

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 45

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 315
Stellenangeboten

tourismus hotel+revue

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

Heute mit
märktplätz

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

TOURISMUS

Tourismus und Wirtschaft 5
Appenzeller Tourismusleute diskutierten mit Vertretern der Wirtschaft über diese Wechselbeziehung.

Kongresshaus Zürich 6
Der Grundstein fürs Grands Jeux ist mit der Zusammenarbeit von Tivolino Swiss Casinos und Casinos Austria AG gelegt.

HOTELLERIE

Zimmer im Taubenschlag 8
In der Schaffhauser Altstadt, im Zunfthaus zum Rüden, entstand ein Seminarzentrum mit 30 Zimmern.

Grächen: Weniger Betten 9
Das Missverhältnis zwischen Hotel- und Ferienwohnungs-Betten nimmt in Grächen zu: 9 von 10 sind Fewo-Betten.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Mogeleien möglich 11
Die Deklarationspflicht für Wildfleisch hat noch Lücken und lässt kleine Mogeleien zu.

Gastro-Vermarktung 12
Gastronomische Orientierungshilfen sind immer noch Rarität in den Regionen. Ausnahme: der Kanton Solothurn.

HOTEL · TOURISME

Un hôtelier plein d'idées 16
Homme de la communication, Othmar Baeriswyl est aussi un hôtelier qui a plein d'idées pour le tourisme.

Montreux-Palace 17
Hans Wiedemann, directeur du Montreux-Palace, estime qu'il faut réapprendre l'enthousiasme. Interview.

SHV · SSH · SSA

Qualité du service 19
S'il y a un sujet qui préoccupe la Société suisse des hôteliers (SSH) en permanence, c'est bien la qualité du service. Afin d'accroître cette qualité, la SSH vient de développer un nouvel instrument de gestion destiné justement à mesurer et encourager la qualité du service dans l'hôtellerie helvétique.

Messeauftritte



Vom Messefrust zur Messelust

Der Schweiß rinnt, der Blutdruck steigt, und das freundliche Lächeln erstarrt zu einer verbissenen Grimasse: Messen können ganz schön stressen. Dass es aber auch anders geht, weiss Peter Plan, Managing Director der Wigra Expo AG. Er gibt in dieser Ausgabe Tips für einen

erfolgreichen Messeauftritt. Denn gut vorbereitet, mit dem richtigen Material, guten Leuten und einem einladenden Standkonzept, kann der Messefrust zur Messelust werden. Mit Messelust kann auch die Atmosphäre am diesjährigen Tag des Busses im

Rahmen des TTW in Montreux treffend beschrieben werden. Die Carunternehmer konnten sich über mangelndes Interesse nicht beklagen, und die Leistungsträger sind überzeugt, dass ihre Angebote Anklang gefunden haben. (Karrikatur: Cecilia Bozzoli) Seiten 2, 6 und 15

Tourismus-Strukturen

Marketing mit Destinationen statt Regionen

Das touristische Angebot in der Schweiz soll nach Marken und Destinationen gegliedert werden. Die traditionellen Verkehrsvereine und Tourismusregionen verlieren an Bedeutung. So sieht eine Arbeitsgruppe des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) die «langfristige Neuausrichtung der Tourismusstruktur Schweiz».

ANDREAS NETZLE

Eine «Schockreaktion» gewisser Regionen erwartet Arbeitsgruppenmitglied Gottfried Künzi. Denn das an der VSTD-GV in Crans-Montana vorgestellte Modell sieht vor, dass Destinationen, die sich als eigenständige Marken profilieren können, direkt mit der nationalen Marketing-Organisation Schweiz Tourismus zusammenarbeiten. Künzi kann sich für die Schweiz bis zu fünfzig Marken und Destinationen, das heisst starke Orte, Subregionen oder Angebotsegmente vorstellen. Damit werden die mei-

sten der zwölf erst vor einem Jahr mit einem Kooperationsvertrag mit der ST gestärkten Regionen in ihrer angestammten Funktion hinfällig. Künftig werden sie sich auf Aufgaben wie Entwicklungsplanung, Beratung, Koordination von destinationsübergreifenden Angeboten und Marketingaktivitäten, Informationszentrale, Schulung und Marktforschung beschränken müssen. Theoretisch können auch Regionen Marken beziehungsweise Destinationen sein. Thomas Bieger, Leiter der Tourismusfachschule in Samedan und Leiter der Arbeitsgruppe, nannte als Beispiel das Tessin, schon Graubünden werde aber vom Gast nicht als zusammenhängendes Ferientziel gewählt.

Anschlüsse und Kooperationen

Auch in die rund 350 Verkehrsvereine kommt Bewegung. Laut Bieger müssen sie sich entscheiden, ob sie genug Profil haben, um eine Marke zu sein und ob sie ein vollständige Dienstleistungskette anbieten können und somit eine Destination sind. Wer dies nicht (wie etwa Crans-Montana) vorweisen kann, soll sich entweder an eine starke Marke anhängen (et-

wa Celerina an St. Moritz) oder die Zusammenarbeit mit anderen kleineren Tourismusorten suchen (wie etwa im Goms). Eine vierte Gruppe bilden einzelne Betriebe oder Orte in weitgehend nichttouristischen Zonen (wie Zurzach). Für sie empfiehlt sich die Teilnahme in Angebotsgruppen, die ihrerseits eine Marke bilden. Wie die Regionen erhalten auch die meisten Verkehrsvereine neue Aufgaben. Ihnen obliegt die Angebotsgestaltung, die Gästeinformation und -betreuung sowie die politische Interessensvertretung. Das Marketing wird vollständig an die Destination abgegeben.

VSTD neu ausgerichtet

Für VSTD-Präsident Max Nadig, ist es wichtig, dass insbesondere die Leistungsträger am Ort erkennen, dass sie als Glied einer Dienstleistungskette nur im Verbund einer Destination eine Chance haben. Er hofft auch darauf, dass die starken Marken die Initiative zum vorgezeichneten Konzept ergreifen, «bevor uns die Politiker oder der Markt ganz andere Lösungen aufdrängen». Für den VSTD sieht Nadig eine Öffnung in Richtung «Verband der Kaderangestellten im

Accor

Die 3 Budgetformeln zusammengefasst

«Formule 1», «Etap Hotels» und «Ibis Hotels» werden in einer neuen Accor-Gesellschaft zusammengefasst. Der Schweizer Ibis-Franchisenehmer Otell Holding, Crissier, bleibt. Je ein neues Ibis und ein Formule 1 entstehen im Oerlikon-Seebach. In Adliswil ist ein weiteres Ibis geplant, allerdings mit einem anderen Franchisenehmer. In Deutschland werden die Accor-Budgetbetten noch billiger: Ein Formule 1-Zimmer (nicht Bett!) wird 44 D-Mark kosten, das ganze Jahr hindurch, inklusive Farb-TV, Schreibtisch und Waschecke. Seite 7

Formation Perfecto

Genève a montré le chemin

Les associations faitières de l'hôtellerie et de la restauration ont convenu de faciliter la réinsertion des chômeurs de la branche. A cet effet, elles ont mis sur pied un programme de perfectionnement intitulé Perfecto. La Suisse romande a donné le ton, puisqu'un cours-pilote a été organisé, avec succès, à Genève. Ce programme doit sa création aux nouvelles mesures relatives au marché du travail qui entreront en vigueur à partir du 1er janvier 1997. Page 17

micros® SYSTEMS AG

IHR PARTNER FÜR EDV-LÖSUNGEN
IN DER GASTRONOMIE

Micros Systems konzentriert sich ausschliesslich auf die Herstellung, den Vertrieb und den Service von Hard- und Software branchenorientierter Buchung-, Abrechnungs- und Informationssysteme.

EINE KASSEN-LÖSUNG?
-> MICROs TOUCH-SCREEN!

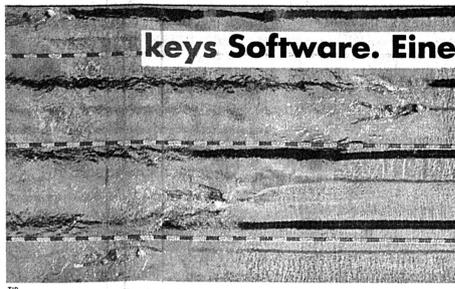
Micros Systems AG
Wiesenstrasse 10 A Tel. 01 733 74 50
8952 Schlieren/ZH Fax 01 733 74 51
89007/384595

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

Miele
PROFESSIONAL

Profı-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 417 24 62

keys Software. Eine Nasenlänge voraus.



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



Rebag Data AG
8134 Adliswil
Tel. 01/711 74 10

keys
Informatik für Ihr Hotel

Messeauftritte und Werbereisen

Je höher der Rang, desto weiter die Reise

Tourismuskadern sind ein reisefreudiges Volk – ein Klischee, das nur bedingt richtig ist. So darf bei Publikumsaktionen auch mal das Schaltpersonal den Ort oder die Region vertreten. Für die wichtigsten Messen und Auftritte im Ausland jedoch machen sich die Tourismuskadern selbst auf die Socken.

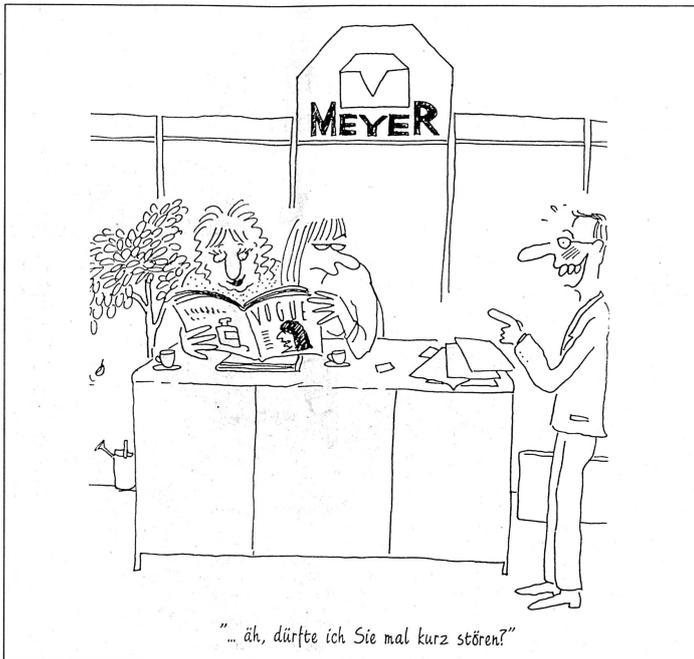
EVELYNE MAYR

«Wir achten darauf, dass möglichst alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter einmal einen Einsatz an einer Messe oder bei einer Werbeaktion haben», sagt *Martina Reiter*, Presse- und PR-Verantwortliche beim Tourismusverband Gstaad-Saaneland. Sie kommen allerdings vor allem dann zum Zug, wenn es sich um einen Publikumsanlass handelt. Auftritte an Fachmessen oder Workshops würden von der Marketingabteilung wahrgenommen. Stehe jedoch eine Reise in die USA oder nach Fernost an, packe Tourismuskadern *Dres von Weissenfluh* selbst seinen Koffer. Auch an die ITB nach Berlin reise der Chef persönlich, so *Martina Reiter*.

Den Erwartungen entsprechen

Ähnlich ist die Praxis beim Kur- und Verkehrsverein Zermatt. Direktor *Amadé Perrig* ist für die Kontakte nach Asien zuständig. «Es ist nicht so, dass ich meinen Mitarbeiterinnen oder Mitarbeitern eine solche Reise nicht zutrauen würde. Doch gerade im Markt Fernost ist es wichtig, wahrscheinlich wichtiger als in allen anderen Ländern, seine Kontakte intensiv zu pflegen», begründet *Perrig*. Die Asiaten würden es nicht verstehen, wenn er sich auf einer Reise vertreten liessen. «Sie würden sich zwar nicht beklagen, aber mit Geschäften ist dann nicht mehr zu rechnen.» Aber auch auf anderen Märkten und Messen sei es wichtig, als Direktor selbst anwesend zu sein. So sei er regelmässig am STM präsent, und auch in die Vereinigten Staaten reise er – meist zusammen mit dem «Best of the Alps»-Vertreter – persönlich. *Roland Imboden*, Zermatts Marketingleiter, kümmere sich indes selbständig um die europäischen Märkte, die er auch regelmässig bereise. Wie beim Verkehrsverein Gstaad-Saaneland werden auch bei Zermatt Publikumsauftritte nicht unbedingt Kaderleute eingesetzt. «Wichtig

Es muss nicht immer der Chef sein... Dennoch ist in gewissen Situationen die Präsenz des Kadern unumgänglich.
Cartoon aus «Der Schlüssel zum Messeerfolg», Gabal-Verlag, Offenbach.



„...äh, dürfte ich Sie mal kurz stören?“

sind gute Kenntnisse über das Produkt», sagt *Perrig*, «und die kann sich auch eine Fremdperson aneignen.»

Kader mit Aufsichtsfunktion

Anders wird es bei Zentralschweiz Tourismus gehandhabt. «Fremdpersonal oder Messehostessen mieten wir eigentlich nie», erläutert Marketingleiter *Rolf Wild*. Allerdings gebe es praktisch keine Auftritte von Zentralschweiz Tourismus alleine, sondern nur welche mit den Partnern. Diese nehmen dann auch die Standbetreuung wahr. «Wir achten aber darauf, dass zumindest zu Beginn und beim Abschluss der Messe oder Aktion eine Kaderperson von uns vor Ort ist», so *Wild*. Das Einrichten des Standes oder Sortieren des Prospektmaterials verlange viel Geschick. Auch sei es Zentralschweiz Tourismus wichtig, bei der Standeinteilung mitreden zu können

und sich abzusprechen, welcher Partner welches Werbematerial einsetze. Diese Praxis sei nicht nur im Interesse von Zentralschweiz Tourismus. *Rolf Wild*: «Auch unsere Partner schätzen es, wenn jemand von uns dabei ist und gewissermassen eine Aufsichtsfunktion wahrnimmt.»

Kein Gerangel

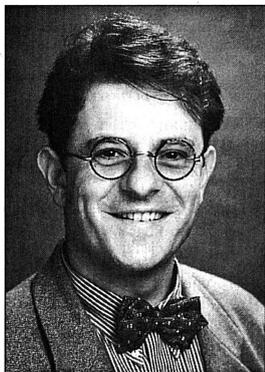
Auch bei Publikumsanlässen der Tourismusverbände Ostschweiz und St. Gallenland ist ein Vertreter des Kaderns zumindest in der Startphase dabei. Dann aber dürfe durchaus einmal ein Lehrling im 3. Lehrjahr oder ein anderer Mitarbeiter der Tourist Information den Stand betreuen, erklärt Marketingleiterin *Astrid Nakhostin* ihre Praxis. Ein Gerangel um solche Einsätze habe es jedoch im Team noch nie gegeben. «Nicht jeder mag solche Ausseneinsätze. Deshalb kommen dieje-

nigen zum Zug, die auch wirklich wollen.» Interlaken Tourismus nimmt selbst praktisch an keinen Publikumsanlässen teil. Dort trete man lediglich zusammen mit den Partnern (Hotels, Bahnen etc) auf. Diese seien auch für die Rekrutierung des Personals zuständig, erklärt Marketingleiterin *Irene Küng-Schmocker*. Für die Auftritte an Fachmessen oder Werbereisen gebe es bei Interlaken Tourismus klare Zuständigkeitsbereiche. So decke sie die Märkte Grossbritannien und USA ab, während ihre Kollegin für Deutschland, Frankreich, Spanien und Italien zuständig sei. Tourismuskadern *Urs Zaugg* betreue den asiatischen Markt. «Nur im Ausnahmefall tauschen wir untereinander ab. Eher verzichten wir auf eine Messteilnahme oder eine Aktion, wenn die zuständige Person nicht selbst präsent sein kann», so *Küng-Schmocker*.

Interview mit Peter Plan

Die Vorbereitung ist entscheidend für den Erfolg

Eigentlich wüssten sie es ja, die Aussteller, wie ein Messeauftritt erfolgreich gestaltet werden kann. Schliesslich gibt es genügend Fachbücher und Abhandlungen zu diesem Thema. Doch Theorie und Praxis klaffen oft weit auseinander. Deshalb gibt es immer wieder Aussteller, die mit hängendem Kopf und geschräpfter Firmenkasse von der Messe zurückkommen. *Peter Plan*, Direktor der Wigr Expo AG, gibt im folgenden Interview ganz konkrete Tipps für einen erfolgreichen Messeauftritt.



Peter Plan, Managing Director of Wigr Expo AG. Foto: zvg

Interview: EVELYNE MAYR

Welches sind die grössten Fehler, die Aussteller begehen?
Oft wird der Entscheid, an einer Messe teilzunehmen, sehr kurzfristig und unüberlegt gefällt. Dies wirkt sich dann auch auf die Planung und Vorbereitung des Messeauftritts aus. Dann hat der Aussteller vielleicht die falschen Prospekte dabei, das Standpersonal ist ungenügend instruiert, oder das Werbeumfeld der Messe wurde nicht effizient genutzt.

Wie soll das Werbeumfeld professionell genutzt werden?
Es können Inserate in den begleiteten Fachmedien, der Tagespresse und in den elektronischen Medien geschaltet wer-

den. Ausserdem sollte eine Pressemappe für das Pressebüro der Messe zusammengestellt werden. Gut ist auch eine eigene Presskonferenz an der Messe. Mit einem Direkt-Mailing an seine Kundenschaft kann der Aussteller die Messe als «eigenen» Event nutzen.

Wie muss sich das Team am Stand auf die Messe vorbereiten?

Es ist wesentlich, dass sich alle Mitarbeiter über die Erwartungen, die Zielsetzungen und das Zielpublikum im klaren sind. Gut ist auch die vorgängige Ausarbeitung eines Argumentenkatalogs und die Diskussion der Verhaltensregeln. Eine sinnvolle Einsatzplanung, in der die persönlichen Stärken und Schwächen der Standbetreuer berücksichtigt werden, kann ebenso zum Erfolg der Messe beitragen wie die Ausrüstung des Personals mit den richtigen Unterlagen. Auch über die Kleidung sollte vorgängig diskutiert werden.

«Der Blickkontakt zeigt Gesprächsbereitschaft.»

Wie sollen die Aussteller den Messebesucher ansprechen?

Wichtig ist der Blickkontakt, er zeigt ihm Gesprächsbereitschaft. Ein Gruss wie «Grietze» oder «Guten Morgen» wirkt als erste Kontaktaufnahme entspannen-

der als Floskeln wie «Kann ich Ihnen helfen?» oder «Werden sie schon bedient?» Namensschilder führen das Standpersonal aus der Anonymität und werden von den Besuchern sehr geschätzt.

Sind in der Standgestaltung Unterschiede zwischen Fach- und Publikumsmesse zu machen?

Nicht unbedingt. Denn auch Fachbesucher lassen sich zum Teil von Emotionen leiten und besuchen gerne einen originellen Stand, der sie anspricht, auch wenn er nicht auf ihrer «Einkaufsliste» steht.

«Auch Fachbesucher lassen sich von Emotionen leiten.»

Die Stände der Aussteller werden deshalb ja auch immer origineller. Jeder will auffallen.

Das ist natürlich auch im Interesse des Organizers, der ja eine attraktive, ansprechende Messe bieten will. Trotzdem muss er gewisse Grenzen setzen. So darf zum Beispiel die Musik an einem Stand nur so laut sein, dass es den Betrieb an den Nachbarständen nicht beeinträchtigt. Auch Speisen, die an den Ständen gereicht oder gar gekocht werden, dürfen nicht einen störenden Geruch verbreiten.

Die Wigr Expo AG ist ein Unternehmen der Wigr Gruppe (Werbeflächenvermarktung, Werbemittel, elektronische Medien und Messeorganisation) und ist Organisatorin von der Fespa in Zürich und Genf und vom Swiss Event.

Snowboard-Event London

Auf 1997 verschoben

Trotz Grosserfolg im vergangenen Jahr konnten für das geplante Snowboard-Event 1996 nicht genügend Sponsoren gefunden werden. Auch eine kurzfristig eingeleitete, intensive Suche nach Sponsoren aus der Schweiz war nicht erfolgreich. Mitorganisator *Renaud de Watteville* von Swiss Mate: «Verschiedene Auflagen, die wir nicht vorhersehen konnten, verteuerten die Aktion.» Der Anlass, beim dem auch Schweiz Tourismus als Mitorganisator auftritt und der am kommenden Samstag hätte stattfinden sollen, wurde deshalb abgesagt. Wie de Watteville jedoch gegenüber der *hr* betonte, werde das Snowboard-Event 1997 sicher über die Bühne gehen. *MAY*

SWISSORAMA

Ballenberg: Bestes Resultat seit 1991. Fast eine Viertelmillion Personen haben in diesem Jahr das Freilichtmuseum Ballenberg besucht. Dies bedeutet eine Steigerung von rund 14 Prozent gegenüber dem Vorjahr und das beste Resultat seit 1991. Die Museumsleitung führt das positive Betriebsergebnis auf die Wirkung der 1996 neu im Ballenberg angesiedelten Bauernhöfte und die damit verbundene positive Kommunikation auf allen Ebenen. In nachhaltiger Erinnerung bleiben zum Beispiel der Saisonauftakt «Tierschiff» sowie zwölf tierthematische Grossanlässe. Weiter wird die konsumentfreundliche Preisgestaltung als Grund für dieses glänzende Ergebnis angeführt. *SM*

Mit Tourismus-Forum Berner Bevölkerung informieren.

Im Kongresszentrum BEA Bern expo findet am nächsten Mittwoch, 13. November, 20 Uhr, das Bern Tourismus-Forum statt. Dabei werden aktuelle Tourismusthemen präsentiert. Zum Tourismusbewusstsein wird Regierungsrätin *Elisabeth Züch* referieren, die Aktion «Tourismus geht uns alle an», wird *Martin Triten*, Geschäftsführer Berner Mittelland vorstellen. Die Studie zur touristischen Wertschöpfung unter besonderer Berücksichtigung der Stadt Bern wird *Hansruedi Müller* präsentieren. Stadtpräsident *Klaus Baumgartner*, Verkehrsdirektor *Walter Rösti* und Vizedirektor sowie Rösli-Nachfolger *Raymond Gertschen* werden über das Tourismuskonzept der Stadt Bern informieren. Bern Tourismus-Präsident *Mathias Tromp* wird schliesslich das Leitbild für Bern Tourismus vorstellen. *SR*

Eishockey-WM: Zuschlag für Zürich.

Die Eishockey-Weltmeisterschaft 1998 findet nicht in Bern, sondern in Zürich statt. Dies hat der Schweizerische Eishockeyverband (SEHV) vergangene Woche entschieden. Der Zuschlag für Zürich erfolgte aufgrund einer Terminkollision mit der BEA (siehe *hr* Nr. 44 vom 31. Oktober). Die BEA-Organisatoren erklärten sich zwar bereit, die Messe in Zelte zu verlegen, forderten aber vom SEHV eine Entschädigung von 1 Million Franken. Dieser Betrag war dem SEHV zu hoch. *MAY*

PANORAMA

Air Engiadina: Neuer Flug zwischen Bern und Genf. Vergangene Woche eröffnete Air Engiadina ihre neuen Fluglinien von und nach Genf. Täglich wird sie nun die Stadt am Lac Lemman mit der Bundeshauptstadt verbinden. In Zusammenarbeit mit Air Dolomiti fliegt Air Engiadina zudem zweimal täglich von Genf nach Genua und zurück. Damit lässt die regionale Fluggesellschaft den von der Swissair gestrichenen Genua-Flug wieder aufleben. Aber auch andere Fluggesellschaften machen das reduzierte Angebot des abgewerteten Flughafens Contrin – zumindest bei den Europaflügen – wieder wett. So haben zum Beispiel Air France und Lufthansa das Angebot für Destinationen wie Paris und München ausgebaut. Ausserdem fliegt auch die Crossair neu zweimal täglich von Genf nach Berlin. *MAY*

Jetzt drei Cisalpino-Verbindungen Genf-Mailand. Seit dem 1. November verkehrt auf dieser Strecke ein zusätzliches Cisalpino-Zugpaar, Mailand ab um 14.35 und Genf ab um 19.21 Uhr. Wenig Anklang bei den Reisenden gefunden hat bisher die Frühverbindung Mailand-Genf mit Anschluss in Lausanne nach Paris. *pdf*

«Neue touristische Strukturen in der Schweiz»

Neue Aufgaben für die Verkehrsvereine

Im (nicht ganz neuen) Modell des Destinationsmanagements müssen sich Verkehrsvereine und Tourismusregionen neu positionieren. Die bestehenden Tourismusorganisationen sollen andere Aufgaben wahrnehmen. Die «kritische Grösse für eine selbständige Destination ist das Budget von 3 Millionen Franken für Marketing und kooperative Aufgaben sowie 1 Million Logiernächte.

CHRISTINE KÜNZLER

Die vermarkteten Einheiten, so heisst es in der Studie des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren VSTD, sind nicht mehr Räume mit politischen Grenzen sondern vom Gast nachgefragte, in sich geschlossene Leistungsbündel in einer Destination. Um solche Leistungsbündel anbieten zu können, müssen die verschiedenen Betriebe, also Hotels, Bergbahnen, Restaurants, Transportmittel, Unterhaltungsbetriebe etc., an einem Ort oder von verschiedenen Orten kooperieren. Eine übergreifende Instanz soll die Dienstleistungskette von der Information und Reservation über die Anreise, den Aufenthalt bis zur Abreise und Nachbetreuung optimieren.

Kriterien einer Marke

Weil verschiedene Destinationen im gleichen Marktsegment um Gäste kämpfen, müssen sich die Destinationen profilieren und als unverwechselbare Marken positionieren. Die Arbeitsgruppe hat Kriterien für eine solche Marke erarbeitet:

- Unabhängigkeit von politischen Grenzen, Ausrichtung auf eine Destination (Raum aus der Sicht des Gastes).
- Innerhalb der Destinationen müssen



Touristen auf dem «Top of Europe»: Solche überregionalen Sehenswürdigkeiten bilden laut Studie der VSTD den Anknüpfungspunkt für eine starke Marke. Foto: Comet

alle für das Gästesegment relevanten Einrichtungen geboten werden.

- Die Destination muss als selbständige Marke geführt werden. Dafür sind mindestens 1 Million Franken Marketingmittel und etwa 2 Millionen für kooperative Aufgaben notwendig.
- Pro Jahr sollten mindestens 1 Million Logiernächte in Hotellerie und Parahotellerie erzielt werden.
- Innerhalb der Destination muss ein Anknüpfungspunkt für die Bildung einer Marke bestehen (zum Beispiel überregionale bekannte Sehenswürdigkeiten, kulturelle Eigenart, Gastronomie).

● Reservationszentralen etc. als Voraussetzungen für die Gestaltung und Vermarktung touristischer Angebote.

Aufgaben der Destination

In jeder Destination, in welcher unabhängige Leistungserbringer zusammenwirken, braucht es als koordinierende Instanz eine Tourismusorganisation. Ihre wesentlichen Aufgaben sind die Planung (Leitbilder, Strategien), die Angebotsgestaltung (Infozentrale, Gästebetreuung, Qualitätssicherung, Schulung, Events), Marketing (Strategie, Marktforschung, Werbung, Pricing, Verkauf) sowie die Interessensvertretung (Information der Bevölkerung, Tourismusbewusstsein, plitischen Lobbying).

Die neuen Tourismusorganisationen entsprechen nicht mehr den heutigen örtlichen oder regionalen Verkehrsvereinen. Diese bleiben zwar bestehen, erfüllen aber je nachdem, wie nahe sie einer Destination kommen, ganz andere Aufgaben. Die klassischen Verkehrsvereine behalten Aufgaben im Bereich der Planung und der Interessensvertretung, während sich die Angebotsgestaltung auf die Information beschränkt. Marketing betreiben nur die Destinationen, der regionale Tourismusverband (Koordinations) sowie Schweiz Tourismus. Für die regionalen Tourismusorganisationen redu-

ziert sich die Tätigkeit auf Leitbilderstellung, Angebots-Koordination und Service-Center. Unverändert bleiben die heutigen Aufgaben von Schweiz Tourismus und Schweizer Tourismus-Verband.

Die Übergangsphase

Der Übergang in die neue Struktur wird laut VSTD-Arbeitsgruppe mehrere Jahre dauern. Zunächst sollen die starken Regionen mit einer eigenständigen profilierten Marke ihre Marke weiterhin «sanft pflegen» und gleichzeitig die Entstehung und Organisation von Destinationen unterstützen. Damit kann sichergestellt werden, dass die hohen Investitionen in die Marke weiter ausgenutzt werden können und kein Vakuum entsteht, bis Destinationen und deren Angebots- und Vermarktungsstrategien greifen. Schweiz Tourismus sollte primär mit den Destinationen und als Übergangslösung weiterhin mit den Regionen arbeiten. Weiterhin soll ST auch die Segmentpromtionen fördern. Erst in fünf bis zehn Jahren soll die Organisation gemäss dem neuen Destinationsmarketing funktionieren.

Mitarbeit: Andreas Netze

Die Studie kann bezogen werden beim Sekretariat Verband Schweizer Tourismusdirektoren, Postfach 824, 8038 Zürich.

Thomas Bieger

Struktur am Markt orientieren



Die traditionelle Tourismusstruktur, die oft mit dem Begriff «Trichterprinzip» charakterisiert wurde, war auf die Bewältigung politischer Aufgaben (in der

Boomphase des Tourismus vor allem zur Legitimation der externen Effekte) und Bündelung von weitgehend simplen Angeboten wie Ski und reine Wanderferien ausgerichtet. Die neue Tourismusstruktur muss primär am Markt und komplexen neuen Dienstleistungsbündeln wie Wellnessferien orientiert sein. Im Sinne flacher Entscheidungswege und bei einer konsequenten Ausrichtung auf Destinationen ergeben sich für die touristischen Regionen und lokalen Verkehrsvereine neue Aufgaben. Die touristischen Regionen werden primär zu Servicestellen für die Destinationen: Bereitstellung von Marktdata, Informationsdatenbanken für regionale Angebote, Plattformen und Logistik für den Auftritt von Destinationen zum Beispiel an Messen, werden im Zentrum stehen. Daneben dürfte vor allem in der Übergangsphase eine gewisse Beratung der lokalen Verkehrsvereine in der Entwicklung von Destinationsstrukturen gefördert sein. Mittelfristig werden deshalb die regionalen Verkehrsvereine auch ihre geografische Struktur auf die neuen Destinationen ausrichten und mit weniger Geld auskommen müssen. Die bisher für die Bewerbung der regionalen Marke eingesetzten Mittel, müssen im Sinne einer Konzentration den Destinationen und Schweiz Tourismus zur Verfügung gestellt werden. Thomas Bieger

Roland Zegg

Vision 2000: 35 starke Destinationen



Meine Vision ist, dass im Jahr 2000 in der Schweiz rund 35 vollkommene, wettbewerbsfähige Destinationen funktionsfähig sind. Diese verfügen über eine bekannte und starke Marke, professionelles Management und sind völlig frei von politischen Fesseln. Graubünden zum Beispiel wird dann 10 Destinationen haben. Ganz pragmatisch: Es sind unsere Gäste, die uns zu regionalem Denken zwingen. Sie beanspruchen in der Regel das Angebot einer ganzen Region und erleben ihre Feriendestinationen als «Leistungsbündel», Kantons- und Gemeindegrenzen, politische Gegebenheiten und Hierarchien sind für die Gäste irrelevant. Der Gast bildet die Region. Also verkaufen statt nur werben, führen statt verwalten, regionale Marktauftritt statt Dörfliverein.

Die Schweizer Tourismusregionen sollen keine Preispolitik à la Denner betreiben. Gute Leistungen werden nach wie vor ihren Preis haben. Eine Anpassung an die Marktnachfrage ist aber notwendig. Das heisst, wir müssen auch im Low-Budget-Bereich über ein breites Angebot verfügen. Günstige Angebote kommen erst zustande, wenn Betriebe oder ganze Orte kooperieren, um Synergieeffekte zu erzielen. Mit vielen aktuellen Beispielen und einer einfachen Sprache steht der Leitfaden ganz unter dem Motto «Hilfe zur Selbsthilfe». Roland Zegg

REKLAME

Jetzt Ferien
Heute buchen und morgen geniessen!

Sonntags Blick und Internet

Die nächsten Inserate erscheinen am:
1. Dez., 12. Jan., 2. Febr., 9. März, 13. April usw.
Gratis-Unterlagen: «Jetzt Ferien», Postfach, 8800 Thalwil, Tel. 01 720 80 82, Fax 01 720 80 55
http://www.jetzferien.ch

Neuer Anlauf zu Destinationsmanagement

Einen ersten Vorstoss in Richtung «Marken statt Regionen» hatten bereits im Sommer 1994 die Regionaldirektoren (RDK) oder vielmehr ihre Partnerorganisationen ST, ST, SHV, Swissair und SBB unternommen. Damals war den Regionaldirektoren die Idee von Marken und Destinationen und die Möglichkeit von «weissen Flecken» auf der Tourismuskarte noch zu utopisch. In der Folge besiegelten die RDK und die ST den status quo mit dem Regionenvertrag. Jetzt befassen sich

gleich zwei neue Studien mit diesem Thema: Aus der Erarbeitung von Musterstatuten für die Bündner Verkehrsvereine entstand der «Leitfaden für die Neuausrichtung von Tourismusorganisationen» der Grischconsulta in Chur. Etwas weiter geht die Arbeitsgruppe des VSTD unter der Leitung von Thomas Bieger vom Tourismus-Institut Sammedan. Darin wird die Entwicklung von Destinationen und Marken zur besseren Vermarktung des Tourismusproduktes Schweiz postuliert. AN

Leitfaden für Graubünden

Mit Destinationsmanagement aus der Krise

Destinationsmanagement heisst das Zauberwort auch im «Leitfaden für die Neuausrichtung von Tourismusorganisationen», die der Verkehrsverein Graubünden mit der Grischconsulta AG, Chur, ausgearbeitet hat. Professionell und kommerziell tätige Tourismusorganisationen können aus der Krise führen.

CHRISTINE KÜNZLER

«Der Leitfaden beleuchtet aktuelle Situationen, nimmt aber nicht in Anspruch, auch in mehreren Jahren mustergültige Ratschläge zu liefern», schreibt der Direktor des Verkehrsvereins Graubünden, Christian Durisch im Vorwort des «Leitfaden für die Neuausrichtung von Tourismusorganisationen». Verfasst haben ihn eine Arbeitsgruppe des VVGR «Tourismusreformen» und Projektleiter Roland Zegg von der Grischconsulta AG, Unternehmens- und Tourismusberatung in Chur. Zwar entspricht der übersichtlich dargestellte Leitfaden der Ferienecke der Schweiz, doch dürften die Untersuchungen auch für andere Destinationen Gültigkeit haben. Destinationsmanagement heisst das Zauberwort. Der Leitfaden beschreibt die Destinationen als vollwertige und eigenständige Marktpartner, deren Organisati-

on im Sinne einer Unternehmung wie eine Destinationsmanagement Company geführt werden. «Destinationen stellen einheitliche Ferienregionen aus der Sicht des Gastes dar, weisen eine für die Vermarktung optimale Grösse auf und verfügen über verkaufsfähige Produkte und ein einheitliches Markenbild», heisst es. Eine Destination kann zum Beispiel Arosa sein, die Alpenarena oder das Engadin.

Aufgaben der Verkehrsvereine

Die zukünftigen Aufgaben der lokalen und regionalen Tourismusorganisationen müssen entsprechend angepasst werden. Sie können nach Leitfaden neu ein Dienstleistungszentrum betreiben, das sieben Tage pro Woche geöffnet ist. So findet der Gast alle wichtigen touristischen Leistungen unter einem Dach vereint. Banken, Detailhandel, Restaurants könnten Untermieter im Dienstleistungszentrum sein. Zudem können sich Verkehrsvereine an einträglichen Geschäften beteiligen, wie zum Beispiel Davos, das die Aktienmehrheit des Casinos besitzt.

Die lokalen und regionalen Tourismusorganisationen erarbeiten die Destinations-Marketingstrategie. Dazu gehört, dass sie Incoming-Aufgaben übernehmen und Pauschalarrangements verkaufen. Aber auch Outgoing, das heisst, ein Reisebüro im üblichen Sinn, können Tourismusorganisationen betreiben. Kurz: alle unternehmerischen Tätigkeiten sollen

auf die Kundenbedürfnisse ausgerichtet werden und mit den Rentabilitätszielen im Einklang stehen.

Aktiv verkaufen

Tourismusorganisationen sollen aktiv touristische Produkte verkaufen, ist die Meinung der Arbeitsgruppe. Aktiver Verkauf wird in der Regel über Direktvertriebssysteme abgewickelt. Beispielhaft ist wiederum Davos: Der Verkehrsverein führte im Dezember 1992 die Davos-Line ein, um dem Gast bei der Suche seiner Unterkunft behilflich zu sein. Vom 1. Mai 1995 bis 30. April 1996 gingen beim Verkehrsverein 3990 Hotelzimmerbuchungen und 1215 Ferienwochenbuchungen ein. Daraus erfolgten 20 773 Logiernächte in Hotels, 32 611 in Ferienwohnungen. Die Tourismusorganisation kann den Verkauf aber auch einer Incoming-Gesellschaft übertragen. Ganz nach dem Grundsatz, diejenigen Aktivitäten, die andere besser beherrschen, nach Möglichkeit auszulagern.

Einige Orte und Regionen haben sich bereits der aktuellen Entwicklung im Tourismus angepasst. Zum Beispiel die Alpenarena Flims, Laax, Falera. Die drei Orte treten als Destination unter einem einheitlichen Erscheinungsbild auf und haben damit nach einigen Aussagen bereits einige Erfolge verbucht. Sie haben die Mountain Marketing AG gegründet und verhandeln zur Zeit mit einer inter-

nationalen Hotelkette, mit der sie zusammenarbeiten wollen.

Finanzierungsmöglichkeiten

Für die Marktbearbeitung würden in Zukunft mehr finanzielle Mittel notwendig sein. «Alle vom Tourismus profitierenden Kreise müssen zusammenstehen und die Finanzierung des Tourismusmarktens sicherstellen», schreiben die Autoren. Bund, Kantone und Gemeinden seien befugt, den Tourismus mit allgemeinen Steuermitteln oder mit zweckgebundenen Tourismusabgaben zu fördern. «In Tourismusgebieten profitieren derart viele Steuerpflichtige von staatlichen Tourismusförderungsabgaben, dass nicht von einer verfassungswidrigen Privilegierung einzelner Wirtschaftszweige gesprochen werden kann», heisst es im Leitfaden.

Die Beispiele Chur und Engelberg zeigen, dass ein privatrechtlicher Finanzierungsanteil von bis zu 50 Prozent möglich ist. Der Rest wird mit öffentlichen Mitteln realisiert. Gemeinden, deren Wirtschaft in erheblichem Masse tourismusabhängig ist, empfiehlt der Leitfaden, eine Tourismusförderungsabgabe einzuführen. Acht Bündler Orte haben diese Taxe bereits eingeführt, in vier Gemeinden ist sie in der Vorbereitungsphase.

Der Leitfaden kann für 30 Franken beim Verkehrsverein Graubünden, Alexanderstrasse 24, 7001 Chur, bestellt werden.



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Vom Bittsteller zum Partner – Der richtige Umgang mit Banken

Datum/Ort: 20. November 1996 in Zürich

Kurszeit: von 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Referent: Thomas Bruppacher, Unternehmensberater
Bruppacher & Partner, Herisau

Teilnehmer: UnternehmerInnen

Kursziel: – Tips für den erfolgreichen Umgang mit Banken
– Raster zur Erstellung eines Kreditgesuchs anwenden lernen
– Finanzierungsgrundsätze kennenlernen

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

Konkursgefahren erkennen

Datum/Ort: 20. November 1996 in Zürich

Kurszeit: von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

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

74906/84735

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



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Neues Lebensmittelgesetz «Chance statt Ärger»

Datum/Ort: 20. November 1996 in Spiez

Kurszeit: von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

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

Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader

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

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

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

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

88998/84735

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

Bar-Fachschule **Kaltenbach**

Inhaberin: Michèle Galmarini

**International ausgerichtete
Fachausbildung mit
Diplom-Abschluss der ersten
Barschule der Schweiz.**

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00–18.00 Uhr)

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse
für Anfänger und Fortgeschrittene

**England • USA • Australien
Neuseeland • Frankreich • Italien**

• Kostenlose Beratung • Originalpreise •
Annamarie + Rolf Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 926 54 45

IHTI School of Hotel Management
Neuchâtel, Switzerland

HOTEL MANAGEMENT STUDIES, SWITZERLAND

**3-Year Bachelor's Degree
and Higher Diploma in Hotel
Management**

**2½-Year Diploma in Hotel
Management**

**1-Year Postgraduate
Hotel Operations Diploma**

1-Year Certificate Courses

For information ask Maria Baks
at the ADMISSIONS OFFICE,
IHTI, Box, 4006 Basel,
Switzerland
Phone: +41 61 312 30 94
Fax: +41 61 312 60 35



Italienisch in Italien

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

LIEGENSCHAFTEN

**Kapitalkräftiger, jüngerer Schweizer
Hotelier sucht in Pacht oder Kauf, zur
eigenen Geschäftsführung, grösseres,
gepflegtes 2- bis 4-★-Hotel mit Re-
staurations; auch Garnibetrieb genehm.
Umsatz: ab 1,3 Mio. Betten: ab 50. Re-
gion: ganze Schweiz, bin flexibel, jedoch
an guter Lage.**

Angebote unter Chiffre 89182 an hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
89182/211990

Goms/Blitzingen/VS

Pension-Taverne

mit 7 Zimmern (15 Betten)
Restaurant 45 Sitzplätze
Säli 20 Sitzplätze
Terrasse 52 Sitzplätze
Parkplatz 12

3½-Zimmerwohnung
Verhandlungspreis Fr. 1.550.000.–
Weitere Objekte auf Anfrage.
H. Witschard, 3930 Vesp
Telefon 028 46 25 50

P 86660/382373

Im schönen **Berner Jura**,
ca. 20 Min. von Biel, suchen wir
Zein Wirtepaar, welches das ein-
fache, sehr gut erhaltene

Hotel-Restaurant de la Gare

übernehmen möchte. Das Restau-
rant verfügt über verschiedene Säli,
5 Hotelzimmer und liegt direkt beim
Bahnhof mit genügend Parkplätzen.
Reizt Sie diese Herausforderung?
Dann rufen Sie doch einfach an.

Kurt Freiburghaus
Immobilien-Treuhand
Postfach 7134, 2500 Biel 7
Telefon 032 25 29 88

88966/386469

Stadt Bern

Auf Sommer 1997 verlässt uns nach 15jähriger,
sehr erfolgreichen und von der Kundschaft äusserst
geschätzten Tätigkeit unser Pächter-Ehepaar
Herr und Frau Rota.

Wir suchen deshalb ein fachkundiges,
gut ausgewiesenes und freundliches

Pächter-Ehepaar

das die bekannte und von unseren Gästen geschätzte
Tradition fortsetzt. Hierfür sind Erfahrung im Gast-
gewerbe Voraussetzung, ebenfalls der Wille mit Ideen
und Einsatz den Erfolg anzustreben.

Das Restaurant **Rendez-Vous/Osteria da Lino** liegt an
guter Lage (Ecke Schwarztorstrasse/Monbijoustrasse)
und umfasst 95 Plätze. Parkplätze sind vorhanden.

Tram- und Bushaltestelle direkt vor dem Lokal.
Samstag und Sonntag geschlossen.

Trotz Rezession handelt es sich um ein gutes Geschäft
mit hohem Umsatz. Der Pachtzins ist äusserst günstig
(evtl. Zins auch nach Umsatz).

Übernommen werden muss lediglich das Kleininventar
wie Geschir, Wäsche, Kaffeemaschine usw.
Für Renovationen und bauliche Änderungen sowie für
Werbeunterstützung bieten wir gerne Hand.

Dynamische und ideenreiche Interessenten(innen),
die unseren Vorstellungen entsprechen, senden bitte
Ihre **schriftliche Offerte** mit kurzem Lebenslauf
und Referenzen an Theo Quiblier-Hirsbrunner,
Ex Restaurateur, Schwarztorstrasse 11, 3007 Bern.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte und garantieren
für absolute Diskretion.

P 89157/386685

BINDELLA

Wir vermieten einen alteingesessenen,
modern eingerichteten **Restaurantbetrieb**

Roter Ochsen, Zurzach

Der Betrieb beinhaltet:
– Restaurant und Speisesäli mit insgesamt
70 Sitzplätzen
– Bistro/Café mit 60 Sitzplätzen
– Gartenrestaurant mit 40 Sitzplätzen
– Keglerstube mit 3 Kegelhöfen und 60
Sitzplätzen
– separater Billard-/Spielraum
– grosszügige, moderne Infrastruktur

Die Räumlichkeiten befinden sich in einer
schönen Liegenschaft an bester Zentrums-
lage. Die Ochsenpassage ist der direkte
Verbindungsweg zwischen dem Zentrum und
dem Thermalbad. Die Liegenschaft verfügt
über zahlreiche öffentliche Parkplätze.

Auf Wunsch kann auch eine attraktive
Wohnung im selben Haus dazugemietet
werden.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr
Michael Portmann (Telefon 01 276 62 18).

BINDELLA ZENTRUMS LIEGENSCHAFTEN AG
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich, Telefon 01 276 64 64

Wir verkaufen in Arogno/TI

Ferienlager-TI

mit 25 Betten, Einliegerwohnung, diverse
Aufenthaltsräume. Geeignet als Pension,
Kurszentrum oder für Selbstkocher.
Gute Rendite.

VP: Fr. 630.000.–

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



**Anzeigen-
schluss für
Liegenschafts-
inserate
Donnerstag
17 Uhr**

Carhalter loben Konzept und Angebote

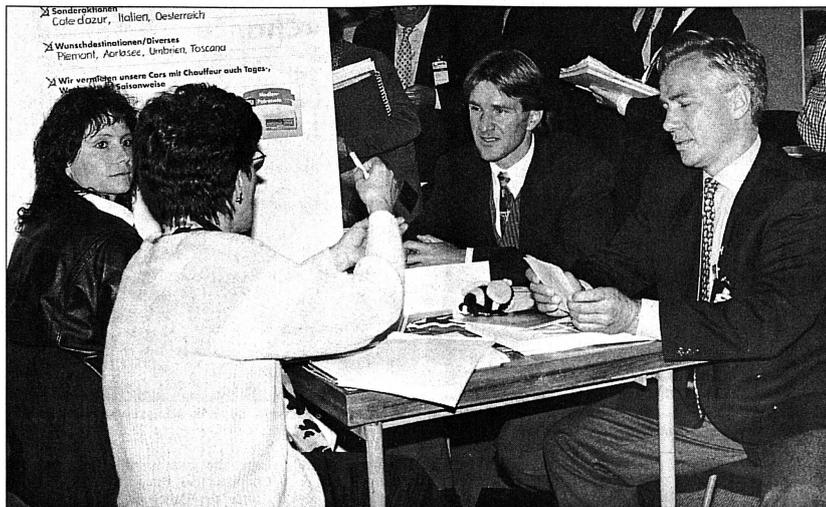
Die dritte Auflage des «Tag des Busses» kann als Erfolg für die Schweiz gewertet werden: Die Angebote ihrer Leistungsträger waren wieder vermehrt gefragt. Trotzdem müssen die ausländischen Anbieter nicht fürchten, ausgebootet zu werden. Reisen in die Nachbarländer gehören nach wie vor zum Standardprogramm der Schweizer Busunternehmer.

EVELYNE MAYR

Die Schweiz ist wieder konkurrenzfähig geworden: Von den 54 Schweizer Busunternehmern, die sich für den «Tag des Busses» angemeldet hatten, deklarierten 39 die Schweiz als eine ihrer Wunschdestinationen. Dennoch hat das – vor allem nahe – Ausland nicht an Attraktivität eingebüsst. 35 Carhalter zeigten sich interessiert an Angeboten aus Österreich, ebenfalls 35 schrieben Italien auf ihre «Wunschliste». An Frankreich hatten 32 und an Deutschland 29 Busunternehmer Interesse.

Umdenken findet statt

Die Schweizer Leistungsträger legten sich denn auch ganz schön ins Zeug, um ihre Angebote an die Carhalter zu bringen. So klopfen zum Beispiel zwei Hoteliers aus der Romandie bei **Wolfgang Paetzel** von HUM-Reisen aus Siebenen an, obwohl dieser die Schweiz gar nicht als Wunschdestination deklariert hatte. «Dieses Vorgehen hat mich sehr erstaunt, zumal sich diese Hoteliers wirklich flexibel zeigten und meinen Anforderungen



Kooperative Anbieter, interessierte Carunternehmer, gute Kontakte: Vom diesjährigen Tag des Busses gingen alle Beteiligten zufrieden nach Hause. Bild: Evelyn Mayr

sehr entgegenkamen», meinte Paetzel, der die Schweizer Hoteliers bisher als nicht kooperativ und nicht risikofreudig erlebt hat. Auch **Jörg Thomann** von Isidor Hager Reisen in Diessenhofen spürt, dass die Schweizer Leistungsträger umdenken. Früher seien die Busreisenden als Gäste ignoriert worden, heute schätze man sie. «Es sieht so aus, als hätte sich

dank der Berücksichtigung der Busreisenden für die Hoteliers ein neuer Markt aufgetan», meint Thomann. Der Schweizer Hotelier habe ziemlich spät gemerkt, dass aus jedem Gruppengast einmal ein Individualist werden kann.

Zufrieden mit dem Tag des Busses war auch **Sandra Rentsch** von der Sommer AG in Grünen. Sie schätze vor allem, dass die Angebote nicht gerade nur die Hotelübernachtung, sondern auch ein Rahmenprogramm beinhalteten. Etwas mehr Angebote hätte sie sich aus der Schweiz gewünscht. Auch aus Österreich und Skandinavien seien die Angebote eher spärlich gekommen. Überrascht wurde sie jedoch von den italienischen Anbietern, die dieses Jahr in Scharen kamen. «Leider kamen sie allesamt aus der gleichen Gegend», bedauert sie. Diese Erfahrung machte auch **Christian Born** von Born Reisen, Olten. Ansonsten war er mit den Angeboten, die ihm zugeordnet wurden, zufrieden. Auch mit Schweizer Leistungsträger habe er gute Kontakte knüpfen können. Allerdings berücksichtige er die Schweiz fast ausschliesslich für Tagesfahrten oder Vereinsausflüge. «Übernachtungen in der Schweiz sind bei den Busreisenden nicht besonders gefragt. Das liegt aber nicht unbedingt am Preis. Wenn Schweizer im

Inland Ferien machen, reisen sie lieber individuell», stellte er fest.

Der Charme fehlt

Einen anderen Grund, mit den Busgästen eher ins Ausland zu fahren denn in der Schweiz zu bleiben, nennt **Hedy Kimmmerli** von Hürzeler Reisen, Dietikon: «Die Hotels im Ausland, vor allem in Österreich, haben einfach mehr Charme. In der Schweiz ist zwar alles zweckmässig und auch sauber, aber die heimelige Note fehlt leider oft.» Die Kontakte, die sie am «Tag des Busses» knüpfen konnte, beurteilt sie als gut, obwohl gewisse Bedürfnisse wie zum Beispiel Angebote aus dem Harz nicht befriedigt wurden. Dennoch werden sie und Hans Hürzeler nächstes Jahr wieder dabei sein, denn das Konzept sei gut. «Für uns ist es angenehmer, die Angebote in unseren Kojen entgegenzunehmen, als ihnen nachzulaufen.» Eine positive Bilanz über den Verlauf des Tag des Busses zieht auch Veranstalter **Viktor Ackermann** von Transit Service. Reklamationen seitens der Busunternehmer seien ihm keine zugegangen worden. Die Besucherzahl bewege sich im Rahmen des Vorjahres, sei aber schwer zu schätzen. Eine genaue Erhebung gebe es nicht. Siehe auch Seite 15

Präsentation der Regionen: Gute Plattform wurde schlecht genutzt

Zum ersten Mal konnten sich am diesjährigen Tag des Busses die touristischen Regionen der Schweiz mit einem gemeinsamen Stand präsentieren. Die Organisatoren wollten damit einen Bedürfnis der Carunternehmer entsprechen, die in diesem Bereich ein Informationsmanko feststellten. Dennoch sassen die Vertreterinnen und Vertreter der acht Regionen meist unbeschäftigt an ihren Ständen: Ihre Ansprechpartner, die Busunternehmer, waren nämlich ihrerseits in den Kojen, wo sie mit den Hoteliers und Leistungsträgern verhandelten. «Die Carhalter waren viel zu beschäftigt, so dass ihnen gar keine Zeit blieb, sich bei uns zu informieren», sag-

te **Thomas Meier** von Zentralschweiz Tourismus. Die Idee, den Regionen am Tag des Busses eine Plattform zur Verfügung zu stellen, findet er jedoch grundsätzlich gut. «Es war ein guter Versuch, der aber im Konzept noch zu überdenken ist», urteilte auch **Claudio Duschetto** von Schweiz Tourismus, der den Auftritt der Regionen am Tag des Busses koordinierte. Eine Lösung für einen lohnenderen Auftritt für die Zukunft hat er noch nicht parat. Ebenso wenig weiss **Viktor Ackermann** von Transit Service Rat. Er vermutet, dass das Bedürfnis der Busunternehmer nach Informationen aus den Regionen halt eben doch nicht so gross ist. MAY

Site

European University: Premiere in Gstaad

Rund 250 Teilnehmer werden sich vom 19. bis 23. März in Gstaad zur ersten Site European University treffen. Die Society of Incentive Travel Executives (SITE) ist eine weltweite Organisation von professionellen Veranstaltern von Incentivereisen, wurde 1973 gegründet und zählt über 2000 Mitglieder aus 79 Ländern. Diese Mitglieder vertreten Firmen, Fluggesellschaften, Kreuzfahrtgesellschaften, Hotels, Incoming-Agenturen, Incentivereisebüros, Fachzeitschriften, offizielle Büros für Tourismus, nationale Verkehrsbüros, Destinations Management Companies etc. 20 Prozent der Site University-Teilnehmer werden jedoch Käufer (Corporate Kunden, Incentivbüros und Reisebüros, die Incentives organisieren) sein. Während in den vergangenen Jahren die Site University immer auf internationaler Ebene durchgeführt wurde, wird sie heuer zum ersten Mal zu regionalen Sache. Es wird also drei Universitäten geben: in Europa, in Nordamerika und in Asien. Als Austragungsort für die erste europäische University wurde Gstaad gewählt. Alle Konferenzen finden im Palace Hotel statt, Unterkunft wird auch im Park Hotel und im Bernerhof angeboten. Zur Zeit werden noch Sponsoren für die Site University in Gstaad gesucht. MAY

Interessenten für Sponsoring melden sich bei Anna Maeder von Untra Travel in Zürich, Telefon 01 362 90 27, Fax 01 362 87 31. Anmeldeformulare für die Site University können unter, Fax 022 733 19 50 angefordert werden.

Swissair

Reduzierte Preise im November

Für weniger als 200 Franken nach Paris, Mailand oder München, für 250 Franken nach Berlin, Prag, London, Rom oder Brüssel: Was bis anhin nur Billig-Veranstalter anbieten konnten, ist zwischen dem 8. November und 8. Dezember auch bei der Swissair möglich. Die Vergünstigungen sind jedoch an gewisse Bedingungen gebunden: So müssen in der angelegenen Stadt mindestens drei Nächte oder die Nacht von Samstag auf Sonntag verbracht werden. Die günstigen Tarife, die grundsätzlich auf des inoffizielle Niveau der Konkurrenz angepasst wurden, sollen die Flüge im reiseschwachen November besser auslasten. Andererseits, so erklärte **Martin Isler** gegenüber dem «Tages Anzeiger», sollen auch die eigenen Preise konkurrenzfähig gemacht werden. Dem Konsumenten gegenüber sei es nur fair, dass Transparenz bestehe. Seit 27. Oktober ist der Winterflugplan von Swissair in Kraft. Neu ist, dass insgesamt zehn neue Destinationen im Norden Amerikas unter Swissair-Flugnummern angefliegen werden. Ausserdem wird in diesem Winter vermehrt nach Kapstadt, Johannesburg, Kairo und Muscat geflogen. Aber auch am europäischen Himmel wurden die Flugverbindungen auf den Winter 1996/97 hin ausgebaut (München, Berlin, Stuttgart, Düsseldorf, Frankfurt, Hamburg und London erhalten je einen zusätzlichen Flug pro Tag; verstärkt werden auch die Frequenzen nach Helsinki, Prag, Amsterdam, Rom und Mailand). MAY

Gesprächsforum «Tourismus und Wirtschaft»

Auf die eigenen Stärken besinnen

Die Beziehung zwischen Tourismus, Politik und Wirtschaft im Appenzellerland war Thema einer Veranstaltung in Teufen (AR). Dabei forderten die Gesprächspartner eine stärkere Identifikation der Bevölkerung mit dem eigenen touristischen Angebot.

ANDREAS KNEUBÜHLER

Der Tourismus bringe nicht nur der Hotellerie Geld, auch das Gewerbe profitiere, erklärte **Emil Ramsauer**, Präsident des Verbandes Appenzellerland Tourismus Ausserrhodens. An einer Veranstaltung in Teufen diskutierten Tourismusfachleute, Politiker und Wirtschaftsvertreter über Möglichkeiten einer besseren Zusammenarbeit. «Von 100 Franken, die der Gast hier ausgibt, bleiben 60 Franken für nichttouristische Betriebe», rechnete Ramsauer vor. Allerdings müssten die Gäste erst kommen. Es fehle an Strukturen, die das Appenzellerland für ausländische Gäste attraktiv machten, kritisierte **Peter Schmid**, Vizepräsident des Herisauer Unternehmens Huber & Suhner: «Wie sieht das touristische Angebot in Herisau oder Bühler abends um sieben aus?» fragte er rhetorisch. Schmid vermisste gebündelte Informationen über das Angebot in der Region. Auch fehle beispielsweise ein Tarifverbund der wichtigsten Bahnen. SP-Kantonsrätin Ruth Tobler wies auch auf die Nachteile des Fremdenverkehrs hin. Es müssten

Lösungen gefunden werden, dass Tages-touristen vermehrt mit den öffentlichen Verkehrsmitteln anreisen.

Mittel gebündelt einsetzen

«Wir müssen unser Angebot den Einheimischen besser bekannt machen», reagierte Tourismusdirektor **Max Nadig** auf die Kritik. Aber auch in Sachen Marketing seien Verbesserungen anzustreben. Die Zeiten, in denen jedes Hotel für sich Werbung gemacht habe, seien vorbei, «damit erreicht man keine Resonanz mehr», ist **Emil Ramsauer** überzeugt. Im Marketing konzentriere man sich auf die Schweiz und Deutschland. «Wir müssen unsere finanziellen Mittel gebündelt einsetzen, Werbung in Übersee hat deshalb keinen Sinn.»

Kleiner Raum, grosses Erlebnis

Trotzdem: «Das Appenzellerland wird nie ein grossräumiger Tourismuskanon werden», argumentierte Ramsauer. Die dezentrale Struktur mit vielen Gasthäusern sei aber auch ein Vorteil. «Hier können Feriengäste auf engem Raum viel erleben», erklärte **Laure Sidler**, Hotelière vom «Appenzellerhof» in Speicher. Man müsse sich wieder auf die eigene Stärke besinnen», forderte sie. Dazu gehöre beispielsweise das gut ausgebaute Wanderwegnetz, die vielen Privatbahnen und die Erreichbarkeit von weiteren Tourismuszielen in der Bodenseeregion. Regierungsrat Schmid warnte davor, im Marketing zu stark auf das Brauchtum zu setzen. «Sonst siedeln sich hier keine modernen Unternehmen mehr an».

SWISSORAMA

SBB: 1 Million Fahrplanauskünfte via Internet. In diesen Tagen verzeichnen die SBB die millionste Fahrplanabfrage über das Internet, nachdem seit Anfang Februar dieses Jahres das Kursbuch «online» installiert wurde. Etwa 6000 Internet-Benutzer machen damit täglich von den Fahrplan-Informationen via Internet Gebrauch. Die SBB planen einen Ausbau ihrer Homepage. Unter der Adresse <http://www.sbb.ch> sollen in naher Zukunft unter anderem auch Billettpreise und Infos zum SBB-Stellenmarkt abfragbar sein. Ab Frühjahr 1997 starten die SBB zudem einen Feldversuch für Billetbestellungen über Internet. pdr/

Rekurse gegen Konzession für den Flughafen Lugano-Agno. Gegen die eidgenössische Rahmenkonzession für den Flughafen Lugano-Agno sind beim Bundesgericht in Lausanne vier Rekurse eingegangen. Die Gemeinden Agno, Bioggio und Muzzano beanstanden hauptsächlich mangelnde Garantien in bezug auf Umweltprobleme, schreibt die «Tessiner Zeitung». Gefordert werde deshalb eine Anpassung der vorgesehenen Lärmkataster und der täglichen Dauer des Flugbetriebs sowie eine einschränkendere Regelung der Ausnahmebewilligungen. Für die Fluggesellschaft Avilù schränken die Konzessionsbedingungen den privaten Flugverkehr und den Flugunterricht zu sehr ein. MAY

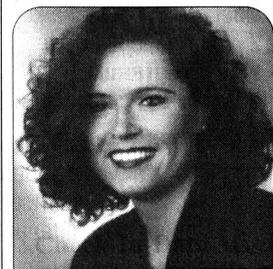
Kinderreichste Familie gesucht. Der Kurverein Zermatt sucht in der Schweiz, aber auch in Italien, Frankreich, England und Deutschland die kinderreichste Familie. Die interessierten Schweizer Grossfamilien melden sich bis Mitte November direkt beim Kurverein Zermatt, die ausländischen Familien werden sich an die ST-Niederlassungen. Die Grossfamilien werden vom 20. bis 26. Dezember zu einem kostenlosen Urlaub ins Matterhorn-Dorf eingeladen. GER

Schwieriges Jahr für Feriendorf Fiesch. Zwei markante Vorfälle erschwerten dem neuen Direktor des Feriendorfes Fiesch, **Herbert Volken**, sein erstes Geschäftsjahr. Zum einen sind die Logiernächte um 15,7 Prozent auf 130 490 Übernachtungen gesunken. Zum anderen sorgte die nächtliche Belästigung schlafender Mädchen für Schlagzeilen. Die eingeleiteten Sicherheitsmassnahmen, die rund 100 000 Franken kosteten, hätten aber das Vertrauen wieder herstellen können, erklärte Volken an der Jahresversammlung. GER

Planungshilfe für Golfplätze. Mit einer Broschüre trägt der Kanton Bern der Tatsache Rechnung, dass der Golfplatz in der Schweiz auf reges Interesse stösst. Die Broschüre definiert die Rahmenbedingungen für Golfplatzprojekte und beschreibt die nötigen Verfahrensschritte. Sie ist für Investoren, Gemeinden und Regionen gedacht. sda

Die Broschüre kann zum Preis von 5 Franken bezogen werden. Telefon 031 633 46 53.

REKLAME



Almut Bohlender, Hotel Guarda Val, Lenzerheide, profitiert von:

FIDELIO
Front Office
vom Hotelpassagisten

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

Casino im Kongresshaus Zürich

Die Kugel rollt für Austria und Tivolino

Stiftung und Betriebsgesellschaft des Zürcher Kongresshauses haben mit Casinos Austria und Tivolino Swiss Casinos eine Vereinbarung getroffen, welche das Fundament für ein Grands-Jeux-Casino im Kongresshaus legt. Noch gilt es aber die politischen Hürden zu nehmen, so dass eine allfällige Eröffnung frühestens in vier bis fünf Jahren erfolgen kann.

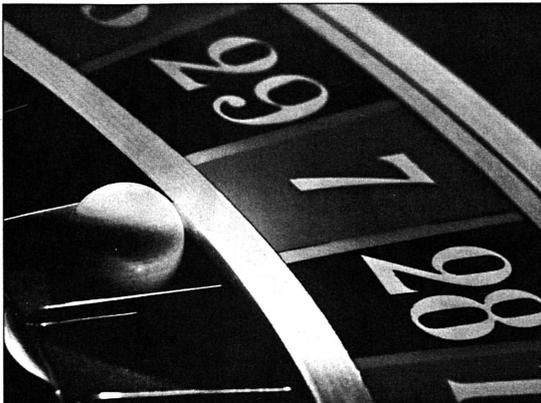
MICHAEL HUTSCHNEKER

Casinos Austria und Tivolino Swiss Casinos sollen dereinst für die Führung des Casinos Zürich verantwortlich zeichnen. Eine Vereinbarung der Stiftung und der Betriebsgesellschaft des Zürcher Kongresshauses mit den beiden spezialisierten Unternehmen bildet das Fundament für ein Grands-Jeux-Casino im eigenen Haus. Noch gilt es bis zu einer allfälligen Eröffnung einige Hürden zu nehmen.

Nach wie vor ist nämlich die Inkraftsetzung des 1993 vom Volk mit grosser Mehrheit genehmigten Spielbankengesetzes, welches das Betreiben mit Konzession des Bundes erlaubt, in weiter Ferne. «Der Gesetzesentwurf ist kaum einen Schritt weiter als vor drei Jahren, im Gegenteil», sagte Peter Meier, Verwaltungsratsdelegierter der Tivolino Swiss Casinos anlässlich einer Medienorientierung. Auf die Pläne des Kongresshauses hat nicht nur der Zürcher Gemeinderat positiv reagiert. «Der Gesamtstadtrat steht hinter dem Projekt und hat dieses zustimmend zur Kenntnis genommen», informierte Claudia Deptoz, Präsidentin der Kongresshaus-Stiftung. Diese politische Unterstützung, welche in einer Beteiligung von vier Prozent an der Casino-Gesellschaft untermauert werden soll, wird für das Erreichen einer Konzession durch den Bundesrat als sehr wichtig erachtet.

Kongresshaus im Umbruch

«Um auf die Marktentwicklungen zu reagieren, wird sich in den nächsten Jah-



Casinos Austria und Tivolino Swiss Casinos lassen im Kongresshaus Zürich die Kugel gemeinsam rollen.

Foto: htr

20 Tische, 200 Angestellte

Das geplante Zürcher Grands-Jeux-Casino wird nach heutigem Stand mit rund 20 Tischen für Roulette, Black Jack, Baccara, Poker etc. sowie über 100 Glücksspielautomaten lokken. Aufgrund der Erfahrungen in Schweizer Kursälen rechnet Projektleiter Jean-Marc Hensch mit einer Tages-, respektive Nachtfrequenz von über 1000 Gästen. Die Investitionen belaufen sich auf 15 bis 20 Millionen Franken. Insgesamt sollen rund 200 Personen einen neuen Arbeitsplatz er-

halten. Stiftung und Betriebsgesellschaft (diese wird noch vor Jahresende gegründet) werden je 26 Prozent des Kapitals übernehmen, die Stadt Zürich vier und die Casinos Austria und Tivolino Swiss Casinos gemeinsam 44 Prozent. Das Gründungskapital wird 100 000 Franken betragen und erst nach Vorliegen einer Bundeskonzession aufgestockt. Die Finanzierung der Planungs- und Vorbereitungsarbeiten ist sichergestellt und erfolgt ohne öffentliche Mittel. HU

ren das Angebot des Kongresshauses mit oder ohne Casino wandeln müssen», erklärte Jörg Bossart, Präsident der Betriebsgesellschaft des Kongresshauses. An anderen Orten entwickle sich starke Konkurrenz. Zum Beispiel die geplanten Saalangebote in der Messe Zürich, der «EuroGate» (Hauptbahnhof) oder das soeben fertiggestellte «Forum» im Swissôtel.

Während zwei Jahren hat nun das Kongresshaus geprüft, ob und in welcher Form ein Grands-Jeux-Casino ins Gesamtangebot integriert werden könnte. Dazu Projektleiter Jean-Marc Hensch: «Ende 1995 kamen die leitenden Gremien zum Schluss, dass die zentrale

Lage, die gute Erschliessung und der Charakter des Hauses als Zentrum der Kultur, der Begegnung und der Unterhaltung das Kongresshaus zum idealen Standort für ein Casino in Zürich machen.» Die Wahl fiel auf eine Kooperationslösung der beiden Bewerber Casinos Austria und Tivolino Swiss Casinos, weil diese, nebst vorhandenem Leistungsausweis, Professionalität, Seriosität und Know-how, internationale Erfahrung und genaue Kenntnis des Schweizer Marktes mitbringen. Wenn nicht ein (erwartetes) Referendum die politischen Schritte weiter unnötig verzögert, rechnen die Initianten mit der Eröffnung um die Jahrtausendwende.

LESERBRIEFE

Stellungnahme zu den Aussagen von Paul Reutlinger

htr Nr. 44 vom 31. 10. 1996: «Wir stecken in einer Revolution, nicht in einer Krise» Den von Paul Reutlinger gemachten Aussagen zum Thema «DMC Schweiz» muss widersprochen werden. Seine Einschätzung der Lage im Incoming Bereich zeigt deutlich auf, dass er mit den bestehenden Incoming Agenturen und DMCs kaum Kontakt geführt hat. Er kennt die Branche wenig und schätzt wohl auch deshalb die Situation falsch ein («...weil es in der Schweiz relativ wenige Incoming Operators gibt...»). Tatsache ist, dass alleine im Schweizerischen Reisebüro-Verband rund 60 Büros das «Incoming» als eine ihrer Tätigkeiten identifizieren. Dabei sind die bekannten Incoming-Branchenleiter noch nicht miteinbezogen, denn sie sind mit wenigen Ausnahmen nicht Mitglieder des SRV. Die Anzahl dieser professionellen DMCs und Incoming Agenturen beträgt nochmals über 30. Es besteht also eine kompakte, professionelle und klar definierbare Branche, welche in aktiver Zusammenarbeit mit Swissair und Schweiz Tourismus alle Segmente des Incoming-Bereiches aktiv und professionell bearbeitet. Die meisten dieser Spezialisten sind notabene bezahlende Mitglieder von Schweiz Tourismus...

Herr Reutlinger hat insofern recht, als dass er die Kommunikation innerhalb der Branche bemängelt; im Zusammenhang mit dem DMC Projekt wurde bis anhin allerdings ungenügend kommuniziert. Wenn die bestehende Branche durch Aktionen von Schweiz Tourismus übergangen wird, wird sich, wie dies Herr Mary richtig voraussieht, das Projekt tatsächlich zu einem Eigentor entwickeln. Die Branche begrüsst eine aktive und enge Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus und allen weiteren Beteiligten und steht allen positiven Aktionen zur vollen Verfügung!

ZIV Zürcher Incoming Vereinigung

ANZEIGEN

Achtung: Auf Ende 1997 verstummt der Telefonrundspruch der PTT. Wie weiter? Lassen Sie sich von RADIO TV STEINER über die möglichen Alternativen informieren.

Die besten TV- und Radio-Programme für Ihre Gäste – direkt ab Satellitenanlage

Über 200 Programme können heute via Satellitenanlage in Ihre Zimmer geholt werden:

- TV-Programme
- Radio-Programme in HiFi-Qualität

RADIO TV STEINER Abteilung Professionelle Elektronik ist für Sie da. Von der Beratung bis zur Inbetriebnahme von Einzelanlagen, Gemeinschaftsanlagen, Grossgemeinschaftsanlagen, Verteilungen, Satellitenanlagen usw.

Verlangen Sie eine kostenlose Beratung.

Rufen Sie uns an: Telefon 061 811 12 36

Wir bieten mehr.

RADIO TV STEINER
PROFESSIONELLE ELEKTRONIK

RADIO TV STEINER
Abteilung Professionelle Elektronik
Junkhofweg 1, 4303 Kaiseraugst
Tel. 061 811 12 36
Fax 061 811 17 53

Life should be simple...

Intelligente Pay TV-Lösungen.

CIS

(0049)-41 31/9 50 70

Gasttaxe Baselbiet

Hotelgäste sollen zahlen

In den touristischen Gebiete in der Schweiz setzt sich langsam die Einsicht durch, logiernachtbezogene Kurtaxen durch Tourismusabgaben auf Basis der Wertschöpfung zu ersetzen. Doch in Baselland gibt es andere Tendenzen: Der Verkehrsverein forderte eine neue Taxe pro Gast und Logiernacht, blitzte aber ab.

In professionell organisierten Tourismusgebieten ist die sogenannte Tourismusabgabe im Gespräch, wenn nicht schon eingeführt. Die Einsicht, dass die schwerkewichtige fiskalische Belastung der Beherbergungsbranche für Tourismusfinanzierungen einseitig ist und der touristische Wertschöpfung überhaupt nicht entspricht, beginnt sich abzuzeichnen. Vor- und nachgelagerte Branchen wie Restauration und Detailhandel, bisher bloss Umsatzprofiteure, sind bei der Besteuerung miteinzubeziehen.

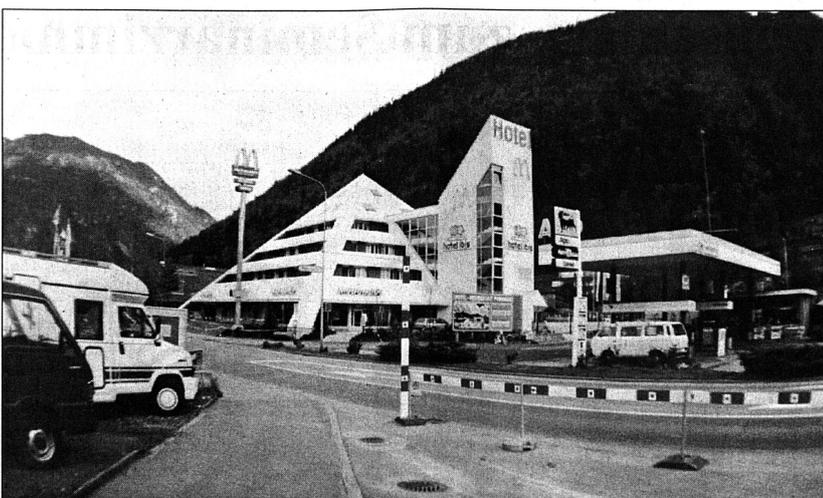
Doch im Baselland gab es andere Tendenzen, die jedoch von den Hoteliers abgewehrt wurden: Mit dem Entwurf für ein neues Gastwirtschaftsgesetz hatte der öffentliche Verkehrsverein versucht, auch gleich noch eine neue Finanzierungsgrundlage einzuführen, indem eine Gasttaxe von 1.50 Franken pro Person und Übernachtung ins Gesetz aufgenommen werden soll. Denn die momentan 45 000 Franken Budget reichten ja kaum für viel Aktivitäten, meinte der VV Baselland («Basler Zeitung», 24. Oktober). Die alte Kurtaxe, im alten (noch geltenden) Gesetz in der Kompetenz der Gemeinden liegend, ist längst überholt. Mit dem Gastwirtschaftsgesetz sollte keine Tourismusförderung betrieben werden, kommentierte die Justizdirektion von BL den Wunsch des Verkehrsvereins. Der VV müsse seine Kasse mit anderen Mitteln füllen als mit staatlich erzwungenen Taxen auf die Übernachtungskosten. Die Baselland Hoteliers formierten sich zum Widerstand, schreibt die Basler Zeitung im weiteren. Denn unter anderem sei ein Grossteil der beherbergten Gäste in BL auf Basel Stads Industrie und Messewesen ausgerichtet – klassische Tourismuswerbung wäre da wohl fehl am Platz. Die rund 180 000 Logiernächte ergäben dem VV mit der neuen Gasttaxe zusätzliche Einnahmen von rund 250 000 Franken. Der VV Baselland fordert nun die Regierung auf, gesetzliche Grundlagen zur Tourismusförderung zu schaffen. *APK*

Seiler Hotels Zermatt

Eine Dividende ist nicht sicher

Christian Seiler, der Delegierte des Verwaltungsrates der Seiler Hotels Zermatt AG, bestätigte gegenüber «Cash», dass der magere Gewinn aus dem Vorjahr nicht mehr ausreichen werde und eine Dividende für die Aktionäre fürs Geschäftsjahr 1995/6 noch nicht sicher sei. Ein Gewinn werde nur wegen eines Verkaufs von Boden an die PTT ausgewiesen – die Hotels, so Seiler, werden keinen Gewinn machen. Im Geschäftsjahr 1995 wies die Seiler Gruppe eine Bilanzsumme von 76 Millionen, ein Umlaufvermögen von 4,2 Mio. und ein Eigenkapital von 15,7 Mio. Franken aus. Bereits für das Geschäftsjahr 1994/5 waren 14 000 weniger Logiernächte gebucht worden als im Vorjahr. «Cash» schätzt, dass die Seiler Hotels dieses Jahr wiederum rund 12 000 Logiernächte weniger verbuchen könnten – das Geschäftsjahr endet jeweils Ende Oktober. Das Betriebsergebnis dürfe sich damit um 2,5 Millionen Franken verringern. Die Seiler-Gruppe mit ihren im 4- und 5-Stern-Bereich liegenden Häusern («Mont Cervin», «Monte Rosa», «Schweizerhof» und «Nicoletta») hat damit bereits den zweiten schlechten Sommer hinter sich – ein Abbild der Situation in der Beherbergungssituation ganz allgemein. Im März an der GV hatte VR-Präsident Roberto Seiler Entlassungen und Bettenreduzierungen von 700 auf 540 angekündigt (vgl. htr vom 4. April 1996). *APK*

Accor: Super-Economy-Bett für 40 Franken



Das Ibis-Hotel in Chur. Sein Direktor Jörg Joss hat kürzlich selbst die Franchise für ein weiteres Ibis-Projekt in Adliswil genommen.

Formule 1, Etap und Ibis gemeinsam

Accor gruppiert seine Hotelmarken im Budgetbereich neu: Formule 1, Etap und Ibis werden zusammengefasst. André Witschi, bisher in Deutschland stationiert, geht nach Paris und wird weltweiter Ibis-Chef. Formule 1-Zimmer (nicht Betten) werden neu (umgerechnet) 40 Franken kosten. Eines ist für Oerlikon-Seebach geplant.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Die drei Hotelmarken-Gesellschaften von Accor, Formule 1, Etap Hotel und Ibis Hotel, werden auf internationaler Ebene in einer neuen Gesellschaft der Sphere International S.A. mit Sitz in Evry bei Paris zusammengefasst. Der Schweizer André Witschi, bislang Generaldirektor der Ibis Hotels Deutschland, Österreich und Polen, zeichnet künftig in Paris für Ibis als Marke weltweit verantwortlich. In Deutschland werden die bestehenden Gesellschaften der Marken unter der Leitung von Volker Rathé stehen, bisher Geschäftsführer der Etap Hotels Deutschland. Dies kündigte Accor am Mittwoch vor den Medien in Frankfurt/Main an.

Neue Projekte in der Schweiz

In der Schweiz war bisher die Otell Holding SA in Crissier für die Ibis-Hotels zuständig: «Daran wird sich nichts verändern», meint der Otell-Chef Georges Schneider auf Anfrage. Für die Schweiz kündigten die Manager in Frankfurt drei neue Projekte an: In Zürich entsteht ein Ibis, in Adliswil ein Ibis und eine Formule 1. Die Projekte sind in der Schweiz bereits bekannt: «Otell ist Franchisenehmer für die vier bestehenden Ibis in der Schweiz und für das neue Projekt in Oerlikon-Seebach», erläutert Schneider. «Neben dem Ibis wird in Oerlikon ein

Formule 1 zu stehen kommen, das aber als Filiale respektive Tochtergesellschaft direkt der Accor gehören wird», so Schneider im weiteren. Interessant schliesslich die Franchise-Formel für das zweite Projekt in Adliswil: Der Franchisenehmer ist der jetzige Direktor des Ibis in Chur, Jörg Joss. Es muss also nicht immer eine Gesellschaft Accor-Franchisenehmerin sein, es kann dies auch eine Einzelperson.

Noch billigere Betten

Gleichzeitig avisierte man ein noch billigeres Low Budget-Bett: In Magdeburg öffnet zum Ende des Jahres Deutschlands erstes Formule 1. Volker Rathé: «Gemessen an dem, was häufig als Budget- und Low-Budget Hotellerie bezeichnet wird, sprechen wir hier von einer Super-Economy-Hotellerie.» Ein

Formule 1-Zimmer wird 44 DM kosten, egal ob bei Einzel- oder Doppelbelegung. Dieser Preis wird als ganzjähriges Angebot ohne saisonale Unterschiede, wie zum Beispiel Messepreise, gelten. Die Formule 1-Zimmer verfügen über ein französisches Doppelbett, Etagenbett, Farb-TV, Schreibtisch und eine Waschecke. Für jeweils vier bis fünf Zimmer stehen auf den Etagen jeweils eine Toilette und eine Dusche bereit. Einwandfreie Hygiene wird durch eine automatische Selbstreinigung gewährleistet, welche nach jeder Benutzung einsetzt. Das Frühstück in Form eines Selbstbedienungsbuffets kostet 6 DM. Zur Auswahl stehen Kaffee, Tee, Kakao, Frische Brötchen, Butter und Marmelade. In allen Häusern stehen kostenlose Parkplätze zur Verfügung.

Die Formule 1 Hotels, die in einer durchschnittlichen Bauzeit von nur drei bis vier Monaten errichtet werden, verfügen je nach Standort über 57 bis 69 Zimmer. Als Standorte für die Häuser der neuen Kette sind Städte ab 150 000 Einwohner vorgesehen mit einem Gästeaufkommen von mehr als 300 000 Übernachtungen. Nach dem Pilotprojekt in Magdeburg sind weitere Projekte in Berlin, Bochum, Dresden, Hannover, Köln und Leipzig geplant.

Formule 1 war 1985 zunächst in Frankreich eingeführt worden, heute zählt die Marke 313 Häuser weltweit, davon 280 in Frankreich und weiteren Hotels in Australien, Belgien, Grossbritannien, Niederlande, Schweden, Schweiz und Spanien. Die Auslastung betrug zum Ende September 1996 weltweit 72,4%. Die drei Marken decken nun das untere Preissegment komplett ab: Formule 1 mit dem Fixpreis von 44 DM, Etap mit Raten zwischen 50 und 77 DM und Ibis von 84 bis 155 DM. Bis zum Jahr 2003 soll die Ibis-Gruppe allein in Deutschland 100 Häuser sowie Etap Hotel und Formule 1 gemeinsam weitere 100 Häuser umfassen. *Mitarbeit Alexander P. Künzle*



André Witschi, der bisher von Deutschland aus das Ibis-Schicksal in einer Reihe von Ländern bestimme, wechselt nach Paris, von wo aus er die Ibis-Häuser weltweit kontrolliert. *Fotos: zvg*

Abstimmung Lex «Alpenrose» in Sils

Schicksal der «Alpenrose» ungewiss

Mit 138 zu 71 Stimmen hat am Wochenende der Souverän von Sils im Engadin eine Lockerung der Ausländersperre für den Erwerb von Wohneigentum deutlich abgelehnt. Mit einer entsprechenden 25-Prozent-Quote hätte der Bau des 3-Stern-Hotels Alpenrose garantiert werden sollen.

SILVIA CANTIENI

Genaugenommen hatte man sich das ausgedacht, um die Leidensgeschichte des legendären Hotels und heutigen Bauruine in Sils Maria zu beenden: Vorgesehen war, einen Viertel der 25 Ferienwohnungen ab Plan an Ausländer zu verkaufen. Nach Ansicht der Quoteninitianten

aus Gewerkekreisen sollte der von der touristischen Flaute betroffene Ferienort massvoll weiterentwickelt werden. Was also vor zwei Jahren als «Lex Koller» national auf Ablehnung stiess, soll jetzt in föderalistischer Eigenständigkeit aufgearbeitet werden. Sils ist da kein Einzelfall, denn auch im Kanton Wallis wird mit einer «partiellen Lockerung» geliebäugelt.

Abbruch der «Alpenrose»?

Ob der Silser Entscheid als übergeordneter Fingerzeig zu werten ist, wird sich allerdings erst noch zeigen müssen. Die Argumente der Abstimmungsgewinner: Für die Aktion «Null Prozent» ist Sils im Sinn der «Lex Friedrich» eben nicht entwicklungsfähig. Auch der Gemeindevorstand hatte einen Ausländeranteil bereits mehrmals abgelehnt. Für den Silser Gemeindepräsidenten

Attilio Bivetti ist das Abstimmungsergebnis eine «lineare Fortsetzung von 30 Jahren Silser Bodenpolitik». Der wirtschaftliche Einbruch sei für eine Lockerung offenbar noch nicht gewichtig genug. Die Silser seien sich bewusst, dass sie «von der Landschaft leben», so die erfolgreiche Aktion «Null Prozent». Ob die von der Baubehörde bewilligte Hotel- und Wohnüberbauung im Gesamtwert von 43 Millionen Franken überhaupt noch finanziert werden kann, ist ungewiss, machten doch die Banken ein Einlenken von der Lockerung der Ausländersperre abhängig. Baugesellschafter Werner Mäder ist heute zudem überzeugt, «dass die Silser keine neue «Alpenrose» wollen». Dringender Handlungsbedarf besteht bezüglich der abbruchwürdigen Hotelruine, die mittlerweile eine Gefahr für Passanten darstellt. *Mitarbeit: Thomas Vaszary*

Hotel Engel, Liestal

Nachlassstundung

Ende Oktober hat Hotelier Hansruedi Hartmann ein Gesuch um Nachlassstundung für sein Hotel und Restaurant Engel in Liestal beim Baseltbieter Obergericht einreichen lassen. Als Hoffnungsschimmer bleibt ein Überbauungskonzept, das nebst dem Hotel neu Wohnungen, Büros und ein Ladencenter beinhaltet.

Das 300 Jahre alte Traditionshotel im Stadtkern von Liestal steckt schon seit mehreren Jahren in finanziellen Schwierigkeiten. Wegen der Rezession sei der Betrieb schon lange finanziell schlecht gestellt gewesen, bestätigt Hotelinhaber Hansruedi Hartmann. Darum hat die Hoteliersfamilie zusammen mit Architekten schon vor längerer Zeit ein Bauprojekt erarbeitet, das vorsieht, den Hotel- und Restaurantbetrieb inklusive Grossen Saal zu belassen und zusätzlich ein Ladencenter sowie Wohnungen und Büros zu erstellen. Ausser für das Ladencenter wurden Investoren gefunden. Doch das Projekt verzögerte sich, weil die Stadt Änderungen verlangte. Und der Hoteliersfamilie ging allmählich der Schnauf aus: Ende Oktober hat ihr Anwalt beim Baseltbieter Obergericht ein Gesuch um Nachlassstundung eingereicht.

Es scheint nun einen Hoffnungsschimmer für das Hotel zu geben: Stadtpräsident Marc Lüthi hat seine Hilfe angeboten und mit interessierten Kreisen für ein neues Projekt Gespräche geführt. Gut möglich also, dass ein neues Umbauprojekt zustande kommt, das den «Engel» retten könnte. Für Hotelier Hartmann, ehemaliger Präsident des Basler Hoteliersvereins, ist jedoch klar, dass er ein Anstellungsverhältnis suchen wird: «Ich beabsichtige, im Gastgewerbe eine neue Stelle zu suchen.» *LA*

Arbeitsrecht

Neuer Genfer GAV unterzeichnet

Die Sozialpartner des Genfer Hotellerie- und Gastgewerbes (ohne die UH) haben vor Wochenfrist mit der Unterzeichnung eines neuen Gesamtarbeitsvertrages (GAV) dem seit Juli andauernden vertragslosen Zustand ein Ende gesetzt. Dieser GAV soll gelten, bis auf nationaler Ebene ein neues Abkommen in Kraft tritt. Die Sozialpartner fordern die Kantonsregierung auf, den neuen GAV obligatorisch zu erklären. Der ausgehandelte Mindestlohn liegt um 690 Franken über dem national geltenden Mindestlohn in der Branche. Im weiteren sieht der neue Genfer GAV vor, dass die Angestellten im zweiten Angestelltenjahr beim gleichen Arbeitgeber Anrecht auf den 13. Monatslohn sowie auf fünf Ferienwochen haben. Dies gilt allerdings nur für die etwa 16 000 Angestellten, die ihren Arbeitsvertrag vor dem 30. Juni dieses Jahres abgeschlossen haben. Für jene Angestellten, die ihren Arbeitsvertrag nach dem 1. Oktober unterzeichnet haben, gilt das Anrecht auf den 13. Monatslohn erst ab dem vierten Arbeitsjahr beim gleichen Arbeitgeber und jenes auf die fünfte Ferienwoche nach dem dritten Arbeitsjahr. *sda*

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hoga^{max}-
tanner ^{ag}
HOTEL COMP. • 1996
Tel. 01/743 47 50
Fax 01/741 11 12

Seminar- und Tagungszentrum Zunfthaus zum Rüden, Schaffhausen

Vom «Taubenschlag» zum Seminarzimmer mit Stil

Im komplett renovierten Zunfthaus zum Rüden, mitten in der Schaffhauser Altstadt, ist aus privater Initiative die Stiftung Akademie für Fortbildung entstanden. Für 5,5 Millionen Franken wurde der lange leergestandene «Taubenschlag» mit sechs Seminarräumen und 30 stilvoll gestalteten Einzelzimmern bestückt.

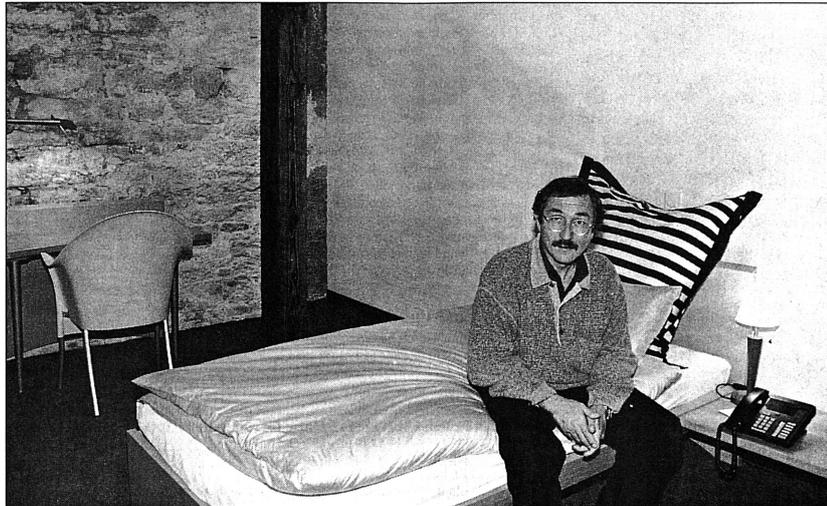
MICHAEL HUTSCHNEKER

Beim erstmaligen Betrachten des Objektes sei die Motivation nicht sehr gross gewesen. Felix Aries spricht gar von einem widerlichen Anblick. Etwa knöcheltief muss der Taubenmist gelegen haben, da wo sich im Laufe der Jahre Hunderte der Federviecher eingenistet hatten. In der kürzesten Zeit nun hat der Innenarchitekt und Architekt SWB den riesigen Dachstock des Zunfthauses zum Rüden in der Schaffhauser Altstadt in ein Bijou verwandelt. Dort wo weder Dachböden noch irgend sonst etwas auch nur im entferntesten an Nutzungsmöglichkeiten erinnerte, verfügt nun das Seminar- und Tagungszentrum über 30 ebenso funktionell wie originell mit Dusche, WC, Telefon und Modemanschluss eingerichtete Einzelzimmer – jedes mit einem individuellen Grundriss und einer Fläche von 9,5 bis 35 Quadratmetern.

Erworben hat das Haus vor drei Jahren die Stiftung «Akademie für Fortbildung», um das Gebäude mit einem Revitalisierungskonzept neu zu belegen. Schon geraume Zeit wurde das Prunkstück nicht mehr richtig genutzt. Bis vor 12 Jahren hatte sich Kleider Frey mit einem Laden eingemietet, in den letzten zehn Jahren hat sich die Entwicklung im praktisch leerstehenden Haus indes nicht mehr von der ertragreichen Seite gezeigt.

Umbau für 5,5 Mio. Franken

Felix Aries, Mitinitiator der im 1994 mit dem Ziel der medizinischen Fortbildung gegründeten Akademie, hat verschiedene Standorte, unter anderem auch das Grand



Architekt Felix Aries: Aus dem ehemaligen «Taubenschlag» mitten in der Schaffhauser Altstadt ist das Seminar- und Tagungszentrum «Zum Rüden» entstanden.

Foto: Michael Hutschneker

Hotel Brunnen, evaluiert. Schliesslich fiel die Wahl auf Schaffhausen, «weil dieses Objekt am überblickbarsten ist.» Dank der Mithilfe von Banken konnte die Stiftung das Gebäude erwerben. Erbaut wurde das Zunfthaus zum Rüden in den Jahren 1779 bis 1783 durch die Krämerzunft. Mit seinem 28 Meter hohen Dachfirst überragt das grosszügig dimensionierte Haus alle übrigen Giebel der Altstadt. Entsprechend einmalig ist denn auch die Aussicht von einem Grossteil der Zimmer. Die unteren Etagen haben sich während des nur einjährigen Umbaus mit Gesamtkosten von 5,5 Millionen Franken zum eigentlichen Seminarzentrum gewandelt. Zur Verfügung stehen nun sechs Seminar- oder Workshop-Räume für sechs bis 14 Personen, ein Plenarsaal für 15 bis 30 Teilnehmer, ein Besprechungssaal mit vier bis sechs Plätzen und schliesslich das Prunkstück, der Zunftsaal für 60 bis 80 Personen.

Minimaler Personalaufwand

Bewirtet werden die Gäste in der stimmungsvollen Eingangshalle, in welcher sich auch der sogenannte Clubteil mit Cheminée und Selbstbedienungsbar (mit Strichliste) befindet. Verpflegt werden die Seminarteilnehmer aus einer nach modernsten Erkenntnissen eingerichteten Regenerationsküche in Zusammenar-

beit mit vorerst drei lokalen Caterern. Als «kreativer Kopf im Hintergrund» wirkt André Jäger von der «Fischerzunft», mit welchem die Stiftung einen Consultingvertrag unterzeichnet hat. Vorläufig hat sich der Geheimtipp in der Schaffhauser Altstadt mit einem Minimum an Personal organisiert. Eine Festangestellte zeichnet

zuständig für die Seminarorganisation, das Sekretariat und gleichzeitig auch die Réception. Eine Köchin, das Service- sowie das Reinigungspersonal werden nach Bedarf eingesetzt. Hervorragend eignen sich die Räumlichkeiten unter anderem für die Veranstaltungen im Bereich der medizinischen

Fortbildungen, welche seit September dieses Jahres durch eine enge Zusammenarbeit mit dem FMH zukunftsweisend strukturiert und zertifiziert sind.

Vorerst Ärzte

Ein entsprechender Zusammenarbeitsvertrag zwischen der Stiftung Akademie für Fortbildung und FMH wurde im September unterzeichnet. So setzt sich denn das Hauptsegment der Gäste und Teilnehmer vorerst aus Ärzten zusammen. Seit der Eröffnung vor zwei Monaten liegt die Auslastung bei 30 bis 35 Prozent. Der Break-even liegt bei etwa 40 bis 45 Prozent. «Mit 120 Seminaren pro Jahr ist diese Zahl erreichbar», gibt sich Aries optimistisch, «wobei wir hoffen, in zwei bis drei Jahren soweit zu sein.» Selbstverständlich können das ganze Haus oder auch nur einzelne Räume zu den verschiedensten Zwecken stunden- oder tageweise gemietet werden. Bereits seien auch Anfragen von Firmen eingegangen, welche sich zur Miete von Zimmern für ihre Besucher interessieren. Aries hofft, dass eine hotelähnliche Vermietung ab 1997 möglich ist. Da verschiedene Auflagen für einen Hotelbetrieb nicht erfüllt sind (Grösse bei einem Teil der Zimmer, Nachservice und ähnliches) hielt man nach einer anderen Lösung Ausschau.

Förderverein für Hotelbetrieb

Gegründet wird nun ein Förderverein und wer sich als Mitglied einschreibt, hat künftig auch die Möglichkeit, im Haus zu übernachten. Zimmer und Frühstücksbuffet stehen mit 95 Franken auf der Preisliste, inklusive originellem Ausbau und teils prächtiger Aussicht.

Büttenhardt: Aus dem vollen schöpfen...

Praktisch gleichzeitig wie das Seminarzentrum im Zunfthaus zum Rüden hat nur unweit von Schaffhausen die «Schöpfe» in Büttenhardt ihre Tore geöffnet. Neue Akzente in der Seminar- und Kultur setzen hier die Architekten des ehemaligen Bauernhofes und der modelhafte Naturgärten. Auch bei diesem Projekt zeichnete Felix Aries als Architekt für den Umbau verantwortlich. So sind denn auch Ähnlichkeiten «zum Rüden» bei der gelungenen Innenausstattung nicht zu übersehen. Die beiden Häuser Schöpfe und Büttle sind sorgfältig in das Dorf und die Landschaft integriert. Beim Umbau wurden weitgehend naturbelassene Materialien verwendet. Als bauliche Besonderheit fallen Holzschnitzelheizung, Sonnen-

kollektoren und Grauwassernutzung auf. Schmuckstück der Innenausstattung sind die drei grosszügig konzipierten und lichtdurchfluteten Seminarräume. Insgesamt 23 Zimmer mit total 41 Betten bieten eine behagliche Wohnatmosphäre. Die jungen Gastgeber, Petra Vögeli und Jonas Scharf verfügen über ein Know-how aus der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und renommierten 4-Stern-Häusern mit Seminar- und Bankettbetrieb. Als gelernter Koch verarbeitete Scharf in der Küche Rohprodukte aus vorwiegend regionaler, biologischer Produktion und das Brot wird im hauseigenen Holzbackofen zubereitet. Nebst den beiden Geschäftsführern kommt die «Schöpfe» mit einem Allrounder (80 Prozent) und einer

Angestellten im Zimmerservice (60 Prozent) aus. Zudem kommen je nach Bedarf Hausfrauen aus dem Dorf durch ihren Einsatz zu einem willkommenen Nebenverdienst. Als Berater im Hintergrund wirkt Martin Volkart als Fachmann für ökologische Hotellerie. Die bisherige Gästeliste umfasst unter anderem das Kader der Zürcher Hotels Schweizerhof, Landschaftsgärtner, Psychotherapeuten, Lehrlinge einer Privatbank sowie Mitarbeiter der Telekurs und von Bally. Kurz nach der Eröffnung können sich die privaten Initiatoren über mangelndes Interesse nicht beklagen. Nach einem kleinen «Ferienloch» im Oktober ist das Seminarhaus Forum und Kultur im November beinahe vollständig ausgelastet. HU

Zahlen und Fakten	
Zimmer	30
Betten	30
Restaurant	1
Seminarräume	6
Besprechungsräume	1
Zunftsaal	1
Plenarsaal	1
Umbaukosten	5,5 Mio. Fr.
Anlagevolumen	7,5 Mio. Fr.

Thurgau

Senioren spezialist entdeckt die Hotellerie

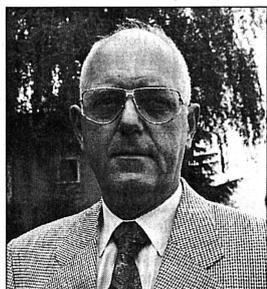
In Berlingen am Untersee entsteht für 7 Millionen Franken ein neues Hotel. Die Bauherrschafft, das private Alters-, Pflege- und Krankenhaus Neutal baut dort ein 3-Stern-Hotel mit 45 Zimmern. Im Januar soll mit dem Bau begonnen werden. Die Eröffnung des Seehotels Kronenhof ist für Mai 1998 geplant.

URS OSKAR KELLER

Der Inhaber des Alters-, Pflege- und Krankenhauses Neutal, René Künzli, stand vor einem Dilemma: Seit vier Jahren verfügte er nämlich zusätzlich über ein modernes Tagungszentrum für 250 Personen mit 14 Räumen, aber über keine eigenen Unterkünfte für die Kursteilnehmer (ausser neun Zimmer im benachbarten Restaurant Seestern). Eine Kooperation mit dem See- und Parkhotel Feldbach in Steckborn scheiterte. So kam er nicht umhin, ein eigenes Hotel ins Visier zu nehmen.

1500 Logiernächte pro Jahr

Bereits 1981 wurde der Gestaltungsplan für die Gesamtüberbauung Seepark von den zuständigen Behörden bewilligt. Auch die Grundstimmung im stark überalterten Seniorenort sei positiv, da vom



René Künzli ist Spezialist für Alters- und Pflegeheime. Mit dem Bau des Seehotels Kronenhof in Berlingen diversifiziert Künzli nun in die Hotellerie. Foto: Urs Oskar Keller

neuen Hotel auch eine Belebung des Ortes erhofft werde, so Künzli. Zwischen dem 1992 eröffneten Schulungszentrum Kronenhof und dem geplanten, rund hundert Meter entfernten Seehotel Kronenhof soll eine Symbiose entstehen, hofft Bauherr René Künzli: «Wir wollen mit dem Seehotel Kronenhof einen neuen Anziehungspunkt für die Euregio Bodensee schaffen.» Künzli und sein Team versuchen mit der Vision «Harmonischer Dreiklang» eine

Art Alterskultur zu entwickeln. Den Dreiklang bilden das Neutal, das Bildungszentrum und das Hotel Kronenhof. Das Bildungszentrum Kronenhof für Menschen ab 50 weist heute eine Auslastung von 40 Prozent aus. Es beherbergt auch eine erfolgreiche Seniorenakademie und ist Sitz von Künzli's «Zentrum für Personalförderung» (ZiP), das sich für Bildung und Beratung in Altersarbeit engagiert. «Durch diese Aktivitäten haben wir bereits 1500 Übernachtungen im Jahr garantiert», freut sich der Initiant.

Mit System 2Q

Die 45 neuen Hotelzimmer, alle mit Balkon, Seesicht und gegen Norden gerichtet, sind rund 30 Quadratmeter gross, sehr komfortabel und rollstuhlgängig. Sieben davon sind Einzelzimmer. Künzli möchte die Qualität der Dienstleistungen mit dem «System 2Q» optimieren, das Verhältnis von Preis und Leistung überdenken und die Gastfreundschaft fördern. Momentan ist Künzli mit betriebsinternen und -externen Fachleuten an der Entwicklung eines kulinarischen Konzeptes für das Restaurant mit 100 Plätzen: «Wir sind in der Untersee region mit guten Restaurants verwöhnt. Unsere Philosophie ist eine kleine Karte.» Im Marketing will Künzli auf zwei Achsen operieren: Einerseits vom Hotel her akquirieren wir im Seminarbereich und Tourismus. Andererseits aus dem Bil-

dings- und Tagungszentrum Kronenhof über Kursangebote im Markt. Im ersten Jahr erwarten er eine Zimmerauslastung von 50 Prozent. Wie bereits das Alters- und Pflegeheim Seepark wird auch der neue Hotelbau durch das Zürcher Architekturbüro Rudolf und Esther Guyer & Partner geplant. Es machte sich bereits durch den Bau der SBG-Kaderschmiede Wolfberg oder durch den Umbau der Kartause Ittingen einen Namen.

KVG bereitet Mühe

Das Neutal ist ein fortschrittliches und kommerziell sehr erfolgreiches Unternehmen für Menschen im dritten Le-

bensabschnitt. Doch der reine Nachfrage nach Altersheimplätzen in der Schweiz geht langsam zu Ende. Im Kanton Thurgau existieren zu viele Pflegebetten. «Das neue Krankenversicherungsgesetz KVG hat eventuell bereits am 1. Januar 1998 zur Folge, dass wir unsere Bettenzahl in den vier Pflegeheimen reduzieren müssen.» Rund 60 Prozent der ausserkantonalen Gäste werden ausbleiben, falls das Neutal nicht in die kantonale Spitalliste aufgenommen werden wird. Um zu diversifizieren, werden darum bis Ende Jahr im Neutal bereits 45 und 1997 nochmals 25 Betten im Pflegeheim abgebaut.

17 Millionen Franken Umsatz

Hinter dem Projekt Seehotel Kronenhof steht die Neutal AG mit Sitz in thurgauischen Berlingen. Treibende Kraft ist deren Verwaltungsratspräsident René Künzli. Das Neutal ist heute das grösste Alters- und Pflegeheim im Kanton Thurgau. Der innovative Künzli erwirbt anfangs der neunziger Jahre die in Konkurs geratene Berlinger Trikotfabrik Nägeli und baute sie zum Bildungs- und Tagungszentrum Kronenhof um. Es beherbergt auch eine Seniorenakademie, den Golden-Age-Club Unterseen-Rhein und ist Sitz von

Künzli's Zentrum für Personalförderung (ZiP), das sich für Bildung und Beratung in Altersarbeit engagiert. Die Künzli-Unternehmen beschäftigen 240 Personen und verzeichneten 1995 einen Umsatz von 17 Millionen Franken. Es ist eine Familienaktiengesellschaft, 98 Prozent befinden sich im Besitz von René Künzli. Zudem ist Künzli Verantwortlicher für die Betriebsführung von neun Seniorenresidenzen der Zürcher Tertium Management AG in der Schweiz und in Deutschland. UOK

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:
Mombjousstrasse 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 Netzle (AN),
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

Redaktion / Rédaction:
Tourismus: Stefan Renggli (STR),
Christine Künzler (CK),
Evelyn Mayr (MAY),
Hotellerie: Urs Manz (UM),
Dr. Alexander P. Künzle (APK),
Thomas Vaszary (VY),
F & B / Technik: Stephan Wehrle (SW),
Andrea Flückiger (AF),
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 Guggen, Franziska Liechti,
Gilbert Perrot.

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwalhen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;
Alexandre Bochatay (AB), Sion;
German Escher (GER), Brig; Jean-Charles
Kollros (JCK), Villeneuve; 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 / Eranger: Frankfurt: Georg
Ubenauf (GU); Innsbruck: Fred Fettner
(FF); Lissabon: Susanne Rindlisbacher
(SR); Mailand: Dotti, Omella Giola (OG);
München: Maria Pütz-Willems (MAP);
Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG)
und Katja Hassenkamp (HAS);
Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA:
Stefan Senn (SSE)

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 (HSMA)
Swiss Chapter; Food and Beverage
Management Association (FBMA);
Swiss Congress & Incentive; Buspartner
Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte
(VSB); Verband Schweizer Kurhäuser
(VSK); Swiss International Hotels (SIH);
Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Reisendienste; 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 Schibler.

Marketing:
Margaretha Schober.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:
Dominik Chammartin, Marc Moser,
Pascale Zaugg.

Geschäftszweigen Deutschschweiz:
Agentur Markus Flühmann, 5628 Birri,
Tel. 056 / 664 40 40, Fax 056 / 664 26 40.

Publicité pour la Suisse romande:
Kretz AG, 8706 Feldmeilen,
Tel. 01 / 923 76 56, Fax 01 / 923 76 57.

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.

Grächen: Missverhältnis Hotelbetten zu Fewo-Betten

(Ab-)Wandern von Hotelbetten

In Grächen bläst der Hotellerie ein besonders steifer Wind ins Gesicht: Das Hotel La Collina wird diesen November versteigert. Die Zukunft des Hotel Beau-Site ist ebenfalls ungewiss. Damit stehen in Grächen bald neun von zehn Fremdenbetten in einer Ferienwohnung. Ein krasses Missverhältnis, wie Kurdirektor Fredy Miller meint.

GERMAN ESCHER

Verglichen mit anderen Kurorten kam die Grächner Hotellerie im letzten Sommer noch mit einem blauen Auge davon. Lediglich 672 Übernachtungen (-3%) gingen den Hotels verloren. Insgesamt zählte man 21 385 Hotellogiernächte - verteilt auf 15 Betriebe. Für jeden einzelnen wird das Stück des schrumpfen den Kuchens immer kleiner.

Starker Fewo-Trend

Die Folgen dieser Entwicklung sind absehbar: Ende November wird das Hotel La Collina zwangsversteigert. «In den letzten vier Jahren sanken die Logiernächte jährlich um rund 8 Prozent»,

klagt Inhaber Theo Kalbermatter. Der starke Trend in Richtung Ferienwohnungen und massive Einbussen bei den Schweizer Gästen sind laut Kalbermatter die Hauptgründe für die Misere. Eine kostendeckende Betriebsführung sei da nicht mehr möglich. Vor allem die hohe Schuldenlast des erst elfjährigen Hotels erdrückten den Betrieb. «Damals waren die Erstellungskosten einfach zu hoch», stellt Kalbermatter heute fest. Der 32-Betten-Betrieb samt Restaurant (rund 80 Plätze) und einer grossen Einstellhalle verschlang rund 6,5 Millionen Franken. Für die Zwangsversteigerung Ende November ist der Preis auf 3,5 Millionen angesetzt.

Hotelbetten in Minderzahl

Das «La Collina» ist nicht das einzige Grächner Hotel, dem das Wasser bis zum Hals steht. Im Hotel Beau-Site jedenfalls ist der Telefonanschluss bereits nicht mehr in Betrieb. «Anfragen für dieses Hotel leiten wir an andere Hotels weiter», gesteht der Grächner Kurdirektor Fredy Miller gegenüber der hotel+tourismus revue. Er befürchtet, dass allenfalls beide Hotels im Winter nicht geöffnet sind. Die Kapazität der Grächner Hotellerie würde dann auf rund 500 Betten zusammenschumpfen, was in etwa 10

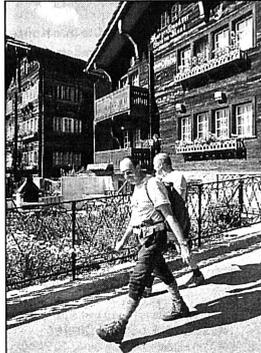
Prozent der gesamten Beherbergungskapazität entspräche. «Ein krasses Missverhältnis», meint hierzu Miller. Zudem ist die Grächner Hotellerie nach Ansicht Millers zu klein strukturiert. «Die meisten Betriebe haben zu wenige Betten,

um mit Busunternehmungen zusammenzuarbeiten. Uns fehlt in der Hotellerie einfach ein grosses Zugpferd.» Die meisten Leute geben sich zwar wirklich Mühe, meint Miller. Aber häufig fehle es einfach an der Infrastruktur.

Bumann ist besorgt

Nicht nur im Grächen kämpfen Hoteliers ums wirtschaftliche Überleben, stellt Silvan Bumann fest: «Die Situation ist gravierender, als viele glauben», sagt der Präsident des Walliser Hoteliervereins (WHV) zur htr. «Noch zwei bis drei schlechte Saisons und es könnte reihenweise zu Hotelschliessungen kommen.» Von Überkapazität oder Strukturberingung will Bumann in diesem Zusammenhang nichts wissen: «Wahrscheinlich werden die Mutigen bestraft, die in den letzten Jahren in ihre Betriebe investiert haben.» Statt der veralteten, aber praktisch schuldenfreien Hotels werde es leider eher die innovativen Jungunternehmer treffen.

Massnahmen wie die «4 für 3-Nächte»-Aktion von Schweiz Tourismus sind laut Bumann angesichts der knappen Margen «ein absoluter Humbug»: «Um die Hotels über eine Billigpreispolitik zu verkaufen, brauchen wir keine gutbezahlten Tourismusmanager.»



Bald stehen in Grächen neun von zehn Betten in einer Ferienwohnung. Ein Wanderparadies - aber nicht für Hoteliers. Bild zvg

Einweihung des verrückten «Quellenhofs»

Es gebe keinen besseren Härtetest für ein Hotel, als es von Hoteliers und Journalisten prüfen zu lassen, verriet Hans Geiger, Direktor der Grand Hotels Bad Ragaz, seinen Gästen im «Hof Ragaz». Und so bevölkerten zu Beginn der Einweihungswoche rund 100 Diplomierte Hoteliers der VDH die nach frischer Farbe und Leim riechenden Räume des neu errichteten - und um 19 Meter verrückten - «Quellenhofs». Dann waren für zwei Nächte Journalisten der internationalen Presse an der Reihe. Zuvor durften schon die Regionalpresse sowie rund 10 000 Sarganserlandler ein Auge voll nehmen. Am Donnerstag folgte als Höhepunkt der Galaabend für 270 prominente Gäste. Wieder einen Tag später lud Mehrheitsaktionär Thomas Schmidheiny zu einer privaten Party, und am Samstag schliesslich waren die ersten richtigen Gäste am Zug.



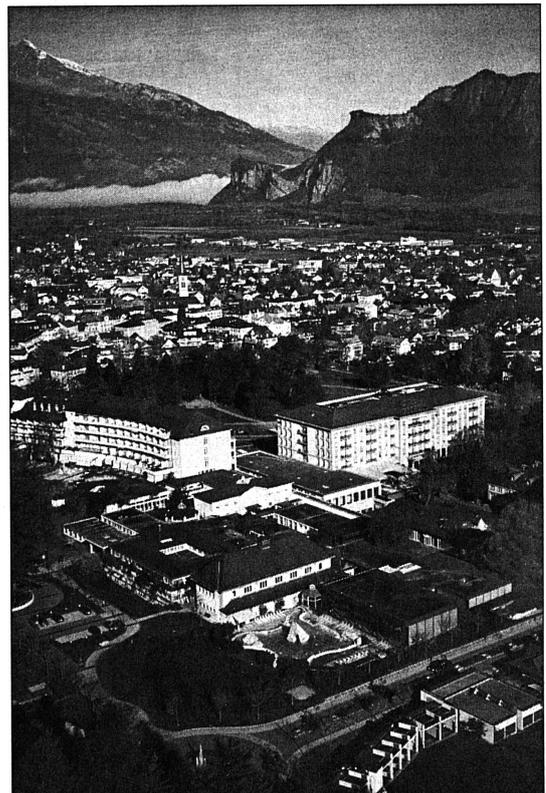
Links herum geht's runter: Das alte «Quellenhof»-Treppenhaus im neuen Glanz.

Doch sie alle waren nicht die ersten, welche die Zimmer und Betten einweihen. Das Privileg der ersten Nacht kam den neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des «Quellenhofs» zu. Sie durften in den teilweise noch unfertigen Zimmern übernachten und so die Sicht ihrer künftigen Gäste kennenlernen.

Der klassizistische Neubau, bei dem Planung und Bau teilweise parallel liefen, konnte termingerecht abgeschlossen werden. Projektleiter Alfred Urfer hatte mit einem strikten «Radio- und Rauchverbot» auf der Baustelle sowie mit gewerkschaftlich tolerierter Sams-tagarbeit für das nötige Tempo gesorgt. Das Budget von 71 Millionen Franken wurde - trotz gesunkener Preise - um 3 Prozent überschritten. Allerdings nur wegen zusätzlicher, nicht geplanter Mehrleistungen. Man brachte so das Kunststück fertig, pro Monat 3,5 Millionen zu verbauen. Von allem das Beste (und wenn möglich aus der Region) war die Devise für das von den Vorhängen über die Teppiche bis zum Geschirr durchgestylte Haus. Kenner der internationalen Spitzenhotellerie erkannten sofort die Vorbilder, an denen sich Architekt Karl Steffen orientierte. So fand man Elemente aus dem alten «Quellenhof» selbst (das rechtsdrehende Treppenhaus, Parketböden, Stilmöbel), technische Details (etwa der Wasserkocher auf dem Zimmer) aus amerikanischen Häusern sowie das Badezimmer und die mutig-frischen Leitfarben gelb, dunkel- und hellblau aus dem Peninsula in Hong Kong. Fragezeichen machten einige der kritischen Hoteliers und Journalisten bei der grandiosen Royal

Suite. Das Badezimmer mit der grossen Doppelsprudelbadewanne mit exklusivem Thermalwasseranschluss sowie das Schlafzimmer gerieten gar üppig-sinnlich. Statt des dazu passenden (très) Grandtitel standen dort aber zwei getrennte Gesundheitsbetten in Normbreite. Entgegen aller Erwartungen wurde nicht Stargast Bundesrat Arnold Koller in der Royal Suite einquartiert; sie musste als Vorzeigobjekt frei bleiben. Über Weihnachten ist die Suite bereits für drei Wochen (die Nacht für knapp 2000 Franken) gebucht.

Was sich viele der Gäste fragten (und sich nur Journalisten zu fragen getrauten): Wie kann ein solches Haus rentieren? Oder muss es das etwa gar nicht? Schmidheiny sei kein Hobby-Hotelier im Stile Oetkers oder Bührles, pflegte Alfred Urfer auf solche Unterstellungen zu antworten. Die Gesamtinvestitionen von 178 Millionen würden zu 45 Prozent mit Eigenmitteln bestritten. In spätestens acht Jahren könnten die 200 Aktionäre wieder eine Dividende erwarten. Dazu braucht das Resort einen Jahresumsatz von 50 Millionen und eine Auslastung von über 70 Prozent. «Kein Problem», meint Urfer, «der «Hof Ragaz» war während der «Alleinherrschaft» bis zu 97 Prozent ausgelastet und erbringt heute einen Umsatz von 18 Millionen, und auch der «Quellenhof» ist in der ersten Woche bereits voll ausgebucht». Noch Fragen? Andreas Netzle



Das «Grandhotels Bad Ragaz Resort» mit dem «Hof Ragaz» (links), dem «Quellenhof» (rechts) und den Bade- und Gesundheitsanlagen (im Vordergrund). Bilder: zvg



Mit grosser Kelle angerührt: Alfred E. Urfer als poetischer Koch am Eröffnungsabend.

An ausgezeichnetener Zentrums- und Quartierslage des Quartiers Zürich-Affoltern zu vermieten auf 1. Oktober 1997

Hotel / Restaurant

Kronenhof

Die Liegenschaft umfasst:

Gastronomie

Dorfrestraum	46 Plätze
Grillraum	54 Plätze
Englisches Pub	44 Plätze
Sitzungszimmer	20 Plätze
Gartenwirtschaft:	
vor Restaurant	ca. 36 Plätze
vor Pub	ca. 24 Plätze

Saal mit Bühne

(mit Konzertbestuhlung) 400 Plätze

Foyer

(mit Konzertbestuhlung) 120 Plätze

3 Kegelbahnen

18 Plätze

30 Hotelzimmer

(3-Stern-Klassifikation) 60 Plätze

Der «Kronenhof» nimmt einen grossen Stellenwert im Quartier ein. Vor allem ist der Saal (einziger grosser Saal in Affoltern) für das Vereinsleben von zentraler Bedeutung.

Geben Sie uns bitte Ihre Konzeptvorstellung und Ihr Mietzinsangebot auf der Basis eines Umsatzzinses bekannt. Vor dem Mietantritt möchten wir mit Ihnen zusammen die Auffrischung im Restaurantbereich und ein zukunftsorientiertes Betriebskonzept planen und realisieren. Es wird davon ausgegangen, dass ein Teil der Renovationsaufwendungen von der künftigen Mieterschaft übernommen wird. Selbstverständlich können wir dabei einen längerfristigen Mietvertrag einräumen.

Unterlagen können Sie anfordern bei:

GEWORAG AG, H.-R. Zimmermann, Alte Winterthurerstrasse 51
8303 Wallisellen, oder telefonisch unter 01 830 50 22.

89158/386393

A LOUER DE SUITE

Grand Café Restaurant

Beaucoup de charme et totalement équipé. Situation excellente à la station d'hiver/été des Rasses près de Sainte-Croix (VD). Affaire très intéressante pour professionnel de la branche. Etablissement de 130 places assises et 80 places sur la terrasse. Salle pour banquets et réunions de 60 places. Chambres pour le personnel et appartement de 120 m².

Pour les candidatures écrire à:
Maitre Charles Bavaud, 10, Place de la Gare, case postale 2189,
1002 Lausanne.

P 89191/386699

FLORIDA

Gesundheitsnahrung zu verkaufen
Restaurant «Swiss Chalet»
in New Port Flvey (Nähe Tampal); 50 Plätze,
eingeführt, gute Clientèle, sehr gemütlich;
m. Patio u. gepf. Garten; genügend PP.
Schweiz: Tel. 01 923 40 58, Fax 01 923 40 64
88221/386486

Zu pachten (evtl. mit Kaufoption) gesucht
ab sofort oder nach Vereinbarung

Ausflugs-/Bergrestaurant
Wenn möglich mit Wohnung/Zimmer. Muss kein gastronomischer Renditebetrieb sein, aber ein ziemlich «romantisches» Objekt (evtl. renovationsbedürftig) an fast «idyllischer» Lage.
Telefon 056 430 09 69, Fax 056 430 09 66
P 89114/386678

UNIQUE - RIVIERA VAUDOISE

A vendre

Hôtel-Restaurant

PIEDS DANS L'EAU

100 places - terrasse - 20 lits

Prix de vente Fr. 2 600 000.-

Bureau Immobilier

ZBINDEN & BUHLER

1094 Paudex/Lausanne

Téléphone 021 791 65 11

P 89155/339964

A louer

Café-Restaurant des 3 Suisses à Vucherons

Etablissement bien situé avec:

- grande place de parc
- 44 places au café
- 15 places à la salle à manger
- grande terrasse ombragée
- appartement de service
- reprise mobilier-matériel, bail commercial

Prochainement une salle communale sera construite à côté de l'établissement et pourra également être utilisée. Cet établissement conviendrait à couple de restaurateurs travaillant en famille. Commune de Vucherons.
M. Michel Chenevard, municipal, vous renseignera en toute discrétion et sans engagement de votre part
au ☎ 021 903 31 31.

P 89156/386684

A remettre en location à Cortaillod, de suite ou pour date à convenir:

Hôtel de Commune

Café: 70 places
Salle à manger: 70 places
Terrasse: 50 places
4 chambres doubles, 1 chambre simple

Tout renseignement peut être obtenu auprès de l'Administrateur communal, tél. 038 430 430 (032 8 430 430).

Les offres écrites doivent être adressées au conseil communal, 2016 Cortaillod, jusqu'au 29 novembre 1996.

P 89107/384581

ZU VERKAUFEN AN DER MORILLONSTRASSE 8/10
3007 BERN
STOCKWERKEIGENTUM



RESTAURATIONS-
BETRIEB
MIT
GEWERBE-/BÜRO-RÄUME
UND

2-ZIMMERWOHNUNG
1-ZIMMERWOHNUNG

WEITERE AUSKÜNFTE
ERTEILT HERR TH. GAFNER
TEL. 031/981 07 11

LOCARNO in posizione centrale cedesi

avviatissimo ristorante

Interessati scrivano a cifra 155-751407
a Publicitas, casella postale 1486, 6601 Locarno.

P 89256/44300

A vendre (avec les murs) dans le Valais central

Région touristique et industrielle à 20 min. des stations de ski:

magnifique hôtel

(21 chambres, tout confort, 42 lits)

café-restaurant-pizzeria

Chiffre d'affaires: Fr. 2 500 000.-.
Rendement très élevé.
Situation idéale.
Etablissement en plein essor et pouvant être encore développé.
Fonds propres importants nécessaires, hypothèques à disposition.
Intermédiaires et curieux s'abstenir.

Faire offres sous chiffre W 036-360705 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 88653/44300

Consulenze Ristoranti - Analisi - Concerti - Gestione - di Otto Müller, Breganzona.

Wir liquidieren

im Auftrag das gesamte Inventar und Einrichtungsgegenstände des

Ex-Ristorante Gambrinus di Lugano

Vom 11. bis 15. November 1996 von 9.00 h. bis 17.00 h. im Pavillon Cargo Rapido des Bahnhof SBB Lugano unmittelbar neben dem Bahnhof-Buffer, Piazzale della Stazione.

Das Gambrinus wurde 1991-1992 noch umfassend renoviert und diesen Sommer überraschend geschlossen. Zum Verkauf gelangt deshalb, gegen Barzahlung und sofortiger Wegnahme, zu günstigem Preis teilweise neuerwertiges Restaurations-Inventar.

Maschinen und Apparate:

Kassasystem NCR 2160, mit 5 Terminals - 2 Kaffeemaschinen "Egro Vitesse" Voll-Automaten - Aufschnittmaschine "Berkel" - Friteusen "Fri-Fri" und "Valentin" - 2 Beer/Grill - Küchenmaschine "Lips" - 2 Elektr. Küchenwaagen "Precisa" - Mikrowellen "Franke" - Salamander "Therma" - Mixer Barmix und Kistag - Steamer "Franke" (1995) - Umluftofen "Franker" (1993) - Vacuum/Maschine "VC 999" - Background/Musikanlage (CD-Disc Star, Tuner, Ampl. Millbank, Mikro Shure, etc.) - Weinschrank "Eurocave" 200 Fl. - Flockeneismaschine "Scotsman" - Spülmaschine "Hobart" - Staubsauger "Nilfisk" - Addimat/Ausschank/Kontrollsystem - Klima/Geräte - Rechauds-batterien "Lükon" - Toaster "Hapag" - Transportwagen "Edak" - Flambierwagen - Dessertwagen "Manzoni" - Teigaufröhmmaschine "Kolb" - Div. Nudelmasch. "Imperia" - Telefax UT - PTT - Fotokopierer "Minolta EP 410 Z" - Schreibautomaten "Olivetti" - Elek. Stundenkontrolle "Benzing" - Telefonbeantworter - Salatvitrine "Capri" - Div. Menu- und Angebotstafeln, etc.

Möbiliar und Innenausbau:

16 Holzwangetische 130/80 - 10 idem 80/80 cm und 2 runde Tische ø 110 cm alle mit Holzsäulen und Metallfüssen - 74 Holzstühle gepolstert - 18 Massivholzstühle mit Metall-säule und Fuss - 38 Holzstühle "hahnbund" mit Lederbezug dazu passende Sitzbank ca. 9 m - Diverse Garderoben aus Metall und Holz - Div. Blumen- und Bodenvasen - Echte Oelbilder und Lithographien - 4 Bürotische mit Stühlen - Div. Eisen-, Alu- und Holzgestelle und Regale.

Glaswaren und Porzellan:

Vollständiges Glasensortiment für ein Restaurant mit 150 Plätzen - Porzellan "Monbijou weiss Rosenthal" - "China-Service" blau für 50 Plätze.

Besteck: Inox Facon Royal, Baguettes 1900 Nicro Berndorf.

Kupfer: "A la carte"-Service, Kupfer mit Messing und Inox, Berndorf, 85 Stück z. Teil mit Deckel.

Küchenbatterie: Alles Inox und GN, Schüsseln, Schalen, Behälter, Rollis, etc..

Spirituosen, Champagner und Franz. Spitzenweine.

Parkplätze: Piazzale Besso (hinten dem Bahnhof) oder zum Güterumschlag vor dem Hauptbahnhof, beim Bahnhofbuffer rechte Seite!

O.M.C. Post Fach 361 - 6932 Breganzona
Tel. + Fax 091/966 46 43

3-Stern-Hotel garni/ Kleinhotel/Pension

an idealer Lage - in Tourismus-Region, Stadtbereich oder an verkehrsgünstiger Lage - von solventem Interessenten. Evtl. Miete mit Kaufoption.

Offerten unter Chiffre 88875, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
88875/386624

TESSIN - Agglomeration Bellinzona

Wegen Auflösung von Gesellschaft zu verkaufen:

Liegenschaft

mit einer Rendite von über 6% auch aufteilbar zwecks Weiterverkauf in Anteile. Auf einem Grundstück von total 3105 m²:

- Restaurant/Grill/Grotto-Pizzeria mit 110 Sitzplätzen + 50 Sitzplätzen im Freien (Pergola) frei für Neuvermietung

- Wohnung für Personal, direkt über dem Restaurant

- selbständig geführte Bar mit Kegelbahn, den Normen für nationale Meisterschaften entsprechend (vermietet)

- selbständig geführter Night-Club, komplett eingerichtet (vermietet)

- grosser Parkplatz (mind. 40 Plätze auf Bauland Alle Lokale klimatisiert.

Preis/Hypotheken ausserordentlich interessant!

Interessenten schreiben bitte an Chiffre Q 110-738349, Publicitas AG, Postfach 2271, 6501 Bellinzona.

P 89105/44300

An bester Lage im Grossraum von Basel

Gourmet-Restaurant

per Frühjahr 1998 zu vermieten.

Für dieses bekannte Restaurant mit seinem guten Renomé und seiner sehr treuen nationalen Kundschaft suchen wir ein ideenreiches, sehr gut ausgewiesenes Fachpaar, welches das erreichte Niveau des Betriebes mit viel Initiative weiterführt.

Inventar Fr. 170 000.-

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Lebenslauf unter Chiffre 88994, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
88994/16685

Koch und Wirtin suchen in Pacht für Wintersaison oder für ca. 1 Jahr

Hotel, Restaurant Berggasthaus, Skihütte Bar, Pub

Wir sind an jeder Art Betrieb interessiert.
Telefon und Fax 052 386 23 29

89219/386712

KATAG

LUZERN

Die Eigentümer haben uns beauftragt, das

HOTEL/RESTAURANT ASTORIA IN OLTEN

zu vermieten

Das Hotel/Restaurant liegt im Zentrum von Olten.

- Restaurant mit Bar, total 120 Plätze
- Hotel mit 31 Zimmern (57 Betten) mit Dusche/Bad, gutem Komfort
- 4-Zimmer-Wohnung und Personalzimmer

Der Mietzins ist 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. Hausheer erwartet gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Absolute Diskretion ist zugesichert.



Irene Hand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelereservationen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

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

O 89184/72723

BAZAR

OCCASIONS pour buanderie

Cause transformations, à vendre à bas prix, machines Schulthess en parfait état de marche: 2 machines à laver de 25 kg, 1 séchoir 20 kg, 1 essoreuse 10 kg, 1 calandre (rouleau 2,10 m).

Hôtel du Signal, 1604 Puidoux-Chevbres
Téléphone 021 946 05 05

88877/28207

Wer
bei uns
inseriert,
hat
Erfolg

**KÄSE- UND MOLKEREIPRODUKTE-
MESSE DER SCHWEIZ.**
23. - 26. 11. 1996.
TÄGLICH 10-18 UHR.

Neu mit Forum für Gastronomie und Detailhandel:
«Savoir-faire et savoir-vivre avec le fromage».

Auskunft: Telefon 01-318 71 11.

Messe Zürich

Deklarationspflicht für Wildfleisch

Noch sind wilde Mogeleyen möglich

Für Wild gilt eine umfassende Deklaration der Herkunft erst ab 30. Juni 1997. Aber auch diesen Herbst stellten Lebensmittelinspektoren fest: Mogeleyen gibt es nicht nur bei Rind- und Schweinefleisch; oft landet als Rehpfefter eben auch Hirsch oder Gemse auf dem Teller.

BETTINA MUTTER

Für Wildfleisch gilt nicht das gleiche wie für Fleisch von Horntieren oder Geflügel – noch nicht. Denn die Herkunft von Rind- und Schweinefleisch, wie auch von Geflügel muss schon seit dem 1. April 1996 zwingend deklariert werden, sei es im Detailhandel, gut sichtbar im Restaurant oder auf der Speisekarte. Für Fleisch vom Reh, Hirsch, der Gemse oder der Wildsau gilt das erst ab 30. Juni 1996. Denn ab dann muss die Herkunft aller Fleischsorten offengelegt werden.

«Hirsche werden ja nicht mit Tiermehl gefüttert», begründet *Claudia Sedioli* diese Übergangsfrist für Wild. Sie ist im Bundesamt für Gesundheitswesen (BAG) zuständig für Auskünfte im Bereich Lebensmittel. Und auch im Bundesamt für Veterinärwesen (BVET) wird argumentiert, dass Massnahmen, um allfälligen BSE-Übergriff vorzubeugen, kaum nötig seien. Noch nie sei in Europa eine mögliche Abart des Rinderwahnsinns bei Hirschen oder Rehen festgestellt worden, wie in Amerika, sagt auch *Gabor Hunyady* von der Fachstelle für Fleischbelange im eidgenössischen Departement des Inneren (EDI). Fragen könnte allenfalls die Tatsache aufwerfen, dass Wildfleisch zwar ohne Kopf, wohl aber mit Rückenmark in die Schweiz importiert wird. *Gabor Hunyady* bestätigt, dass auch bei Wildfleisch ein gewisses Risiko bestehen bleibe. Das jedenfalls zeigen die aktuellen Erkenntnisse zu BSE in anderen Bereichen.

Gastrosuisse für Deklaration

Gastrosuisse allerdings wies ihre Mitglieder bereits vor Ablauf der Übergangsfrist an, das Herkunftsland auch für Wildzubereitungen anzugeben. Dies weniger aus Besorgnis um die Fleisch-

qualität, sagt *Hans Keller*, Pressesprecher der Gastrosuisse. Vielmehr wolle man um das Vertrauen der Gäste werben. *Hans Keller* weiter: «Obwohl der Informationsgehalt der Deklaration fragwürdig ist, wollen wir uns für alle Fleischsorten daran halten.»

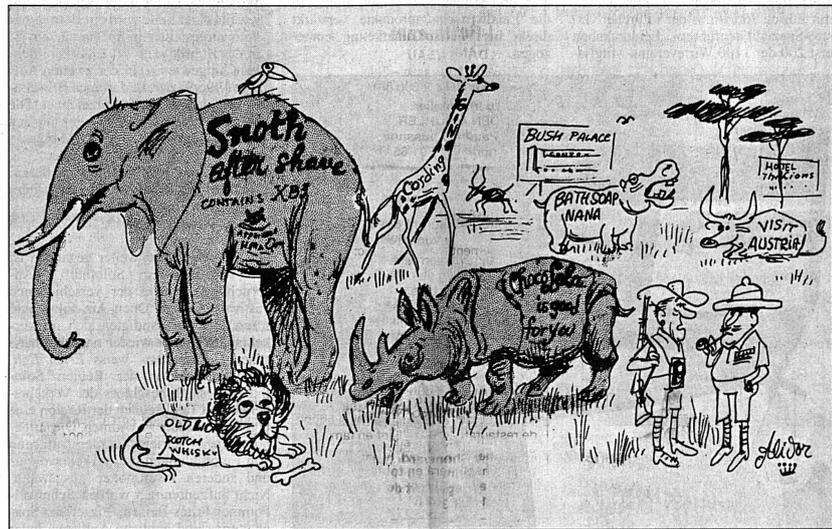
Noch bevor die Wildsaison diesen Herbst angeht, sind, haben die Kantonschemiker vermehrt Kontrollen von Wildfleisch in Restaurants und im Detailhandel angeordnet. Besondere Bedenken habe man nicht etwa im Bereich der Hygiene, sagt *Urs Müller*, Berner Kantonschemiker und Präsident des Verbands der Kantonschemiker. «Denn dort unterscheiden sich die Probleme nicht von denen anderer Fleischzubereitungen.» Der Grund für die Kontrollen sei vielmehr die Konsumenten-Information und um allfälligen Täuschungen auf die Spur zu kommen. «Wir haben jedes Jahr einzelne Fälle, wo die Bezeichnung der Fleischart

nicht korrekt ist.» Statt Hirsch oder Gemse werde dem Gast dann eben Reh serviert. *Urs Müller* will den Wirt nun nicht a priori versuchte Täuschung unterstellen: «Es kommt auch immer wieder zu Verwechslungen.» Verwechslungen, die bereits bei Exporteuren oder Importeuren passieren könnten. Allerdings, so der Berner Kantonschemiker, gebe es auch Beispiele, wo zumindest versucht werde, Gästen billigeres Wildfleisch mit ähnlichem Geschmack zu einem höheren Preis zu verkaufen.

Kunden: Recht auf Information

Mit der künftig obligatorischen Herkunftsbezeichnung dürfte es bei der Kundschaft aber auch zu Ernüchterungen kommen. Denn laut Auskunft der Schweizerischen Genossenschaft für Schlachtvieh- und Fleischversorgung (GSF) stammen bloss 30 Prozent des Wildfleisches auf dem Schweizer Markt

aus inländischer Zucht oder Jagd. Jährlich werden in unserem Land 5106 Tonnen Wild konsumiert, davon über 3500 Tonnen importiertes Frischfleisch. Die Konsumentenschutzorganisationen warnen den Bundesrat denn auch vor allfälligen Änderungen der auf den 30. Juni 1997 in Kraft tretenden Pflicht zur Herkunftsdeklaration. Dazu *Simonetta Sommaruga*, Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz (SKS): «Bei Wild muss ganz klar auch die Herkunft deklariert werden; Kundinnen und Kunden haben einfach ein Recht auf diese Information.» Und *Margrit Krüger*, Geschäftsführerin des Konsumentinnenforums (KF), findet, für Wildfleisch müsse in Restaurants mindestens eine gut sichtbare Tafel mit Angabe der verschiedenen Herkunftslander angebracht werden. Auch sie betont: «Wir fordern generell dieselben Deklarationsvorschriften wie bei anderem Fleisch auch.»



Ob Wildfleisch aus Afrika, Österreich oder anderen Ländern importiert wird: In bezug auf die Deklaration gibt es noch einige Lücken. *Karikatur: Löffler*

Surten

Ohne Berner Bier in die Zukunft

Künftig wird es kein Stadtherner Bier mehr geben: Auf Ende 1996 wird die Brauerei Gurten nach 132 Jahren geschlossen. Gurten Bier wird dann im argauischen Rheinfelden gebraut. 20 Mitarbeiter verlieren bereits auf Ende Jahr ihre Stelle, 20 weitere im Lauf der nächsten zwei Jahre.

Die Berner Brauerei Gurten wird auf Ende dieses Jahres geschlossen, dies nach 132 Jahren und weil bei der Feldschlösschen-Hürlimann Holding umstrukturiert wird. Da es effizienter ist, soll das «Gurten-Bier» in Zukunft im Rheinfelden im Aargau gebraut werden. Der Geschäftssitz bleibt aber in Wabern. Bis anhin wurden jährlich rund 200 000 Hektoliter Gurten-Bier gebraut. Von den 80 Beschäftigten werden 40 noch in Bern beschäftigt bleiben. Bereits auf Ende Jahr verlieren rund 20 Mitarbeiter ihre Stelle.

Enttäuschung und Ärger

Selbst bei der Konkurrenz, der Brauerei Egger in Worb herrscht Ernüchterung über diesen Entschluss der Feldschlösschen-Hürlimann Holding. Betriebsleiter *Max Egger* sagt: «Es ist sehr schade, um den Betrieb, aber es war voraussehbar, dass es wohl nicht so weitergehen werde.» In Worb werden mit 28 Mitarbeitern jährlich 17 000 Hektoliter Bier produziert, vor allem Nischenprodukte. Bei Egger ist man jedoch überzeugt, dass die Schliessung der Gurten-Brauerei für kleine Betriebe auch eine Chance sein

kann. Als Sofortmassnahme wird denn auch der Aussendienst der Brauerei verstärkt. Bei der Kleinbrauerei Felsenau sind denn auch bereits einige Anrufe eingegangen, die von Gurten zu Felsenau wechseln wollen. Trotz den positiven Anzeichen für die verbliebenen Berner Brauereien werden kurzfristig keine grossen Verschiebungen auf dem Biermarkt erwartet. So sind laut *Bruno Hofweder*, Verwaltungsratspräsident der Interlakner Rugenbräu, die meisten Restaurants oder Hotels an langjährige Lieferverträge gebunden. Auch *Peter Schildknecht*, Direktor des Hotel Bern in Bern, ist enttäuscht: «Wir als Berner Hotel waren natürlich stolz darauf, ein Berner Bier anbieten zu können.» Und er ärgert sich über den Schliessungsentscheid: «Ich finde es eine Schandensache, was sich die Feldschlösschen-Hürlimann Holding erlaubt. So geht man nicht mit langjährigen Mitarbeitern um.» *Erich Löffel*, Pächter des Berner Restaurants Le Mazot, kann die jetzige Entwicklung auch nicht befürworten. Er war mit dem Gurten Bier sehr zufrieden und schenkte praktisch nur Berner Bier aus.

Nicht das gleiche Bier

Zudem ist *Max Egger* überzeugt, dass es nicht einfach sein wird, in Rheinfelden das gleiche Gurten Bier herzustellen: «Neben dem Wasser, dass in Rheinfelden eine andere Zusammensetzung und einen anderen Mineraliengehalt aufweist, haben auch die Einrichtungen wie etwa das Sudhaus und die Keller Einfluss auf den Biergeschmack.» Die jetzige Quelle mit sehr altem Wasser nutzte die Gurten Brauerei erst seit rund zehn Jahren. *SR*

Bier aus dem Wallis

In Sitten wird weiter gebraut

Sitten kann lachen: Der Abbau von 680 Stellen innerhalb der Feldschlösschen-Gruppe trifft die dazugehörige «Brasserie Valaisanne» nicht. Sogar neue Aufgaben übernimmt der Sitten Sitz als bleibender Produktionsstandort neben Rheinfelden.

BETTINA MUTTER

Wer würde wohl noch Walliser Bier trinken, wenn der beliebte Gerstensaft künftig im argauischen Brauereistandort Rheinfelden produziert würde? Das fragte man sich am Morgen des 30. Oktober beim «9-Uhr-Kaffee» in den Walliser Gaststätten. Etliche Bierliebhaber kamen zu dem Schluss, dass sie dann getrost – und aus Protest – auf das Walliser Helle verzichten würden.

Jedoch: Die Walliser Brauerei bleibt, was sie ist, ja sie wird mit der Produktion von Spezialitäten sogar leicht ausgebaut. Der Entscheid mag erstaunen, doch für einmal ist einem Unternehmen seine Kleinheit, eine solide Marktposition und die entsprechenden Erfolgszahlen zu Hilfe gekommen. Die 120 Walliser Arbeitsplätze in Sitten und Visp bleiben erhalten.

Produktion von Spezialitäten

Aber auch die Walliser konnten sich bis zur letzten Minute nicht in Sicherheit wiegen. Erleichtert zeigt sich jetzt denn auch *Leo Karlen*, Direktor der Walliser Brauerei. Man habe «mit allem» rechnen müssen und sei nun doch sehr gut weggekommen. Das hat seinen Grund: «Als kleinste Brauerei sind wir

wohl geeignet, gewisse komplementäre Aufgaben zu übernehmen», sagt *Leo Karlen*. Künftig werden in Sitten Spezialitäten produziert, die die Feldschlösschen-Gruppe in ihrem Angebot führt. Für den Walliser Standort bedeute dies zwar Umstrukturierungen, was sich aber nicht auf die Zahl der Beschäftigten auswirken solle, gibt sich *Leo Karlen* überzeugt.

«Blonde 25» auf Erfolgskurs

Vor wenigen Jahren landete die Walliser Brauerei mit einem leichten Blondbier einen vollen Erfolg: «Blonde 25», das von einem frischen Marketingauftritt getragen ist, blieb kein Trendbier. Vielmehr konnte es sich auf dem umkämpften Markt einen Platz sichern. Das klassische «Walliser Bier» konnte zwar vor allem im Oberwallis seinen guten Platz auf dem Markt halten. Die Walliser Brauerei erzielt rund 50 Prozent ihres Umsatzes im oberen Kantonsgebiet – obwohl auch «fremde» Biersorten den Walliser Saft von vielen Gaststätten verdrängt haben. Dazu beitragen mag auch der Umstand, dass sich «Valaisanne» vor einigen Monaten ein gelungenes Face lifting für seine Etiketten, Bierdeckel und Werbunterlagen verpassen liess.

Künftig wird das «Valaisanne» unter Feldschlösschen neben Gurten, Hürlimann, Warteck und Löwenbräu Zürich als regionale Marke geführt. Während der Brauereibetrieb in Sitten vorerst gesichert ist, wollen die betroffenen Restaurants und Kunden der Brauerei Cardinal nicht einfach zur Tagesordnung übergehen. So kündigten der Wirtverband des Sensebezirks anfangs dieser Woche einen Boykott der Produkte aus dem Hause der Feldschlösschen-Gruppe an.

IN EIGENER SACHE

Wechsel im Ressort Gastronomie+Technik

Auf Ende Oktober hat unsere Redaktorin Karin Kofler das Team der hotel+tourismus revue verlassen. Sie wird ab Dezember bei der Wirtschaftszeitung «Cash» als Redaktorin tätig sein. Karin Kofler war im September 1994 ins Ressort Gastronomie+Technik gestossen, wo sie sich schnell in den Journalismus einarbeitete. Die fachliche Qualifikation brachten sie von der Hotelfachschule Luzern mit, welche sie im Frühling 1994 erfolgreich abschloss. Ebenfalls nützlich waren ihre Erfahrungen, die sie bei Utell International gemacht hatte. Die Redaktion dankt Karin Kofler herzlich für ihren Einsatz und ihr persönliches Engagement für die «hr» und wünscht ihr am neuen Wirkungsort viel Erfolg.

An ihre Stelle ist Anfang November *Andrea Flückiger* (Kürzel: AF) getreten. Sie wird sich in einem Teilzeitpensum mit den Themen der Gastronomie, der Hotelleinrichtung und Technik befassen. *Andrea Flückiger* studierte einige Semester an der Universität Freiburg im Breisgau. Journalistisch arbeitete AF seit 1993 zunächst als freie Mitarbeiterin für das «Langenthaler Tagblatt» und nach einem Kurz-Volontariat auf einer Redaktion auch für die «Berner Zeitung». Wir sind überzeugt, dass *Andrea Flückiger* ihr journalistisches Know-how in die Redaktion einbringen und sich rasch in die Themenbereiche einarbeiten wird.



Andrea Netze, Chefredaktor

Zürcher Bestechungsfälle

Bericht der PUK im nächsten Frühjahr

In der Wirte-Bestechungsfälle aus dem ehemaligen Zürcher Chefbeamten *Raphael Huber* hat die Parlamentarische Untersuchungskommission (PUK) ihre Befragungen abgeschlossen. In den nächsten Monaten will sie das Material sichten und im Frühjahr 1997 ihren Bericht dem Parlament vorlegen. Die PUK unter der Leitung von CVP-Kantonsrat *Kurt Simmel* hat seit dem vergangenen März über 60 Personen als Zeugen und Auskunftspersonen befragt. Dabei gilt es herauszufinden, ob bei der Finanzdirektion Aufsichtspflichten vernachlässigt oder Anzeigepflichten verletzt wurden. *Huber* war in erster Instanz vom Bezirksgericht wegen passiver Bestechung und weiterer Delikte zu fünf Jahren Zuchthaus, 200 000 Franken Busse und Ablieferung von 1,38 Millionen Franken unrechtmässig erworbenem Vermögen verurteilt worden. *AF*

MIXED PICKLES

Chasselas-Cup: Walliser vorne. In der Entscheidung um den Chasselas-Cup des Jahrgangs 1995 konnten sich die Walliser als Sieger feiern lassen. *Nicolas Zufferey-Caloz* aus Sierre gewann das Goldene Reblatt. Auf dem zweiten Platz landeten *Dany Varone* und *Stéphane Reynard* aus Saviese mit ihrem Wein *Cornulus Uvrièr*. Dritter wurde *Frédéric Blanc* aus Yvorne (VS). Der Prix Spécial ging an *Erich Andrey* aus Ligerz. *SW*

REKLAME

fleisch von mérat

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

Vermarktung der Gastronomie

Gastronomen und Verkehrsbüros als Partner

Die Gastronomie als Teil des Tourismus liegt in der Schweiz vielerorts noch im Dornröschenschlaf. Kostenlose Orientierungshilfen, die Lust auf Schlemmen und Verweilen in Restaurants wecken, sind immer noch eine Rarität. Mit seinem Wirtschaftsführer steht Solothurn fast allein auf weiter Flur.

SUSANNE RICHARD

Wo isst man in Zürich ein «Zürcher Gschnätzlets», wo im Bündnerland die besten «Pizokels», im Wallis in gemütlicher Atmosphäre Raclette? Ein Gast wird einen schönen Abend in freundlicher Atmosphäre verbringen, sucht jedoch kein Gourmetlebnis? Die Einheimischen kennen die richtigen Adressen, aber für in- und ausländische Gäste ist die Suche nach dem passenden Restaurant häufig ein Glücksspiel. Selbstverständlich stehen jede Menge Gourmetführer mit Rat zur Seite. Für Ferien- oder Businessgäste lohnt sich deren Anschaffung aber meist

nicht. Wer für Informationen über die gastronomischen Angebote am Ferien- oder Etappenort nichts ausgeben will, erhält im Verkehrsbüro ausser einem «What's on?»-Führer mit Restaurantinspirationen oder Restaurantlisten meist wenig brauchbare Informationen. Die Gastronomie – seien es gut bürgerliche Küche oder regionale Spezialitäten – wird als Teil des touristischen Angebots in der Schweiz sehr zurückhaltend vermarktet, im Gegensatz zu den Nachbarländern (siehe Kasten). In einigen Städten gibt der Wirtverein ein Verzeichnis der Gaststätten heraus, wie beispielsweise in Bern «Gastliche Häuser von A bis Z».

Gutes Echo für Zürcher

Die Erfahrung, dass die Gäste zusätzliche Informationen zum Restaurantangebot gerne nutzen, hat nicht nur der Zürcher Wirtverein gemacht. 1992 wurde die erste Broschüre «Sonntag offen, Essen nach 22.00 Uhr» herausgegeben. 1995 folgte in enger Zusammenarbeit mit Zürich Tourismus der «Zürcher Gastro-Spezialitätenführer». Leider haben erst 200 der 1100 Wirtvereins-Mitglieder

die Gelegenheit für diese Gratiswerbung wahrgenommen, bedauert *Karl Schroeder*, Sekretär des Wirtvereins Zürich: «Weil die Orientierungshilfe gerade bei Touristen auf grosses Interesse gestossen ist, läuft zurzeit der Mitgliederversand für eine zweite Ausgabe». Die Broschüre enthält Hinweise zu ausländischen Spezialitäten Öffnungszeiten, Preiskategorie, Spezialitäten mit Preisangabe, sowie Informationen zu Kinder- oder Behindertenfreundlichkeit. Auch in Liechtenstein gibt man sich gastronomiebewusst. Der 1995 in deutsch und englisch erschienene Gastro-Führer der Liechtensteinischen Fremdenverkehrszentrale ist der grossen Nachfrage wegen vergriffen, eine Neuausgabe ist geplant. Auch diese ebenfalls nicht bebilderte Broschüre präsentiert Küche, Spezialitäten und Preise der Restaurants in einer einheitlichen Form.

Solothurner setzen Standard

In einzelnen Regionen, etwa im Toggenburg und Saanenland, werden immerhin die Landwirtschaftsprodukte verstärkt direkt ins Tourismusmarketing einbezogen.

Wenn Wirte Marken schaffen

Kulinarisch gut aufgehoben ist der Gast ohne gastronomische Ortskenntnis in verschiedenen österreichischen Bundesländern. Vor vier Jahren hat die «Initiative Tiroler Wirtshauskultur» in Zusammenarbeit mit der Tirol Werbung beschlossen, das Mauerblümchen regionale Gastronomie zu verstärken zu pflegen. Mit der Kreation des Gütesiegels «Tiroler Wirtshaus» wurde eine eigene Marke kreiert. Vergeben wird das Gütesiegel von der Tirol Werbung und einem Ausschuss gewählter Wirtshäuser. Wichtigstes Kriterium ist die Regionalität der Speisen – 50 Prozent der Speisen müssen tirolerisch sein –, die verwendeten Produkte müssen aus der heimischen Landwirtschaft bezogen werden und die Atmosphäre des Betriebs sollte authentisch tirolerisch sein. Herausgeberin der Broschüre «Das Tiroler Wirtshaus» ist die Tirol Werbung. Auf jeweils einer Seite wird ein Betrieb mit Foto vorgestellt. Auf Spezialitäten wird in der Rubrik «Die Wirtsleut' empfehlen» hingewiesen. In der zweiten Auflage 1996/97 der vierfarbigen Broschüre sind 129 Betriebe verzeichnet. Die Wirte bezahlen für die Präsenz jährlich rund 600 Franken (5000 S) und müssen zusätzlich 15 Führer abnehmen. Die 5000 Exemplare sind fast verkauft. Nachteil der Qualität: Die Broschüre kostet nun rund 13 Franken.

Die Tiroler Wirte haben durch den Erfolg des Führers mehr Selbstbewusstsein gewonnen und sich vermehrt zu Erfa-Gruppen zusammengeschlossen. Als nächster Coup wollen sie 1997 das Angebot «Ferien beim Wirt» lancieren. Ebenfalls einen eigenen, allerdings wesentlich einfacheren Prospekt hat Voralberg mit dem «Voralberger Wirtshauskatalog» aufgelegt. Die Gasthöfe werden mit Bild und Hinweis auf Spezialitäten vorgestellt. Regionale Küche hat in Österreich anscheinend Hochkonjunktur. Anlässlich des Millenniums wurde von 70 Restaurants in Wien die Aktion «Wiener Küche» lanciert. In einer Gratisbroschüre wurden die Angebote präsentiert. Die Aktion wird in leicht veränderter Form weitergeführt. Die Wiener Küche ist bereits Thema kulinarischer Stadtpaziergänge. Auch bei der französischen Hotelgruppe «Logis de France» ist die regionale Gastronomie ein wichtiger Pfeiler im Marketing und Teil der Marke. Bereits zum dritten Mal konnten die Gäste im Rahmen eines Wettbewerbs das gastronomisch beste «Logis» einer Region wählen. Die Rezepte der regionalen Sieger werden in Buchform herausgegeben. Im diesjährigen Führer wird «regionale Küche» erstmals mit einem eigenen Signet hervorgehoben. SR



An Vielfalt fehlt es nicht, oft wird die Regionalgastronomie aber zuwenig vermarktet. Foto: Susanne Richard

Nach einen Schritt weiter gegangen ist der Verkehrsverein Solothurn. «Anspruchsvolle Gäste der verschiedenen Festivals, Classic Open Air, Film- und Literaturtage erkundigten sich im Verkehrsbüro immer wieder nach kulinarischen Geheimtipps», weiss *Eric Egli*, Tourismusdirektor der Region Solothurn. Deshalb beschloss der Verkehrsverein den Tafelfreuden der Region eine eigene Broschüre zu widmen. Die aufgenommenen Betriebe wurden aufgrund von Empfehlungen des Verkehrsvereins und anderen Institutionen ausgewählt. Nicht aufgenommen wurden Schnitzel-Pommes-Frites-Beizen, Pizzerien, Spaghetterias und ähnliche Anbieter. Jeder Betrieb wird auf einer Seite mit Foto präsentiert. Zusammengestellt und getextet wurde die Broschüre «Schöner Essen in der Region Solothurn» von der Werbefrau *Helena Tillein* im Auftrag des Verkehrsvereins. Für Layout und Illustrationen des «informativen Wirtschaftsführers» war der essbegeisterte Solothurner Künstler *Peter Steinmann* verantwortlich. «Wichtig war uns die Atmosphäre eines Betriebs», erklärt *Texterin Tillein*. Für die Präsenz in der zweijährlich erscheinenden Broschüre bezahlt jedes der 40 Restaurants 750 Franken (Neuaufnahmen: 950 Franken). Die Broschüre wurde für 2 Franken verkauft. Dank einiger Inserate konnte die Kosten von rund 50 000 Franken gedeckt werden und dem Verkehrsverein entstanden keine Kosten. Ende November soll die 2. Auflage mit einer etwas zurückhaltenderen grafischen Gestaltung erscheinen. Rund 15 Prozent der Restaurants werden aus verschiedensten Gründen wechseln. Inzwischen verschickt der Verkehrsverein die Broschüre auch bei Anfragen für Bankette und Kongresse. «Die Gäste sind begeistert von der Gastro-Broschüre, aber auch die Einheimischen benutzen sie», tönt es aus dem Verkehrsbüro. Eine neue Auflage ist in Vorbereitung.

Cafe Boy au Gratin, Zürich

Die halbe Welt soll «überbacken»

Das traditionsreiche Zürcher Cafe Boy ist als «au Gratin-Betrieb» wiedereröffnet worden. Urs Pfäffli, Erfinder des Gratin-Konzeptes und Pächter, will mit seiner Idee auf der Franchisewelle mitreiten. Dabei soll sein einfaches und günstiges «Überbackungssystem» insbesondere Einzelwirten wieder auf die Sprünge helfen.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Du musst etwas mit Gemüse machen». Für *Urs Pfäffli* ist der nun eingeschlagene Weg nichts mehr als eine logische Konsequenz seiner Überlegungen: «Natürlich ist heute Ethno-Food in, aber ernährungstechnisch ist diese Art der Verpflegung sicher kein Hit.» Ebenso klar war für den gelernten Koch und ehemaligen Absolventen der Luzerner Hotelfachschule, dass seine Idee nur einfachste Mittel benötigt, sich von anderen Konzepten abhebt und eine Alternative zu Pizzerias und ähnlichem bieten muss. Bis jetzt sei das Gemüse immer als Beilage zum Fleisch serviert worden, warum also die Sache nicht einmal drehen. Das traditionsreiche Zürcher Cafe Boy, welches der Jungunternehmer von der «Genossenschaft Proletarische Jugend» gepachtet hat, soll nun die geeignete Plattform eines Pilotbetriebs bilden. «Cafe Boy au Gratin» heisst nun der am 20. Oktober (wieder)eröffnete Betrieb.

Und wie der Name verrät und es auch der Philosophie des Gründers entspricht, stehen im Zentrum des Angebotes die verschiedenen Gratins. «Gratin bedeutet ja überbacken und muss nicht gleichbedeutend mit schwerfällig sein», widerspricht *Pfäffli* einem Vorurteil. Nebst dem klassischen Gemüsegratin, serviert mit bis zu drei der fünf Saucen nach Wahl, finden sich momentan auf der Karte auch Gratin-Kreationen wie ein Griechisches, ein Tomaten-, ein Rigatoni-Quark-, ein Lamm-, ein Lauch-, zwei Fisch-, ein Tessiner- und schliesslich auch noch das Husegratin. Und der grosse logistische Vorteil in der Küche: Die «Backzeit» liegt im schon vorhandenen Gastro-Steamer gerade mal bei sieben Minuten.

«Bahnhöfi au Gratin»

Nach Stationen als Kellner, der Leitung eines Hotels im Kanton Solothurn, der Betriebsführung im Zofinger Gourmettempel Federal und den letzten drei Jahren im Zürcher Hotel Arc en Ville zeigt sich *Pfäffli* für das Gelingen seines Werkes optimistisch. Geht es nach seinen Plänen, so sollen die überbackenen Spezialitäten schon bald einmal wie Gemüse aus dem Boden schiessen. Mit dem von ihm kreierten Gratinangebot sieht *Pfäffli* ideale Franchisemöglichkeiten. «Zur Umsetzung unseres Konzeptes muss man einzig die Gratinbackformen anschaffen, ansonsten sind keinerlei Investitionen nötig», lobt der Initiator in eigener Sache. Um möglichst weite Kreise anzusprechen, legt *Pfäffli* den Einstiegspreis von etwa 10 000 Franken bewusst

sehr tief. Nicht ausschliessen möchte er auch die Variante mit der Entrichtung von Umsatzprozenten. In beiden Fällen kann der Franchisenehmer seinen Betrieb praktisch unverändert weiterführen.

Keine Namensänderung

Weder Inneneinrichtung noch Name müssen geändert werden. Auch fastfood-artige Betriebe oder Take aways sind jederzeit willkommen. Hinter dem schon bekannten Restaurantnamen darf, respektive soll dann die Bezeichnung «au Gratin» mit dem entsprechenden Signet angefügt werden. Beispielsweise heisst dann der Löwen neu «Löwen au Gratin» oder auch «zur frohen Aussicht au Gratin». *Pfäffli* will den Wirten beratend zur Seite stehen und immer wieder auch mit neuen Gratin-Spezialitäten auf den Markt treten. Diesbezüglich seien den Ausbaumöglichkeiten praktisch keine Grenzen gesetzt. Geprüft werden könne beispielsweise auch ein gemeinsamer Einkauf. «Betriebswirtschaftlich genial sei es», meint *Pfäffli* nicht ganz unbescheiden zu seinem Gratin-Konzept. Grund genug, «au Gratin» nun in allen deutschsprachigen Ländern, aber auch in Grossbritannien und in den USA schützen zu lassen. Seine Art sei es allerdings nicht, sich einen Fahrplan oder Fristen zu setzen. *Pfäffli*: «Wenn es gut kommen soll, dann setzt der Erfolg auch zum richtigen Zeitpunkt ein». Zweifelsfrei, da möchte man offenbar mehr als nur kleine Brötchen überbacken. Für kleine Betriebe könnte das Konzept interessant sein.

Bordeaux und Bordeaux Supérieur

Schweiz-Offensive

Zum ersten Mal hat das Syndicat des Appellations Bordeaux und Bordeaux Supérieur seine Weine in der Schweiz vorgestellt. Bei der weiteren Vermarktung soll das Schwergewicht auf die Schulung gelegt werden.

Einfache Weine, die in ihrer schlichten Kategorie möglichst viel Gegenwert für den günstigen Preis bringen sollen: Zwei Dutzend Rotweine der Jahrgänge 1993 und 1994, 15 Clairets und Rosés des Jahrgangs 1995 und sieben Weissweine hat das Syndicat des Appellations Bordeaux und Bordeaux Supérieur vorgestellt. Zum ersten Mal überhaupt waren Ende Oktober 15 Produzenten mit ihrem Präsidenten *Jean-Louis Trocard* in die Schweiz gereist, um ihre Weine vorzustellen. Wirtschaftlich ist diese vorgestellte Basis-Kategorie der Bordeaux-Weine nicht zu unterschätzen, denn von den insgesamt 6,5 Mio. Hektolitern, die die AOC Bordeaux 1995 erzeugte, entfielen zusammen 47 Prozent oder gut 3 Mio. Hektoliter auf Bordeaux AC und Bordeaux Supérieur AC. Das sind mehrheitlich Rotweine und Rosés, deren Verkauf in der Schweiz kaum noch unterbunden wird, durch Handelshemmnisse wie bei den Weissweinen. Die Schweiz war 1995 volumenmässig der siebte Exportmarkt mit ca. 100 000 Hektolitern Bordeaux aller Appellationen. Es wurden rund 46 000 Hektoliter Bordeaux und Bordeaux Supérieur in die Schweiz exportiert. Einen weniger professionellen Eindruck

als die Weinqualität macht die Promotions, die für das kommende Jahr 1997 vorgesehen ist und für die sich gerade die Gastronomie interessiert. Wenn das Interesse an Bordeaux und Bordeaux Supérieur in der Schweiz schon steigt, so jedenfalls sagt *Jean-Louis Trocard*, wo sich man es dann gegen Weine aus Aufsteigerregionen ab? Das Promotionsbudget für 1997, wie für 1996 beträgt 200 000 Franken. Dazu kommen Werbeausgaben der Bordeaux Dachorganisation CIVB von insgesamt 1 Million Franken für den deutschen Sprachraum. Das Hauptgewicht werde eher auf dem Bordeaux Supérieur AC als auf dem Bordeaux AC liegen, sagt *Jean-Louis Trocard*. Besonderes Augenmerk wolle man auf die Schulung legen, beispielsweise mit Seminaren an der Hotelfachschule. Seitens der Sopexa wurde angeführt, dass sie zwar kein Budget habe, sich aber für Unterstützung einsetze, wenn sie gewünscht werde. PO

Erntezahlen 1995

Total AOC Bordeaux	6 538 545 hl
Davon Total	
Rose und Rotwein	5 494 091 hl
Davon Total Weisswein	1 044 454 hl
AOC Bordeaux rot	2 269 229 hl
AOC Bordeaux	
Rose und Clairet	108 038 hl
AOC Bordeaux	
Supérieur rot	518 974 hl
AOC Bordeaux weiss	647 813 hl
AOC Cremant	
de Bordeaux	6 506 hl

BON 89/4184
ermittelt an
diga. Info-Service, 8854 Galtgenen

Schicken Sie mir bitte **gratis**
den 8seitigen Gastro-Katalog

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____



Die Auswahl ist gross. Der Preis ist fair.

Code 104 184.
Über Mengerabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.



Grossauswahl auf über 38'000 m Ausstellungsfläche!

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

Beschriftungen
Selbstklebende **Offenen Buchstaben**
in allen Farben + Größen
5722 Gränichen
Info: 062/7842 20 02

Bakterienhochschule
Bakterien lassen sich nicht schulen
ABA bietet Hygienekurse für Menschen
ABA AG - Hygiene Control Company
Infoline 0 844 811 922 zum Nachbararif

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg



Exquisotto
ist während **3 Stunden servierbar.**

- 45% Ihrer Gäste möchten öfter Risotto essen (Quelle IHA GFM 96)
- Exquisotto ist der Reis aus Italien mit der 2- bis 3-stündigen Servicezeit bei gleichbleibend hoher Qualität
- Exquisotto ist die Alternative für fleischlose Menus
- Exquisotto garantiert eine hohe Küchenrendite



BAZAR

WIR KAUFEN IHRE WEINE

Wir suchen laufend Spitzenweine aus Frankreich (Bordeaux - Burgund) Italien und andere.

Weinlistenangebote sind zu richten an Fax 091 649 93 36 oder Badaracco SA Postfach 276, 6818 Melano.

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

EVERYOUNG
Qualitäts - Fitnessgeräte zu **unvergleichlichen Preisen!**

dank Direkt - Import und -Verkauf.

ab Fr. 890.- bar
ab Fr. 470.- bar
ab Fr. 340.- bar
ab Fr. 1980.- bar
ab Fr. 178.- bar

Elektro-Laufband mit Computer ab Fr. 1980.- bar

für Heim, Hotel und Fitness-Center
Besuchen Sie unseren **Showroom**, oder verlangen Sie Unterlagen bei

ACKERMANN AE Abt. F.
An der Strecke Aarburg - Olten
Postfach 110, 4600 Olten
auch Samstags geöffnet
Tel. 062 791 51 41
Fax 062 791 38 08

micros®

MICROS SYSTEMS (SCHWEIZ) AG
Wiesenstrasse 10A
8952 Schlieren/ZH
Telefon 01 733 74 50
Telefax 01 733 74 51

MICROS SYSTEMS (SUISSE) SA
1, Avenue de Florimont
1820 Montreux
Téléphone 021 965 10 40
Téléfax 021 963 74 51



Bar: Arbeit am Micros 8700 Kassen-Terminal



Restaurant Self-Service: Hotelfachschul-Absolventen auf beiden Seiten

ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE
Depuis 1893

mit dem Fortschritt in Berührung...

micros®

Ihre Technologie-Partner: Lösungen für die Hotellerie und die Gastronomie



Alle Restaurants der Hotelfachschule Lausanne sind mit Micros Kassen-Terminals ausgerüstet.

Bio-Schwimmteiche

Seerosen statt Chemie im Hotelgarten

Früher freuten sich die Hotelgäste an einem gepflegten Rasen, heute möchten viele lieber eine bunte Blumenwiese sehen. Ähnlich verhält es sich mit dem Swimmingpool: Chemisch aufbereitetes Wasser ist verpönt; gefragt ist natürliches Wasser ohne Chemie. Als Alternative bieten sich Bio-Schwimmteiche an, die vor allem in Österreich Furore machen.

ROLAND BECK

Schon seit Jahren ist im Garten- und Landschaftsbau eine Entwicklung zu beobachten, die mehr Erlebnisse in der häuslichen Umgebung bietet. Die Besitzer können Libellen beobachten, die übers Wasser schwirren, Amphibien, die nach Mücken schnappen oder die naturverbundene Beobachter kann sich an prächtigen Seerosen oder Wasserlilien freuen. Mancher idyllische Weiher nahm allerdings schon oft ein unruhliches Ende, weil das Wasser plötzlich umkippte und der Teich zur Kloake wurde. Oder der Teich verlandete, weil die Pflanzen Überhand nahmen. Das war ein Grund, warum sich vermehrt Gartenbauer und Landschaftsgestalter mit dem Teichbau beschäftigen und vor allem versuchen, die Wasserqualität zu heben. Einer der ersten, der in der Schweiz Schwimmteiche baute, war der Gartenarchitekt **Eduard Neuenschwander**. Damit sich das Wasser selbst regenerierte, beplante er als erster die Randzonen des Teiches mit vielen einheimischen Wasserpflanzen. Diese entziehen dem Wasser Nährstoffe. Trotzdem war aber das Wasser nie ganz klar. Eine grundlegende Wende im Badeteichbau fand erst

statt, als es dem österreichischen Ingenieur Ulrich Kub 1989 gelang, die im Badeteichboden lagernden Sinkstoffe auf einfache Art abzusaugen. Der Ingenieur erlangte nach langem Experimentieren den patentrechtlich geschützten BIOTEICH. Dieser besteht aus einem Bädeteil, einem Regenerationsteil mit Pflanzen sowie einer Wurzelkläranlage. Ein ständiges Kreislaufsystem sorgt zudem für die Sauerstoffzufuhr, wie das bei einem See mit Zu- und Abfluss der Fall ist. Auch andere Gartenbauer haben neue Systeme entwickelt, doch derzeit ist das Zweikammersystem des Bioteichs am erfolgreichsten. «Das will aber nicht heissen, dass es keine Weiterentwicklung mehr gibt. Wir experimentieren derzeit mit verschiedenen Gesteinen und Bakterien, die für einen Ionenaustausch sorgen und bewirken, dass der Selbstreinigungseffekt von Anfang an besser wirkt, und nicht erst nach einem oder zwei Jahren», sagt **Norbert Lehner-Haustein** aus Rombach, der Patentinhaber für den Bioteich in der Schweiz.

Volles Haus mit Schwimmteich

Während es in der Schweiz bisher vorwiegend Private sind, die Schwimmteiche bauen lassen, haben jetzt in Österreich die Hoteliers den natürlichen, im Garten integrierten Schwimmteich entdeckt. Einige hatten dank dieser Investition diesen Sommer ein volles Haus oder steigerten ihren Umsatz. **Christian Mühlberger**, Hotelier des «Penternhofes» in Kassen, sagt: «Ich wollte erstens grundsätzlich eine idyllische Atmosphäre um mein Hotel schaffen, und zweitens war mein Hintergedanke, zu erproben, ob man in einem natürlichen Teich im Sommer tatsächlich baden könnte.» Er ging, wie er selbst sagte, das Risiko ein, dass es nicht funktionieren

Die Betriebskosten für Ökopools betragen einen Bruchteil der Kosten eines herkömmlichen Swimmingpools.
Fotos: Roland Beck



könnte. Doch sein Wagemut wurde belohnt: «Meine Gäste waren vollauf begeistert; sie sagten, das Wasser sei viel natürlicher und weicher als das technisch aufbereitete Chlorwasser. Kein einziger Gast lehnte es ab, in diesem Teich zu baden.» Weil ihm der neue Teich und die damit verbundene Gartengestaltung ein volles Haus bescherte, will er die Wasserfläche im nächsten Jahr verdoppeln. Zu den Kosten von rund 300 000 Franken sagt der Hotelier: «Ich wollte ursprünglich ein 80 bis 100 Quadratmeter grosses Freischwimmbad bauen. Da habe ich aber gemerkt, dass eine natürliche Teichanlage erstens besser in den Garten passt und zweitens eher weniger kostet (siehe auch Kasten). Zudem belastet mich die tägliche Wasseraufbereitung, die bei andern Systemen erforderlich ist, nicht.»

Erfolg trotz Seenähe

Einen grossen Vorteil sieht Mühlberger auch darin, dass die Gäste auch ausserhalb der Badesaison etwas von dieser natürlich gestalteten Teichanlage haben. «Im Winter könnten wir sogar auf der Eisfläche eislaufen oder Eisstock schiessen», freut sich der Hotelier. Welcher Tourismusfachmann käme schon auf die groteske Idee, fünf Minuten von einem See entfernt einen natürlichen Hotel-Schwimmteich zu bauen? **Herbert Bren**, Leiter des Feriendorfes Hagelstein in Zell am See, fand das nicht daneben: «Wir möchten die Gäste bei uns behalten, damit sie in unserem Restaurant Tee, Küche, Eis und so weiter konsumieren.» Im Vordergrund dieses Pilotprojektes im Salzburgerland stand von Anfang an aber der Umweltschutz.

danke. Zur 3000 Quadratmeter grossen Liegewiese hätte ein normales Schwimmbad gar nicht gepasst. Zudem sind Familien das Zielpublikum; die Eltern sind froh, wenn die Kinder im Feriendorf bleiben. Ein weiterer Grund für den Tourismusberater Bren ist der: «Die Nachfrage nach Sommerurlaub im Alpenraum nimmt ab, deshalb müssen wir den Gästen etwas bieten, damit sie bleiben.»

Bald öffentliche Anlagen

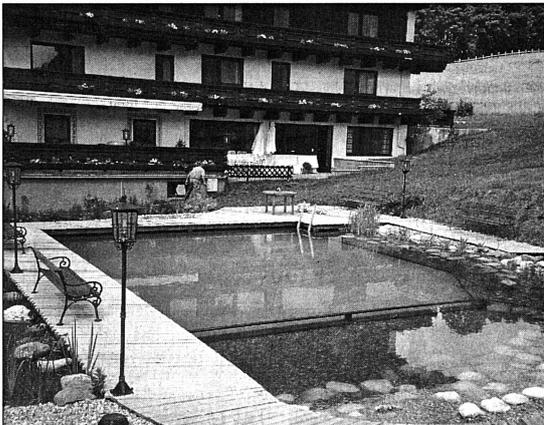
Die Rechnung geht offenbar auf. Nach einem weiteren Ausbau des Feriendorfes konnte der Umsatz dieses Jahres um 41 Prozent gesteigert werden. Nicht zuletzt

auch wegen des Schwimmteiches. Die Möglichkeit, aufbereitetes Chlorwasser durch natürlich regenerierbares Wasser zu ersetzen, sind noch lange nicht ausgeschöpft. In der oberösterreichischen Gemeinde Eberschwand befindet sich das erste öffentliche Freibad bereits in der Projektphase. Der aufgeschlossene Bürgermeister nimmt sogar in Kauf, sich über gewisse behördliche Auflagen hinwegzusetzen, weil er von diesem «Naturbad» überzeugt ist. Geeignet sind diese Schwimmteiche auch für kleine Gemeinden, die sich kein herkömmliches Schwimmbad leisten können.

Bioteiche: Baugesuch erforderlich

Für den Bau eines Schwimmteiches ist, je nach Kanton oder Gemeinde, ein Baugesuch erforderlich. Die Bauzeit beträgt, je nach Anlage und Grösse, drei bis vier Wochen. Die Erstellungskosten sind ungefähr die gleichen, wie bei einem Swimmingpool. Pro Quadratmeter muss man mit 600 bis 1000 Franken rechnen. Dabei gilt: je grösser der Teich, desto niedriger die Kosten. Hotel-Schwimmteiche haben gegenüber herkömmlichen Freischwimmbädern Vorteile: Der Verbrauch von elektrischer Energie ist zwar beim Bioteich etwa gleich hoch. Im gleichen Verhältnis steht auch der Pflegeaufwand von Schwimmbadenden und Wänden beim Bioteich und Freischwimmbädern. Hingegen fallen

beim natürlichen Schwimmteich die kosten- und zeitaufwendige jährlich zu wiederholende Beckenreinigung und das Wiederauffüllen weg. Ebenso das Schruppen mit aggressiven Reinigungsmitteln. In Hinblick auf steigende Wasser- und Personalkosten können mit dem Schwimmteich enorme Einsparungen gemacht werden. Die laufenden Betriebskosten betragen nur einen Bruchteil der Kosten eines Pools. Der Bioteich oder andere ähnliche Systeme, sind deshalb nicht nur imagemässig interessante Investitionen, sondern auch in der Kostenrechnung ein Fakt- oder, der sich vorteilhaft auf das Geschäftsergebnis des Hauses auswirkt. Keinenfalls darf man den immateriellen Wert eines solchen Angebotes unterschätzen. **RB**



In den österreichischen Hotels sind Bioteiche seit einigen Jahren sehr beliebt.

Polizeistunde Basel

Positive «Rund-um-die-Uhr»-Bilanz

Seit dem 1. Juli gibt es in Basel keine Polizeistunde mehr: Die Liberalisierung brachte bisher keine grossen Probleme, weil nur wenige Beizen davon Gebrauch machen. Sieben Lokale haben 24 Stunden offen.

ISO AMBÜHL

Seit dem 1. Juli dieses Jahres ist das Restaurant Brauerzunft in Kleinbasel 24 Stunden offen, was sich für die Wirtsleute offenbar lohnt. «Wir sind sehr zufriedener», versichert **Madeleine Brönnmann**, welche zusammen mit ihrem Mann Albert mehrere Kleinbasler Beizen leitet. Ab Mitternacht bis etwa acht Uhr morgens würden viel mehr Gäste als in der übrigen Zeit gezählt. «Unser Konzept, während 24 Stunden normale Preise ohne Aufschläge in der Nacht zu gewähren, hat sich bewährt», betont Brönnmann. Vor der Aufhebung der Polizeistunde in einer denkwürdigen Volksabstimmung von Juni dieses Jahres war es in Basler Nachtlokalen üblich, happige Aufschläge zu verlangen. In der Nacht bietet die Brauerzunft neben

den Getränken nur wenig Speisen an: Ravioli mit Käse, Frikadellen, Knoblauchbrot oder ein beliebtes «Späckbrättli» zum Beispiel.

Gutes Trinkgeld in der Nacht

Personal für die lange Nacht war laut Brönnmann einfach zu finden: «Die Kellner schätzen die guten Trinkgelder und die Tatsache, dass immer etwas läuft». Mittels Weisungen an das Personal – strenges Alkoholverbot während der Arbeit, Verbot der Bedienung von Betrunknen – versuchen die Wirtsleute die Probleme, die sich einem Nachtbetrieb stellen können, zu lösen. Auch punkto Lärm habe man die Sache im Griff, betont Madeleine Brönnmann, auch wenn Hotelbetriebe in der Nachbarschaft «aus purem Neid» anderer Meinung seien. Das Lärmproblem scheint bisher in der Tat allgemein gelöst, wie **Kurt Ehret**, Leiter des gewerbepolizeilichen Dienstes des Basler Polizeidepartements, bestätigte. Die Umstellung sei problemlos verlaufen: «Bisher gab es keine Reklamationen wegen Lärms». Sieben Betriebe würden 24 Stunden offen halten, die Mehrheit aber, welche längere Öffnungszeiten wünschten, würden dies an den Wo-

chenenden bis vier Uhr morgens tun. Es gebe aber auch Betriebe, die wegen Mangels an Gästen wieder die alten Öffnungszeiten eingeführt hätten, sagte Ehret.

Dass die Aufhebung der Polizeistunde in Basel bisher wenig Umtriebe brachte, ist auf klare Regelungen zurückzuführen. So werden Betriebe, die länger als früher offen halten wollen, einer Verträglichkeitsprüfung unterzogen. Bisher mussten keine Einschränkungen beispielsweise wegen möglicher Ruhestörungen von Anwohnern verordnet werden. Jeder Betrieb, der seine Öffnungszeiten ändert, muss dies der Gewerbebehörde melden. Eine eigentliche Bewilligung oder Gebühren werden aber nicht verlangt. Hochofrenheit über den Fall der Polizeistunde und der Bedürfnisklausel ist **Joseph N. Schüpfer**, Präsident des Basler Wirtvereins: «Heute herrscht in der hiesigen Gastronomie ein freier Markt – früher war es reine Willkür, dass lediglich 22 Betriebe eine Bewilligung für verlängerte Öffnungszeiten bekamen». Schüpfer rechnet damit, dass rund 30 bis 40 Betriebe schliesslich ihre Öffnungszeiten mehr oder weniger verlängern, wie es sich für eine Messestadt wie Basel geziemt.

KULINARIUM

14.10.–10.11.	<i>Brasilianische Spezialitäten</i>	Hotel Johanner, Rest. Bolero, Luzern
25.10.–17.11.	<i>Indian Summer</i>	Mövenpick Casino, Bern
06.11.–20.11.	<i>Martinigans</i>	Hotel Waldhaus Dolder, Zürich
03.10.–28.11.	<i>Koreanische Spezialitäten</i>	Marché Mövenpick Rest., Schweiz
18.09.–30.11.	<i>Wildspezialitäten</i>	Landgasthof Hirschen, Ramsen
02.11.–30.11.	<i>Curry-Festivals</i>	Hilton International, Kloten
01.11.–30.11.	<i>Weinkraut-Spezialitäten</i>	Hotel Mövenpick, Regensdorf
13.11.–30.11.	<i>Meeresfrüchtewochen</i>	Restaurant Kirchenfeld, Bern
29.10.–01.12.	<i>Italienische Gerichte/Weine</i>	Aaraerhof, Aarau
06.11.–03.12.	<i>Thailand Wochen</i>	Seminarhotel am Ägerisee, Unterägeri
25.09.–04.12.	<i>Dänisches Lachs-Festival</i>	Kongress + Kursaal AG, Bern
15.11.–08.12.	<i>Metzgete</i>	Hotel Seerose, Meisterschwanden
02.12.–13.12.	<i>Dizaine bourguignonne</i>	Hôtel de la Paix, Lausanne
21.11.–14.12.	<i>Asian Dream</i>	Renaissance Hotel, Glattbrugg
28.10.–14.12.	<i>A travers le Pays d'Oc</i>	Gasthof zum Löwen, Obfelden
20.11.–18.12.	<i>Hummer und Meeresfrüchte</i>	Hotel Waldhaus Dolder, Zürich
05.11.–22.12.	<i>Meeresfrüchte</i>	Bahnhof Restaurants, Basel
28.11.–22.12.	<i>Reis- und Currygerichte</i>	Aaraerhof, Aarau
01.12.–31.12.	<i>Langusten-Variationen</i>	Hotel Mövenpick, Regensdorf
04.12.–03.01.	<i>Schmitzelfestival</i>	Landgasthof Hirschen, Ramsen
10.01.–01.02.	<i>Tessin zu Gast in der Sonne</i>	Hotel Sonne, Schwarzenburg
07.01.–02.02.	<i>Rösti-Wochen</i>	Aaraerhof, Aarau
16.12.–08.02.	<i>Maghrebinische Küche</i>	Gasthof zum Löwen, Obfelden
12.02.–01.03.	<i>Gluschtigs uf em Toast</i>	Hotel Sonne, Schwarzenburg
04.02.–02.03.	<i>Aargauer Spezialitäten</i>	Aaraerhof, Aarau
03.01.–07.03.	<i>Bündnerspezialitäten</i>	Landgasthof Hirschen, Ramsen

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Comment tirer profit d'une participation à un salon?

Peter Plan, directeur de la société qui organise les salons du tourisme de Zurich et de Genève, dévoile quelques conseils qui devraient permettre aux exposants de tirer davantage profit de leur participation à une foire touristique. Selon lui, une préparation préalable est très importante. Quel est le public visé? Quels dépliants faut-il distribuer? A-t-on préparé des dossiers qui seront à disposition des médias dans la salle de presse? Faut-il «agresser» les visiteurs en leur demandant «puis-je vous aider» ou peut-on au contraire se contenter de les saluer brièvement, mais cordialement? C'est à ces questions et à bien d'autres encore que répond Peter Plan.

Page 2

La cure de jouvence d'un grand hôtel de Bad Ragaz

Bad Ragaz a été le théâtre samedi dernier de la réouverture du Grand Hôtel Quellenhof qui a subi une importante cure de jouvence. Menée tambour battant, celle-ci a coûté plus de 70 millions et le chef de projet, Alfred Urfer, avait décrété l'interdiction totale de fumer et d'écouter la radio sur tout le chantier. L'honneur de passer la première nuit dans le Quellenhof rénové n'est pas revenu aux 270 VIP invités à la soirée de gala, ni aux hôteliers fraîchement diplômés invités au préalable, mais bien au personnel de l'hôtel. Celui-ci a pu s'imprégner en avant-première des sensations que connaîtront les futurs clients.

Page 7

La métamorphose d'une maison à l'abandon

Bâtie de 1779 à 1783, en plein centre de Schaffouse, la Zunfthaus zum Rüden semblait être vouée à l'abandon. Depuis qu'une boutique de la maison de confection Frey l'avait désertée, il y a douze ans, elle n'aurait en effet plus que quelques pigeons. Plus haute que tous les autres bâtiments de la vieille ville, la Zunfthaus zum Rüden bénéficiait néanmoins d'un cachet certain. C'est notamment ce dernier aspect qui a incité une fondation privée à restaurer la vénérable bâtisse de façon exemplaire et à la transformer en un hôtel de congrès avec six salles de conférence et trente chambres à un lit d'où l'on jouit aujourd'hui d'une magnifique vue.

Page 9

L'origine du gibier devra elle-aussi être déclarée

Si le bœuf, le porc et le poulet ne peuvent plus être vendus depuis le 1er avril 1996 sans que leur provenance ne soit expressément mentionnée, il n'en va pas de même pour la chasse. Le gibier ne bénéficiera cependant pas trop longtemps de cette mansuétude. A partir du 30 juin 1997, il devra lui-aussi dévoiler son origine. Il n'y a certes pas encore eu de cas de contagion de la maladie de la vache folle avec le gibier en Europe, il est cependant préférable de prévenir plutôt que de guérir. Mentionner l'origine d'un cerf, d'un chevreuil, d'un daim ou d'un sanglier constitue par ailleurs une information que le consommateur se doit de connaître.

Page 11

La gastronomie est un atout touristique

Où peut-on manger une raclette dans un mazot typiquement valaisain? Où peut-on goûter à Zurich l'authentique émincé à la zurichoise? Ces questions, les différents offices du tourisme de Suisse les entendent à longueur d'année de la part de touristes désireux de découvrir la cuisine du terroir. Les guides des établissements où l'on pratique une gastronomie essentiellement régionale font cependant la plupart du temps encore défaut. Cela est toutefois sur le point de changer. Berne, Soleure et Zurich ont ainsi publié des recueils traitant de la gastronomie régionale. Ces recueils ont été spécialement conçus à l'intention des touristes.

Page 12

«Journées des autocaristes»

Bien que perfectible, la formule a du succès

La 3e édition de la «Journée des autocaristes», organisée dans le cadre du TTW, a connu une grande affluence. Cette formule qui permet à des prestataires touristiques de se présenter à des autocaristes est certes encore perfectible, elle s'est cependant avérée en net progrès selon les organisateurs de cette manifestation. Élément réjouissant pour notre tourisme, les destinations suisses étaient demandées par la majorité des autocaristes.

LAURENT MISSBAUER

Le troisième étage du Palais de Congrès de Montreux, théâtre la semaine dernière de la 3e «Journée des autocaristes», a été noir de monde du début à la fin de la manifestation. Organisée par la société Transit Service de Spiez et patronnée notamment par notre hebdomadaire, cette «Journée des autocaristes» a en effet connu une grande affluence. Le fait que de nombreux prestataires touristiques et autocaristes aient répondu présent pour la troisième année consécutive prouve que

Patronage

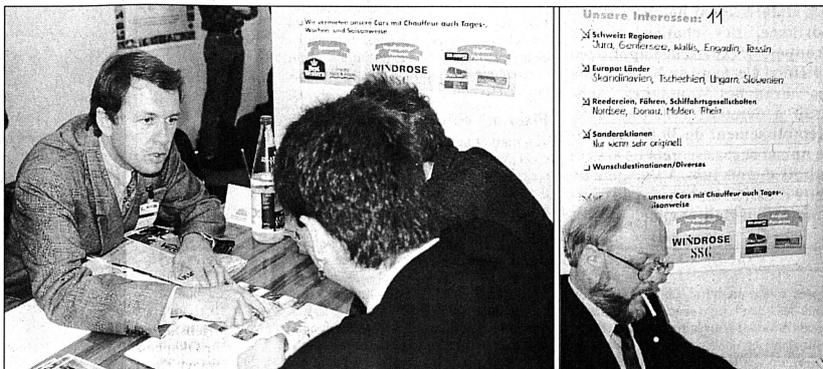
hotel+
tourismus
revue

ce véritable salon dans le salon répond à un besoin réel.

Le fait que les souhaits des autocaristes soient désormais clairement énoncés a permis d'éviter à bon nombre de prestataires touristiques de ne pas effectuer inutilement de queue auprès d'un autocariste qui n'avait nullement envie de découvrir telle ou telle autre destination. Les prestataires touristiques sont apparus par ailleurs mieux préparés que par le passé. Leurs offres forfaitaires spécialement conçues pour les autocaristes et calculées au plus juste ont en outre permis de réduire le temps alloué aux différents entretiens.

Préparation accrue souhaitée

Tout n'a bien sûr pas été parfait. Encore imparfaitement préparés, certains prestataires touristiques ont monopolisé des autocaristes pendant près d'une demi-heure, alors qu'une dizaine de minutes auraient pu être suffi à présenter leur offre. Les queues se sont ainsi inutilement allongées pour le plus grand regret de certains hôteliers qui ont patiemment attendu dans la file pour se voir finalement dire en fin de matinée que la «consultation» était momentanément interrompue en raison de la pause de midi. Un système de rendez-vous avec des ho-



Avec ses entretiens sélectionnés en fonction des intérêts des participants, la «Journée des autocaristes» a connu une grande affluence. Michel Rüch, directeur de l'OT d'Yverdon (en bas, à droite), a profité de cette occasion pour inviter différents autocaristes dont Viktor Ackermann, l'organisateur de cette «Journée des autocaristes». Photos: Laurent Missbauer

raires précis tel qu'il est pratiqué au STM n'est cependant pas envisagé par Viktor Ackermann, l'organisateur de cette «Journée des autocaristes»: «Nous avons bien expliqué aux autocaristes qu'ils devaient énoncer leurs desiderata de façon très précise sur leur tableau d'affichage. Ils ne doivent pas annoncer qu'ils souhaitent rencontrer des prestataires touristiques de toute l'Italie s'ils ne s'intéressent, par exemple, qu'à la Toscane. Certains autocaristes nous ont cependant répondu qu'ils tenaient expressément à rester vagues pour découvrir de nouvelles destinations et nous ne pouvons pas les empêcher de procéder de la sorte.»

L'initiative d'Yverdon

Afin d'éviter la cohue et d'instaurer un contact privilégié sans stress, Michel Rüch, directeur de l'OT d'Yverdon-les-Bains, avait invité une vingtaine d'entreprises de transport à Yverdon, la veille de

cette «Journée des autocaristes». Les différentes curiosités touristiques du Nord vaudois y ont été présentées dans le détail, en présence notamment de Tania Scala, Miss Yverdon 1997, qui a remis personnellement un cadeau à chaque autocariste. Cette initiative pourrait bien se traduire, à l'horizon de 2001, par un avantage déterminant de la région

d'Yverdon par rapport à celles de Neuchâtel, Bienne et Morat qui sont elles-aussi concernées par la future Exposition nationale. Dernier détail réjouissant, sur les 54 autocaristes présents au TTW, 39 avaient clairement indiqué qu'ils s'intéressaient à la Suisse en tant que destination touristique.

L'année de tous les records!

Pierre Kundert, le directeur du TTW, ne cachait pas sa satisfaction à l'occasion de la conférence de presse de clôture. Pour sa dernière année passée à la tête de ce salon touristique professionnel, il a eu en effet le plaisir d'enregistrer un record de participation tant au niveau des exposants, qu'au niveau des visiteurs. Ces derniers ont en effet franchi

pour la première fois la barrière fatidique des 10 000 entrées avec la distribution de très exactement 10 004 badges, ce qui représente une augmentation de 8,15% par rapport à 1995 (9250 entrées). Les exposants sont quant à eux passés de 1155 à 1206 (+4,41%). Le prochain TTW se déroulera du 28 au 30 octobre 1997.

LM

Réorganisation du tourisme suisse

La destination au premier plan

La notion de destination prendra désormais une place essentielle dans les concepts d'organisation du tourisme suisse. Deux documents viennent d'être publiés sur ce thème. L'un a été établi par Grischonconsult SA, à Coire, l'autre est l'œuvre d'un groupe de travail de l'Association suisse des directeurs du tourisme (ASDT), dirigé par le responsable de l'Ecole de tourisme de Samedan, Thomas Bieger.

MIROSLAW HALABA

Le tourisme suisse doit sortir de la crise. Pour se faire, il doit prendre en considération les changements qui sont intervenus ces derniers temps dans la perception du produit touristique. On remarque en effet que pour le touriste multiobjectif la destination n'est plus la localité mais toute une région avec sa palette de produits. Roland Zegg, l'auteur de l'étude de Grischonconsult, estime que d'ici l'an

2000 on dénombrera en Suisse quelque 35 destinations. Entièrement indépendantes et compétitives, celles-ci disposeront d'une propre marque, d'un management professionnel et seront libres de toute entrave politique. Les Grisons, par exemple, devraient en compter dix. Conséquence de cette réorganisation: bon nombre d'associations touristiques locales seront dissoutes.

Accent régional

Les tâches de marketing et de vente, en core dans les mains des offices locaux, seront transférées sur un plan régional. Roland Zegg est d'avis que l'on verra ainsi se créer des sociétés dites d'incoming privées ou semi-privées dans lesquelles les remontées mécaniques auront une place importante. Parlant des gammes de prix, l'auteur écrit que les régions touristiques devront disposer d'offres bon marché, mais elles ne devront pas offrir pour autant des prix discount. Pour y parvenir, elles devront stimuler les coopérations susceptibles de générer des effets de synergies. A noter aussi que l'utilisation des nouveaux médias constituera un instrument prioritaire

des organisations touristiques. Pour Roland Zegg, la branche est capable de mettre ces améliorations en œuvre par ses propres moyens. Une amélioration des conditions générales devrait permettre au tourisme suisse d'être à nouveau compétitif d'ici l'an 2000, écrit-il.

Un pas plus loin

Présenté lors de l'assemblée générale de l'ASDT, qui s'est tenue lundi à Crans-Montana, le concept élaboré par le groupe de travail du directeur de l'Ecole de tourisme de Samedan, Thomas Bieger, va dans la même direction que l'étude précédente, mais fait cependant un pas de plus dans la réorganisation des structures. Un pas qui fera réfléchir plus d'un professionnel de la branche. Thomas Bieger pense en effet qu'il n'y aura plus à l'avenir de directeur d'office du tourisme. Ceux-ci seront remplacés par responsables de destination, des gérants d'office dont la tâche sera surtout l'information et l'accueil des hôtes, des gérants de centres de service, des responsables de produits. L'ASDT devra dès lors se repositionner et devenir l'organe fédérateur des divers cadres de la branche

touristique. Thomas Bieger et son groupe de travail attribuent notamment un rôle majeur à l'entité «destination», entité qui serait placée entre l'office du tourisme local et l'office du tourisme régional. Celle-ci se chargerait en particulier d'élaborer les lignes directrices et l'offre, ce qui était partiellement jusqu'ici le ressort des offices locaux. La gestion des destinations, quant à elle, ne place plus l'hôtellerie, les remontées mécaniques, les restaurants ou les autres entreprises de loisirs à l'avant-plan, mais concentre ses efforts sur la chaîne de prestations dans son ensemble. Les produits touristiques ne seront plus définis par des frontières géographiques, institutionnelles ou traditionnelles. Ils le seront par le segment choisi par l'hôte. Des résultats efficaces ne seront cependant pas obtenus sans moyens financiers. Pour promouvoir leur marque de manière indépendante, les destinations devront disposer d'un million de francs au moins pour le marketing et quelque deux millions pour l'ensemble du budget. Il sera nécessaire aussi de recourir aux services d'un personnel qualifié.

Voir aussi en pages 1 et 3

Hôtel Cerneux au Maire, Les Bois (Jura)

Le marketing? Pas l'apanage des grands!

L'orientation marketing devrait-elle être réservée à la seule gestion des établissements hôteliers d'importance, des chaînes et des groupes? L'expérience appliquée à l'Hôtel Cerneux au Maire, dans les Franches-Montagnes, tendrait à démontrer le contraire. L'établissement de 30 lits annonce un net accroissement de ses résultats depuis juin. A l'origine de cette réussite: un concept de communication clair et ciblé.

SANDRA JOYE

Après avoir été chef de l'information pour le Cartel du tabac, puis pour le Fonds national pour la recherche et enfin pour Kraft Jacobs Suchard, *Othmar Baeriswyl*, conseiller en relations publiques, a ouvert sa propre agence de communication il y a peu à Berne. Il a parallèlement

repris l'Hôtel Cerneux au Maire en juin, exploitation familiale rachetée à ses parents en 1990 et qu'il louait à son frère depuis lors. Situé aux Bois dans les Franches-Montagnes, l'hôtel compte 10 chambres et 30 lits, un restaurant et un centre équestre qui offre plus de 16 hectares de terrain aux cavaliers.

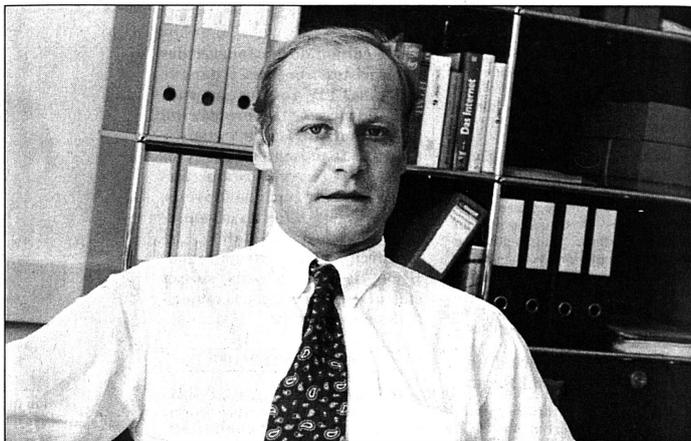
Fixer des objectifs

«Le marketing et les relations publiques, c'est avant tout une question de bon sens! s'exclame Othmar Baeriswyl. Il faut d'abord savoir ce que l'on veut vendre, et à qui. Et adapter le système d'information» (voir encadré). «On doit pratiquer l'écoute active, poursuit-il, ce qui signifie avoir une philosophie orientée vers le client».

Le professionnel de la communication devenu hôtelier porte un regard à la fois lucide et critique sur le contexte économique et l'offre touristique de la région: «L'horlogerie et l'agriculture se sont essouffées, la région n'a pas beaucoup d'autres chances que celle de s'engager

Othmar Baeriswyl:
«Il faut avoir un but, une stratégie, et insister dans la même direction.»

Photo: O. Baeriswyl



La croissance par la communication

Le taux d'occupation de l'Hôtel Cerneux au Maire était de 40% à son ouverture en juin, de près de 70% en juillet et de 80% en août, septembre et octobre. Un résultat qui est la conséquence directe du concept de communication mis en oeuvre dès le début, explique *Othmar Baeriswyl*, propriétaire et conseiller en relations publiques. Plusieurs moyens, complémentaires, sont utilisés afin de desservir l'objectif d'informer d'une part, de positionner et de «vendre» l'hôtel d'autre part. Et ceci en direction de public-cibles déterminés. Il en va ainsi des conférences de presse régionale - à l'intention de la presse et des autorités locales - et éventuellement supra-régionale - quotidiens, médias spécialisés - tenues deux fois l'an en avant et après-saison. Il en va de même de la newsletter portant sur les offres, la philosophie et la vie de l'établissement, adressée en principe quatre fois l'an à la clientèle, aux autocaristes suisses et OTs de la région et par la suite aux amateurs d'équi-

tation. «Le profil des clients des Franches-Montagnes, notre clientèle-cible, ce sont des gens qui recherchent la simplicité, des amis des animaux, souvent des familles et bien sûr des cavaliers», commente Othmar Baeriswyl. La newsletter n'est en revanche pas adressée à la population locale par le biais d'un tous-ménage: «À éviter, cela n'accroît pas le degré de sympathie, au contraire, car on donne l'image de quelqu'un qui éparille ses moyens». Depuis août, Cerneux au Maire informe également virtuellement via son site Internet. Un «home-page» qui n'existe qu'en allemand pour l'instant et qui est déjà reliée à plusieurs sites en phase avec son offre. «Aujourd'hui, Internet seul n'est pas intéressant. Mais c'est avant tout un excellent moyen d'image», un argument de vente. Pour 1997, je projette d'y intégrer un système de réservation. Cerneux au Maire a aussi communiqué par des mesures d'«event marketing» durant l'été, en organisant des manifes-

tations: concours d'équitation pour les clients, orchestre de jazz, chanteuse parisiennaise. Pour l'hiver, Othmar Baeriswyl prévoit enfin d'informer sa clientèle de fin de semaine des conditions météo et d'enseignement par fax-mailing et E-mail. «L'hiver sera aussi une période pour laquelle j'envisage de proposer une offre (séminaires). Une niche que je développerai progressivement, et qui remplacera la clientèle de loisirs de l'été». «La principale difficulté, pour un petit établissement, est de réunir et de gérer une banque de données, aussi bien que de choisir le système et les moyens de communication adaptés. Sans parler de l'investissement: il est évident que pour mon hôtel, le concept a pu être mis en oeuvre professionnellement et à moindres frais, par le biais de mon agence». Othmar Baeriswyl souligne encore qu'un projet de collaboration est en cours avec quelque douze hôteliers de la région, malgré des relations plutôt difficiles au début.

dans le tourisme, un tourisme doux. Les Franches-Montagnes ont en premier lieu une clientèle-cible helvétique, un marché de proximité. Le potentiel de clients constitué par la France et l'Allemagne s'est amoindri en conséquence de la parité du franc, mais aussi à cause de la désormais très forte concurrence des pays de l'Est. De plus, le marketing touristique du canton est décevant: on développe des mesures sans objectifs déterminés au préalable». En février, Othmar Baeriswyl a proposé un concept de communication pour les Franches-Montagnes aux responsables intéressés, lequel n'a pas rencontré d'écho à ce jour. Il ne prétend toutefois pas se substituer aux instances touristiques en place, quand bien même sa démarche présente un double intérêt économique, mais s'explique en termes de collaboration. «Ma situation me permet aussi d'apprécier l'offre depuis l'extérieur», ajoute-t-il, caressant le projet d'une offre «compacte», qui réunirait divers prestataires avec l'OT.

Limiter les frais

Depuis juin, l'Hôtel Cerneux au Maire a fait l'objet de divers travaux d'aménagement et a été doté d'une installation in-

formatique et d'un réseau téléphonique sur ISDN. Ce système permet à Othmar Baeriswyl de gérer son établissement à distance, depuis son bureau de Berne. L'investissement global a été de quelque 120 000 francs, sans autre emprunt hypothécaire, l'agence de communication ayant «joué le rôle de la banque». Les fonds engagés ont été amortis par le chiffre d'affaires de la saison en cours, après couverture des frais fixes - exploitation et intérêts - qui s'élèvent à 35 000 francs par mois. Même si des achats élevés réduisent les marges, l'hôtel se fournit à plus de 50% dans la région. Les prix sont adaptés à l'offre régionale: «Je suis contre le dumping car cela n'est en aucun cas une politique viable à long terme. Dans l'industrie, de telles mesures sont planifiées, il n'y a pas comparaison possible». Il insiste d'autre part sur la nécessité d'améliorer les conditions-cadre de l'hôtellerie, notamment par une diminution de l'hyper-réglementation et l'assouplissement des possibilités de financement. Et pour rétablir l'image de l'hôtellerie, il importerait surtout d'éclairer un professionnalisme austère d'une touche d'humour. «Et de ne pas juger la clientèle», conclut Othmar Baeriswyl.

MÉLI-MÉLO

Remise du Prix 1996 de l'UFT. Attribué depuis 1985, le Prix de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) permet à cet organisme de récompenser, dans quelque domaine que ce soit, une contribution particulièrement remarquable et profitable à l'image, au renom ou à l'essor du Pays de Fribourg. Les lauréats 1996 appartiennent à deux constantes du tourisme fribourgeois, le sport et la musique. En choisissant d'abord *Erhard Lorétan*, l'homme aux 14 «8000», domicilié dans le village grüerien de Crésuz, l'UFT a atteint évidemment le sommet. Le plus haut, le plus audacieux, le plus endurant et le plus modeste: c'est l'exemple du petit ébéniste devenu le plus grand alpiniste du monde. Co-lauréat de la distinction en 1996, dans un registre très différent, l'Association du Festival d'été de Morat fait partie de ces nombreuses sociétés fribourgeoises qui créent et organisent chaque année des manifestations d'envergure. JS

RECTIFICATIF

Ski valaisan: plein-tarif pour les Quatre-Vallees. La ville de Sion a décidé de combattre de manière spectaculaire la morosité qui règne parmi les acteurs valaisans du tourisme. Dans notre édition du 24 octobre, nous avons présenté la campagne de promotion inédite que le chef-lieu a imaginé pour séduire la clientèle des sports d'hiver durant les périodes creuses. Cette opération propose des tarifs hôteliers séduisants réduits de 50% sur la semaine et un abonnement hebdomadaire de ski, forfaitaire à 100 francs. Les stations d'Anzère, de Nax et d'Évolène se sont associées à cette campagne. Contrairement à ce que nous avions annoncé, l'ensemble du domaine des Quatre-Vallees n'a toutefois pas adhéré à cette démarche. Les stations de Thyon, de Veysonnaz, de Nendaz et de Verbier ont en effet estimé que cette offre pouvait porter atteinte à leur image respective. AB

Montreux-Château-d'Oex

Un nouveau partenariat hôtelier

Dès Noël prochain, les hôtes du Montreux-Palace pourront, s'ils le souhaitent, pratiquer un retour à la nature et à l'authenticité du côté de Château-d'Oex. Ils y seront accueillis par les structures de l'hôtel-centre de santé La Soldanelle.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

C'est en découvrant le wagon Montreux-Palace sur la ligne du chemin de fer MOB que l'idée de ce partenariat est venue à *Jean-Pierre Suro*, directeur de La Soldanelle depuis quatre ans. «Pourquoi, dit-il, ce wagon ne servirait-il qu'à relier deux «villes», Montreux et Gstaad. L'étape de Château-d'Oex ne manque pas d'attrait en ces temps où la simplicité et le retour à la nature sont des souhaits avérés». Il n'a guère eu de mal à convaincre *Jill Burton*, directrice du marketing et des ventes du palace montreusien. Pour elle également, «alors que de plus en plus souvent les vacances perdent de leur sérieux (ou que les touristes retrouvent leur âme d'enfant, c'est selon), l'offre d'une ou plusieurs journées nature tout en bénéficiant d'un encadrement professionnel devrait séduire les hôtes de l'établissement».

Un «Ticket Corner»

Aux termes de l'accord et sans grands frais, le Montreux-Palace proposera donc dans son tout nouveau «Ticket Corner» (à vocation strictement interne, il n'a aucun lien avec celui d'une grande banque) des forfaits nature à la carte. Au programme pour l'hiver: ski, bien sûr, mais surtout raquettes à neige, promenades en traîneau ou en calèche, vol



Les artisans de ce nouveau partenariat: (de g. à d.) Eric Lebel, administrateur de La Soldanelle, Jill Burton et Jantien Brillenburg Wurth, du Montreux-Palace, Jean-Pierre Suro, directeur de La Soldanelle. Photo: Jean-Jacques Ethnoz

en ballons, artisanat, visite de fromageries. Variante plus «aventure» en été avec les possibilités qu'offre la région de Château-d'Oex, mais aussi promenades à

cheval, pique-nique, ballades guidées. Dans les deux cas, l'infrastructure d'accueil et de prise en charge sera celle de La Soldanelle.

MÉLI-MÉLO

14e édition du «Workshop LNM flotan». Le traditionnel workshop organisé par la Société de navigation sur les lacs de Neuchâtel et Morat (LNM) aura lieu du mardi 12 au jeudi 14 novembre à bord des unités M/s «Ville de Neuchâtel» et «Ville d'Yverdon» au port de Neuchâtel. Le centre d'attractions et de loisirs Europa Park à Rust (D) sera l'hôte d'honneur de la manifestation, laquelle réunira 37 exposants de la branche touristique et de l'hôtellerie. «En 1995, nous avons reçu quelque 350 visiteurs dont en grande partie des professionnels des transports, autocaristes et représentants des chemins de fer, ainsi que des décideurs à la recherche d'idées ou de solutions concrètes pour des manifestations d'entreprises», commente *Claude-Alain Rochat*, directeur de la LNM. Le workshop se déroulera en matinée et sera suivi d'un déjeuner-croisière à bord du M/s «Fribourg». JS

*

Pays-d'Enhaut-Les Mosses: la carte famille. Ils furent les rois de l'été à l'enseigne de «Les enfants sont Rois au Pays-d'Enhaut», ils seront à nouveau «Les rois de l'hiver». Après le succès rencontré au cours des deux derniers étés, Pays-d'Enhaut Promotion a en effet décidé de continuer à jouer la carte du tourisme familial pour l'hiver, coordonnant encore l'opération avec les responsables touristiques du col des Mosses. Tous les partenaires de la région s'associeront donc pour proposer aux familles une offre des plus alléchantes: tarif préférentiel pour les parents dans les hôtels, logement et petit déjeuner gratuit pour les enfants (2 par famille), utilisation gratuite durant trois jours des installations de remontées mécaniques de Château-d'Oex ou des Mosses pour les enfants. Et, toujours pour eux, abonnement d'une demi-journée à la piste de luge de la Videmanette à Rougemont et animations tout au long du séjour. JJE

COUP DE FIL À...



Wolfgang D. Petri

Président et fondateur de Hotelconsult Colleges «César Ritz»

L'Institut hôtelier «César Ritz», fondé en 1982, fête cette année les dix ans d'activité de son école au Bouveret. Quels sont les grands défis qui attendent votre institut au cours des prochaines années?

Comme toutes les écoles hôtelières privées en Suisse, nous devons faire face à une très forte concurrence internationale, concurrence qui vient notamment des Etats-Unis, d'Australie et, surtout, de Grande-Bretagne. Ces pays proposent des qualifications académiques – demandées dans les chaînes hôtelières – que peu d'écoles suisses peuvent offrir. Cela conduit à des interprétations de qualité qui nous sont défavorables, bien que les standards en vigueur dans nos écoles, surtout dans celles qui sont bien établies, soient souvent bien supérieurs à ceux appliqués par ces concurrents étrangers. Pour réagir, nous devons nous établir à l'étranger ou passer des accords de coopération avec des institutions étrangères de qualité, qui, suivant les cas, peuvent être sous notre contrôle. Cette dernière manière de faire permet de raccourcir la formation en Suisse très coûteuse au profit de séjours plus longs à l'étranger. Nous procédons ainsi avec nos propres écoles à Washington dans le Connecticut, à Sydney en Australie et avec des universités russes. Nous avons par ailleurs mis sur pied un système qui donne aux étudiants la possibilité de suivre leur formation complète, niveau universitaire, sur trois continents, tout ceci sans quitter notre propre organisation. Ils n'ont donc plus besoin de nous quitter pour une université américaine ou britannique et nous n'avons plus l'obligation de chercher constamment un grand nombre de nouveaux étudiants. Ce partage de la formation sur plusieurs pays n'enlève cependant rien au fait qu'une formation hôtelière de haut niveau supposera toujours une qualification obtenue en Suisse. J'ajouterais enfin que les écoles hôtelières ne survivront que si elles adoptent un esprit d'entrepreneur et d'ouverture.

Propos recueillis par Miroslaw Halaba

MÉLI-MÉLO

Best Western: nouveau guide. La chaîne hôtelière Best Western Swiss Hotels vient de sortir son guide 1997. Cette nouvelle version contient la description de 78 établissements, soit le même nombre qu'en 1996. Des mutations ont toutefois eu lieu: quatre arrivées et quatre départs. On notera en Suisse romande le départ de l'Hôtel Panorama (quatre étoiles) à Villars (VD). Best Western est toujours à la recherche de nouveaux membres, mais sans viser pour autant une expansion quantitative. «Nous désirons nous implanter dans des stations où nous sommes convaincus qu'il y a un potentiel de réservations à la clé», a indiqué le directeur, Peter Hürlimann. Best Western, a-t-il dit, souhaiterait notamment prendre pied à Crans-Montana et à Verbier. L'assemblée générale de la chaîne aura lieu le 26 novembre à Vevey. *MH*

*

Nouvel hôtel à Villars. L'idée en est actuellement au stade de la mise à l'enquête publique: Villars pourrait bientôt compter un hôtel de plus. Tout en étant ouvert au tourisme en général, l'établissement de six chambres et d'une dizaine de lits serait essentiellement destiné à l'accueil des parents des élèves de l'Institut Beau-Soleil. Les travaux d'aménagement de l'actuel chalet privé concernent surtout le rafraîchissement des tapisseries et des salles de bains. Selon le quotidien «La Presse Riviera (Chablais)», si aucun obstacle ne surgit lors de la mise à l'enquête prévue jusqu'au 12 novembre, l'hôtel pourrait ouvrir ses portes à fin novembre déjà. *JJE*

Formation Perfecto

Genève a montré le chemin

Les associations faitières de l'hôtellerie et de la restauration ont convenu de faciliter la réinsertion des chômeurs de la branche. A cet effet, elles ont mis sur pied un programme de perfectionnement intitulé Perfecto. La Suisse romande a donné le ton, puisqu'un cours-pilote a été organisé, avec succès, à Genève.

MIROSLAW HALABA

Le programme Perfecto doit sa création aux nouvelles mesures relatives au marché du travail qui entreront en vigueur le 1er janvier et qui offriront de larges possibilités de perfectionnement professionnel. Placé sous l'égide de la Commission suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restaurants (CSF) et soutenu, de ce fait, par la SSH, Gastrosuisse, Union Helvetia et l'AGAB, il entend offrir aux chômeurs de la branche une qualification de base leur permettant d'acquiescer un certificat CSE. Les participants aux cours, souligne la commission, pourront améliorer leur capacité d'assimilation et renforcer leur statut professionnel en élargissant leurs compétences spécifiques. On compte actuellement quelque 21 000 chômeurs dans la branche et l'on estime à 10 000 le nombre de demandeurs d'emploi susceptibles de suivre le cours à partir de 1997, a indiqué le directeur de la CSF, Thomas Schmidhauser.

Priorité à la pratique

Le cours Perfecto, d'une durée de cinq semaines, s'adresse aux chômeurs qui ont travaillé au moins six mois dans l'hô-



A une exception près, tous les participants au premier cours donné à Genève ont pu se réintégrer dans la vie active. Photo: Karin Kofler

tellerie ou la restauration suisse et qui ont été désignés par l'un des offices régionaux de placement (ORP) qui seront créés l'an prochain. Les participants devraient avant tout effectuer des travaux pratiques et les matières enseignées seront travaillées sur la base d'exemples concrets. L'enseignement sera assuré par des professionnels de la branche en possession d'une maîtrise fédérale. La tâche ne sera pas des plus aisées. Les groupes seront très hétérogènes et exigeront de ce fait des enseignants «une vaste expérience et des compétences certaines au plan relationnel», estiment les auteurs du concept. Les différences d'âge au sein des groupes pourront éventuellement être aussi une source de problè-

mes. Quant à l'intérêt et la motivation des participants, ils devraient être moyens.

Cours à Genève

La Suisse romande a fait les premiers pas dans cette formation, puisqu'un cours-pilote s'est déroulé du 6 mai au 13 juin à Genève avec la participation de quatorze demandeurs d'emploi. Un succès, estime la CSF. «Une seule personne n'a pas trouvé d'emploi jusqu'ici», indique le responsable de la commission en Suisse romande, Alain Rohrbach. A noter que les cours de service avaient pour cadre l'Hôtel Forum, établissement cinq étoiles. Deux autres cours sont programmés à Genève, l'un en novembre, l'autre

en février. Le canton de Vaud s'y mettra aussi l'an prochain avec quatre cours, deux de service et deux de cuisines. Les pourparlers sont en cours pour organiser la formation dans d'autres cantons romands. «Les contacts sont très positifs», souligne Alain Rohrbach. Plusieurs cours devraient également débiter le mois prochain en Suisse alémanique, à savoir dans les cantons de Zurich, de Saint-Gall et d'Argovie. Les cours de service seront organisés dans des hôtels et les cours de cuisine dans des centres professionnels. Le coût de l'opération sera pris entièrement en charge par l'OFIAMI.

Cinq semaines de cours

Le programme Perfecto, prévu pour l'ensemble de la Suisse, comprend deux jours de cours préparatoire, destinés notamment à harmoniser les qualifications professionnelles de départ, puis cinq semaines de formation. Celles-ci permettront aux demandeurs d'emploi de suivre des cours dans les domaines suivants: cuisine chaude, cuisine froide, service, buffet/office, étage/lingerie. Ils pourront changer de cours s'ils estiment ne pas être à leur place, mais devront alors suivre le nouveau cours jusqu'à la fin. A l'issue du programme de perfectionnement, les conseillers des offices régionaux de placement procéderont, avec chaque participant, à un contrôle des objectifs et planifieront les prochaines démarches à effectuer sur le marché du travail. Un examen final est prévu et, si celui-ci est réussi, le participant recevra un certificat CSE. *MH*

Hans Wiedemann, directeur général du Montreux-Palace

Une nécessité: «Faire plus et mieux»

Il y a près de vingt ans que Hans Wiedemann parcourt le monde. Il a notamment créé et dirigé des hôtels de luxe en Chine et en Australie. A la tête du prestigieux Montreux-Palace depuis le mois de septembre de l'année passée, il continue d'arpenter la planète. C'est dire si le regard qu'il peut jeter sur le tourisme et la crise hôtelière dans notre pays peut être riche d'enseignements. Rencontre.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Il est bien révolu le temps où le directeur de palace pouvait se contenter d'accueillir ses clients dans ses salons, flûte de champagne et petits fours à la main. «Aujourd'hui, nos clients, il faut savoir aller les chercher. Et il faut surtout savoir les convaincre que la Suisse garde ou retrouve des atouts. Nous devons réapprendre l'agressivité.» Interviews, conférences, séminaires, ces paroles, cent fois déjà, le très médiatique directeur-général du Montreux-Palace les a prononcées. Toujours avec la même foi qu'il lui a fallu, hôtelier installé et reconnu en Australie, pour envisager un retour-défi en Suisse.

Car, Hans Wiedemann en est persuadé, le

tourisme et l'hôtellerie dans notre pays ont encore de belles perspectives devant eux. «A condition de savoir changer», insiste-t-il à chacune de ses interventions. Changer et proposer autre chose, innover. Et le récent voyage de promotion qu'il a effectué aux Etats-Unis en compagnie des directeurs de six autres palaces suisses à l'enseigne de «Hotels of Switzerland» le conforte encore dans cette idée: «On nous l'a dit et répété partout: vos passages obligés, les lacs, les montagnes, le cor des Alpes, raquette et fondue, tout le monde les a vus ou y a goûté une fois (même sans aimer le fromage!). Proposez donc autre chose et nous reviendrons... peut-être!»

Peut-être... Puisque circuits à thème, événements ponctuels, programmes culturels, aventures, frissons ou autres ne suffiront pas.

L'émotion et l'enthousiasme

«Si tu ne veux pas sourire, n'ouvre pas ton magasin». De ses années passées en Chine, Hans Wiedemann a ramené le juste proverbe pour évoquer ce qu'il dénonce sans cesse depuis son retour au pays: nous ne savons pas vivre, rire ou pleurer, nous avons perdu la chaleur humaine essentielle à l'accueil. «Et, c'est le plus grave. Car tout ce que nous pourrions proposer ne servira à rien, si nous ne réapprenons pas l'émotion et l'enthousiasme.» La solution, le directeur-général du Montreux-Palace la fait passer par une



Hans Wiedemann, directeur général: «Si mon personnel ne sourit pas, c'est de ma faute!» Photo: Jean-Jacques Ethenoz

autre phrase, délibérément provocatrice: «Si mon personnel ne sourit pas, c'est de ma faute!» Comprenez: c'est la faute du directeur qui n'a pas su expliquer l'importance que pouvait avoir un sourire; ou, pire, qui n'a pas su en comprendre l'importance lui-même et qui n'en donne pas les moyens à ses employés. «C'est le plus grave», martèle ce directeur encore atypique qui tous les matins réunit

son personnel pour l'informer des événements de la journée.

Désigner l'employé du mois

Hans Wiedemann fait en outre désigner «l'employé du mois» (une talentueuse fleuriste pour octobre) et fait intervenir librement à tous les niveaux un «training manager de l'accueil», chargé de corriger une attitude, d'en susciter de nouvelles et d'encourager l'initiative. Un mot un peu trop oublié, car notre souci de bien faire, notre réputation de sérieux, nous font avoir peur de la faute et bloquent toute décision rapide, donc toute souplesse.

«Or le touriste qui peut venir en Suisse malgré un franc trop fort y vient pour faire un «break» et nous devons le lui faciliter plutôt que le freiner par des règlements désuets», dit encore Hans Wiedemann. Alors seulement, pour lui, «cette «valeur ajoutée» pourra le faire souhaiter revenir en Suisse. Car il est possible de faire plus, et surtout mieux.»

Les hôtes, mais aussi les participants aux nombreuses animations organisées dans les salons, en témoignent de plus en plus souvent depuis le dernier printemps: les quelque 200 employés du Montreux-Palace y croient, comme leur patron.

Pêle-mêle, encore quelques faits

• A Montreux et sur la Riviera vaudoise, on l'accuse parfois de brader les prix. Cette accusation, Hans Wiedemann, directeur du Montreux-Palace, la réfute. «C'est vrai», avoue-t-il, «j'ai mis sur pied quelques opérations... spectaculaires. Mais jamais sans tenir compte du marché. Or n'oublions pas», ajoute-t-il, «que si à Pâques, j'ai proposé le lit du Palace à 90 francs, je n'ai détourné aucun client des autres hôtels montreuviens. Depuis plusieurs années, la période était morte. Et si cette année, mon hôtel était plein, c'est Montreux dans son ensemble qui en a bénéficié.»

• De son récent voyage de promotion aux Etats-Unis, Hans Wiedemann rapporte quelques anecdotes mortifiantes. L'affaire des fonds juifs et celle de l'or nazi, ont en effet marqué fortement la conscience collective outre-Atlantique. «Et même si de Montreux, je peux suivre CNN et je sais qu'à chaque bulletin d'information on en parle, donc qu'on véhicule une image peu reluisante de la Suisse, cela reste encore un peu abstrait. Mais lorsque, apprenant d'où vous venez, un chauffeur de taxi de Boston, vous assimile à un voleur, la réalité vous rattrape», confie-t-il. *JJE*

• Hans Wiedemann aime bien les petites phrases percutantes. Outre «Si tu ne veux pas sourire, n'ouvre pas ton magasin» et «Si mon personnel ne sourit pas, c'est de ma faute», on citera également «Si le calendrier ne te donne pas l'occasion de célébrer une fête, invente-la» qui est presque un mot d'ordre au Montreux-Palace. Ainsi, on n'y célèbre pas seulement les fêtes de Noël, de Pâques, de la Trinité, le 1er Août ou Halloween, mais encore – c'était le cas dernièrement – «le dernier voyage des ascenseurs» qui seront remplacés pas un escalier monumental! *JJE*

November-Aktion

Tuborg Beer
33 cl

15 Rp.*

günstiger



*Rabatt pro Flasche, Gültig vom 1. November bis 30. November 1996. Weitere Infos bei: Brauerei Hirtlmann AG, Tel. 01/288 22 22, Fax 01/288 21 99.



Wo
finden
Sie
coole
Kühl-
schränke
zu
heissen
Preisen?

Im
«Bazar»
der
hotel +
tourismus
revue

AUS-WEITERBILDUNG

Bausteine zum Berufserfolg



- ✓ Sie wollen beruflich weiterkommen.
- ✓ Sie wollen sich in den Bereichen Marketing, Personal- sowie Finanz- und Rechnungswesen weiterqualifizieren.
- ✓ Sie wollen sich für die Tätigkeit als Vorgesetzte/r in den Bereichen Front- und Back-Office qualifizieren.

Jetzt haben Sie **als Absolvent/in einer kaufmännischen Grundausbildung** (KV-Lehre oder Hotel-Handelsschule SHV mit SHV-Diplom bzw. KV-Abschluss) mit Berufspraxis im Gastgewerbe die Möglichkeit, sich **berufsbegleitend** auf die neue Berufsprüfung

Hotelempfangs- und -administrationsleiter/in mit eidg. Fachausweis

vorzubereiten. Die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) hat die Hotel-Handelsschulen SHV mit der Durchführung der Vorbereitungskurse beauftragt.

Vorbereitungskurse

Der erste von vier einwöchigen Kursteilen beginnt Ende Mai 1997.
Anmeldeschluss: 31. Januar 1997.

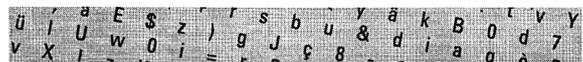
Die berufsbegleitende Vorbereitung endet mit der Berufsprüfung im März 1998.

Senden Sie mir bitte detaillierte Unterlagen:

Name/Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____



**Schweizer Hotelier-Verein
Hotel-Handelsschulen SHV
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 41 11**

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

**BEAULIEU-LAUSANNE
23. - 27. NOVEMBER
10.00 - 18.30**

La fête des terroirs



Gastronomia '96

INTERNATIONALE FACHMESSE FÜR
LEBENSMITTEL, GAST- UND HOTELGEWERBE

AUS-WEITERBILDUNG

BAR

FACH
SCHULE
THÖRIG

Infoline

Fon 01-310 21 50 - Fax 01-310 21 51

Weiter-
bildung
SHV

Ein
Sicherheits-
faktor

WELTSPRACHE ENGLISCH
LERNEN IN ENGLAND!

90 Minuten von London, direkt am Meer.

- **SPEZ. KURSE FÜR DAS HOTELFACH**
 - INTENSIVKURSE in kleinen Klassen
 - VORBEREITUNGSKURSE FÜR CAMBRIDGE-DIPLOME
 - **BUCHEN SIE JETZT!**

Bei Anmeldungen bis 31. Dezember 1996

GRATIS:

verlängertes Wochenende in Schottland, 10% Rabatt und vieles mehr.

Kostenlose Informationsunterlagen:
Telefon 041 240 48 86, Fax 041 240 53 77
Frau I. Herzog, St.-Karl-Str. 54, 6004 Luzern
P. 8872034304

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

<p>Weiterbildung SHV</p> <ul style="list-style-type: none"> – Bern 031 370 41 11 – Lausanne 021 320 03 33 	<p>Hotel-Handelsschulen SHV</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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
<p>Schulhotels SHV</p> <ul style="list-style-type: none"> – Deutsche Schweiz 031 370 41 11 – Suisse Romande 027 320 03 32 – Tessin 091 826 20 38 	<p>Ecole hôtelière SSH de Lausanne 021 785 11 11</p> <p>Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun 033 21 55 77</p> <p>SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche 027 41 12 23</p>

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
– Schulzentrum Weggis 041 390 29 29

Encouragement de la qualité du service dans l'hôtellerie

La SSH lance un nouvel instrument de gestion

Encourager et accroître la qualité: un sujet permanent de préoccupation à la Société suisse des hôteliers (SSH). En collaboration avec l'Académie Frey de Zurich, l'association de la branche a développé un instrument visant à mesurer et à encourager la qualité du service. Des premiers essais ont déjà été effectués dans des établissements. Le lancement du nouveau produit est prévu pour janvier 1997. Fritz Sterchi, chargé de qualité à la SSH, va nous informer plus en détail sur cet instrument.

INTERVIEW: STEFAN SENN

La Société suisse des hôteliers (SSH) a développé un instrument de gestion destiné à mesurer et à encourager la qualité du service dans la branche. A-t-elle

effectué ce travail seule ou avec l'aide d'un partenaire?

Le développement d'instruments à la fois simples et efficaces, visant à encourager la qualité, requiert, à mon avis, le savoir-faire de spécialistes. Dans le cas présent, nous avons fait appel à l'Académie Frey SA à Zurich...

...qui collaborait déjà avec la SSH lorsque la méthode 2Q (qualité et qualification) a été adaptée

aux besoins de l'hôtellerie puis lancée sur le marché. La méthode 2Q sera-t-elle relayée par le nouvel instrument?

Nous collaborons en effet depuis longtemps avec l'Académie Frey. Ce n'est pas parce que nous avons créé un nouvel instrument que nous allons pour autant jeter aux oubliettes la méthode 2Q que nous avons élaborée en commun. Bien au contraire! En lançant la méthode 2Q, nous avons beaucoup appris sur les systèmes de qualité en général.

Par ailleurs, nous avons constaté qu'il n'est pas aisé de sensibiliser un établissement à un encouragement systématique de la qualité. Comme par le passé, nous sommes toujours confrontés à des préjugés du genre: «c'est trop cher; cela demande trop de temps; cette méthode s'adresse seulement aux grands établissements».

Le nouvel instrument doit permettre de sensibiliser les établissements et de lutter contre les pré-

jugés. En fait de quoi s'agit-il exactement?

D'une manière générale, on peut dire que l'instrument permet d'encourager la qualité dans l'établissement. La notion de «qualité du service» doit être perçue de manière globale. Il ne s'agit pas uniquement du travail des sommeliers et des sommelières, mais de l'ensemble du secteur des services. Dans ce contexte, on parle fréquemment de «facteurs souples».

«Il n'est pas aisé de sensibiliser un établissement à un encouragement systématique de la qualité.»

L'estimation de ces «facteurs souples» précisément représente une tâche extrêmement ardue.

L'Académie Frey, qui dispose d'un grand savoir-faire dans ce domaine, a pu nous conseiller de manière compétente.

Les «facteurs souples», c'est aussi un mot-clé dans le cadre de la nouvelle classification des hôtels. Existe-t-il un rapport entre les deux projets?

Il va de soi que nous tiendrons compte de notre expérience concernant l'estimation des «facteurs souples» dans les discussions portant sur la conception d'une nouvelle classification.

Il ne m'est pas encore possible de dire à l'avance sous quelle forme ces critères seront intégrés dans une future classification. Une chose est certaine: Les «facteurs souples» constitueront une des dominantes de la nouvelle classification des hôtels. Toutes les personnes qui se préoccupent dès à présent des «facteurs souples», auront de l'avance sur leurs concurrents.

«Par un 'coup de tête', nous pouvons perdre par notre faute la confiance témoignée à notre branche.»

Revenons à notre sujet: le projet de «qualité du service» que vous désignez comme étant un instrument de gestion. Quel est le rapport entre la gestion et l'amélioration de la qualité?

Je pense qu'il existe un rapport très étroit entre la gestion et l'amélioration de la qualité car l'encouragement de la qualité représente en tout premier lieu une tâche de direction. Cet instrument permet également de s'attaquer au problème. Il fournit aux chefs d'entreprise, hommes et femmes, des informations en matière de gestion en vue d'encourager la qualité du service.

L'objectif du concept consistait à rechercher avant tout la simplicité et la faisabilité. C'est la raison pour laquelle le processus est simple et conçu à la mesure des besoins des petits établissements. Le chef d'entreprise se base sur un questionnaire précis pour évaluer lui-même les divers domaines de la qualité du service.

«La notion de 'qualité du service' doit être perçue de manière globale. Il ne s'agit pas uniquement du travail du personnel de service.»

Pouvez-vous citer un exemple?

«Les supérieurs encouragent les compétences et les capacités de chaque collaborateur afin que ce dernier puisse mieux répondre aux besoins individuels de la clientèle.»

Il appartient dès lors au chef d'entreprise de décider dans quelle mesure cette affirmation est valable pour son établissement.

Pour ce faire, il utilise une échelle allant de 1 à 5. Le stade 1 signifie que c'est partiellement le cas, mais que c'est plutôt le hasard qui décide. Le stade 5 représente la valeur maximale et optimale.

Une auto-évaluation n'implique-t-elle pas le risque de se surestimer et d'avoir ainsi une image faussée, déformée de la réalité?

C'est simple. Des données fausses ou exagérées conduisent à des résultats qui ne reflètent pas le degré véritable de qualité du service. De tels résultats «enjoliés» ne peuvent pas être utilisés comme informations pour la gestion. Le chef d'entreprise a tout intérêt à avoir une image de la qualité du service dans son établissement qui corresponde le plus possible à la réalité.

De plus, le chef

d'entreprise doit expliquer comment il en arrive à son évaluation, en d'autres termes, il doit justifier sa réponse. L'auto-évaluation est complétée par la suite par une enquête effectuée auprès de la clientèle et du personnel.

«Toutes les personnes qui se préoccupent dès à présent des 'facteurs souples' auront de l'avance sur leurs concurrents.»

La valeur de l'instrument a été éprouvée une première fois dans 17 établissements hôteliers.

C'est exact. Le succès de ce premier essai a dépassé notre attente. En outre, les hôteliers qui ont participé à ce test nous ont confirmé, lors de l'analyse et de l'interprétation des résultats, que nous sommes sur la bonne voie.

Dans un deuxième temps, nous entendons élargir le test qui devra alors s'étendre à 80 établissements. Un essai parallèle aura lieu dans des localités entières.

Il semble que la SSH veuille être très sûre de ce qu'elle fait?

Oui. L'encouragement de la qualité du service revêt un rôle très important. Nous ne pouvons pas nous permettre un échec. Par un «coup de tête», nous pouvons non seulement perdre par notre faute la confiance témoignée à notre branche, mais aussi nous exposer à des critiques supplémentaires du public.

«Simplicité et faisabilité avant tout.»

Y a-t-il déjà des réactions du public à ces nouveaux efforts déployés par la SSH?

Pendant les phases de conception et de test, nous avons sciemment renoncé à l'information pour éviter toute pression inutile. A présent, il va de soi qu'avant d'introduire cet instrument, nous allons entamer des relations publiques.

Il s'agit aussi en définitive de montrer qu'une branche est décidée à améliorer progressivement sa compétitivité. L'hôtellerie est considérée tout simplement comme une branche des services. C'est la raison pour laquelle on attend d'elle des impulsions concrètes pour encourager la qualité du service.

Vous avez parlé de la longue durée du test: il faudra donc attendre un certain temps jusqu'à ce que le nouvel instrument de gestion soit disponible?

Nous terminerons la série de tests cette année et apporterons encore les dernières retouches au projet. La SSH lancera le nouvel instrument dès janvier 1997.

«L'encouragement de la qualité représente en tout premier lieu une tâche de direction.»

Quels sont vos pronostics? Comment la branche va-t-elle réagir?

Certainement de manière positive. Un certain besoin d'agir se fait sentir en matière d'optimisation de la qualité du service. Cet instrument peut permettre à tous les chefs d'entreprise, hommes et femmes, de faire un pas dans la bonne direction. Un besoin accru de transparence quant aux efforts déployés en matière de qualité se fait également sentir à la fois chez les hôteliers et les clients.

Par ailleurs, il me semble important de signaler que l'instrument pourra naturellement être obtenu ultérieurement en français.

Je souhaite pour ma part que la branche accepte le défi et qu'elle sorte ainsi de la défensive. Quoi qu'il en soit, la Société suisse des hôteliers assure son soutien aux personnes qui veulent aller de l'avant. Et comme dit le proverbe, la fortune sourit aux audacieux.

De plus amples informations au sujet du projet «Qualité du service» peuvent être obtenues auprès de la Société suisse des hôteliers, Fritz Sterchi, case postale, 3001 Berne, téléphone: 031 370 41 11, fax: 031 370 44 44.



Fritz Sterchi, «l'homme d'action» de la SSH «au service de la qualité»: «Un certain besoin d'agir se fait sentir en matière d'optimisation de la qualité du service.» Photo: SSE

CARROUSEL

Tourismus

Christina Marzluff hat Anfang Oktober ihre Arbeit bei Schweiz Tourismus als Regionalleiterin Düsseldorf aufgenommen. Die deutsche Staatsbürgerin ist mit der Region Düsseldorf eng verbunden und kennt den deutschen Markt und die Key Accounts im Raum Düsseldorf bestens. Christina Marzluff hat nach ihrer Ausbildung zur Kauffrau für Marketing- und Aussenhandel diverse Funktionen in unterschiedlichen Branchen ausgeübt. Zuletzt war sie Marketing- und Vertriebsleiterin bei Mitsubishi Electric in Ratingen. *MAY*

*

Mitte Oktober hat **Peter Anderegg** seine Tätigkeit als Verkaufsleiter beim Verkehrsverein Luzern aufgenommen. Der Nachfolger von **Beat Bächler** – dieser eröffnet bekanntlich zusammen zwei Partnern ein Incomingbüro – ist 29-jährig und stammt aus Horgen. Anderegg absolvierte die Höhere Fachschule für Tourismus und war während den letzten zwei Jahren Geschäftsführender Direktor von Plus Travel in London – ein Reiseveranstalter, der sich auf die Schweiz spezialisiert hat. *MAY*

Hotellerie

Der Bündner zypriotischer Abstammung, **Antonios Televanos** (45), kauft mit seiner Frau **Beatrice** das Berner 3-Stern-Hotel Astor Touring, das vor kurzem von der Dezenium AG für 3,6 Mio. Fr. ersteigert worden ist. Das Hotel würde am 1. November geschlossen und soll Anfang April wieder eröffnet werden. Televanos war seit 1992 Direktor im Robinson Club Schweizerhof im bündnerischen Vulpera. Das Astor Touring soll, unter anderem Namen, ein Stadthotel und bei der Minotel-Gruppe bleiben. Im Gegensatz zu früher soll nun der Besitzer auch selbst das Hotel führen. *APK*

*

Im Gstaader Bernerhof haben diese Woche **Gisela** und **Leonz Blunski** die Führung an **Claudia** und **Thomas Frei** abgegeben. Das Ehepaar Frei leitete zuvor das Hotel Palù in Pontresina. Es übernahm 51 Prozent des Bernerhof-Kapitals von Gisela und Leonz Blunski. Die Hotel-Mitarbeiter werden weiterhin an den erwirtschafteten Mitteln partizipieren. Falls Ende 1997 der Dorfkern von Gstaad autofrei würde, könnten Investitionen in die Neugestaltung der Umgebung des Hotels fliessen. Das Ehepaar Blunski hat den damals maroden Bernerhof 1976 übernommen und für 11,2 Millionen Franken renoviert. *r.*

*

Die International Hotel Association (IHA) hat **Andrew Jones** als Direktor für Asia-Pacific und als Nachfolger von **Robin Spearman** bestimmt. Jones, ehemaliger Vizepräsident Human Resources bei den Marco Polo Hotels,

wird die IHA-Belange in der Region Asien-Pazifik vertreten und als Bezugsperson zwischen der Pariser IHA-Zentrale und den asiatisch-pazifischen Hotelmitgliedern dienen. Jones hat 25 Jahre Hotelindustrie als Erfahrungswert aufzuweisen, von «The Waldorf» in London über 12 Jahre Westin Hotels Resorts. Einige Jahre arbeitete er als Direktor der Hongkonger Niederlassung von Pannell Kerr Forster, einer global tätigen englischen Treuhand- und Beratungsfirma in der Hotel- und Freizeitbranche. 1989 machte er sich selbstständig und gründete in Hongkong die Pacific Rim Hospitality Management, die Hotels, Gastronomie und Dienstleistungsbranchen berät. Die IHA repräsentiert über 300 000 Betriebe in 147 Ländern. *APK*

Gastronomie & Technik

Der 38-jährige **Andreas Affentranger** hat am 1. November die operative Geschäftsführung der Diwisa Distillerie Willisau übernommen. Nach dem Abschluss als Mikrobiologe und lic. oec. leitete Andreas Affentranger, der gleichzeitig Delegierter des Verwaltungsrates ist, die Tochtergesellschaft der Diwisa in Frankreich. **Rolf Studer** bleibt weiterhin im Verwaltungsrat und steht dem Unternehmen weiterhin für Beratungs- und Spezialaufgaben zur Verfügung. Mit dieser Stabsübergabe konnte die Nachfolge im Familienunternehmen geregelt werden. *SW*

Hôtellerie et Tourisme



Un nouveau directeur du TTW à Montreux a été nommé en la personne de **Roger Mojon** (à droite). Agé de 59 ans, il remplacera le 1er avril **Pierre Kunder**, membre fondateur du TTW et directeur durant 21 ans, qui prendra sa retraite. Roger Mojon a fait toute sa carrière dans le tourisme. Il est actuellement directeur du croisiériste zurichois Celebrity Cruises, poste qu'il occupe depuis 1990. Il a déclaré que l'une de ses préoccupations premières sera de sensibiliser davantage la branche touristique à l'existence du TTW. *MH*

*

Utell International a nommé **Alain Andraud**, responsable des ventes et du marketing «hôtels» pour la Suisse, la France, la Belgique et l'Afrique. Cette nomination, relève l'hebdomadaire l'Hôtellerie, fait suite au départ de **Jérôme Lautier** du poste de directeur du développement de Golden Tulip Worldwide pour la France, la Suisse, l'Afrique et le Moyen-Orient. *MH*

Chicago Beach Hotel, Dubai

Futuristisches Hotel in den Emiraten

650 Zimmer, 21 Villen, 203 Suiten, ein nautischer Park und ein Hotelurm sollen Dubai in den Emiraten als Hotelkomplex 1997/8 eröffnet werden, mit Standards, die direkt ins 3. Jahrtausend führen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

In den Emiraten will man neue Standards für den Tourismus im kommenden Jahrhundert festlegen: Mit dem Hotelkomplex «Chicago Beach Hotel» soll Dubai als Destination stark aufgewertet werden. Und da die Schweiz als ein wichtiger Aufkommensmarkt für die Emirate gilt, wurde am diesjährigen Travel Trade Workshop in Montreux ein Modell des Komplexes vorgestellt, dessen erster Teil 1997 eröffnet wird. Niemand in Montreux, auch der Verkaufs- und Marketingdirektor **Masood M. Shah** nicht, konnte sagen, wieviel das Projekt überhaupt kosten wird. ... Shah weiss jedoch, dass das Geschäft des Chicago Beach zu rund 50 Prozent Business und Convention sein wird, es existieren Bankett-Möglichkeiten für 1600 Personen und ein Konferenzsaal mit 400 Sitzen. Die anderen 50 Prozent dürften Urlaub/Leisure sein: «Momentan weisen die Emirate eine durchschnittliche Aufenthaltsdauer von zehn Tagen pro Gast aus», meint Shah, «das ist sehr lang, und wir rechnen damit, dass diese Ziffer etwas abnimmt». So ist das Chicago Beach

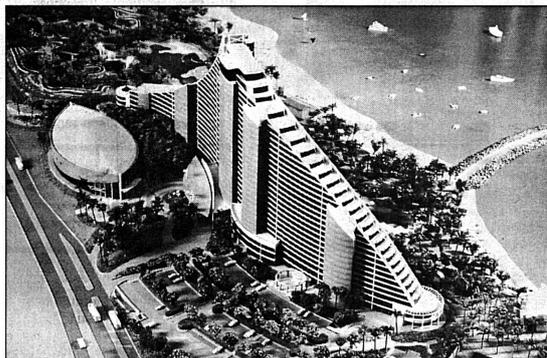
für Agenten, egal ob im Business- oder Ferienbereich, bereits in den Global Distribution Systemen zu finden und zu buchen.

Kein Kettenmanagement

Die Besitzer des Komplexes, die vier Liegenschaften auf 75 Hektaren integriert hat, möchte, dass das Chicago Beach als Ausgangspunkt für ein neues Dubai- oder Emirate-Markenlabel im Bereich Hotellerie dient – vielleicht sogar als Ursprung einer eigenen Hotelkette. Eine eigene Corporate Identity werde demnach erst kreiert. Folglich wird das Management auch nicht an eine der bekannten Luxushotelketten vergeben, sondern unabhängig geführt.

Der Komplex besteht aus zwei sehr verschiedenen Hotelgebäuden und einem nautischen Park, dem ersten im Mittleren Osten. Ein Turm von 321 Metern, über eine Brücke erreichbar, soll eher als Geschäftshotel wirken: Es soll das grösste Hotel für Suiten auf der ganzen Welt werden. Ein langgezogener Bau mit 26 Etagen auf dem Festland hingegen ist eher für den Leisure-Teil vorgesehen. Dazwischen liegt der nautische Park, der gerade für die vom Wasser nicht sehr verwöhnte arabische Kundschaft eine besondere Attraktion auf 15 Hektaren abgibt.

Den eher unorientalischen Namen «Chicago Beach» erhielt der Komplex von einem nahegelegenen ehemaligen Ölfeld, das ein Chicagoer Unternehmer ausbeutete.



Der langgezogene Teil des Hotelkomplexes mit 26 Etagen, und schiff-förmig daneben das Kongresszentrum mit 400 Sitzen. Chicago Beach soll im Mittleren Osten neue Standards für die Hotellerie setzen. *Foto: zvg*

Tennis in Moskau



Kremlin Cup: Swiss-Catering

St. Moritz und Pontresina werben vom 28. Oktober bis zum 10. November in Moskau um russische Gäste. Anlässlich des WTA-Damen- und ATP-Herren-Turniers um den Kremlin Cup versorgen die 32 Mitarbeiter aus dem Oberegadin unter der Leitung des Hotels Schweizerhof St. Moritz die Tennisstars kulinarisch. Verpflegt werden müssen die Besucher der beiden VIP-Tennisdörfer (1100 Sitzplätze), die des Bankettsaals, die Mitglieder der russischen Regierung in der President-Lounge und über 400 Mitarbeiter. Das Swiss-Catering wird bereits zum zweiten Mal durchgeführt und die Werbeplattform gilt als ideal: Über 100 000 Zuschauer werden an den von Eurosport und CNN übertragene Tennisturniere erwartet. Neben dem russischen Lokalmatador **Yefgeni Kafelnikov** spielen diese Woche auch die beiden Schweizer **Jakob Hlasek** und **Marc Rosset** (1 150 000 US-Dollar Preisgeld). Das am letzten Wochenende zu Ende gegangene Damenturnier (400 000 US-Dollar) wurde von der Spanierin **Conchita Martinez** gewonnen. Die Baslerin **Patty Schnyder** verlor in der ersten Runde. Neben der Deutschen Welttranglistenröschen **Steffi Graf** (verletzt) war ursprünglich auch die Schweizerin **Martina Hingis** gemeldet. Doch die jüngsten anstrengenden Erfolge von Filderstadt und Zürich hatten die erst 16 Jahre alte Hingis bewegt, direkt in die Vereinigten Staaten an die Vorbereitungsturniere fürs US-Open zu fliegen.

Unter dem Patronat der beiden Kur- und Verkehrsvereine St. Moritz und Pontresina werden zur Zeit vor allem die rund 300 000 alleine in Moskau lebenden Dollarmillionäre sensibilisiert, künftig im Oberegadin ihre Ferien zu verbringen. Im Bild (von rechts): **Roman Birckler**, Mitglied der Turnierorganisation, Tennisstar und Paris-Bercy-Finalist **Yefgeni Kafelnikov** und **Martin Scherer**, Koordinator des Team St. Moritz/Pontresina. *(Foto: zvg)* *VT*

BRIEFE AN DIE LESER*



Gag oder Nicht-Gag, Verkehrsverein Locarno,

das ist hier die Frage. Als Du Dich nämlich bei Deinen Deutschschweizer Gästen per Inserat für das grau (statt dem versprochenen blauen) Wetter entschuldigst, bemühest Du den wohl bekanntesten lateinischen Spruch, wonach irren menschlich sei – und irrst prompt. «Errare humanum est» stand da gross und fett. Aber selbst nach der neuen Rechtschreibung hat irren und auch errare in der Mitte zwei «r». Andererseits: Wenn errare dem deutschen Verb irren entspricht, dann muss errare irren heissen. Das ergäbe dann etwa folgenden Sinn: «Iren sind auch Menschen» Aber was soll das in Deinem Inserat?

Vor Dir, neu eröffnetes Leading-Hotel «Quellenhof»,

sind nicht alle Journalisten gleich. Jedem das Seine, hast Du Dir gesagt und die Presse je nach Bedeutung beziehungsweise Nutzen an die verschiedenen Eröffnungsanlässe eingeladen. Regionalmedien vorab, internationale und Fachpresse zur Hauptprobe des Gala-

abends, an den dann nur noch die «Sonntags-Zeitung» Zutritt hatte. Als Dank gab es dann zwei ganze Seiten mit farbigen Bildern. Das sonst darauf spezialisierte «Cash» war nur mit seinem Chefredaktor Markus Gisler vertreten. Er fühlte sich dann laut Ohrenzeugen auch hörbar unwohl an jenem Abend. Seine Eventkolumnistin war für den Galaabend nicht zugelassen worden und verzichtete darum auch auf die Einladung für die «normale» Presse. Das schmerzte wohl beide Seiten – doch wer gibt zuerst nach?

Da soll noch einer sagen, liebes Hotel Beau-Rivage,

der Bund habe nicht mit allen Mitteln versucht, unsere Hotellerie zu unterstützen. Fast drei Monate hauste bei Dir Zaires Herrscher Mobutu Sésé-Séko samt Hofstaat in einer Suite und 15 Zimmern. Dafür gab er jeden Tag über 10 000 Franken aus, was laut Adam Riese und «Sonntags Zeitung» einen Umsatz von 1 Million (oder fünf Prozent Deines Jahresumsatzes) ergibt. Nun sind Dir aber wegen Deines Gastes auch Nachteile erwachsen: Spaniens König Juan Carlos wechselte ins «Palace» und ein US-Konzern hat deswegen einen Kongress in ein anderes Hotel verlegt. Da sprangen die Bundesbehörden dem gebeutelten Hotel bei – und verlängerten die Aufenthaltserlaubnis für den «kranken» Herrscher bis Ende Novem-

ber. Nicht nötig, Mobutu reiste ab – und erwies so der Schweizer Hotellerie einen weiteren Dienst.

Jetzt hat's auch Dich, Berner «Bellevue Palace»,

erwischt. Nach Barschel (Beau Rivage, Gen) und Mobutu (siehe oben) hat auch Dich ein gesellschaftlich gefallener Gast in die Schlagzeilen gebracht, und dies erst noch mit einem eindeutig zweideutigen Bild. Zwar ist es kein Geheimnis, dass Hotelbetrieben nicht nur zum Schlafen gemietet werden, aber dass genau dies in die Öffentlichkeit gezeit wird, ist Dir sicher nicht recht. «Noch nie habe ich so heisse Liebe gemacht», schrieb nämlich der damalige Botschafter Jean-Pierre Vettovaglia an seine rumänische Geliebte nach einer gelungenen Nacht im Berner «Bellvue». Zur Erinnerung legte er ein Prospektbild Deiner Suite bei – samt zittrigem Pfeil auf das entsprechende «Liebeslager», wie die «Sonntags Zeitung» Deine Bettstatt abschätzig nennt. Was lernen wir daraus? Alles ist relativ: Während Dir die Rolle eines «Dirty weekends»-Hotels eher peinlich ist, könnte zum Beispiel das Erotik-Hotel Stella in Interlaken die begeisterte Qualifikation des Botschafters stolz in die eigene Werbekampagne einspannen.

Nichts für ungut. Ihr Anton Nörgeli

Valais

Tourisme suisse et proverbe vietnamien

Crans-Montana a été le théâtre, samedi dernier, d'un séminaire qui avait pour thème l'économie et le tourisme. En introduction, les participants ont pu écouter une conférence de **Peter Keller**, chef de la division tourisme à l'OFIAMT et professeur à l'Université de Lausanne, a relaté le «Nouvel-Liste» qui a souligné le rôle de l'intervention de l'Etat fédéral était plus que modeste pour encourager le tourisme: «La Confédération dépense en effet 0,1% de son budget, alors que le canton du Valais y consacre 0,2%. Etant donné que le tourisme est le plus important pourvoyeur d'emplois du canton, il y a comme un malaise. Un proverbe vietnamien prétend pourtant que «Si tu veux attraper un gros poisson, sacrifie d'abord une grosse mouche!» En Valais, c'est à peine si l'on utilise un petit moustique. Rien d'étonnant qu'avec un tel appât, on n'attire que des vauvrons», conclut, non sans humour, le quotidien valaisan. *LM*

Space Dream

Musical nach Berlin

14 Millionen D-Mark will ein Berliner Unternehmer für die Neuproduktion des Musicals «Space Dream» in einem leerstehenden Hangar auf dem Flughafen Tempelhof in Berlin investieren. Das eigene geschaffene Musical-Center wird rund dreimal so gross sein wie die «Cats»-Halle in Oerlikon und 1432 Sitzplätze anbieten. Das Musical soll während mindestens drei Jahren aufgeführt werden. Der Umbau gilt als Pilotprojekt für neue Nutzungskonzepte der leeren Räume im Flughafen Tempelhof. Seit dem Abzug amerikanischer Truppen stehen zahlreiche riesige Gebäude leer. «Space Dream» war vor vier Jahren als «kleine Nebenveranstaltung» für eine Gewerbeschau im argauischen Berikon von **Harry Schärer** aus Fislisbach komponiert worden. Zur nachfolgenden Profi-Inszenierung in der Badener ABB-Halle sind bis heute gegen 160 000 Musicalfans angereist. Als Medienpartner in Berlin konnte das ZDF gewonnen werden, Hauptsponsor ist die Lufthansa. Sie will Musicalfans aus ganz Deutschland für eine «spacige» Nacht nach Berlin fliegen. Alles inklusive wird der Spass 584 DM kosten. *SR*

FRONT/KADER

Der CC-Markt ist ein zukunftsorientiertes Unternehmen mit 13 Filialen in der ganzen Schweiz. Die Kunden kommen hauptsächlich aus der Gastronomie und dem Detailhandel.
Für die neue Filiale in der Westschweiz – 3800 m² Verkaufsfläche – suchen wir einen

Geschäftsführer M/W

Ihre Aufgaben

Die stark führungsorientierte Funktion verlangt betriebswirtschaftliches Denken und Handeln in allen Bereichen eines modernen Unternehmens. Als Verantwortlicher der CC-Leitung tragen Sie volle Budgetverantwortung. Besonders gefragt ist Ihre Fähigkeit, Mitarbeiter zu fördern und zu motivieren. Durch kreativen und innovativen Marktaufbau akquirieren Sie Ihre Kunden und bauen die Präsenz des Unternehmens konsequent aus.

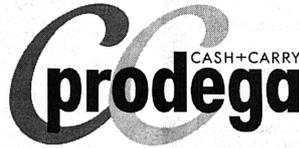
Ihr Profil

Als selbstbewusste, starke Persönlichkeit zwischen 30 und 45 Jahren verfügen Sie über eine gastronomische und/oder verkaufsorientierte Ausbildung. Branchenübliche

Weiterbildung ist von Vorteil, unternehmerisches Denken unabdingbar. Der konstante Kontakt zu Kunden- und Lieferanten erfordert Verhandlungsgeschick in Deutsch und Französisch, Kompetenz und souveränes Auftreten. Um die gesteckten Ziele zu erreichen sind Sie bereit, Überdurchschnittliches zu leisten.

Wie bieten Ihnen

die Chance, Ihren Pioniergeist in ein florierendes und modern geführtes Unternehmen einzubringen und diesem Ihren Stempel aufzudrücken. Diese Kaderposition erlaubt viel Eigenverantwortung und Initiative. Selbstverständlich erwarten Sie ein den Anforderungen entsprechendes Salär und branchenübliche Sozialleistungen.



Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe. Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung.
Frau R. Grossmann.



PERSONALBERATUNG
FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

3000 BERN 7 MARKTGASSE 28 031/312 11 33

Saanen bei Gstaad

Im Auftrag eines ausländischen Kunden suchen wir ab 1. Dezember 1996 oder nach Vereinbarung im **Privat-Haushalt** in Saanen eine/n versierte/n **diplomierten/n**

Küchenchef/in

(Englisch oder Französisch sprechend) in Dauerstellung.

Schriftliche Offerten mit Referenzen sind zu senden an Chiffre 88975, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

88975/335661

SWISS-MOTEL, ZUG
sucht auf 6. Januar 1997 freundliche

Réceptionistin

mit Fronterfahrung (Lodgistic) (CH, C- oder B-Bewilligung)
Schriftliche Bewerbungen bitte an
Swiss-Motel, P. Amrein, Chollerstr. 1a
6300 Zug, **Telefon 041 741 45 15**

88970/125431

Traditionsreiches ****-Hotel in der Zentralschweiz mit grossem Restaurantsvolumen sucht nach Übereinkunft

Betriebsassistent/ Aide du patron

m/w

mit fundierten, kaufmännischen Kenntnissen sowie versiert im anspruchsvollen Service und F&B-Bereich.

Wir bieten eine vielseitige, selbständige Tätigkeit in einem interessanten Betrieb.

Wenn Sie diese Aufgabe fasziniert, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Chiffre 89241, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

89241/23450

DIE LASSEN MICH NICHT GEHEN, WENN...

ich nicht den besten Nachfolger finde, der meinen Betrieb mit Schwung, Elan und ohne Umsatzeinbusse weiterführt. Da ist ein gutgehendes Pub mit einem ****Hotel und eine tolle Crew, die bald ohne Chef sein werden.
Suchst Du Herausforderung, ein vielseitiges Umfeld, wo Du auch lernen kannst und magst Du den Kontakt zu Leuten?
Dann schicke mir doch Deine Unterlagen, ruf mich an oder komm gleich vorbei:



Pickwick Frauenfeld/Hotel Falken
Herr Marco Dirollio
St. Gallerstrasse 6
8500 Frauenfeld
Tel. 052/721 27 25

© 89143/3182

Lukrative Verdienstmöglichkeit!

Haben Sie Kontakte nach den USA?

Info Telefon: 079 301 86 45

oder

Fax 031 869 50 52

89074/386575

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Unser Auftraggeber ist ein Grossrestaurant in der Pharmaindustrie. Den kulinarischen Höhepunkt setzt das Direktionsrestaurant, in welchem täglich 50-150 anspruchsvolle Gäste verwöhnt werden. Um in diesem Betrieb neue, kundenorientierte Akzente zu setzen, suchen wir eine/n

Leiter/in Direktionsküche

Sie sind max. 40 Jahre alt, CH-Bürger/in oder im Besitz einer gültigen Arbeitsbewilligung und verfügen über einen lückenlosen Lebenslauf sowie entsprechende Leistungsbeurteilung aus Schulung und Praxis. Sie sind kreativ und legen Wert auf einen hohen kulinarischen Standard. Durch Ihre Führungsstärke und Teamfähigkeit sind Sie ein verantwortungsvoller und motivierender Vorgesetzter. Zusätzlich sind Sie stark unternehmerisch denkend und handelnd sowie kalkulationssicher. Eine saubere und gepflegte Erscheinung ist für Sie selbstverständlich.

Eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem modernen und zukunftsorientierten Unternehmen mit fortschrittlichen Sozialleistungen erwartet Sie. Ausserdem sind Tagesdienst mit Sa/So frei, Unterstützung im Bereich der Aus- und Weiterbildung, 5 Wochen Ferien sowie der «13.» eine Selbstverständlichkeit.

Haben Sie Freude, diese Küche auf bekannt hohem Niveau zu führen? Wenn Sie an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Für erste Fragen steht Ihnen Herr Stephan Blaser jederzeit zur Verfügung. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Temporär • Dauer • Kader

Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44

Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44

http://www.gastronet.ch

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1
Kader	2
Kader/Verkauf/ Hotellerie	3-12
Stellengesuche	16

Sommaire

Marché de l'emploi	Page
Marché de l'emploi	13-15
de l'emploi	15
Demandes d'emploi	16

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Dienstleistungsfirmen im Bereich **Gastronomie, Beratung, Finanzierung** von Neuprojekten (Hotels), im In- und Ausland, sucht versierte/n und tüchtige/n
Fachfrau/-mann in Zürich.
Sie bringen mit:
- gute Schulausbildung (Kfm. oder Hotelfachausbildung)
- sicheres Auftreten, Verkaufstalent, Durchsetzungsvermögen, schnelles Handeln, wenn möglich Erfahrung in Beratung/Verkauf
- Sprachen D/E.
Wir bieten:
- Arbeitsflexibilität
- Selbständigkeit
- leistungsgerechte Entlohnung und Provision
- eigenes Büro an zentraler Lage.
Bewerbungen an: Chiffre 89185, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern

89185/3041

Gesucht per sofort:

Gastgeber- Ehepaar

zur Geschäftsführung eines bestbekanntesten Hotels in der Innerschweiz.

Sind Sie an dieser sehr anspruchsvollen Aufgabe interessiert?

Nähere Informationen:

Telefon 01 814 07 38, Herr Spitz

89154/17504

Für ein grösseres ****-Hotel in der Stadt Luzern suchen wir nach Vereinbarung

Vizedirektor/in

In dieser Funktion werden Sie zuerst den Betrieb an der Front und dann hinter den Kulissen kennenlernen, um bei Eignung und dem Einsatz entsprechend, zu einem späteren Zeitpunkt die Direktion zu übernehmen.

Die notwendigen Voraussetzungen sehen wir wie folgt:

- Ihr Idealter ist zwischen 27-32 Jahren
- Sie sind Gastgeber an der Front
- Sie haben einen Hotelfachschulabschluss und bereits 3-5 Jahre Kadererfahrung
- Sie lieben Action im F&B-Bereich und sind eine Persönlichkeit, welche Vorbild und Ansprechpartner für unsere zirka 60 Mitarbeiter/innen ist
- Sie sind initiativ, kompetent, teamfähig und an einem langjährigen Engagement interessiert.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen z. H. Herr M. Eicher. Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns selbstverständlich.

OPES Treuhand AG
Hübelstrasse 18
6020 Emmenbrücke

P 88849/187720

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7**

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



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Unser kleines, aufgestelltes, junges und Amerika-angehauchtes Team benötigt dringend einen eben- solchen Leader, welcher als

Leiter/in American Bakery, Juice and Milk Bar

ab Januar 1997 die Geschicke dieser Verkaufsstelle übernimmt.

An bester Lage im Hauptbahnhof, wird hier eine breite Palette von Produkten vom Bager über die Brownies bis zum Pineapple Juice angeboten. Wenn Sie Initiative haben, Motivation ausstrahlen und vermitteln, flexibel sind und Freude am Verkauf haben, würden wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen sehr freuen.

Bahnhof Buffet Zürich
Postfach, 8023 Zürich, Telefon 01 211 14 33

89254/39870

Leiter/in Restaurants

Für die Bereiche Personalrestaurants, Cafeterias, Kioske und Anlässe suchen wir eine aufgeschlossene, initiative und kommunikationsgewandte Persönlichkeit.

Zu Ihren Aufgaben gehören unter anderem die kundenorientierte und wirtschaftliche Leitung der genannten Bereiche, die Führung eines Teams von rund 60 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sowie die Angebotsplanung zusammen mit dem Küchenchef.

In diesen vielfältigen Aufgaben werden Sie durch ein gut eingespieltes Team von Kaderleuten sowie Sachbearbeiterinnen und Sachbearbeitern unterstützt.

Wenn Sie über entsprechende Berufserfahrung, Organisationstalent und Sinn für attraktive Gemeinschaftsverpflegung verfügen, erwartet Frau Regula Hofer, Leiterin Verpflegung, gerne Ihren Anruf, 01 255 39 10.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

UniversitätsSpital
Frau Karin von Gunten
Personalbüro 4
8091 Zürich



**UniversitätsSpital
Zürich**

0 89134/38388



Max Steiner & Partner

Renommiertes Zürcher Hotel

Für eines der sympathischsten ***Häuser unserer Stadt - sein Restaurant ist für ein ausgezeichnetes Preis-Leistungs-Verhältnis und die grosse Vielfalt im Angebot bekannt und seine ideale Verkehrslage wird geschätzt - suchen wir die qualifizierte

Stellvertreterin des Geschäftsführers

Besonders attraktiv sind hier das hohe Mass an Selbständigkeit und der abwechslungsreiche Aufgabenkreis mit Schwerpunkten in der Personalführung und -ausbildung - das Haus beschäftigt ca. 45 Mitarbeiter - oft an der Front, aber auch im administrativen sowie im F&B-Bereich.

Der menschlich aufgeschlossenen Direktion wünschen wir eine kompetente **Hotel-Fachfrau** mit grossem persönlichem Engagement, Eigeninitiative, einem ausgezeichneten Organisationstalent und der positiven Ausstrahlung einer guten Gastgeberin.

Der Beauftragte, Max Steiner, freut sich auf Ihre Kontaktnahme. Seit 25 Jahren in der Personalberatung tätig, bürgt er Ihnen für Diskretion in jeder Beziehung.

Max Steiner & Partner

Personalberatung
Schulstrasse 29 Postfach 8050 Zürich
Telefon 01/312 34 40 Fax 01/312 34 88

0 89270/969315

5-Stern-Hotel St. Moritz

Unsere Mandantin ist ein traditionsreiches 5-Stern-Hotel mit ausgeprägtem internationalem Renommee.

Um auch künftig die hohe Qualität der Dienstleistungen sicherzustellen, suchen wir, zur Betreuung des aus verschiedenen Nationen zusammengesetzten Personals (ca. 400 Mitarbeiter), eine/n ausgewiesene/n und sprachgewandte/n

Personalleiter/in

welche/r für die folgenden Hauptaufgaben verantwortlich zeichnet:

- Realisierung und Umsetzung einer aktiven Personalpolitik
- Unterstützung und Beratung der Führungskräfte in allen personalrelevanten Belangen
- Beschaffung von qualifiziertem Personal und Fachkräften sowie Erfassung von Schlüsselpersonen für gezielte Förderung
- Ausbau und Überwachung der Personalentwicklung, Ausbildungs-, Laufbahn- und Kaderplanung
- Leitung der zentralen Personaladministration und Führung eines kleinen Mitarbeiterteams.

Diese anspruchsvolle Position verlangt nach einer kompetenten und integren Persönlichkeit im Alter zwischen 30 und 40 Jahren, welche über eine fundierte Ausbildung und mehrjährige Erfahrung in leitender Funktion im Personalwesen, idealerweise in der Hotellerie, verfügt. Führungsstärke, Durchsetzungsstärke, Teamorientierung und Flexibilität sowie Kommunikationsfähigkeit in Deutsch, Französisch und Italienisch (Englisch von Vorteil) sind wichtige Voraussetzungen, um den hohen organisatorischen und menschlichen Anforderungen gerecht zu werden.

Qualifizierte Interessentinnen und Interessenten, welche in dieser selbständigen und verantwortungsvollen Personalaufgabe ihre Herausforderung sehen und in einem dynamischen Betrieb eines «Swiss Leading Hotels» mitwirken möchten, senden uns ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit handschriftlichem Begleitschreiben und Foto. Herr T. Lüchinger oder Frau M. Scheibert stehen für vorgängige Auskünfte gerne zur Verfügung. Diskretion ist uns Verpflichtung.

P 89146/324000

TCONSULT

T. Lüchinger Consult, Kaderselektion
Untermüli 9, 6300 Zug, Telefon 041-761 65 33



VPS F&SB

BEATRICE WACHTER-GADIANT
JACQUELINE STAUBLI

Schätzen Sie die Abwechslung und den Umgang mit Menschen?

Bringen Sie eine abgeschlossene Hotelfachschule mit oder verfügen Sie über einen soliden kaufmännischen Background mit zusätzlicher Erfahrung im Service?

Ein renommierter
Hotelbetrieb

sucht eine engagierte Persönlichkeit, welche die

stellvertretende Funktion der Geschäftsführerin

übernimmt. Die Führung der Réception sowie die Mithilfe im Service gehören zum vielseitigen Aufgabengebiet. Beim täglichen Kontakt mit Gästen aus aller Welt können Sie zudem Ihre guten E/F-Kenntnisse unter Beweis stellen.

Können Sie sich mit einer solchen Tätigkeit identifizieren und legen Sie Wert auf eine gepflegte Atmosphäre?

Wenn ja, zögern Sie nicht und rufen Sie uns an.
Unser Kunde freut sich, Sie kennenzulernen!

Diskretion ist unser Geschäftsprinzip!

0 89162/386502

Supervisor Restaurant

Als Supervisor sind Sie unser Teamchef im Restaurant. Sie sind verantwortlich für alle die grossen und kleinen Dinge im Alltag unserer Gäste und Mitarbeiter. Sie strukturieren und steuern den Tagesablauf und sind gleichzeitig auch für die Produktivität Ihres Teams verantwortlich. Sie denken und handeln gästerorientiert, behalten aber dabei die Kosten unter Kontrolle. Wenn Sie das alles unter Ihren Hut bringen können, dann senden Sie Ihre Unterlagen an: Kurt Walker, Rennweg 39, 8001 Zürich.



STEINFELS

Heinrichstrasse 267, 8005 Zürich

89140/82823

Snöben und Ski fahren kannst Du fast den ganzen Tag. Als

Koch oder Köchin

arbeitest Du am Abend in einem jungen aufgestellten Team. Mexican und Swiss Ethno Food ist unser Küchenprogramm. Vergütet werden Deine Leistungen dem Einsatz entsprechend. Bewerbungen mit Zeugnissen und Foto per Express an:

D. Riz à Porta, Restaurant Alpetta/
Restaurant-Bar Corvatschli
7513 Silvaplana/Engadin

89236/398702

**Hotel-Restaurant
Kreuz**

Wir sind ein mittelgrosser Betrieb an der Stadtgrenze von Bern und suchen nach Vereinbarung eine/n

Jungköchin/Jungkoch (Commis de cuisine)

So./Mo. frei, geregelte Arbeitszeit, guter Lohn und gute Sozialleistungen.

Rufen Sie Herrn Felix Künsch an, er freut sich auf Ihren Anruf!

Hotel Kreuz, 3073 Gümliengen
Telefon 031 951 02 20

0 89227/82658

KATAG

LUZERN

Im Auftrag der Gemeinde Davos suchen wir auf Frühjahr 1997 den

Hoteldirektor evtl. Directrice/Direktionsehepaar

für das **Kongresshotel Davos**. Nach langjähriger, erfolgreicher Führung verlassen Herr und Frau Frey diesen Betrieb, um sich einer neuen Herausforderung zu stellen. Es bietet sich jetzt die Chance für Sie!

Nebst der qualifizierten Leitung dieses Viersternhotels mit 150 Betten und entsprechender Hotelrestauration gehört das gesamte Catering für das weltbekannte Kongresszentrum Davos in den anspruchsvollen Aufgabenbereich der Direktion.

Ihre Stärken im F&B-Bereich bilden deswegen eine ultimative Voraussetzung für die Übernahme dieses Betriebes. Kommunikationsfreudigkeit, unternehmerisches, selbständiges Denken und Handeln sowie Kostenbewusstsein erachten wir als selbstverständlich.

Als Gastgeber einer vielfältigen Gästestruktur erwarten Sie eine anspruchsvolle Aufgabe. Wenn Sie dafür bereit sind, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Fred Hausheer. Absolute Diskretion ist zugesichert.

Diesen Betrieb zu führen ist für einen **Gastronomen Herausforderung und Bestätigung** zugleich.



Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotellösungen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

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

0 89206/172723

?!Neue Herausforderung!?

Für unser **Hotel/Restaurant** am Bodensee (27 Betten, 120 Sitzplätze, Strassencafé, Bar, Säle) suchen wir nach Vereinbarung **den/die**

Geschäftsführer/in evtl. Pächter/in

Sie sind initiativ, frontorientiert, sprachgewandt und ein wahres Organisationstalent. Ausserdem verfügen Sie über Führungsqualitäten und die beste Fachausbildung.

Wir sind der lebhafteste Betrieb an bester Lage mit dem besten Willen, dank Ihnen noch lebhafter zu werden!

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto; wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen!

Elvira Oberlaender
Seehotel Romanshorn
Hafenstrasse 62, 8590 Romanshorn

89166/29084

ROCK CAFE Fribourg

Wir suchen einen Betriebsleiter

welcher die von der Geschäftsleitung aufgabete Unternehmensphilosophie und die entsprechend gesteckten Ziele in die Praxis umsetzt

Aufgabenbereich:

Leitung des Betriebes nach konkreten Vorgaben
Zielorientierte Führung und Motivation der Mitarbeiter
Engagierter Einsatz im Alltagsgeschehen

Anforderungen:

Leistungsbereitschaft, Flexibilität und Durchhaltewillen
Fundierte Fachkenntnisse in Service und Küche
Gute Französischkenntnisse
Idealalter zwischen 25 und 35 Jahren

Unser Angebot:

Interessante, vielseitige Tätigkeit in einem erfolgreichen Betrieb
Einblick in eine zukunftsorientierte Betriebsführung
Moderne Betriebsseinrichtung, EDV
Entlastung von administrativen Arbeiten durch unser Sekretariat

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
FRY ROCK AG, Geschäftsleitung, 1701 Fribourg
Für Auskünfte stehen wir Ihnen unter Tel. 026/347 12 80
gerne zur Verfügung

89210/385296

VERKAUF

Für ein Luxus-Hotel in der Zentralschweiz mit prächtiger Aussicht auf See und Berge suchen wir nach Vereinbarung

Leiter/in Marketing & Sales

Diese verantwortungsvolle Position setzt Hotelfachausbildung und Erfahrung im Marketing und Kongresswesen voraus. Ein gewinnendes, kompetentes Auftreten und Freude am Kundenkontakt gehören ebenso zu den Voraussetzungen wie zielorientiertes Arbeiten und ganzheitliches, unternehmerisches Denken.

Unser Auftraggeber bietet Ihnen einen wunderschönen Arbeitsort, ein gästeorientiertes Mitarbeiterteam und leistungsorientierte, zeitgemässe Entlohnung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen. Eine vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben ist für uns selbstverständlich.

CC-Czwalina Consulting
Inzlingerstrasse 65, 4125 Riehen
Telefon 061 641 16 50 und 641 16 21, Fax 641 60 19
89235/986700

KADER · CADRES

Menschen und Ideen

MÖVENPICK
CASINO BERN

Für unser Restaurant Casino im Herzen von Bern, mit ausgesetzter Ambiente und stilvoller Einrichtung suchen wir einen

Chef de Service

Dame oder Herr

mit Pfiif und Schwung. Kompetent und persönlichkeitsstark unterstützen Sie unseren Chef de Restaurants in der Führung der Serviceequipe.

Als Gastroprofi haben Sie eine fundierte Berufsausbildung, bereits Führungserfahrung als Chef de Service gesammelt und kommunizieren mit Freude in den Weltsprachen unserer Gäste D/E/F. Sie sind ca. zwischen 25 und 35 Jahre alt, flexibel, frontorientiert, dem Leben gegenüber positiv eingestellt und der Umgang mit Menschen - Gästen wie Mitarbeitern - bereitet Ihnen besonderes Vergnügen.

Sie geniessen alle Vorteile und Weiterbildungsmöglichkeiten, die Ihnen Mövenpick bietet. Fünf Wochen Ferien und Leistungslohn sind für uns selbstverständlich.

Fühlen Sie sich angesprochen - dann senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen. Hans Traffelet freut sich Sie kennenzulernen.

Restaurant Casino Mövenpick
Herrengasse 25, 3011 Bern
Telefon 031 / 311 20 27

MÖVENPICK

PM 892 9285

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

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

Anzeigenschluss

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr

Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber

Druck: Druckzentrum Bern



Ihr Verkaufsinserat in der

CHARME



Schon bald eröffnen wir die regionale Reservations- und Verkaufsabteilung für zentrale Tagungen, Meetings und Bankette in der Region Olten. Als

Verkaufstalent

kennen Sie die Wünsche unserer Kunden aus der ganzen Schweiz.

Sie

- ▶ suchen eine berufliche Herausforderung und sind offen für Neues;
- ▶ haben die Hotelfachschule absolviert oder bringen eine kaufmännische Berufsausbildung sowie Verkaufserfahrung mit;
- ▶ sind es gewohnt Verantwortung zu tragen, gezielt zu organisieren und selbständig zu handeln;
- ▶ zeichnen sich durch gute Kenntnisse der französischen Sprache aus und sind EDV-erfahren;
- ▶ erledigen die Administration mit links und die Korrespondenz mit Pfiif.

Wir

- ▶ sind ein junges, fortschrittliches und erfolgreiches Team;
- ▶ übertragen Ihnen ein abwechslungsreiches Tätigkeitsgebiet;
- ▶ gewähren Ihnen Unterstützung im administrativen Bereich;
- ▶ bieten Ihnen interessante Anstellungsbedingungen;
- ▶ offerieren Ihnen fünf Wochen Ferien.

Deshalb senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.

SSG

SSG Hotel Egerkingen / SSG Buffet Olten

Daniela Sägger, Leiterin Personalwesen

4622 Egerkingen

Tel. 062 398 11 38

Zur SSG-Gruppe gehören: Autobahnrestaurants, Autobahn-Shopping, Flughafenrestaurants, Buffets, eine Hotelgruppe, Minibar, Speisewagen sowie Schiffe auf dem Bodensee und Genfersee.

88326/8806

Wir sind Zürichs pfiifigstes und vitalstes Business-Hotel mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar sowie modernsten Seminar- und Banketträumlichkeiten von 5-350 Personen.

Per sofort oder nach Übereinkunft sind folgende Positionen neu zu besetzen:

Verkaufsabteilung

Account Executive

Sie übernehmen die Akquisition und Betreuung von Firmen in der Schweiz, planen und führen, Produktpräsentationen bei unseren Kunden durch. Wir wünschen uns eine dynamische und teamorientierte Verkaufspersönlichkeit. Nebst einer soliden Grundausbildung bringen Sie einen Hotelfachschulabschluss, mindestens ein Jahr Verkaufserfahrung sowie sehr gute Englisch- und Französischkenntnisse mit.

Seminar-/Bankettabteilung

Convention Coordinator

Sie sind eine verkaufs- und gästeorientierte Persönlichkeit. Sie unterstützen den Convention Manager bei der Organisation von Anlässen aller Art, führen die Korrespondenz D/E und sind exaktes und selbständiges Arbeiten gewohnt. Nebst einer kaufmännischen Ausbildung oder der Absolvierung der Hotelfachschule haben Sie gut PC-Anwenderkenntnisse (Windows) und arbeiten gerne teamorientiert.

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



Atlantis Sheraton
HOTEL
ZÜRICH

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

Sheraton

89266/9853

HOTELLERIE



****-Ferienhotel direkt am Thunersee

sucht mit Eintritt im Dezember oder nach Vereinbarung in Jahresstelle:

Chef/in Réception/Administration

- Kader- und Führungserfahrung
- Réception/Verkauf/Gästepflege
- EDV-Kenntnisse
- Mitarbeiter-Administration
- Kreditorenverwaltung
- Bindeglied zu Treuhandbüro.

Wenn das für Sie keine Fremdwörter sind und Sie sich in diesem Umfeld wohl fühlen, dann haben wir eine interessante Herausforderung anzubieten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Hirschen am See

R. + A. Hauri
3654 Gunten

Telefon 033 51 22 44, Fax 033 51 38 84
ab 6. 11.: 033 251 22 44, Fax 033 251 38 84



88591/15237



3210 Kerzers

Wer hätte Freude, neben seiner Arbeit jeden Tag gratis mit Sportpferden auszureiten?

Wir suchen für unser Hotel und Spezialitäten-Restaurant nach Übereinkunft

Servicefachangestellte für Service und Bar
Servicefachangestellte
Buffetangestellte

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Kurzzofferte. Ausländer nur mit Bewilligung bitte.

U. + R. Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers,
Telefon 031 755 51 22.

89264/17205



Das AlpenRock House sucht hier wieder Schneehasen noch Tanzbären auch keine weiteren Grossstadtsenner oder Älplerinnen. Gäste haben wir in unserem Nachtrestaurant erfreulicherweise genug, jeden Abend - fünf Nächte in der Woche. Das AlpenRock House, dieses wunderschöne AlpenDorf am Zürich-Airport, sucht hier den oder die Assistentin, die unserem Wilhelm Tell zum Beispiel die Armbrust trägt. Oder so ähnlich.

Konkret suchen wir den oder die:

ASSISTENTEN/IN des Geschäftsführers

als linke und rechte Hand des AlpenRock Housechefs

Was wir Dir bieten:

- selbständige Arbeit
- Verantwortung
- eingespiltes, gutes Team
- viel und abwechslungsreiche Arbeit
- guten Lohn und Bonusmöglichkeiten

Unsere Assistenten/unsere Assistentin

stellen wir uns so vor:

- als Organisationsstalent
- belastbar / mit Durchhaltevermögen
- als guter Gastgeber / als gute Gastgeberin
- fleissig, mit Eigeninitiative (sieht die Dinge, die es zu tun gibt!)
- und ist auch selbst meist guter Dingel!

Interessiert?

Sende Deine Bewerbung an:

«AlpenRock House»
Flughafen-Restaurants Zürich, J. Rubio
Postfach, 8058 Zürich-Airport
Telefon 01 816 60 36

hoteljob Auszug aus unserem Stellenangebot

Kanton Bern

Für ein Hotel/Restaurant in einem Ausflugsort im Bernbiet (20 Minuten von Bern) suchen wir per Januar 1997 eine front- und gästerorientierte

CHEF DE RÉCEPTION

mit entsprechender Berufserfahrung und Kenntnissen der Seminarhotellerie. Nebst der Verantwortung für die Réception übernehmen Sie die Organisation und Koordination der Seminare und Räumlichkeiten. **Anforderungen:** kaufmännische Lehre oder Administrationsausbildung in der Hotellerie, gepflegte Umgangsformen und gute EDV- und Sprachkenntnisse (D/F/E). Idealalter zwischen 30 und 40 Jahren.

Kanton Wallis

Suchen Sie eine Herausforderung mit Aufstiegsmöglichkeiten? Unser Kunde ist Hotelbesitzer in einem autofreien Tourismusort in den Bergen und sucht eine motivierte

BETRIEBS-/DIREKTIONS-ASSISTENTIN

die sich zutraut, den Betrieb nach sorgfältiger Einarbeitung selbstständig zu leiten. Ideal wäre eine 28 bis 35jährige Hotel-Allrounderin, die als «Mitunternehmerin» Ideen einbringt und den Besitzer weitgehend entlastet. Der idyllisch gelegene Betrieb verfügt über 90 Betten, davon 74 in Ferienwohnungen. Sie bringen mit: gastgewerbliche Lehre, evtl. Hotelfachschulabschluss, Service- und Réceptionskenntnisse, Fähigkeit selbstständig zu arbeiten und Erfahrung in leitender Position.

Kanton Aargau

Das 3*-Hotel unseres Auftraggebers befindet sich in einer Kleinstadt im Mittelland. Zur Führung des Küchenteams von sechs bis sieben Mitarbeitern ist ein sehr fachkundiger

KÜCHENCHEF

gesucht, der mit viel Können und Phantasie die Gäste mit einem traditionellen Speiseangebot verwöhnt. Kenntnisse der italienischen Küche sind von Vorteil, da geplant ist, diverse Spezialitäten anzubieten. Die Stelle steht auch einem jüngeren, kreativen Souschef mit entsprechender Erfahrung offen, der den Sprung zum Küchenchef wagen möchte. Eintritt nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen?

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



Schweizer Hotelier-Verein

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

Remimag

.....bringt Sie weiter

- Wir, ein erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen mit 150 Mitarbeitern in 8 Restaurationsbetrieben, haben in der Zentralverwaltung eine der abwechslungsreichsten und interessantesten Stellen zu besetzen:

Assistent/in der Geschäftsleitung

In dieser verantwortungsvollen Position sind Sie dem Geschäftsleiter direkt unterstellt. Ihre Aufgaben umfassen den gesamten Bereich der Organisation im Unternehmen, die Kontrolle und Zusammenfassung diverser Statistiken, bauliche und technische Angelegenheiten in unseren Restaurants, deren Mobiliar und Inventar sowie die Planung praktischer Betriebsabläufe und allgemeine Sekretariatsarbeit.

Ihr ausgeprägtes Verhandlungsgeschick kommt Ihnen beim Abschluss von Service- und Kaufverträgen zugute. Ausserdem sind Sie dynamisch, teamfähig, haben gute PC-Kenntnisse, eine kaufmännische Ausbildung und evtl. Gastronomieerfahrung.

Zur Erfüllung dieser anspruchsvollen Arbeiten bieten wir Ihnen die perfekte Infrastruktur und ein erfolgsorientiertes Team in angenehmem Arbeitsklima.

Nehmen Sie diese Herausforderung an? Dann melden Sie sich bei Frau Silvia Huber oder schicken Sie einfach Ihre Unterlagen. Wir freuen uns auf Sie.

89188/102024

Buzibachring 3 6023 Rothenburg

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

ESRA

PFLEGEHEIM DER SIKNA STIFTUNG

Witellikerstrasse 19, 8008 Zürich, Tel. 01 386 81 11

Man nehme: 1 gehäuften Löffel Engagement, 1 Prise Freude am Essen, 1 Portion Phantasie, ...

Für unser jüdisches (koscheres) Pflegeheim mit 78 betagten Bewohnern, in der Nähe der Klinik Hirslanden, suchen wir zur Ergänzung unseres Küchenteams per 1. Januar 1997 einen

kreativen, flexiblen und teamfähigen

Koch/evtl. Hilfskoch

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- die Zubereitung der Mahlzeiten
- die Stellvertretung des Küchenchefs jeweils am Freitag und Samstag sowie während seiner Ferien
- die Mitgestaltung der Menupläne
- Bestellungen, Lagerhaltung.

Idealerweise verfügen Sie über Erfahrung in einem Heimbetrieb und sind vertraut mit der Schweizer Küche. Sie sind interessiert, Ihre Kenntnisse zu erweitern. Sie sind sich bewusst, dass das Essen, schön präsentiert, auch im Leben älterer und nicht mehr ganz gesunder Menschen einen wichtigen Stellenwert im Tagesablauf einnimmt.

Wir bieten Ihnen eine geregelte Arbeitszeit, Selbständigkeit und ein gutes Arbeitsklima in einer modernen ausgestatteten Küche.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung (mind. Aufenthaltserlaubnisbewilligung C). Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau M. Aisslinger, Hausw. Betriebsleiterin, gerne zur Verfügung.

SC 89211/34784



Auf 1. November 1996 übernimmt MCC GmbH Wallis auf 3500 m ü. M., unterhalb des Allalins, das höchstgelegene Drehrestaurant der Welt sowie das Selbstbedienungsrestaurant und den Kiosk. Die Standseilbahn Metro-Alpin befördert jährlich über 800 000 Gäste in eine einzigartige Erlebniswelt, die mitten im atemberaubenden Gletscherparadies liegt. Damit wir dem Gast attraktive kulturelle, sportliche und gastronomische Erlebniswelten bieten können, suchen wir baldmöglichst folgende leistungsfähige, sportbegeisterte und motivierte junge Mitarbeiter:

Leiter/in Selbstbedienungsrestaurant Koch und Hilfsköche Servicefachangestellte Aushilfen (Teilzeit) Leiter/in Bar

Für jede der oben genannten Aufgaben ist eine solide Ausbildung sowie Erfahrung in ähnlicher Funktion erwünscht. Nebst fachlicher Kompetenz sind in unseren erlebnisbetonten Restaurationsbetrieben charakterliche Eigenschaften von Bedeutung. Besonders wichtig sind Flexibilität, Eigeninitiative und Zielstrebigkeit. Bevorzugt werden Bewerber, die teamfähig sind, Freude an einer engagierten Herausforderung im Umgang mit Gästen haben und willens sind, Ergebnisseverantwortung zu übernehmen. Der Lohn ist entsprechend unseren Anforderungen überdurchschnittlich. Eine Chance, auf die Sie schon lange gewartet haben? Ja, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis Ende November 1996 an:

MCC GmbH Wallis, Rolf Frei, Postfach 100, 3906 Saas Fee
Telefon 028 57 42 29 oder 077 65 55 52.

88243/386500

Berner Oberland
Gasthof Adler
3772 St. Stephan
Wir suchen

Serviceangestellte

(auch Anfängerin)
Eintritt Mitte Dezember. Zimmer im Hause.
Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
D. und U. Schmocker-Bachmann
Telefon 030 2 18 44

89215/60284

Landhaus

Hotel Per 20. 12. 1996 suchen wir für unser ***-Hotel im Goms VS eine

Réceptionistin

D/(E od. I)
(Teilzeit Mithilfe im Service)
eventuell als Jahresstelle
sowie eine

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. Wasmer
3985 Münster
Telefon 027 973 22 73

89180/254800

Saas-Fee

Gesucht für Winter- und evtl. Sommer-saison freundliche, zuverlässige, aufgestellte

Serviceangestellte Mitarbeiter/in für Küche

Interessante Arbeitszeit

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen:
Restaurant Käsekeller
Andreas Graf, 3906 Saas Fee
Telefon 027 957 15 80

89268/386720

Für Neuübernahme suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch

Wir bieten Ihnen in jungem, aufgestelltem Team eine abwechslungsreiche, interessante Stelle.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an.

HOTEL-RESTAURANT SONNEGG
Familie Pius und Joy Schmidli
6045 Meggen/Luzern
Telefon 041 377 44 00

89252/79472

Ein vorteilhafter Job im schönen ZÜRICH

Zu unserem modern eingerichteten Hotel/Kongresszentrum gehören 33 Hotelzimmer, Säle für grosse Unterhaltungs- und Bankettanlässe, das Tagesrestaurant Röstli Factory, das gepflegte Speiserestaurant Linde 5, eine Hotelbar sowie eine Kegelbahn. Zur Ergänzung unseres aufgestellten Mitarbeiterteams suchen wir nach Vereinbarung eine einsatzbereite

Gouvernante

sowie eine flexible

Réceptionsmitarbeiterin

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über die zu besetzenden Stellen. Neuzetliche Arbeitsbedingungen sind für uns selbstverständlich. Auf Wunsch steht Ihnen ein Zimmer zur Verfügung. Interessenten/-innen richten ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

Herr Leo Demarmels
Hotel/Kongresszentrum Spigarten
Lindenplatz 5, CH-8048 Zürich
Telefon (0041) 1 432 60 00

89267/41122

Spigarten

Grill Beizli Lindstöckli Hotel Le BAR KONGRESS-ZENTRUM
Am Lindenplatz, 8048 Zürich, Tel. 01 432 60 00



Restaurant · Bar · Night Club
Salles pour Banquets et Séminaires
Bankett- und Seminarsäle

sucht per sofort oder nach Übereinkunft (letzter Termin 15. Dezember 1996):

Direktions-Assistent/in

Aufgabenbereich:

- Schwerpunkt auf F&B-Tätigkeit
- Bankette und div. Anlässe - Bearbeitung von A bis Z
- Aufsicht und Warenkontrolle (EDV)
- teilweise Buchhaltungsvorbereitungen
- Stellvertretung des Direktors.

Kandidaten/-in-Profil:

- 25- bis 35jährig
- Hotelfachschule (jedoch nicht Bedingung)
- D-, Dialekt- und F-sprechend
- anpassungsfähig an unregelmässige Arbeitszeiten
- mindestens 5 Jahre Erfahrung im Gastgewerbe.

Bewerber/innen, die an dieser interessanten und vielseitigen Position interessiert sind, wollen Ihre Unterlagen an: J.-C. Bondolfi, Hotel Elite, Postfach, 2501 Biel, unterbreiten.
Telefon für Auskunft: 032 (3) 22 54 41.

89183/4936

The Swiss Leading Hotels



Für die kommende Wintersaison suchen wir für unseren exklusiven «Dracula-Privatclub» in St. Moritz

Oberkellner

für das Clubrestaurant

Wir erwarten gute Fachkenntnisse, sicheres Auftreten und gute Sprachkenntnisse (D/E/I).

Der Betrieb ist von Weihnachten bis Anfang März und nur abends geöffnet und wird von einem kleinen Team von zehn Mitarbeitern geführt.

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

Kulm Hotel, Personalbüro, 7500 St. Moritz.



KULM HOTEL ST. MORITZ

CH-7500 St. Moritz

Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38



ART
FURRER
HOTELS

Ein sicherer Arbeitsplatz in einer blühenden Unternehmung. Ein sicherer Arbeitsplatz im Herzen der Alpen in schönster Natur. Autofreiheit und Schneesicherheit, Sonne und Schnee und mehr als genug Arbeit!

Wir suchen motivierte, gut ausgebildete Mitarbeiter/innen für die kommende Wintersaison oder auch für länger...! Mitte Dezember geht's los!

Administrationspraktikant/in

Ideale Stelle für jungen Berufsmann, der Fronterfahrung sammeln möchte. Das Hauptgewicht liegt in den Bereichen Réception und Serviceüberwachung. Geeignete Position für einen Hotelfachschüler.

Receptionistin/ Betriebsassistentin

(Erfahrung in Réception und Service von Vorteil)

Köche

(Chef de partie und Commis)

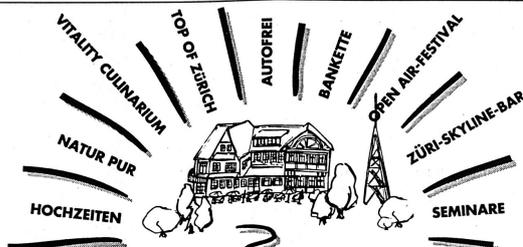
Servicefachangestellte

(umsatzentlohnt)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung (Telefon 028 27 21 21, Fax 028 27 22 19, ab 2. 11. Telefon 027 927 21 21, Fax 027 927 22 19).

ART FURRER HOTELS*****

z. H. Herrn Jean-Marc Theler
3987 Riederalp



so vielseitig, abwechslungsreich, extrovertiert, trendig - manchmal sogar flippig - und dann auch wieder ganz konventionell, ruhig und vor allem durch und durch professionell sind wir!

Zur Ergänzung unseres Küchen-Teams
fehlen uns jedoch noch



Können Sie Steno?

Brauchen Sie auch nicht zu können.

Stattdessen sollten Sie eine abgeschlossene Berufslehre und bereits Erfahrung im Küchen-Bereich haben, selbständiges Arbeiten gewohnt sein und auch in hektischen Zeiten Ruhe bewahren.



Lieben Sie es, für andere Menschen den Kochlöffel zu schwingen?

Diese Voraussetzung müssen Sie mitbringen, um in einem aufgestellten Küchen-Team unsere sehr vielseitige, individuelle Gästeschar kulinarisch zu verwöhnen.



Möchten Sie im Geld schwimmen?

Dann können wir Ihnen nicht weiterhelfen.

Angemessene Entlohnung, 13. Monatslohn, 4 Wochen Ferien sind für uns jedoch selbstverständlich. Ausserdem erwartet Sie ein modernst eingerichteter Arbeitsplatz in einer einzigartigen Umgebung, ein innovatives und motiviertes Team sowie natürlich unsere Gäste.



Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann rufen Sie uns noch heute

an unter Tel. 01 457 66 66

Giusep Fry wartet auf Ihren Anruf

(Für Österreicher und Deutsche kann eine Bewilligung eingereicht werden.)

HOTEL-RESTAURANT
UTO KULM

89168/66667

Massimo's im Limmatpark,
Spreitenbach

sucht per sofort

Koch

evtl. mit Wirtepatent

Sind Sie bereit, eine neue Herausforderung anzunehmen und Verantwortung zu tragen? Bitte bewerben Sie sich, oder rufen Sie ganz einfach an.

Massimo's, Telefon 056 402 10 15
Postfach, 8957 Spreitenbach

89151/118346



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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

**Alleinkoch
Anfangsreceptionistin
Hofa**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre
Bewerbung.

87018/40860

WITSCHI'S
RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen
per sofort oder nach Übereinkunft

**Jungkoch
Commis de cuisine**

Sonntag und Montag geschlossen.
Sommer- und Weihnachtsferien.
Zeitgemässe Toplöhne.

Unterlagen an:

Heinz Witschi
Zürcherstrasse 55
8103 Zürich-Untereingstringen
Telefon 01 750 44 60

89184/204099

Zürcherstrasse 55
8103 Untereingstringen
Telefon 01/750 44 60

Restaurant Alpstubi
6375 Klewenalp, Innerschweiz

Wir suchen für Wintersaison, zirka
15. Dezember 1996

2 Service m oder w
eventuell Kurzaufenthalter für 4 Monate
**Hilfskoch, Küchenburschen,
Tochter für Service und
Buffet**

Bitte schriftlich melden bei folgender
Adresse:
Dir. Erwin Amstad, Restaurant
Alpstubi, 6375 Klewenalp, Kanton
Nidwalden.

87824/11899

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

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

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

Ihre Karrierechancen werden von uns kostenlos, neutral, diskret und unverbindlich bewertet. Profundieren Sie von den Vorteilen! Rufen Sie uns noch heute an, oder besuchen Sie uns im Internet.

Temporär • Dauer • Kader

Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44

Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44

http://www.gastronet.ch

Restaurants GLATT DÖRFLI

Vielseitiger Gastronomiebetrieb im Glattzentrum sucht per 2. Dezember 1996 oder nach Übereinkunft einen Initiator

Chef de service

(Mann oder Frau)

Ihre Hauptaufgaben sind: Unterstützung und Stellvertretung des Chefs des Restaurants, engagiertes Betreuen unserer Gäste, Coachen und Motivieren von Mitarbeitern sowie Organisieren und Überwachen des Serviceablaufs. Als Gastgeber erwarten wir von Ihnen neben der nötigen Berufserfahrung: Durchsetzungsvermögen, Kreativität, hohe Einsatzbereitschaft, Flexibilität und Belastbarkeit. Eine abgeschlossene Hotelfachschule, administrative und EDV-Kenntnisse sind von Vorteil.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe, geregelte Arbeitszeit (Samstag abend und Sonntag frei), Weiterbildungsmöglichkeiten und eine gründliche Einführung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Einsenden an:

Josef Doggwiler, Direktor
Restaurants Glatt Dörfli
Postfach, 8301 Glattzentrum bei Wallisellen
Telefon 01 830 55 51, Fax 01 830 32 06

89171/13609

HOTEL * * * * * LUZERN
SCHWEIZERHOF

Für unser Hotel mit über 220 Betten,
einem beliebten und lebhaften Stadrestaurant
mit einem internationalen Angebot sowie Bankett-
räumlichkeiten für bis zu 500 Personen, suchen
wir per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

(mit abgeschlossener Berufslehre)

bzw. auf 1. Dezember 1996 oder nach Übereinkunft

Serviceangestellte/n

zur Ergänzung unseres Teams.

Es erwarten Sie L-GAV-konforme Anstellungs-
bedingungen. Für ausländische Interessenten
ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Interessiert Sie eine dieser Stellen, dann senden Sie
uns bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und
Zeugnis kopien an
die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne
Herr D. Thüer zur Verfügung.

TELEPHONE 041 . 410 0 410 . FAX 041 410 2 971
6002 LUCERNE . SWITZERLAND

89190/23310

Der CC-Markt ist ein zukunftsorientiertes Unternehmen mit 13 Filialen in der ganzen Schweiz. Die Kunden kommen hauptsächlich aus der Gastronomie und dem Detailhandel.
Für die neue Filiale in der Westschweiz - 3800 m² Verkaufsfläche - suchen wir einen

Abteilungsleiter M/W

für die Bereiche

- Früchte / Gemüse
- Molkerei
- Metzgerei
- Food / Non Food
- Weine / Spirituosen / Tabak

Ihre Aufgaben

Als Leiter einer Abteilung sind Sie dem Geschäftsführer direkt unterstellt. Sie führen und organisieren Ihren Bereich zielgerecht und kompetent und sind mitverantwortlich für die Budgeteinhaltung. Sie motivieren Ihre Mitarbeiter zu kundenorientiertem Verhalten und sorgen durch optimale Präsentation der Waren für das Erreichen der Absatzziele.

Ihr Profil

Je nach Einsatzbereich verfügen Sie über eine Koch-, Bäcker-, Käser-, Metzger- oder Verkaufsausbildung. Sie sind zwischen 25 und 40 Jahre alt und überzeugen durch sicheres Auftreten und Kompetenz. Sie schätzen den täglichen Kundenkontakt und kommunizieren mühelos in Deutsch und Französisch.

Wie bieten Ihnen

die Chance, in einem florierenden und modern geführten Betrieb viel Eigenverantwortung und Initiative zu übernehmen. Ihren überdurchschnittlichen Einsatzwillen und Ihre Leistung honorieren wir mit entsprechendem Solär und guten Aufstiegsmöglichkeiten.

CASH+CARRY
prodega

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe. Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung.
Frau R. Grossmann.

ADIA HOTEL

PERSONALBERATUNG
FÜR HOTELIERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

3000 BERN 7 MARKTGASSE 28 031/312 11 33

GA 89247/183466

Hotel Randolins 7500 St. Moritz

Zur Vervollständigung unseres Réceptions-Teams suchen wir auf Anfang Dezember in Jahresstelle

1. Réceptionistin

mit Berufserfahrung, Sprachkenntnisse D/E/I (erwünscht).

Wir bieten: - Jahresstelle
- 6 Wochen Ferien
- gute Entlohnung
- auf Wunsch Zimmer im Personalhaus.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungs-
Unterlagen mit Foto an

Hotel RANDOLINS
Leo Utelli, Direktor
7500 St. Moritz
Telefon 081 833 77 55
Fax 081 833 85 39

89149/33987



SEEDAMM PLAZA KONGRESSE-HOTEL-AUSBILDUNG

Im Herbst 1998 eröffnet die Telecom PTT in Pfäffikon SZ das Kommunikations-, Kongress- und Ausbildungszentrum «Seedamm Plaza»...

Convenience Manager

Ihr Job: Sie sind verantwortlich für die umfassende Vorbereitung, Durchführung und Nachbearbeitung der im Seedamm Plaza stattfindenden Veranstaltungen...

Ihr Profil: Sie verfügen über eine kaufmännische Grundausbildung und nach Möglichkeit über Hotel- oder Tourismuserfahrung (evtl. Weiterbildung HWV/HKG und/oder Hotelfach)...

Ihr nächster Schritt: Interessentinnen und Interessenten für diese herausfordernde, nicht alltägliche Tätigkeit senden ihre Bewerbungsunterlagen...

Telecom PTT Direktion Rapperswil, Herr H. Enzler, Alte Jonastrasse 24, 8640 Rapperswil SG



Advertisement for Sporthotel Laax with logo and text: 'Ich mag's SPORHOTEL LAAX' and details about winter season recruitment.



Kantonsspital Basel Universitätskliniken

In unsere Spitalküche suchen wir für unseren «Kundendienst für die Patientenverpflegung» per Anfang 1997 oder nach Übereinkunft eine/n

Diätköchin/Diätkoch

als Kommunikationstalent auf fachlich gut fundiertem Boden.

Einige Jahre Berufserfahrung mit der Umsetzung differenzierter Diäten in Theorie und Praxis sowie Freude an Kundenkontakten...

Ihre Aufgaben: telefonische Kundenkontakte sind die Hauptaufgabe; Entgegennahme und EDV-Auswertung der Essensbestellungen...

Wir führen Sie sorgfältig in die Aufgabe ein, damit Sie diese bald selbstständig in einem kleinen Team wahrnehmen...

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr M. Meier, Telefon 061/265 25 51, gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an das

Kantonsspital Basel, Personalabteilung Betrieb, 4031 Basel.

J385691

003405107

HOTEL ARENA ALVA LAAX

Echte Schweizer Tradition, gepaart mit Bündner Spezialitäten, persönlicher Gastfreundschaft und heimeliger Atmosphäre...

Diese Erwartungen können wir nur mit echten «Gastgebern» erfüllen, welche mit viel Begeisterung und Herz ihren Beruf ausüben...

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch

Küche: Koch/Köchin Einsatz als Tournant/e

Office: Officemitarbeiter/in

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

Hotel Arena Alva Laax Elisabeth und Walter Gaberthüel 7031 Laax/Graubünden Telefon 081 927 27 20



HOTELS MAISON BLANCHE GRAND BAIN

LEUKERBAD

Wir sind ein 4-Sterne-Kur- und Badehotel mit 90 Zimmern in einer modernen Ganzjahresport- und Thermalbadestation...

Réceptionist/in (D/F/E) ab 1. 12. 1996

Barmaid/Barman (D/F) ab 1. 12. 1996

Servicemitarbeiter/in (D/F) per sofort oder nach Vereinbarung

Hotelfachassistentin (D/F) ab Dezember 1996

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und interessiert sind an einer abwechslungsreichen Stelle in einem jungen, flexiblen Team...

Telefon 027 470 51 61

89182/20370



Dir. A. Pedolin 3954 LEUKERBAD Tel. 027 / 62 11 61

HOTEL RESTAURANT BALM FAMILIE STOFER MEGGEN

TEL 041-377 11 35

Das Hotel Balm in Meggen ist ein vielseitiger Hotel- und Restaurationsbetrieb in der Agglomeration von Luzern.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle (Saisonkontingent zugesichert) initiative, selbständige, junge Mitarbeiter/innen für Anfang Februar 1997:

Saucier

und

Commis entremetier

mit abgeschlossener Berufslehre.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Stofer-Sigrist Hotel Balm, CH- 6045 Meggen Telefon 041 377 11 35

89973/24074

Hotel Ilge 7324 Vilters (Pizol-Gebiet)

Für die kommende Wintersaison (1. Dezember 1996) suchen wir

Jungkoch

Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit zugesichert. Kost und Logis im Hause. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Guntli Telefon 081 723 11 82 Fax 081 723 77 19

89202/100706

Gesucht in Winterthur, per sofort oder nach Vereinbarung

Alleinkoch

mit Kenntnis der italienischen Küche.

Telefon ab 10.00 Uhr: 052 222 19 57 oder 052 222 86 40

89099/386542

DOMINO GASTRO

Auszug aus unseren interessanten Stellenangeboten in Basel und der Region:

Réceptionistin D, E, F

für ***-Geschäftshotel, 90 Betten, mit sehr guter Infrastruktur. Sie verfügen über mind. 2 J. Réceptions- und Fidejio-Praxis.

Café-Bar-Service

Junge/r Servicemitarbeiter/in mit guter Servicepraxis. Sie übernehmen gerne Verantwortung und haben bereits etwas Führungspraxis. Alter: 25 bis 30 J. Schweizer/in oder mit C-Bewilligung.

Koch/Köchin

in Tagesbetrieb mit Sonntag frei, nur CH oder mit Bew. C, Eintritt sofort.

Anfangsgouvernante

für mittleres Hotel garni, 70 Betten, zu führen wären fünf Mitarbeiter/innen. Sie bringen einen Hofa-Abschluss sowie zirka zwei bis drei Jahre Hofa-Praxis mit.

Chefs de partie Jungköche/-köchinnen

Servicemitarbeiter/innen

mit Servicelehre oder einigen Jahren Alla-carte-Praxis für gepflegte Restaurants in Basel und Region.

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos, auch über weitere Stellenangebote.

Telefon 061 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

Ein Privatspital auf dem Weg in die Zukunft.

Wir betrachten unsere Patienten und Patientinnen als Gäste, denen wir ein grosses Angebot an persönlichem Service zusichern wollen.

Mit unserem Projekt «Etoile» wird eine klare Trennung zwischen Pflege und Hotellerie auf den Abteilungen angestrebt.

Zur Ergänzung unseres Hotellerie-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung deutsch-/französischsprachende

LEITERIN ETAGENDIENSTE (HBL FA, HOFA)

Beschäftigungsgrad: 100%. Mindestalter: 25 Jahre. Eine initiative, selbständige sowie belastbare Persönlichkeit mit Führungserfahrung findet bei der Umsetzung unseres Hotellerie-Konzeptes eine nicht alltägliche Tätigkeit.

Die Leiterin der Hotellerie, Frau Regina Widmer, steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung (Telefon 032 21 96 21 ab 9.11.96 032 366 41 11).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhänden der Verwaltungsdirektion.

PRIVATKLINIK LINDE CLINIQUE DES TILLEULS

Klinik Linde AG - Blumenrain 105 - CH-2503 Biel

Haben Sie ein Flair für Zahlen?

Unser Mieter ist die Personalverpflegung mit Betrieben in der ganzen Schweiz. Für die Verwaltung suchen wir per 1. 12. 1996/1. 1. 1997 oder nach Vereinbarung eine/n etwa 20- bis 35jährige/n

Buchhaltungsmitarbeiter/in auch Teilzeit 50% möglich

Wenn Sie über gute administrative Kenntnisse und allenfalls Buchhaltungserfahrung verfügen, dann sind Sie unser/e ideale/r Kandidat/in.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an:

CULINARIUM AG
Personaldienst
Bahnhofstrasse 45, 8021 Zürich
Telefon 01 236 76 17



0 891271/50550



**SAM'S
WANTS YOU!**

Für unsere **SAM'S PIZZA LAND**-Betriebe in Zürich suchen wir nach Übereinkunft:

Betriebs-Assistent/in (evtl. mit Fähigkeitsausweis)

die / der nicht das Alltägliche sucht. Teamgeist, Belastbarkeit und Führungserfahrungen sind die Voraussetzungen, die wir an unsere Kadernmitarbeiter stellen.

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht, dann senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:



P 89126/362277

SAM'S PIZZA LAND-Betriebe, c/o Verwaltung
Chüngengass 1, 8805 Richterswil

„SCHTERNAFÜFL...“

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

„Schternafüfl...“ sollen auch Sie sagen, wenn Sie uns und unser pulsierendes Altstadtotel kennenlernen - und sich wundern über Teamarbeit, zeitgemässe Führungs- und Lohnstrukturen, interne Schulungen und über das gerüttelte Mass an anspruchsvoller Arbeit, das auf Sie wartet als

Betriebsassistent F&B Chef de partie Commis de cuisine

Eintritt Dezember oder nach Vereinbarung.

Sie sind ein Stern der Gastfreundschaft und mögen Bündner, Pizokels, Touristen, Romantik, Arvenwände, Seminargäste, Schiefertische - und Sie verstehen sich nicht nur auf deutsch mit unseren Gästen.

Ja, dann - dann sagen wir nur noch: „Schternafüfl!“ und freuen uns auf Ihre Unterlagen. Oder rufen Sie an und ich erzähle Ihnen gerne mehr über Sternstunden. Herzlich - Ihr Walter Brunner.

Unter einem guten Stern



Reichsgasse 11
CH - 7000 Chur
Telefon 081 252 35 55
Telefax 081 252 19 15

P 89126/7927

Trainerin / Trainer für Spitalgastronomie und Gastlichkeit

Neben einer zeitgemässen, umfassenden Pflege ist es für uns als Privatspital wichtig, das Verständnis für unsere Aufgabe als Gastgeber beim Spitalpersonal laufend zu vertiefen und den Patientenbedürfnissen anzupassen. Darum schaffen wir eine neue 80-100% Stelle und suchen dafür eine flexible Persönlichkeit, die mit pädagogischem Geschick und Erfahrung in der Erwachsenenbildung die Schulung unseres Pflege- und Oekonomiepersonals konzeptionell erarbeitet, durchführt und Freude hat, uns bei internen und externen Anlässen zu helfen. Wenn Sie vorzugsweise eine Pflege-Grundausbildung mit Erfahrung in Hotellerie besitzen oder als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF, Hotelfachfrau/Hotelfachmann oder Flight-Attendant eine neue Herausforderung suchen, sollten Sie für weitere Informationen unsere Leiterin Hauswirtschaft, Frau Annemarie Sigrist, anrufen (01 256 61 11) oder Ihre schriftliche Bewerbung an das Rotkreuzspital, Gloriastrasse 18, 8028 Zürich, senden. Herzlich willkommen im Team.

rotkreuzspital

das gön'n' ich mir

Gloriastrasse 18 8028 Zürich

0 89135/110540



NOVA ALPIN HOTELS

Saas-Fee
Saas-Fee

Haben Sie Lust auf

- viel Sonne, traumhaften Schnee, bezaubernde Bergwelt
- einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem jungen, motivierten Team
- attraktive Verdienstmöglichkeiten und genügend Freizeit
- eine ungezwungene Atmosphäre und persönlichen Kontakt zu internationalen Gästen?

... dann suchen wir Sie für die kommende Wintersaison (Eintritt ab Mitte Dezember oder nach Übereinkunft) als

Servicefachangestellte Réceptionist/in (D/F/E)

Verfügen Sie über das nötige Fachwissen, sind flexibel und teamfähig? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie einfach an:

Nova Alpin Hotels AG
Personalbüro
CH-3906 Saas Fee
Telefon 027 957 51 59

89121/345962



***HOTEL
COLLINA
CAFÉ RESTAURANT
7078 LENZERHEIDE

Für unser Familienhotel mit viel Charme und bündnerischer Atmosphäre suchen wir ab Mitte Dezember 1996 bis Mitte April 1997

- Servicefachangestellte für unser A-la-carte Restaurant
- Zimmer-/Buffetfrau
- Haus-/Officeburschen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Foto.

Familie Bergamin-Meyer
HOTEL COLLINA
7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 18 17
Telefax 081 384 62 09

Lenzerheide
Valbella

89138/19470

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

PERSONALBERATERIN (LUZERN)

Frech und trotzdem diplomatisch - lustig, fröhlich und doch seriös - und nicht zuletzt charmant, intelligent und überzeugend. Ganz schön hoch sind die Erwartungen an meine künftige Arbeitskollegin, welche den Dauer- und Kaderstellenbereich selbstständig betreuen wird. Sie haben nach einer abgeschlossenen Berufslehre oder Matur die Hotelfachschule absolviert und in der Praxis gelernt, wie im Hotel das Geld verdient wird. Sie sind 24-28 Jahre alt, der Zeit eine Nasenlänge voraus und überzeugen mit Ihrer Person. Ich freue mich Sie kennenzulernen. Schriftliche, komplette Bewerbungen an Luzern, Herr Fehlmann

PERSONALBERATER (LAUSANNE)

Sie kennen die Küche nicht nur vom Hörensagen, sondern durch Ihre direkten beruflichen Erfahrungen am Herd. Nach einer abgeschlossenen Kochlehre haben Sie eine Hotelfachschule oder das KV absolviert und fühlen sich nun reif für den nächsten Schritt. Sie sind bilingue (d, f) aufgewachsen, ca. 24-26 Jahre alt, fühlen sich in der Westschweiz zuhause und suchen den Einstieg in ein Dienstleistungsunternehmen der Hotellerie/Gastronomie mit interessanten Zukunftsperspektiven. Ihre Stärken liegen in der Kommunikation, dem Verständnis gegenüber Berufskollegen, dem Verkauf und der Administration. Nach einer kurzen Einarbeitungszeit werden Sie selbstständig die Betreuung und Vermittlung qualifizierter Berufsleute in unserer Geschäftsstelle in Lausanne übernehmen. Schriftliche, komplette Bewerbungen an Zürich, Herr Oehrli

KÜCHENCHEF (MOSKAU)

Das In-Lokal des russischen Geld- und Politadels bietet einem jungen, führungsstarken und abenteuerlustigen Küchenchef die Chance, sich einen internationalen Ruf zu schaffen. Sie sind verantwortlich für die Führung der Küchenbrigade (ca. 50 Mitarbeiter, meist angelehrt), den Einkauf, die Überwachung der Hygiene sowie die Planung des gesamten internationalen F&B-Angebotes. Wohnung, Bewilligung werden für Sie organisiert, die Rahmenbedingungen stimmen, der Lohn ist verlockend und lässt keine Wünsche offen. Zürich, Herr Keller

KÜCHENCHEF (TAGESDIENST)

Wir suchen für das Personalrestaurant einer Privatbank im Herzen von Zürich einen jungen (30 bis 40 Jahre), flexiblen und sehr qualifizierten Küchenchef, der mit seinem kleinen Team die Firmenbelegschaft und ihre Gäste aus aller Welt mit schmackhaften Menüs, originalen Buffets, hochstehendem à la carte-Angebot und exklusiven Caterings verwöhnt. Sie sind verantwortlich für die gesamte Organisation, Planung, Ausbildung und Hygiene. Sie bringen fundierte Erfahrung in der Gemeinschaftsverpflegung und Mitarbeiterführung mit, sind innovativ und kreativ und auch vor dem Computer nicht ratlos. Eine hohe Selbstständigkeit sowie Arbeitszeiten im Tagesdienst und freie Wochenenden sind weitere Highlights dieser Stelle. Rufen Sie mich an. Zürich, Frau Wicki

KÜCHENCHEF

Italienisches Trendlokal mit vielseitigem und hochstehendem kulinarischen Angebot sucht den Italiener mit Qualitäten oder den Qualitätskoch mit italienischem Touch. Sie führen mit Begeisterung Ihr Team durch ruhige sowie stürmische Zeiten, lieben die Zutaten der mediterranen Küche und deren vielseitige Kombinationsmöglichkeiten und fühlen sich wohl, wenn am Herd die Temperaturen steigen. Sonntag frei, sehr gutes Salär... wir bringen Sie dorthin, wohin Sie schon lange wollen. Zürich, Herr Keller

F & B-FÜHRUNGSKRAFT

Für einen vielfältigen und hochstehenden Restaurationsbetrieb in der Stadt Zürich, suchen wir per März 97 oder nach Vereinbarung eine Führungspersönlichkeit im F&B-Bereich mit Aufstiegsmöglichkeiten zum Direktionsstellvertreter. Eine interessante und herausfordernde Aufgabe für einen vertrauenswürdigen und zuverlässig arbeitenden Restaurationsfachmann mit sehr guter Vorbildung und Praxis in der Küche, Service und Administration. Sie sind 27 bis 35 Jahre jung und haben bereits Ausland- und Führungserfahrungen gesammelt. Wenn Sie zusätzlich über ausgezeichnete Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch verfügen und Sie sich durch ein tadelloses Auftreten auszeichnen, rufen Sie mich noch heute an. Zürich, Frau Wicki

SALES-KOORDINATORIN

Der nächste Baustein in einer soliden, zielorientierten Karriere - eine Position in der Sales- und Marketingabteilung einer erstklassigen, weltweit tätigen Hotelgruppe wartet auf eine dynamische, junge Dame (24 bis 28 Jahre). Mit Ihrem Hotelfachschuldiplom in der Tasche haben Sie bereits einige Jahre Erfahrung sammeln können. Sie haben gute Sprach- und EDV-Kenntnisse, erfolgsorientiertes Denken und ein extrovertiertes, fröhliches Wesen. Dann sind Sie dem entscheidenden Schritt in die Zukunft nur noch einen Anruf entfernt. Zürich, Frau Wicki

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



CS COMMUNICATION CENTER

SV-Service
Bockenweg 4, 8810 Horgen
Telefon 01 727 55 55

Weg vom Büroalltag...
Wir suchen auf Januar 1997 oder nach Vereinbarung eine kompetente und flexible

Telefonistin/ Empfangssekretärin

Sie bringen eine kaufmännische Lehre und idealerweise Erfahrung am Empfang mit und verfügen über gute Sprachkenntnisse in D/F/E.

Aufgabenbereich:

- professionelles Bedienen der Telefonzentrale
- Gästempfang und -betreuung
- Verrechnung
- Statistiken erstellen und Vorbereiten der Monatsabschlüsse
- F&B- und allgemeine Administration.

Anforderung:

- Freude am Umgang mit Menschen
- ausgesprochenes Flair für administrative Arbeiten
- exakte und selbständige Arbeitsweise
- Eigeninitiative
- nach Möglichkeit Erfahrung mit Fidelio-Front-Office.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Aufgabe mit Weiterbildungsmöglichkeiten, einen modernen Arbeitsplatz, vorwiegend Samstag/Sonntag frei, 5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn und sehr gute Sozialleistungen.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Andrea Knauer, Betriebsassistentin
Betriebsleiterin: Esther Iten.

Wir verschönern Ihren Tag
SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

8810712608

ZERMATT

Spezialitätenrestaurant Le Mazot

Lieben Sie die Natur, fahren Sie gerne Ski, und möchten Sie nur abends arbeiten?
Für unser A-la-carte-Restaurant suchen wir ab 1. Dezember zur Verstärkung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter/innen

Serviertochter (D, F, E) Chef de partie Jungkoch/-köchin

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Restaurant Le Mazot
Familie R. Mather
3920 Zermatt
Telefon 027 967 27 77

89261/39195

Haas Treuhand

Im Auftrag eines Kunden vermieten wir das

Restaurant Löwen in Gossau ZH

Das im Zentrum des Zürcher Oberlandes gelegene Speiserestaurant bietet rund 40 Plätze im Dorf- und rund 50 Plätze im Speiserestaurant. Im Gourmet-Stübl im 1. Stock finden 25 und im modern ausgebauten Saal mit Bühne bis zu 120 Personen Platz. Dank der 1995 nach neuesten Erkenntnissen umgebauten Küche eignet sich der Betrieb bestens für Hochzeiten, Seminare und Betriebsanlässe. Ein teilweise gedecktes Gartenrestaurant, 4 Personalzimmer, diverse Nebenräume, 30 Parkplätze beim Haus sowie Sammel-Parkplätze für grössere Anlässe in nächster Nähe runden das Angebot ab.

Wir stellen uns ein in Küche/Administration sowie Gästebetreuung/Service

ausgewiesenes Ehepaar

vor, welches sich eine gute Existenz und dem Restaurant Löwen das entsprechende Ansehen erarbeiten will. Interessentinnen melden sich bei:

Haas Treuhand, Postfach 153, 8640 Kempraten, Telefon 055 220 55 50

O 88750/314862

Grand Hôtel de renommée internationale en Suisse romande

cherche pour entrée de suite ou à convenir son/sa

DIRECTEUR/-TRICE COMMERCIAL(E)

- Vous possédez une solide formation commerciale et le marketing hôtelier est votre spécialité.
- Vous êtes à l'aise dans la prospection et la communication et avez l'habitude de diriger une équipe.
- Vous avez un caractère d'entrepreneur, indépendant, dynamique, ambitieux et persévérant.
- Vous êtes un(e) négociateur/-trice hors pair et maîtrisez le français, l'allemand et l'anglais.

Venez rejoindre notre équipe dynamique!

Adressez-nous votre dossier complet avec photo sous chiffre 89063, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

3906 Saas-Fee

Suchen Sie für den kommenden Winter eine interessante Saisonstelle mit attraktivem Freizeitwert?

Wir suchen ab 15. Dezember 1996

2 Servicefach-mitarbeiterinnen

Wichtiger als überdurchschnittliche Fachkenntnisse sind uns Kontaktfreudigkeit, Freundlichkeit und Teamgeist. Sind Sie aufgestellt, selbständig sowie initiativ und haben Sie Freude am Umgang mit Gästen - dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an.

Manser Sepp
Telefon 027 957 24 96

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 23 23 61

DIE Stellenbörse für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter oder Suchen Sie eine Stelle?

- | | |
|--|--|
| Reception/ Administration:
Aide-du-Patron
Direktionsassistentin
Réceptionniste/in
Jüdelkärnerinnen
etc. | Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc. |
| Küche:
Küchenchef
Köche/innen
Cooks/ungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpflichtenservice
etc. | Hausdienst:
Hotell-Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lingenermäntel/Portier
etc. |
| Divers:
Gärtner, Handwerker etc. | |

Dann rufen Sie einfach an!

DAVOS

Parsenn Sporthotel 7260 Davos Dorf

vis-à-vis Parsenn-Bahn und Pisch-Terminal sucht für die Wintersaison noch folgende Mitarbeiterin:

Buffettochter

Ich bitte um schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

Jakob Fopp
Hotel Parsenn, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 416 32 32

89139/9040



HOTEL-RESTAURANT ROSEGGLETSCHER 7504 PONTRESINA

Das Hotel-Restaurant Roseggletscher in der Nähe von Pontresina zählt zu den beliebtesten Ausflugszielen des Engadins. Zur Unterstützung der Geschäftsunterlagen suchen wir eine

Betriebsassistentin

mit Schwergewicht im administrativen Bereich.

Sie verfügen über eine gute Ausbildung in der Gastronomie, haben EDV-Kenntnisse, sind sprachgewandt und schätzen den Umgang mit einer internationalen Kundschaft, dann ist diese vielseitige Aufgabe eine Herausforderung, um Ihre beruflichen Kenntnisse zu erweitern.

Wenn Sie diese anspruchsvolle Aufgabe interessiert, so erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Rolf Zollinger, Direktor, Hotel Villa Post, 7552 Vulpera, Telefon 081 864 11 12.

89245/24890



RESTAURANT REUSSBRÜCKE OTTENBACH

Für unseren anspruchsvollen, lebhaften Betrieb suchen wir nach Vereinbarung qualifizierte/n

Servicefachangestellte/n

Liegt Ihnen das Wohl unserer Gäste genauso am Herzen wie uns, dann rufen Sie uns an. Wir freuen uns.

Klaus und Elsi Imhof
Telefon 01 760 11 61

O 88505/350052



****Hotel
Säntispark
Abtwil

CH-9030 Abtwil • Telefon 071 311 85 75 • Telefax 071 311 85 76

Das ****Hotel mit dem Freizeitpark.
Erstklassiges Seminarzentrum, sympathisch für Familien.
Mit zwei Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge und besonderer persönlicher Atmosphäre.
Zur Unterstützung und Vertretung der Direktion suche ich per Anfang 1997 einen

Direktions-Assistenten

Bei dieser vielseitigen und interessanten Aufgabe handelt es sich um eine Stabsstelle, vorwiegend im administrativen Bereich. Sie übernehmen das Personal- und Kontrollwesen, betreuen Veranstaltungen aller Art im Hotel und helfen beim Planen, Organisieren und Durchführen von Aktivitäten.
Gerne gebe ich einem jüngeren, einsetzungsfreudigen und ambitionierten Hotelfachmann die Chance, in einem neuzeitlichen Betrieb aktiv und mit eigenen Ideen mitzuwirken. Vorausgesetzt wird eine gastgewerbliche Ausbildung und praktische Erfahrung.

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Säntispark
Bruno Walter
9030 Abtwil, Telefon 071 311 85 75

Hotel Säntispark, für Business und Familie. Beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntispark, am westlichen Stadtrand von St. Gallen. 144 Betten (140 x 200 cm), 72 Zimmer, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen.

89126/207721

Solbad Hotel

ERMITAGE-GOLF

CH-3778 Schönried-Gstaad
☎ 033 744 27 27

Haben Sie Interesse, in einem jungen Team mitzuarbeiten? Auf kommende Wintersaison (ab 18. Dezember 1996) suchen wir noch folgende Mitarbeiterinnen:

Zimmermädchen

Küche:
Commis pâtissier

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über die Telefonnummer 030 4 27 27 (neu ab 9. 11. 033 744 27 27) für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

Private Member of
ALPINE CLASSICS
SWISS INTERNATIONAL HOTELS
swiss golf Hotels

89137/2656

See you GSTAAD SCHÖNRIED

DOMINO GASTRO

Für alle Berufe in Gastronomie, Hotellerie, Tourismus und Verkehr.

Gesucht für die Kantone AG/SO/LU/ZG

Köche m/w Serviceangestellte Barmaids Kader Pächter

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Hrn. Schaer oder Frau Geissbühler

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 89207/25280

Kurhotel Heiden

Ein toller Arbeitsplatz für eine(n) fröhliche(n)...

vielseitig

HotelsekretärIn

anspruchsvoll

Erfahrung und "Fidelio"-Kenntnisse erwünscht.
Senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen.
Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Kurhotel Heiden
Caspar Lips, Direktor
CH-9410 Heiden

Telefon 071 / 891 91 11
Fax 071 / 891 11 86

89039/15415

HOTEL BERGSONNE

Wir suchen ab Mitte Dezember:

Servicefachangestellte/r

Nebst gepflegtester Gastronomie können Sie auch Höhenluft schnuppern - in einem stilvollen ***-Hotel mit 35 Betten und einem Restaurant mit gediegener Ambiance.

Es freuen sich auf Ihre Bewerbung, per Post, per Telefax oder per Telefon

Willy und Dorly Camps-Stalder
CH-6356 Rigi Kaltbad, 1500 m ü.M.
Telefon 041 397 11 47, Telefax 041 397 12 07

Mitglied: Relais du Silence und
Schweizerische Gilde etablierter Köche.

89118/28827



HOTEL-RESTAURANT ROSEGGLETSCHER 7504 PONTRESINA

Das Hotel-Restaurant Roseggletscher in der Nähe von Pontresina zählt zu den beliebtesten Ausflugszielen des Engadins. Junge/r initiative/r, kreativ/r

Pâtissière oder Pâtissier

gesucht.

Kreieren Sie mit unserem Chefpâtissier die weltbekanntesten Dessertbuffets.

Für einen

Commis de cuisine

bietet unsere Küche mit vielen Spezialitäten und Self-Service eine interessante und abwechslungsreiche Stelle.

Saison: Dezember bis April.

Ich freue mich, die Details mit Ihnen besprechen zu können oder schriftlich davon zu berichten.

Plinio Testa, Restaurant Roseggletscher, 7504 Pontresina, Telefon 081 8426445, Fax 081 8426886.

89244/248940

TREFF HOTELS

Für unsere Treff Hotels in Locarno, alle an der Seepromenade gelegen, suchen wir für lange Sommersaison ab 1. März 1997 oder nach Übereinkunft folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Familienhotel Arcadia****, La Palma au Lac**** und Hotel Beau Rivage***

Réception:

Aufgestellte Persönlichkeiten, die den Kontakt zum Gast suchen und eine freundliche Atmosphäre schaffen können. Erwünscht sind EDV-Erfahrung (Dialog und Winword), sprachgewandt in Wort und Schrift, I/D/F/E.

Küche:

Sous-chef
Chef de partie
Commis de cuisine

Unsere Küchenbrigade sollte ein gutes Team bilden, damit auf dem Teller harmonische Gerichte entstehen.

Service:

Servicefachangestellte
Commis de salle

Die für unsere Gäste eine gesunde Bereitschaft besitzen und natürliche Herzlichkeit aufweisen. Fremdsprachen zu sprechen sollte Ihnen ein Vergnügen bereiten (I/D, evtl. F).

Etagenmitarbeiterinnen:

Zimmerdamen
Portier

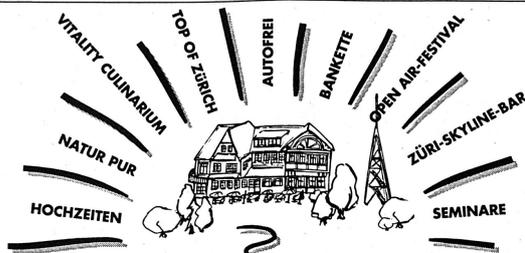
Diese Mitarbeiterinnen sollten eine B-Bewilligung vorweisen können und bereits im Tessin gearbeitet haben.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Treff Hotels

Frau M. T. Ebers
Viale Verbano 29, CH-6602 Locarno-Muralto
Telefon 091 743 01 71
Fax 091 743 39 74

89160/329932



so vielseitig, abwechslungsreich, extrovertiert, trendig - manchmal sogar flippig - und dann auch wieder ganz konventionell, ruhig und vor allem durch und durch professionell sind wir!

Zur Ergänzung unseres Service-Teams fehlen uns jedoch noch

SIE!



Können Sie Steno?

Brauchen Sie auch nicht zu können.

Stattdessen sollten Sie bereits Erfahrung im Service-Bereich haben, selbständiges Arbeiten gewohnt sein, auch in hektischen Zeiten Ruhe bewahren und ein sicheres Auftreten haben.



Mögen Sie Menschen und sind Sie kontaktfreudig?

Diese Voraussetzung müssen Sie mitbringen, um in einem multinationalen Service-Team unsere sehr vielseitige, individuelle Gästeschar zu verwöhnen.



Möchten Sie im Geld schwimmen?

Dann können wir Ihnen nicht weiterhelfen.

Angemessene Entlohnung, 13. Monatslohn, 4 Wochen Ferien sind für uns jedoch selbstverständlich. Ausserdem erwarten Sie ein modernst eingerichteter Arbeitsplatz in einer einzigartigen Umgebung, ein innovatives und motiviertes Team sowie natürlich unsere Gäste.

OK!

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann rufen Sie uns noch heute an unter Tel. 01 457 66 66
Giusep Fry wartet auf Ihren Anruf

(Für Österreicher und Deutsche kann eine Bewilligung eingereicht werden.)

HOTEL-RESTAURANT
UTO KULM

89169/89667

NSKZ Neuer Ski-Klub Zürich

Für unser 54 Betten-Skihaus & Restaurant auf dem Stoons (SZ) suchen wir für die Wintersaison 96/97 (26.12.96 - 25.3.97)

- 1 Serviceangestellte/r
- 2 Köche/Service/Haushalthilfen (vorzugsweise Paar)

Wenn Sie sich in einer unkomplizierten Atmosphäre wohl fühlen, anpacken können und auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahren bieten wir Ihnen eine Saisonstelle inkl. Kost & Logis.

Wir freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Hausverwaltung NSKZ-Skihaus Stoons
Manuel Biondi & Bettina Fitze,
Freiestr. 69b, 8952 Schlieren

89152/386679

Wallis/Brig

In unserem jungen Team suchen wir per 1. oder 15. Dezember tüchtigen, im A-la-carte-Service gewandten

Koch

sowie freundliche
Serviertochter
Telefon 028 22 99 99.

89977/26344

DG

DOMINO GASTRO
Folgende Angebote für Fachleute sind vakant:

Bündnerland:
Küchenchef/Alleinkoch
gepflegtes Hotel-Restaurant, à la carte und Bankette, per 1. Dezember, Jahresstelle

Betriebsassistentin
frontorientiert mit Service, F&B und Réceptionserfahrung, Fido, sofort, Jahresstelle

Koch, Serviceangestellte, Barmaid
kleineres Hotel-Restaurant, Wintersaison, Bewilligung vorhanden

ZH-See und ZH-Oberland:
Serviceangestellte weiblich
heimelige, gutbürgerliche bis gehobene Speiselokale per sofort, Jahresstelle

Koch, evtl. Hilfskoch
für Pizzeria-Pasta, sofort, Jahresstelle.
Nach Möglichkeit Ital., Span., Portugiesisch

Nähe Luzern:
Betriebsassistentin
zuständig für Korrespondenz D/E, Lohnbuchhaltung, Personalwesen, Réception, Überwachung Back-office, sofort, Jahresstelle

Ihre vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an Hrn. R. Schaerer, DOMINO GASTRO, Allmendstr. 5, Postfach 2322, 8645 Jona-Rapperswil

Telefon 055 212 72 77

89189/103224

Restaurant Curlerstube Bern sucht ab sofort eine tüchtige und fachkundige

Serviceangestellte

sowie eine fachkundige

Serviceaushilfe

für zweimal mittags 11-14 Uhr oder zweimal abends 17-23.30 Uhr plus zwei Wochenenden im Monat (Sa./So.)

Haben Sie Interesse, dann melden Sie sich.

Frau H. Leist gibt Ihnen gerne weitere Auskunft. Telefon 031 331 99 40.

BA 89164/382568

ZERMATT



Restaurant
Casa Rustica

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison, Eintritt zirka 1. Dezember 1996

Jungkoch

Offerten erbeten an:

Tony Bayard
Restaurant Casa Rustica
3920 Zermatt
Telefon 027 967 48 58

ME 89209/30063

Schönegg

WIRTSCHAFT

ländlich • gaschtlich • gmütlich

Für unsere erfolgreiche Schönegg - hoch über dem «Zürisee» - suchen wir noch einen

Koch

der initiativ und Freude am Beruf hat. Damit diese kulinarischen Leckerbissen schnell und kompetent im A-la-carte-Service, bei Seminar-Teilnehmern, Hochzeitsgästen usw. serviert werden, fehlen uns noch

Servicemitarbeiter/innen

denen ein guter Service ein echtes Anliegen ist. Wollen Sie noch mehr wissen? Herr Mettler, eidg. dipl. Maitre d'hôtel, gibt Ihnen gerne über Telefon 01 789 89 60 weitere Informationen, oder senden Sie uns einfach Ihre Unterlagen.

89189/103224

• 8820 Wädenswil - Telefon 01 789 89 60 •

SOUS CHEF

Sie sind der Mann am Herd, der bei Abwesenheit des Küchenchefs die Zügel in der Hand hält. Mit Flair für die internationale Küche, guten Waren- und Hygieneerkenntnissen sowie Führungserfahrung motivieren Sie zusammen mit dem Küchenchef Ihre Brigade zu Höchstleistungen. Sind Sie (25 bis 30 Jahre alt) bereit für den entscheidenden Karriereschritt? Es erwartet Sie in einem Viersternehotel in Zürich ein junges Team, eine moderne Küche und attraktive Entlohnung.
Zürich, Frau Wicki

CHEF DE PARTIE (TAGESDIENST)

Qualität, Sauberkeit und eine konstante Leistung werden an Ihrem neuen Arbeitsplatz gefordert. Für das Personalrestaurant eines internationalen Dienstleistungsunternehmens in der Stadt Zürich suche ich ab sofort den qualifizierten und jungen Berufsmann mit zwei bis drei Jahren Erfahrung nach abgeschlossener Lehre. Wenn Sie den Abend und die Wochenenden in Zukunft nicht mehr nur am Herd verbringen möchten, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Bachmann

PIZZAIOLO W/M

Für ein bekanntes Lokal in einem Innerschweizer Ski-gebiet suchen wir für die kommende Winter- eventuell Sommersaison einen versierten, kreativen Pizzaiolo. Sie verwöhnen die Gäste mit einem Hauch Italien in den verschiedensten Varianten. Namen wie Margherita, Napoli und ai Funghi sind für Sie keine Fremdwörter, sondern lassen Ihr Herz höherschlagen. Für die Bewilligung, Zimmer und interessante Freizeitunterhaltungen wird selbstverständlich gesorgt. Interessiert?
Luzern, Herr Fehlmann

RESTAURANT SUPERVISOR W/M

Für ein spezielles Restaurant in der Nähe von Bern suchen wir einen Supervisor. Für diese Position ist Ihr Berater- und Verkaufertalent ebenso gefragt wie die Fähigkeit, Mitarbeiter zu führen und zu motivieren. Sie lieben den Gästekontakt, sind gerne an der Front tätig, schätzen Schichtarbeitszeiten und erledigen nebenbei administrative Aufgaben. Dann könnte diese interessante Jahresstelle mit Aufstiegsmöglichkeiten ihre Chance sein. Interessiert? Greifen Sie zum Hörer, und rufen Sie uns an.
Bern, Frau Grossmann

CHEF DE BAR W/M

International sind die Gäste, exklusiv ist das Haus und einzigartig das Konzept. Wir suchen den Organisator und Promoter, der mit Professionalität und Engagement diese neue Hotelbar als «rund-um-die-Uhr-Bar» bekannt macht. Sie sind 25 bis 35 Jahre alt, arbeiten zielorientiert und überzeugen mit Ihrem Charme und Ihrem gepflegten Auftreten. Wenn Sie d, e und f sprechen, Ausbildung und Erfahrungen im Barbereich auf exklusivem Niveau mitbringen und ihre sechsköpfige Crew motivierend führen können, steht Ihnen zu dieser Stelle nichts mehr im Weg. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

BARFACHFRAU

Sie erfüllen die Wünsche Ihrer Gäste mit einem charmanten Lächeln und überzeugenden Fachkenntnissen. Sie verfügen über mehrjährige Erfahrung in einer ähnlicher Position und suchen eine neue Herausforderung an einer heimeligen Bar mit angenehmer Kundschaft im Kanton Aargau. Wenn Sie (25 bis 45 Jahre) dienstleistungsorientiert, sauber arbeiten und für ihre Gäste stets ein offenes Ohr haben, rufen Sie an.
Zürich, Frau Bachmann

BETRIEBSMITARBEITERINNEN 33%

Eines der exklusivsten Personalrestaurants in Zürich bietet Wiedereinsteigerinnen oder Damen mit dem Wunsch nach reduziertem Arbeitspensum die Möglichkeit, eine vielseitige Aufgabe im Mittagservice zu übernehmen. Sie sind zuständig für die Essensausgabe am Buffet, Bedienung der Kasse sowie allgemeine Reinigungsarbeiten. Ein eingepreistes Team, hervorragende Rahmenbedingungen sowie moderne Infrastruktur runden diesen Teilzeiteinsatz ab. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann

WINTERSAISON SONNE, SKI UND PULVERSCHNEE

Der erste Hauch des Winters meldet sich bereits, der Sommer ist vorbei. Ob in Graubünden oder im Wallis, auf jeden qualifizierten Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie (Schweiz und europäischer Grossraum) wartet die richtige Stelle. Rufen Sie uns an, oder stellen Sie uns umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen zu, und schon bald haben Sie einen Vertrag für die Wintersaison.
Zürich, Frau Wenger

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL

01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELIERE, GASTRONOMIE, TOURISMUS

Temporärstellen • Dauerstellen • Kaderstellen

8026 ZÜRICH	BADENERSTR./LANGSTRASSE 11	01/242 22 11
9004 ST. GALLEN	NEUGASSE/OBERER GRABEN 5	071/228 33 43
3000 BERN 7	MARKTGASSE 28	031/312 11 33
6002 LUZERN	PILATUSSTRASSE 3A	041/210 02 60
1000 LAUSANNE 17	PLACE DE LA RIPONNE 1	021/320 68 11

Zertifiziertes Qualitätssystem

ISO 9002/EN 29002

Reg. Nr. 1173501

Wir suchen für unser mittelgroßes Flughafen- und Geschäftshotel eine freundliche, vielseitige und initiative

Hofa

Ihr Aufgabengebiet umfasst Réception, aber auch Frühstücks- und teilweise Zimmerdienst. Englisch- und Französischgrundkenntnisse sind hierfür unerlässlich. Zusätzlich würden wir Ihnen gerne verschiedene Marketingaufgaben übertragen. Erfahrung mit PC/Mac wäre deshalb von Vorteil. Räumlich bietet als Wohnort eine vollständige Infrastruktur, die Zürcher City ist mit der S-Bahn in 17 Minuten erreichbar.

Bitte nehmen Sie direkt mit der Geschäftsführerin, Frau Irene Fellner, Tel. 01 817 77 55, Kontakt auf. Oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen.



Hotel Rümliang
Glattalstrasse 178
8153 Rümliang
Tel. 01 817 77 55

08929/297320



Parkhotel Arosa

CH-7050 Arosa

Erstklass-Hotel mit 190 Betten
Grösstes Sportangebot in Arosa

Ich, Birgit Schwarz, Chef de réception, suche noch eine Kollegin oder einen Kollegen für mein Team.

Flexibilität, Freundlichkeit, Einsatz- und Hilfsbereitschaft sowie Präzision sind theoretische Begriffe.

Sie besitzen die Fähigkeit, Theorie in die Praxis umzusetzen ...?

... dann freue ich mich sehr auf Ihre Bewerbung an:

Parkhotel Arosa, Postfach 305, 7050 Arosa

89214/1520

Grindelwald



★★★★
Gepflegtes Erstklass-
hotel an zentraler Lage,
mit 80 Betten, Health-
Club, Spezialitäten-
restaurant, Snack-Bar,
Konferenzraum,
div. Aufenthaltsräumen,
Bar-Dancing, Boutique.

Wir suchen für kommende Wintersaison

★ Réceptionist/in

Mit D-, E-, F- und EDV-Kenntnissen, die auch bereit ist, in der Snack-Bar auszuheifen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald, Telefon 036 54 54 92
(Ab 9. Nov. Telefon 033 854 54 92)

89144/1470

Neue Wege im neuen Jahrhundert unserer Existenz möchten wir mit Ihnen, unserer zukünftigen

2. ETAGENGOUVERNANTE

ab 2. Dezember 1996 ge-
hen.

Das Erscheinungsbild und die Sauberkeit in einem faszinierenden Hotelunternehmen, welches für Tradition und Luxus bürgt, stehen hier im Vordergrund.

Durch Ihre abgeschlossene Ausbildung im House-keeping sowie eine zwei- bis dreijährige Erfahrung in ähnlicher Position verstehen Sie es, Ihre Chefin effizient zu unterstützen und zu vertreten.

Die tausend Wünsche unserer anspruchsvollen Gäste erleben Sie als spannende Herausforderung und setzen alles daran, diese souverän zu erfüllen. Ihr Organisations-talent, planerische

Fähigkeiten, Durchsetzungsvermögen und Selbständigkeit bilden die solide Basis dazu.

Ihre soziale Kompetenz und Führungsqualitäten helfen Ihnen, ein gutes Verhältnis zu dem 50köpfigen multikulturellen Team zu schaffen.

Sie sind 25 bis 35 Jahre jung, und mit Ihrer Chefin verbunden Sie ein gemeinsames Credo: Jeder Gast soll tagtäglich die Momente zwischen Skifahren und St. Moritzer Nachtleben in der gepflegten Ambiente eines der 220 Zimmer und Suiten genießen können.

Interessiert? Dann senden Sie **Frau Karin Brändli** Ihre vollständige Bewerbung.

100 JAHRE FREUDE AM SEIN



Badrutt's Palace Hotel, CH-7500 St. Moritz

89337/3384

Chaîne d'hôtels ★★★★★

cherche pour son important Département des Ventes

UNE PERSONNALITÉ DE LA VENTE

Apte à promouvoir l'hôtel sur Genève et ses environs.

- Vous possédez une très bonne culture générale, et l'économie et la politique genevoise n'ont pas de secret pour vous.
- Vous êtes un(e) vendeur/-euse dans l'âme, extravert(e), ouvert(e), aimant la communication et vous n'avez pas peur d'aller à la rencontre du client.
- Vos connaissances et votre goût pour l'hôtellerie de grand standing seront un atout majeur pour ce poste.
- Pour mener à bien cette tâche, vous devez impérativement maîtriser le français, l'anglais et l'allemand.
- Nous vous offrons d'évoluer au sein de notre établissement en développant notre produit de haute gamme au succès confirmé.

Nous attendons votre offre complète accompagnée d'un c. v. et d'une photo sous chiffre 89237, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Das Hotel Sonnwendhof ist ein gepflegtes Familienhotel in der Zentralschweiz.

Für die kommende Wintersaison suchen wir in Jahresstellung zur Unterstützung einen einsatzbereiten und motivierten

Betriebsassistenten

Das Arbeitsgebiet ist vielfältig und bietet einem Hotelfachschüler oder einem jungen Hotelfachmann die beste Gelegenheit, den Einstieg in die Verantwortung und Selbständigkeit zu übernehmen.

Wir bitten Sie, Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu senden an:

Hotel Sonnwendhof
Anita Bross und Peter Basler, Direktion
Gerschliweg 1, 6390 Engelberg

89159/64394

Für meinen Kleinbetrieb mit sehr gemütlicher Gaststube (Kt. SZ) suche ich freundliche, ehrliche, flinke und von Natur aus fröhliche

Service Mitarbeiterin (Stellvertreterin des Chefs)

Ihr Einsatz soll fachkundig, beratend und kompetent sein.

Ein betriebswirtschaftliches Denken ist Voraussetzung für die Selbstständigkeit in Ihrem Arbeitsbereich.

Montag + Dienstag sind unsere Ruhetage.

Haben Sie Interesse an dieser nicht alltäglichen Stelle, so rufen Sie mich ganz unverbindlich an.

Telefon 055 412 24 83, Herrn Minder verlangen.

© 89179/386694



HOTEL CITY ZÜRICH

RESTAURANT • BAR • BISTRO

Wir suchen per 1. Dezember 1996 oder nach Vereinbarung für unser Hotel im Zentrum von Zürich einen

Portier/Chasseur

Verfügen Sie über Berufserfahrung, haben gute Deutschkenntnisse und sind im Besitze einer B/C-Bewilligung, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Direktion Hotel City
Löwenstrasse 34, 8001 Zürich
Telefon 01 221 15 76 (nachmittags)

89243/40100

Gasthof Adler 8427 Rorbas ZH

In unser gepflegtes Speiserestaurant (zirka 10 Automaten vom Flughafen (Kloten entfernt)) suchen wir junge, deutschsprachige

Servicefachangestellte m/w

(eine Jahresstelle CH, C, B)
(eine Saison bis 31. Mai 1997)
evtl. Aushilfe für 2 Monate

Interessieren Sie sich für diese Stelle, telefonieren Sie uns.

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

89089/29122

ZERMATT

Berzrestaurant STAFELALP, 2 200 m

Für die kommende Wintersaison 1996/97 suchen wir, zur Ergänzung unseres jungen, flotten Teams, noch tüchtige und motivierte

SERVICEFACHKRÄFTE (TAGESBETRIEB)

Helfen Sie mit, unsere Gäste zu verwöhnen.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto.

Familie A. Perren-Biner
Restaurant Stafelalp
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 78 33 privat

89251/84905



Restaurant Pinte

Sommerhaldenstr. 20
5405 Baden-Dättwil
Tel.: 056 493 20 30

Samstag/Sonntag
geschlossen

Barbara + Bernhard Bühlmann

Mitglied von: Les Grandes Tables de Suisse
Jeunes Restaurateurs d'Europe

Wir suchen in unser bekanntes Gourmentrestaurant eine

SERVICEFACHANGESTELLTE

ODER KELLNER

mit Berufserfahrung in der gepflegten Gastronomie für unsere elegante Bacchusstube sowie für unser gemütliches Restaurant.

Mit Ihnen, Ihrem Fachwissen, Charme und Motivation möchten wir unseren Gästen einen persönlichen Service bieten.

Rufen Sie uns an, wir möchten Sie gerne kennenlernen!

P 89159/23304

SEEHOTEL MEIERHOF

HORGEN - ZÜRICH

Herzlich willkommen in unserem jungen Team!
Sie fahren mit der S-Bahn direkt vor die Tür unseres Hotels am Zürichsee.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren Empfangsbereich, der, wie unsere 113 Zimmer, in diesem Winter einer sanften Renovation unterzogen wird,

erfahrene/n Réceptionisten/-in mit Fidelity-Kenntnissen

evtl. Ablösung Night-audit

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an!

Frau S. Gossauer, Personalbüro
Herr D. Salvia, Direktor
Seehotel Meierhof
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen
Telefon 01 728 91 91

89161/19782



Für die Wintersaison 1996/97, ab zirka Mitte Dezember, suchen wir:

Buffet-/Barbedienung

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)
Freundliche, aufgestellte, weibliche Mitarbeiterin mit grossem Interesse an Teamarbeit wird bei uns eine gut bezahlte Stelle finden.

Ideal auch für Umsteigerin ins Gastgewerbe.

Servicefachangestellte/Kellner

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)
à-la-carte-kundige, aufgestellte und an Teamarbeit interessierte Mitarbeiter/innen finden bei uns eine kurzweilige und gut bezahlte Stelle.

Jungkoch

(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Sie sind jung, dynamisch, möchten lernen, selbständig zu arbeiten und Verantwortung zu tragen, lieben die italienische Küche, insbesondere Fische, Grilladen usw., dann sind Sie bei uns genau richtig.

Also nicht zögern, bewerben Sie sich schriftlich, oder orientieren Sie sich telefonisch.

Grotto Pizzeria Da Elio, 7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 33 36 oder 079 357 20 17
Marcel und Silvia Caluori-Hartmann

Anrufe oder Zuschriften anderer Zeitungen unerwünscht!

P 89129/164186

Ihre Verkaufsstellen in der





Wir suchen per 1. Dezember oder nach Vereinbarung
Barfrau/Barman

für unsere einmalige In-Bar PENTHOUSE hoch über den Dächern von Luzern.

- Sie sind ein/e Spätaufsteher/in und lassen die Nacht zum Tag werden
- Sie sind zwischen 20 und 25 Jahre jung und haben schon ein bisschen Berufserfahrung
- Sie verstehen es, unsere Gäste mit Ihrem Charme und Ihrem Charisma zu verwöhnen.

Frau S. Anliker freut sich auf Ihr kurzes Schreiben mit Foto.

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

89883/22667

ERLEBNISHOTEL ÖFFNET DIE TORE UND SUCHT GENAU SIE

Auf die Saison März 97 eröffnen wir in ASCONA ein ***Sterne Hotel.

Wir, die Direktion, beide 30 Jahre jung, möchten unseren Gästen unvergessliche Erlebnisferien bieten.
Für unser nicht alltägliches Konzept suchen wir folgende Persönlichkeiten für:

**Küche
Service
Reception
Etage/Zimmer**

Fühlen Sie sich angesprochen? (Auch Paare sind willkommen)! Dann melden Sie sich bei P. Wymann & R. Schaffner
Tel. 062 / 842 72 47 89178/386591

HOTEL ALBERGO Brocco e Posta

6565 San Bernardino

sucht für Wintersaison oder in Jahresstelle

**Sekretärin/Réceptionistin
(I + D)**

**Anfangssekretärin
(I + D)**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

Telefon 091 832 11 05 89198/00376

Sind Sie jung, kreativ und unkompliziert?
Sind Sie teamorientiert, selbständig und kontaktfreudig?
Sind Sie gelernte Servicefachkraft?

Dann sind Sie die/der
richtige Mitarbeiter/in
für unseren lebhaften Betrieb.

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Entlohnung und ein teamorientiertes Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 89200, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 89200/275450

Nous cherchons
pour entrée immédiate

un(e) assistant(e) F&B

Profil souhaité:

- formation hôtelière ou expérience similaire dans un grand établissement de haut standing
- entregent et aptitude à prendre des responsabilités
- maîtrise des langues F/A/D
- goût pour l'accueil et la qualité de service.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable sont invités à adresser leur dossier complet sous chiffre 89064 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Für unser IN-Restaurant LATINO, 14 Punkte Gault Millau, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung deutschsprachige

Servicefachmitarbeiter/innen

In diesem neuen Restaurationskonzept wird die italienische mit der französischen Küche verheiratet und in einem spektakulären Ambiente zelebriert.

Sie bieten gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung in lockerer, unkomplizierter Atmosphäre. Möchten Sie in einem neuartigen und aussergewöhnlichen Lokal ein Teil unseres jungen, starken Teams sein?

Frau S. Anliker freut sich auf Ihr kurzes Schreiben mit Foto.

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

89884/22667

Landgasthof Zu den drei Sternen

Für die Neueröffnung Anfang
Februar suchen wir noch flexible/n

Jungkoch/-köchin

mit Hang zu Frischprodukten.

Junge aufgestellte

Serviertochter Abwascher

Rufen Sie uns doch ganz einfach an,
oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

E. und E. Müller
Hauptstrasse 3, 5505 Brunegg
Telefon 062 896 19 81 89265/44067

HOTEL RESTAURANT RÖSSLI DÄVOS

Für die kommende Wintersaison
suchen wir junge, motivierte, aufgestellte Mitarbeiter:

Réceptionistin

D, E, I, Jahresstelle

Serviertochter

mit deutscher Muttersprache

Köche und Pizzaiolo

für unser italienisches Restaurant

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder
Ihre komplette Bewerbung mit Foto.

Hotel Restaurant Rössli
Dorfstrasse 19
7260 Davos Dorf
Telefon 081 417 52 00 89187/105759

auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22



hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____



Inland

1/1 Jahr Fr. 132.-*

1/2 Jahr Fr. 78.-*

1/4 Jahr Fr. 45.-*

Ausland (Landweg)

Fr. 168.-

Fr. 98.-

Fr. 58.-

Ausland (Luftpost)

Fr. 228.-

Fr. 131.-

Fr. 75.-

Europa, Nahost

Ausland (Luftpost)

Fr. 299.-

Fr. 181.-

Fr. 99.-

Übersee

*inkl. 2% MwSt.

Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an:

**hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst,
Postfach, CH-3001 Bern**

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Placement accéléré de la SSH

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emploi de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

	1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine								
1960	31	F	A	sofort	D/F/E	BE/LU/West-CH		
1961	21	F	A	sofort	D/F/E	West-CH		
1962	43	F	A	sofort	F/D/I	West-CH		
1963	38	F	A	sofort	F/D			
1964	34	P	C	sofort	I/D/F	Grindelwald/Interlaken		
1965	21	I	A	n. Ver.	I/F/E	4*-5*-Hotel		
1967	27	F	A	Jan. 97	F/D/E			
1968	21	E	A	Jan. 97	I/F/D	zus. mit 2302		
1969	20	CH		sofort	D/E/F	Flims/Laax		
1970	30	F	B	sofort	D/F	4*-Hotel, Luzern		
1971	27	F	A	sofort	D/F/E	3*-4*-Hotel, VD/VS		
1972	23	I	A	sofort	I/F	4*-5*-Hotel		
1973	47	CH		sofort	D/I/E	Zentral-CH		
1974	35	F	A	sofort	D/F/E	3*-4*-Hotel		
1975	29	CH		sofort	D/I/F	ZH		
1976	24	D	A	n. Ver.	D/E/F	LU		
1977	56	CH		n. Ver.	D/E	zus. mit 3362		
1978	25	TR	B	sofort	D	ZH		
Service/service								
2290	19	CH		sofort	F/E/D	NE/VS/Lausanne		
2291	22	JU	B	sofort	D/E/I	West-CH		
2292	23	I	C	sofort	D/I/E	West-CH		
2293	20	CH		sofort	D/I/F	Zürich		
2294	41	I	A	sofort	D/F/I			
2295	33	A	A	n. Ver.	D/F/E	GR		
2296	25	D	A	sofort	D/I	Öst-CH/FL		
2297	35	CH		sofort	D/E/F	ZH/Wintersport		
2298	44	TN	C	sofort	D/F/E	Spreiweil, Basel		
2299	25	I	A	sofort	D/I/F	3*-4*-Hotel, GR/zus. mit 2300		
2300	21	I	A	sofort	I/F/D	3*-4*-Hotel, GR/zus. mit 2299		

2301	Kellner	31	P	A	Jan. 97	P/E/D	BE
2302	Buffet	24	P	A	Jan. 97	I/F/D	zus. mit 1968
2303	Sefa	22	D	A	Jan. 97	D/E/F	GR
2304	Kellner	22	I	A	sofort	I/F/D	
2305	Sefa	55	CH		n. Ver.	I/F/D	TG/GR/BE
2306	Kellner	25	D	A	sofort	D/E/I	4*-Hotel, TI
2307	Chef de service	27	D	A	sofort	D/E/F	4*-5*-Hotel, zus. mit 3356
2308	Soulservice/w.	24	E	A	sofort	F/I/E	VS
2309	Anf.-Kellner/Bufet	27	CH		sofort	D	BE/Zentral-CH
2310	Sefa/Barmaid	30	D	A	sofort	D/E/F	BE-Oberl./Mittelland

4872	Etagengovernante	21	CH		sofort	D/F/E	Bern + Umgeb.
4873	Küchenhilfe	48	CH		sofort	F/D/E	
4874	Zimmerfrau	36	BR	B	sofort	P/E/F	ZH/LU
4875	Portier	50	CH		sofort	D/F/E	
4876	Masseur	28	CH		sofort	D/E/F	Hotel/Bad, Shiatsu-Therapeut

Administration/administration

3352	Betriebsass./w.	30	D	A	n. Ver.	D/E/F	
3353	Aide du patron	29	D	A	n. Ver.	D/E/F	3*-5*-Hotel
3354	Réceptionniste	23	A	A	Jan. 97	D/E	GR
3355	Betriebsass./w.	35	CH		sofort	D/E/F	LU
3356	Réceptionniste	24	D	A	sofort	D/E/F	4*-5*-Hotel, zus. mit 2307
3357	Sekretär	55	CH		n. Ver.	D/F/E	
3358	Dir.-ass./G'führer	29	CH		sofort	D/E/F	Restaurant
3359	Betriebsassistent	30	P	C	sofort	P/D/E	Bern
3360	Réceptionniste	21	CH		sofort	D/E/F	Skigebiet
3361	Réceptionniste	36	CH		n. Ver.	D/E/F	Zentral-CH/AG
3362	Geschäftsführer	57	CH		n. Ver.	D/E/F	zus. mit 1977
3363	Administration	24	A	B	n. Ver.	D/E/F	ZH
3364	Betriebsassistent	24	CH		sofort	D/E/F	Bern/Solothurn
3365	Réceptionniste	24	CH		sofort	D/E/F	GR/Skigebiet

Hauswirtschaft/ménage

4863	Zimmerfrau	49	BR	B	n. Ver.	P/I/D	BE
4864	Lingerie/Bufet/w.	35	P	A	sofort	F/E/I	OW/ZH
4865	Hofa/Sv. Gouvern.	23	CH		sofort	D/E/F	Zentral-CH
4866	Generalgouvernante	31	CH		sofort	D/I/E	Zürich
4867	Nachtporier	37	CH		sofort	D/E/F	Deutsch-CH
4868	Allrounderin	58	CH		sofort	D/F/I	
4869	Hilfskraft	35	P	A	sofort	I/D/F	
4871	Hofa	22	CH		sofort	D/S/F	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 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnieren Sie sich Service de placement accéléré
 Par le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pouvez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt prélevable récupérable.
Telefon: 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax: 031 370 43 34

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Je suis à la recherche d'un emploi de: _____ Date d'entrée: _____

Nom: _____ Prénom: _____

Rue: _____ N° postal/Ville: _____

Né(e) le: _____ Nationalité: _____

N° téléphone privé: _____ N° téléphone professionnel: _____

Langue maternelle: _____ Permis de travail: _____

Type d'établissement souhaité: _____ Région: _____

Remarques: _____

Connaissances linguistiques:
 Allemand: _____ Français: _____ Italien: _____ Anglais: _____
 (1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:
 Etablissement: _____ Lieu: _____ Fonction: _____ Durée: _____
 1. _____
 2. _____
 3. _____

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. Date: _____ Signature: _____

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:
Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, case postale, 3001 Berne (On n'a pas besoin de certificats!)

88572/84735

Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre



Grand hôtel de luxe (5 étoiles), région lémanique, cherchez pour une date d'entrée à convenir, un(e)

chef de réception

Ce poste s'adresse à un(e) professionnel(le) de l'hôtellerie à qui nous confierons la responsabilité du département incluant la conciergerie et le central téléphonique (brigade entre 20 et 30 personnes selon la saison).

Nous demandons:

- expérience de plusieurs années en réception acquise au niveau international
- capacité à former et gérer son personnel
- excellent vendeur
- langues française et anglaise parlées et écrites couramment (autres langues, un atout)
- personnalité ouverte, très bonne présentation.

Nous offrons un réel challenge avec responsabilités dans un cadre luxueux et chaleureux, de bonnes conditions sociales, une ambiance de travail sympathique dans un environnement familial.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année, sont prié(s) de faire leurs offres complètes sous chiffre 89181, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

89181/3000

The Institute Hôtelière «César Ritz» in Le Bouveret (VS) and the International College of Hospitality Administration in Brig (VS) are leading Hotel Management Schools, members of the HOTELCONSULT SHCC COLLEGES group. To join our team and teach on both campuses, we are looking for a

Lecturer in Rooms Division - Front office

We offer:

- an international, young and dynamic working environment

We require:

- international experience in Rooms Division/Front office management
- teaching experience
- aptitude to lead and train in a multi-cultural environment

To apply, send your complete application to:

HOTELCONSULT SHCC COLLEGES Head Office CH-1897 LE BOUVERET (VS)
Telephone 024 481 30 51
Fax 024 481 36 50

P 89199/379840

Les Elfes Verbier S.A. International Summer and Winter camps

Nous sommes à la recherche d'un(e) réceptionniste avec sens de responsabilité

Age idéal: entre 25 et 35 ans
Langues souhaitées: anglais - français - allemand
Entrée: le 1^{er} décembre 1996.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable sont invités à adresser leur dossier complet à:

Les Elfes Verbier S.A.
Case postale 174
1936 Verbier

89230/86706

LAUSANNE PALACE

engage:

un chef de partie confirmé

(Réf. macaron Michelin)

pour son restaurant gastronomique

«le Relais»

Suisse, ou avec permis valable.

Faire offre détaillée à la direction de l'hôtel.

one of

"The Leading Hotels of the World"

Grand-Chêne 7-9, CH-1002 Lausanne
Téléphone 021 331 31 31

89205/18724

HÔTEL
DE LA
PAIX
LAUSANNE

117 chambres, 6 salles de banquet, bar et restaurant

cherche pour date à convenir:

RÉCEPTIONNISTE H/F

- formation hôtelière indispensable français, anglais, allemand
- connaissances en informatique
- personne dynamique, flexible et de très bonne présentation
- nationalité suisse ou permis B/C.

Veillez adresser votre dossier complet à la direction.

Av. Benjamin-Constant 5,
1003 Lausanne

Best
Western

89250/18538



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 en français et en anglais, l'Ecole hôtelière de Lausanne cherche à pourvoir les postes suivants dès janvier/février 1997:

Professeur de service

pour l'enseignement théorique et pratique du service ainsi que de la connaissance des vins/boissons

- bilingue anglais-français
- 5-10 ans dans poste à responsabilités restauration
- maîtrise fédérale ou dipl. école hôtelière si possible
- aptitude particulière au travail en équipe
- jeune d'esprit, créatif, ouvert aux nouveautés et doté d'une grande patience
- intérêt marqué pour l'enseignement et expérience dans ce domaine souhaité

Professeur d'informatique

- bilingue anglais-français
- maîtrise de Lotus, WordPerfect, Excel, Word
- ouverture d'esprit
- flexibilité
- créativité
- expérience de l'enseignement et sens pédagogique

Assistants académiques

pour assister des professeurs dans les domaines suivants: marketing, gestion des ressources humaines, gestion de la restauration, économie politique, finance et droit, ingénierie.

- dipl. école hôtelière + formation complémentaire et/ou expérience professionnelle appropriée
- bilingue français/anglais
- sens pédagogique
- sens des responsabilités

Si vous avez envie de relever un nouveau défi professionnel dans un cadre de travail exceptionnel et dans une ambiance jeune et internationale, n'hésitez pas à faire parvenir votre dossier de candidature complet à M^{me} Eleanor Arrigo, Responsable des ressources humaines, Ecole hôtelière de Lausanne, Le Chalet-à-Gobet, 1000 Lausanne 25.

Une institution de la Société suisse des hôteliers

VOUS ÊTES À LA RECHERCHE
D'UN NOUVEAU CHALLENGE?

Afin de compléter notre équipe, nous cherchons

UN(E) RESPONSABLE DES RÉSERVATIONS

La personne idéale devra avoir:

- formation hôtelière
- expérience similaire
- entregent, sens de l'organisation, esprit vendeur
- affinités avec l'informatique
- maîtrise du français, de l'anglais et de l'allemand
- entre 25 et 35 ans.

ELARGISSEZ VOS CONNAISSANCES AU SEIN
D'UN GRAND ÉTABLISSEMENT HÔTELIER
IMPLANTÉ À GENEVE!
NOUS ATTENDONS VOTRE OFFRE
COMPLÈTE, AVEC PHOTO SOUS CHIFFRE
89240 A HÔTEL REVUE, CASE POSTALE,
3001 BERNE.

Alpes Vaudoises, Hôtels *** et ****

Nous recherchons pour hiver 1996/97 les postes suivants:

Réceptionnistes
Stagiaire night
Commis pâtissier
Commis de cuisine
Garçons d'office
Chefs de partie
Chefs de rang
Chefs de service
Jardinières d'enfants
Femmes de chambres
Portier séminaire

Veillez nous envoyer vos offres complètes avec photo et prétention de salaire sous chiffre 89153, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

89153/19798

Albergo/Villaggio di vacanza i Grappoli-Sessa
si cerca

direttrice/direttore

dal 1^o gennaio 1997 o data da convenire.

Interessati sono pregati di scrivere, allegando i documenti abituali, a:

VPOD, casella postale 3480, 6901 Lugano, entro il 20^o novembre 1996.

P 89173/386693



HÔTEL
DE LA PAIX
GENÈVE

11, quai du Mont-Blanc,
CH-1211 Genève 1,
Téléphone 022 732 61 50

Nous recherchons

- un chef de partie
bonnes connaissances en pâtisserie (pour le 15 nov./1^{er} déc.)
- un(e) réceptionniste
(pour le 1^{er} déc.)
- un(e) assistant(e) chef de réception

3 ans min. exp. 4/5 étoiles
français, anglais,
3^e langue souhaitée
(entrée immédiate)

Nationalité suisse ou avec permis valable.

Envoyez vos candidatures au bureau du personnel

SUMMIT
INTERNATIONAL HOTELS
AVA

89240/19467

Êtes-vous tenté(e) par le secrétariat du «Food & Beverage»?

Pour cet important département de notre hôtel, nous offrons pour date à convenir, un poste de

SECRETAIRE

Nous désirons rencontrer une personne dynamique, possédant le sens de l'organisation, sachant faire preuve d'initiative et de diplomatie.

En plus des qualités précitées, nous demandons un(e) secrétaire au bénéfice de quelques années de pratique, maîtrisant le français ainsi que l'anglais parlé et écrit.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable sont invité(s) à adresser leur dossier complet sous chiffre 89239 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Hôtel Mirabeau
LAUSANNE

**** SSH
100 lits - Restaurant - Bar -
Salons - Jardin

cherche pour tout de suite
ou date à convenir

sommelier ou sommelière

Veillez adresser vos offres
par écrit à la direction
de l'Hôtel Mirabeau.



Lausanne, 31, av. de la Gare,
Téléphone 021 320 62 31



89123/18848

Votre annonce pour-
rait se trouver ici!

Cette grandeur ne vous coûte que Fr. 120.- (TVA 6,5% non comprise)

54 mm (+2 colonnes) x 50 mm en hauteur x Fr. 120 (prix de diffusion) = Fr. 120.-

Votre annonce pour-
rait se trouver ici!

Vous êtes
pressé?...

...transmettez alors vos annonces par téléfax.

24 heures sur 24.

Au numéro 031 372 23 95.



Ristorante Aeroporto SA Agno

Cercasi a partire da subito o data
da convenire

assistente di direzione

f/m

con certificato di capacità tipo 1.

Esperienza nel campo della
ristorazione in funzione di quadro per
dirigere un team di ca. 30 collaboratori.

Siete interessati?
Allora prendete il coraggio di scrivere a

Signora Del Fante Daniela
Ristorante Aeroporto SA
Aeroporto Lugano Agno
6982 Agno
telefono 091 605 25 55

89172/386692



ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE

Depuis 1893

Leader mondial dans la formation professionnelle de haut niveau depuis 1893, l'Ecole hôtelière de Lausanne est à la recherche de plusieurs collaborateurs pour compléter son équipe d'exploitation dès janvier/février 1997:

Gouvernante de Lingerie

- Expérience de travail dans une lingerie
- Français / notions d'anglais
- Capable de diriger une équipe

Responsable de Bar

- Formation de service, connaissances générales de bar
- Français / anglais
- Esprit d'équipe
- Disponibilité

Assistants de service F&B

- Jeune chef de rang ou diplômé d'école hôtelière - bonnes connaissances du service
- Français / anglais
- Connaissances en informatique

Pour tous ces postes:

- Expérience professionnelle
- Initiative, sens des responsabilités
- Sens pédagogique pour la formation des étudiants (1 groupe chaque semaine)
- Nationalité suisse ou permis valable

Si vous avez envie de relever un nouveau défi professionnel dans un cadre de travail exceptionnel et dans une ambiance jeune et internationale, n'hésitez pas à faire parvenir votre dossier de candidature complet à M^{me} Eleanor Arrigo, Responsable des ressources humaines, Ecole hôtelière de Lausanne, Le Chalet-à-Gobet, 1000 Lausanne 25.

Une institution de la Société suisse des hôteliers

Petit Hôtel-Restaurant 20 chambres
 *** 40/50 places, plein centre de
 petite ville vaudoise cherche
couple d'hôteliers/directeurs
 (Monsieur cuisinier, Madame réception +
 service). Ce couple doit disposer de la pa-
 tente et de Fr. 60 000.- de fonds propres
 pour reprendre le petit matériel et garantir
 la gérance à long terme si souhaité.
 Réf. C. B., C. P. 53, 1094 Paudex.
 P 89167/339946



Grand Hôtel les Endroits

CH-2300 La Chaux-de-Fonds

Pour renforcer notre équipe, nous cher-
 chons pour début janvier 1997 ou date
 à convenir:

une/un chef de réception

Exigences:
 français, allemand, anglais parlé et écrit
 suisse allemand parlé.

Notre hôtel de 42 chambres et différen-
 tes salles de restaurant et conférences
 accueille surtout des clients d'affaire et
 de séminaire avec un grand intérêt pour
 une ambiance familiale.

Nous sommes une équipe jeune et
 dynamique et nous vous offrons des
 horaires agréables. Possibilités de
 logement sur place.

Si vous aimez le métier de l'hôtellerie et
 savez porter des responsabilités, n'hé-
 sitiez pas à nous envoyer votre candida-
 ture ou à téléphoner directement.

Grand Hôtel les Endroits
 Famille J.-P. Vogt-Dür
 2300 La Chaux-de-Fonds
 Téléphone 032 925 02 50
 89120/90784

Le New Sporting Club à Villars
 cherche de suite:

chef de rang

Poste à l'année pour suisse,
 permis B ou C.

Offres complètes avec photo à:
 New Sporting Club
 à l'attention de la direction
 1884 Villars
 89122/270709

Important groupe de restauration

cherche un collaborateur possédant
 une bonne formation hôtelière avec
 expérience internationale pour occuper
 le poste de

executive chef

Ce poste à responsabilités sera offert à une per-
 sonne ayant un sens inné de l'organisation
 et l'expérience de la gestion de personnel.

Esprit d'initiative, créativité et disponibilité
 sont indispensables.

Vous vous sentez prêt à vous investir dans cette
 fonction, vous êtes apte à diriger une brigade
 et vous maîtrisez l'anglais.

Vous vous reconnaissez dans ce profil?
 Vous êtes suisse ou avec permis valable?

Alors envoyez-nous sans tarder
 votre dossier complet avec
 photo sous chiffre 89062,
 hôtel revue, case postale,
 3001 Berne.

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Welcome aboard!

Dining Room Waiters/ Waitresses Bedroom Stewardesses Sommeliers Bakers/Pâtisseries Chefs

CND Cruise Services invite applicants,
 all year round, to work aboard the
 worlds most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2
 ROYAL VIKING SUN
 VISTAFJORD
 SEA GODDESS I and II

Successful candidates should be
 qualified individuals, at least 22 years
 old, who have gained a minimum of
 two years experience in luxury hotels or
 restaurants, and possess a good command
 of the English language.

Being a part of our highly committed and
 professional team, you will have the ideal
 opportunity to develop your skills and your
 career with one of the world's leading cruise line
 companies which offer competitive salaries at
 every level.

Interested applicants are requested to reply in
 English enclosing your full Curriculum Vitae, reference
 papers and passport sized photograph to:



CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
 Kajen 12 - 20459 Hamburg - Germany

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Wir suchen

für die bekannte Hotelkette
 von African Safari Club Ltd.

in Kenya

qualifizierte Persönlichkeiten mit sehr guter
 Ausbildung und langjähriger Erfahrung als

Hotel-Manager Hotel-Manager-Paare

sowie als

Resort-Manager

Führungsqualitäten, Durchsetzungsvermögen,
 Freude am aktiven Umgang mit Hotel-Gästen
 (frontbezogen), sprachgewandt - vor allem in
 Englisch - und administrative Kenntnisse sind
 unerlässlich. Langzeitverträge vorgesehen.
 Ausführliche Bewerbungen mit Lebenslauf,
 Zeugniskopien und Foto erbeten an:

0 89130/47619

EFAR CONSULTING AG

CH-4123 Allschwil 3/Basel
 Baslerstrasse 275 Tel. 061/486 77 00

KALIFORNIEN

Für ein Top Business Restaurant in New
 Port Beach suchen wir in Jahresstelle

Chef de partie

Kontaktadresse und weitere Details:

Hotel Boo
 Thomas Boo
 3792 Saanen
 Telefon 030 4 14 41, ab 9. 11. 96
 033 744 77 77. 89061/29386

ÜBERSETZUNGSDIENST

JCW SERVICES, Wäldstr. 43, CH - 4310 Riehenfelden,
 061 422 06 57 Fax 061 422 06 56

Ob Sie sich in USA • CANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuz-
 fahrtschiffen bewerben, erwartet man, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben. Mit
 unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine
 professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zugnisse). Rufen Sie an
 oder verlangen Sie unseren Prospekt. 78702/30812

Holiday Inn Resort™

Unser Ferienpark an der Nordseeküste
 mit 475 Wohneinheiten
 4000 m² Bäderparadies «Rio Grande»
 Tennis- + Squashplätze, Minigolf, Bowling, «Beauty-Farm»
 und der Erlebnisgastronomie «Schatzinsel»
 sucht zur Unterstützung unseres Teams
 für die Sommersaison 1997

Servicekraft ab sofort

2. Sous-chef/in

Wir bieten überbrückende Bezahlung und
 vermögenswirksame Leistungen.
 Sporteinrichtungen können mitgenutzt werden.

Bewerbungen richten Sie bitte an das Holiday Inn Resort Tossens,
 Strandallee 36, D-26969 Tossens. Telefonisch erreichen Sie
 unsere Personalabteilung Mo.-Fr. zwischen 8 und 16.30 Uhr
 über Telefon 04736 928 93 26 89175/386695

Ratshotel Rudolph

Wir sind ein erstklassiges Hotel mit
 Spezialitätenrestaurant «La Toscana» in der
 historischen Stadt Ahaus/Westmünsterland.

Zur Vergrößerung unseres jungen Teams
 suchen wir in krisenfester Jahresstellung

Empfangsleiterin Hausdame Oberkellner (ital.) Chef de partie

Ein schönes Appartement steht zur Verfügung.

Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie an:

Herrn Klaus Rudolph
 Coesfelder Strasse 21-23
 48683 Ahaus
 Telefon (0 25 61) 91 10



Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre



Top Ten Ent. Pte Ltd.
 400 Orchard Rd.
 # 05-18A Orchard Towers
 Singapore 238875

Für unsere international weltbekannte Diskothek (700
 Plätze) sowie unser neu angegliedertes Restaurant
 suchen wir nach Vereinbarung:

F&B Manager

Falls Sie diese aussergewöhnliche Stelle anspricht und
 Sie in einer der schönsten Städte Asiens bereit sind, eine
 Top-Leistung zu bieten, bitten wir Sie, Ihr Bewerbungs-
 schreiben mit c.v. und Foto an folgende Adresse zu
 senden oder zu faxen:

Top Ten Ent. Pte Ltd.
 400 Orchard Rd.
 # 05-18A Orchard Towers
 Singapore 238875
 Tel.: 0065 732 3077
 0065 732 3078
 Fax: 0065 733 5404

z. H. Managing Director
 Herrn Peter H. F. Bader

89174/38666

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

28 Jahre jung, sympathische Erscheinung, 185 cm gross,
sucht: abwechslungsreiche Stelle per Dezember oder nach Vereinbarung (Zürich und Umgebung)

- Kellner

Ausbildung:

- 2 Jahre Hotelfachschule, Parpan
- Service Rest. Da Roberto, Basel
- Service Au Premier, Zürich
- Service Alpen-Hotel (4*), Kapstadt
- Service Brandwood-Country, England
- 2 Jahre Bank-Ausbildung.

Sprachen E (Muttersprache), D, F, Holländisch
Bewilligung B ganze Schweiz (Auto Kat. A).

Haben Sie Interesse? Freue mich auf Anfrage unter Chiffre 83916, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

Tel. Auskunft: 079 407 18 17

83916/385377

Unfall, Militär, Ferien, was jetzt!

Ich, CH-Koch mit Wirtefähigkeitsausweis und Aushilfsferfahrung, habe noch Termine frei! Einsatz Voll- oder Teilzeit, Region Aargau, Zürich, Innerschweiz bevorzugt.

Interessiert? Dann rufen Sie mich an: **Telefon 056 633 63 22**, ab 18.00 Uhr.

89016/385664

Junges **Damen-Duo**, Violine + Klavier, hat noch freie Termine. Klassische und Unterhaltungsmusik.

Elegant-Duo, STB Musikagentur, Chur, **Telefon 081 252 37 75**.

89176/385689

Gehörlose Jungköchin

sucht eine Stelle ab 1997, evtl. früher. Möglich in Personalrestaurant oder Heim.
Ich freue mich, eine Stelle zu bekommen.

Offerten unter Chiffre 89082, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

89082/385671

Dienstleistungsorientierte **Generalistin/Kaderfrau**, 42jährig, mit Begeisterung und Leistungsnachweisen, sucht **neue Funktion**

im Gastgewerbe oder der Parahotellerie. Betriebe, in denen Ideenreichtum und Umsetzungskönnen gefragt sind, können mit meinem vollen Einsatz rechnen. Sei es als **Bereichsleiterin** eines grösseren Unternehmens oder als **Geschäftsführerin** eines mittleren/kleinen Betriebes.

Mögliche Bereiche u. a.: **Seminarhaus, Kurhaus, Spezialrestaurant, Cafeteria, Tankstelle.**
Auch Anfragen als Pächterin, Franchisingnehmerin, Partnerin oder Nachfolgerin erwünscht.

Ihr Erstkontakt erreicht mich unter Chiffre 89269, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

89269/386719

Junge Schweizerin sucht Stelle in einem Mittelklasshotel für Wintersaison als

Allrounderin

(bzw. Weiterbildung) nach abgeschlossener Hoflehre, Sekretärinnen-Schule. Sprechende Deutsch, Französisch, Italienisch und Englisch.

Ich freue mich auf Ihre Antwort.

Petra Schürpf, Via Patocchi 7
6644 Orselina, **Telefon 091 743 27 77**

89229/386710

Erfahrener CH-Hotelier

sucht per 1. März 1997

neue Herausforderung

in der 4-★-Stadthotellerie als **Direktor oder Pächter** (EHL, 20 Jahre Direktionserfahrung).

Über Ihre Kontaktaufnahme freue ich mich. Chiffre 88988, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

88988/40533

Master of Business Administration MBA und eidg. dipl. Rest.-Hotelière, CH, sucht nach 2jährigem GB-Aufenthalt

neuen Challenge

Reiche 4jährige Berufserfahrung (Administration und Management), Managementstudien an GB-Uni, D, E, F, I.

Infos bei:
Christine Zahn, 6 Fernwood Cres., GB-Nottingham, **+44 115 9283 280**.

89101/386675

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Praktikumsstelle (Hotel)

Schweizer, 20jährig, D, F, E, der 1997 die Hotel- und Touristikfachschule Chur besuchen will.

Bitte melden Sie sich über **Telefon 052 315 42 27**.

89080/386670

Deutscher **Küchenmeister**, 40jährig, B Arbeitsbewilligung, diätisch geschulter Koch, sucht Stelle als **Küchenchef** oder **Wirtschaftsleiter** (regelmässige Arbeitszeit) ab 1.1.1997, in Kantine, Altersheim, Spital o. ä. Region Neuchâtel, Biel, Bern. Offerten unter Chiffre P 028-63431, an Publicitas, Postfach 1471, 2001 Neuchâtel.

P 89186/44300

Sie suchen für Ihr renommiertes Hotel oder Restaurant (evtl. Miete oder Pacht) im Raum Zürich einen dynamischen

Hotel-Direktor (CH, 36j.)

mit solider Grundausbildung, langjähriger Erfahrung in der Führung von Stadt- und Ferienhotel. Ich suche eine neue Herausforderung und freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 89149, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

89149/369155

Als 35jähriger

★★★

Hotel-Direktor

mit solider Hotelfachschule Lausanne-Ausbildung und in jeder Beziehung erfolgreicher, mehrjähriger Gesamtleitungs-Praxis ist für mich der Zeitpunkt gekommen, einen nächsten Karriereschritt zu prüfen. Ich wäre folglich daran interessiert, über meinen persönlichen Beziehungskreis hinaus auf diesem Weg weitere attraktive Perspektiven kennenzulernen.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktaufnahme via Postfach 9137, 8050 Zürich.

0 89145/386315

Hotel- und Restaurationsfachmann, 40jährig, sucht per Frühling 1997

neue Herausforderung

als **Direktor, Regional-Direktor** oder evtl. **Pächter** eines mittelgrossen Betriebes.

Bevorzugter Arbeitsort: Zentralschweiz, Berner Mittelland, Nordwestschweiz.

Offerten erbeten unter Chiffre 89229, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

89229/386709

Junge, dynamische Schweizerin (30jährig), Handelsschuldiplom, Wirtepatent, Sprachen D, E, F, I, S in Wort und Schrift, sucht

neue Herausforderung.

Chiffre 89177, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

89177/385690

Kollegentochter/Junggehilfin sucht Stelle als

Konditorin oder Pâtissière

in gutes Haus in Wintersportort, um Ihre Kenntnisse zu erweitern.

Bitte um Ihre Angebote an

Sandra Feichtmayr
Traunsteinerstrasse 35
D-83356 Seebuck am Chiemsee
Fax 0049-8667-613

89233/386705

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



Erfahrene Kinderpflegerin und Erzieherin möchte im Verlaufe des kommenden Jahres 1997 eine **feste Anstellung** in einem Hotel (ganze Deutschschweiz möglich). Auch gerne zur Übernahme eines Kinderortes interessiert und grosse Erfahrung auch für einen Babysitterservice. Angebot für alle Einzelheimen und Gäste.
Bin sehr vielseitig interessiert.

Offerten unter Chiffre 89255, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

89255/386713

hoteljob

Für junge, aufgestellte und topmotivierte Fachkräfte aus

Japan

suchen wir zwecks beruflicher Weiterbildung geeignete Stellen in den folgenden Bereichen:

KÜCHE...

Eintritt: zirka 1. 4. 1997
Aufenthaltsdauer: 12 oder 18 Monate

... und SERVICE

Eintritt: zirka 1. 5. 1997
Aufenthaltsdauer: 6 oder 12 Monate

Die Kandidaten verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre oder sind Absolventen einer Hotelfachschule in Japan. Die Bewerber sprechen japanisch und englisch. Eine entsprechende Arbeitsbewilligung wird zur Verfügung gestellt.

Interessiert? Sibylle E. Pfeiffer erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

89220/84735

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



Last-Minute-Inserate

Haben Sie Ihr Stelleninserat vergessen aufzugeben? Kein Problem! Mit den neuen Last-Minute-Inseraten haben Sie neu die Gelegenheit, bis Montag 16 Uhr dies zu tun.

Gestalten Sie Ihr Last-Minute-Stelleninserat mittels nebenstehender Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen), und faxen Sie diesen Coupon an:
hotel + tourismus revue
Telefax 031 370 42 23.



1.	_____	
2.	_____	
3.	_____	
4.	_____	
5.	_____	
6.	_____	
7.	_____	
8.	_____	
9.	_____	
10.	_____	
11.	_____	
12.	_____	
13.	_____	
14.	_____	

- 40 Fr.* (2 Zeilen resp. 68 Textfelder)
- 75 Fr.* (4 Zeilen)
- 110 Fr.* (6 Zeilen)
- 145 Fr.* (8 Zeilen)
- 180 Fr.* (10 Zeilen)
- 215 Fr.* (12 Zeilen)
- 240 Fr.* (14 Zeilen)

* exkl. MwSt 6,5 % (Preisänderung vorbehalten)

Chiffreanzeige ja nein (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 20 Fr. Chiffregebühr)

Name _____ Telefon _____

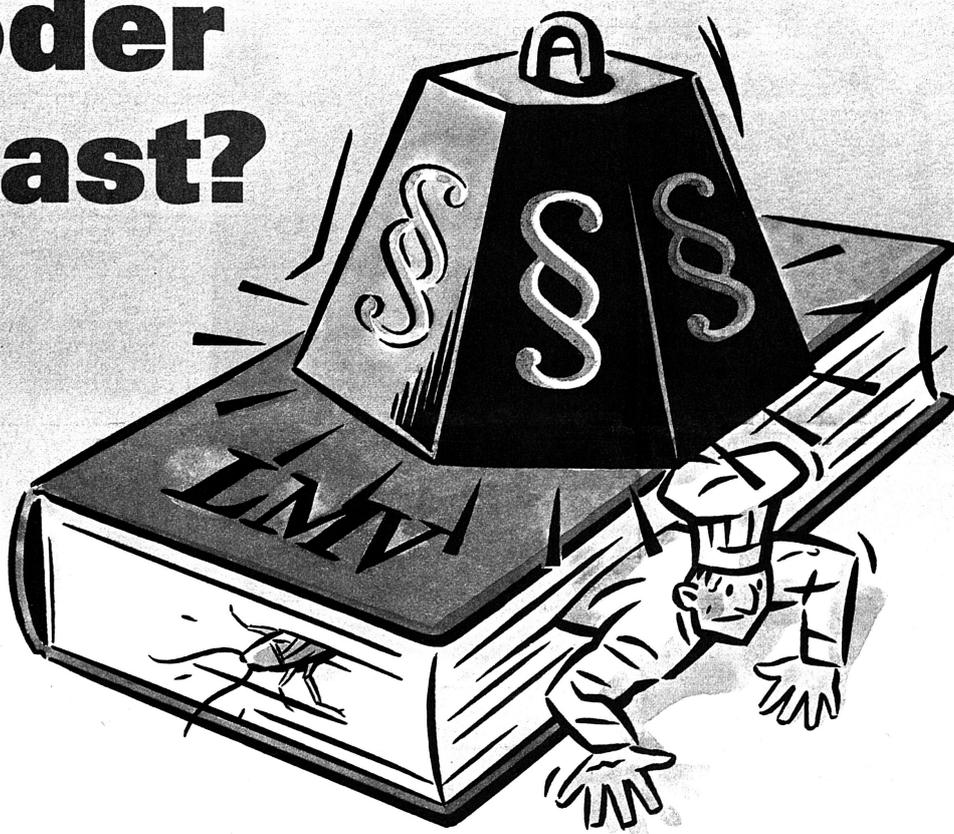
Adresse _____ Telefax _____

_____ Datum _____

_____ Unterschrift _____



HACCP – Chance oder Last?



In der Schweizer Wirtschaft findet derzeit eine gewaltige Konzentration der Kräfte statt. Grossunternehmen werden immer grösser, fusionieren zu Giganten, um schlussendlich wieder zu redimensionieren, was einige hundert oder gar Tausende von Arbeitsplätzen kostet. Ein aktuelles Beispiel gab uns erst kürzlich die Bierbranche...

Diese Entwicklung kann für ein Land nicht gesund sein. Wenn wir bald unser Geld nur noch auf drei verschiedenen Banken anlegen können, nur noch unter fünf Versicherungen auswählen, Lebensmittel nur noch bei zwei Grossverteilern kaufen können etc., gehen wir wirklich «rosigen» Zeiten entgegen. Aus unserem «Käufermarkt» würde dann wieder ein «Verkäufermarkt», wo Grossverteiler bestimmen, was wir Konsumenten zu kaufen haben und nicht der Markt selber.

Deshalb sollten jetzt KMU (Kleine- und Mittlere Unternehmen) gefördert werden, um dieser Entwicklung entgegenzutreten. Das wären Firmen, die stolz auf jeden Mitarbeiter sind, welchen sie tragen können, und diesen auch nicht wegen des «Shareholder value» wegrationalisieren würden. Um solchen Unternehmen eine Chance zu geben, braucht es Risikokapital, welches Banken derzeit gar nicht gerne vergeben. Vor allem, wenn der Geschwister aus der Gastronomie- oder Baubranche kommt. Diese zwei Branchen scheinen bei Banken sowieso generell kreditwürdig zu sein. Deshalb werden auch in Zukunft mehr gute als schlechte Hoteliers und Restaurateure Pleite machen, weil die guten dauernd investieren und deshalb risikoreicher geschäften müssen als die schlechten, die auch jetzt noch auf ihre Vorhänge aus den sechziger Jahren stolz sind. Das ist doch unfair, oder nicht?

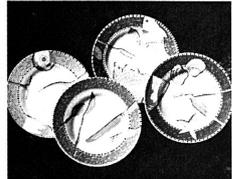
Rolf Mantel

Wie Sie mit dem richtigen Partner in der Schädlingsbekämpfung «Hazard Analysis Critical Control Points» konsequent und ohne grossen Aufwand durchziehen können, zeigt die Firma Ketol AG aus Zürich. Seite 3



Yabbie macht happy: Michel Comestibles.

Seite 4



Neue Dekors von Bauscher bei Berndorf Luzern.

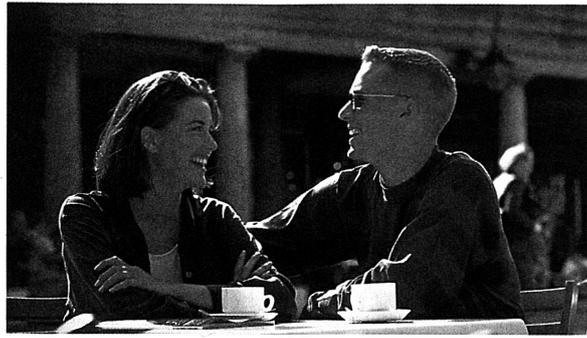
Seite 5



Fusion der Reinheit: Diversey Lever.

Seite 7

Verlangen Sie unsere Gratisdokumentation: Cafina – Kaffeegenuss von Profis – Telefax 062 889 42 89



Gastronomia 96
Halle 7
Stand 724

Erneuern Sie Ihr Kaffeeangebot
mit ein paar gewinnbringenden Zentimetern.

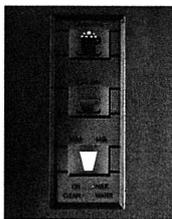


Die Cafina c60 überzeugt bereits in der Basisversion: 15 Kaffeespezialitäten, zuverlässige Technologie, kompakte Bauweise, sparsamster Kaffee-, Wasser- und Energieverbrauch. Dazu eine Selbstüberwachung und -reinigung. Die individuellen Versionen zum Aus- und Anbauen von links bis rechts oder das Preis-Leistungs-Verhältnis werden nur noch vom besten Kaffeegenuss übertroffen.

**Jeder Zentimeter zählt
und trägt zu Ihrem Umsatz bei.**

Links werden die Tassen auf die richtige Temperatur gebracht. In der Mitte gibt's die feinsten Kaffeespezialitäten dank modernster und komfortabelster Technik, und rechts werden die begehrten Milchkaffee-Spezialitäten, gleichbleibend in Qualität und Geschmack, per Knopfdruck zubereitet. Da lohnt sich jeder Zentimeter Investition in den feineren Kaffeegenuss – auch mit dem original italienischen Kaffee- und Milchschaum.

Die Infos dazu schnell und kostenlos per Fax.



Auch für die Selbstbedienung eignet sich die Cafina c60 ideal. Je 3 Kaffee- und Milchspezialitäten können per Knopfdruck einfach und sicher gewählt werden. Vom Espresso bis zur heißen Milch.



Die Dokumentation bitte an:

Machen Sie uns ein interessantes Angebot, wir sind für mehr Gewinn – auch beim Genuss.

Senden Sie mir ____ Gratis-Eintritt/e.

Name _____

Firma _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Fax _____

cafina

Cafina AG, Kaffeemaschinen, Römerstrasse 2, 5502 Hunzenschwil, Telefon 062 889 42 42

Fax 062 889 42 89

«Todräume» bringen Leben

Eine Küchenschabe hier, eine Maus da, man fragt sich manchmal schon, von wo die Tierchen immer wieder herkommen. Wie man der Ungezieferplage Herr wird, zeigt die Firma Ketol AG aus Zürich. Text: Rolf Mantel

Wer kennt ihn nicht, den Schreck, den man kriegt, wenn in beherzter Ruhe eine Küchenschabe über den Tisch im Gardemanger krabbelt. Wer hat dann keine Angst vor der Lebensmittelverordnung, die wie eine schwere Bürde auf dem Buckel des Gastronomen lastet, wer fürchtet sich dann nicht vor dem Lebensmittelinspektor, der den Betrieb schliessen lassen kann, wenn ein starker Befall von Ungeziefer nachgewiesen wird? Und wer bangt dann nicht um die Gesundheit seiner Gäste?

Reinigung und Desinfektion allein nützt nichts

Ein Betrieb kann noch so hygienisch gereinigt werden und trotzdem die schlimmsten Keime in Lebensmitteln aufweisen. Es nützt nichts, sämtliche Arbeitsutensilien zu reinigen und zu desinfizieren, wenn in der Nacht ganze Heerscharen von Ungeziefer darauf ein «Käferfest» feiern. Es nützt auch nichts, über die neue Lebensmittelverordnung zu lästern, die vorschreibt, nach HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) die kritischen Kontrollpunkte zu überwachen und darüber Buch zu führen. Dies kann dem Gastronomen nämlich helfen, bei Produkthaftung im Schadensfall seine Unschuld zu beweisen.

Gastronomie-Biotope

Um einen gastronomischen Betrieb ungezieferfrei zu halten, genügt es nicht, einfach ein bis zwei Mal im Jahr alle Räume mit Gift zu behandeln. Das Problem muss als Ganzes gelöst werden. Bei Ungeziefer nützt es überhaupt nichts, Symptome zu bekämpfen. Die Ursache muss an der Wurzel gepackt werden. Wer tagsüber einer Küchenschabe über den Weg läuft, muss davon ausgehen, dass sich im Betrieb bereits so viele Schaben tummeln, dass es für die – eigentlich nur nachtaktiven – Tierchen tagsüber sogar zu wenig Platz zum Schlafen hat. Zu einer solchen immensen Vermehrung kommt es nur, wenn Schaben wahrhaft paradisische Zustände antreffen. So betrachtet, sind viele gastronomische Betriebe wahre Biotope.

«Todräume» sorgen für Leben

Um Herr über das Ungeziefer zu werden, muss man die Angewohnheiten seiner Untermieter kennen. Schaben zum Beispiel schlafen tagsüber und am liebsten in engen Ritzen, weil sie den Kontakt, die Enge brauchen, um sich wohl zu fühlen. Dabei genügen Ritzen von



und organischen Stoffen (Geschirrspüler, Kühlaggregate etc.). Dort fühlen sich die Schaben gleich wie im Schlaraffenland und vermehren sich auch dementsprechend.

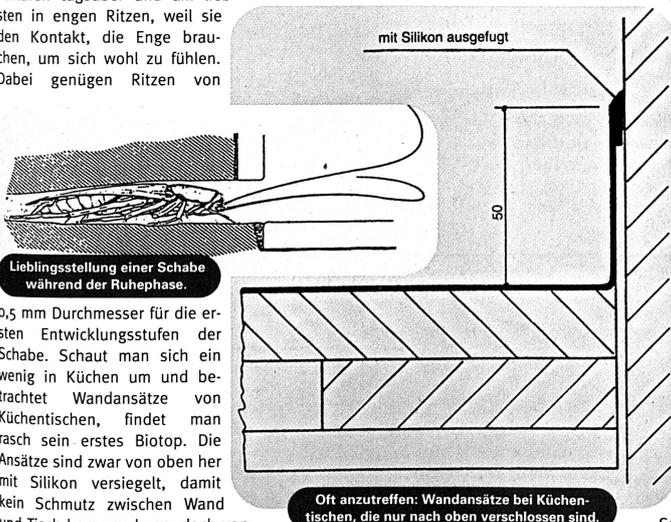
Ketol Insecta Service gegen Schädlingsbefall

Die Firma Ketol AG mit Sitz in Zürich Seebach kennt die «Untermieter» der Gastronomie genau. Bereits 40 Jahre ist sie auf diesem Gebiet tätig. Die Profis vom Insecta Service wissen genau, wo sich die Tierchen am liebsten aufhalten und kennen auch mögliche Verschleppungswege: «Schädlinge können auf vielen Wegen in den Betrieb gelangen. Zum Beispiel verstecken sich Schaben gerne in

Licht- oder Pheromonfallen. Im Rahmen einer Risikoanalyse mittels HACCP, werden die kritischen Kontrollpunkte ermittelt, und das Monitoring System eingerichtet. Regelmässige Befallskontrollen werden gemäss HACCP protokolliert. Da man nun genau weiss, mit wem man es wo und in welcher Gröszenordnung zu tun hat, kann gezielt und sparsam mit chemischen Produkten gearbeitet werden. Es wird ebenfalls auf Plänen festgehalten, wo mit welchen Produkten vorgegangen wurde. Die Kunden werden miteinbezogen. Mitarbeiter werden bei Schulungen auf Schädlinge sensibilisiert, es wird ein Verantwortlicher im Betrieb für die Schädlingsbekämpfung ermittelt. Die Ketol steht auch schon bei der Planung von Neu- oder Umbauten beratend zur Seite. So eine Betreuung kostet erstaunlich wenig. So können kleinere Betriebe bereits ab 1500 bis 2000 Franken betreut werden. Mit dem richtigen Partner braucht man sich also vor Schädlingen nicht zu fürchten.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Ketol AG
Eggbühlstrasse 28
8052 Zürich
Tel: 01 306 11 96
Fax: 01 306 15 99



Lieblingsstellung einer Schabe während der Ruhephase.

0,5 mm Durchmesser für die ersten Entwicklungsstufen der Schabe. Schaut man sich ein wenig in Küchen um und betrachtet Wandansätze von Küchentischen, findet man rasch sein erstes Biotop. Die Ansätze sind zwar von oben her mit Silikon versiegelt, damit kein Schmutz zwischen Wand und Tisch kommen kann, doch von unten her sind sie oft offen. Ausserdem wird das Silikon im Laufe der Zeit durch Reinigung abgetragen und schon ist ein neuer Eingang zum Paradies geschaffen. Noch schlimmer sind sogenannte «Todräume». Das sind zum Beispiel durch Blenden abgedeckte Hohlräume von Maschinen oder Küchenmöbeln etc. Da die Blenden nicht abnehmbar sind, können die Hohlräume nicht gereinigt werden. Sind die Blenden nicht sauber abgedichtet, beherbergen die Todräume schon bald Leben. Noch bessere Bedingungen bieten Todräume über wärmeproduzierenden Maschinen, in Verbindung mit Feuchtigkeit

Seite. Nicht zuletzt spielt auch die Umgebung eine wichtige Rolle. In einem Haus, in dem es von Schädlingen wimmelt, kann man keine Hygieneinseln schaffen. Deshalb achten wir vom Insecta Service darauf, dass möglichst gleich ganze Gebäude betreut werden können, denn so funktioniert die Schädlingsbekämpfung am effektivsten.»

Starkes Leistungspaket

Die Ketol AG bietet die sogenannt Integrierte Schädlingsbekämpfung an (Integrated Pest Management IPM). Zuerst wird der Befall ermittelt, das geschieht durch Köder, Klebe-

Antworttalon

- Senden Sie mir Ihre Unterlagen zu.
- Erstellen Sie eine kurze Betriebsanalyse unseres Hauses und offerieren Sie mir entsprechende Lösungsvorschläge.
- Ich habe ein akutes Schädlingsproblem, melden Sie sich bei mir.

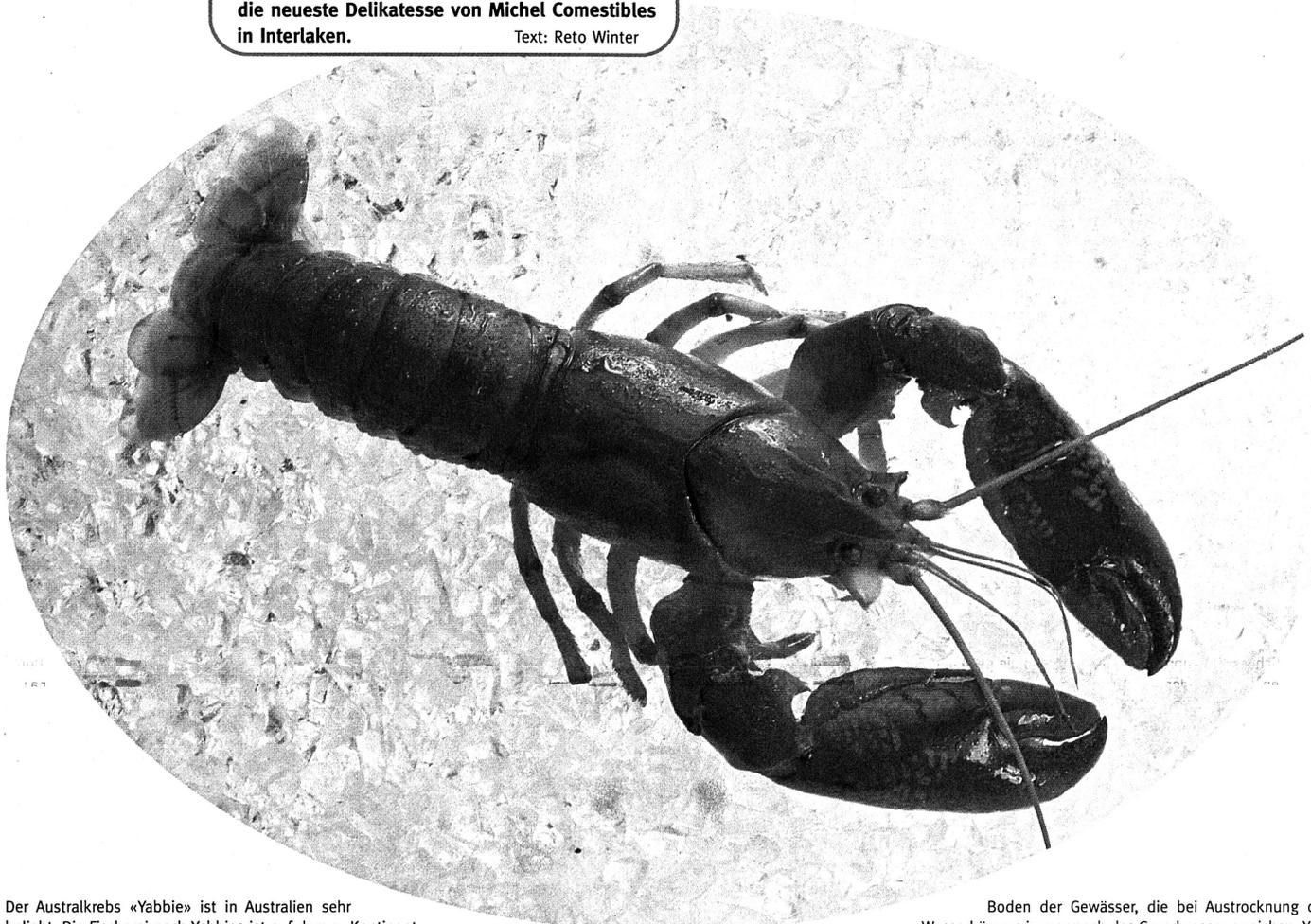
Firma: _____
 Ansprechperson: _____
 Adresse: _____
 PLZ/Ort: _____
 Tel. Direktwahl: _____

Ausfüllen und einsenden oder faxen an:
 Ketol AG, Eggbühlstrasse 28, 8052 Zürich
 Tel: 01 306 11 96, Fax: 01 306 15 99

Yabbie macht happy

«Yabbie» oder «kleiner Australkrebs» heisst die neueste Delikatesse von Michel Comestibles in Interlaken.

Text: Reto Winter



Der Australkrebs «Yabbie» ist in Australien sehr beliebt. Die Fischerei nach Yabbies ist auf dem 5. Kontinent ein beliebter Volkssport. Yabbies haben ein sehr schmackhaftes Fleisch und sind leicht an den weichen, nicht kalzifizierten Hinterhälften aller Teile des Schwanzfächers zu erkennen, die Scheren sind völlig glatt. Die Unterscheidung von verwandten Arten ist hingegen nicht leicht. Von dem ebenfalls australischen Marron unterscheidet er sich durch einen völlig glatten hinteren Brustpanzer und glatte Hinterleibssegmente. Auch trägt das Mittelstück des Schwanzfächers nur ein Paar Seitenrandstacheln, Mittelstacheln fehlen. Die Farbe ist häufig braun, es gibt aber auch grünliche, bläuliche oder rötliche Ex-

emplare. Die Körperlänge erreicht 15 cm bei einem Gewicht von etwa 150g. Der Yabbie versteckt sein Fleisch vor allem im Schwanz, gut doppelt soviel Fleisch wie bei einem Edelkrebs, nämlich ca. 24g findet man da. Dafür ist der Fleischgehalt in den Zangen kleiner. Die geographische Verbreitung umfasst ein grosses Gebiet in Süd-, Mittel- und Ostaustralien, wo die Art aber nicht die Küstenregion erreicht. Dort lebt er hauptsächlich in Überflutungsgebieten. Er gräbt tiefe Gänge in den

Boden der Gewässer, die bei Austrocknung des Wasserkörpers immer noch das Grundwasser erreichen. Yabbies findet man in der Schweiz nur bei Michel Comestibles in Interlaken.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Michel Comestibles
Im Stedtlizentrum Unterseen
3800 Interlaken
Tel: 036 23 13 14, Fax: 036 23 21 58

Neue Nummern ab 9. November 1996
Tel: 033 823 13 14, Fax: 033 823 21 58

Arne van Grondel empfiehlt:

Gratinierte Yabbies im Spaghettiring

Zutaten für zwei Personen:

- 20 Yabbies (je etwa 90g),
Fleischanteil 400g
- 400g Tomaten
- 1 Knoblauchzehe,
- 1 EL Olivenöl
- Salz
- frisch gemahlener Pfeffer
- 1 EL Basilikum, in Streifen,
- 120g Capellini

Für die Sauce:

- 20g Schalotten,
- 100ml Weisswein
- 2cl Noilly Prat
- 400ml Fischfond



- 1/4 lt Rahm
- 20g Butter in Stücken
- Salz, Cayennepfeffer, einige Tropfen Zitronensaft

Ausserdem:

- 15g geriebener Parmesan
- 20g Butter in Flöckchen

Zubereitung

Die lebenden Yabbies nacheinander in sprudelndes Wasser geben, dabei darauf achten, dass das Wasser wieder sprudelt, bevor der nächste Krebs eingelegt wird. Danach Krebse herausnehmen und abkühlen lassen. Die gekochten Yabbies ausbrechen. Dafür den Krebschwanz mit einer drehenden Bewegung vom Körper abziehen. Den Schwanzfächer mit Daumen und Zeigefinger greifen, vom Körper abdrehen und den anhängenden Darm vorsichtig herausziehen. Den Panzer mit Daumen und Zeigefinger so aufbiegen, dass die Unterseite zerreist und das Schwanzfleisch herausfällt. Die ausgelösten Krebschwänze der Länge nach halbieren. Mit Daumen und Zeigefinger die Scheren vom Brustpanzer abdrehen. Das Fleisch der Scheren ebenfalls auslösen.

Die Tomaten blanchieren, häuten, Samen und Stielansatz entfernen und das Fruchtfleisch würfeln. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebel- und Knoblauchwürfel darin hell anschwitzen. Die Tomaten etwa 1 Minute mitbraten. Salzen, pfeffern und das Basilikum einstreuen.

Nudeln im Salzwasser al dente kochen, Wasser abseien und kalt abbrausen.

Für die Sauce eine Schalotte schälen, in Scheibchen schneiden und in einen Topf geben. Den Wein und den Noilly Prat zugliessen, aufkochen und dem Fond zufügen. Bei mittlerer Hitze auf 1/3 reduzieren. Die Sahne darin aufkochen, die Hitze reduzieren und so lange weiterkochen, bis die Sauce sämig ist und die gewünschte Konsistenz hat. Die Sauce durch ein Sieb passieren. Die Butterstücke einrühren, mit dem Stabmixer aufmontieren und abschmecken. Das Krebsfleisch zu den Tomaten geben und kurz erwärmen. Die Nudeln ringförmig im Suppenteller anrichten und die Tomaten mit den Krebsen in die Mitte verteilen. Mit der Sauce begiessen und mit Parmesan bestreuen. Die Butterflöckchen darauflegen. Unter dem Salamander ca. 2 Minuten gratinieren.

Neue Dekors für mehr Erlebnis



Die Dekors «del Mare» und «del Monte» bringen Dolce vita in die Tasse.

Unbeschwerte Tage im sonnigen Süden gefällig? Kaffeespezialitäten aus Italien mit dem gewissen Ferien-Flair? Mit der Tassenvielfalt von «del Mare» und «del Monte», der mediterranen Bistro-Form von Bauscher, kein Problem. Verwöhnen Sie Ihre Gäste am Morgen mit einem Caffé Latte: viel Kaffee, viel Milch in der grossen 350ml Tasse. Das gibt einen guten Start in den Tag. Nach einem köstlich leichten Mittagessen verlangen Ihre Gäste vielleicht nach etwas Kräftigerem und Süsserem, einem feinen Espresso oder gar einem Caffé Macchiato – das ist ein Espresso mit wenig Milchschaum und Schokoladeraspeln. So etwas genießt man natürlich am besten in der klassischen 90ml-Espresso-Tasse.

Themenbezogene Teller

Neue Porzellan-Plattteller hat Berndorf von Bauscher Weiden ebenfalls im Programm. Alle vier haben ein eigenes Thema und sind auch für die Erlebnisgastronomie geeignet. Zum Beispiel wird Pasta aller Art besonders schön auf dem Teller mit stilisiertem Essbesteck und der lachsfarbenen Fahne präsentiert. Der hellblaue Teller mit eleganten Kelchgläsern flirtet mit allen Gerichten aus klassischen Weinländern. Maritime Stimmung kommt bei dem dunkelblauen Menuteller mit Seesternen, Muscheln und einer Fischgabel auf. Und rustikales Ambiente vermittelt der Plattteller mit grünkariertem

Die neuen Dekors von Bauscher sollen Lebensgefühl und Ferienstimmung vermitteln. In der Schweiz sind sie exklusiv bei Berndorf Luzern erhältlich. redigiert: Reto Winter

Tischtuch, Lorbeerblättern und einem Fisch. Durch die zurückhaltende Themensetzung sind viele unterschiedliche Einsatzmöglichkeiten für die Linie «Menue» gegeben. In jedem Fall werden die Speisen auf diesen ausgewogen dekorierten und fröhlichen Tellern noch ein bisschen besser schmecken.

Bauscher geht mit der AIDA auf Kreuzfahrt

Ein schwimmender Ferienclub ging Mitte dieses Jahres auf Jungfernfahrt. Er heisst CS AIDA und ist das

Clubschiff der Deutschen Seereederei Touristik. Mit an Bord: Porzellan von Bauscher Weiden. Mit dem 300 Millionen Mark teuren Schiffsneubau will das deutsche Unternehmen dem Urlaub auf dem Meer neue Gästekreise erschliessen. Dazu wurde eine Ferienperspektive mit Innovations-Charakter entwickelt – für Leute, die das Besondere suchen: Die CS Aida wird im Sommer auf Sieben-Tages-Touren ab Palma de Mallorca durchs Mittelmeer schippern; und wenn hierzulande Winter ist, geht's ab nach Fort Lauderdale in Florida und nach San Juan auf Puerto Rico durch die sonnige Karibik.

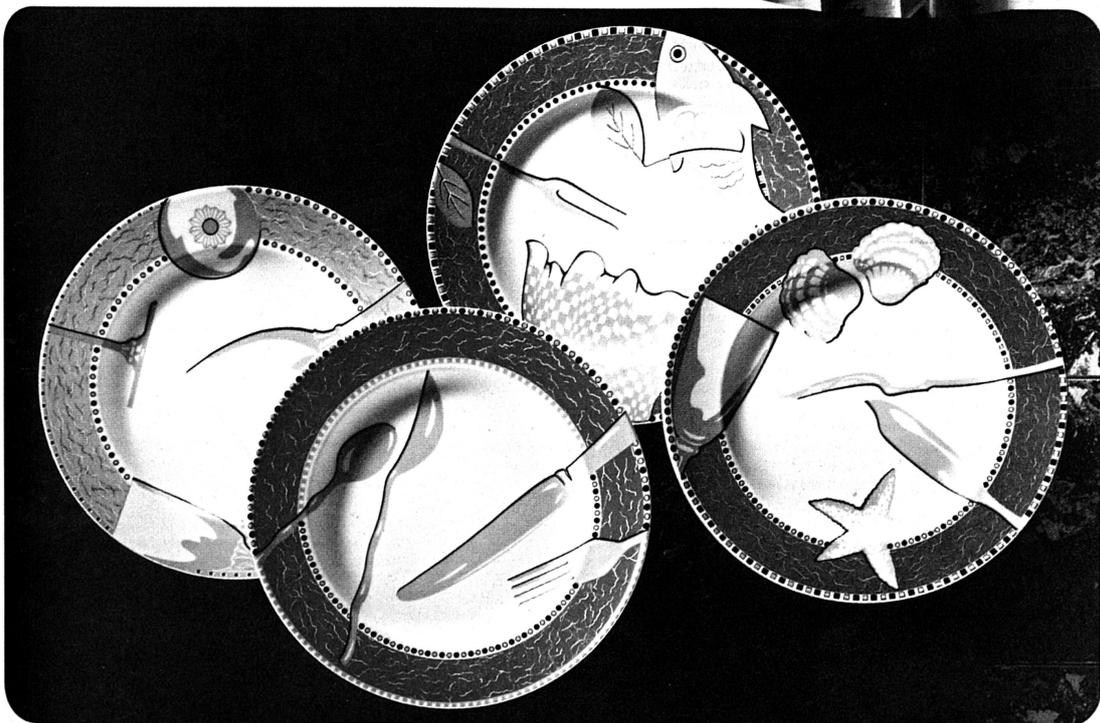


«Dialog» schippert um die Welt.

375 Aussen- und 202 Innenkabinen, dazu 16 Suiten, stehen für die Passagiere zur Verfügung. Für Spass und Erlebnis an Bord garantieren Amphitheater und Diskothek, Bars und Sonnendecks mit Swimmingpool, Flächen zum Relaxen und eine grosse Wellness-Landschaft für Fitness und Jazzgymnastik. Nicht zu vergessen: Drei Restaurants bieten Gaumenfreuden rund um die Uhr; serviert werden Spezialitäten aus allen Herren Ländern.

«Willkommen im Club» heisst's auch für Bauscher Weiden. Die grösste und älteste Spezialfabrik für Gastronomiegeschirr rüstete die AIDA-Restaurants mit einer Geschirrforn aus, die so recht dahin passt, wo es um Emotion und Erlebnis geht. «Dialog» ist ihr Name – eine Form, die auf die Lust an schönen Dingen setzt. Heiterkeit und Freude, Esprit und Lebendigkeit spiegeln sich in ihr wider.

Auf der AIDA geht «Dialog» mit einem schiffseigenen Dekor auf Tour. In lockerer Malerei und frischer Farbigkeit signalisiert er, was hier angesagt ist: Ferienstimmung eben; eine Atmosphäre, die offen ist fürs Kennenlernen von Land und Leuten – im temperamentvollen Dialog. Die neuen Dekors können bei Berndorf im Showroom besichtigt werden. Ein Besuch lohnt sich bestimmt.



Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Berndorf Luzern
Grossmatte Ost 24
6014 Littau
Tel: 041 259 21 51
Fax: 041 259 21 42



Die Exklusivität, sich auf eine Branche zu konzentrieren.

Bei Hoteljob – der Personalberatung des Schweizer Hotelier-Vereins – treffen sich Angebot und Nachfrage für Stellen in der Hotellerie und Gastronomie.

Hoteljob vermittelt in der ganzen Schweiz und arbeitet diskret, unkompliziert und schnell.

Hoteljob ist exklusiv für Profis aus dem Hotel- und Gastgewerbe tätig. Die breitgefächerten Dienstleistungen richten sich genau nach Ihren Wünschen. Unser Ziel ist, den Arbeitsmarkt der schweizerischen Hotellerie entscheidend mitzugestalten und zu optimieren.

Wir sind die kompetenten Partner für Arbeitgeberinnen und Arbeitnehmerinnen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

La particularité de se concentrer dans un seul domaine.

Hoteljob, le service de conseils en ressources humaines de la Société suisse des hôteliers, est le point de rencontre de l'offre et la demande d'emplois dans l'hôtellerie et la restauration.

Hoteljob procure des emplois dans toute la Suisse et travaille rapidement, efficacement et avec discrétion.

Hoteljob s'occupe exclusivement des professionnels de l'hôtellerie et la restauration. Le large éventail des prestations de services est exactement adapté à vos besoins. Le but consiste à optimiser et à contribuer d'une manière décisive au développement du marché de l'emploi de l'hôtellerie suisse.

Employeurs, employés, n'hésitez pas à prendre contact avec nous, car nous sommes votre partenaire compétent en tout ce qui concerne le placement de personnel!



Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung
Mombijoustrasse 130 Telefon 031 370 43 33
CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34



Société suisse des hôteliers

Bureau de placement
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76
CH-1000 Lausanne 9 Téléfax 021 320 02 64

Fusion der Reinheit



Im vergangenen Frühjahr übernahm der englisch-holländische Unilever-Konzern die weltweit tätige kanadische Firma Diversey. Ziel dieser Akquisition war die Bildung einer starken und weltumspannenden Unternehmung auf dem Gebiet der professionellen Reinigung. Die bisher in diesem Bereich tätige Unilever Tochter Lever Industrial International – der die in Münchwilen domizilierte Lever

Sutter AG angehört – wird durch die Fusion mit Diversey gut verdoppelt. Für die Schweiz bedeutet diese Fusion ein Zusammenlegen der Unternehmen Lever Sutter Münchwilen und Diversey SFH Hochdorf.

Zwei Giganten schliessen sich zusammen

Die beiden Fusionspartner Lever Industrial International und Diversey sind erfolgreich im Reinigungs- und Hygienesektor für professionelle Grossverbraucherkunden tätig. Die Partnerschaft eröffnet für das neue Unternehmen und seine Kunden gewaltige Möglichkeiten, da sich die Firmen in verschiedensten Belangen optimal ergänzen.

Seit 1. November neues Erscheinungsbild

Die Zusammenlegung der beiden in der Schweiz tätigen Tochterfirmen wird bis zum Jahresende abgeschlossen sein. Mitarbeiter und Aktivitäten der Diversey SFH werden von der Lever Sutter übernommen. Das neue Unternehmen tritt seit 1. November 1996 unter dem Namen DiverseyLever und mit neuen Erscheinungsbild auf. Die

Fusion zwischen Lever Sutter und Diversey SFH zum Reinigungsriesen DiverseyLever.

Aktivitäten wurden auf den Standort Münchwilen konzentriert. DiverseyLever ist aufgedgliedert in die beiden Geschäftsbereiche «Institutional & Laundry» und «Food». Die hauptsächlichsten Geschäftsfelder der neuen Firma sind: Gebäudereinigung, Küchenhygiene, maschinelles Geschirrspülen, Textilpflege, persönliche Hygiene und Hygiene in der Lebensmittelindustrie. Die Kunden werden von dieser Fusion profitieren durch ein noch breiteres und qualitativ hochstehendes Produkteangebot, durch verstärkte Innovation, verbesserten Service, fachkundige Beratung und gezielte Schulung im eigenen Training Center oder vor Ort.

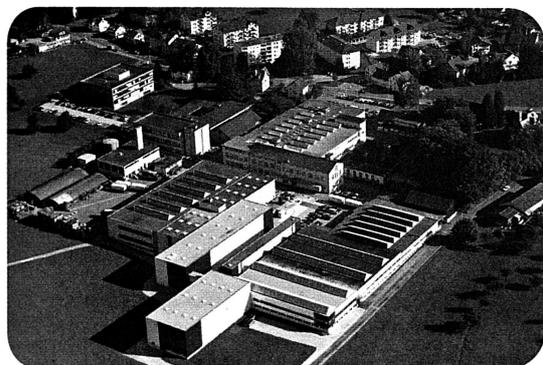
Internationalität grossgeschrieben

Bei der Schaffung der neuen Organisation wurde ein besonderes Schwergewicht auf den zunehmenden Trend zur Internationalität der Kunden gelegt. So ist es ein erklärtes Anliegen von DiverseyLever, für international operierende Abnehmer ein tatsächlich interna-

tional ausgerichtetes Leistungs- und Konditionspaket zu bieten und von den so erworbenen Erfahrungen die lokal und national tätigen Kunden zusätzlich profitieren zu lassen.

Wer sind die beiden Fusionspartner?

Lever Industrial International (LII) beschäftigt weltweit gut 6000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Im letzten Jahr betrug der Umsatz 628 Mio. Pfund (über 1,2 Mia. Franken). Der kanadische Konzern Diversey zählt 7000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und erwirtschaftete im letzten Jahr einen Umsatz von 588 Mio. Pfund (über 1,1 Mia. Franken). Das 1858 gegründete Münchwiler Unternehmen Lever Sutter AG (vormals A. Sutter AG) gehört der Unilever-Gruppe seit 1977 an und ist Arbeitgeber von über 500 Beschäftigten. Das aus der Seifenfabrik Hochdorf hervorgegangene Unternehmen Diversey SFH beschäftigt 29 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.



Fachthema

Umsatz! Umsatz? Umsatz.

Michael Hostmann, Vizedirektor der KATAG Luzern zum Thema Umsatzentwicklung in der Gastronomie.

Die aktuelle Situation im Schweizer Gastgewerbe ist alarmierend. Der Gast kommt nicht mehr so häufig, und wenn er kommt, gibt er weniger aus. Der Stellenwert eines Restaurantbesuches ist in der Schweiz gesunken! Die Suche nach Umsatz beginnt. Helfen neue Konzepte? Helfen neue Ideen? In den letzten vier Jahren stiegen die Verkaufspreise weitaus höher als der Landesindex der Konsumentenpreise. Der Gast zahlte für die gleiche Leistung mehr. Ausschlaggebende Punkte wie Einführung der Mehrwertsteuer, Personalkosten sind hinreichend bekannt. Preissteigerungen wurden mit zu wenig Rücksicht auf das Gästeverhalten durchgeführt. So zeigte es sich, dass zwar die Frequenzen in vielen Restaurationsbetrieben gleich geblieben sind, der Umsatz aber 1995 um 8% gesunken ist.

Das Konsumverhalten des Schweizer unterliegt starken Änderungen. Mittag- und Abendessen gehen zurück, die Zwischenverpflegung und kleine Mahlzeiten nehmen stark an Bedeutung zu.

Der Trend zu den Zwischenmahlzeiten hält an. Im September 1995 sind im Kanton Zug alleine sechs neue Lokaltäten eröffnet worden: Ein Bistro, eine Bar, zwei Take-away-Betriebe und zwei Imbisswagen. Diese Betriebe konkurrenzieren die bisherigen Anbieter. Während der Markt gleich gross bleibt oder etwas schrumpft, geht der Umsatz in den einzelnen Betrieben stark zurück. Es gibt nur zwei Möglichkeiten zur Umsatzsteigerung im einzelnen Betrieb:

- Den Schweizer generell zum Ausgehen animieren oder
- der Konkurrenz Umsatz abjagen.

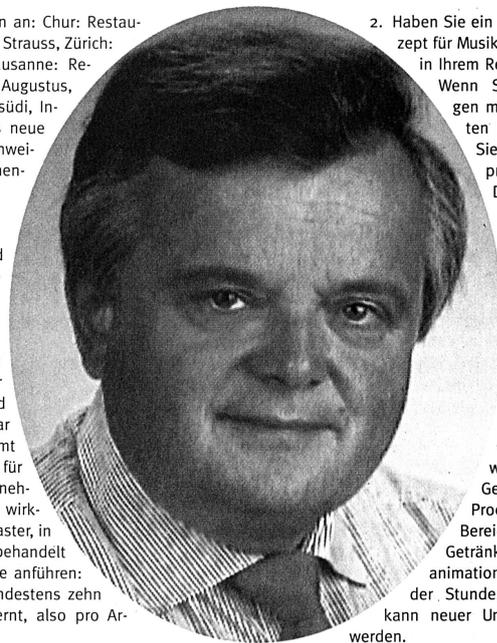
Ob da neue Konzepte helfen? Schauen wir einmal die In-Re-

staurants in den verschiedenen Städten an: Chur: Restaurant Contoversa, Winterthur: Restaurant Strauss, Zürich: Restaurant Turm, Basel: Papa Joe, Lausanne: Restaurant Manana, St. Gallen: Restaurant Augustus, Jona: Starway, Cham: Restaurant Milchsüdi, Inwil: Wirtschaft Schützenmatt oder das neue Konzept «Bündner Stube» im Hotel Schweizerhof, Lenzerheide, um nur einige zu nennen.

Gute Ideen mitnehmen

Besuchen Sie diese Restaurants und nehmen Sie einige gute Ideen zur Umsatzsteigerung mit. Diese erfolgreichen Restaurants finden keinen Weg in die drei traditionellen Gastro-Führer Gault Millau, Guide Michelin oder Passeport Bleu Suisse. Ist es so, dass die Tester dieser Führer am Markt vorbeistehen und die Wünsche der Schweizer Gäste gar nicht mehr richtig kennen? Wann kommt der erste Schweizer Gastro-Führer für Trend-Restaurants? Was kann der Unternehmer im Gastgewerbe für seinen Umsatz wirklich tun? Aus dem KATAG-Überprüfungsraster, in welchem Fragen zur Umsatzsteigerung behandelt werden, möchten wir nur zwei Beispiele anführen:

1. Haben Sie in der letzten Woche mindestens zehn Gäste mit Namen neu kennen gelernt, also pro Arbeitstag zwei neue Gäste?



2. Haben Sie ein konkretes Konzept für Musik und Animation in Ihrem Restaurant?

Wenn Sie beide Fragen mit ja beantworten können, haben Sie kaum Umsatzprobleme.

Der Markt ist im Umbruch. Genügend bisher das fachliche Können und die optimale gastgewerbliche Dienstleistung, so ist im Herbst 1996 die Entwicklung und Gestaltung neuer Produkte in den Bereichen Speisen, Getränke und Gästeanimation das Gebot der Stunde. Nur dadurch kann neuer Umsatz realisiert werden.

Die Visitenkarte des Hauses

Speisekarten gehören zu den wichtigsten ersten Kontaktpunkten zwischen Gast und Restaurant. Da staunt man um so mehr über die schludrige Aufmachung so mancher Karte.
Der Marktschreiber

Speisekarten erfüllen mehrere wichtige Aufgaben. Sie deklarieren einerseits Produkte und deren Preise und erfüllen damit wirtschaftspolizeiliche Vorgaben. Andererseits sollen sie vor allem Gäste zu einer Bestellung verlocken. Sie sind ein wichtiges In-House-Marketinginstrument. Gäste, die sich an einen Tisch setzen, müssen oft erst einmal warten, bis es zum ersten Kontakt mit dem Service kommt. Dies gibt Gästen Zeit, ein wenig in der Angebotskarte zu blättern, auch wenn gar kein Hunger vorhanden ist, einfach so, aus reiner Neugier. Ist das Angebot ansprechend präsentiert, kann dies etwas auslösen. Da könnte ein unschlüssiger Gast verführt werden und schlussendlich sogar etwas bestellen. Aber eben ansprechend sollte das Ganze schon sein...

Tageskarten sind ebenso wichtig

Betrachten wir uns einmal die beiden abgebildeten Beispiele von Tageskarten. Sie stammen aus Restaurants gleicher Art und Grösse, welche beide die gleichen Gästesegmente ansprechen. In welches Restaurant würden Sie – anhand dieser Karte – lieber zu Mittag essen gehen, rein von der Aufmachung her betrachtet? Das lin-

<i>Bouillon mit Back-Nüssli</i>	7.8.96
1. <i>Rahmschnitzel</i>	
<i>Teigwaren</i>	16.50
<i>Gemüse</i>	
2. <i>Mexicanischer Schlemmertopf</i>	15.-
<i>Salat</i>	
3. <i>Kalbs oder Schweinsbratwurst</i>	14.50
<i>Pommes-frites</i>	
<i>Salat</i>	
4. <i>Kutteln an Tomaten-Sauce</i>	14.50
<i>Salat</i>	
5. <i>Hörnli mit gehacktem</i>	14.50
<i>Salat oder Apfelmuss</i>	
6. <i>Fines-Teller</i>	
<i>2 Schnitzel</i>	18.50
<i>garniert mit Salat</i>	
7. <i>Kalbsleberli</i>	18.50
<i>Reis</i>	
<i>Salat</i>	
<i>En quete!</i>	



Menu

Kohlrabisuppe

Fischcurry von St. Peterfisch,
Metzger und Griesmischeln,
Reis und Gemüse
15.-

Teller

Tortelloni mit Poul-
Chili-Füllung und
fermaslecher
Semweisauce
gemischter Salat
13.50



unentdeckten Schreibfehler, könnte man meinen, dass dieser ausländischer Abstammung ist und der deutschen Sprache nicht mächtig. Doch weit gefehlt, es handelt sich tatsächlich um einen Schweizer, der sich einfach nicht die Mühe machen will, fehlerfrei zu schreiben. Wieviel Mühe macht er sich wohl erst, einen Gast zufriedenzustellen? Karten zeigen soviel über einen Betrieb und die Seele eines Wirtes...

Frauen an die Macht

Doch es geht auch anders, wie das rechte Beispiel zeigt. Vielleicht liegt es einfach daran, dass die rechte Karte von einer Wirtin geschrieben wurde? Dann fordert der Marktschreiber: Frauen an die Macht! Für die Menükarte wird dort täglich eine neue Illustration aus der Schublade gezogen, die Handschrift ist ansprechend und sogar lesbar. Wer in diesem Restaurant Platz nimmt, weiss gleich, dass hier Wert auf Details gelegt wird, auch wenn es sich hier um eine eher einfachere Landbeiz handelt. Speisekarten sind wichtig und dürfen keinesfalls vernachlässigt werden, günstiger werben kann ein Gastronom kaum, deshalb zeigen Sie mehr Seele auf Ihren Speisekarten...

ke Beispiel zeigt Ihnen als Gast gleich, wie wichtig Sie dem Wirt sind. Der hielt es nämlich nicht einmal für nötig, seine Schreibfehler sauber zu korrigieren, die Korrekturen wurden einfach darüber gekritzelt. Betrachtet man die – vom Wirt –

um eine eher einfachere Landbeiz handelt. Speisekarten sind wichtig und dürfen keinesfalls vernachlässigt werden, günstiger werben kann ein Gastronom kaum, deshalb zeigen Sie mehr Seele auf Ihren Speisekarten...

Marktnotizen



«Wer ab 55 Franken monatlich ein EFT/POS-Kartenterminal mietet, kann sein Geschäft bald zmachen.» Mit dieser Schlagzeile wurde das attraktive Mietangebot der Telekurs Payserv AG in den Monaten Juni und Juli in unserer Zeitschrift beworben. Wie unzählige weitere Interessentinnen und Interessenten wollte auch Martin Gwerder vom Restaurant Szenario in Langnau am Albis mehr über dieses EFT/POS-Mietterminal erfahren und nahm so an der damit verbundenen Verlosung von zwei Wochen Badeferien in der Karibik teil. Jetzt freut er sich über den Reisegutschein im Wert von 10 000 Franken und hat schon wieder Unterlagen angefordert. Diesmal allerdings Reiseprospekte.

Denn auf welche Karibikinsel erfliegt, kann er selber aussuchen.
Telekurs Payserv AG
8021 Zürich
Tel: 01 279 41 60
Fax: 01 279 40 30

Drink des Jahres – die neue Michel-Competition
Rivella AG Rothrist, Herstellerin der bekannten Fruchtsaftlinie Michel, lanciert unter dieser Marke eine neue Kreativ-Competition. In enger Zusammenarbeit mit der Schweizer Barkeeper Union (SBU) wird der Mix-Wettbewerb «Drink des Jahres» erstmals ausgeschrieben. Das Besondere daran: Gefordert ist die Kreation eines alkoholfreien Drinks. Damit will Michel auf kreative Art und Weise neue Mix-Kombinationen entdecken und der in der Schweiz steigenden Nachfrage nach leichten, fruchtigen und alkoholfreien Mixgetränken gerecht werden. Den Mitgliedern sowie Aspiranten der SBU – exklusiv teilnahmeberechtigt – steht die vielfältige Michel-Fruchtsaftpalette sowie frei wählbare Softdrinks und Sirups zum Entwerfen neuer Hit-Drinks zur Verfügung. Sechs von einer fachkundigen Jury auserwählte Finalisten/innen werden am Sonntag,

den 24. November, anlässlich der Gastronomica in Lausanne das Finale bestreiten. Zuschauer sind dabei herzlich willkommen. Der/die an der Michel-Bar im Rivella-Stand auserkorene Gewinner/in wird an einer einwöchigen BAR-Ausbildung im Trainingszentrum der IBA (International Barkeeper Association) in Singapur sein/ ihr Fachwissen weiter ausbauen können.
Rivella AG
4852 Rothrist
Tel: 062 785 41 11
Fax: 062 785 44 36



Der exklusive Kaffee von Hochstrasser

Hochstrasser AG • Grossmatte Ost 22 • 6014 Littau
Telefon 041 250 50 57 • Telefax 041 250 50 73