

**UN(E) RÉCEPTIONNISTE
SHIFT-LEADER**

français-anglais

De formation hôtelière, et possédant plusieurs années d'expérience dans des hôtels de grand standing, le/la candidat(e) idéal(e) doit être à l'aise dans tous les postes de la réception.

Un certain goût pour les chiffres ainsi que de bonnes connaissances en informatique sont nécessaires.

Vous serez apprécié(e) pour votre entregent et votre parfaite disponibilité.

Prière d'envoyer c.v. avec photo sous chiffre 85536, *hôtel revue*, case postale, 3001 Bern.

**Swiss Hotel Association
Hotel Management School
LES ROCHES**

Vous aimez le contact et savez faire preuve d'entregent. Vous avez une personnalité ouverte et dynamique. Vous êtes quelque peu familière avec le milieu hôtelier. Vous maîtrisez la langue anglaise, avez de bonnes connaissances du français et de l'allemand.

Vous êtes alors très certainement la

coordinatrice des stages

que nous recherchons pour notre école hôtelière internationale avec plus de 400 étudiants à l'école et 400 en stage.

Date d'entrée: immédiate ou à convenir.

Candidates suisses ou en possession d'un permis valable.

Si ce poste vous intéresse, veuillez s.v.p. faire parvenir vos offres écrites, accompagnées de votre curriculum vitae et d'une photo à:

M. Eric Favre, Directeur, Swiss Hotel Association, Hotel Management School «Les Roches», 3975 Bluche.

Téléphone 027 41 12 23, Fax 027 40 29 12.

85768/28320

Grand Hôtel sur la place de Genève

recherche

MAÎTRE D'HÔTEL

jeune et dynamique

Nous souhaitons nous entourer d'un professionnel de la restauration, ambitieux, ayant le sens de l'organisation, une excellente présentation ainsi qu'une bonne maîtrise des langues française et anglaise.

Cette place stable vous offre un travail varié et intéressant, vous permettant de participer à la bonne marche d'un service de qualité.

Les candidats intéressés sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo sous chiffre 85535, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Hôtel Bella-Tola & St-Luc
3961 St-Luc

cherche dès le 20 juin 1996 pour la saison d'été un

cuisinier expérimenté

Veillez faire parvenir votre c.v. et photo à

A.-F. et C. Buchs
Hôtel Bella Tola & St-Luc
3961 St-Luc (Valais)
Téléphone 027 65 14 44
Fax 027 65 29 98

85831/33375

**HÔTEL DE FRANCE
1348 LE BRASSUS**

Cherche pour entrée à convenir une

**assistante de direction
sous-directrice**

bilingue: français, allemand
Responsabilités: réception, séminaires, banquets, service, étages.

Appartement à disposition.

Tél. 089 212 53 24 ou
021 845 44 33



85757/20196

Restaurant de l'Aigle Noir

Pour compléter notre brigade nous cherchons pour le 1^{er} juillet 1996 ou à convenir jeune

cuisinier/saucier

Nous offrons une place stable dans une équipe jeune et dynamique.

Dimanche et lundi congé.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable, sont priés d'envoyer leurs offres.

D. und S. Fraudentier
Rue des Alpes 10, 1700 Fribourg
Téléphone 037 22 49 77

85870/95460

**Date limite
pour le dépôt
des annonces
le vendredi,
à 17 heures**

CARRIERE

Hôtel de première classe Région Lémanique

cherche

un cadre supérieur au bénéfice d'une
solide expérience dans le domaine de l'hébergement et de la vente
pour occuper le poste de:

ROOM DIVISION MANAGER

Notre futur collaborateur doit pouvoir assumer l'entière responsabilité
d'un important département, tant sur le terrain qu'au niveau
administratif.

Doté d'une excellente présentation, il doit être dynamique,
positif, bon vendeur, avoir de l'entregent et être apte à assurer
la formation continue de son équipe.

Excellentes connaissances linguistiques et informatiques requises.

Veuillez envoyer vos offres sous chiffre 85465 à *hôtel revue*,
case postale, 3001 Berne.

HÔTEL ★★★★★ 300 chambres

recherche

un chef de réception

expérimenté

★★★★★

Nous demandons pour ce poste à grande
responsabilité:
flexibilité et polyvalence

Plusieurs années d'expérience hôtelière, le sens des
responsabilités et des relations humaines ainsi qu'une
excellente présentation sont exigés.

La maîtrise des langues et de l'informatique
sont indispensables.

★★★★★

Veuillez envoyer vos offres avec photo à:

Case postale 22 - 1216 Genève
Téléphone 022 798 44 40

Annonces par Téléfax
031 372 23 95

LA BELLE EPOQUE Management S. A.

Cabarets Music-Halls à Lausanne

SERVEUR-BARMAN

Profil souhaité: expérience dans le Cabaret
consciencieux et ambitieux
Nous offrons: très bonne rémunération
place stable
agréable ambiance de travail

Veuillez envoyer votre offre détaillée par écrit et avec
références à

M. Daniel BAUMANN
Case postale 2373, 1002 LAUSANNE

85752/191639

L'Hôtel Le Bristol ★★★★★ Villars

cherche de suite

secrétaire-réceptionniste (F/D/E)

et

chef de rang

Postes à l'année ou saison.

Offres complètes avec photo à:

L'Hôtel Le Bristol
A l'attention de la direction
1884 Villars

85799/383459

HÔTEL DES BERGUES GENÈVE

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons:

chef garde-manger
1/2 chef de partie
pâtissier
1/2 chef de rang
réceptionniste caissier/-ière
2 femmes de chambre

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires
d'un permis de travail valable sont prié(e)s de bien
vouloir adresser leur dossier complet avec photo-
graphie au bureau du personnel.

85819/12506

33, QUAI DES BERGUES
CH-1201 GENÈVE
TÉL. 022 731 50 50
FAX. 022 732 19 89

Après rénovation complète de la cuisine,
entre autres, nous allons rouvrir au centre
de Charmey, en Gruyère (FR) l'hôtel-
restaurant du Maréchal-Ferrant.

Pour début septembre 1996, nous
cherchons

cuisinier

expérimenté, motivé et capable de
prendre des responsabilités

Si un travail indépendant, pratiqué dans
de bonnes conditions vous tente, alors
veuillez envoyer votre offre écrite à

M^{me} C. Rime, Au Maréchal-Ferrant,
1637 Charmey.

85865/385864



MONT-PÉLERIN, VEVEY

Resort Hotel, Spa and
Conference Center
recherche un

télémarketer

pour son bureau des ventes

Activité:

Prospection et démarchage télépho-
nique auprès des grandes sociétés en
Suisse.
Assurer le suivi des appels téléphoni-
ques.
Prise de rendez-vous dans les 3 langues.
Tâches administratives du bureau des
ventes.

Profil:

Homme ou femme pro actif et organisé.
25 à 35 ans.
A l'aise dans les contacts téléphoniques
en français, suisse-allemand et anglais.
Connaissances commerciales sou-
haitées.
Entrée immédiate.

Le Mirador est dirigé par Dolce Inter-
national, société américaine qui gère
9 hôtels/centres de conférences situés
aux Etats-Unis, au Canada, en France et
en Suisse. Le Mirador est également
membre des Leading Hotels of the
World.

Veuillez adresser votre dossier complet
avec photo à l'attention de Catherine
Gehri, Responsable des Ressources
Humaines, Le Mirador, CH-1801 Mont-
Pélerin.

85852/25160



Un exemplaire
personnel s.v.p.!

Direction de l'instruction publique du canton de Berne

Aimez-vous le contact?

Etes-vous prêt(e) à vous investir dans le domaine varié
et intéressant de notre centre de formation pour adultes
avec hôtel et restaurant?

Le Centre interrégional de perfectionnement (CIP) à
Tramelan cherche

un(e) réceptionniste- téléphoniste (50 à 100%)

Fonction:

Dans le cadre d'une petite équipe, assurer les tâches de
l'accueil ainsi que de la coordination de la réception prin-
cipale, qui englobe les activités du CIP et de l'hôtel-
restaurant.

Entrée en fonction:

1^{er} août 1996 ou date à convenir.

Votre profil:

- expérience pratique dans le domaine de la réception-
hôtel et de l'accueil
- plaisir dans les relations avec les hôtes, contact aisé,
entregent, diplomatie et discrétion
- présentation soignée
- engagement, sens de l'organisation et sachant tra-
vailler de manière indépendante
- connaissances des outils de gestion informatisée
- aisance dans la langue allemande.

Nos exigences:

- CFC d'employée de commerce, de réceptionniste
d'hôtel ou formation jugée équivalente
- disponibilité pour assurer des horaires irréguliers,
également en soirée et le week-end
- intérêt pour le secteur de la formation continue des
adultes.

Nos prestations:

Nous offrons, dans le cadre des dispositions légales de
l'Etat de Berne, des prestations sociales et un salaire
correspondant à la formation et aux responsabilités
confiées.

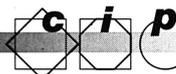
Lieu de travail: Tramelan.

Renseignements:

M^{me} M. Vuillème, téléphone 032 970 970.

Postulation:

Les offres manuscrites avec curriculum vitae et copies
de certificats sont à adresser au CIP, Service du person-
nel, Les Lovières 13, 2720 Tramelan, jusqu'au 28. 6. 1996.



85891/207941

Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre



Direction de l'instruction publique du canton de Berne

Etes-vous prêt(e) à vous investir dans le domaine varié
et intéressant de notre centre de formation pour adultes
avec hôtel et restaurant?

Le Centre interrégional de perfectionnement (CIP) à
Tramelan cherche

un(e) chef de service

(poste à 100%)

Fonction:

Assumer les tâches et conduire une équipe de service,
dans le cadre de notre restaurant avec self-service et jar-
din d'hiver, en coordination avec la réception principale
du CIP et de l'hôtel.

Entrée en fonction:

1^{er} août 1996 ou date à convenir.

Votre profil:

- bonne pratique dans le domaine du service
- plaisir dans les relations avec les clients, contact aisé,
entregent, diplomatie
- présentation soignée
- souplesse et engagement
- sachant travailler de manière indépendante.

Nos exigences:

- expérience professionnelle à un poste similaire
- disponibilité pour assurer des horaires irréguliers,
également en soirée et parfois le week-end
- langue française et connaissances orales de
l'allemand
- compétences et sens de l'organisation, aptitude
à diriger.

Nos prestations:

Nous offrons, dans le cadre des dispositions légales de
l'Etat de Berne, des prestations sociales et un salaire
correspondant à la formation et aux responsabilités
confiées.

Lieu de travail: Tramelan.

Renseignements:

M^{me} M. Vuillème, téléphone 032 970 970.

Postulation:

Les offres manuscrites avec curriculum vitae et copies
de certificats sont à adresser au CIP, Service du person-
nel, Les Lovières 13, 2720 Tramelan, jusqu'au 28. 6. 1996.



85892/207941

INTERNATIONALER STELLENMARKT STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Die Chance für Sie

★★★★-Deluxe-Hotel in Südchina sucht nach Vereinbarung einen

Executive Chef

für unsere europäische Küche.

Wir verlangen:

- Alter zwischen 28 und 35 Jahren
- Erfahrung in Hotelküche
- hochqualifiziert
- zuverlässig
- Englisch in Wort und Schrift.

Wir bieten:

- sehr gutes Gehalt
- exzellente Rahmenbedingungen.

Sind Sie interessiert? Schreiben oder faxen Sie uns Ihre gesamten Unterlagen an:

Mr Diaz, The Garden Hotel, 368 Huanshi Dong Lu, 510064 Guangzhou PRC
Telefon 0086 20 833 389 89, Fax 0086 20 833 504 67 oder 833 507 06.

Kontaktadresse Schweiz: J. Mürner, Gasthaus Bären, 3713 Reichenbach, Telefon 033 76 12 51.

857467/8573



jede Woche
an Ihrem Kiosk

Hotelfachfrau

CH, mit mehrjähriger Berufserfahrung in den Bereichen Verkauf, Front-office, Sekretariat oder 5-Stern-Hotellerie, D/E/F/SP, sucht für die Wintersaison in der Region Laax/Flims/Ilanz neue Herausforderung in der Hotellerie oder im Tourismus, bevorzugt Betriebsassistentin.

Offerten unter Chiffre 85794 an
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

85794/385858

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

Jeune Suisseesse alémanique et tessinoise, étudiante en langues modernes, cherche

petit travail

à Lausanne à partir du 8 juillet 1996. Je préfère travailler le soir et pendant les week-ends, sv dans un hôtel, restaurant (pas service).

Téléphone 062 751 93 60

P 85884/385878

Chef de partie/Sous-chef

mit internationaler Erfahrung sucht neue Herausforderung in kreativer, abwechslungsreicher Küche.

Raum Zürich, E, D, F.

Telefon 01 912 19 84

O 85851/199176

Junger innovativer

Küchenchef

D, mit B-Bewilligung, in gehobener Gastronomie tätig, sucht ab Herbst 1996 neue Herausforderung in einem niveauvollen Hotel oder Restaurant.

Gerne erwarte ich Ihre Offerte unter Chiffre 85797 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85797/370045

Bevor ich mein eigenes Hotel eröffne, suche ich:

- Innenarchitekten mit wenig Hotel-erfahrung
- Abschluss der Hotelfachschule
- Fähigkeitsausweis mit Alkohol
- Sprachen: Deutsch, Englisch, Ital.-Kenntnisse
- Stärken: Hohe Belastbarkeit, Einfühlungsvermögen, gewohnt im Umgang mit Menschen.

...einen Job in einem Hotel: Réception, Empfang, usw.

Offerten unter Chiffre 85863, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85863/385870

Sie als Leader müssen Ihren Urlaub verschieben?

oder

Musste dieser Unfall auch noch sein!

Was tun wir jetzt? Hier die Lösung:

Wir springen für Sie ein

denn das neue Dienstleistungsunternehmen fürs Gastgewerbe kann man tage- oder wochenweise zu kostengünstigen Konditionen mieten.

Wir sind kein Stellenvermittlungsbüro.

Raum Zürich und Ostschweiz.

Nähere Infos über:

Gastro Holiday Service

Telefon und Fax 052 242 57 40

85785/385183

Hotelfachschülerin in HD, CH, 26j., D, E, F, I, Kochausbildung, Praxis in Küche und Speiseservice, sucht

Ferienjob

für August 1996. Vorzugsweise Westschweiz/Tessin.

85793/385857

Heike Götzmann

Heinrich-Fuchs-Strasse 120, D-69126 Heidelberg, Telefon 0049 6221 314995.

Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

ÜBERSETZUNGSDIENST

JCV SERVICES, Wälnhofstr. 43, CH-4010 Rheinfelden,
☎ 061 422 06 57, Fax 061 422 06 56

Ob Sie sich in USA • KANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuzfahrtschiffen bewerben, erwartet man, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben. Mit unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt.

78870/304913

büro metro

Seit Jahrzehnten die Adresse für professionelles Personal in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffsstellen
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFAHRTSCHIFFE:

Restaurant Manager
Executive Sous-chef
Cocktailstewardessen
Réceptionistinnen
Kellner/innen
Bartender

ENGLAND
UND KANALINSELN:
Hotelfachpersonal für Saison '96
(Kurzfristig möglich)

Büro Metro
Freiwegstrasse 7
CH-8039 Zürich

Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

Nachpächter für Pizzeria gesucht

In ländlicher Gegend, am Südschwarzwald, mit 60 Plätzen. Grosse Privatwohnung, Sommerterrasse, genügend Parkplätze, mit günstigem Pachtzins.

Offerten unter Chiffre 85864, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85864/385869

Wir - ein Team von 11 Mitarbeitern und 1 Geschäftsführer in einem renommierten, stilvollen Landgasthaus im südl. Schwarzwald - suchen eine

85795/385859

Mitarbeiterin

die gerne im Service arbeitet und den Kontakt zu den Gästen pflegt, die viel Liebe zum Detail hat und auch gerne die Verantwortung übernimmt, unserem Geschäftsführer tatkräftig zur Seite zu stehen und ihn zu vertreten.

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit und die Möglichkeit, eigenständig zu arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an Verwaltung Landgasthaus zur Linde, Frau Brune Schwachhauser, Heerstrasse 88, 28209 Bremen.

Ihre zukünftigen Kollegen!

Ich, erfahren und initiativ, D, F, I, E, Fähigkeitsausweis A, suche neuen Wirkungskreis als

Directrice

in einem Hotel garni.

Auf Ihr Angebot freue ich mich. Offerten unter Chiffre 85832, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85832/371714

Begeistertes, qualifiziertes

Gastgeber-Ehepaar

sucht neue, interessante Herausforderung. Wir sind standortungebunden. Zürich frei von Verpflichtungen können wir unsere unternehmerischen Fähigkeiten für eine neue Aufgabe rasch zur Verfügung stellen.

Näheres erfahren Sie unter Chiffre 85834, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

85834/385804

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 372 23 95



hotel + tourismus revue

Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefonnummer _____

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 132.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 78.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 45.-*
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 168.-	<input type="checkbox"/> Fr. 98.-	<input type="checkbox"/> Fr. 58.-
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
Europa, Nahost			
Ausland (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-
Übersee			
*inkl. 2% MWSt.	<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen		

Bitte ausschneiden und einsenden an:

hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern





Sonderseite

Für
Lehrabgänger

hoteljob

Lehrabschluss – wie weiter?

Bald haben Sie Ihre Lehrzeit abgeschlossen. Sicher freuen Sie sich auf den Einstieg ins Berufsleben. Endlich nicht mehr «nur» Lehrling sein. Im Moment sind Sie noch im Prüfungsstress und hoffen, dass alles gut geht. Das Hoteljob-Team wünscht Ihnen jedenfalls einen erfolgreichen Abschluss.

Aber was passiert nachher?

Bei uns werden laufend interessante und abwechslungsreiche Stellen in der ganzen Deutschschweiz gemeldet. Es könnte doch sein, dass Hoteljob für Sie die Traumstelle hat.

Rufen Sie uns doch einfach an, Tel. 031 370 43 33, wir beraten Sie gerne!

Die Vermittlung ist für Sie **kostenlos**.

Schweizer Hotelier-Verein

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

GAUER HOTEL

SCHWEIZERHOF BERN

Ab Mitte Juli oder nach Vereinbarung brauchen wir kreative, motivierte und innovative Mitarbeiter, welche in einem jungen, aufgestellten Team als

Commis de Cuisine

arbeiten, Ihre Berufskennntnisse vertiefen und unsere Küche mit Ihre Ideen bereichern?

Gauer Hotel Schweizerhof
Frau Michèle Cassani
Personalabteilung
Bahnhofplatz 11
3001 Bern

Telefon 031 311 45 01



Beau-Site

Hotel Restaurant Adelboden

Möchten Sie im Service noch zusätzliche Erfahrung sammeln?

Wir suchen per 1. Juli 1996 oder nach Vereinbarung bis Ende Sommersaison (Jahresstelle auch möglich):

Servicefachangestellte
für den gepflegten Speiseservice

Hotelfachassistentin
für Frühstücksservice, Buffet und Etage

Wir freuen uns auf Ihren Anruf (Telefon 033 73 22 22) oder erwarten gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel Beau-Site, Dorfstrasse 5, 3715 Adelboden.

85640/4600

85641/191

ACHTUNG – ACHTUNG – ACHTUNG

Gesucht ab SOFORT
2 Jung-Köche
in junges dynamisches Team,
für Hotel- und Bergrestaurant-Betriebe.

Wir bieten:
– 5-Tage-Woche, Gute Entlohnung
– interessante und vielseitige Arbeit
– Wir arbeiten nach dem L-GAV

Gerne erwarten wir Ihren Telefonanruf oder schriftliche Bewerbung:

Hotel Niederschlacht, 8784 Braunwald
Tel.: 055 643 36 84, Fax: 055 643 29 26
Direktion: Roger von Allmen
85810/5533

Unsere Servicebrigade sucht für die Sommersaison ab Juli oder nach Vereinbarung eine professionelle Verstärkung:

Servicefachangestellte(r)

Was halten Sie von:

- gepflegtem Service?
- Silberbesteck?
- Plattenservice
- Tranchieren am Tisch?
- Gästekontakt?
- Vier Sterne?
- Teamwork?
- **Gratiseintritt ins Strandbad?**
- **Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC?**

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
85803/15237



Landhaus Rohrmoss Pöhlren

Servicefachangestellte/ Aushilfe/Koch

Wer möchte in einem wunderschönen Landgasthof sein Können zeigen und anwenden. Wir geben Ihnen den Betrieb und den Gast dazu, der es zu schätzen weiss.

Also greifen Sie zum Telefon und erkundigen Sie sich!
Telefon 033 56 22 95 M. und S. Moser
85402/27650

Zur Ergänzung unseres Serviceteams suchen wir **per 1. August 1996** in unser 3-Stern-Haus in der Ostschweiz eine(n) einsatzfreudige(n)

Servicefachangestellte(in)

(Hofa kann angelernt werden)

Wir bieten 5-Tage-Woche, zeitgemässe Entlohnung mit Fix- und Umsatzlohn, 5 Wochen Ferien und Kost und Logis im Haus in neu renovierten Zimmern mit WC/Dusche/TV/Telefon.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an

Hotel Landhaus
Daniel B. Heeb
Kasernenstrasse 29
9100 Herisau

oder telefonieren Sie uns für einen Vorstellungstermin.

Telefon 071 353 01 00
Fax 071 353 01 01
85867/15601



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

Jungkoch

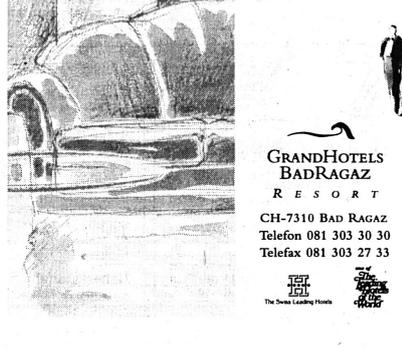
Abgeschlossene Koch-Lehre

Kellner

Kenntnisse im A-la-Carte-Service sowie Freude im Umgang mit internationalen Gästen

Commis de bar

Abgeschlossene Servicefach-Lehre sowie Freude im Umgang mit internationalen Gästen



GRANDHOTELS BADRAGAZ RESORT

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



Wir suchen:

Serviceangestellte(n)

Einen Sommer lang in den Bergen.
Region: Unterwallis, F-Kenntnisse sind erwünscht.

Telefon 025 74 14 12 – Herr Gex
85656/285835

Prizzi's

Restaurant + Bar
amerikanisch + italienisch

Für unsere Neuöffnung am 1. Oktober 1996 im Zentrum von Uster suchen wir

- Koch (Köchin)
- Servicefrau
- Bar- und Servicefrau/mann

Profil: Freundlich
Belastbar
Kreativ
Flexibel
Teamorientiert
erwünscht

Wir bieten ein modernes und klar strukturiertes Umfeld mit Entfaltungsspielraum.

Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Telefon 01 201 58 74.
85403/382192

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
85642/100706

Gstaad

gesucht

Haushälterin

(Köchin?)

CH oder mit Permis «C».
Zur Führung eines kleinen Haushalts.

Ehrlichkeit, Zuverlässigkeit und Flexibilität werden vorausgesetzt.

Interessenten schreiben bitte ans:

Gerax AG
Frau T. Saner
3780 Gstaad
85290/38564

Kurhotel Heiden

... Ihrer Karriere
zuliebe ...

KollegIn

ServicefachmitarbeiterIn

in tollem Team

weiteres
erfahren Sie von

Kurhotel Heiden
Caspar Lips, Gastgeber
CH - 9410 Heiden
Telefon 071 / 891 91 11
Fax 071 / 891 11 86



Bestellschein für die Sonderseiten der hotel + tourismus revue

- Dieses Inserat soll in der Ausgabe Nr. 26 (27.6.1996) Nr. 27 (4.7.1996) Nr. 28 (11.7.1996) erscheinen.

- Gewünschte Grösse: Breite _____ spaltig x Höhe _____ mm (alle Grössen möglich)

- Verdoppeln Sie den Beachtungsgrad Ihres Inserates mit Farbe (Zusatzkosten Fr 655.-* pro Druckfarbe)

- **Inseratenschluss: Freitag der Vorwoche, 17 Uhr**

Schicken oder faxen (031 370 42 23 oder 031 372 23 95) Sie uns den ausgefüllten Bestellschein für die Sonderseiten der hotel + tourismus revue, sowie Ihren Inseratetext mit Adresse.

- **Profitieren Sie!!!**

*Alle Preise verstehen sich exkl. 6,5% MwSt.