

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 46

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>

hotel+ tourismus revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Angst der Kurdirektoren 3

An den VSTD-Managementtagen war die Angst ein zentrales Thema und wurde ausgiebig diskutiert.

Olympia-Logo 5

Das Logo für Sions Olympia-Kandidatur gefällt den Touristikern nicht. Sie bangen um den erhofften Werbeeffekt.

HOTELLERIE

Gruppen schliessen auf 7

Die Hotelgruppen wollen mit einer «Task Force» schneller und näher an nationale Organisationen ran.

Alpine Classics 11

Alpine Classics haben 18 ihrer 23 Hotels mit einem Markenlizenzvertrag in eine AG übergeführt.

GASTRONOMIE • TECHNIK

Wenig Transparenz 13

Laut einer Umfrage ist die Information in Sachen Gentechnologie nicht befriedigend und unklar.

Baubiologisch gegen Krise 17

Der Landgasthof Rössli in Mogselsberg wurde komplett nach baubiologischen Grundsätzen renoviert.

HOTEL • TOURISME

Swin-golf: bilan 20

Variante du golf, le swin-golf a fait ses débuts en Suisse romande. Un premier bilan s'impose.

Deux arts, deux produits 21

L'hôtellerie de luxe et l'hôtellerie de luxe sont deux arts et deux produits amis. Interview d'un spécialiste.

SHV • SSH • SSA

Berufliche Vorsorge 23

Hotels bietet neu die beiden Vorsorgemöglichkeiten Plan Standard und Plan Mega an.

Ecole SSH de Lausanne 23

L'annonce de la démission du directeur a été prononcée à la séance d'automne du Conseil de Fondation de l'EHL.

Destination Management Company Schweiz

ST übernimmt DMC-Projekt

Das Projekt DMC Schweiz wird weitergeführt. Gleichzeitig nehmen die Partner «pragmatische Ansätze» an die Hand. Auf Antrag des Steering Committee soll Schweiz Tourismus die Projektleitung von Swissair übernehmen. ST-Direktor Marco Hartmann hatte sich zuvor gegen eine Beteiligung an der DMC ausgesprochen.

ANDREAS NETZLE

Nachdem die Geschäftsleitung von Schweiz Tourismus unter seinem Direktor Marco Hartmann einer Destination Management Company von Anfang an skeptisch gegenüberstand, scheint jetzt die Mitarbeit doch möglich zu sein. Auf Antrag des Steering Committee (bestehend aus Swissair, Schweizer Hotelier-Verein, SBB, Postauto Schweiz und ST) beauftragte letzte Woche der ST-Vorstand die Geschäftsleitung mit der Weiterführung des Projekts ab Januar 1997. Dies aus der Überlegung heraus, dass das ganze Marketing, also Kommunikation und Verkauf, unter ein Dach gehöre. In seinem Antrag an den eigenen Vorstand hatte Hartmann der DMC lediglich Marketing- und Netzwerk-Support angeboten – wie allen anderen Geschäftspartnern, wie Incoming-Unternehmen, Airlines oder den neu entstehenden regionalen Incoming-Gesellschaften auch.

Als nächstes soll für die DMC ein Businessplan erstellt werden. Dann wird entschieden, wie die instrumentelle Umsetzung aussehen soll. Dafür standen in der Projektgruppe vier Varianten zur Diskussion:

– In einer «ST-Holding» würde die DMC als Departement oder Tochterfirma neben die drei erst kürzlich neu geschaffenen ST-Bereiche Partnermarketing, Gästemarketing und Netzwerk gestellt.

– Das «Partner-Modell» sieht ST und DMC als gleichwertige Partner, die auf eine «Marke Schweiz» ausgerichtet sind. ST wäre im angestammten Bereich Marktkommunikation tätig, DMC in Verkauf und Distribution.

– In einer privatisierten Incoming-Gesellschaft «Tourismus Schweiz AG» wäre ST auf die Marketing Services reduziert, DMC betreibt Verkauf und Distribution, angegliedert wären die Bereiche Operation und Technologie.

– Von der DMC-Projektgruppe bereits verworfen wurde das «Wettbewerbs- oder Konkurrenzmodell», das einen eigenständigen Aufbau der DMC neben ST vorsieht.

Erste Folgen des Projekts

Als erste Folge aus den umfangreichen Vorarbeiten der DMC-Projektgruppe ist Schweiz Tourismus von sich aus kommerziell tätig geworden und wird in der Londoner Vertretung als Pilotversuch ein «Switzerland Travel Center» für das Retail-Geschäft eröffnen. Zusätzlich soll bei ST bis März 1997 für die Bündelung des Produktes auf Schweizer Seite, insbesondere für das FIT-Geschäft ein «Partnerkonzept für kommerzielle Schweizer Incoming wie Kuoni, MCI, Conventus oder Zentralreise-Incoming» entwickelt werden. Ebenfalls mit Projektpartnern will ST ein «Technologie-Projekt» unter anderem in den Bereichen Data Base Management, Reservations- und Informationsnetzwerk entwickeln. Sollte sich ST noch stärker kommerziell betätigen, indem DMC in irgendeiner Form integriert würde, stellt sich laut Biga die Frage nach dem Bundesauftrag. Der Bundesrat müsste den seit Anfang 1995 bestehenden Auftrag wohl erweitern. Dies wäre allerdings nicht ungefährlich, könnte doch das momentan eher tourismuskonservative Parlament bei dieser Gelegenheit die Beiträge des Bundes an eine kommerziell tätige ST grundsätzlich überdenken.

Fortsetzung Seite 2

Emil Wartmann



Mensch, Wirt und Kritiker

Für seine Buch-Vernissage («My crazy life») wählte Emil Wartmann (im Bild rechts) einen Ort, den er prägte: Immerhin führte der jetzt 70-jährige während 22 Jahren das Bahnhofbuffet Basel. 1986 übergab er die Schlüssel des Buffets an Hans Berchtold (im Bild links, neben ihm Hansrudolf Schwabe, Verleger) und seine Frau, wohl nach der Philosophie,

die er 1994 Ueli Prager schrieb: «Man sollte sein Unternehmen nie als Besitz betrachten (...). Es gehört einem nicht, es ist einem anvertraut.» Das Bahnhofbuffet übernahm neben der Unternehmer-Philosophie von Emil Wartmann auch eine statische Sammlung moderner, unkonventioneller Kunst. (Foto: Gudrun Schlenczek) Seite 13

Supplément Gastronomie



Round Table

Warum genügen die Sterne nicht mehr?

Nicht nur die Rezession, auch das Preidenken der Reisenden und das Aufkommen des elektronischen Buchens haben dem klassischen Sternekonzept in der Hotellklassifikation arg zugesetzt. Über Hoteldienstleistungen will der Gast mehr wissen, nicht übers Badeszimmer – das setzt er voraus. Neue Ideen bezüglich Hotellklassifikation werden die Branche die kommenden Jahre beschäftigen. In einem Round Table mit Hotel- und Firmenreiseprofiten, einem Mystery Man und Hoteliers drehte sich das Gespräch um das Sterne-(Un)Behagen, um Marktnähe und -forschung sowie Qualitätskriterien. Seiten 8 und 9

Mineralwassermarkt

Henniez gegen Auslandskonkurrenz

Die Nummer eins im Schweizer Mineralwassermarkt, die Henniez SA, kämpft gegen die grossen internationalen Anbieter wie San Pellegrino oder Perrier, die seit Jahren in die Schweiz importieren. In den letzten fünf Jahren schrumpfte der Marktanteil des Leaders von 30 auf 25 Prozent. In Zukunft will sich das Unternehmen als globaler Getränkeanbieter für die Gastronomie und den Detailhandel profilieren. So soll unter anderem die Diversifikation vorangetrieben werden. Gleichzeitig soll die Führungsposition im Mineralwassermarkt mit einer vernünftigen Preispolitik gefestigt werden. Seite 15

Ville de Fribourg

Combattre l'adversité avec force

La ville de Fribourg présente aujourd'hui deux visages diamétralement différents: l'un pleure les licenciements de la brasserie Cardinal et l'autre sourit en pensant aux jours meilleurs que les futurs clients russes, l'Expo-Centre, l'Espace muséographique Jean Tinguely-Niki de Saint-Phalle ou encore l'arrivée d'une étape de la prochaine édition du prestigieux Tour de France cycliste apporteront dans un proche avenir. Ces perspectives réjouissantes témoignent d'une ferme volonté de combattre l'adversité et accroissent les activités touristiques de toute la région de Fribourg. Page 19

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

Gegründet 1946
OERTLE
Ihr
Lieferant
für feine
Hotelwäsche
und Bettwaren
OERTLE TEXTIL AG
CH 9020 ABTWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 - 311 48 31

eco bar
Minibars und
Zimmertresore
vom Feinsten.
Ecobar AG
Hirzenmattstr. 25, 5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Telefax 056 631 90 91

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

VARIFLEX
Das umwelt-
freundliche
Hotel-Karten-
schloss
– ohne Strom
– ohne Batterie
– sofortige
Umstellung bei
Schlüsselverlust
möglich
**REIN
MECHANISCH**
Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Wintersaison 1996/97

Alte Sportgeräte neu entdeckt

Dem Druck, eine Neuigkeit anbieten zu müssen, haben sich die meisten Wintersportorte auch heuer wieder gebeugt. Carving, Skwal und Dévalcarts sind die Zauberwörter der Saison, die den Gästen neuen Spass im Schnee versprechen. Daneben gibt es aber auch nostalgische Angebote wie Telemark, Schlitteln oder Schneeschuhlaufen.

EVELYNE MAYR

Wedeln ist out, carving ist in: Galt es noch letzte Saison, möglichst geschlossen die Abfahrt zu meistern, wird diesen Winter ein anderes Bild die Hänge prägen – Carving ist angesagt. Diese neue Form des Skifahrens hat seinen Ursprung im Rennsport, 1992 bei der Olympia-Abfahrt in Albertville. Diese war so steil, dass enge Kurven angelegt werden mussten. Und um diese besser fahren zu können, wurden die Skis im Bereich der Bindung verschmälert, was den Skifahrern erlaubte, die Kurven eng auf der Kante zu fahren. Und was für Skirennen gut ist, soll jetzt auch dem Breitensport – und damit den Wintersportorten – einen neuen Kick geben. In den Skigeschäften stehen die Carving-Skis bereit, und auch die Wintersportorte sind gerüstet. So bietet zum Beispiel Engelberg eintägige Schnupperkurse für 99 Franken an (Skimiete, Skipass, Unterricht). Andermatt hat gar eine spezielle Piste, den «Progress Carving Run», eingerichtet. Dort haben die Carver viel Platz, ihre Schwünge zu üben. Im Carving Testcenter bei der Talstation können die speziellen Skis gemietet werden.

Altes neues Vergnügen

Beinahe schon nostalgische Wintervergnügen lässt man auf der Riederalp im Wallis aufleben. Art Furrer bietet seinen Hotelgästen einen kostenlosen Einführungskurs für Breitski an. Nebst Gratisführungen der Bergführer zum Bettmerhorn, Eggishorn und Riederfuka ist auf Riederalp Kurdirektor Edelbert Kummer persönlich zweimal wöchentlich mit seinen Gästen unterwegs – einmal gar mit Schneeschuhen. Auch die Ferienecce der Schweiz hat sich den zukünftigen Trendsportarten wie Schneeschuh-Wandern, Telemark, Skwal (Neuaufgabe des Monoskis), Pow-



Neben Neuheiten wie Carving oder Skwal lebt diesen Winter auch Nostalgisches wieder auf: Telemark, Schlitteln und Schneeschuhlaufen.

Fotos: htr

der-Breitski oder Carver verschrieben. In der Weissen Arena finden die Gäste ab Ende November mit den drei New Technology Centern (NTC) sogar eine Europäerheit vor. In den NTC werden in Minuten schnelle auf Mietbasis Skis und Snowboards angepasst und die passende Wintersportbekleidung ausgewählt. Als voraussichtlich einzige Ferienregion der Schweiz bietet Graubünden ausserdem in den Hochburgen des Golfsports von Arosa, Disentis, St. Moritz und Tarasp-Vulpera Golfen im Schnee an.

Carven und Skwal gehören diesen Winter auch zum Programm der Berner Oberländer Skischulen. In Grindelwald können die neu aus Frankreich importierten Dévalcarts, motorlose Go-Karts zum Befahren von Steilhängen, getestet werden. Die «Pistenmonster» – für Gäste ab 10 Jahren – lassen sich am Skilift hochziehen. Für Adventure-Fans bietet Adelboden neue Iglubauern mit Übernachtung an. Auch auf die guten alten «Davoser» wird im Berner Oberland wieder gesetzt. Zwar nicht mehr ganz neu, aber noch wenig bekannt, ist der im letzten Winter eröffnete Schlittelweg vom Faulhorn nach Grindelwald. Ganz neu eröffnet ist der mit einer einstündigen Höhenwanderung ab Wispile-Bergstation kombinierte vier Kilometer lange Schlittelweg nach Gsteig.

Als erster Schweizer Kanton hat der Kanton Bern auf diesen Winter hin das

Eisfisch-Verbot aufgehoben. Mit dem kantonalen Patent kann nun auch im Winter in den folgenden Seen gefischt werden: Oeschinensee, Gelmensee, Matenalp-, Engstlen- und Arnensee.

Neue Pakete geschnürt

Nicht nur mit trendigen Sportmöglichkeiten, auch mit attraktiven Arrangements und originellen Anlässen und Aktionen versuchen die Schweizer Wintersportorte neue Kunden zu gewinnen und alte Gäste zu binden. So werden in der Eiger-Mönch-Jungfrau-Region Skipässe während der ganzen Saison für Senioren 10 Prozent und für 16- bis 20-jährige Jugendliche 20 Prozent günstiger abgegeben. Im Saanenland wird die im vergangenen Winter eingeführte Aktion «Sonnenstrahlen» institutionalisiert. 60 Sonnenstrahlen werden sich vom 15. Dezember bis zum 15. März um die Gäste bemühen. Und eine Neuheit im Bereich der Familienfreundlichkeit: Beatenberg bietet schwierig transportierbare Kinderartikel im Verleih an.

Schnee mit Garantie

Die Zentralschweizer Skierte Engelberg, Andermatt, Lungern, Melchsee-Frutt, Rigi, Sörenberg, Stoos, Einsiedeln und Klewenalp bieten ein Pauschalarrangement an, dass für 170 Franken zwei Übernachtungen mit Frühstück und einem Zwei-Tages-Skipass beinhaltet.

Als «garantiert schneesicher» treten Grächen, Saas-Fee und das Saastal auf. Wenn weniger als 75 Prozent der Pisten befahrbar sind, erhält der Schweizer Feriengast einen Gutschein für eine zusätzliche Tageskarte. «Die Karte ist ein Jahr gültig und übertragbar», erläutert Frank Bumann, Kurdirektor von Saas-Fee. Bei ausländischen Gästen wird gar der Wert der Tageskarte zurückerstattet. In Zermatt kommt das überarbeitete Winterangebot vor allem den Familien zugute: Als erste Station der Schweiz schenkt sie allen Kindern bis neuen Jahren den Skipass. Neu ist der Elektrobuss, das öffentliche Verkehrsmittel des autofreien Weltkurortes, in sämtlichen Skiabonnements enthalten. Schliesslich werden zwei neue Abos geschaffen: eine Halbtageskarte und der internationale Skipass Zermatt-Cervinia, mit dem der Gast im grenzüberschreitenden Skigebiet 73 Anlagen benutzen kann. In der Woche vom 12. Januar bis zum 18. Februar sowie ab dem 15. März offerieren die Hotels von Sitten und Umgebung einen 50prozentigen Rabatt auf sechs Übernachtungen. Spektakulär ist das damit verbundene Sonderangebot der Skistationen: Für 100 Franken können die Gäste in jenen Wochen wahlweise in Anzère, Nax, Evolène oder auf den Pisten der «Quatre Vallées» Ski fahren.

Mitarbeit: German Escher, Karin Huber, Susanne Richard

DMC Schweiz

ST übernimmt DMC-Projekt

Fortsetzung von Seite 1

Trotz des von den Incomern geforderten und am 25. April durchgeführten «runden Tisches» mit Vertretern von DMC sind die rund 90 schweizerischen Incomer noch nicht beruhigt. Romy Bohnenblust, bis Ende Jahr noch Projektleiterin, betont jedoch, das «C» in DMC sei nie zwingend als Konkurrenz-Firma gedacht gewesen, sondern müsse vielmehr «als Haltung» verstanden werden. Die diskutierten Varianten reichten von einer eigenständigen Firma bis zu einem Profitcenter innerhalb der ST (vgl. oben). Bedenken zu einer DMC als Konkurrenz zu den bestehenden Incomern hatte in einem htr-Interview auch der neue ST-Präsident Dick Marty geäußert.

Als Hauptgeschäft der DMC Schweiz hatten die Partnerorganisationen das FIT-Incoming (Individualreisende) definiert und in verschiedenen Bereichen zum Teil bedeutende Outsourcing-Potentiale erkannt. «Alle Partner haben Interesse daran, dass das FIT-Geschäft endlich richtig gebündelt wird», meinte die DMC-Projektleiterin. Insbesondere die Swissair mit ihrem früheren Marketing-Chef Paul Reutlinger drängte auf die zügige Realisierung einer DMC. Auf Anfang des nächsten Jahres wurde nun der Incoming-Abteilung ein spürbarer Stellenabbau verordnet. Romy Bohnenblust sucht deshalb unabhängig von der Entwicklung der DMC Schweiz «rasch eine Lösung», das heisst ein Partner, der an einer noch engeren Kooperation mit Swissair interessiert ist.

«Desolates Incoming»

Bohnenblust betont die fast dramatische Lage im Schweizer Incoming, die ein rasches und konzentriertes Handeln notwendig mache. Die umfassende und sehr genaue Vorstudie durch Berater Daniel Fischer habe den «desolaten Zustand» des Incomings aufgezeigt. In der Studie wird wiederholt vom dringenden nötigen «Turnaround im Schweizer Incoming» gesprochen. Als pragmatische Lösung unterstützt deshalb die Projektgruppe die Erweiterung der Leistungsaufträge an die ST-Auslandsvertretungen bis hin zu «Key Account Management inklusive Vertragsabschlüssen». Ebenso soll auf den «neuen Strukturen im Schweizer Tourismus» und auf dem «Destinations-Marketing», wie sie eine Arbeitsgruppe des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) vorgeschlägt, aufgebaut werden. Auch Marco Hartmann bietet seine «Mithilfe» an bei der «Umsetzung einer neuen Arbeitsteilung und Professionalisierung der schweizerischen Tourismusstrukturen entlang der vom VSTD vorgelegten Leitlinien». Dies, nachdem er erst vor einem Jahr die künftig weniger bedeutenden zwölf Tourismusregionen mit Kooperationsverträgen gestärkt hatte.

AN

PANORAMA

Dialog zwischen Kirchenvertretern und Touristikern. Am 1. und 2. Dezember findet in St. Niklausen (OW) eine Tagung über Ethik und Tourismus statt. Der Sozialethiker Hans Rüh, Zürich, wird am ersten Tag Fragen an die Tourismusvertreterinnen und -vertreter stellen. Peter Keller, Präsident der KAKIT Bern, Eva Brechbühl, Schweiz Tourismus und Pfarrer Thomas Schweizer, Steffisburg, werden sich mit Kurzvorträgen am Thema beteiligen. Am zweiten Tag wird in Gruppen diskutiert über: «Die Frage nach dem Sinn oder: Der Tourismus als Sinnstifter?», «Vom Umgang mit der Zeit oder: Endlich Ferien!», «Unser Wohlbehalten oder: Nachhaltigkeit im Gastgewerbe», «Die Frage nach dem Geld oder: Die Spannung zwischen Leistung und Preis». Die Tagung kostet 120 Franken inkl. Unterkunft und Verpflegung und wird von der Kommission «Kirche und Tourismus» organisiert. Anmeldung bei: Danielle Perrochet, Zentralsekretariat des SEK, Postfach 36, 3000 Bern 23, Telefon 031 370 25 63. CK

*

Kuoni übernimmt Mehrheit der Edelweiss-Air. Der Reisekonzern stockt seine Beteiligung an der Charterfluggesellschaft von 33 auf 62 Prozent auf. Kuoni übernimmt damit das Aktienpaket von Theo Karabatis und stellt den Verwaltungsratspräsidenten der Edelweiss-Air, Hans Lerch. Ein drittes Flugzeug mit 162 Sitzplätzen soll zu Beginn des Sommers 1997 eingesetzt werden.

r.

Zermatt ohne Berg – das Original?

Arnie Wilson ist ein netter Kerl. Der Korrespondent der «Financial Times» listet in einem kürzlich erschienenen Artikel 50 Skidestinationen nach ihren Besonderheiten auf – als Entscheidungshilfe für alle, die noch nicht wissen, auf welchen Hängen sie kommenden Winter hinunterbreitern wollen. «End up in the right resort» titelt Wilson und beschreibt Skiferienorte in Frankreich, Österreich, Italien, Indien, Neuseeland, Norwegen, Spanien, Nord- und Südamerika und der Schweiz. Aus eigener Ski-Erfahrung – bis auf einen, nämlich Himachal Pradesh in Indien.

*

Eingeteilt hat er die 50 Destinationen in 10 Kategorien: Anfänger, mittelmässige Skifahrer, Fortgeschrittene, Heli-Ski-Fans, Millionäre, Sparsame, Familien, nicht-skifahrende Partner von Skifahrern und mobile Skifahrer. Schliesslich gibt es noch eine Kategorie für Orte, die in keine andere Kategorie passen. So

empfiehlt Wilson zum Beispiel Saas Fee als geeigneten Ort für mittelmässige Skifahrer. Verbier sei eher was für Fortgeschrittene, und Grindelwald eigne sich zum Heli-Skifahren. Jene mit den dicken Geldbeuteln schickt er nach St. Moritz. Familien ins autofreie Wengen, und nach Zermatt sollen sich die Skifahrer begeben, deren Begleiterinnen und Begleiter nicht Ski fahren.

*

Arnie Wilson macht aber seiner Leserschaft die Entscheidung für oder gegen einen Skort nicht gerade leicht. Alle Orte scheinen ihn dermassen begeistert zu haben, dass er auf ein schier unerschöpfliches Repertoire an Adjektiven zurückgreift, um ihnen gerecht zu werden. Saas Fee beschreibt er als «spektakuläres, bezauberndes kleines Gletscherdorf», das «alles hat, was sich ein Skifahrer nur wünscht». Filzmoos in Österreich ist «einer der schönsten und freundlichsten Orte». «Heimelig und freundlich» ist auch Niederau in Öster-

reich, während Wilson in Cortina d'Ampezzo die Landschaft «atemberaubend» findet, und im norwegischen Gello sich über das «ausgezeichnete Englisch», das die Skilehrer dort sprechen, freut.

*

Das «beste Heli-Ski-Erlebnis» prophezeit der Journalist den Besuchern von Grindelwald – jedoch nur denjenigen, die bei Ueli Frei gebucht haben. «Überwältigend schön» sei Wengen. Das «wunderbar familienorientiert» sei und über «ausgedehnte Gebiete für genussvolle Abfahrten» verfüge. Und Zermatt wäre selbst dann eine «klübsche, kleine Stadt», wenn sie Meilen von den Bergen entfernt stünde. Da müssen doch die Zermatter Herzen vor Freude hüpfen: Endlich jemand, der nicht nur den Berg im Hintergrund sieht, sondern auch die Häuser davor! Da ist es gleich weniger schlimm, dass die Bündner «das Original» für eine Werbekampagne frecherweise ausgeliehen haben, oder?

Evelyn Mayr

VSTD-Managementtage 1996

Die Annäherung an ein Tabu

Die Ängste und Unsicherheiten des Kurdirektors als öffentliche Person bildeten das thematische Schwergewicht an den diesjährigen VSTD-Managementtagen in Crans-Montana. Ein mit vielen Tabus behaftetes Thema, das zu diskutieren aber ein echtes Bedürfnis darstellte.

EVELYNE MAYR

Die Zahl der Arztkonsultationen aufgrund psychischer und psychosomatischer Krankheiten in der Schweiz ist in den letzten 20 Jahren um Dreifache angestiegen und hat 1994 beinahe die 7-Millionen-Grenze erreicht. Darunter fällt auch die Behandlung von Ängsten oder Angstzuständen und ihren Folgen. Rund eine halbe Million Menschen in der Schweiz leiden unter Ängsten. Das Thema, mit dem die Organisatoren an den VSTD-Managementtagen einen Schwerpunkt setzten, ist also hochaktuell. Auch für die Tourismusdirektoren und -direktoren. «Wir sind ja nicht nur Fachidioten, sondern auch Menschen», formuliert VSTD-Präsident Max Nadig treffend die Ausgangslage. Er war heuer zum ersten Mal nicht mit der Organisation des Anlasses betraut, zeichnete aber für die Wahl dieser Thematik mitverantwortlich.

Von der Krise zur Chance

Unter der Leitung des TV-Manns Beat Antenen, der sich intensiv mit sozialpsychologischen Themen auseinandersetzt und schon früher als Partner für die Organisation der VSTD-Managementtage mitwirkte, näherten sich die Seminar-Teilnehmer während einhundert Tagen an die Angst mit all ihren Facetten an. So sprachen sie zum Beispiel mit Franz Caspar, Psychotherapeut, Universitätslehrer und Psychotherapieforscher in Bern in einem Workshop über die Midlife-Crisis. Ein anderer Workshop befasste sich mit der Angst beziehungsweise dem Nervenkitzel an der Krankheitsgrenze. Urs Braun, Psychologe am Psychiatrischen Zentrum Oberwallis, zeigte die Faszination von Extremsportarten auf, indem er schilderte, welche Reaktionen ein Angstgefühl oder eben Nervenkitzel im Körper auslöst. Die Angst als Chance war das Workshop-Thema von Umwelt- und Gesundheitsökonom Hans-Peter Studer. Er versuchte aufzuzeigen, dass Ängste im Tourismus durchaus ein guter Ratgeber sein können, wenn daraus Zukunftspotentiale entwickelt werden, die über eine blosses Fortschreibung der Gegenwart hinausführen. Weitere Workshop-Themen waren die Besonderheiten im Beziehungsleben eines Kurdirektors, die Selbstliebe und Selbsthygiene, die Angst vor dem Stress und die Unterschiede zwischen Frauen- und Männerängsten. Schlusspunkt des Seminars bildete einerseits das Referat der Astrologin Monika Kissing, die über die Angstpotentiale



Interessierte Zuhörerinnen und Zuhörer an den VSTD-Managementtagen in Crans-Montana.

Foto: Evelyn Mayr

aufgrund des Horoskops referierte, andererseits ein Podiumsgespräch zum Thema «Unsicherheiten und Spannungen am Arbeitsplatz». Dabei zogen Lebensberater Valentin Oehen und Konfliktmanagerin Regina Mahlmann folgendes Fazit: Trotz der schlechten wirtschaftlichen Lage haben Kaderleute, die ihren Arbeitsplatz verlieren oder wechseln wollen, gute Chancen auf einen erfolgreichen Neustart. Vorausgesetzt, sie sind flexibel, was den Arbeitsort, die Art der Arbeit und das Salär anbelangt und/oder sie haben den Mut, sich selbstständig zu machen.

Mit einem guten Gefühl

Dass die Themenwahl für die Managementtage einem echten Bedürfnis entsprach, zeigte sich in den Voten der Teilnehmer. «Natürlich ist Angst für mich ein Thema, und es tut gut zu wissen, dass es anders auch so geht», sagt zum Beispiel Alexandra Pangerl, Geschäftsführerin des Verkehrsvereins Obersaxen. Eher skeptisch bezüglich des Seminarthemas war Heinz Moser, Leiter der Tourist Information Engelberg. «Ich muss aber zugeben, dass ich das Seminar im nachhinein sehr positiv beurteile», so Moser. Die Workshops hätten ihm gut gefallen, und er habe einige gute Erkenntnisse gewinnen können. Ebenfalls positiv fällt das Feedback von Margrit Brawand, Stellvertreterin des Grindelwald Verkehrsvereins: «Es sind sehr gute Vorschläge gekommen, die man sonst gerne verdrängt. Ich habe deshalb den Anlass zur Selbstreflexion genutzt, habe neue Energie getankt und neue Ideen erhalten.» Der Lötschentaler Kurdirektor Thomas

Erne schätzte besonders den Erfahrungsaustausch mit seinen Kolleginnen und Kollegen. «In meinem Arbeitsumfeld

fehlen mir die Gesprächspartner für Themen, wie sie an diesem Seminar behandelt wurden», so Erne.

Strukturreform schafft Aktualität

An den diesjährigen VSTD-Managementtagen war ein Tag dem Yield- oder gemäss neuerem Sprachgebrauch Revenue-Management gewidmet. Yield-Management befasst sich mit der Steuerung von Kapazitäten und Preisen zur Maximierung des Ertrags. Die theoretische Basis legte Professor Claude Kaspar, der tags zuvor zum Ehrenmitglied des VSTD ernannt wurde. Aus der Praxis referierten Hans Peter Dürr, Direktor des Swissôtel in Zürich, dessen Betrieb mit grossem Aufwand und im Bereich der Datengrundlagen teilweise auf gemeinsamen Daten der wichtigsten Konkurrenten am Platz ein professionelles Yield-Management betreibt. Dürr erklärte sich bereit, Interessenten an der Lösung von Swissôtel einen Einblick in die konkrete Arbeit seiner Abteilung zu bieten.

Dritter Referent war Hanspeter Doser, Verantwortlicher für Yield-Management bei Swissair. Doser beschrieb den immensen Aufwand insbesondere im Bereich der Datenaufbereitung, den eine Airline heute betreiben muss, um die eigenen Maschinen möglichst ertragsintensiv auszulasten.

Vierter und letzter Referent zum Thema Yield-Management war der Kuoni-Manager Thomas Stirnimann, der insbesondere die Rolle der günstigeren

Produktlinie Helvetic-Tours für das Yield-Management herausstrich. Mittlerweile hätten die Kunden begriffen, dass teurerer Preis halt auch weniger Leistung, nicht aber schlechtere Leistung bedeute.

Die Reaktionen der Seminarteilnehmer auf den Seminartag zu Yield-Management fielen unterschiedlich aus und reflektierten im wesentlichen den sehr verschiedenen Wissensstand der Zuhörer. Gerade bei den neueren Gesichtern am VSTD-Seminar fand aber das Kaspar-Referat interessierte Zuhörer. Für andere war indes der Praxisbezug der einzelnen Referate ein wichtigeres Beurteilungskriterium, wonach das Einführungsreferat eher schlechter abschnitt als die konkreteren Referate der Praktiker. Wiederholt wurde zudem die Meinung geäußert, dass innerhalb der heute noch mehrheitlich vereinsmässig und nicht kommerziell orientierten Verkehrsvereine eher wenig Handlungsraum für Yield-Management bestehe, dass aber im Hinblick auf eine Strukturreform im Schweizer Tourismus das Wissen um moderne Formen des Managements in der Zukunft sehr wertvoll sein könne.

STR

Die nächsten VSTD-Managementtage finden vom 3.-5. November 1997 in Interlaken statt.

Preis «Tourismus und Umwelt»

Adelbodner Rösslipost geehrt

Die erfolgreich reaktivierte Rösslipost Adelboden ist mit dem Preis «Tourismus und Umwelt» von Berner Oberland Tourismus (BOT) ausgezeichnet worden. 2000 Personen haben im Sommer diese neu-alte Dienstleistung benutzt; der Betrieb der Rösslipost wird nächstes Jahr ausgebaut.

Bis 1917 konnte Adelboden nur per Pferdekutsche erreicht werden. Jetzt kommt sie zu neuen Ehren. Das Tourist Center Adelboden, einige Wirte und der Fuhrhalter Robert Dänzer haben im Sommer für ein paar Wochen einen fuhrplanmässigen Kutschenbetrieb zwischen Adelboden und Schermetan-Aebi eingerichtet. 2000 Personen legten so auf 196 Fahrten 1862 Kilometer zurück. BOT würdigte mit dem Preis, dass hier eine Verbindung neu entstanden ist, für die ein Bedürfnis bestehe. Zudem geschehe dies mit einem umweltfreundlichen Verkehrsmittel und nicht mit einem Motorkraftwagen. Adelboden mache mit der Rösslipost «einen Schritt vorwärts in die Vergangenheit».

Der Verkehrsverband des Berner Oberlandes hatte 1989 vom Deutschen Reisebüroverband selber einen Preis «Tourismus und Umwelt» entgegennehmen dürfen. Das brachte ihn auf die Idee, auch einen solchen Preis zu stiften, was seit 1990 regelmässig geschieht.

Vier Projekte ausgezeichnet

Die Rösslipost Adelboden ist der 7. Preisträger. Am diesjährigen Wettbewerb beteiligten sich 13 Kandidaten. Eine siebenköpfige Jury bestimmte, wer den Preis bekommt. Nebst dem Siegerprojekt «Rösslipost» zeichnete BOT vier weitere Projekte mit einer Urkunde für umweltbewusste Umsetzung einer touristischen Leistung aus. Der Gletscherpfad Steinalp am Sustenpass, der dem Wanderer ermögliche, die besonderen Eigenschaften der Landschaft zu erleben. Das Schweizerische Freilichtmuseum Balenber, das mehr als ein Museum sei. Die Stiftung UmweltEinsatz Schweiz, die einwöchige Gruppeneinsätze von Freiwilligen zum Schutz und zur Pflege der Natur plant. Und der Bauernverein Lauterbrunnental, der das «Eiger Mönch und Jungfrau-Zmorge» realisiert hat. sda

Schweiz Tourismus

Neue Bereiche

Schweiz Tourismus präsentiert sich ab 1997 als Marketingorganisation mit den Bereichen Gästemarketing, Märkte, Partnermarketing und Support (vergl. htr vom 26.9.). Rainer Müller, Pressesprecher, ist neu in der Geschäftsleitung und für das Gästemarketing zuständig.

Gästemarketing bedeutet, Gästepotentiale evaluieren, Produkt- und Markenprioritäten definieren, integrierte Gästepotentiale entwickeln und umsetzen. Das soll mithilfe, die mittelfristigen Ziele von ST zu erreichen. Die Schwerpunkte der rollenden Mittelfriststrategie sind eine klare Ausrichtung aller Aktivitäten auf die Bedürfnisse der Gäste, die Stärkung der Marke Schweiz sowie eine intensive Zusammenarbeit mit touristischen und nicht-touristischen Partnern. Der Bereich Gästemarketing umfasst die Fachabteilungen Marktforschung (Leitung John Geissler), Werbung und Werbemittel (Leitung Athos Jacoma).

Für die Entwicklung und Koordination der Marketingprogramme werden neu drei Produktmanagement-Teams gebildet. Für die Produktgruppe Winter zeichnet Annemarie Meyer verantwortlich. Jörg Krebs (bisher ST Hamburg) wird für das Produktmanagement Sommer zuständig sein. Monika Knöpfel betreut die Produktgruppen Geschäftstourismus, Best of Switzerland, Städtereisen, Gesundheit und Kultur. Annemarie Meyer hat die Leitung der Produktmanagement-Teams inne und ist zusätzlich für die Marke Schweiz zuständig. Die Gesamtleitung des Bereiches Gästemarketing ist bei Rainer Müller. Er ist neu auch Mitglied in der Geschäftsleitung. Sie setzt sich wie folgt zusammen: Marco Hartmann, Direktor, Beat Riem, Human Resources, Guy Luginbühl, Finanzen, Eva Brechtbühl, Partnermarketing, Michel Ferla, Network und Rainer Müller, Gästemarketing.

Das Ausstellernetz

Der Bereich Märkte hat zum Ziel, ein erstklassiges Netzwerk und eine wirkungsvolle Marktbearbeitung für professionelle Geschäftspartner zur Verfügung zu stellen, schreibt ST in einer Pressemitteilung. Dies geschehe einerseits physisch über das bestehende Schweiz Tourismus Ausstellernetz in 16 Ländern, andererseits über elektronische Systeme. Zudem gehören die Gästeinformation in dieses Aufgabengebiet. Michel Ferla hat die Bereichsleitung Märkte inne und ist zugleich für das Ausstellernetz zuständig. Die elektronischen Märkte und Systeme werden von Roland Baumgartner betreut. Heinz Keller ist für die Gästeinformation verantwortlich.

Um die Zusammenarbeit mit touristischen und nicht-touristischen Partnern zu optimieren, wird neu der Bereich Partnermarketing gebildet. Er pflegt bestehende und baut neue Partnerschaften auf (Leitung Pascale Wasserfallen) über Mitgliedschaften, Tourismusrat, Tourismustag sowie Branchenkommunikation. Zudem koordiniert er Marketingkooperationen und trägt zur Förderung der Angebotsqualität mittels zum Beispiel TQM oder Gütesiegel bei (Leitung Caterina Meier-Pfister). In den Bereich Partnermarketing wird neu auch die Vertretung Schweiz integriert. Die Bereichsleitung ist bei Eva Brechtbühl angesiedelt, ebenso wie die Leitung der Vertretung Schweiz, in der sie von Fiorenzo Fässler (bisher ST Wien) unterstützt wird. In den Support-Bereichen wird neu eine zentrale Abteilung für Corporate Communications und Medienarbeit geschaffen. Leiterin und Firmensprecherin ist ab Januar 1997 Susanne Rieder. Sie wird unterstützt von Margrit Reusser und Corinne Genoud. Keine Veränderungen ergeben sich in den Bereichen Personelles und Planung, Finanzen, Controlling. pd

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



BLICKPUNKT STV

Bravo ST!

Seit geraumer Zeit weiss man, dass das touristische Produkt Schweiz im Ausland besser verkauft werden muss. Jedemal, wenn in grauer Vorzeit und auch später über den Auftrag von SVZ und Schweiz Tourismus diskutiert wurde, bemängelte man das Fehlen eines schlagkräftigen Verkaufsinstrumentes. Der Gast müsse nicht nur informiert und beraten werden, er müsse auch gleich buchen können, wenn man ihn soweit habe, sagte man. Mit dem Verkauf von Bahn-Tickets sei es nicht getan. Seit einigen Monaten wird über die Schaffung einer Destination Management Company DMC Schweiz nachgedacht. Swissair, Schweiz Tourismus, SBB, SHV, Postauto Schweiz und am Rande auch noch ein wenig der Schweizer Tourismus-Verband tragen dieses Projekt. Die Projektgruppe ist überzeugt, dass mit einer DMC die Ziele erreicht werden könnten. Das Incoming Schweiz kurz- und mittelfristig umkrempeln, zusätzliche Geschäft und Marktsegmente akquirieren. Ziel erkannt, aber wie realisieren? Soll die DMC ein Teil von ST werden? Soll sie neben ST partnerschaftlich existieren? Soll man aus DMC und ST ei-

ne privatwirtschaftliche «Tourismus Schweiz AG» machen? Oder soll man DMC als Gegner von ST ins Rennen schicken, vielleicht, weil ST in einer DMC eher Konkurrenz als Kooperation sieht? Letzte Woche sah es ein Weichen so aus, als ob ST in einer DMC lieber nicht mitarbeiten würde. Sicher auch, weil wesentliche Fragen bezüglich Aufwand und Ertrag noch offen waren. Doch dann setzte sich die pragmatische Lösung durch. Man merkte, dass eine DMC ohne ST nicht sinnvoll ist. Man sah ein, dass man das DMC-Projekt weiterführen muss. Und man wurde sich bewusst, dass ST mit der Schaffung des neuen Switzerland Travel Centre in London bereits auf DMC-Kurs liegt.

Es ist kein Geheimnis, dass die frühere Verkehrszentrale eine gewisse Tradition darin entwickelte, sich von notwendigen neuen Aufgaben mit Hinweis auf den gesetzlichen Auftrag zu distanzieren: Mit dem jüngsten DMC-Entscheid hat ST gezeigt, dass diese Zeiten vorbei sind und dass man gewillt ist, auch für Neues Verantwortung zu übernehmen. Bravo ST!

Gottfried F. Künzi,
Direktor Schweizer Tourismus-Verband

WEIL SIE STADTAUSSCHNITTE
NICHT SO LANGE STUDIEREN KÖNNEN:
GALILEO SPECTRUM



*Selbst wenn Sie so viel Zeit hätten wie unsere Skulptur:
Vielleicht müssten Sie ja gerade über einen anderen Stadtteil Auskunft geben.
Oder über eine andere Stadt. Mit Galileo Spectrum, einer exklusiven Neuheit von Traviswiss,
sind Sie in den Metropolen der Welt zu Hause, als wären Sie dort aufgewachsen.
So können Sie einem Kunden sogar auf den Meter genau sagen,
wie weit sein Spaziergang vom Hotel zum nahegelegenen Kongresszentrum ist.
Und seinen ganz persönlichen Stadtplan können Sie ihm als Ausdruck gleich mitgeben.
Interessiert am ganzen Leistungsspektrum von Galileo Spectrum?
Dann rufen Sie doch einfach 01 815 36 02 an.*

TRAVISWISS

Funktioniert's menschlich, funktioniert's auch technisch.

Olympia-Logo für Sion

Gewöhnliche Matterhörner sind zu «hausbacken»

Das Konzept der Walliser Olympia-Kandidatur 2006 steht, die Wettkampforte sind bekannt. Aber nicht etwa die Zentralisierung oder die Finanzen, sondern das neue Logo beschert dem Kandidaturkomitee heftige Kritik – vor allem seitens der Tourismusbranche.

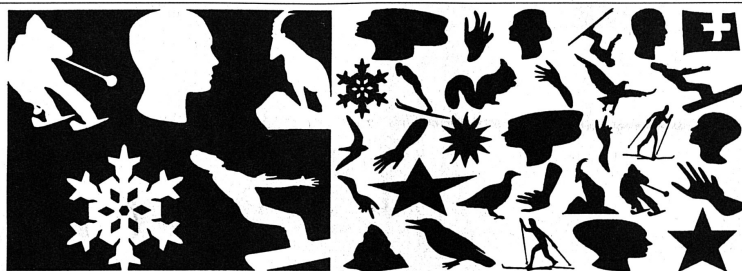
GERMAN ESCHER

«Ist das ein Logo?» fragt sich ein verdutzter Amadée Perrig. Für den Zermatter Kurdirektor ist es «schlicht ungreiflich, dass man dieses Logo ausgewählt hat.» Er jedenfalls könne sich nicht vorstellen, wie man dieses komplizierte Logo auf all den Souvenirartikel abbilden könne.

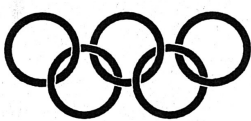
Perrig steht mit seiner Kritik nicht alleine da. «Von der Wahl sehr überrascht», ist beispielsweise auch Victor Bortier, Vizepräsident von Wallis Tourismus (WT). Für ihn müsste das Wallis und die Schweiz klar erkennbar sein, das Logo müsste jung, dynamisch und sportlich wirken und schliesslich auf allen Drucksachen gut verwendbar sein. Ob das neue Logo diese Voraussetzungen erfüllt, lässt der WT-Vize diplomatisch offen. Klarer die Kritik aus den Top-Kurorten: «Dieses Logo erfüllt die primitivsten Anforderungen nicht», fasst Peter Kuhn, Kurdirektor in Leukerbad seinen Unmut zusammen. Auch Frank Bumann, Kurdirektor in Saas-Fee, gibt sich ob des Logo-Entscheides «sehr erstaunt». Das Signet der letzten Kandidatur jedenfalls sei besser gewesen. «Vor allem die Identifikation mit dem Austragungsort fehlt ganz», hält der Tourismusmanager aus dem Gletscherdorf fest. Selbst Walter Loser, Kurdirektor in Montana und Mitglied des Initiativkomitees, bedauert, dass man das Matterhorn nur ganz klein abgebildet hat: «Um die Synergien mit dem Tourismus besser zu nutzen und eine Kontinuität zur letzten Kandidatur zu haben, wäre man wohl besser beim alten Logo geblieben», findet er.

Tourismusleute nicht beteiligt

Die Kritik hat ihren Grund: In der Tourismusbranche erhofft man sich von der Kandidatur für die Winterspiele 2006 einen grossen Werbeeffekt. Hierfür wäre



sion valais wallis
switzerland 2006
candidate



Das Logo für die Olympia-Kandidatur findet bei Touristikern keinen Anklang.

aber ein einfaches, klares Logo hilfreich, wird in der Branche kritisiert. «Leider sind die Tourismusleute bis heute nicht in die Kandidaturarbeit integriert worden», bemängelt Amadée Perrig. «Beim an der Basisarbeit wird hier eine wertvolle Chance vertan.» Er spricht gar von einem «selbstherrlichen Vorgehen». Tourismus bedeute mehr als nur ein Berg. Der Tourismus handle doch vor allem auch von Menschen und Umwelt, entgegnet Edwin Rudolf den Kritikern. Der Direktor der Stiftung Schweizer Sporthilfe, die auch als Marketing-Organisation der Walliser Olympia-Kandidatur auftritt, sass im sechsköpfigen Expertengremium des Wettbewerbs zur Ermittlung des neuen Walliser Olympia-Logos. Drei Walliser und drei ausserkantonale Werbebüros wurden zum Ideenwettbewerb eingeladen. Schliesslich entschied sich die Jury einstimmig für den nebenstehend abgebildeten Vorschlag von André Baldinger aus Zürich. «Sein

Logo ist das beste, weil es einzigartig ist, eine Geschichte erzählt, Menschen und Umwelt verbindet», erläutert Rudolf. Es sei auch das einzige, das vielseitig – etwa auf Internet – anwendbar sei. Bei den

übrigen Vorschlägen handle es sich um irgendwelche Matterhorn-Formen, die seiner Ansicht nach «zu hausbacken» sind. Der Kreis der Kritiker geht weit über die Kurdirektoren hinaus. 95 Pro-

zent der Unterwalliser, die in einer Umfrage bei der Tageszeitung «Nouveliste» anriefen, sprachen sich gegen das Logo aus. «Wenn ein Walliser den Wettbewerb gewonnen hätte, wäre die Kontroverse wohl weniger heftig», versucht Edwin Rudolf zu beschwichtigen.

Auch Werber kritisieren

Das neue Olympia-Logo stösst allerdings auch ausserhalb des Wallis in Fachkreisen auf Kritik – beispielsweise beim renommierten Zürcher Werber Reinhold Weber. «Das Logo gefällt mir nicht, weil es in jeder Beziehung schwach ist: schlecht anwendbar, nicht einfach genug, provinziell, unbeholfen, willkürlich gestaltet», sagt Weber. Er bezeichnet allerdings auch die Aufgabenstellung als «amateurhaft». Vom Logo habe man viel zu viel gefordert. Um der Kandidatur die nationale und internationale Identität zu geben, wie dies die Wettbewerbsunterlagen vorgeben, hätten sich die Experten nicht auf Grafiker aus Sitten, Siders, Brig, Nyon, Zürich und Meride beschränken dürfen, hält Weber fest. Die Schwachstellen des neuen Logos haben offenbar auch die Experten und das Kandidaturkomitee erkannt. Derzeit wird das Logo überarbeitet. Einzelne Piktogramme müssen laut Edwin Rudolf noch ersetzt und das Matterhorn deutlicher hervorgehoben werden. Zudem sei auch nicht sicher, ob man das Signet bis zu den Spielen 2006 beibehalten will, gesteht der Direktor der Schweizer Sporthilfe. Für die nächsten Sommerpiele in Sidney sei das Logo jetzt auch schon zum dritten Mal geändert worden.

Logo: zvg

Das Geld für die Kandidatur ist beisammen

Der Sittener Gemeinderat hat einstimmig die Kandidatur Sittens für die Olympischen Winterspiele genehmigt. Er fügte dem Konzept ein weiteres Ziel hinzu: die Durchführung des Grossanlasses soll die touristische Entwicklung im ganzen Kanton nachhaltig fördern. Das Projekt muss aber noch einige Hürden nehmen, bis es vor das Volk kommt. Dank der grosszügigen Unterstützung der Wirtschaft steht dem Walliser Olympiakomitee eine Kandidaturbudget von 13,5 Millionen Franken zur Verfügung. Die Spiele selber würden rund 930 Mil-

lionen kosten. Je 980 000 Franken bezahlen jene Firmen, die zum Team Sitten 2006 gehören möchten. Fünf weitere Unternehmungen haben sich bereit erklärt, je 240 000 Franken zu zahlen und so Mitglied der zweiten Sponsorenvereinigung Clubs 13 Etoiles zu werden. Bund, Kanton und die Stadt Sitten stellen je 1,2 Millionen für die Bewerbung zur Verfügung. Rund 2,4 Millionen vom Kandidaturbudget sind für Promotionsveranstaltungen im In- und Ausland vorgesehen. Von den 930 Millionen Franken sind 489 Millionen bereits

durch Fernsehrechte abgesichert. Für Neubauten sieht das Budget rund 157,5 Millionen vor. Für den Bau von zwei Sprungschanzen in Montana will das Komitee 25 Millionen ausgeben. Die veraltete Sprungschanze in Tschuggen im Zuge der Zentralisierung der Wettkampfstätten nicht mehr berücksichtigt werden. Die Zahl der Austragungsorte wurde von 11 auf 8 reduziert. Langlauf und Biathlon bleiben im Obergang. Das olympische Dorf ist neu in provisorischen Bauten in der Nähe der Kaserne von Sitten geplant. GER

Caravanning

Campieren ist auch im Winter beliebt

Reisen mit dem eigenen Caravan liegt im Trend. Auch im Winter. Jährlich werden etwa 2500 Wohnwagen und 700 Motorcaravans importiert. Im Gegensatz zu anderen touristischen Branchen legt diese immer mehr an Umsatz zu.

SUSANNE RICHARD

Auch das Caravangewerbe spürt die schwieriger wirtschaftliche Situation: Fast alle Hersteller mussten ihre Angebotspalette deutlich verkleinern. Dennoch stellt die Branche im Tourismus eine positive Ausnahme dar: Sie konnte in den letzten fünf Jahren umsatzmässig zulegen. «Das Reisen mit eigener Unterkunft liegt voll im Trend der heutigen mobilen Freizeitgesellschaft», begründet Horst W. Opaschowski, Leiter des B.A.T.-Freizeitforschungsinstituts in Hamburg, den wachsenden Erfolg der Branche.

Der Bestand an Reisemobilen ist in der Schweiz zwischen 1990 und 1995 von 17 431 Einheiten um knapp 20 Prozent auf 20 983 Einheiten gestiegen. Jährlich werden durchschnittlich 2500 neue Wohnwagen und 700 Motorcaravans importiert. Rund 60 Prozent der Caravans sind jeweils unterwegs, lediglich 40 Prozent stehen fest auf Standplätzen. Einen Wachstumsimpuls verdankt die Caravan-Branche den für sie verbesserten Rahmenbedingungen im Strassenverkehr. Weil die Zulassungsvorschriften vor zwei Jahren den europäischen Standards angeglichen worden sind, können auf Schweizer Strassen nun Caravans mit

einer Breite von bis zu 2,50 Metern und einer Gesamtlänge von 18 Metern inklusive Zugfahrzeug verkehren. «Der Trend geht deshalb heute klar in Richtung grösserer Wohnwagen», bestätigt Martin Maragaglia, Informationsbeauftragter des Schweizerischen Caravangewerbe-Verbandes.

Ungeheure Logiernächtezahlen

Im Gegensatz zum Vorjahr sei das Interesse an den teureren Motorcaravans wieder merklich gestiegen, sagten auch die Aussteller am Schweizer Caravan-Salon, der kürzlich in Bern stattfand. Für einen Motorcaravan müssen mindestens 70 000 Franken eingesetzt werden, Wohnwagen kosten dagegen

nur zwischen 15 000 und 30 000 Franken.

Caravanning-Logiernächtezahlen lassen sich höchstens schätzen, weil die Übernachtungen von Camping- und Caravanning-Gästen in der Statistik bekanntlich gemeinsam erfasst werden. Aufgrund der Abschaffung der Parahotellerie-Statistik stammen die letzten genaueren Logiernächtezahlen für Camping- und Caravanning aus der Periode November 1992 bis Oktober 1993. Damals wurden auf Campingplätzen rund 8 Millionen Logiernächte verzeichnet, davon 5,5 Millionen von Schweizer Gästen. In der Sommersaison ist der Anteil des Caravanning kaum aufzuspüren, im Winter ist das Caravanning dominant und erfreut sich steigender Beliebtheit. Immerhin 12 Prozent der Jahresnächte entfielen auf das Winterhalbjahr; für den Bereich Caravanning schätzt Martin Maragaglia diesen Wert sogar auf 30 Prozent. «Seit rund zehn Jahren sind die Caravans genügend isoliert und damit wintertauglich.»

Caravanning bei der Bergbahn

In der Gemeinde Schönried im Berner Oberland fühlen sich Anwohner immer wieder durch «wildes» Winter-Caravanning belästigt. Eine provisorische Lösung bietet beispielsweise die Skilift und Sesselbahn Schönried-Hornegg AG an. Jeweils über Weihnachten können maximal 15 Caravans auf dem erweiterten Parkplatz abgestellt werden. Damit die Anwohner durch den Lärm der Aggregate nicht gestört werden, hat die Bergbahn auch Stromleitungen gezogen. Die Caravans kosten pro Tag und Platz 13 Franken plus Kurtaxe. «Wir möchten auf keinen

Fall mehr Camper anziehen, dazu ist unser Parkplatzangebot viel zu klein, aber wir wollen diese Gäste auch nicht vertreiben», erklärt Walter Germann, Betriebsleiter der Bahn.

Als einer der wenigen Kantone stellt sich der Kanton Neuchâtel positiv zum Caravanning. In den letzten Jahren sind im Kanton etwa zehn öffentliche Parkplätze an guten Lagen mit der nötigen Infrastruktur für Wasserversorgung und Entsorgung ausgestattet worden. Selbst auf dem zentralen Parkplatz im Stadtzentrum steht die nötige Infrastruktur zur Verfügung. Hier liegt die erlaubte Aufenthaltsdauer bei zwei bis drei Tagen. Die Handhabung ist in der rechtlichen Kompetenz der Gemeinden. Die 82 im Schweizer Caravangewerbe-Verband SCGV organisierten Caravanning-erwirtschaften nach eigenen Angaben einen jährlichen Branchenumsatz von rund 115 Millionen Franken. Davon werden 40 Millionen Franken durch Caravan-Verkäufe erzielt und 37 Millionen durch den Verkauf von Motorcaravans. Weitere 25 Millionen Franken werden durch den Verkauf von Zubehör wie Vorzelten etc. eingenommen. Die Mitgliedfirmen des SCGV beschäftigen rund 700 Mitarbeiter.

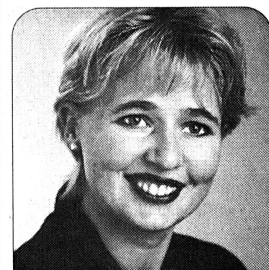
Der SCGV ist auch Mitglied des Schweizerischen Camping- und Caravanning-Verbands SCCV. Die 40 angeschlossenen regionalen Campingclubs haben rund 5000 Aktiv- und eine Vielzahl von Passiv- und Familienmitgliedern. Der SCCV ist seinerseits Mitglied der Fédération Internationale de Camping et de Caravanning (FICC).

Caravan Info-Desk, Postfach 104, 3063 Ittigen, Telefon 0800 825 836, Fax 031 921 82 19.

SWISSORAMA

Graubünden überprüft Strukturen. Graubünden reagiert auf den «Leitfaden für die Neuausrichtung von Tourismusorganisationen» (vergl. htr Nr. 45): der Verkehrsverein Graubünden und das bündnerische Departement des Innern haben dem Institut für Tourismus und Freizeit der Tourismusfachschule Samedan und dem Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft an der HSG St. Gallen den Auftrag erteilt, die bündnerischen Tourismus-Strukturen zu überprüfen. Projektleiter Thomas Bieger strebt eine fundierte Arbeit mit langfristiger Orientierung an. CK

REKLAME



Catherine Zwimpfer,
Hotel Arauerhof, Aarau,
profitiert von:

FIDELIO
Front Office
vom Hotelspezialisten

CHECK-IN DATA AG
Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Telefon 01 733 74 00

Visumpflicht für Asiaten

Ein Visum für Europa und eines für die Schweiz

Wenn Asiaten in die Schweiz reisen wollen, brauchen sie zwei Visa: eines für Europa, eines für die Schweiz. Dass sich Gäste durch das komplizierte Verfahren von einem Schweiz-Trip abhalten lassen, kann niemand mit Bestimmtheit sagen. Doch einig ist man sich in Tourismuskreisen: förderlich ist eine solche Visumpolitik nicht.

CHRISTINE KÜNZLER

«Es ist schwer zu sagen, wie sich diese Visumpolitik auf die Gästezahlen auswirken», sagt Urs Kessler, Marketingleiter bei den Jungfraubahnen in Interlaken. Wenn zwei europäische Länder in der engeren Wahl stünden, könnte man sich aufgrund dieser Visumpolitik gegen die Schweiz entscheiden, vermutet er. Amadé Perrig, Kurdirektor von Zermatt, spricht von einer «Barriere», die das zusätzlich benötigte Visum darstellt. Umso mehr, da die Asiaten generell kurzfristig planen und so nicht mehr zu ihrem Visum für die Schweiz kommen. «Ich bin überzeugt, dass der Schweiz jährlich dadurch eine grosse Summe Geld verloren geht», so Perrig.

Ähnlich denkt der Luzerner Verkehrsdirektor Kurt H. Illi: «Wir laden uns damit ganz klar eine Hypothek auf.» Er selber wurde diesbezüglich mit einer unangenehmen Situation konfrontiert. Eine thailändische Fernsehgruppe wollte in der Schweiz einen Film drehen. Als sie in Deutschland über die Grenze wollte, war ihr der Zugang zur Schweiz verwehrt, weil sie nicht über das notwendige Visum verfügte. Die Fernsehleute baten Illi



Ohne Visum dürfen Reisende aus bestimmten Ländern nicht über den Schweizer Zoll.

Foto: Zoll-Rundschau

telefonisch um Hilfe. «Ich konnte aber nichts machen», bedauert er.

Nur einmal in die Schweiz

Grundsätzlich zeigten die asiatischen Gäste wenig Verständnis, für ein so kleines Land ein zusätzliches Visum benötigen zu müssen, hält Illi fest.

Ein Visum für die Schweiz kostet in Taiwan zum Beispiel rund 50 Schweizer Franken – ein für dortige Verhältnisse happiger Betrag. Sieben Arbeitstage müssen die zukünftigen Schweizer Gäste darauf warten. Nach einem längeren Schweizaufenthalt sei es sehr schwierig, ein weiteres Visum zu erhalten, sagt

Adrian Hugentobler, Operating Manager für Japan bei Kuoni Incoming Services in Zürich. Dieses Vorgehen wirke sich vor allem für Individualreisende negativ aus, die sich selber um ihr Visum kümmern müssen. «Wer sich erst kurz vor der Abreise für einen Schweizaufenthalt entscheidet, erhält sein Visum nicht mehr

rechtzeitig», gibt Hugentobler zu bedenken. Die meisten Asiaten, die die Schweiz besuchen, reisen mit einem «single entry visa», mit dem sie nur einmal in unser Land gelangen können. «Multiple entry visas» sind laut Hugentobler fast unmöglich zu erhalten. Will beispielsweise ein Gruppe Asiaten von Brig nach Lugano oder Locarno fahren, muss sie über den Furkapass und Andermatt ins Tessin reisen. Der kürzere Weg über Domodossola bleibt der Gruppe versperrt, denn da müssten sie die Schweiz verlassen und ein zweites Mal einreisen. «Ich kann nicht sagen, dass eine solche Visumpolitik Asiaten von einer Schweizer Reise abhält, aber möglicherweise werden sie unser Land kein zweites Mal besuchen», fasst Hugentobler zusammen.

Nicht alle Asiaten brauchen ein Visum

Für die Gestaltung der Visumpolitik ist in der Schweiz der Bundesrat zuständig. Er bestimmt, wann die Visumpflicht aufgehoben oder wann sie eingeführt wird. Meist beruht das auf gegenseitigem Abkommen zweier Länder. Touristische Anliegen werden laut dem Bundesamt für Ausländerfragen berücksichtigt, ausschlaggebend ist jedoch die Sicherheit. «Die Visumpflicht bildet ein wirksames Mittel, um die Einreise von Ausländern zu steuern und zu kontrollieren», heisst es in einem Merkblatt. Nicht alle asiatischen Länder haben Visumpflicht für die Schweiz. So können beispielsweise die Japaner und Südkoreaner ohne Visum einreisen. CK

ANZEIGE

VISUAL®

Front-Office Windows

NOUVEAUTE SUR CD ROM MULTIMEDIA!!!

Swiss Hotel Software vous offre un CD ROM
(voir 1ère page)

avec le programme **VISUAL Front-Office Windows**
version complète de démo vous permettant de faire
vos essais de travail réel, de voir les **avantages**
de la formation Multimédia et de voir et entendre
(en vidéo) certains de **nos partenaires...**

Découvrez-nous par le moyen moderne multimédia.

NEU AUF CD ROM MULTIMEDIA!!!

Swiss Hotel Software offeriert Ihnen eine CD ROM
(siehe Seite 1)

mit dem Programm **VISUAL Front-Office Windows**
in kompletter Demoversion, die Ihnen erlaubt,
Ihre echten Versuche zu machen, die **Vorteile**
der Multimediaschulung zu beurteilen und **einige**
unserer Partner zu sehen und zu hören (Video)...

Entdecken Sie uns via Multimedia.

GASTRONOMIA 96 DU 23 AU 27 novembre 1996
HALLE 12 STAND 1210

Au cas ou le CD aurait disparu du journal il vous suffit de nous demander par fax,
nous nous ferons un plaisir de vous l'envoyer.

Wenn die CD zufällig aus der Zeitung verschwunden wäre, können Sie bei uns ohne Probleme ein Exemplar per Fax bestellen,
wir werden Sie Ihnen gerne zusenden.

SHS, Avenue de Provence 4
1007 Lausanne
Téléphone ++41 21 624 56 33
Fax ++41 21 624 81 21

Installation logiciel requise:
- Windows 3.11 + Video For Windows 1.x
ou
- Windows 95 + Installation de:
• Compression Audio
• Compression Video
• Lecteur Multimedia
dans Panneau de Configuration /
Ajout suppression de programme /
Installation de Windows /
Multimedia / Detail

Benötigte Einzelplatz-Software:
- Windows 3.11 + Video For Windows 1.x
oder
- Windows 95 + Windows-Setup:
• AudioKomprimierung
• VideoKomprimierung
• Medienwiedergabe
Siehe Systemsteuerung / Software /
Windows-Setup / Multimedia /
Details

MEINE MEINUNG

Referendum
zum Arbeitsgesetz

Anfangs Dezember ist über das revidierte Arbeitsgesetz respektive das dagegen ergriffene Referendum abzustimmen. Dass Gastronomie, Hotellerie und Tourismus allen

Grund haben, das neue Arbeitsgesetz zu befürworten und somit das Referendum zu verwerfen, ist hier bereits öfters abgehandelt worden. Grundsätzlich bleibt ein tiefsitzendes Unbehagen gegenüber den gewerkschaftlichen und konfessionellen Verbänden, die das Referendum ergriffen haben, weil sie den Verzicht auf einen verankerten Zeitzuschlag für Nachtarbeit im Gesetz nicht akzeptieren wollen - in einer Zeit, in der Arbeitgeber alles unternehmen müssen, um weitere Lohnkostensteigerungen oder gar Personalabbau zu verhindern.

Zwei Welten stehen sich da wieder einmal im gleichen Land gegenüber. Erstens die eingespurte, auf Bürozeiten achtende industrielle Perspektive, die althergebrachte Arbeitszeitvorstellungen am oft holprigen Rationalisierungsgehebe in Grossunternehmen misst. Und zweitens die kunden- und konsumentenbezogene Dienstleistungsarbeit einer Branche, die wie das Gastgewerbe im Freizeitsektor davon lebt, dann arbeiten zu wollen, wenn die andern es nicht tun. Und wie bei der EWR-Vorlage vor vier Jahren wird wieder eine Gruppe dem ganzen Land ihre Heilslehre aufzwingen: Sonntagsruhe für die einen, bürokratisches Arbeiten die anderen. Ein Kompromiss dieser Denkweisen ist schwierig. Paradoxiertweise besteht ja ausgerechnet der Stimmbürger als Konsument wiederum darauf, sein Bier möglichst billig und ohne Wirtsonntag oder Polizeistunde zu möglichst jeder Stunde bestellen zu können. Dies ist ihm zu sehr eine Selbstverständlichkeit, als dass er seinen Restaurantsbesuch mit seinen Arbeitszeit-Ideen verbinden könnte.

Die Wirklichkeitsferne der Referendumsgründer hat sich dieser Tage gezeigt, als die Hiobsbotschaft der Brauereischliessungen Zehntausende auf die Strasse trieb: Von Nachtzuschlägen sprach da keiner. Neue Arbeitsplätze sind gefragt: Im Umfeld der Globalisierung die Beweglichkeit der Arbeitsgestaltung, wie sie das revidierte Gesetz ermöglicht, unterbinden zu wollen, ist schon ein starkes Stück. Die Referendumsgründer können sich schon fast nicht vorstellen, dass heute Arbeitnehmer sich für den Singapurverlauf ihrer Firma interessieren, dass viele Betriebe längst individuelle Arbeitszeitmodelle eingeführt haben oder Arbeitszeitvereinbarungen praktizieren, gerade um den veränderten Lebenssituationen vieler Frauen entgegenzukommen.

Gerade was die Diskriminierung der Frauen betrifft, ist dieser Abstimmungskampf ein Kampf von Frauen gegen Frauen: Von Frauen mit Sonntagsruhe- oder altlinken Klassenkampf-Klischees im Kopf gegen erwerbstätige Mütter, geschiedene Teilzeitschäftige und Realistinnen. Wird das Referendum angenommen, sind Diskriminierungsklagen seitens der (nacht-)arbeitswilligen Frauen zu erwarten, die sich auf das Gleichstellungsgesetz berufen werden, das vom Referendum vergessen wurde.

Könnte es sich die Gastro-Branche erlauben, so müsste man hier allen Restauranturen zu raten, vor der Abstimmung die Restaurations-Arbeitszeiten jenen der Bürokratie anzupassen und die gute Gaststube um 17 Uhr 30 von innen zu verriegeln: Sämtliche Vergünstigungen für Kinder und Familien übers Wochenende zu schliessen. Und die Referendumsbefürworter tunlichst nach Hause vor die Glotze und sonntags in die Kirche zu schicken. Wer weiss, vielleicht verkaufen dann die Reiseveranstalter noch mehr Tickets fürs Wochenend-Shopping nach New York oder für die zig Christkind-Märkte in bald allen Städten rund um die friedhofsrühige Schweiz. Auch das bringt Arbeitsplätze... Alexander P. Künzle

Horwath-Hotelstudie

Österreichs Hotels: Höchste Lohnkosten

Die Hotellerie in den meisten klassischen Tourismusländern leidet unter hohen Lohn- und Lohnnebenkosten, wie eine Studie von Horwath International ergeben hat. Die höchsten Lohnkosten hat Österreich. Bei den Betriebsergebnissen pro Zimmer liegt die Schweizer Hotellerie an der Spitze, bei der Wirtschaftlichkeit der Betriebsführung jedoch nicht.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Während die internationale Hotelindustrie in aufstrebenden «Schlüsselregionen», zum Beispiel in Asien, neue Rekordträge einführt, leiden klassische Tourismusländer wie Österreich, die Schweiz und Frankreich, unter den hohen Lohnkosten. Österreich hat im internationalen Vergleich die höchsten Lohnkosten, die Schweiz hält Platz vier. Dies ist das Ergebnis einer weltweiten Hotelstudie, die letzte Woche von Horwath International in Wien präsentiert worden ist. Laut der Horwath-Studie, die jedes Jahr in Kooperation mit der International Hotel Association und Smith Travel Research erstellt wird, führen die Luxushotels das Ranking an. Sie haben 1995 im Schnitt um 18 Prozent mehr Umsatz



Österreichische Beschaulichkeit, die sich nur gegen aussen zeigt: Die Hotels weisen noch höhere Lohnkosten aus als in der Schweiz. Foto: Österreich Werbung

Lohn- und Lohnnebenkosten
(in Prozenten des Umsatzes)

Land	Lohnkosten	Lohnnebenkosten	Gesamt
Österreich	30,8	12,6	43,4
Frankreich	24,8	17,3	42,1
Spanien	27,6	12,4	40,0
Schweiz	29,1	10,1	39,2
Deutschland	26,6	10,6	37,2
Portugal	22,4	13,4	35,8
Ungarn	19,9	10,0	29,9
Grossbritannien	20,9	7,5	28,4
Kanada	25,4	9,7	35,1
USA	24,3	9,5	33,8
Australien	27,8	8,3	36,1
Japan	30,8	4,4	35,2
Singapur	16,4	13,6	30,0
Brasilien	17,9	12,9	30,8
Argentinien	19,1	10,9	30,0

(Quelle: Horwath Worldwide Study, 1996)

erwirtschaftet. Die Betriebsergebnisse fielen sogar um 28 Prozent höher aus. Auch die First Class Hotels haben zugelegt: sie verzeichneten 1995 eine Umsatzsteigerung von 9 Prozent pro Zimmer und konnten so das Betriebsergebnis um 25 Prozent anheben. Hotels mit mehr als 300 Zimmer haben am meisten von der Fixkostendegression profitiert.

«Diese Zahlen zeigen deutlich, dass die Hotelindustrie in eine Ära der Profitabilität zurückkehrt», erklärt der Vorsitzende der Travel and Tourism Group von Horwath International, Eliberto J. García. Die bessere Auslastung und die höheren durchschnittlichen Zimmerpreise haben zu einer «signifikanten Ergebnisverbesserung um 3,7 Prozent» geführt. In Asien hätten sich die Hotels besonders gut entwickelt, unterstreicht García. Im Gegensatz dazu verursachen die hohen Lohnkosten in Europa beträchtliche Probleme: «Die europäischen Regierungen büden der Hotelindustrie

hohe Lohnkosten auf, um ihr aufgeblähtes Sozialsystem zu finanzieren», kritisiert Jonathan Bodlander, Vorsitzender von Horwath Consulting Europe. In Frankreich etwa hätten die hohen Sozialkosten und die Hartwährungspolitik bereits zu schweren Einbrüchen und zu anhaltenden Protesten von Hoteliers und Restaurantbesitzern geführt.

Schweiz rangiert vorne

In Bezug auf das Betriebsergebnis (GOP) pro verfügbarem Zimmer liegt die Schweiz mit einem Wert von 20.544 US-Dollar deutlich an der Spitze, gefolgt von Grossbritannien (15.728 Dollar) und Frankreich (14.8 Dollar). Wird das Ergebnis jedoch unter dem Gesichtspunkt der Wirtschaftlichkeit der Betriebsführung (GOP in Prozent vom Umsatz) betrachtet, so liegt in diesem Fall eindeutig Grossbritannien mit einem GOP von 34,5 Prozent (Schweiz: 24,9 Prozent, Frankreich 22,4 Prozent) vorne.

Hotelgruppen SHV

Eingreifgruppe für schnelle Einsätze

Die Hotelgruppen haben sich letzte Woche an ihrer Koordinationsitzung mit dem Schweizer Hotelier-Verein entschlossen, eine schnelle Eingreifgruppe zu bilden. Diese soll als Ansprechpartner für nationale Organisationen jeweils schnell agieren können. Dabei geht es vor allem um die Beteiligungen an grossen Marketingaktionen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Immer mehr zeigt es sich, dass die schweizerischen Hotelgruppen mit nationalen Problemkreisen konfrontiert sind, die ein schnelles Agieren erfordern - schneller, als es viele Gruppen-Repräsentanten aufgrund ihrer Strukturen tun können. Der Hotelgruppen-Koordinator des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), Werner Friedrich, schlug deshalb an der Hotelgruppensitzung letzte Woche in Bern den fast vollständig erschienenen Gruppen eine «Task Force» vor, was als gut befunden wurde: Pierre Hugentibon (Welcome Swiss), Peter Hürlimann (Best Western), Christine Favre (Minotel), Helge Unruh (Katag) und Hanspeter Rubi (E&G) wurden einstimmig gewählt.

Das Profil: Neutrales Denken

«Diese fünf Leute müssen neutral und gesamtschweizerisch denken können», qualifizierte Friedrich ihr Profil. Ihre Aufgabe wird es sein, für nationale Or-

ganisationen, ob Schweiz Tourismus (ST), Swissair, SBB oder andere, schnell und entscheidungskompetent ansprechbar zu sein. Vor allem um Marketing-Aktionen wird es gehen. Das heutige Hotelgruppen-Gremium sei demgegenüber sehr heterogen, die Koordinationsfunktion demnach zwangsläufig aufs informelle beschränkt. Die Fünfer-Gruppe wird sich in erster Linie damit beschäftigen, überhaupt Gäste in die Schweiz zu bekommen - in wessen Betten sie übernachten, ist somit zweitrangig. Diesem Entscheid, eine Eingreifgruppe zu bilden, stand eine Aussprache einiger grosser Hotelgruppen mit Marco Hartmann von ST voran. Sie hatte zum Zweck, der ST klarzumachen, dass die Hotelgruppen als Leistungsträger direkt angesprochen werden sollen, bevor über grosse Aktionen entschieden wird. Ausserdem soll das Ansprechen unabhängig vom SHV erfolgen, denn auch der SHV könne nicht so schnell entscheiden wie gewisse Hotelgruppen, wie Peter Hürlimann meinte. Schliesslich habe man bei den Gruppen das Gefühl, die ST sei momentan einseitig auf den Individualtouristen fixiert und vernachlässige, verglichen mit früher, das Gruppengeschäft.

DMC als Gruppenthema

Verschiedene Problemkreise rund um die Destination Management Company DMC werden für die Hotelgruppen wichtig. Erstens sollen die DMC-Erkenntnisse rund um den Aufkommensmarkt umgehend in den ST-Leistungsauftrag einfließen. Marktpartner werden

da gesucht. Zweitens soll bei der «Bündelung» der FITs, also der individuell Reisenden, nach Partnern evaluiert werden.

Drittens ist beim Problemkreis «Technologie» klargeworden, dass eine externe Beratung beigezogen werden muss. Diese Technologieabklärung muss bis Ende 1997 vorgenommen sein. Die DMC sei dabei auf ein neutrales, global wirkendes Unternehmen angewiesen. Im Zusammenhang mit der Zukunftsorganisation des Tourismus und der ST (siehe htr vom 7. November, Seiten 1 und 3) müssen auch die Hotelgruppen sehen, dass die Trends in Richtung Markenpolitik gehen und die Regionen zurückgestellt werden.

«150 Jahre Bahnsinn»

Zu reden gab an der Hotelgruppensitzung auch das Erlebnis Bahn «150 Jahre Bahnsinn». Die Hotelgruppen sollten dabei die Realisierbarkeit, die Preiskategorien und die Familien-Rahmenbedingungen abklären sowie die Frage klären, welche Gruppen sich an dem Erlebnis beteiligen.

Die günstigste Paketvariante (200 Franken für vier Nächte brutto plus 190 Franken Bahnicket) kam bei den in Bern zusammengekommenen Hoteliers schlecht an. Auch der Umstand, dass das «bahnsinnige» Paket ausgerechnet für die Monate Juli und August nicht angeboten wird, stiess auf Kritik. Besprochen wurden Varianten von Gruppen, die «Rail & Sleep»-Versionen anbieten würden, oder Voucher-Büchlein, die von Gruppen erarbeitet werden könnten.

HOT-TELL

Rappi AG von Lukas Kunz vor dem Konkurs? Das Kantonsgericht Glarus hat das Gesuch der Rappi AG um Nachlass-Stundung abgewiesen. Damit wird der Konkurs der im Hotel- und Freizeitbereich tätigen Firma von Lukas Kunz praktisch unausweichlich. Die Banken waren dabei, einen Liquiditätsvergleich «ernsthaft zu prüfen». Mit dem Gerichtsentscheid wird dies nun hin-fällig. sda

REKLAME

ASO
SWISS OFFICE

Back-Office-Lösung
für das Gastgewerbe

unter DOS oder Windows 95
im
Ein- oder Mehrplatzbetrieb
mit
BEBU, DEBI, F & B, FIBU, KREDI, LOHN
(auch einzeln erhältlich)

ASP Informatik AG

Sonneggweg 10, 3066 Stettlen
Telefon 031 932 12 33
Fax 031 932 12 36

Der schwierige Weg von zur Servicequalität

Die Bewertung von Hoteldienstleistungen hat in den letzten Jahren einen grossen Wandel miterlebt. Den Markt dominiert die Nachfrage, doch das Angebot reflektieren die Sterne. Die Hotelklassifikation dürfte in den kommenden Jahren als Thema aufgewertet werden. Und die Fülle der Aspekte ist riesig. In diesem Round-Table beschränkte man sich auf die Themen Sterne-(Un)Genügen, Marktnähe und -forschung sowie Qualitätskriterien.



Die Transparenz für den Gäste fehlt nicht nur bei den Sterne-Klassen. Auch bei den Hotel-Labels gibt es viel Verwirrung, meint Laurent Blondiaux von Richey International.

Warum genügen die Sterne für die Hotelklassifikation allein nicht mehr?

Esther Dysli: Früher buchten die grossen Firmen 5-Stern-Hotels, man achtete schliesslich auf seinen Ruf. Heute ist der 5-Stern-Nimbus durch das Preis-Leistungs-Denken und die Rezession relativiert worden. Der Hotelier profiliert sich heute mit Serviceleistungen, Lage oder dergleichen, die Sterne sind entweder selbstverständliche Ausstattung oder verblasen etwas als Kriterium. Sowohl bei den Alpine Classics-Hotels als auch bei den Swiss International Hotels wird die «Swissness» als vertrauensbildendes Qualitätskriterium in den Vordergrund gerückt.

«Auch das Aufkommen von Verkaufsbüros von Hotelketten hat die Kraft der Sterne relativiert.»

Rosmarie Dobler

Rosmarie Dobler: Die Rezession mag mit ein Grund sein, weshalb das Sternekonzept aufgeweicht wurde. Aber es kommt anderes dazu. Rationalisierungen wie die elektronische Buchbarkeit über Global Distribution Systeme heisst ein weiterer Grund. Oder das Aufkommen von Verkaufsbüros von Hotelketten, wo man als Bucher seinen Ansprechpartnern vertraut. Auch das Abrücken vom Prestigedenken beim jüngeren Executives und Vielreisenden, was die Beherbergung betrifft. Die brauchen Laptop-Anschlüsse, nicht Sterne.

Theophil Bucher: Die Ansprüche an ein Hotel drehen sich vor allem ums Schlafen. Die Grundhaltung der international

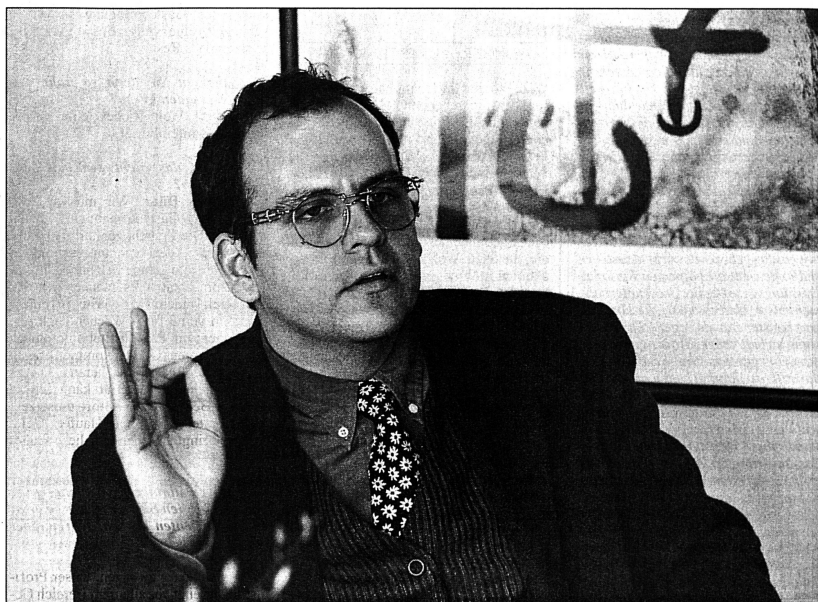
Buchenden ist heute völlig anders als noch vor fünf Jahren. Und der Hotelier muss sein Produkt auf diese seine anspruchsvollen Gäste abstimmen. Er darf ja nicht zuviel wollen, dann vergräbt er sich Chancen. Bis vor wenigen Jahren konnte man als Hotelier noch Diverses miteinander verbinden, à la Sterne-Kategorien. Heute ganz sicher nicht mehr.

Dobler: Genau. Um diese Denkhaltung schon fast ins Absurde hinein zu illustrieren, sage ich Ihnen, dass ich schon einmal 10 Franken mehr Logement-Kosten bezahlt habe, um meinen Reisenden in einem 4-Stern-Hotel übernachten zu lassen, weil das andere Hotel – obwohl günstiger – einen zu starken Touch of Luxury besass...

Bucher: Da haben wir schon beinahe einen Fall von verdrehter «Business Ethics». In den Unternehmen werden Leute entlassen und Etats gekürzt, mit der Folge, dass die übriggebliebenen deshalb nicht mehr ins Luxushotel wollen, obwohl es günstiger wäre als der Mittelklassenbetrieb!

Aber beschränkt sich dieser Spar-Tick nicht auf die Schweizer und Europäer? Die (neureichen) Asiaten, Südamerikaner und Osteuropäer, die wollen doch jetzt erst recht Glanz und Glimmer.

Laurent Blondiaux: Nein, global gesehen ist das, auf das die gesamte internationale Kundschaft zuerst schaut, immer nur der Preis. Und der Service muss ihm dann angepasst werden. In den letzten Jahren hat sich die Hotel-Kundschaft auch eine völlig neue Standort-Priorität zugelegt. Stadtzentren oder Meeresstrand sind nicht unbedingt ein und alles. Inzwischen ziehen viele ein 2-Stern-Haus an der Autobahn einem 5-Stern-Hotel im Zentrum vor. Diese neue Stan-



Der Servicequalitäts-Experte Fritz Sterchi vertrat bei diesem eher geschäftsreiselastigen Round Table mit Industrievertretern den Schweizer Hotelier-Verein. Mit der neuen Klassifikation sollen sich die Hoteliers ihren Geschäftssegmenten besser präsentieren können.

dortlage hat als Klassifikationskriterium stark an Bedeutung gewonnen.

«Global gesehen schaut die gesamte internationale Kundschaft immer zuerst auf den Preis.»

Laurent Blondiaux

Fritz Sterchi: Eine neue Klassifikation sollte ja den Hoteliers helfen, sich den verschiedenen Gäste-segmenten klar zu präsentieren. Der Zweck ist ja die grössere Transparenz. Heute laufen wir gerade Gefahr, mit all den Labels und Zertifikaten die Verwirrung noch zu erhöhen.

Dysli: Und dann blickt der Kunde nicht mehr durch. Dazu kommt, dass grosse Reiseveranstalter wiederum ihre eigenen Hotelklassifikationen kennen, wie sie ihre Hotels bewerten. Und die traditionelle Klassifikation können viele auch nicht mehr nachvollziehen.

Blondiaux: Nicht nur beim Sternesystem fehlt die Transparenz. Auch bei den Hotel-Brands verwirren die Namen und entstehen Verwechslungen.

Bucher: Damit zeigen Sie das schwieriger gewordene Marketing auf. Die Erwartungen des Konsumenten sind gestiegen. Der Agent muss sein Vertrauen haben. Eigentlich wäre die Vertrauensbildung Sache des Hoteliers. Doch wenn Kuoni beispielsweise mit seinem «Kuoni Preferred» selbst ein Vertrauens-Hotellabel für den Kunden aufbaut, glaubt der Kunde, sein Agent vermittelt ihm schon richtig. Das Image des Hotels selbst wird damit sekundär.

Blondiaux: Dennoch ergibt sich dadurch für die Kunden eine gewisse Sicherheit, sofern sie dem Tour Operator vertrauen. Vermittler gewinnen so allgemein an Gewicht. Wenn zum Beispiel das Steigenberger Reservationssystem SRS Zimmer reserviert, muss es auch dafür geradestehen – obschon das Hotel kein Steigenberger Betrieb sein muss. Genauso wie auch Frau Dobler als Reise stelle die Reklamation erhält, wenn eines der Hotels, die sie vermittelt, zu Ärger Anlass bietet.

«Bauen Veranstalter ihre eigenen Labels auf, wird das Image des Hotels sekundär.»

Theophil Bucher

Wer soll denn solche Stern vergeben? Dem Schweizer Hotelier-Verein wird vieles vorgeworfen, doch wer ist glaubwürdiger? Oder geht es am Ende gar nicht um die Glaubwürdigkeit der Institution, die die Sterne vergibt, sondern um den Nutzen dieser Art von Kriterien am Markt?

Blondiaux: In Frankreich werden die Sterne vom Ministerium vergeben. Jedes Hotel muss seine Klassifikation haben. In der Schweiz kann jeder Betrieb ausserhalb des SHV von sich behaupten,

was er will. Und der Markt kann sich dann damit abfinden. Das ist für die Kundschaft sehr verwirrend.

Sterchi: Demnach ist es sehr wichtig, dass die Klassifikation für den Hotelier wieder erstrebenswerter wird. Sie sollte keine Pflichtübung sein, weil sich der Wettbewerbsvorteil nicht automatisch zeigt. Betriebe, die sich effektiv anstrengen, sollen auch wieder abheben können.

«Heute sind 1-Stern-Hotels benachteiligt, weil man 1-Stern-Ausstattung mit 1-Stern-Service gleichsetzt.»

Fritz Sterchi

Dysli: Aber darin liegt doch auch eine Stärke. Der SHV setzt die Normen und den Rahmen, was das Hotel ungefähr darstellt. Und mit den Labels und der Positionierung im Markt kann sich das Hotel dann abheben und sich auf seine Segmente konzentrieren. Die SHV-Sterne sind keine Momentaufnahme wie man sie heute in der Gastronomie trifft, sondern situationsbezogen.

Sterchi: Gasthöfe, Unikate sind Klassifizierungen von nichtkategorisierbaren, aber tollen Hotels. Auch das trägt zur Transparenz bei. Es braucht eben schon Angaben zur Hardware eines Hotels. Nur: Heute sind 1-Stern-Hotels dadurch benachteiligt, denn der Konsument setzt 1-Stern-Hoteliereinrichtung mit 1-Stern-Servicequalität gleich. Und das muss nicht stimmen. Und 5-Stern-Betriebe erreichen dadurch einen Vorschussbonus, den sie teils nicht erfüllen.

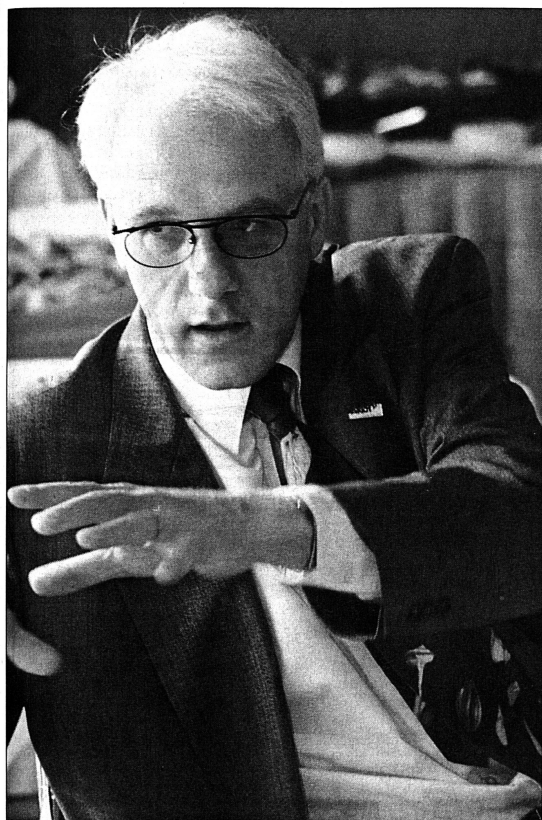
Dobler: Der klassische Fall, wo die Sterne-Einteilung nicht genügt, tritt bei Direktionswechsel ein. Wir alle kennen die 4- oder 5-Stern-Betriebe, die unter einer Direktion alles boten, was man verlangte, um dann nach einem Führungswechsel völlig andere Betriebe zu werden, ohne dass die Sterneanzahl ändert. Deshalb sind Qualitätskontrolle und -sicherung für mich unumgänglich geworden.

Blondiaux: Ich meine sogar, dass man die Hotels zur Qualitätskontrolle und -sicherung zwingen müsste, besonders in der Schweiz.



Gästekbefragungen sind wichtig, nur gibt es mehrere Arten. Der bekannte Fragebogen auf dem Zimmer führt nicht allzuweit: Hans Peter Dürr vom Swissôtel, Zürich.

der Komfortkategorie von Hoteldienstleistungen



Der Hotelier muss sein Produkt auf die von ihm anvisierten Gästeschichten abstimmen, und nicht Diverses miteinander kombinieren: Theophil Bucher vom Atlantis Sheraton, Zürich.

Jetzt kommen wir langsam zur Grundfrage der Klassifizierungsmethodik: Wie soll ein Verband Qualitätskriterien aufstellen, wenn er die Kunden nicht kennt, weil es keine richtige Marktforschung gibt. Einfach ist ja nur das Herausfinden, wieviel der Kunden noch zu zahlen bereit ist.

Sterchi: Dem SHV fehlt Grundlagenmaterial über das, was der Gast will, um überhaupt mit dem Aufstellen von Standards zu beginnen. Das ist der Grund, weshalb bisher vor allem die Hoteliers befragt wurden.

Bucher: Aber das ist doch falsch, die Hoteliers über ihre Kunden zu befragen!

Sterchi: Im Prinzip vielleicht schon. Aber ich wage zu behaupten, dass die aufmerksamen unter den Hoteliers wissen, was ihre Kunden wollen. Es ist bekannt, dass man in der Hotelbranche viel näher beim Kunden steht als die meisten anderen Branchen, die ihre Produkte nicht direkt, sondern über den Detailhandel verkaufen müssen.

Blondiaux: Gästebefragungen sind nur eine Seite der Wahrheit. Die Qualitätskontrolle gibt dann die Bewertung von der anderen Seite ab. Wenn die Auswertung meiner Qualitätskontrolle nur um wenige Prozentpunkte von den Aus-

sagen der Gästebefragung abweicht, habe ich eine gute Bestätigung für mein eigenes Resultat.

Wie kommen Sie denn so nahe ans Gästeempfinden heran?

Blondiaux: Weil Richey eine grosse Erfahrung miteinbringt...

Aber bleibt das nicht dennoch sehr oberflächlich?

Hans Peter Dürr: Wir müssen zwei Arten von Gästebefragungen unterscheiden. Die Fragebogen auf den Zimmern dienen den Spontanäusserungen von Gästen, die gerade Zeit haben. Etwas viel repräsentativeres machen wir bei Swissôtel, indem wir Gäste in einem Zeitraum von 3 bis 4 Wochen nach Abreise über ein Profiinstitut telefonisch befragen lassen. Und da kommen enorm interessante Reaktionen heraus. Dieses Marktforschungs-Material kann ich in meinem Betrieb dann sofort umsetzen. Zwar kostet das einen Haufen Geld. Aber es bringt viel mehr als diese Fragebogen.

Und wo positionieren wir jetzt einen Verband wie den SHV zwischen solchen wenig effizienten bis sehr teuren, aber leistungsfähigen Marktforschungsmethoden?

Dürr: Schwierig zu sagen. Unser Profiinstitut arbeitet vor allem im Bereich Geschäftstourismus. Im SHV muss aber auch die Saisonhotellerie enthalten sein. Und beides über eine Leiste zu schlagen, die über die heutige Sternklassifizierung hinausgeht, ist bekanntlich nicht ganz einfach.

«Geschäfts- und Saisonhotellerie klassifikationsmässig über eine Leiste zu schlagen, ist schwierig.»
Hans Peter Dürr

Sterchi: Dennoch könnte die Klassifizierung beider Hotelarten über die Qualitätskriterien koordiniert werden.

Dysli: Das glaube auch ich. Das Swiss-Image von SIH geht wohl eher in

Rationalisierungen in den reisintensiven Unternehmen und das Aufkommen des elektronischen Zimmerbuchens haben dem traditionellen Klassifikationssystem zugesetzt:
Rosmarie Dobler, Ciba Travel Center.



Empfehlungen dieses Round-Tables

1. Um die Angebotslastigkeit der Hotellklassifikation etwas zu relativieren, muss man künftig vermehrt Gästebefragungen und Marktforschungsergebnisse miteinbeziehen.
2. Erst nachdem dies geschehen ist, sind die Qualitätskriterien auszuformulieren.
3. Die Marktforschung soll mit Bezug auf den Kunden durchgeführt werden. Ausserdem muss sie kontinuierlich wiederholt werden und darf nicht statisch bleiben, weil die Standards schnell ändern (Telefonieren über Zentrale oder mit den Natel; Kaffee oder Tee auf dem Zimmer).
4. Es soll nicht jedes Hotel in der Label-Zertifikationsflut untergehen. Nur im Öko-Bereich gibt es momentan rund 50 Labels! Ich möchte eine Lanze brechen für ein gemeinsames Vorgehen.
5. Der Hotelier soll auch seine Mitarbeiter miteinbeziehen, weil sie oft näher am Gast sind als er.
6. Völlig neue Wege beschreiten, zum

Beispiel mit «Schweiz Tourismus». Neue ST-Label wie «Edelweiss Gold», «Edelweiss Silber» und «Bronze», oder «Goldblume» benutzen.

7. Die Institution einer Ratingagentur im Aktien-Anlagegeschäft zu Rate ziehen: Moody's oder Standard & Poor vergibt das Triple AAA bei Banken, Versicherungen etc. nur einigen Unternehmen, die an der Börse kotiert sind. Die ST könnte analog als touristische Ratingagentur fungieren. Damit würde das touristische Produkt als ganzes wahrgenommen.

8. Qualität entsteht nur dann, wenn Hotels ihre Konsequenzen ziehen müssen! Deshalb soll Qualitätskontrolle gemacht werden.

9. Die Hotellklassifizierung unbedingt mit den Entwicklungen der Hotelautomation (Global Distribution Systeme, Availability) in Einklang bringen.

10. Bei einem neuen Klassifizierungssystem sollen auf jeden Fall die Tüchtigen belohnt werden. **APK**

Richtung Saisonhotels. Doch sind Business und Leisure zwei gar verschiedene Welten – zwei Segmente eben. Wie die der SHV unter einen Hut bringen soll, dürfte ein grosses Pionierstück werden. Deshalb nochmals die böse Frage: Soll ein Verband die Klassifikation machen oder die Kunden?

Dürr: Ich würde die Frage etwas abändern. Die Frage heisst, ob oder wie stark der Verband die Gäste je miteinbezogen hat oder das künftig tun soll, damit es nicht bei der Selbsteinschätzung im Hardwarebereich durch den Hotelier bleibt.

Sterchi: Die Kundensicht muss auf jeden Fall in die neue Klassifikation miteingetragen werden. Da die neue Klassifikation aber als ein dynamisches System ausgelegt sein muss, hat die Marktforschung eine Ausgangslage aufzuzeigen. Diese Standards werden dann nach einer gewissen Zeit automatisch wieder hinterfragt. Spannend wird es auch, zu sehen, wie gross die Unterschiede sind zwischen Selbsteinschätzung der Hoteliers und jener durch die Kunden.

Das Gespräch führten:
Alexander P. Künzle und Thomas Vaszary
Fotos: Thomas Vaszary

An diesem Round-Table haben mitgewirkt

Rosmarie Dobler, Ciba Travel Center, Basel. Frau Dobler arbeitet in einem der umsatzträchtigsten Travel Centers der Schweiz. Oft bucht sie auch Hotelzimmer im Inland. Für die Hotellerie ist sie ein Grosskunde par excellence und spricht deshalb von der Gross-Benutzerseite. Aufgrund ihrer Position kann sie den Standard und die Qualität von Hotels international und in der Schweiz bestens miteinander vergleichen. Die Sterne schaut sie sich weniger an, weil diese Klassifikationsart in jedem Land anders ist. Wichtig ist, was das Hotel global gesehen anbietet. Was die Nicht-Kettenhotels betrifft, speziell in der Schweiz, so schaut das Travel Center vor allem auf Preis, Lage und Service. Auch hat das Center einen eigenen Hotel Guide herausgegeben, in dem es auch für Einzelhotels Platz hat.

Esther Dysli, Alpine Classics, Kastanienbau/Luzern. Als Geschäftsführerin ist Frau Dysli mit der Promotion von inländischen Resorthotels beschäftigt und auch mit der Promotion von ausländischen Hotels unter Schweizer Führung vertraut. Sie vertritt die Ferienhotellerie, die oft auch im Convention Geschäft aktiv ist. Alpine Classics nimmt nur 4- und 5-Stern-Betriebe in der Schweiz auf, wobei man sich bewusst

ist, dass das Klassifikations-Schwergewicht Infrastruktur nicht alleinselektierend ist.

Theophil Bucher, Atlantis Sheraton, Zürich. Bucher, General Manager, seit sechs Jahren bei Sheraton, vertritt als typischer Geschäftshotelier einer internationalen Kette jenen Hotelier-Typus, der sich nicht in erster Linie auf ein völlig länderbezogenes Hotelsternesystem abstützen darf. Er muss sich darüber hinaus Gedanken über sein Hotelprodukt machen. Seine global gültigen Ratings bezieht er von seiner Kette, die international wirtschaftet. Als Sheraton die Luxusgruppe Ciga übernahm, wurden im Konzern weitreichende Marketingüberlegungen zum Thema Hotel-Label und -klassifikation gemacht. Auch im Sheraton-Franchisesystem ergaben sich Änderungen wegen der Qualität.

Laurent Blondiaux, Director European Operations, Richey International. Monsieur Blondiaux, ein in Deutschland lebender Franzose, begann als Hotelier. Seit zwei Jahren arbeitet er als Consultant und Qualitätsfachmann für die internationale Beratungsfirma Richey. Ausserdem testet er – anonym – Hotels auf der ganzen Welt, von 3- bis 5-Stern-Niveau, Ketten- genauso wie

Privatbetriebe. Er prüft entweder die Standards der Kette respektive des Hotels, oder erarbeitet Standards gemeinsam. Diese sind meist mehr gast- als infrastrukturbezogen. Kein Hotelzimmer, keine Bar, die dem Röntgenauge dieses Mystery Man etwas verbergen können.

Hans-Peter Dürr, Direktor, Swissôtel Oerlikon. Wie Bucher ist auch Dürr im internationalen Geschäft grossgeworden. Bei Mövenpick Hotels International und jetzt bei Swissôtel arbeitet er jedoch unter einem Schweizer Hotel-Label. Auch Dürr geht wie Bucher im internationalen Marktverständnis nicht von lokalen Gegebenheiten aus, sondern versucht sein Produkt global zu definieren.

Fritz Sterchi, Schweizer Hotelier-Verband, Schulungsleiter. Sterchi, der sich gegenwärtig mit Qualität in der Hotellerie befasst, ist Projektverantwortlicher für Qualitätssysteme. Seine Aufgabe besteht darin, die Servicequalität zu fördern und dafür die entsprechenden Führungsinstrumente bereitzustellen. Denkbar wäre ein Einfließen dieser «weichen Faktoren» ins künftige Klassifikationssystem. Der SHV ist von der Notwendigkeit überzeugt, seine klassische Sterne-Einteilung in diese Richtung auszubauen. **APK**

Das Preis-Leistungs-Denken und die Rezession haben den 5-Stern-Nimbus etwas relativiert:
Esther Dysli, Alpine-Classics-Geschäftsführerin.



comtello**kaufen statt mieten
mit Münztelefon Gewinne erzielen**

telcoms Anghelm + Wyss Co.
Wilerstrasse 73, 9200 Gossau
Tel. 071 388 69 11, Fax 388 69 19

Vorteile: kein Kartennisiko, keine endlosen Mieten, keine separate Amtsleitung, schnell amortisieren, Gewinne erzielen

- Wir haben lieber Bargeld, als ungedeckte Kreditkarten! - Sie auch? - Dann brauchen Sie ein comtello-Münztelefon!
- Sparen Sie die Mieten für ein Publfon und die dazu aufgezwungene Amtsleitung nicht nur für 6 Monate, sondern für immer! Im Zeitraum von 5 Jahren ergibt dies Einsparungen von Fr. 3000.- bis Fr. 5500.-
- Dank frei programmierbaren Taxzuschlägen verdienen Sie pro Gespräch nicht nur 50 Rappen. Das comtello wirft erstaunliche Gewinne ab!
- Keine Servicekosten! Sie beheben normale Münz-Störungen problemlos selber.
- Kauf oder Leasingvertrag, Vertragsdauer 4 Jahre, ab Fr. 58.- monatlich inkl. MWST



AMAG...news jeden
Sonntag auf Schweiz 4.
Mit Autowettbewerben.



AMAG-Leasing: VW Caravelle,
Listenpreis ab Fr. 37'340.-, Leasing
Fr. 19.65 pro Tag / Fr. 597.- mtl.
(48 Monate / 10'000 km pro Jahr).



VW auf Internet
<http://www.amag.ch>



AMAG Import, 5116 Schinznach-Bad, und die 500 VW-Vertreter erwarten Sie gerne zu einer Probefahrt.

Direkt vom Hersteller
Tischdecken
Hotel-Bettwäsche
Berufskleidung & Speisekartenmappen
KACHELE
Hindenburgstr. 19, D-89150 Laichingen
☎ 155 3401 (gebührenfrei), Fax 0049-7333 7556

Beschriftungen
Selbstklebende Buchstaben
in allen Farben & Größen
für Innentüren & Ausentüren
für jeden Zweck ☎ 062/1842 25 02 ☎ 062/1842 38 16
5722 Gränichen
Ottlik

kleiderbügel+ -STÄNDER
Dunkel-Service
Basel
061 / 311 31 31

Rubrique des contacts
Le test par contact d'ABA pour rendre l'hygiène visible
ABA SA - Hygiene Control Company
Infoline 0 844 811 922 à tarif local

**Nummer 1 für
Stühle - Tische**

Alle Stile - Holz -
Alu - Rohr - etc.

ab **Fr. 46.-**
Telefon 032 751 52 50

DIREKT AB FABRIK

Kaufen Sie nicht mehr ein, ohne uns anzurufen. Konkurrenzlose Preise.
- Stühle, Tische, Geschirr, Bestecke, Tischtücher, Bettwäsche, Mobiliar usw.
- Komplette Terrassen: Storen, Boden, Mobiliar usw.

WIR-Anteil

NOVADIF AG

Telefon 032 751 52 50 - Fax 032 751 52 12
89372/2987043

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



Abbildung: Caravelle GL

Welcome. Der neue VW Caravelle.

Die freundlichste Art, Ihre Gäste einzustimmen? Natürlich der VW Caravelle! Der konkurrenzlose 140 PS starke VR6-Motor (ABS inkl. EDS Serie) oder der äusserst sparsame TDI-Motor bringen bis zu 11 Passagiere mit viel Gepäck und echter Laufkultur sicher ans Ziel. Das exklusive Komfortpaket für nur Fr. 750.- (GL Serie) mit elektrischen Fensterhebern, elektrisch verstell- und beheizbaren Aussenspiegeln und Zentralverriegelung sowie das luxuriöse Interieur verwandeln den Caravelle in einen bequemen Empfangssalon.

Und das Sicherheitspaket mit ABS inkl. EDS und 2 Airbags vermittelt für nur Fr. 2230.- (GL Fr. 1950.-) das gute Gefühl, in sicheren Händen zu sein - eine optimale Ergänzung zu den neuentwickelten 4-Rad-Scheibenbremsen! Ihr VW Vertreter sagt Ihnen, was den VW Caravelle in der Kategorie Kleinbusse so beliebt macht.



**Der neue VW Caravelle.
Da weiss man,
was man hat.**

Bitte senden Sie mir Unterlagen vom:

☐ VW Caravelle ☐ VW Multivan

Name:

Firma:

Strasse:

PLZ/Ort:

Tel.:

Kunde bei Garage:

AMAG Import, Abt. Nutzfahrzeuge,
5116 Schinznach-Bad, Fax: 056 463 95 17

Achtung:

**steigende
Belegungszahlen...**

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



BON 89/CLA
ensenden an:
diga, Info-Service, 8854 Gaienen
Schicken Sie mir bitte **gratis**
☐ den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
☐ 84seit. Gastronom-Katalog
☐ den 32seitigen Bettwarenprospekt
Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____



diga

ENGROSMÖBELZENTREN

8854 Gaienen/SZ 4614 Hägendorf/Olten 9532 Rickenbach/WL 8032 Emmen/Luzern 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
Tel. 055/66 11 11 Tel. 062/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26

Alpine Classic Hotels Service AG

«Ohne Risiko keine Pionierleistungen»

Eigenwilliges Betriebsmodell einer Hotelgruppe: Nach der Trennung von Swiss International Hotels (SIH) haben die Alpine Classics 18 ihrer 23 Hotels mit einem Markenlizenzvertrag von der Genossenschaft in eine Marketing AG übergeführt. Verwaltungspräsident der AG ist Mehrheitsaktionär Olaf Reinhardt vom Seehotel Kastanienbaum bei Luzern.

THOMAS VASZARY

Aus einem losen Marketingverbund von sich freundschaftlich verbundenen Hoteliers eine «schlagkräftige» Betriebsgesellschaft für Marketing zu formen, ist in der Hotellerie eine Herausforderung. Mangelnde Transparenz und der fixe Konkurrenzgedanke verhindern oft, dass Hoteliers von ähnlich gelagerten Hotels über die allgemeine «Amicale»-Bewegung hinaus am gleichen Strick ziehen; und dies ohne Wenn und Aber. Mit der Trennung von Swiss International Hotels (SIH) leitete der bisherige SIH-Schweiz-

Ableger Alpine Classic Hotels eine markante Wende ein (hotel + tourismus revue Nr. 39 vom 26.9.1996). Das primäre Ziel im Leitbild der neuen AG: die Mittel und Marketingaktivitäten sollen ganz auf den individuell reisenden Geschäfts- und Feriengast im gesamten Alpenraum konzentriert werden.

Altes Spiel, neue Spielregeln

Seit die konstituierende Generalversammlung Ende September den Weg frei machte hin zu einer Betriebsgesellschaft in Form einer Marketing AG, mussten die Spielregeln innerhalb dieser neugeschaffenen Aktiengesellschaft mit einem voll libierten Aktienkapital von 100 000 Franken genauer definiert werden. Das Ergebnis ist für die Branche nicht alltäglich: In einer übergeordneten Genossenschaft, der Alpine Classics-Swiss International Hotels Marketing Genossenschaft, sind 18 der einst 23 Gründungsmitglieder enthalten. Diese 18 Hotels (18 mit 4 Sternen, 2 mit 5) sind über einen Aktionärsbindungsvertrag in die Betriebsgesellschaft, die Alpine Classic Hotels Service AG, eingetreten. Mit der Genossenschaft wurde ein Markenlizenzvertrag abgeschlossen. Mehrheitsak-

tionär (60% des Aktienkapitals), Verwaltungsratspräsident und Delegierter des Verwaltungsrates der neuen Marketing AG ist der bis vor kurzem amtierende Präsident der Genossenschaft (1992-96) Olaf Reinhardt, Pächter des Seehotels Kastanienbaum bei Luzern. Mit den 18 Gründungshotels (Genossenschaft) und zwei neu hinzugekommenen Hotels (nur Mitglieder der Marketing AG) wurden wiederum Unterlizenzverträge abgeschlossen. Darin ist die Benutzung der Marke klar geregelt. Für das Benutzungsrecht der Marke bezahlen alle Partner, die nur bei der Marketing AG dabei sind, eine jährliche Lizenzgebühr von 500 Franken an die Genossenschaft. Wer neu hinzutritt und gleichzeitig auch Genossenschafter werden möchte, bezahlt den einmaligen Beitrag von 5000 Franken.

Innerhalb der Genossenschaft, die 40 Prozent der Aktien an der Marketing AG hält, bleibt Olaf Reinhardt Mitglied des Verwaltungsrates. Neuer Genossenschaftspräsident wurde Felix Dietrich vom «Waldhaus» in Sils Maria. Vertreter der Genossenschaft in der AG ist Laurence Schmid vom «Ermitage und Golf» in Schönbühl bei Gstaad. Eine Doppelmitgliedschaft, beispielsweise bei SIH, ist durchaus möglich und wird auch zum Teil praktiziert.

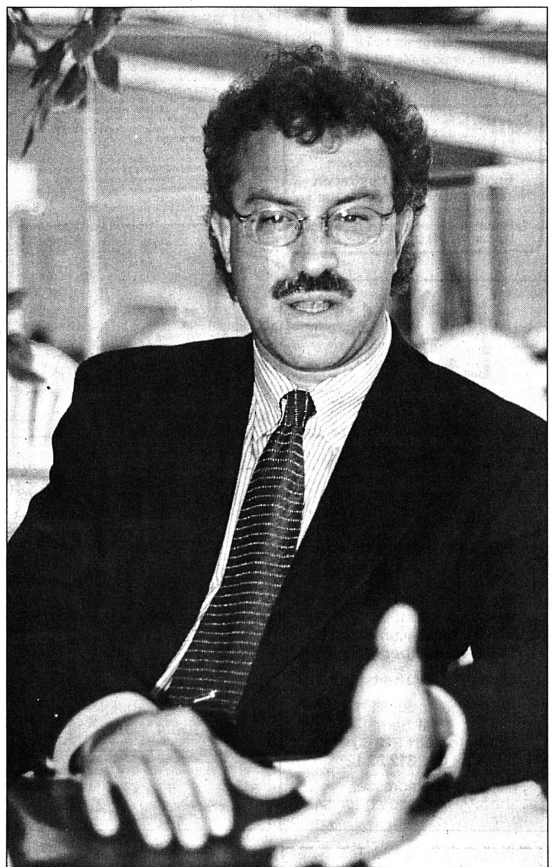
Entscheidungswege kürzer

Wieso trägt eine einzelne Person soviel Risiko? Reinhardt begründet es einerseits mit Pioniergeist und schnellen Entscheidungswegen, andererseits sieht er sich durch dieses finanzielle Engagement gegenüber den Mitgliedern auch entsprechend in die Pflicht genommen. Das Ziel der Gründung einer AG war denn auch nicht die übliche Gewinnausschüttung, sondern hat juristische Gründe. Haupteinnahme sind die indexierten Jahresbeiträge der Hotels: Betriebe bis zu 40 Zimmern bezahlen 8000 Franken, von 41 bis 79 Zimmern 12 000 Franken, ab 80 Zimmern 13 500 Franken.

Für 1997 rechnet Reinhardt bei der AG mit einem Minusergebnis von 15 500 Franken. Schon 1998 soll die Zweckgemeinschaft aber ein positives Ergebnis von 1000 Franken aufweisen, 1999 gar eines von 4500 Franken.

Qualitatives Wachstum

Sollten einzelne Aktionäre irgendwann einmal aussteigen wollen oder müssen, sieht der Aktionärsbindungsvertrag die Rückgabe der Aktien an die Genossenschaft vor; bei voller Ausbezahlung versteht sich. Bei einer Aufnahme neuer Partner-Hotels besitzen die bestehenden Partner innerhalb des im Unterlizenzvertrag festgehaltenen Gebietes ein Veto-recht, eine Art vertragliche Konkurrenz-klausel. Kommt ein Veto, ist das Aufnahmegesuch vom Tisch. Bleibt das Veto aus und der Verwaltungsrat stimmt zu, ist die Aufnahme perfekt. So geschehen



Olaf Reinhardt, Verwaltungsratspräsident der Alpine Classic Hotels Service AG: «Als Mehrheitsaktionär kann ich schneller entscheiden. Aber der Aktionärsbindungsvertrag nimmt mich gegenüber meinen Partnern auch entsprechend in die Pflicht.»

Foto: Thomas Vaszary

Zahlen und Fakten

Alpine Classic Hotels Service AG
St.-Niklaus-Strasse 105
6047 Kastanienbaum bei Luzern
Tel. 041 342 06 42
Fax: 041 342 06 44
E-Mail: Alpineclassic@Centralnet.CH

4-Stern-Hotels	18
5-Stern-Hotels	2
Beitrag 1-40 Zimmer	8000 Fr.
Beitrag 41-79 Zimmer	12 000 Fr.
Beitrag über 80 Zimmer	13 500 Fr.
Lizenzgebühr pro Jahr	500 Fr.
Einkauf in die Genossenschaft	5000 Fr.
Aktienkapital Marketing AG	100 000 Fr.
Reservierungssystem	Utel

bei den beiden neuen Betrieben Hotel Belvedere in Locarno und Hotel Saratz in Pontresina.

Insgesamt strebt Olaf Reinhardt ein langsames Wachstum der Gruppe im ganzen Alpengebiet an, vielleicht 30 Betriebe bis im Jahr 2000. «Wir wollen qualitativ stark bleiben», betont er. Also kein Wachstum um jeden Preis. Zu den heute 20 Betrieben sollen 1998 ein österreichischer und ein deutscher Betrieb hinzukommen, 1999 nochmals ein österreichischer, ein deutscher und erstmals ein französischer Betrieb. Innerhalb der Schweiz will man aber auch endlich die ersten Betriebe aus der Westschweiz in die Gruppe integrieren.

HOT-TELL

Neue Messe in Mailand

«World Investment in Tourism Conference»

Vom 25. bis zum 27. Februar 1997 wird in Mailand erstmals eine internationale Börse der touristischen und Hotel-Investitionen stattfinden. Die «World Investment in Tourism Conference and Exhibition» (W.I.T.) soll ein Kongress sein, an dem Projekte, Ideen, Vorschläge, Investitionen und Finanzierungsmodelle zur internationalen touristischen Entwicklung vorgestellt werden. Weltweit (nicht in der Schweiz!) soll sich die Gesamtzahl der Touristen in den nächsten zehn Jahren verdoppeln. Dadurch ergeben sich neue Möglichkeiten in Ländern, in denen der Tourismus bisher eine untergeordnete Rolle gespielt hat. Ein Grund mehr für sogenannte «alte» Destinationen, hier nicht der Faden zu verlieren. Die Mailänder W.I.T. soll den ersten internationalen Treffpunkt darstellen, an dem Länder, Behörden und Privatgesellschaften einander ihre Projekte und Ausschöpfungsmöglichkeiten präsentieren. Und andererseits Kontakte zu Investoren, Banken, Planungsbüros und Fachleuten aus allen Tourismusbranchen zu knüpfen. **APK**

Silver Manotel Marketing S.A. in TravelWeb. TravelWeb, die Tochtergesellschaft von Pegasus Systems, die touristischen Leistungsträger eine gemeinsame Plattform im Internet anbietet, teilt mit, dass die Schweizer Hotelgruppe Manotel neuerdings im TravelWeb aufgeführt ist. Silver Manotel Marketing SA ist eine Gruppe von 50 Schweizer Hotels, die in städtischen und Urlaubs-Schlüsselstandorten in der Schweiz, Chamonix, Siena und den West Indies vertreten ist. Manotel offeriert mehr als 4000 Zimmer. **r**

American Express: Alles spricht für automatisiertes (Hotel-)Buchen. In Europa brauchen die Unternehmen rund 8 Prozent ihres Reisebudgets für Verarbeitungsaufwendungen wie Buchhaltung oder Buchungen. American Express ist überzeugt, dass dieser Anteil von 8 auf 2 Prozent reduziert werden kann, beispielsweise durch das vermehrte Benutzen von automatisierten Reservationsabläufen. Je kleiner das Unternehmen, desto mehr entfällt dieser Anteil indirekter Geschäftsreisekosten, zu dem auch das Ausfüllen zahlreicher Formulare, das Wechseln der Währungen etc. gehört. Gleichzeitig nehmen diese Kosten nun absolut zu, weil gegenüber 1994 die Geschäftsreisereisensität inter-

national stark gestiegen sei. Die direkten Kosten wie Hotel- und Flugpreise jedoch, so Amex, seien von den Unternehmen in den letzten Jahren in den Griff genommen worden: Drei Viertel der von Amex begleiteten Firmen verlangen von ihren Angestellten, die jeweils tiefsten Flugpreise zu zahlen. Zwei Drittel der Firmen erwarten ausserdem, dass ihre Geschäftsreisenden ausschliesslich in solchen Hotels übernachten, mit denen das Unternehmen spezielle Zimmerpreise ausgehandelt hat. **APK**

Best Western will Angebots-Segmentierung. An der International Convention von Best Western International in Phoenix, Ariz., beschlossen die europäischen Delegierten, die über tausend der weltweiten Marketingorganisation angeschlossenen Häuser ab 1998 in drei Segmenten zu präsentieren. Der Gast erkennt damit schon vor dem Buchen, ob er in einem Haus der Mittelklasse, der gehobenen Mittelklasse oder der Erstklasse absteigt. Best Western Europe wurde bekanntlich reorganisiert: Die Schweiz behält nun den juristischen Sitz (früher in einem unabhängigen Büro in Bern). BWSH-Direktor Peter Hürthmann übernimmt dabei die Funktion eines Controllers. BW Hotels Deutschland

kümmert sich um die europaweite Angebotsgestaltung (Voucher, Kataloge). Zum Präsident von BW Europa gewählt wurde der Österreicher Gerhard Jungreuthmayer. **APK**

Marriott Hotels mit Mittelklasse-Produkt. Towne Place Suites heisst die neue Hotelformel von Marriott International für das mittlere Preissegment. Damit soll die steigende Nachfrage nach im mittleren Preissegment liegenden Unterkünften für längere Aufenthalte abgedeckt werden. In den USA sind Suiten-Hotels seit Jahrzehnten im Angebot. Die Towne Place Suites sind Hotels, denen Suiten-Apartments angeschlossen sind. Die Gäste können sich selbst versorgen. Eine eingerichtete Küche gehört dazu. Telefon, Anrufbeantworter und Anschlüsse für Computer-Modems. In Nordamerika sollen solche Suiten zwischen 45 und 60 Dollar kosten, Hoteliers, die sich für die Formel interessieren, können mit Marriott auf Franchise- oder Managementbasis ins Geschäft kommen. **APK**

Radisson mit erstem Hotel in Tokio. Die Radisson Hotels Worldwide, deren Muttergesellschaft die Carlson Hospitality

Worldwide ist, verstärkt mit dem Miyako Hotel Tokyo ihre Präsenz in Japan. Das erste Radisson in Japan steht beim Flughafen Narita. Radissons zweiter Betrieb in Nippon verfügt über 500 Zimmer und Suiten. Die Hotelkette möchte bis Ende 1997 weitere zehn Hotels in der Region Asien-Pazifik eröffnen, was einem Total an 25 Betrieben entspräche. **r**

Westin Hotels investiert in Kreuzfahrtschiff. Die US-Hotelkette Westin will eines der grössten je gebauten Kreuzfahrtschiffe vom Stapel lassen: Die «America World City» soll Platz für 6200 Pax und 2400 Besatzungsmitglieder bieten. Die Jungfernfahrt ist für Ende 1999 vorgesehen (eine exklusive Neujahrsparty!). 2800 Kabinen sind geplant, 10 000 Quadratmeter Kongress- und Seminarräume. Westin-VR-Präsident Jürgen Bartels, der lange Jahr für Radisson gearbeitet hatte und dort ebenfalls ein Schiff im Hotelportefeuille besass, glaubt, dass Tagungen auf hoher See das Geschäft der Zukunft seien. Das Westin-Kreuzfahrtschiff-Projekt dürfte rund 1,5 Milliarden Franken kosten. Ausserdem soll die «America World City» mit ihren 250 000 Tonnen das erste grosse Kreuzfahrtschiff seit 50 Jahren sein, das in den USA gebaut wird. **ldt**

* Informationen und Anmeldeformulare: Italienische Handelskammer für die Schweiz, Tel. 01 202 83 83, <http://www.aceess.ch/ccis>.

FRANZÖSISCH IN SW-FRANKREICH

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

CCIEL • F79370 Celles •
Tel. 0033/(0)5-49 27 92 75 •
Fr. Gattringer oder Mr. Simonnet

82205/362204

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 Silla, Fax (01) 926 54 45

NEU Feriensprachkurse

Englisch in Kapstadt, Südafrika

Unterlagen und Information durch
Moser Voyages, Telefon 022 740 39 20
89365/287032

Handels- und Verkehrsschule Bern Hotelsekretär/in

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



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

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplommkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:

St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 30 13
Fax 041 637 43 28

86191/328405

IHTTI School of Hotel Management
Neuchâtel, Switzerland

HOTEL MANAGEMENT STUDIES, SWITZERLAND

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

2 1/2-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Postgraduate Hotel Operations Diploma

1-Year Certificate Courses

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



Wir sind beauftragt, von einem modernen 5-Stern-Hotel in Zürich gebrauchte, aber gut erhaltene, qualitativ hochwertige Einrichtungsgegenstände ab 1.1.1997 zu verkaufen:

Zimmer-/Suitenmöblierung

- Möbelkombinationen (Kofferbock, Schubladen, Pult)
- Millers-Fauteuils und -Beistelltische
- Swissslamps (Steh-, Pult- und Nachttischlampen)
- hervorragende Bettgestelle mit Matratzen
- Vorhänge und Bettüberwürfe etc.
- Möbel aus Suiten, antike Bilder (Stiche)
- verschiedene Einzelstücke

Hotelhalle-Möblierung

- klassisch moderne (2 Jahre alt) 1er-, 2er- und 3er-Sofas aus schwarzem Leder oder königsblauem Alcantara-Bezug
- attraktive, grosse und moderne Teppichinseln
- Beistelltische etc.

Weitere Auskünfte erhalten Sie bei MMC Hotel AG in Zürich
Telefon 01 285 37 37, Fax 01 288 37 39

89193/41432

BAR

FACHSCHULE BERN

Jetzt Unterlagen anfordern.
Laufend Kurse vom Anfänger bis zum Profi.

Neu!
Show-Kurse
ab November 1996.
Die Luft als Arbeitsfläche!

Aarberggasse 35, 1. UG,
3011 Bern
Telefon 031 312 60 07
Fax 031 312 32 12

Internetadresse:
<http://www.mso.ch/tonis/>

88042/322423



**bewahrt Sie
vor bitteren
Enttäuschungen.**

Zu verkaufen
eventuell zu vermieten



Occasions- Schneebar-Zelt

Nähere Auskunft:

Bieri
Bieri Blachen AG
6022 Grosswangen
Tel. 041 - 980 53 53
Fax 041 - 980 53 54
P. 89276/316318

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, 1essoreuse 10 kg, 1 calandre (rouleau 2,10 m).

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

88877/28207

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.

P. 87486/323292

Infolge Lagerreduktion bieten wir Ihnen zu sensationellen

Tiefstpreisen

Garlando Tischfussball mit und ohne Münzprüfer, Garlando Billardtische mit und ohne Münzprüfer.

Auskünfte und Angebote erhalten Sie unter Telefon 032 323 18 19, Fax 032 323 83 83.

88953/38648

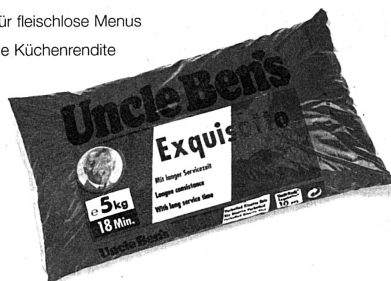
**Wer bei uns
inseriert,
hat Erfolg**

ANZEIGEN



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 Menüs
- Exquisotto garantiert eine hohe Küchenrendite



wir möchten Sie ganz groSS herausbringen!

**touriSmuS-marketing für fremdenverkehrSorte
eventS - planung + organiSation
public relationS - werbung - kommunikation
showS - management + organiSation
gaStro - marketing - konzepte - meSSebau**

wie groSS wollen Sie herauskommen?

**faxen Sie unS Ihre wünSche, wir haben die
kontakte für Sie!**

NSN - marketing & management
Postfach 360
4416 Bubendorf
Fax 061 931 33 63

89396/396870

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates mit.

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23



Gentechnik in der Lebensmittelherstellung

Strategie der Grossfirmen noch wenig klar

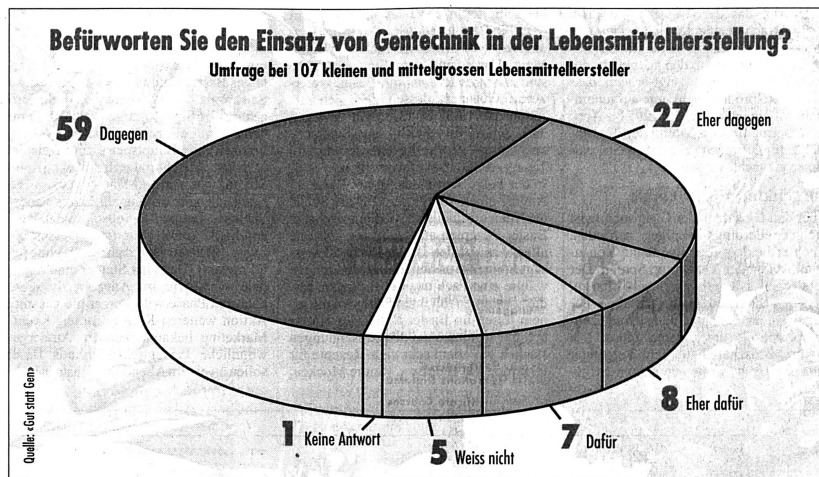
Die Haltung der grossen Firmen der Nahrungsmittelbranche zur Gentechnologie ist, laut einer Umfrage von «Gut statt Gen», wenig transparent. Mit Schweigen halten sie den Verbraucher hin. Konfuse Strategien dominieren. Dem Wunsch nach Klarheit werden vor allem die kleineren Betriebe gerecht.

GUDRUN SCHLENCZEK

Die Interessengemeinschaft «Gut statt Gen» in Zürich befragte 645 Produktionsbetriebe der schweizerischen Nahrungsmittelbranche zu ihrer Haltung gegenüber Gentechnologie. Die Ergebnisse sind erstaunlich bis erschreckend: Speziell die Grossbetriebe haben eine klare Auskunft – trotz mehrmaliger Aufforderung – verweigert. «Gen statt Gut» wertet das Schweigen der Grossfirmen bei ihrer Umfrage deshalb als «Hinhaltetaktik». Vorerst warten die Unternehmen die Reaktionen und die mögliche Akzeptanz bezüglich Gentechnologie ab und beziehen in der Zwischenzeit keine Stellung. Die Stellungnahme von Unilever Schweiz gegenüber der *hotel+tourismus* revue scheint typisch für das Verhalten der Grossfirmen. Laut *Otto Färer*, Personaldirektor von Unilever Schweiz, «steht seine Firma der Gentechnologie positiv gegenüber und schätzt deren Potential». Fragt der Konsument allerdings gentechnisch hergestellte Produkte nach, wird Unilever diesen Wunsch im Auge behalten. «Zumindest wollen wir, wenn der Verbraucher das wünscht, ihm die Wahl zwischen konventionellen und gentechnisch hergestellten Produkten geben», argumentiert Färer. Auch wenn sich die Grossproduzenten in Zukunft für die Kritik der Konsumenten an der Gentechnik öffnen, das Bezugsproblem grosser gentechnischer Margen bleibt.

Antworten widersprüchlich

Zu den fünf Lebensmittelherstellern, die laut Erhebung von «Gut statt Gen» explizit nicht wissen, was von Gentechnologie halten sollen, gehören u.a. die Mövenpick-Unternehmen in Bir-



menstorf. Auf Anfrage der *htr* konnte auch der Pressesprecher der Mövenpick-Unternehmen in Adliswil, *Emil Egger*, keine Stellung zum Thema Gentechnologie beziehen. Egger ist sich zwar der zunehmenden Bedeutung der Gentechnologie bewusst, doch sei er «als Laie nicht in der Lage, die Gefahren modernster Technik zu beurteilen». Egger verweist an den Direktor der Produktionsstätte in Birmenstorf, *Roland Berger*. Dieser wusste nichts von der Umfrage in seiner Firma und definiert seine Position klar gegen Gentechnologie: «Gentechnisch hergestellte Produkte kommen bei uns nicht zum Einsatz...». «Möglichst natürlich» sei seine Zielsetzung, sonst wird bei Mövenpick Birmenstorf nach Alternativen geforscht. Den Fragebogen von «Gut statt Gen» füllte *Roman Doswald*, Leiter Qualitätssicherung in Birmenstorf, aus. Laut Umfrageergebnis antwortete Doswald auf die Frage, ob er Gentechnik befürworte oder diese im Mövenpick-Betrieb eingesetzt wird, mit «Weiss nicht». Zu wenig Infos, um das Risiko einzuschätzen, soll die Begründung gelautet haben.

Zu den Grossfirmen, die jede Auskunft verweigerten, zählten nach «Gut statt Gen» u.a. Nestlé SA in Vevey, Rivella AG in Rothrist, Brauerei Hülsmann in Zürich, Merkur AG in Bern, Lindt-Sprüngli AG in Kilchberg oder die Feldschlösschen-Gruppe in Rheinfelden. Für die Feldschlösschen-Gruppe ist, aufgrund des traditionellen Brauereiverfahrens, gentechnisch hergestellte Hefe nicht von Bedeutung. Hingegen vertreibt Feldschlösschen Getränke beispielsweise von Unifontes, deren Produkte Farbstoffe und Konservierungsmittel enthalten, die möglicherweise gentechnisch erzeugt worden sind.

Laut Umfragen lehnen Schweizer Konsumenten gentechnisch hergestellte Lebensmittel mehrheitlich ab. Coop erklärte erst kürzlich in einer Pressemitteilung, dass 80 Prozent der Konsumenten keine Lebensmittel mit GVO (gentechnisch veränderte Organismen) kaufen wollen, und über 90 Prozent wünschen eine offene Deklaration. Trotzdem befürwortete Coop Schweiz, ebenso wie die Migros-Genossenschaften Gentechnologie. Doch auch

Coop scheint mehrdeutig mit ihrer Strategie zu fahren: Denn Mövenpick in Birmenstorf wurde dieser Tage mit einem Fragebogen von Coop konfrontiert, welcher den möglichen Einsatz der Gentechnik bei Mövenpick abfragt.

Regionale Betriebe sagen aus

Dem Bedürfnis der Verbraucher entsprechen dagegen die kleineren und mittleren Betriebe bereits. Denn sie sind näher an ihrer Kundschaft und gänzlich auf ihre Akzeptanz angewiesen. Deshalb gaben die klein- und mittelgrossen Betriebe bei der Umfrage von «Gut statt Gen» bereitwillig ihre Haltung gegenüber Gentechnik bekannt (107 Antworten). Mehrheitlich lehnen diese Gentechnik ab (55 Prozent) oder sind eher gegen den Einsatz von Gentechnologie (24 Prozent). Die Haltung der Ablehner deckt sich mit der Bereitschaft – auch bei Produkten ohne Deklarationspflicht – freiwillig zu kennzeichnen (84 Prozent) sowie annähernd mit dem Willen, gentechnisch veränderte Produkte aus dem Sortiment zu streichen (70 Prozent).

Genmanipuliertes Soja

Mit GVO auf der Speisekarte?

Kaum hat die Sojabohne den Siegeszug in der vegetarischen Ernährung angetreten, kommt sie schon in Verruf. Kommt gentechnisch manipulierte Soja auf den Schweizer Markt, könnte sogar eine Deklaration auf der Speisekarte zwingend werden.

Genmanipuliertes Soja steht vor der Zulassung: Das Dossier von Monsanto liegt beim Bundesamt für Gesundheit (BAG) vor. Bis Ende November will das BAG den Entscheid fällen. Nicht nur Vegetarier sind beim Konsum von Sojaburger betroffen, sondern jeder Durchschnittskonsument. Denn Soja findet man in Schokolade, Margarine, Saucen, Glacé etc., insgesamt in ca. 60 Prozent aller Nahrungsmittel. Allein der Lebensmittelhilfsstoff Soja-Lecithin (E 322) findet sich in einem Drittel aller Lebensmittel. Bislang galt Lecithin als «chemisch reiner Stoff», in dem kein Erbmaterial der Pflanze mehr feststellbar ist. Doch eine von Greenpeace in Auftrag gegebene Untersuchung wies in einem deutschen Labor DNA-Spuren in dem Zusatzstoff nach. Am BAG wurde man erst durch die Medien auf diesen Umstand aufmerksam. Zur Zeit prüft die Universität Bern im Auftrag des BAG die Ergebnisse des deutschen Labors. Noch liegen keine Ergebnisse vor. Können Genspuren zuverlässig im Lecithin nachgewiesen werden, müssten in Zukunft oben aufgeführte Produkte mit dem Label GVO (gentechnisch veränderte Organismen) deklariert werden. Das betrifft aber kaum die Verarbeitung von Speisen in der Küche: Kommen

Produkte mit Lecithin in der Gastronomie zum Einsatz, ist in der Speise nur wenig davon zu finden. Anders sieht es bei der Verwendung von Sojamehl oder Sojaeierweiss für Tortenböden oder Kekse aus. Hier könnte ein Einsatz von gentechnisch verändertem Soja zu einer Deklarationspflicht auch auf der Speisekarte führen. Gegenwärtig sind Bestrebungen im Gange, die amerikanischen Lieferanten von Soja-Produkten zu bewegen, reine Fraktionen zu liefern. Laut *Siefan Weber* von Greenpeace sollen zuverlässige Quellen mit ausreichenden Mengen an konventionellem Lecithin existieren.

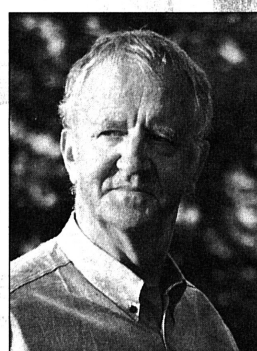
Zulieferer im Food-Bereich sehen die Situation weniger optimistisch. «Soja-vollmehl, -schrot und -öl sind ohne Probleme rein zu beziehen. Doch im Falle von Sojaeierweiss, von dem es weltweit nur wenige Hersteller gibt, haben wir bis anhin keinen Lieferanten gefunden, der uns garantieren kann, dass keine der veränderten Sojabohnen im Spiel sind», beurteilt *Jiri Paukert* von der Baer AG in Küssnacht die Lage. Gerade Sojaeierweiss hat für vegetarische Produkte eine nicht unbedeutende ernährungsphysiologische Bedeutung. «Falls wir kein gentechnisch-freies Sojaeierweiss beziehen können, werden wir uns nach Ersatz umsehen», so Paukert. Dieser könnte zum Beispiel durch Weizenweiss gestellt werden. Baer ist sich auch bewusst, dass die ganze Gedankensuche um Soja das Image der Bohne nachhaltig schädigt. «Wir arbeiten bereits an Alternativen», schaut Paukert in die Zukunft. Eine liegt in Getreide-Burgern, eine andere in Fleischersatzprodukten aus der ebenfalls sehr eiweissreichen Lupine. GSG

Emil Wartmann

Sympathie für Querdenker

Emil Wartmann ist wohl der Mann, der am meisten Restaurants in der Schweiz eröffnete. Die Gastronomiekette Gasttrag verdankt ihm sein Bestehen. Mövenpick und Ueli Prager prägen seinen beruflichen Werdegang. Als Mitglied u.a. des Schweizer Hoteliervereins wirkte er in den verschiedensten Kommissionen mit. Mehrere Jahre schrieb er als Kolumnist für die *«hotel + tourismus revue»*. Als Gastronomiker und -berater nahm er kein Blatt vor den Mund. So kritisch wie er andere unter die Lupe nahm, so selbstkritisch stand er sich selbst und seinen Geschäften gegenüber. Offen erklärte er: «Ich war mir selber genug. Auch schwierig genug» und «wer strebt, der irrt, wer handelt macht Fehler».

Mit 70 Jahren veröffentlicht er jetzt eine Anthologie über sein Leben: «My crazy life». Das Buch stellt eine Sammlung seiner wesentlichen Stationen im Leben, Interessengebiete – wie die Begeisterung für Kunst – und Beiträge zur Gastronomie dar. «Wenn ich nicht reisen konnte, dann konnte ich schreiben», erklärt Wartmann sein Engagement speziell in den Kolumnen der *«htr»*, denen ein ganzes Kapitel seines Buches gewidmet ist. Seine lockere Schreibweise macht man sich sicher für einige seiner Kollegen schwerverdaulich: «Mein Interesse galt den Querdenkern und Innovativen, meine Sympathie Originalen und Aussteigern. Es machte daher Spass Selbstzufriedene zu provozieren. Unumstössliches in Frage zu stellen (...). Leben ist Bewegung – Beharrung ist Tod.» Doch seine kritischen Darstellungen haben wohl häufig schmunzelnde Zustimmung erfahren und weniger Feinde provoziert – dank Humor und Kritik, auch gegen sich selbst.



Sein Buch ist keine Abhandlung seiner beruflichen Stationen oder Erfolge, sondern Öffentliche mischt sich mit Privatem, Wirt sein fast mit Intimem. «Wer als Wirt Privat- und Berufsleben trennt, ist fehl am Platz», kommentiert Wartmann. Für einen Gastronomen gehöre das unausweichlich zusammen, lange Arbeitszeiten und die Form des Familienbetriebes sind hier Beispiele. Warum eine Biographie? «Ich habe die unglaublichste Epoche der Menschheitsgeschichte erlebt (das 20. Jahrhundert) und ich hatte einen kosmopolitischen Beruf (...), dabei war ich eher eine ausgefallene Mischung von Mensch, Wirt, Kunstsammler, Festenbauer, World-Traveler», erklärte Wartmann an seiner Venissage. Seine Gedanken rücken manchen Tatbestand in ein anderes Licht, seine Erfahrungen in vielen Bereichen sind auch exemplarisch. Gudrun Schlenzcek

TV-Kochsendung

Gesund kochen mit Starkoch

Das Schweizer Fernsehen DRS und die Schweizerische Krebsliga lancieren mit dem Londoner Starkoch Anton Mosimann eine Kochsendung. Im Mittelpunkt der Serie steht das gesunde Kochen und die Krebsprävention für die breite Bevölkerung.

Der Erfinder und Vermarkter der cuisine naturelle, der Schweizer Starkoch Anton Mosimann, kocht ab Dezember in einer Sendung des Schweizer Fernsehens DRS. Zusammen mit der Schweizerischen Krebsliga als Partner und den Sponsoren Optima und Kuhn-Rikon wird eine Serie von 11 Sendungen realisiert, die monatlich im Rahmen der Sendung Infothek ausgestrahlt werden. Nach dem Grosseinsatz der Mosimann-Kochsendungen in Grossbritannien sollen nun auch die Schweizer Fernsehzuschauer die von Mosimann propagierte leichte Küche kochen lernen. In der Kochsendung werden laut *Robert Ruoff*, Leiter der Bildungsredaktion von SF DRS, jedoch keine exklusiven Menüs gekocht, sondern saisongerechte und preislich günstige Speisen präsentiert. Zur Sendung, die erstmals am 6. Dezember ausgestrahlt wird, hat die Krebsliga Mosimanns Kochbuch – natürlich leichte Küche – lanciert, das sämtliche Rezepte der Serie enthält. Mit ihrem Engagement will die Krebsliga auf unkonventionelle Art Prävention für ein möglichst breites Publikum betreiben. Die Tatsache, dass dabei in eine Kochsendung investiert wurde, ist kein Zufall. So werden etwa 30 Prozent aller Krebsleiden durch eine falsche und vor allem übermässige Ernährung mitverursacht, wie *Markus Wieser*, Generalsekretär der Krebsliga, bestätigt. SW

MIXED-PICKLES

Wirt können Lieferverträge mit Feldschlösschen nicht kündigen. Ein Boykott welscher Wirt könnte nur mässig schäumen: Laut einem Bundesgerichtsurteil aus Lausanne ist es praktisch unmöglich für ein Restaurant, vorzeitig aus einem Liefervertrag auszustiegen. GSG

Konsumenten nur unvollständig über BSE informiert. Eine Befragung von 1500 Personen an der Olma zeigte, dass sich nur 14 Prozent der Konsumenten vollständig über die Rinderseuche BSE informiert fühlen. Laut Umfrage hat die Zahl der Rindfleischkonsumenten um rund 17 Prozent abgenommen. 6 Prozent der Befragten gaben an, nie Fleisch zu essen. Von diesen begründete aber nur ein Drittel den Fleischverzehr mit dem Auftreten von BSE. Nur 40 Prozent der Befragten nichtbäuerlicher Herkunft sind der Meinung, dass sie nach der Schlachtung der 230 000 Rinder wieder bedenkenlos Schweizer Rindfleisch essen können. GSG

Bei Mövenpick darf der Gast seine Reste mitnehmen. Bisher musste der Gast im Restaurant, wenn er die Portion auf seinem Teller nicht schaffte, verschämt nach einem Säcklein «für den Hund» fragen. Bei den Mövenpick-Restaurants im Tessin soll das jetzt anders werden. In den acht Mövenpick-Restaurants in Locarno, Lugano und Bellinzona bekommt der Gast auf Wunsch künftig je einen Behälter für das übriggebliebene Menü, respektive das jeweilige Getränk. Bei Migros, Coop und Nova findet man die Idee zwar interessant, denkt aber noch nicht an eine sofortige Einführung. BAH

Die Zahl seiner 682 Lokale in Deutschland will McDonald's bis zur Jahrtausendwende um nochmals 400 erhöhen. Die Kundenzahl soll sich zugleich von täglich 1,5 auf 2 Millionen vergrössern. Dies teilte die Hamburgerkette anlässlich ihres 25jährigen Bestehens. Am 4. Dezember 1971 war der erste deutsche McDonald's Schnellimbiss in München eröffnet worden. Inzwischen beschäftigt McDonald's Deutschland etwa 40 000 Menschen (häufig Teilzeit) und hat im zurückliegenden Jahr etwa 3 Milliarden DM umgesetzt. GU

Hotel Basel

Alte Rezepte als Vermarktungsstrategie

Rezepte aus dem Basler Kuchen sollen im Hotel Basel der Konsumlust entgegenwirken und nach geglückter Renovation den Umsatz auch im Restaurant beleben. Mit einem Werbebudget von 50 000 Franken versucht so der Hotelier Raeto Steiger neue Kunden zu gewinnen und Sympathien zuzuschaffen.

ISO AMBÜHL

Mit einer besonderen Idee zur Verkaufsförderung will das Hotel Basel neue Gästesegmente erschliessen. Mit einem Wettbewerb wurden originelle Basler Rezepte gesucht, die nun teils auf der Menükarte angeboten werden. Die Aktion wird zusätzlich durch Abende mit Basler Persönlichkeiten, welche ihre Basler Tischkultur vorstellen, gefordert. Seit

zweieinhalb Jahre steht Raeto Steiger nun in der Rheinstadt dem 4-Stern-Hotel Basel vor, das der Ciba-Pensionskasse gehört. Nach geglückter Renovation und Umbau des Hotels inklusive Restaurants ist Steiger nun daran, den Betrieb zu positionieren. Zufrieden zeigt er sich, dass das «Hotelprodukt» sehr gut aufgenommen worden ist: Von Mai 1995 bis April 1996 betrug die Auslastung der 72 Zimmer gute 63 Prozent, ohne dass Spezialpreise gemacht wurden.

Sorgenkind Gastronomie

Über den Umsatz in der Gastronomie ist Steiger allerdings weniger zufrieden. Auch er beklagt die allgemeine Konsumlust und den Trend zum Sparen. Der gebürtige Basler gibt aber auch offen zu, dass er nach zwanzigjähriger Abwesenheit in seiner Heimatstadt erst einen neuen Gästekreis erschliessen muss: Die Stammkundschaft hatte sein Vorgänger Otto Baeriswyl in langen Jahren aufge-

baut. Es ist aber nicht die Art von Steiger, nun zu jammern oder zu klagen. Viel lieber schreitet er zur Tat: Zusammen mit dem PR-Berater Dieter Pfister aus Binningen, dem Werbebüro Tschani in Bider, Merz, Basel, und dem Event-Spezialisten Matthias Rühmüller, Basel, kreiert er ein Konzept, dessen Ideen sich ausserhalb der üblichen Normen bewegen und sich schliesslich – laut Steiger – nachhaltig als Verkaufsförderung im Tagesgeschäft auswirken sollten.

In der Folge schrieb das Hotel Basel im August einen Wettbewerb für die Suche nach den originellsten, verführerischsten Basler Rezepten aus. «Uns interessierte alles, was aus den Basler Kuchen kam», sagt Steiger. Aus den 220 Einsendungen wählte eine Fachjury sieben Sieger aus, die zusammen mit ihren Freunden mit einem Essen im Basler Keller des Hotels belohnt werden. Aus den Einsendungen stachen vor allem sehr viele Rezepte für «Saumon à la Baloise», «Suure Mocke»,

«Basler Geschnetzeltes an einer Biersauce», «Basler Rappeli-Salat» (Wurstsalat mit Gemüse) oder auch Desserts wie eine Basler Weintorte heraus. Unter dem Stichwort «Basler Kuchi» finden sich nun mehrere Basler Speisen auf der Karte des Basler Kellers: Als Vorspeise etwa Saisonsalat mit «Schwyys-Schnörli aneere greiftige Vinaigrette» (10 Franken), eine «Baasler Ziibelesuppe» (6 Franken), als Hauptspeise zum Beispiel «Gfills Mischgratzerli (Küken) im Straunäscht und Mäart-Gmies» (36 Franken) oder «Bräaglete Lags aneere Schloss Leimental-Soose, Salzhaard-eppel» (32 Franken) und zum Dessert ein Stück «Baasler Wydaarte» (Weintorte, 8 Franken). Dazu hat Steiger eine regionale Weinkarte im Angebot. In einer nächsten Phase will Steiger die gesamte Aktion weiteren Kreisen mittels Event-Marketing bekannt machen: Aussergewöhnliche Persönlichkeiten aus Basel sollen an einem Abend ihre Basler Tisch-

kultur vorstellen und Menu, Wein, Tischdekoration sowie Musik auswählen.

Vier Anlässe pro Jahr

Den Anfang machte am 22. Oktober Christoph Koellreuter, Direktor der Basler Konjunkturforschung AG, der im Gespräch mit TV-Mann Anton Schaller vorgestellt wurde und sich zu aktuellen Themen Basels äusserte. An dieser Veranstaltung im Basler Keller (80 Sitzplätze) konnten Gäste teilnehmen, die für den Anlass inklusive Musik und Menu (Aperitif, 4-Gang-Menu, Wein, Digestif) einen Preis von 89 Franken zahlten. An diverse Gästekreise werden Einladungen für die Reihe «Basler Tischkultur» verschickt. Übers Jahr verteilt möchte Steiger etwa vier Anlässe gestalten.

Der Basler Hotelier hofft, dass seine Marketingaktion mit einem Budget von rund 50 000 Franken Erfolg hat, Sympathien schafft und nicht zuletzt dem Betrieb Frequenzen und Umsatz bringt.

ANZEIGE

LESEBAR

Die kleine Tee-Schule

Bücher über Tee füllen bereits eine kleine Bibliothek. Und doch kommen immer neue Teebücher hinzu. «Tee – die kleine Schule» nennt sich die Neuerscheinung aus dem Verlag Zabert Sandmann. Cornelia Teuffl hat alles zusammengetragen, was auch in anderen Teebüchern schon zu lesen war, doch ihre kleine Tee-Schule erfreut durch gut fotografierte, grossformatige Bilder, durch angenehmes Layout und durch Glossar und Register zum Thema Tee. Von A wie Ätherische Öle bis Z wie Ziegeltee reicht das eine, von Afrika bis Zen-Buddhismus das andere mit Hinweisen auf Lesestellen im Buch. Für den Gastronomen, der dem Teetrend folgen und sein Wissen abrufen will, sicherlich eine nützliche Lektüre. Für die kleine Gästebibliothek im Hotel bestimmt eine appetitmachende Bereicherung zum Blättern und Sich-Hineinverfolgen. GU

Cornelia Teuffl: «Tee – die kleine Schule», Verlag Zabert Sandmann, Fr. 29.80, ISBN 3-924678-85-5

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Redaktion / Rédaction:
Chefredaktor / Rédacteur en chef:
Andreas Netze (AN),
Réd. en chef adj.: Mirosław Halaba (MH).

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

Offizielles Organ für / Organe officiel de:
Verband Schweizer Tourismus-
Direktoren und -Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusexperten (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hotellers-
Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality
Sales & Marketing Association (HSMMA)
Swiss Chapter; Food and Beverage
Management Association (FBMA);
Swiss Congress & Incentive; Buspartner
Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte
(VSB); Verband Schweizer Kurhäuser
(VSK); Swiss International Hotels (SIH);
Schweizerische Vereinigung der
Firmen-Reisedienste; Amicale
Internationale des Sous-Directeurs
et Chefs de Réception des
Grands Hôtels (AICR).

marktplatz

Texte und Sponsoring:
Rolf Mantel, Telefon/Fax 052 / 343 84 54.

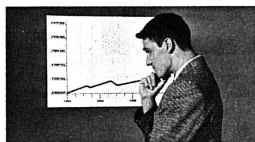
Verlag / Edition:
Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

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

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

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Erfolg mit WIR haben nur engagierte Unternehmer.



Engagierten Geschäftsleuten ist klar, dass sich der unternehmerische Erfolg nicht von alleine einstellt, sondern dass man sich



dafür «ins Zeug» legen muss – auch im WIR-Milliardenmarkt. Wenn Sie als mittelständischer Unternehmer vom WIR profitieren



wollen, haben Sie den Erfolg selber in der Hand. Wollen Sie diese Chance wahrnehmen?



WIR – für Ihren Erfolg.

WIR Wirtschaftsring-Genossenschaft, Auberg 1, 4002 Basel, Telefon 061 277 91 11, Fax 061 277 92 39

Mineralwassermarkt

«Globaler Anbieter für die Gastronomie werden»

Die Nummer eins im Schweizer Mineralwassermarkt, die Henniez SA, kämpft gegen die immer grösser werdende Konkurrenz aus dem Ausland. Als globaler Getränkeanbieter will sich der waadtländische Produzent künftig im Markt positionieren. Die hotel+tourismus revue sprach mit dem Marketingdirektor von Henniez, Alain Curchod.

Interview:
STEPHAN WEHRLE

Henniez gerät immer mehr unter Druck durch zunehmende Importe von Mineralwasser aus dem Ausland. Wie ist Ihr Abwehrdispositiv gegen die grossen internationalen Produzenten?

Obschon das Schweizer Volk am berühmten 6. Dezember 1992 Nein zum EWR gesagt hat, sind wir im Mineralwassergeschäft schon seit langer Zeit im europäischen Konkurrenzkampf. So werden in der Schweiz nicht weniger als 75 verschiedene Mineralwasser angeboten, von denen rund 50 aus dem Ausland importiert werden. Das heisst, dass wir uns seit Jahren gegen die ausländischen Produzenten behaupten müssen.

Demzufolge können Sie Ihre Produkte auch in den entsprechenden Märkten, welche die Schweiz beliefern, anbieten?
Nein, das ist eben der entscheidende Unterschied zu den Mitbewerbern. Während wir in Sachen Mineralwasser ein offenes Land für Importeure sind, ist es für uns extrem schwierig, in Ländern wie Frankreich, Deutschland oder Italien zu exportieren, weil innerhalb der EU ein protektionistisches System betrieben wird.

Wie tragen Sie dieser Entwicklung Rechnung? Immerhin war Henniez in der Schweiz gewissermassen das Synonym für Mineralwasser.

Henniez ist immer noch das Synonym für Mineralwasser in diesem Land. Laut einer kürzlich durchgeführten Umfrage nach Markennamen wurde Henniez in 98,5 Prozent zuerst genannt.

Wie drückt sich dieser extrem hohe Bekanntheitsgrad in Marktanteilen aus?

Wir sind derzeit immer noch unangefochtener Marktleader im Mineralwasserbereich mit einem Marktanteil in Litern von 25 Prozent. Allerdings hat sich dieser Anteil verringert. So verfügten wir vor 5 Jahren noch über einen Anteil von 30 Prozent und vor 20 Jahren gar über 50 Prozent.

Mit welcher Preisphilosophie steigen Sie ins Rennen um künftige Anteile?

Als grösster Anbieter in der Schweiz waren wir immer darauf bedacht, unser Mineralwasser günstig anzubieten. Dies gilt auch heute noch, und wir sind tatsächlich der günstigste Marken-Mineralwasseranbieter. Nicht zuletzt deshalb sind wir eine geradezu ideale Ziel für unsere ausländische Konkurrenz.

«Wir haben in den letzten Jahren sukzessive den Vertrieb von Nischenprodukten oder Marken übernommen.»

Es fällt auf, dass sich einige Marken sehr genau positionieren. So galt Perrier als Yuppie-Mineralwasser und mit San Pellegrino wurden Ferien und Freizeit assoziiert. Ist Henniez im Gegensatz zu diesem das Mineralwasser für Herrn und Frau Schweizer schlechthin?

Ja, das kann man so sehen. Man muss aber auch berücksichtigen, dass wir im Gegensatz zu den meisten Anbietern über eine sehr grosse Produktpalette verfügen. So erreichen wir mit unseren Wassern ein Publikum von 7 bis über 70 Jahren. Unsere Marktauftritt ist ganz eindeutig von Dynamik und Vitalität geprägt, das heisst, dass wir uns von den Mineralwassern abgrenzen wollen.

Die Schweizer Wirtschaft ist von Konzentrationsprozessen geprägt. So gibt es auf dem Markt sicher zahlreiche Übernahmekandidaten oder Sie werden selber zum potentiellen Verkäufer. Was tut Henniez, um seine Position festigen zu können?

Unsere Strategie ist klar: Wir wollen Marktleader bleiben und dafür kämpfen.

Gleichzeitig ist es unser Ziel, unabhängig zu bleiben. Nur so können wir das Fortbestehen des Unternehmens sichern. Die Diversifizierung von Henniez ist die strategische Ausrichtung, um nicht in den Konzentrationsprozess einbezogen zu werden.

«Wir sind der Überzeugung, dass der Energy-Drink-Markt ein kleiner Markt bleiben wird.»

Was haben Sie konkret in dieser Richtung unternommen?

Wir haben in den letzten Jahren sukzessive den Vertrieb von Nischenprodukten oder Marken übernommen, die über ein grosses Wachstumspotential verfügen wie beispielsweise Vichy, Grannini oder die Ice-Tea-Produkte von Lipton. Die Schweizer sind übrigens mit einem Pro-Kopf-Konsum von 32 Litern im Jahr die führenden Eistee-Trinker in Europa, gefolgt von den Italienern mit nur rund 10 Litern.

Ist diese Diversifikation nicht auch eine Massnahme gegen die Verflachung des Anstiegs im Mineralwasserbereich?

Das ist richtig. So verzeichneten wir bis Ende der 80er Jahre jährliche Zuwachsraten zwischen 5 und 7 Prozent. Seit etwa drei Jahren beträgt das Wachstum nicht mehr als 1 Prozent im Jahr. 1995 waren die Schweizer Mineralwasser gar leicht rückläufig, während die importierten Wasser zulegen konnten. Unsere Expansionsstrategie wird also aus mehreren Gründen realisiert: Erstens können wir nicht nur auf einem Bein marschieren, zweitens können wir unsere sehr gut ausgebaute Logistik für weitere Produkte einsetzen und drittens können wir unseren Kunden ein globales Angebot bieten.

Wird Henniez zum globalen Getränkeanbieter?

Dies ist ganz klar unsere Zielsetzung. Unsere Kunden in der Gastronomie und im Detailhandel haben grosses Interesse an der Möglichkeit, ihre Einkäufe konzentriert zu tätigen.

Weshalb sind Sie nicht auf den Energy-Drink-Zug aufgesprungen?

Wir sind der Überzeugung, dass der Energydrink-Markt ein kleiner Markt ist und es auch bleiben wird. Verglichen mit dem Mineralwasservolumen beträgt der Marktanteil der Energydrinks vielleicht 2

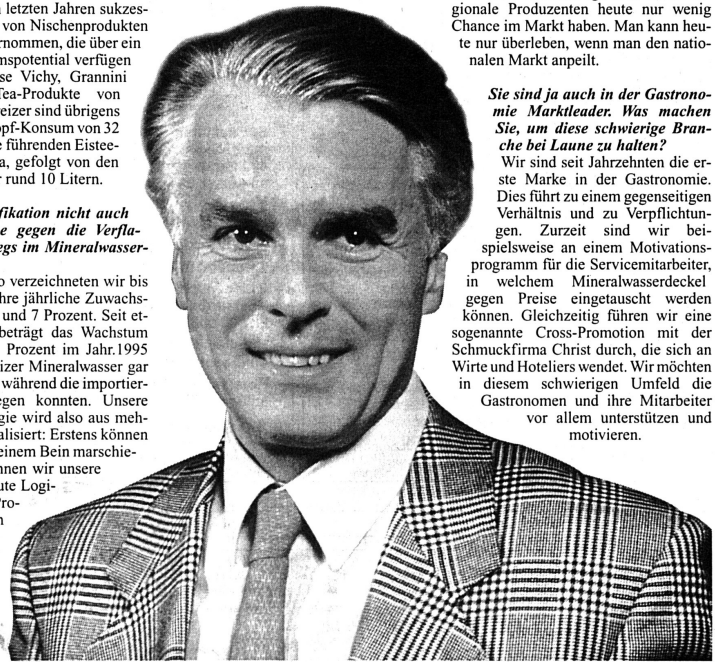
Prozent. Dies ist für uns keine interessante Perspektive.

Auf dem Schweizer Markt werden Sie heute mit zahlreichen Mitbewerbern konfrontiert, die als lokale oder regionale Produzenten vor allem in der Gastronomie Fuss fassen wollen. Wie tragen Sie dieser Entwicklung Rechnung?

In der Produktion braucht es eine bestimmte Grösse, um mithalten zu können. In unserem kleinen und regionalisierten Land liegt das notwendige Volumen vielleicht bei etwa 20 Millionen Litern. Ich bin überzeugt, dass kleine regionale Produzenten heute nur wenig Chance im Markt haben. Man kann heute nur überleben, wenn man den nationalen Markt anpeilt.

Sie sind ja auch in der Gastronomie Marktleader. Was machen Sie, um diese schwierige Branche bei Laune zu halten?

Wir sind seit Jahrzehnten die erste Marke in der Gastronomie. Dies führt zu einem gegenseitigen Verhältnis und zu Verpflichtungen. Zurzeit sind wir beispielsweise an einem Motivationsprogramm für die Servicemitarbeiter, in welchem Mineralwasserdeckel gegen Preise eingetauscht werden können. Gleichzeitig führen wir eine sogenannte Cross-Promotion mit der Schmelzfirmen Christ durch, die sich an Wirte und Hoteliers wendet. Wir möchten in diesem schwierigen Umfeld die Gastronomen und ihre Mitarbeiter vor allem unterstützen und motivieren.



Marketingdirektor Alain Curchod von Henniez: «Wir diversifizieren unter anderem in den Fruchtsaftmarkt.» Foto: zvg

Umweltmanagement

Die Nahrungsmittelindustrie auf grünen Pfaden

Die Schweizer Lebensmittelverarbeiter sind überdurchschnittlich engagiert, wenn es um ökologische Massnahmen geht. Während bei Verpackungen viel getan wurde, sind weitere Verbesserungen vor allem im Produktesektor zu erwarten. Druck zu mehr Ökologie machen Handel und Endverbraucher.

PIETER POLDERVAART

Wie grün sind unsere Lebensmittelhersteller? Diese und andere Fragen beantwortet das erste «Umweltmanagement-Barometer», das am Institut für Wirtschaft und Ökologie (IÖW) der Universität St. Gallen ausgearbeitet und gestern in Zürich präsentiert wurde. Grundlage ist eine Umfrage bei 500 Schweizer Unternehmen aller Branchen (Rücklauf: 138) sowie bei den Mitgliedern der Vereinigung für ökologisch bewusste Unternehmensführung (ÖBU, Rücklauf 125). Die Lebensmittelindustrie ist im Umweltschutz weit aktiver als der Durchschnitt der befragten Firmen. So wurden in 85 Prozent der Fälle ökologische Verpackungsverbesserungen ergriffen. Doppelt so hoch wie im Mittel ist auch die Zahl jener Firmen, die ihre gebrauchten Verpackungen zurücknehmen. Erstaunlich ist weiter, dass jeder vierte angibt, sich im Öko-Sponsoring zu engagieren (Durchschnitt: 12 Prozent). Unterdurchschnittlich ist die Branche einzig in der Eliminierung umweltgefährdender Produkte wie etwa PVC.

Handel macht Druck

«Untersucht man, welche Gruppen für den Druck zu mehr Umweltschutz verantwortlich sind, kristallisieren sich die

Endverbraucher und der Handel als wichtigste Anspruchsgruppen heraus», so der Projektleiter Frank Belz. Dieser marktseitige Druck, ein sogenannter «Ökologie-Pull», werde auch von Konsumentenorganisationen und vom Gesetzgeber unterstützt. Wenn etwa die deutsche Regierung eine Rücknahmepflicht für Verpackungen verordnet, stellen

len Schweizer Unternehmen, die im Export engagiert sind, auch für den hiesigen Markt auf reduzierte Umverpackungen um. Kurzfristig, so eine weitere Erkenntnis der Studie, überwiegen die Kosten. Doch mittel- und langfristig, darin sind sich übrigens sämtliche Branchen einig, bringt umweltverträgliches Wirtschaften einen Mehrertrag, sei dies durch ein

besseres Image, eine höhere Motivation der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter oder durch den Gewinn von Marktanteilen dank neuen, umweltverträglichen Produkten.

Öko kann Umsatz sichern

Exemplarisch dafür ist die Kaffeerösterei Fritz Bertschi AG in Birsfelden: Vor vier

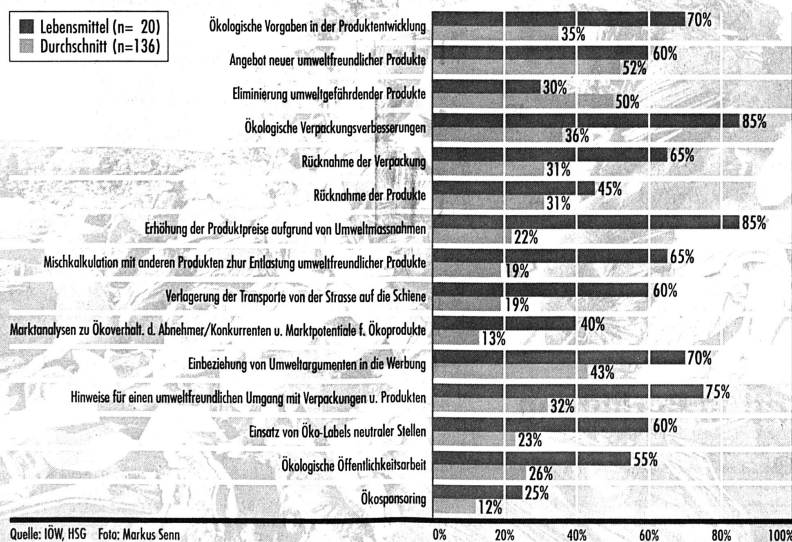
Jahren wurde eine Sortimentslinie auf Bio-Knospe und Havelaar (Fair Trade) umgestellt, inzwischen entfällt auf diese Sorte 50 Prozent des Umsatzes. «Wir haben den Zenit noch längst nicht erreicht», ist der Inhaber des Kleinbetriebs, Hansjörg Engler, überzeugt. Für Öko-Hotels sei gerecht gehandelt und umweltverträglich produzierter Kaffee ohnehin ein Muss. Aber auch immer mehr Spitäler und andere Gemeinschaftsgastronomen entschieden sich für das neue Produkt.

Bio ist, das muss Engler einräumen, allerdings teurer: Bei der Mindestbestellmenge von 10 Kilogramm kommt der Kilosack auf Fr. 16.80 statt Fr. 13.20 zu stehen. Bei Grossmengen hingegen nähern sich die Preise an – und die Qualität, reiner Arabica, überzeuge auch Zweifler. Lange geprübelt hat Engler mit der Verpackung, die laut Knospe-Richtlinien auflösen muss. Mit einem speziellen Kunststoffverbund hat man einen Kompromiss gefunden, der allerdings eine etwas kürzere Haltbarkeit als der Alubeutel mit sich bringt.

Zwischenhandel eliminieren

Auch die Grossen haben den grünen Geschmack entdeckt. Henner Alms, Pressesprecher von Kraft Jacobs Suchard, lehnt zwar Öko-Produkte im Sortiment ab: «Wenn wir vom einen Produkt sagen, es sei umweltverträglich, stellen sich die Kunden doch die Frage, was denn mit der übrigen Ware los sei.» Trotzdem habe man in Deutschland mit «Kondor» einen Artikel für das Gastgewerbe auf dem Markt, bei dem der Zwischenhandel umgangen werde und so die Kooperative einen besseren Preis löse. Gleichzeitig nehme man auch Einfluss, damit der Anbau des Kaffees zunehmend umweltverträglicher werde.

So grün sind Lebensmittelhersteller (Laut Umfrage bei 500 Schweizer Firmen)





**Erinnerung
an die Landi 1939**
Möchten Sie Besitzer
werden eines
einmaligen Objektes,
des bestbekannten originalen

Restaurant Landi- Bünderstube in Rothrist

Beste Lage in der Zentralschweiz (Kreuz
N 1 und N 2). Sehr gute Geschäfts- und
Privatkundschaft. 250 Plätze, grosser
Parkplatz, Landreserve in der Bauzone,
daher grosse Erweiterungsmöglichkeiten.
Durch einen tüchtigen Fachmann
könnte auch eine schrittweise Übernahme
des Aktienkapitals in Frage kommen.
Bewerben Sie sich schriftlich an
H. Arber-Leuenberger, 4852 Rothrist.
07429/244791

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 Visp
Telefon 027 946 25 50
P 86660/382373



**Wo
finden
Sie
coole Kühl-
schränke
zu heissen
Preisen?**

**Im
«Bazar»
der
hotel +
tourismus
revue**

Miete/Kauf von Restaurant/Bar/Night-Club
an wunderschöner, erhöhter Südlage
mit Blick über das Rheintal.
Nähe Industrieort (interessante Finanzierung)
**Restaurant (60 Plätze) mit grosser
Aussichtsterrasse (50 Plätze)
Night-Club (60 Plätze)**
mit separatem Zugang und unabhängigen
Betriebsinfrastrukturen.
Beide Lokale neuwertig. Nachweisbare,
interessante Umsätze mit sehr hoher Rendite.
1. und 2. Stock werden neu aufgebaut mit
Hotelzimmern und Wirtswohnung.
Detailauskunft erhalten Sie über
**Telefon 031 371 25 15 (ab 9 Uhr)
Fax 031 371 00 17**
O 89274/386730

Zu verpachten an erstklassiger Lage

Hotel/ Restaurant

Mariental in Sörenberg (LU).
Sehr geeignet als Familienbetrieb mit
Restaurant, Pizzeria, Saal.
Interessenten melden sich bitte an:
Gasser Bautreuhand AG, Herr L. Duss,
6110 Wollhusen, Telefon 041 490 12 28
oder Fax 041 490 26 48
89034/321370

Zu vermieten/ Zu verkaufen

- Spezialitäten-Restaurant
mit italienischem Ambiente,
400 Parkplätze,
an bester Lage in Zürich
- 2 Restaurant-Pizzeria
mit sehr gutem Umsatz
- 2 Bars, Zürich-Oberland
- 1 Cabaret in Zürich
- 2 Liegenschaften mit
Restaurant, Eigenkapital
Fr. 500.000.-, ZH-Vorort
- Hotel am Bodensee/
Meersburg BRD
- Hotel mit 90 Zimmern und Park-
anlage in Abano Terme/Italien

EURO GASTRO SERVICE
Telefon 01 241 80 24,
Fax 01 241 80 13
89005/386451

Gesucht
im Kanton Bern oder Freiburg

kleiner Landgasthof oder Restaurant

zu mieten oder kaufen.
Offerten unter Chiffre 89276, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
89276/385223

Ascona

Altershalber verkaufe ich mein gut-
gebautes und gepflegtes

Hotel (40 Betten)

Für Koch-Ehepaar, auch als Jahres-
betrieb.
Offerten unter Chiffre 89279, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
89279/100

Wir suchen für neues Gastkonzept im Raum Zürich:

Restaurant, geeignet für den
Umbau in ein Trendlokal, für
junges Publikum, an guter Lage,
mit Parkiemöglichkeit, ohne
böse Nachbarschaft.

Offerten bitte an:
Fax 055 442 78 05 oder
Telefon 079 400 26 06.
O 89281/383086

Café Restaurant de l'Hôtel de Ville de Vullierens sur Morges

est à remettre au 1er février 1997.
café 44 places, salle à manger
26 places, terrasse 28 places, parking,
garage, jardin, appartement de 4 pièces.
Faite offre jusqu'au 30 novembre 1996 à:
Commune de Vullierens
Case postale 5
1115 Vullierens
Pour tous renseignements s'adresser à:
Mme S. Caudey, tél. 021 869 95 53
P 89297/384178

La Société
Golden Pass Hôtel et Restaurants Montreux SA
met au concours la gérance du

Buffet et Restaurant de la gare de Montreux (300 places)

Cet établissement domine les voies CFF, MOB
et des Rochers-de-Naye.

Dès l'automne 1997, la gare de Montreux se
présentera sous un jour neuf accueillant, avec
un garage-parc de plus de 200 places.

Nous recherchons un candidat motivé, dynamique
et expérimenté, qui sache mettre en valeur cet
établissement idéalement situé.

Pas de mise de fonds, cuisine et matériel à dispo-
sition.

Location fixée sur la base du chiffre d'affaires.

Entrée en fonction: à convenir.

Les intéressés sont invités à adresser leur offre
de service avec curriculum vitae, certificats,
références et photographie à la Société **Golden
Pass Hôtel et Restaurants Montreux SA**,
p.a. Direction du Groupe Montreux - Oberland
Bernois, case postale 1426, 1820 Montreux.
89283/188387



A vendre
en Suisse Romande
**CAFE-RESTAURANT
DE GRANDE RENOMMEE**
Chiffre d'affaires et rentabilité
de tout premier ordre.
Convient à un couple de professionnels
de haut niveau.
S'adresser à M. Henri BOSS
P 89257/333093
COGESTIM S.A. RUE DU MAUPAS 6
1004 LAUSANNE TEL. (021) 320 88 77
SMR



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

ANZEIGE

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

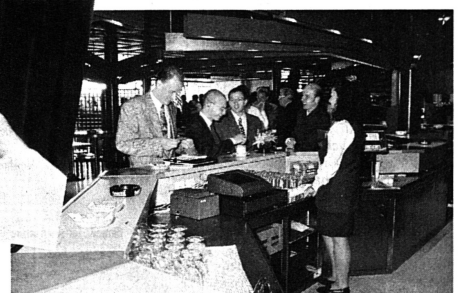


Bar: Arbeit am Micros 8700 Kassen-Terminal



Restaurant Self-Service:
Hotelfachschul-Absolventen auf beiden Seiten

ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE
Depuis 1893



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

mit dem Fortschritt in Berührung...

micros®

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

Landgasthof Rössli, Mogelsberg

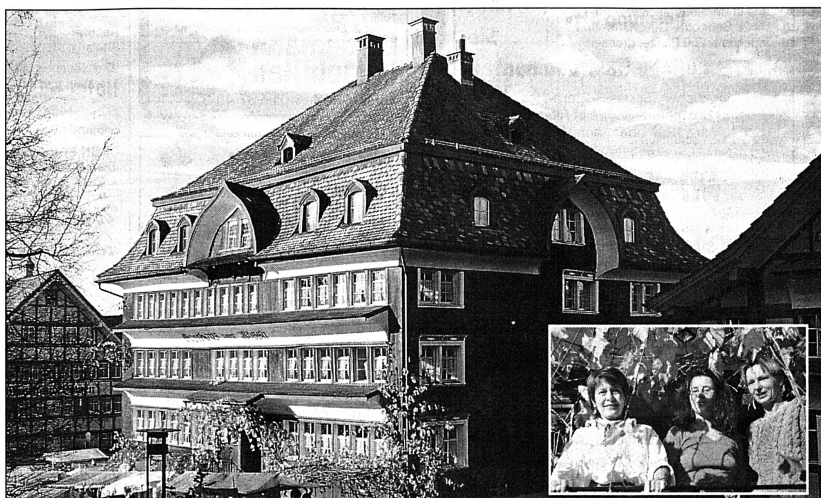
Renovation: Sanft und ganz natürlich zum Erfolg

Ein alter Landgasthof nach baubiologischen Grundsätzen renoviert und die Zimmer mit speziell entworfenen Möbeln eingerichtet – so präsentiert sich heute im toggenburgischen Mogelsberg der Landgasthof Rössli. Drei Frauen zeigen dort, wie sie der Rezession entgegengetreten – und sie haben Erfolg.

VON MARGRIT DE LAINSECQ

Der Landgasthof Rössli im toggenburgischen Mogelsberg wurde während zehn Monaten sanft renoviert – so sanft, dass sich der Betrachter fragt, was jetzt alt und was neu ist: Alt sind die Holzwände, die unverkleideten, präzise aufeinandergefügt Tannenbalken, die über die Jahrhunderte steinhart geworden sind. Teilweise neu sind die Böden, auch sie aus heimischem, massivem Holz, auch sie naturbelassen. Nur mit Leinöl und Bienenwachs sind sie behandelt. Anders als versiegeltes Parkett behalten solche Böden ihre natürlichen, regenerativen Ei-

genschaften und sind deshalb pflegeleicht: «Flecken verschwinden wie von selbst, das Holz schwitzt sie heraus», versichert Sabina Bertin. Zusammen mit Cornelia Buder und Doris Bürge führt sie den gesamten Betrieb Landgasthof Rössli: das sind ein Restaurant, zwölf Hotelzimmer und zwei Seminarräume. Das Rössli war Öko-Hotel des Jahres 1995 (Kategorie Landgasthof). Organisiert ist der Betrieb als Genossenschaft. Das Rössli ist bekannt für seine Vollwertküche. «Viele Leute wollen heute wissen, woher das Fleisch und das Gemüse auf ihrem Teller stammen», sagt Sabina Bertin. «Da haben wir sicher einen Vorsprung, weil wir schon immer auf frische, gesunde Zutaten gesetzt haben.» Überhaupt setzt das Rössli-Team auf Gesundes und Naturbelassenes. So werden beispielsweise im Restaurant Anfang Jahr die Tischplatten einfach abgeschliffen und geölt, sonst aber nur mit Pflanzenseife gereinigt. Jetzt, im November, veranstaltet kaum ein Weinfecker die hellen Holzische – und dies, obwohl die Getränke ohne Bierdeckel serviert werden. Nach gesunden, bequemen Betten haben die Rössli-Frauen bei der Neuen-



Für Sabina Bertin, Doris Bürge und Cornelia Buder (von links) zeigt die Umsatzkurve aufwärts, auch nachdem sie ihr Rössli sanft renoviert haben. Bilder: Eric de Lainsecq

Was ist Elektromog?

Fliesst Strom durch eine Leitung, entsteht darum herum ein elektromagnetisches Feld, dessen Intensität mittels Messgeräten bestimmt werden kann. Im Vergleich zur elektromagnetischen Strahlung natürlichen Ursprungs (zum Beispiel UV-Strahlen, sichtbares Licht), sind die durch strombetriebene Geräte verursachten elektromagnetischen Felder um ein Vielfaches stärker. Noch streitet sich die Wissenschaft darüber, ob und inwiefern dieser «Elektromog» generell einen negativen Einfluss auf unser Wohlbefinden hat. Fest steht hingegen, dass es Menschen gibt, die unter solchen elektromagnetischen Feldern leiden – wird die Störquelle beseitigt, geht es ihnen wieder besser.

Elektro- und Baubiologen versuchen deshalb, Elektromog zu verhindern, indem sie entweder Netzfreischalter einsetzen (dadurch wird die elektrische Spannung nach Abschalten der Geräte automatisch ausgeschaltet) oder Leitungen durch eine metallische Ummantelung von der Umgebung abschirmen. Diese zweite Lösung hat Ruedi Lieberherr gewählt, der im Rössli die Elektroinstallationen ausgeführt hat. Wer sich über Elektromog und Möglichkeiten zu dessen Reduktion kostenlos informieren möchte, kann sich an die SABE (Schweizerische Arbeitsgemeinschaft Biologische Elektrotechnik) wenden: Informationen sind erhältlich unter Telefon 01 311 91 30.

richtung der Hotelzimmer zuerst gesucht. Ein überzeugender Vorschlag kam von Sepp Lombriser, Schreiner aus Flawil: schlichte Massivholzbetten, die sich mit einem einfachen Handgriff vom Doppel- zum Einzelbett umfunktionieren lassen.

«Weniger ist mehr»

Schliesslich hat Sepp Lombriser auch die übrigen Möbel entworfen. «Der Auftrag war spannend und ungewöhnlich», sagt er. Seine Auftraggeberinnen hatten nämlich beschlossen, jedes der zwölf Zimmer einem Sternzeichen zuzuordnen und individuell einzurichten. «Von Astrologie verstehe ich zwar nichts», gesteht Lombriser. Aber Stichworte hätten genügt, um seine Phantasie anzuregen.

«Es gibt in der Natur so viele phantastische Werkstoffe, so viele verschiedene Hölzer, Steine und Metalle, dass ich gut auf synthetische Stoffe verzichten kann.» Entstanden sind – vom Wandleuchter über Stuhl und Tisch bis zum Lavabo – zeitlose, schlichte Einzelstücke. «In einem solchen Haus, in dem Geschichte noch lebendig ist, ist weniger manchmal mehr», so die Erfahrung, die Lombriser bei seiner Arbeit gemacht hat. Zu den Kosten meint er: «Natürlich hätte man die Zimmer auch zum halben Preis einrichten können.»

Wie bei der Einrichtung hat das Rössli-Team auch im technischen Bereich baubiologische Grundsätze berücksichtigt. So wurden die alten Radiatoren wo möglich durch individuell regulierbare Sec-

kelleisten-Heizkörper ersetzt, die gesunde Strahlungswärme abgeben. Die elektrischen Leitungen sind in Kupferrohren verlegt, um elektromagnetische Störfelder auszuschalten (siehe Kasten). Zum Luxushotel ist das Rössli durch die Sanierung jedoch nicht geworden – und wollte es wohl auch nicht werden. Ein Doppelzimmer im Rössli kostet auch weiterhin 120 Franken pro Nacht. Keines der Zimmer beispielsweise verfügt über private Dusche und WC. Die sanitären Anlagen sind zwar neu, aber weiterhin auf der Etage zu finden. Den Gästen gefällt es so – sie kommen jedes Jahr zahlreicher. Wer über die behutsame Renovation des alten Gasthofs noch mehr erfahren möchte: Am 27. November lädt das Rössli-Team ab 16 Uhr ein.

Leicht-Elektromobile

Sonne auf dem Hiltondach liefert Strom für 4700 km

Trotz Presserummel sind Leicht-Elektromobile auf unseren Strassen rar. Das haben auch verschiedene Bergbahnen und Restaurants mit einer Stromtankstelle bemerkt. Trotzdem investiert das Hilton Basel 50 000 Franken – und zwar gleich in eine Solar-Tankstelle.

PIETER POLDERVAART

Drei Jahre ist es her, seit bei der Talstation der Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Titlis (BET) ein reservierter Parkplatz mit Stromanschluss installiert wurde. Doch wer glaubt, an den Sommerwochenenden seien die Steckdosen von tankwilligen Besitzern von Leicht-Elektromobilen (LEM) belagert, täuscht sich: «In all den Jahren habe ich noch kein einziges LEM gesehen, das hier getankt hätte», sagt Josef Amstutz, Kassier an der Talstation.

Die BET ist ein Extrem-, nicht aber ein Einzelfall: So alle drei Monate käme ein LEM vorbei, meint Ruedi Lauri, technischer Leiter bei der Schilthornbahn AG. Man halte die Plätze zwar frei, aber offenbar sei das anfängliche Interesse wieder stark zurückgegangen. Immerhin monatlich zwei bis drei strommobile Touristen will Gust Broger, Marketingverantwortlicher von der Luftseilbahn Schwälgalp-Säntis, gesichtet haben. Auch hier wurde die Tankstelle vor rund drei Jahren eingerichtet. Die Steckdosen gleich wieder abmontiert haben die Bergbahnen Disentis: «Sie wurden jahrelang nicht benutzt und rostete vor sich hin», meint Vizedirektor Hansjürg Lehmann.

1700 LEM sind unterwegs

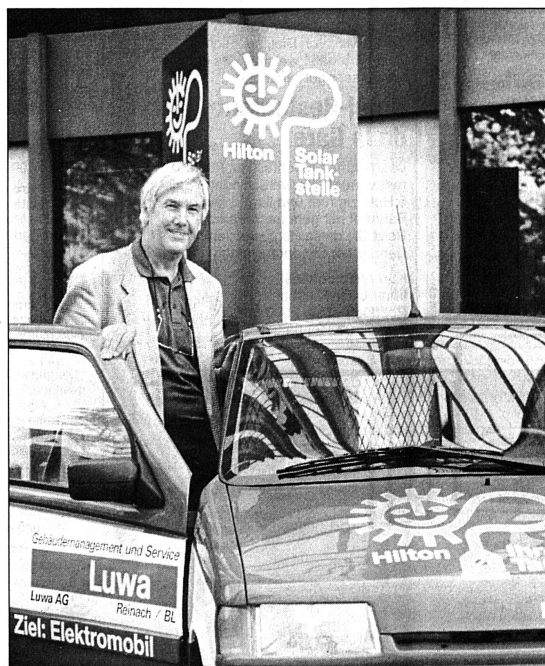
War die konzertierte Aktion der vier Bahnen für die Katz?, respektive haben LEM in der Schweiz keine Zukunft? «Noch gibt es hierzulande sehr wenig

LEM, ungefähr 1700», erklärt Martin Pulfer, beim Bundesamt für Energiewirtschaft zuständig für Verkehr. Zudem habe erst vor kurzem die Reichweite einer Ladung auf 80 Kilometer erhöht werden können – grosse Ausflüge lassen sich damit nicht machen. Die bestehenden und geplanten Förderprogramme in den Ge-

meinden Sion, Riehen, Muttentz, Locarno und Mendrisio (vgl. Kasten) sollen jetzt der Branche einen wichtigen Impuls geben.

Gut sichtbar installiert

Impulse geben will auch Urs Kläy, Technikverantwortlicher beim Hilton Basel:



Strom vom Dach fürs Elektromobil: Erreicht das Hilton Basel neue Kundenschaft mit Nischenangeboten? Foto: Pieter Poldervaart

«Wir müssen Randgruppen – und dazu können auch LEM-Fahrer gehören – als Zielgruppen erkennen und bearbeiten.» Kurz entschlossen installierte Kläy an prominenter Lage, nur wenige Meter vom Haupteingang entfernt, zwei für LEM reservierte Parkplätze mit einer augenfälligen Zapfsäule. «Mit diesem Auftritt erreichen wir, dass man nicht irgendwo versteckt in der Tiefgarage Strom tankt, sondern unser Engagement auch zur Kenntnis nimmt», erklärt Kläy. Er beobachtet oft Passanten, die stehenbleiben und über die «Solar-Stromtankstelle» diskutieren. Denn es ist Solarstrom, was getankt wird – zumindest indirekt: Gleichzeitig mit der Tankstelle installierte das Hilton auf dem Dach elf Solarzellen, die jährlich 750 Kilowattstunden ins Netz einspeisen, was rund 4700 LEM-Kilometern entspricht. Zwei Zähler zeigen, ob sich Entnahme und Einspeisung ungefähr die Waage halten. Steigt der Bedarf stark an, so lassen sich weitere Photovoltaik-Zellen dazuschalten. Eine Abgeltung für den eingespeisten Strom erhält das Hilton nicht – der Zähler würde sich nicht lohnen. Derzeit klärt Kläy aber ab, ob die Solartankstelle subventionsberechtigt ist.

Sponsoren helfen mit

Während es sich die meisten Anbieter von halböffentlichen Stromtankstellen einfach machen und schlicht das Netz anzapfen, ist das Hilton-Prinzip – was Verfahren wird, wird selbst produziert – ehrlicher. Doch es hat seinen Preis: Auf rund 50 000 Franken kamen Zapfsäule, Installation, Solarzellen und das hauseigene (Occasions)-LEM zu stehen, mit dem kleine Botenfahrten in der Stadt und Agglomeration bewältigt werden. Namhafte Beiträge steuerten das Basler Reinigungsinstitut Gottlieb und die Luwa Gebäudetechnik in Reinach bei, die als Sponsoren auf dem Hilton-LEM firmieren. In anderen Regionen ist es vor allem die öffentliche Hand, die in LEM-Tank-

stellen investiert. Das Restaurant Auhof in Zürich etwa montierte die Steckdose schon vor Jahren wieder ab, weil kaum jemand vorbeikam. Selten genutzt wird auch die Tankstelle der Bieler «Räblus»: «Gezapft wird zwar wenig, aber ich bin stolz darauf, einer der ersten zu sein», so Räblus-Wirt Jakob Wyssier. Ob dank der halböffentlichen Tankstelle mehr Kundenschaft ins Basler «Hilton» findet, muss sich zeigen.

Immerhin nimmt in der Region die Zahl an LEM-Haushaltungen kontinuierlich zu. So haben die Gemeinden Riehen und Muttentz ein Subventionsprogramm laufen, bei dem die Hälfte des LEM-Anschaffungspreises von Gemeinde, Kanton und Bund bezahlt werden. Zwischenbilanz: In den ersten sechs Monaten kam es zu über 20 Neuanschaffungen.

Ökologisch vorteilhaft?

Ob LEM tatsächlich umweltverträglicher sind als sparsame Kleinbenziner, darüber streiten sich die Experten. Denn kommt der Strom vom Netz, muss mit dem «Euromix» gerechnet werden, also die Umweltbelastung der durchschnittlichen Erzeugungsort des im europäischen Verbundnetz eingespeisten Stroms. Und dieser stammt noch immer zum grossen Teil aus Kohlekraftwerken (CO₂-Emissionen) und Atomkraftwerken (Störfallpotential, Abfallproblem). Auch für den Fall, dass der Strom aus Photovoltaik stammt, fehlt eine umfassende Öko-Bilanz. Ein offenes Geheimnis ist auch, dass in den allermeisten Fällen ein LEM nicht das Erstauto ersetzt, sondern als zusätzliches Fahrzeug im Wagenpark steht. Um dem entgegenzuwirken, hat die Gemeinde Riehen in die Subventionsbedingungen aufgenommen, dass beim Kauf eines LEM ein anderer Vierräder abgestossen werden muss. PLD



Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

Freundliche Gastronomen!

Wir suchen für das 3-Stern-Hotel und Restaurant Sonne in Altstätten per 1. März 1997 oder nach Vereinbarung das neue

Mieterpaar.

Der Hotelbetrieb
- 3-Stern-Standard/Landgasthof -
wurde 1993 vollständig renoviert und verfügt über:

- 18 Hotelzimmer mit 31 Betten
- 60 Sitzplätze im Restaurant
- 30 Sitzplätze im à la carte Restaurant
- 60 Sitzplätze im Seminarraum/Saal
- 30 Sitzplätze auf der Terrasse
- 3½-Zimmer-Wirtswohnung

Im gleichen Gebäude befindet sich der Gemeindesaal mit ca. 350 Sitzplätzen.

Der schöne Hotelbetrieb bietet einem unternehmerischen Mieterpaar eine sichere Existenzgrundlage und eine berufliche Herausforderung.

Freundliche Gastronomen sollten unbedingt mehr über diesen Betrieb, der zu **fairen Bedingungen** vermietet wird, erfahren.

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte oder erwarten Ihre Bewerbung.

Urs Bachmann
Schweizer Hotelier-Verein
Postfach 143
3000 Bern 6
Telefon 031 351 51 10

Panorama-Restaurant mit sep. Bauland und grosse 6½-Zi.-Whg. Region Uster

Sonnenlage. Beste Verbindungen. Innen 138 Sitzplätze, Garten 190 wovon 110 überdacht. 50 PP & Bus-PP. Grundstück 3761 m², davon 1'277 m² W2 separat handelbar. Total ca. 3.2 Mio.

Leidemann Immobilien

8340 Hinwil 01-937 48 37

CANADA

Seltenes, attraktives Traumobjekt in Toplage. Exklusive und renommierte

Hotelanlage direkt am Meer

Weitläufiger, weisser Sandstrand.

Gesicherte Einwanderung. Exklusiv bei:

Kittel Construction Int. Limited
Canada: Tel./Fax 001902/354 23 20
D: Tel. 07193/13 03, Fax 07193/67 00

Ihr erfahrener Partner in Canada
86775/386175

Erfahrener Naturheilpraktiker mit staatl. Appr. sucht in entsprechender Richtung orientiertes

Hotel/Kurbetrieb

mit Möglichkeit für den Ausbau einer Naturheilpraxis resp. Leitung von Diät- und Gesundheitsprogrammen.

Ihre Bewerbung erreicht mich unter Chiffre 513-52501, Grischannonnen, 7001 Chur.

P 89312/44300



verkauft in LA NEUVEVILLE / KI BE

Grosse, alte **Hotel-Restaurant Liegenschaft** mit über 10'000 m³ Bauvolumen. Die Liegenschaft ist renovationsbedürftig. **Top-Liquidationspreis: Fr. 600'000.--**

Verlangen Sie unsere detaillierten Unterlagen, es lohnt sich!!

Verwaltung & Verkauf von Immobilien
Kirchenfeldstrasse 9, 3250 Lyss
032 / 384 10 20

Malediven

Möchten Sie bei 30% Profit PA, 49% eines Tourist-Resorts besitzen? Investitionsmöglichkeiten vorhanden! Einer der schönsten Plätze der Welt bietet Ihnen viele Möglichkeiten!

Info unter Telefon 0049-89-8500682 (Privat) oder 0049-9170-7188
Herrn Wolfgang Lütje.

89282/386546

Wir verkaufen in Argono/TI

Ferienlager-Haus

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

P 88290/384551

GELEGENHEIT!

Wir verkaufen umständehalber im Raume WII/SG, an schönster Lage einen attraktiven neuere

LANDGASTHOF

mit Restaurant und Stube 85 Plätze, Schlossstübel 50 Plätze, Saal (aufteilbar) 150 bis 200 Plätze, gedeckte Terrasse 90 Plätze, Gartenrestaurant 50 Plätze, sowie 6 Gästezimmer, Büro, 5-Zimmer-Wirtswohnung, 80 PW-Parkplätze und diverse für Cars. Die Liegenschaft wurde 1981 und 1986 erstellt und präsentiert sich in einem einwandfreien Zustand mit bester Infrastruktur.

Grundstück 4100 m², VP Fr. 1,9 Mio.

«EIN PREISGÜNSTIGES ANGEBOT, DAS EINEM KREATIVEN WIRTEPAAR EINE ATTRAKTIVE UND SICHERE EXISTENZ BIETET.»

ALTON
IMMOBILIEN AG
Tel. 01 201 45 33/201 45 51 CH-8002 Zürich

ALLGÄU

Grosser Landgasthof mit 20 Betten, Saalbetrieb, Biergarten, Nähe Oberstaufen, aus gesundheitlichen Gründen sofort zu verk. **KP nur 750 000.- DM**

23-Betten-Frühstückspension in Kurort Oy, alle Zimmer mit Dusche/WC, Privatwohnung. **KP nur 950 000.- DM**

Immobilien Roger Hörmann
D-87437 Kempten
Telefon 0049 0831-78261, Fax 72544

89281/116637

Zu vermieten
eventuell zu verkaufen in
Trun (GR)

Restaurant «Casa Job»

- Restaurant 36 m²
- Saal/Bar 43 m²
- Weinlokal 38 m²
- Küche 25 m²
- Nebenräume 71 m²
- heimelige Atmosphäre
- 1988/89 renoviert
- sehr günstige Konditionen

Weitere Auskünfte erteilt:

Confidant Treuhand AG, Ilanz
Herr Caduff/ Frau Caviezel
Telefon 081 925 16 44

89280/167606



DAVOS

Hotel Garni

mit ca. 50 Betten in Pacht und Teilverkauf abzugeben. Entsprechendes Kapital erforderlich.

Offerten unter Chiffre 89262, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89262/119873

Im schönen Berner Jura, ca. 20 Min. von Biel, suchen wir Zein Wirtpaar, welches das einfache, sehr gut erhaltene

Hotel-Restaurant de la Gare

übernehmen möchte. Das Restaurant verfügt über verschiedene Säle, 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 Gastgewerbe 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 Geschirr, 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

Zu verkaufen (Geschäft und Räumlichkeit) im Zentralwallis

in touristischer und industrieller Region, 20 Minuten von den Skistationen entfernt:

wunderschönes Hotel

(21 Zimmer mit allem Komfort, 42 Betten)

Café-Restaurant-Pizzeria

Umsatz: Fr. 2 500 000.-.

Sehr hohe Rendite.

Ideale Lage.

Einrichtung in vollem Aufschwung, kann noch weiterentwickelt werden.

Grosses Eigenkapital notwendig.

Hypothek vorhanden.

Neugierige Vermittler verbeten.

Offerten unter Chiffre W 036-360705 an Publicitas, Postfach 747, 1951 Sitten 1.

P 88652/64351

Zu vermieten
an zentraler Lage im Kanton Aargau

Restaurant/Diskotheek mit Gartenwirtschaft

Täglich verlängerte Öffnungszeiten bis 2.00 Uhr.

Viele eigene Parkplätze.

Wirtswohnung und Personalzimmer.

Kapitalnachweis über Fr. 150 000.- erforderlich.

Interessenten melden sich unter Telefon 079 320 32 42

89373/387042

Zu vermieten per 1. Juli 1997 oder nach Vereinbarung in malerischer Altstadt im Kanton Baselst.

LANDGASTHOF (Hotel-Restaurant) an Toplage

Restaurant (50 Plätze), Speisesaal (16 Plätze), Gartenterrasse (30 Plätze), Sitzungszimmer (30 Plätze), 17 Hotelzimmer (30 Betten), grosse Wirtswohnung (5-Zimmer).

Wir vermieten nur an Selbstbetreiber und stellen uns ein versiertes, tüchtiges Wirtpaar mit kreativer Küche und freundlichem Wesen vor. Fühlen Sie sich angesprochen?

Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen erreichen uns unter Chiffre 88664, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

88664/52078

Zu verpachten
im Städtchen **Diessenhofen TG am Rhein**
an bester und zentralster Lage

Hotel- und Speiserestaurant

Familienbetrieb. Bestbekanntes und gepflegtes Speiserestaurant mit Rôtisserie. Schweizer Koch. Restaurant 50 Plätze, Saal 40 Plätze, Strassenrestaurant 25 Plätze. Grosse Wirtswohnung mit 3 Hotelzimmern, 2 Personalzimmern.

Sehr guter und renovierter Zustand, Riegelbau aus dem 18. Jahrhundert.

Antritt per 1. April 1997 oder nach Vereinbarung. Jetzige oder spätere Kaufmöglichkeit ebenfalls vorhanden.

Anfragen unter Chiffre G 137-760060 an Publicitas, Postfach 758, 9201 Gossau SG.

P 89282/44300

SCHÄTZUNGSABTEILUNG

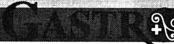
Wir empfehlen uns als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner für

Inventar-Aufnahmen - Übergaben Objektanahmen - Liquidationen

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

Anfragen richten Sie bitte an:
GASTRO CONSULT, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich
Telefon 01 377 54 08, Fax 01 372 06 64

Eine Dienstleistung des Schweizer Wirtverbandes.



Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

MEHRERE ANGEBOTE UNTER EINEM DACH!

Im Auftrag verkaufen/vermieten wir per sofort oder nach Übereinkunft im Zentrum von Court, BE die Restauranträume des

Hôtel de l'Ours

(Restaurants, Pflegeheim, Büros)

Im Erdgeschoss des stattlichen Jurahauses befinden sich folgende renovierte, gediegen eingerichtete Räume:

- **Bistro mit Pizzaoefen** mit 38 Sitzplätzen
- **Restaurant à la carte** mit 35 Sitzplätzen
- **Bar/Pub** mit 15 Sitzplätzen
- 2 Gartenterrassen mit je ca. 30 Sitzplätzen
- neuzeitliche Küche, Lager- und Nebenräume
- 25 Autoabstellplätze

Im 1. Obergeschoss befindet sich das autonome Pflegeheim, das die Menüs für die Pensionäre vom Restaurant bezieht. Büroräume und Dachgeschoss sind zur Zeit nicht genutzt und können zusätzlich gemietet werden.

Die günstigen Kauf-/Mietbedingungen sind eine gesunde Grundlage für einsatzfreudige Wirtsleute: Käufer, Eigenkapital ca. Fr. 200 000.-, erwerben die Restaurants im Stockwerkeigentum.

Mieter übernehmen das Wareninventar, das Kleininventar ist im Mietzins inbegriffen. Miete mit Kauf zu einem späteren Zeitpunkt wäre möglich.

Ihre Bewerbungen erwartet Frau Liliane Rentsch und erteilt gerne nähere Auskünfte.

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV
Monbijoustrasse 130
3001 Bern
Telefon 031 371 04 11
Fax 031 371 04 19

89367/84735

D'UNE LANGUE A L'AUTRE

Suisse Tourisme prend en main le projet DMC

Le projet de création d'une société de commercialisation des produits touristiques suisses intitulée «Destination Management Company Schweiz» (DMC) sera poursuivi. Sur proposition du comité de pilotage dans lequel se trouvent Swissair, la SSH, les CFF, les Car postaux et Suisse Tourisme (ST), il sera pris en main par ST qui avait auparavant rejeté l'idée d'une participation. Les discussions futures porteront sur la forme juridique à donner à la société DMC et sur son intégration dans ST. Ce dernier point pourrait mettre en question les subventions accordées à ST. Il n'en pas moins que les spécialistes du tourisme réceptif voient dans ce projet l'apparition d'un nouveau concurrent. Page 1

Nouvelle structure pour Suisse Tourisme

Soucieux de remettre le tourisme helvétique sur le chemin du succès d'ici 1999, Suisse Tourisme prévoit, à moyen terme, de cibler toutes ses activités sur les besoins des hôtes. Pour ce faire, il mettra en place le 1er janvier une nouvelle structure en harmonie avec cette stratégie. Cette structure se caractérisera par quatre divisions. La division «marketing-clients» notamment se chargera d'évaluer les potentiels de clientèle, de définir les priorités quant aux produits et aux marchés et de développer des programmes intégrés de marketing. Les autres divisions s'appelleront: «marchés», «marketing-partenaires» et «support». Page 3

Candidature pour les JO de 2006: logo très critiqué

Le concept de la candidature valaisanne pour les Jeux olympiques d'hiver de 2006 est sur pied, les lieux de compétition sont connus, mais c'est le logo choisi qui fait, pour l'heure, l'objet de controverses. Les milieux touristiques sont d'avis que le dessin retenu est trop compliqué et qu'il n'est donc pas de nature à délivrer le message promotionnel souhaité. Ils regrettent par ailleurs de ne pas avoir été associés jusqu'ici aux travaux de préparation de la candidature. A noter que le tourisme n'est pas le seul à se plaindre de ce choix: selon une enquête, 95% des personnes interrogées dans le Bas-Valais se sont prononcées négativement. Le logo est toutefois à nouveau sur le métier. Page 5

La classification hôtelière en discussion

La classification hôtelière est devenue un sujet complexe. L'appréciation du service est à l'origine de cette nouvelle approche. Notre hebdomadaire a organisé une table-ronde sur ce thème central. Les six participants au débat ont apporté quelques éléments de discussion intéressants. Parmi les suggestions formulées à cette occasion, on peut notamment retenir: la mise sur pied d'un organe d'évaluation touristique sur le modèle bancaire, l'organisation accrue d'enquêtes auprès des clients, les contrôles de qualité ou une meilleure participation du personnel hôtelier. Pages 8 et 9

Manipulations génétiques: l'avis des producteurs

Les manipulations génétiques sur les produits alimentaires ne plaisent pas aux consommateurs suisses. Une majorité d'entre eux y sont opposés. Les producteurs, en revanche, ne se prononcent pas aussi clairement. C'est ce qui ressort d'une enquête effectuée par la communauté d'intérêt zurichoise «Gut statt Gen». Les grands producteurs n'ont pas formulé de réponses claires. Pour la communauté d'intérêt, il s'agit-là d'une attitude tactique qui leur permet de tester l'acceptation réelle des produits manipulés génétiquement. Les producteurs petits et moyens, plus proches des consommateurs, ont fait savoir qu'ils étaient plutôt contre ces techniques. Page 13

Ville de Fribourg

Une ferme volonté de combattre l'adversité

La ville de Fribourg présente aujourd'hui deux visages diamétralement différents: l'un pleure les licenciements de la brasserie Cardinal et l'autre sourit en pensant aux jours meilleurs que les futurs clients russes, l'Expo-Centre, l'Espace Tinguely ou encore l'arrivée d'une étape de la prochaine édition du Tour de France apporteront dans un proche avenir. Ces perspectives réjouissantes devraient en effet faire souffler un vent de renouveau sur les activités touristiques de toute la région.

LAURENT MISSBAUER

«C'est vrai qu'il y a un concours de circonstances qui fait que notre office est particulièrement actif ces derniers temps», relève en guise de préambule Albert Bugnon qui dirige l'Office du tourisme de Fribourg depuis bientôt un quart de siècle. «Nous nous occupons en effet simultanément de plusieurs dossiers qui sont particulièrement importants pour le tourisme de la ville de Fribourg et de sa région. Il y a notamment la 84e édition du Tour de France qui s'arrêtera à Fribourg les 22 et 23 juillet 1997 et qui engendrera plus de 4000 nuitées; il y a également l'Espace muséographique Jean Tinguely et Niki de Saint-Phalle qui ouvrira ses portes l'année prochaine; il y a encore le futur Musée suisse des arts graphiques et l'Expo-Centre de Granges-Paccot et cette énumération est loin d'être exhaustive.»

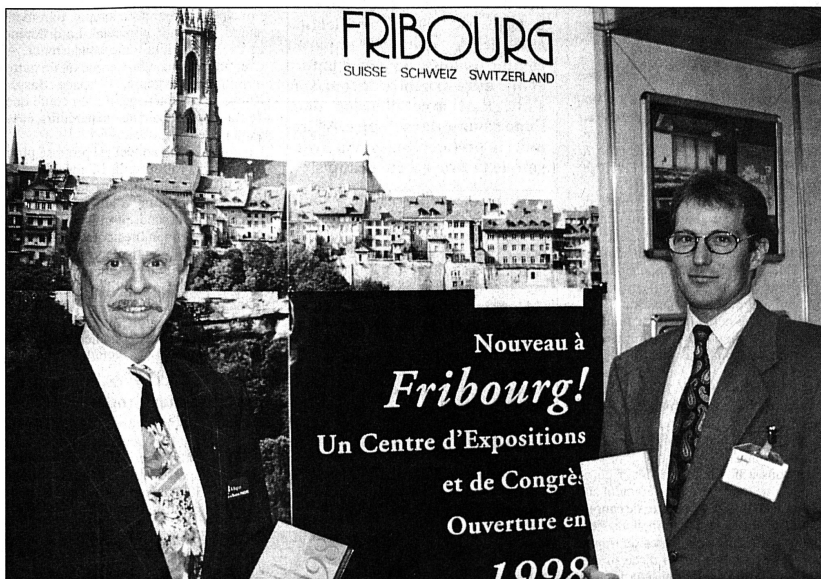
Candidat à Swiss Congress

Grâce à l'Expo-Centre, la ville de Fribourg est candidate à l'adhésion à l'association «Swiss Congress & Incentive Destinations» comme le confirme Albert Bugnon: «Les premiers contacts que nous avons engagés ont été très favorables et nous sommes soutenus aussi bien par les milieux politiques, que par les milieux économiques.»

«Dans ce climat de sinistrose nationale», ajoute-t-il, «il est symptomatique de constater qu'il y a une formidable volonté de faire bouger les choses à Fribourg. Pour présenter ce projet d'adhésion à Swiss Congress, nous avions invité tous les milieux intéressés et l'intérêt au sujet proposé s'est avéré unanime. Inutile de préciser que cet état d'esprit est particulièrement encourageant pour nous.»

Hôteliers fribourgeois solidaires

C'est un peu le même état d'esprit qui a prévalu lorsqu'il s'est agi de répondre favorablement à l'invitation que Suisse Tourisme avait lancée ce printemps, à très court terme, à l'Office du tourisme de Fribourg. Après le Moscow International Travel Trade (MITT), le plus important salon touristique de Russie qui



Albert Bugnon (à g.), directeur de l'Office du tourisme de Fribourg, et Jacques Mettraux, responsable des congrès et des groupes, fondent de grands espoirs dans le futur Centre d'exposition et de congrès. Photo: Laurent Missbauer

s'est déroulé au mois d'avril à Moscou, Suisse Tourisme avait en effet demandé à différents offices du tourisme de Suisse s'ils souhaitent participer à deux plates-formes promotionnelles, à fin septembre, à Moscou et à Saint-Petersbourg.

«Conscients de la nécessité d'utiliser toutes les opportunités pour attirer de nouveaux visiteurs dans notre région, l'Association touristique de la région de Fribourg a immédiatement saisi cette excellente occasion de se présenter aux agences de voyages et aux journalistes spécialisés de ces deux mégapoles

russes», explique Albert Bugnon. «Comme cette invitation était à très court terme, les budgets pour l'année en cours avaient déjà été attribués à l'Union fribourgeoise du tourisme et c'est grâce à la généreuse participation financière du Groupement des hôteliers de Fribourg que nous avons finalement pu répondre présent.»

Les Russes en point de mire

Après avoir attiré les deux vedettes du hockey sur glace soviétique, Slava Bykov et Andreï Khomutov, au sein du HC Götteron, la ville de Fribourg réussira-t-elle

également à faire venir des touristes russes sur les rives de la Sarine? «Cela est bien entendu notre vœu le plus cher», répond le directeur de l'Office du tourisme de Fribourg. «De nombreux contacts positifs ont été établis lors de ces deux séminaires professionnels et nous avons d'ores et déjà reçu une demande concrète pour une offre concernant un groupe désireux de visiter Fribourg en 97.»

«Sur place, nous avons en outre pu constater de visu que les Russes ont une réelle envie de voyager et de découvrir les cultures occidentales, les paysages et les activités touristiques proposées. Ces constatations réjouissantes s'ajoutent au fait que la Suisse est connue et prisée. Nos offres touristiques – traduites en russe, ce qui a été très apprécié – semblaient par ailleurs correspondre aux souhaits des interlocuteurs et cela est d'autant plus réjouissant en cette période de morosité économique où les visiteurs de certains pays, traditionnellement fidèles à la Suisse, semblent se désintéresser de notre pays», souligne Albert Bugnon qui entend d'ailleurs renouveler cette expérience en 1997: «Une manifestation analogue sera probablement organisée l'année prochaine et nous envisageons d'y participer, étant donné que c'est à la suite de plusieurs contacts que des contrats se réaliseront. Il s'avère également utile de rappeler que la présence d'un délégué de plusieurs hôtels serait profitable», conclut-il.

L'importance des journalistes

Il ne suffit pas d'être le principal centre médiéval de Suisse, encore faut-il le faire savoir, notamment à l'étranger! Comme dans bien d'autres régions touristiques de notre pays, c'est souvent au niveau des budgets promotionnels que la bât blesse. Ceux-ci sont en effet votés d'une année à l'autre et ils ne sont guère extensibles à l'infini. Bien au contraire! Le récent voyage de promotion à Moscou et à Saint-Petersbourg, on l'a vu ci-dessus, n'aurait par exemple pas pu être organisé sans le généreux parrainage des hôteliers de Fribourg.

Lorsque l'argent pour financer une campagne de publicité fait défaut, il

n'est cependant pas interdit d'inviter des journalistes étrangers et de leur présenter par le menu détail les charmes de la région. Traduits en centimètres de publicité, les comptes-rendus des journalistes s'avèrent d'excellentes invitations au voyage.

L'Office du tourisme en sait quelque chose. Son «press-book» a en effet une fort belle allure. Et si les journalistes espagnols mettent l'accent sur «Friburgo, un tesoro monumental junto al río Sarine», leurs confrères alsaciens vouent un intérêt tout particulier au Musée de la bière, dans les anciennes caves de la brasserie du Cardinal... LM

Fermeture de la brasserie Cardinal

Feldschlösschen: boycott impossible?

L'annonce, il y a deux semaines de la part du groupe Feldschlösschen, de fermer la brasserie fribourgeoise Cardinal et de mettre au chômage 200 employés a eu des répercussions qui ne sont pas sans rappeler celles qui avaient suivi l'annonce de Swissair de supprimer plusieurs de ses vols au départ de Genève.

LAURENT MISSBAUER

Parmi les répercussions qui ont fait le plus de bruit, on citera avant tout la décision de Gastro-Fribourg qui a invité ses membres à boycotter les produits du groupe Feldschlösschen, à savoir Arkina, Canada Dry, Elmer Citro, Fontessa, Orangina, Passugger, Pepsi, Red Bull, Schweppes et Sinalco. L'Association fédérale des cafetiers-restaureurs du canton de Fribourg est certes consciente que plusieurs de ses membres, liés contractuellement au

groupe Feldschlösschen, ne pourront pas suivre ce mot d'ordre, il n'en demeure pas moins qu'il était important, selon elle, de manifester son mécontentement avec une action d'envergure.

Ce boycott ne touche toutefois pas la bière Cardinal tant que la production de cette dernière demeure à Fribourg. Avec cette exception, Gastro-Fribourg entend défendre les places de travail fribourgeoises et ne pas fournir des arguments pour une fermeture prématurée de la brasserie Cardinal. Feldschlösschen a réagi à ce boycott en estimant qu'il ne servait les intérêts de personne et qu'il menaçait les emplois qui ne sont pas touchés par les mesures de restructuration.

Une indemnité de 78 800 francs

L'annonce du licenciement de 200 employés de la brasserie Cardinal a également incité différents tenants à casser les contrats de livraison conclus avec Feldschlösschen. Une telle manœuvre s'avère cependant quasiment impossible selon l'ATS qui a révélé que Feldschlösschen avait récemment gagné au Tribunal

fédéral (TF) un procès qui l'opposait à un restaurant de Reinach (AG). Celui-ci entendait en effet se défaire avant terme d'un contrat qui le liait à Feldschlösschen jusqu'en 2001.

Dans son arrêt, publié vendredi, le TF a certes rappelé que les contrats ne pouvaient pas être conclus pour une durée indéterminée ou excessive. Cependant, une restriction conventionnelle de la liberté économique ne devient excessive, indique le TF, que si «elle représente une aliénation de sa liberté économique». Or, on ne peut pas parler dans ce cas d'aliénation économique car le contrat litigieux ne touche que la bière, soit une partie seulement des consommations servies dans le restaurant. Le TF a ainsi rappelé que, dans un précédent jugement, il avait admis qu'un contrat de vingt ans conclu avec un brasseur ne restreignait pas de manière inadmissible la liberté d'un restaurateur. Il n'y a donc aucune raison de changer aujourd'hui la jurisprudence. Débouté par le TF, le restaurateur de Reinach devra payer une indemnité de 78 800 francs à Feldschlösschen.

Expo 2001

Partenariat avec la branche touristique

Une «charte du tourisme» sera signée le 15 novembre à Bienne par les représentants des secteurs du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration. Elaboré dans la perspective de la future Exposition nationale de 2001, ce document aura pour vocation de régir la collaboration entre les offices du tourisme des villes organisatrices d'une part et les sections de la Société suisse des hôteliers et de Gastro-suisse actives dans la région des Trois-Lacs d'autre part. La portée de cette charte du tourisme sera explicitée par Francis Matthey, conseiller d'Etat du canton de Neuchâtel et président du comité stratégique de l'Association Expo 2001. Au cours de la manifestation qui se déroulera en présence de Hans Stöckli, maire de Bienne et membre du comité stratégique, ainsi que de personnalités de l'hôtellerie et du tourisme, l'importance de l'apport économique et touristique engendré par l'Expo sera en outre développée par Samuel Koher, président de l'Office du tourisme de Bienne, et par Karl Dobler, responsable de la promotion économique du canton de Neuchâtel. SJ

COUP DE FIL À...



Eric Balet

Directeur de la Société des remontées mécaniques de Verconsin

A l'occasion de la «Journée des autocaristes» récemment organisée au TTW de Montreux, vous avez présenté différentes nouveautés pour la prochaine saison d'hiver à Verconsin. Quelles sont ces nouveautés?

Ces nouveautés sont au nombre de trois. Il y a tout d'abord l'inauguration d'un parc de snowboard avec un «half-pipe» de 80 mètres qui sera doté d'un petit ski-lift similaire à ceux qui sont généralement utilisés par les skieurs débutants ou par les enfants. Ce ski-lift évitera ainsi de remonter à pied au sommet du «half-pipe». Ce parc de snowboard est par ailleurs situé à proximité de la buvette de la station intermédiaire et il fera l'objet d'une animation permanente de la part des «Corn flakes», un club de snowboard de Sierre qui est très actif. La deuxième nouveauté que nous proposerons à nos hôtes cet hiver comprend une installation entièrement automatique de 2,4 kilomètres de canons à neige. Cette installation nous permettra de tripler notre force de frappe et nous avons bon espoir d'ouvrir nos installations à partir déjà du 1er décembre, alors que nous n'avons jamais ouvert jusqu'ici avant le 20 décembre. La troisième nouveauté concerne une piste de ski de fond de 18 kilomètres qui nous permettra de relier la station de Grimentz. En attendant une liaison par le haut en ski de piste, nous pouvons ainsi déjà rejoindre Grimentz par le bas, en ski nordique.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Saison hivernale

Plusieurs nouveautés

Le dernier bulletin d'informations aux médias de Suisse Tourisme passe en revue les différentes nouveautés de la prochaine saison hivernale. La Suisse romande n'est pas en reste, tant au niveau des équipements qu'au niveau des tarifs.

Parmi les principales nouveautés, on citera notamment le nouveau télésiège qui relie Villars au domaine skiable des Diablerets et les nouveaux parcs d'obstacles de snowboard de La Braye, près de Château-d'Ex, et de Chandolin. Cette dernière station offrira également un tarif étudiant cet hiver. Pour les amateurs de ski de fond, Verconsin disposera désormais d'une nouvelle piste de 18 kilomètres qui permettra de rejoindre Grimentz. St-Cergue annonce pour sa part deux nouvelles pistes de ski de fond qui seront praticables en nocturne.

Plonger sous un lac gelé

Au niveau des disciplines un peu moins conventionnelles, on relèvera le «dévalkart». A partir de cet hiver, ces petits kartings sans moteur ne dévaleront pas seulement les pistes de Torgon (VS), mais également celles de Grindelwald et de St-Cergue. En ce qui concerne la plongée, les amateurs de sensations fortes n'auront nul besoin de se rendre à Charm el-Cheikh ou à Hourghada cet hiver. On pourra en effet plonger sous la glace du lac de Théodule au-dessus de Zermatt, à 2960 mètres d'altitude.

L'événement culturel de cet hiver est constitué sans aucun doute par le nouveau Musée Jean Tinguely à Bâle. Ouvert le 1er octobre dernier, ce musée a été réalisé par l'architecte tessinois Mario Botta. Le Musée-Pavillon Audrey Hepburn, à Tolochenaz (VD), vient lui aussi d'ouvrir ses portes. Il fera partie intégrante du passeport touristique de Morges qui inclut également la visite du Musée olympique de Lausanne. Une dernière nouveauté enfin, dans le domaine du «wellness», est représentée par le nouveau centre de santé qui est situé non loin d'Estavayer-le-Lac.

LM

Agriculture et tourisme doux

A Cremin, on a swingué tout l'été!

Répondant à la fois à l'engouement pour le sport golfique, sinon pour le golf d'élite, et aux impératifs de la diversification agricole, le swin-golf apparaît comme un loisir de pleine nature et une infrastructure de tourisme s'intégrant avec douceur dans l'une comme dans l'autre. A Cremin, la première saison du Swin-golf de la Broye a été chaude.

JOSÉ SEYDOUX

Le mouvement du corps bien précis qu'il faut accomplir pour envoyer la petite balle au centre d'un green, c'est à peu près tout ce qu'ont en commun le golf et le swin golf. Cette précision, bien sûr, ravira les «vrais» golfeurs! Le golf – campagne nécessite des aménagements sommaires par rapport au golf traditionnel, beaucoup moins d'investissement mais tout de même quatre hectares de terrain pour 9 trous comme à Cremin, «ce joli petit village oublié de nos folies contemporaines». C'est ainsi que le définit Michel Bessard, jeune agriculteur émule de Laurent Vilmorin, le marchand grainier français qui a fait breveter le swin-golf en 1982.

Ce nouveau sport n'est pas un golf au ra-bais, il se veut autre chose et en totale harmonie avec la nature, respectueux des principes écologiques, simple, bon marché, décontracté, convivial. La différence exclut dès lors toute concurrence. A Cremin, comme à St-Cergue où un autre terrain de ce genre, l'Espace Basse-Ruche, a été aménagé, il n'en coûte que 16 francs pour exécuter un parcours, canne et balle comprises.

Un abonnement annuel est proposé pour 250 francs (150 jusqu'à 16 ans, 200 jusqu'à 20 ans, 450 pour une famille). Ces abonnements sont d'ailleurs valables dans les deux endroits, Cremin et St-Cergue étant membres pour l'instant de l'Association nationale française de swin-golf qui compte une cinquantaine de sites si tant est qu'ils sont superbement ignorés – of course – par l'Association suisse de golf... Un club sportif, fort de 45 membres et 24 licenciés, a été fondé à Cremin où se déroulent des compétitions «nationales».

Une attraction propre

De mars à novembre, le swin-golf de Cremin aura accueilli, dans sa très sobre buvette/pizzeria/club house, quelque 2000 personnes, avec des pointes jusqu'à 50 joueurs sur le terrain. La clientèle, très hétéroclite, est avant

tout jeune et familiale, conviviale aussi, avec de nombreuses sorties d'entreprise, des gens de Fribourg, Lausanne et de l'arc lémanique, des touristes de France et quelques autres envoyés sur les lieux par les offices du tourisme de la Broye. Un «plus» d'ailleurs pour toute cette région, également les jours de pluie...

«Nos hôtes sont surpris et enchantés, parce que c'est justement du swin-golf et qu'il suffit d'une initiation de dix minutes, absolument nécessaire cependant, pour se lancer sur le parcours», explique Michel Bessard, qui coiffe le double chapeau de l'exploitant agricole (aidé par sa famille) et de l'animateur-moniteur se dévouant corps et âme à sa passion... y compris à sa promotion et à son administration. «Mais j'ai préféré le swin-golf aux patates», avoue-t-il, très satisfait de son choix, cité en exemple aujourd'hui dans ces mêmes milieux agricoles qui jugeaient son idée avec scepticisme il y a encore deux ans, convaincu enfin du bien-fondé de cette «activité agricole complémentaire» et parfaitement intégrée à l'environnement naturel et au milieu rural. Une «surface agricole utile» (SAU) dans la pleine acception du terme, tant pour les loisirs des citadins que pour le travail des paysans.



Le swin-golf est un sport parfaitement intégré au milieu rural.

Photo: Michel Bessard

Marché américain

«2,3 semaines de vacances par an!»

La première «Switzerland Network Convention» se déroulait récemment à Lausanne (voir htr 44). Cet événement offrait une occasion de recueillir quelques observations de voyageurs nord-américains, néo-promus «Spécialistes de la Suisse».

SANDRA JOYE

La durée moyenne du séjour helvétique d'un américain est de trois jours, et prend généralement place dans le cadre d'un voyage en Europe. Il faut être conscient que l'Américain voyage en moyenne de 2,3 semaines de vacances par an. Ces semaines sont donc soigneusement planifiées», s'est exclamé Phil Scheidt, président et fondateur de Wanderweg Holydays à Cherry Hill, New Jersey. TO spécialisé dans les séjours de randonnée dans les Alpes et désormais membre du «Switzerland Network», Phil Scheidt ajoutait alors: «Nous programmons douze destinations en Suisse alémanique et au Tessin depuis 1980, pour un volume annuel de plus de 3000 passagers, dont 73% sont acquis en vente directe. Nos clients viennent surtout l'été, d'avril à octobre et un peu pour le ski. Je suis à la recherche de nouvelles destinations dans l'ouest de la Suisse, ce dont je discuterai encore avec Erika Lieben (Manager Eastern Region, ST Amérique du Nord). J'ai en outre toujours traité en direct, les sociétés d'incoming ne m'intéressent pas».

Référence autrichienne

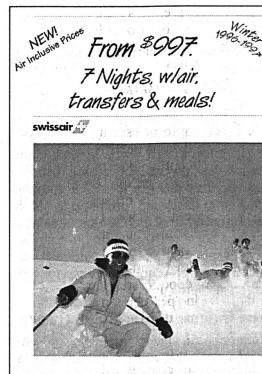
La parité de notre franc ne représente pas un problème majeur pour le voyageur: «La destination suisse présente un rapport qualité/prix très élevé. Il faut le faire savoir aux clients! Je suis par ailleurs

persuadé que le dollar va encore s'apprécier». Mais Phil Scheidt travaille également avec l'Autriche, qui représente quelque 20% de son volume d'affaires et dont le succès va croissant. «La Suisse est une destination positive: l'environnement, la sécurité, les transports, tout est parfait. Mais les hôteliers autrichiens sont plus entreprenants avec leurs hôtes. Ils les emmènent en excursion, prennent un verre avec eux, etc. Ceci est très apprécié. Pour cet hiver, le TO programme dix stations en Suisse-alemanique avec un prix d'appel de 997 dollars pour un forfait de sept nuits en double (vol, transferts et demi-pension) à Interlaken. Trois destinations sont également proposées sur l'Autriche, avec un plancher à 1073

dollars pour des prestations comparables. Les programmes helvétiques de Wanderweg Holydays ont par ailleurs récemment fait l'objet d'un reportage dans le magazine américain «Prevention», qui tire à 11 millions d'exemplaires.

Chalets, shopping...

Même si les nouvelles destinations et formules de vacances ont le vent en poupe, il semblerait que certains clichés demeurent parmi les valeurs sûres, auprès du grand-public tout au moins. Rebecca Nielsen est productrice pour le TO Avanti Destinations à Portland, Oregon: «Notre société est spécialisée dans les voyages individuels et dispose d'un réseau de distribution de plus de 2000 revendeurs. Je suis à la recherche de nouvelles destinations: Alpes, chalets... pour des produits grand-public du type «soft adventure», avec randonnées. Mais j'ai des difficultés à trouver de petits hôtels de 20 à 30 chambres, avec une atmosphère rustique, «typiquement suisse». C'est pourtant ce que les gens veulent». Bussey Carter Travel est une société de trois agences dans la région d'Urbana en Illinois. Marilyn Branson, agente de voyage, soulignait: «Après la formation et le voyage d'étude organisés dans le cadre du «Switzerland Network», cela va être plus facile de conseiller les clients et de leur dire «ne manquez surtout pas ça». Avec une clientèle âgée de 40 ans et plus en moyenne d'une part, et d'étudiants d'autre part, les produits qui nous intéressent sont soit la gastronomie et les petites villes avec du cachet, ou alors le ski. Mais à des conditions «très favorables», ainsi, dans ce cas, la demi-pension est attractive. Le voyage d'étude m'a en outre permis de réaliser qu'il est beaucoup plus simple de relier les sites que je ne pensais... Une remarque toutefois: la Suisse est trop chère pour les achats».



L'offre d'un TO américain: des formules «Air inclusive», avec notamment des vols Swissair, pour des vacances de ski en Suisse ou en Autriche. Source: Wanderweg Holydays

Systèmes de réservation

Des succès à Château-d'Ex

«Toutes nos prévisions sont dépassées!» Responsable de la centrale de réservation hôtelière de «Pays-d'Enhaut Promotion» (PEP), Dominique Sergent ne cache pas sa satisfaction. Opérationnelle en juin de cette année, la centrale a enregistré un nombre insperé d'enregistrements au terme de la première saison d'activité, explique-t-elle.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Ainsi, en cinq mois, les seize hôtels affiliés, sis à Château-d'Ex, à Rougemont et à Rossinière, ont enregistré deux cents réservations via la centrale, le nombre des confirmations se situant légèrement en-dessous. Et, alors que le budget prévisionnel à trois ans ne prévoyait aucune encaisse par Pays-d'Enhaut Promotion pour la première année, les commissions (10% sur chaque réservation) de la centrale couvrent déjà celles budgétisées pour les deux premières années.

Un seul contact

«Tout le monde y trouve son compte», poursuit Philippe Sublet, directeur de l'Office du tourisme. «L'hôte, bien sûr, qui, au lieu de faire le tour des hôtels, n'a qu'un contact à établir, les hôteliers qui n'enregistrent aucun frais généraux sur ces mouvements, leur compte étant directement crédité par la centrale, mais aussi Pays-d'Enhaut Promotion qui assure ainsi une partie de son budget, à satisfaction des trois collectivités publiques qui le soutiennent et qui ont subventionné la création de la centrale.» Pour l'heure, la responsable de cette centrale tente d'enregistrer les disponibilités de la parahôtellerie. «Une tâche plus ardue», convient-elle. «Nous touchons souvent ici au domaine familial, plus sensible aux affinités personnelles entre hôte et loueur.» Malgré cela, une vingtaine d'enregistrements devraient être faits pour la saison d'hiver.

Pas d'extension

Quant à l'extension géographique de la centrale sur les Alpes vaudoises, un temps évoquée, elle n'est plus d'actualité, hormis sur le col des Mosses. «Intégrer les autres stations de l'Association touristique des Alpes vaudoises à notre système demanderait de revoir toute notre infrastructure», précise Philippe Sublet qui ne souhaite pas devoir repartir ainsi de zéro.

Il ne s'en tient pas moins à disposition pour d'éventuels conseils, notamment pour une réunion d'information aux hôteliers des autres stations qui sera organisée le 18 novembre.

Avenches

Un Centre national du cheval en vue

Le «Macolin du cheval», c'est en ces termes que l'on résume l'immense projet de Centre national du cheval dont les premières activités pourraient débuter en 1998 au Haras fédéral d'Avenches. A la tête du projet, un homme optimiste et déterminé: Jean-Pierre Kratzer, président de l'Association pour le développement de l'élevage et les courses. Le futur centre, sis à quelques foulées de l'autoroute A1, devrait comporter, outre de nouvelles écuries, un grand manège doté de tribunes pour le public, ainsi que des pistes et surfaces de sable pour toutes les formes de sport hippique (galop, trap attelé, saut d'obstacles, dressage, voltige, military, etc.). Il est également prévu de le doter d'un restaurant et de tous les équipements liés à la formation équestre et à la commercialisation chevaline. L'investissement, de l'ordre de 10 millions de francs, est basé sur un financement mixte, la Confédération y participant pour près d'un tiers, au titre de l'aide à la privatisation du haras; les cantons de Vaud et de Fribourg, dans cette région où le cheval fait déjà l'objet de nombreuses activités (comme au Centre de Montilier) et suscite un réel engouement, seront également sollicités.

JS

Vevey

Souscription étendue à l'Hôtel de Famille

Début octobre, l'Hôtel de Famille, à Vevey, lançait une souscription publique pour une augmentation de son capital-actions. Objectif: transformer l'établissement en un Hôtel Chaplin. Le projet, qui a l'aval de la famille Chaplin et le soutien de la Commune de Vevey, prévoit la transformation de l'actuel restaurant et la réhabilitation d'une quinzaine de chambres non-utilisables actuellement. De même, une partie du mobilier et de la décoration doit subir des aménagements pour les rendre compatibles au standing requis. L'opération est estimée à deux millions de francs. Directeur de l'établissement, Daniel Krähenbühl estimait devoir réunir 50% de la somme, avant que les investisseurs institutionnels acceptent de s'impliquer.

Las, force est aujourd'hui de constater que si cette souscription a été fort bien accueillie, c'est surtout auprès de très petits actionnaires et seuls 330 000 francs ont été récoltés à ce jour. Daniel Krähenbühl ne baisse pas pour autant les bras: «Il nous faut un demi-million avant la fin de l'année.» Cette somme permettrait le démarrage de la première étape des aménagements, dont le restaurant notamment. Et, alors que Daniel Krähenbühl avait volontairement restreint son champ de prospection à la région, il l'ouvre aujourd'hui à la Suisse et pourrait même envisager cette ouverture à des fonds étrangers. JJE

MÉLI-MÉLO

Quatre nouveaux Swiss Golf Hotels. C'est à Interlaken que s'est déroulée le 4 novembre l'assemblée générale des Swiss Golf Hotels (SGH). A cette occasion, Peter Köhler, l'initiateur des SGH, a annoncé l'adhésion de quatre nouveaux hôtels, soit le Montreux-Palace, l'Hôtel Beau-Rivage à Neuchâtel, l'Hôtel Orselina à Orselina (TI) et l'Hôtel Margna à Sils (GR). Si la cotisation annuelle de 8000 francs demeure inchangée en 97, les quelque trente tournois de golf organisés par les hôtels seront en revanche dorénavant répertoriés dans un calendrier des tournois et donneront lieu à une finale. Des forfaits tournois seront proposés aux clients et une vaste opération promotionnelle sera menée sur les principaux marchés. La collaboration avec Suisse Tourisme fait désormais l'objet d'un accord. LM

*

Nouveau guide pratique à Genève. Plusieurs initiatives ont été prises récemment pour permettre à Genève de mieux se faire connaître, s'il en est. Ainsi, un premier guide pratique de Genève est en préparation pour avril. Annuel et complet, il contiendra de A (comme aéroport, ambassades, animaux) à V (comme visites guidées) en passant par H (comme hôtels) tout ce qui est utile aux hôtes de passage. Fort de 144 pages, tiré à 100 000 exemplaires et financé par la publicité, il aura l'avantage d'être gratuit. D'autre part, les «Newsletters» paraissant quatre fois l'an en français, anglais et japonais seront aussi publiées en allemand. JR

*

Bientôt deux nouveaux hôtels Ibis en Suisse. Le groupe hôtelier français Accor mise sur un développement accéléré en Suisse. La crise actuelle de l'hôtellerie helvétique représente en effet une opportunité pour Accor qui regroupe au niveau international les enseignes Formule 1, Etap Hôtel et Ibis au sein d'une société appelée Sphère International, a récemment indiqué l'ATS. Le groupe Accor souhaite accroître ses parts de marché en Suisse en proposant un concept global de l'hôtellerie économique. Ibis, qui compte déjà quatre hôtels dans notre pays, compte ainsi en ouvrir deux autres au cours de ces prochaines années. LM

*

L'Hôtel Mövenpick Genève-Aéroport primé. Créé il y a cinq ans, le Prix d'information veut stimuler la motivation et favoriser les actions de communication externes et internes des collaborateurs de Mövenpick, a expliqué son concepteur, Urs Kneubühl, directeur de la communication interne du groupe. L'Hôtel Mövenpick Genève-Aéroport a ainsi été récemment distingué pour la qualité de son information interne, mais aussi pour son dynamisme dans l'animation de la galerie d'art qu'il abrite. Il s'est imposé au sein d'une sélection de six hôtels Mövenpick en Suisse et à l'étranger. SJ

Hôtellerie et horlogerie de luxe

«Deux arts et deux produits amis»

Le cheminement professionnel d'un jeune hôtelier, mis à jour à la faveur d'un exemple de synergie entre l'industrie et le tourisme, permet de jeter un éclairage nouveau sur les similitudes entre l'horlogerie de luxe et l'hôtellerie de luxe. Deux arts, deux traditions, deux patrimoines, mais aussi deux produits liés à un avenir de créativité et s'adressant à la même clientèle.

JOSÉ SEYDOUX

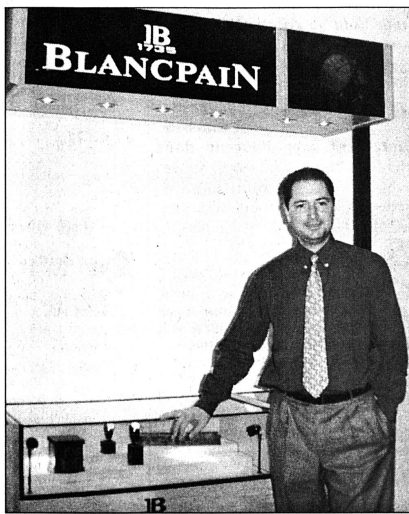
Fasciné par la montre, rien de destinait pourtant Alain Delamuraz, le fils du conseiller fédéral Jean-Pascal Delamuraz, à embrasser la carrière horlogère, n'était-ce un goût immédiate pour le bon goût, allié à un réel intérêt pour les produits à forte valeur émotionnelle... et ajoutée. Une certaine admiration aussi pour ces multinationales distribuant leurs produits dans le monde entier, à l'image du groupe SMH de Nicolas Hayek et de sa filiale Blancpain. Déterminante fut aussi sa rencontre avec Jean-Claude Biver, à l'occasion du Grand-Prix du Beau-Rivage.

Du palace à la manufacture

Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne, au bénéfice de deux lustres dans l'hôtellerie et la grande distribution (Migros), l'un à l'étranger, l'autre en Suisse, Alain Delamuraz a passé environ cinq ans comme «resident manager» puis codirecteur général du Beau-Rivage Palace, à Lausanne. «A 31 ans, j'ai pris la décision de changer de direction, avec la volonté d'apprendre encore quelque chose, le métier de l'horlogerie; mon enga-

Alain Delamuraz: «La tradition et la créativité sont à l'origine de ces deux arts que sont l'hôtellerie et l'horlogerie.»

Photo: José Seydoux



gement au sein de SMH-Management m'a permis de travailler sur plusieurs marchés avec diverses sociétés du groupe, dont Omega, puis Blancpain, en charge d'activités dans les domaines de l'image et du marketing», explique Alain Delamuraz.

On constate, dans l'évolution de la marque Blancpain, manufacture d'horlogerie créée en 1735 au Brassus, qu'en dépit d'un nom prestigieux et d'une longue tradition dans l'art horloger de haut de gamme, l'entreprise fait preuve d'une remarquable créativité, sortant régulièrement des nouveautés, des premières

mondiales. Fait-on preuve de ce même esprit innovateur dans l'hôtellerie de luxe? «C'est précisément ce cocktail entre la tradition et la créativité qui est à l'origine de la pérennité de ces arts que sont l'hôtellerie et l'horlogerie», répond Alain Delamuraz. «Dans un palace érigé en 1861, l'espace, les murs et l'esprit restent, mais on y met aujourd'hui des éléments de confort très sophistiqués, l'air conditionné, etc. Chez Blancpain, c'est la même approche. Il faudrait pouvoir assurer ce mariage en permanence, avec tous les investissements que cela comporte.»

Collaboration touristique-industrielle

C'est un bon exemple de collaboration entre le tourisme et l'industrie que représente la réalisation du nouveau clip vidéo commandé par l'Office du Tourisme et des Congrès de Lausanne (OT-CL) et la maison Blancpain au Brassus. Ce nouvel outil promotionnel a été produit par Sandra Vitali et réalisé par Daniel Bovard sur une musique de Pierre Audétat, avec le concours technique de la société Vidoc.

D'une durée de cinq minutes et tiré à 300 exemplaires, ce clip vidéo jette un regard nouveau sur Lausanne et ses diverses images fortes. «Esthétique, jeu-

ne, rapide, dynamique, c'est un clip d'action et d'atmosphère que nous utiliserons pour nos démarches promotionnelles sur nos 13 principaux marchés», explique Claude Petitpierre, directeur de l'OTCL.

Cette initiative a été en partie sponsorisée par Blancpain qui, non seulement dispose désormais d'un support audio-visuel pour présenter l'environnement de son entreprise au sein de sa région, mais donne également un coup de main salutaire à un partenaire touristique.

«Tout l'effort économique et touristique

en faveur de cette région est bon à prendre pour promouvoir le produit Suisse en général», observe Alain Delamuraz, de l'entreprise Blancpain. Cette marque ayant, comme le tourisme et l'hôtellerie suisses, une philosophie d'authenticité, de patrimoine et de qualité à défendre, elle a tout intérêt à ce que notre pays attire de nombreux hôtes. «Nous jouons aussi la carte de la complémentarité des activités régionales et qui sait si, après avoir craqué pour la région du Léman, des touristes n'en feront pas autant pour des montres de qualité», se demande Alain Delamuraz. JS

Hôtellerie indépendante

La nécessité de faire front contre les chaînes

Pour lutter contre les groupements hôteliers, les hôteliers indépendants français finissent... par se regrouper. Mais en douceur, sous forme de «chaînes volontaires thématiques», formule que la Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière (FNH) encourage depuis quelques mois.

EVE JUSSEAU, PARIS

Un des représentants départementaux de la fédération, dans le Var, est désormais chargé d'aider à la mise en place de groupements d'indépendants. A l'exemple d'un des plus connus en France, «Chambre-Confort», ils sont aujourd'hui repris dans bon nombre de villes de province.

Lancé à l'origine par huit hôteliers de la ville balnéaire de Royan (Charente maritime), le principe de «Chambre-Confort» est simple. Chaque hôtel, deux ou trois étoiles, s'engage à offrir un certain nombre de chambres au tarif unique de 149 Francs français (sensiblement le même que celui proposé par l'hôtellerie économique de chaîne), sans réservation. Les membres tiennent à tour de rôle la permanence téléphonique d'un seul numéro communiqué par affichage. Le consommateur connaît seulement après la réservation le nom de l'établissement.

«En premier lieu, nous voulions réagir à la menace que représente pour les hôteliers indépendants la présence, en périphérie de leur ville, d'établissements de chaîne économique. Mais cette formule nous permet également de louer au dernier moment nos chambres inoccupées», explique Alain Delhez, président du Club des hôteliers et restaurateurs de Royan. Dans les huit premiers mois d'existence de «Chambre-Confort», 1300 chambres ont ainsi trouvé acquéreur, dans les huit hôtels concernés.

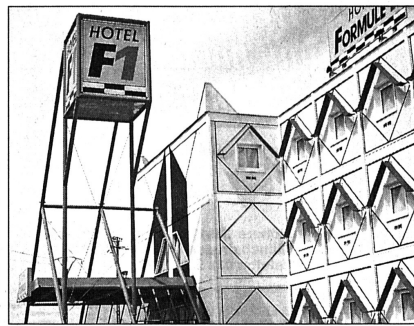
Un accès privilégié

Rapidement connu, le concept de «Chambre confort» est aujourd'hui repris par une dizaine de villes de France. Voilà un concept qui pourrait faire figure de «modèle» à ce que Bruno Percepied, président de la branche hôtellerie du Var, essaie d'élaborer. Il avait montré voici deux ans un «groupement» d'hôtels 2 et 3 étoiles dans la même zone géographique que lui (Saint-Raphaël, dans le Var), qui à l'époque, suppléait à un office du tourisme peu performant.

Sous la forme d'un «passport privilégié», le client se voyait offrir un accès privilégié aux différents partenaires. Le principe de ces chaînes volontaires étant de se regrouper par des thèmes forts, on peut aussi imaginer un groupement «spécial VRP», d'hôtels aux parkings surveillés et protégés, parfait pour les voyageurs de commerce aux coffres chargés

L'hôtellerie indépendante veut réagir à la menace des chaînes économiques présentes à la périphérie des villes.

Photo: htr



d'échantillons... Mais si toutes les idées sont bonnes à prendre, elle se heurte parfois à de bonnes volontés qui sont autant de bonnes consciences vite gagnées...

Développer la prospection

De l'avis de Bruno Percepied, «il y a un urgent besoin de stimulation entre confrères. Il faut aujourd'hui concilier les avantages des indépendants, à l'accueil traditionnellement plus chaleureux, et ceux des chaînes, qui ont de vrais plans d'action commerciale. Mais si les chaînes personnalisent leur produits, les indépendants n'ont ni le temps, ni les

«J'ai quand même le sentiment que l'on se réveille dans l'hôtellerie, la tradition ne suffit plus et, comme dans la grande horlogerie, plus les racines du produit sont solides, plus les branches peuvent se développer. Ainsi, plus la tradition est implantée et plus le patrimoine à défendre est solide, plus il faut être innovatif et créateur», poursuit Alain Delamuraz.

Emotion et marketing

Il faut toujours se remettre en question pour respecter le patrimoine des prestigieuses manufactures horlogères comme celui des palaces ou d'autres hôtels de grande qualité. «Nous avons la chance d'avoir un héritage fantastique à conserver, un savoir-faire à maintenir.» C'était important lorsque, au début des années 80, l'horlogerie passait à l'ère du quartz et que l'hôtellerie de luxe tendait à confondre service et rationalisation. Blancpain, garant de la pérennité de son art, qui se concrétise par son savoir-faire de la montre mécanique transmis de génération en génération, fait aujourd'hui de l'absence de quartz un argument publicitaire. Des hôtels de luxe rivalisent d'ingéniosité pour offrir un service total sans concurrence.

En termes de marketing, use-t-on des mêmes arguments dans l'hôtellerie et l'horlogerie? Bien que l'on soit une fois dans le secteur des services et une fois dans celui de l'industrie ou de l'artisanat, mais fabriquant des produits tangibles, la promotion et la vente de séjours à l'hôtel et de montres présentent des analogies. «Ce sont deux produits à émotion. Sur la base d'une objectivité du produit qui doit être bon - condition sine qua non -, on fait appel à la valeur ajoutée émotionnelle. Ce sont, dans les deux cas, des produits qui font rêver: l'histoire d'un palace, son confort, son atmosphère, son brillant; celle d'une manufacture horlogère créant des montres numérotées et signées que l'on peut visiter pour rencontrer l'horloger qui a fabriqué la montre...» La aussi, le client devient un hôte.

Du moment qu'une certaine clientèle a choisi de profiter de son pouvoir d'achat pour séjourner dans un palace ou acheter une montre de luxe, les critères pour la satisfaire deviennent les mêmes, que l'on parle d'accueil, de prestation, de conseil ou de service après-vente. «Il y a toute une clientèle émotive qui aime les belles choses, qui privilégie le facteur humain, qui a le respect d'une certaine tradition, de l'intérêt pour le patrimoine historique et culturel», conclut Alain Delamuraz. Et là, on ne sait plus s'il parle de l'hôtellerie et de l'horlogerie. La preuve est faite que le temps peut être vécu et mesuré avec la même jouissance.

MINERVA

MINERVA ZÜRICH - EIN INSTITUT DER AKAD-GRUPPE

Hotel-Handelsschule SHV Zürich



Grenzüberschreitende Aussichten

Eine Berufslaufbahn voller Abwechslung und Aussichten, national wie international, beginnt in einer SHV-anerkannten Hotel-Handelsschule. Die Ausbildung bei Minerva erfolgt im Auftrag und nach dem Reglement des Schweiz. Hoteliervereins und ist als Erstausbildung geeignet für Schulentlassene (Sekundar- oder Bezirksschüler/innen, gute Realschüler/innen) oder als Zweitausbildung für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe. Ziel ist eine vollständige kaufmännische Berufsausbildung mit branchenbezogener Gewichtung und fremdsprachlicher Ausrichtung.

Hotel-Sekretär/in mit Diplom SHV

1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

Hotelsekretär/in mit Eidg. Fähigkeitszeugnis

Nach dem Diplom SHV ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule oder durch nebenberufliche Vorbereitung.

Verlangen Sie unverbindlich detaillierte Unterlagen mit untenstehendem Coupon oder per Telefon

01/361 17 27

Institut Minerva Zürich, Scheuchzerstrasse 2, 8006 Zürich oder
Fax 01/361 69 38

Senden Sie mir bitte unverbindlich Ihr Unterrichtsprogramm.

Name/Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Weiter-
bildung
SHV

Ein
Qualitäts-
faktor

Weiter-
bildung
SHV

Ein
Sicherheits-
faktor



Schweizer Hotelier-Verein

Weiterbildung

Erfolgreiche Teamsitzung

Datum/Ort: 26. November 1996 in Bern

Kurszeit: von 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Referent: Fritz Sterchi, dipl. PR-Berater, Schulungsleiter SHV, Bern

Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader

Kursziel:

- die Sitzungs-Vorbereitung
- das Sitzungs-Ziel
- die Sitzungs-Leitung
- die Sitzungs-Teilnehmer
- die Sitzungs-Nachbearbeitung

Kurspreis: Mitglieder SHV/SWW Fr. 94.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWW Fr. 110.- (inkl. MwSt)

Wirksam betrieblich schulen

Datum/Ort: 26. November 1996 in Bern

Kurszeit: von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Referent: Fritz Sterchi, dipl. PR-Berater, Schulungsleiter SHV, Bern

Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader

Kursziel:

- Stellenwert der betrieblichen Schulung
- Keine Zeit für Schulung im Betrieb?
- Die Vorbereitung der Schulung
- Die Hilfsmittel und Methoden

Kurspreis: Mitglieder SHV/SWW Fr. 94.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglieder SHV/SWW Fr. 110.- (inkl. MwSt)

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

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

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Ausbildung

HOTELA Ihre ★★★★★ Versicherung

Basis meines Traumes

«Die HGF – weil der Tourismus Zukunft hat und meine Zukunft Tourismus ist.»

HGF
Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule
Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun
Telefon 033 221 55 77, Telefax 033 221 62 50

Pascale Fehlmann, 22 Jahre, Kaufm. Angestellte

BAR

FACH
SCHULE
THÖRIG

Infoline

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



Sie
wollen
als
Reiseleiter(in)
arbeiten?

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

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

Weiterbildung SHV

speziell für Sie

031 370 41 11

Weiter-
bildung
SHV

Ein
Erfolgs-
faktor

Bar-Fachschule
Kattenbach

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: _____



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

Weiterbildung SHV

- Bern
- Lausanne

031 370 41 11
021 320 03 33

Hotel-Handelsschulen SHV

- Bern
- Spiez (NOSS)
- Zürich (AKAD/Minerva)
- Lausanne
- Bellinzona

031 370 41 11
033 54 23 51
01 361 17 27
021 323 28 95
091 821 60 10

Schulhotels SHV

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

Schweizerische Fachkommission
für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis 041 390 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 21 55 77

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

Obligatorische berufliche Vorsorge (BVG)

Hotela bietet neues, zusammenhängendes System an

Angesichts des vertragslosen Zustandes, der den Einheitsbeitragsatz von 6,5 Prozent ab dem 1. Januar 1997 ausschliesst, werden die Vorsorgeeinrichtungen für die Unternehmen des Gastgewerbes Vorsorgepläne mit gestaffelten Beitragssätzen nach Alter und Geschlecht der Angestellten einführen. Die Hotela bietet zwei verschiedene Pläne an.

JEAN-B. PIEMONTESE

Eine Vorbemerkung: Im Umfeld wurden Stimmen laut, den Einheitssatz beizubehalten. Dies würde jedoch für Unternehmern, bei welchen die effektiven Kosten tiefer wären, eine Rückvergütung der zu viel bezahlten Prämien mit sich ziehen (bei gleichen Arbeitgeber- und Arbeitnehmeranteilen). Dies gegebenenfalls auch an Personen, die die Schweiz bereits verlassen haben. Der Hotelier, dessen Mitarbeiter eine ungünstige Altersstruktur aufweisen, wäre verpflichtet, die fehlende Summe dem Versicherer allein und vollständig nachzuzahlen.

Es ist somit kein grundsätzlicher Vorteil, den Einheitssatz beizubehalten, wie dies auch der beratende Experte der Vorsorgeeinrichtung des Schweizer Hoteliervereins (SHV) bestätigt. Die Beiträge sind gemäss den Vorschriften des BVG in Prozentsätzen des koordinierten Lohnes festgesetzt. Zusätzlich zu den auf die individuellen Konten der Versicherten gutzuschreibenden Altersgutschriften, sind Beiträge zur Deckung der Risiken Tod/Invalidität, der Sondermassnahmen für die Eintrittsgeneration, des Sicherheitsfonds und der Verwaltungskosten zu entrichten. Hotela bietet zwei vorteilhafte Vorsorgepläne an, jeder mit einer zusätzlichen Option.

Standard und Mega

● Der Plan Standard basiert auf dem koordinierten Lohn. Seine Option Plus ist jedoch für Unternehmen bestimmt, welche den Lohnanteil über 69 840 Franken, ohne Höchstgrenze, zu decken wünschen. Trotz sehr vorteilhaften Prämien kommt der Versicherte des Planes Standard in den Genuss einer höheren Altersleistung als vom Gesetz vorgeschrieben. (1 Prozent zusätzliche Altersgutschrift, 6 Prozent Zins auf dem Altersguthaben anstatt den 4 Prozent laut BVG).

● Der Plan Mega zeichnet sich dadurch aus, erhöhte Leistungen im Invaliditäts- und Todesfall anzubieten. Bezüglich seiner Option Plus folgt er den gleichen Regeln wie der Plan Standard. Die merklich höheren Leistungen des Planes Mega sind auch gegenüber der alten L-GAV-Lösung erheblich besser.

Einiges spricht für zwei Pläne

Warum bietet die Hotela zwei verschiedene Pläne an? Der Pensionskassenexperte der Vorsorgeeinrichtung des Schweizer Hoteliervereins (SHV), Dr. Ernest Kuhn, vom Büro Kuhn & Seal AG in Lully, nimmt dazu Stellung: «Die Tatsache, dass der L-GAV nicht erneuert wurde, rechtfertigt unseres Erachtens die Überarbeitung der Vorsorgepläne der Vorsorgeeinrichtung des SHV und deren Aufteilung in zwei Pläne», ist Kuhn überzeugt.



Mit Blick auf den 1. Januar 1997: Standard und Mega, zwei Vorsorgepläne der Hotela. Foto: aas

Beispiel zum Plan Mega

34-jähriger Mann	Fr. 42 000.-		
Jährlicher Bruttolohn	Fr. 23 280.-		
BVG-Koordinationsabzug			
Koordinierter (versicherter) Lohn	Fr. 18 720.-		
	gemäss L-GAV bis 31.12.1996	Plan Mega ab 1.1.1997	Differenz
Jährlicher Beitrag	2 433.60	1 872.-	- 561.60
Altersguthaben im Alter von 65	190 644.-	208 434.-	+ 17 790.-
Jährliche Altersrente	13 728.-	15 012.-	+ 1 284.-
Jährliche Invalidenrente	7 488.-	9 360.-	+ 1 872.-
Jährliche Invaliden-Kinderrente	1 872.-	1 872.-	idem
Jährliche Witwenrente	4 680.-		
Jährliche Ehepartner/-in-Rente* (neu)		5 616.-	+ 936.-
Jährliche Waisenrente	1 872.-	1 872.-	idem

* Mega führt die Ehepartner/-in-Rente ein, die die Gleichbehandlung zwischen Mann und Frau erfüllt.

Im aufgeführten Beispiel bietet Mega bessere oder gleiche Leistungen zu leicht niedrigeren Beiträgen als diejenige des L-GAV. Hotela

Und ergänzt: «Der eine wendet das gesetzliche Minimum an, der andere offeriert Leistungen (Invaliden- und Todesfallrisiko), die sowohl quantitativ als auch qualitativ weit über den gesetzlichen Leistungen liegen. Auf Wunsch haben die Unternehmen ferner die Möglichkeit, die Sparkomponente und das Leistungsniveau zu verbessern, dies mittels der Aufhebung der vom Gesetz festgelegten Höchstgrenze des in Betracht gezogenen Jahresbruttolohnes (momentan 69 840 Franken)».

Sparkomponente

Hervorzuheben sind laut Ernest Kuhn ferner die Rentabilität der Sparkomponente sowie die ultra-kompetitive Risikodeckung. Er führt weiter aus: «Was

den vorher geltenden Einheitssatz anbelangt, wurde dieser in der Architektur der neuen Pläne nicht mehr übernommen. Dies einerseits aufgrund der Tatsache, dass dieser Einheitssatz sehr starke Solidaritäten zwischen den Unternehmen hervorrief, die in der Vergangenheit unseres Erachtens richtigerweise stark kritisiert wurden. Andererseits erscheint es uns schwierig, einem neu beitretenden Unternehmen aufgrund der ungünstigen Altersstruktur am Ende des Jahres Zusatzkosten in Rechnung zu stellen oder – im umgekehrten Fall – Beiträge zurückzuerstatten zu müssen. Sowohl die Transparenz des Systems als auch eine einfache und kohärente Administration rechtfertigen den getroffenen Entscheid.»

NACHRUH

Zum Gedenken an Roland Gürke

Mit Roland Gürke hat uns ein unvergesslicher Mann und eine Stütze der Basler Hotellerie verlassen. Der Verstorbene leitete seit 34 Jahren das City-Hotel in Basel. Ebenfalls war er Mitglied des Basler- und des Schweizer Hoteliervereins. Er war auch aktiver Vertreter in der Preiskommission seiner Hotelkategorie im BHV und Mitbegründer einer Hotelkooperationsgruppe.

Roland Gürke war gut auf seine Aufgaben vorbereitet: Geboren am 23. November 1929, besuchte er nach dem Realgymnasium die Hotelfachschule SHV in Lausanne. In der Folge arbeitete er in grossen Hotels auf der ganzen Welt, bis ihn sein Weg nach Basel führte. Seine sprichwörtliche Freundlichkeit, seine Korrektheit, Traditionsverbundenheit und sein Humor sowie seine seltene Begabung für Fremdsprachen, die fachliche Kompetenz und Intelligenz machten ihn zu einem der profiliertesten Hoteliers unserer Stadt.

Wir verlieren mit Roland Gürke einen zuverlässigen Freund und die Basler Hotellerie verliert eine engagierte Persönlichkeit.

Basler Hotelier-Verein
Albert Geyer, Präsident

AVIS DE DECES

Georges Julier, Sierre

Nous déplorons la perte de notre membre vétéran, Georges Julier, Sierre, décédé le 26 octobre 1996 dans sa 74ème année suite à une crise cardiaque. La Société suisse des hôteliers perd un membre fidèle qui a été nommé membre vétéran en 1986. Nous exprimons à la famille du défunt nos sincères condoléances. ssh

Conseil de Fondation de l'EHL

Chronique d'un départ annoncé

Importante séance d'automne du Conseil de Fondation de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne le 6 novembre avec l'annonce officielle de la démission du directeur de l'EHL, Jean-Louis Aeschlimann, pour le 31 août 1998. Parmi les autres informations fournies par les organes dirigeants de l'institution du Chalet-à-Gobet, les travaux en vue du repositionnement de l'Ecole et le budget 1997.

JOSÉ SEYDOUX

La présidente du Conseil de Fondation, Marion Géaz, a salué les nouveaux membres de cette instance représentative des milieux hôteliers suisses (PME et grands établissements), du tourisme, de l'Etat (commune de Lausanne, canton de Vaud et Confédération), de l'enseignement du management (Université, IMD), de l'industrie, des institutions et écoles de la SSH. L'EHL continue de suivre de près les travaux de l'HES de Suisse occidentale et étudie actuellement les possibilités de passerelles entre les écoles hôtelières de Gasto Suisse et l'HES/EHL.

Préparer la futur direction

Désireux de se consacrer à divers projets personnels, au terme de dix ans passés à la direction de l'Ecole, Jean-Louis Aeschlimann sera un jeune sexagénaire lorsqu'il quittera son poste dans 18 mois. Il aura alors mené à bien plusieurs réalisations de l'EHL, les plus marquantes étant le lancement de la section anglophone, la nouvelle construction (dont l'inauguration est prévue pour le début 1998) et le cours HES de 4 ans dont la première volée de diplômés sortira en juillet 1998 également. Un groupe de travail sera prochainement constitué pour susciter et étudier les candidatures des personnes pressenties pour reprendre la succession. «Nous tenons à gérer ce changement de direction de la façon la plus positive possible pour une école leader dont il faudra

assurer le repositionnement efficace et ambitieux en vue du 3e millénaire», a affirmé Marion Géaz. L'EHL s'applique déjà à renforcer sa stratégie de positionnement tant sur le plan national (dimension suisse, PME, HES, etc.) que sur le plan international (section anglaise, accréditation, marché asiatique, etc.).

Une école en bonne santé

Le budget 1997, présenté par le grand argentier de l'Ecole, Charles Bouchonville, tourne sur un montant de 23 millions de francs; on a souligné à cette occasion la «bonne marche des affaires» et la transparence de la gestion de l'institution, en dépit de sa spectaculaire évolution et de ses ambitieuses perspectives. Réparti à parts égales entre les deux sexes, l'effectif de l'actuel semestre d'hiver 1996/97 est de 600 étudiants de 38 nationalités, la Suisse et la France représentant à elles seules les trois-quarts du total.

Durant l'été 1996, l'EHL a proposé une fois de plus une palette riche et variée de cours et séminaires de perfectionnement à l'hôtellerie du monde entier.

Le programme «Hospitality Management» a réuni 112 cadres moyens, en provenance principalement d'Asie, des pays arabes et d'Europe; d'autres cours se sont adressés à des étudiants, cadres et directeurs de Shanghai, du Japon, de Hong Kong...

Par ailleurs, des séminaires de formation se sont notamment déroulés à Cuba et à Moscou.

La séance de printemps du Conseil de Fondation de l'EHL aura lieu le mercredi 21 mai 1997.



Jean-Louis Aeschlimann, directeur de l'EHL: Démission pour le 31 août 1998. Photo: aas

Trophée Bucherer 1996

Une palme zurichoise

La 2e édition du Trophée Bucherer, qui récompense le meilleur jeune réceptionniste, s'est déroulée jeudi 24 octobre dans les salons de l'Hôtel Giardino à Ascona. Lauréat de l'événement, Dev Sharma est employé depuis 15 mois à l'Hôtel Widder de Zurich. Il a remporté avec brio le concours qui mettait dix autres candidats en compétition, en fournissant notamment une excellente performance lors de l'épreuve du jeu de rôle.

La décision du jury n'a en outre souffert d'aucune hésitation en évaluant sa présentation personnelle, son aisance dans le contact verbal et visuel de même que l'étendue de ses connaissances professionnelles. Christine Dettwiler, du Lausanne Palace et Marc Fischer de l'Hôtel Schweizerhof à Zurich, se sont classés respectivement à la 2e et 3e place.

Présidé par Samuel Salvatier, directeur de l'enseignement à l'Ecole hôtelière de Lausanne, le jury se composait des personnalités suivantes: Marianne Haegi, chef de réception à l'Hôtel Castello del Sole à Ascona, Hans C. Leu, directeur de l'Hôtel Giardino à Ascona, Mauro Solari, directeur de l'enseignement à l'Ecole supérieure pour cadres du secteur hôtelier et du tourisme de Bellinzona et Alfred Thomet, directeur de l'hébergement au Beau Rivage Palace à Lausanne. SJ

GRATULATION

Frédé Girardet

«In der Person von Frédy Girardet, Besitzer des Hôtel de Ville in Crissier, wurde ein weltberühmter Exponent der «nouvelle cuisine» mit der Ehrenmitgliedschaft des SHV bedacht und damit ein besonders hell leuchtender Stern am Firmament schweizerischer Gastronomie ausgezeichnet. Ein Zitat aus einer htr-Ausgabe im Jahre 1976. Am kommenden 17. November nun feiert Frédy Girardet seinen 60. Geburtstag. Wir senden die besten Glückwünsche an den Léman, wissend, dass Girardets Stern – trotz seines Rücktrittes – wohl nie erlöschen wird. shv

Genève

L'Office du tourisme sur Internet

Les milieux du tourisme genevois sont depuis quelque temps à l'apparition sur Internet. Il était question de faire cause commune avec la ville et le Canton de Genève. Or les affaires piétinant avec ces deux partenaires qui se regardent en chiens de faïence, l'Office du tourisme de Genève a décidé, en toute neutralité, de se lancer seul sur le «net». On notera par ailleurs que l'Office du tourisme de Genève a tiré la leçon du récent sondage qui avait révélé que 30% des visiteurs qui arrivaient dans la cité de Calvin logeaient chez des connaissances ou des membres de la famille. Genève Tourisme enverra en effet aux milieux internationaux quelque 70 000 dépliants intitulés «Vos amis sont nos amis». Ces dépliants passent en revue par le menu détail les différents services que l'Office du tourisme de Genève propose à ses hôtes. JR

SBB-Angebot

Zugfans im Führerstand

Zugfans können sich endlich ohne Tricks ihren grössten Wunsch erfüllen und auf einer Lokomotive zwischen Genf und Brig, Genf und Bern oder Biel und Lausanne mitfahren. Maximal zwei Zuschauer sind zugelassen. Sie werden im Führerstand von einem zusätzlichen Lokomotivführer betreut. Die Fahrt muss mindestens sieben Tage im Voraus reserviert werden. Neben dem Billet sind für die Fahrt zwischen 150 und 500 Franken zu bezahlen. SR

Phil Collins

Un ambassadeur touristique heureux

Le chanteur anglais Phil Collins a retrouvé la joie de vivre depuis qu'il habite sur les rives du Léman. Il l'a d'ailleurs dit au quotidien «Le Matin»: «J'ai trouvé une qualité de vie qui me manquait. Il y a le lac, je peux faire du bateau, du ski nautique et du ski alpin.» Cette joie de vivre retrouvée n'a pas été sans conséquences sur ses disques. Avant son arrivée en Suisse, ceux-ci portaient un regard sombre sur les Etats-Unis. Aujourd'hui, ils respirent de bonheur, relève le journaliste du «Matin» qui estime «que pour peu que les offices du tourisme fassent de la publicité de cette métamorphose, tous les riches déprimés du monde pourraient bien se précipiter vers nos contrées et remplir nos hôtels». LM

Genève



Nouveaux diplômés à l'école hôtelière

Quatre-vingts étudiants des 89e et 90e cours de restauration et d'exploitation et des 6e et 7e cours de cadre supérieur en restauration et hôtellerie «ES» de l'Ecole hôtelière de Genève ont reçu fin octobre leurs certificats et leurs diplômes. L'école genevoise de Gastronomie a le vent en poupe. Elle a ouvert le 1er novembre une deuxième classe de 4e semestre pour faire face à la demande «toujours croissante» des étudiants. De 1992 à 1996, la fréquentation de l'école est passée de 74 à 116 étudiants, soit une hausse de 56%. L'école note que son projet d'agrandissement, qui est toujours en négociation auprès des autorités canton-

CARROUSEL

Tourismus



Genau ein Jahr lang war Marlène Reichenbach (Bild), 29, Vorsitzende der Geschäftsleitung und zuständig fürs Marketing im Hotel Bernerhof in Gstaad. Mit dem Besitzerwechsel (von Leonz Blunsch zu Ehepaar Frei) hat sich auch für Marlène Reichenbach eine Veränderung ergeben: Sie tritt eine neue Stelle beim Tourismusverband Gstaad-Saanaerland an. Als Mitglied der Geschäftsleitung ist die gebürtige Gstaaderin, die eine Hotelfachausbildung hat, fürs interne Marketing zuständig. MAY

Hôtellerie

Gemäss einer Mitteilung des zuständigen Kleinen Landrates Davos verzichten Kathrin und Riet Frey-Schenker als langjährige Pächter des Kongress-Hotels und der Restauration im Kongresszentrum Davos auf eine Verlängerung des am 30. April 1997 auslaufenden Mietvertrages. Zwar habe die Gemeinde für die Pachtverlängerung ab Mai einen in den finanziellen Bedingungen fairen Vorschlag gemacht, erklärte Riet Frey, der Präsident des Hoteller-Vereins Davos. Trotzdem verliessen er und seine Ehefrau den Kongressbetrieb, weil er die Führungsgrundlagen von «Kongress Davos» als ungenügend erachte und sich damit nicht identifizieren könne. Entgegen der Mitteilung der Gemeinde, das Ehepaar Frey wolle sich einer beruflichen Herausforderung stellen, betont Riet Frey, sie hätten bis jetzt noch keine neue Aufgabe in Aussicht. UM



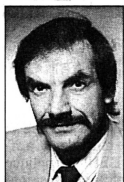
Nach dem Austritt bei Best Western arbeitet Olivier von Allmen seit November neu als Marketingleiter in der Zentralverwaltung der Sunstar Hotels in Liestal. Zu einem Teil übernimmt der diplomierte Tourismusfachmann bestehende Marktgebiete, zu einem anderen Teil zeichnet er für die Neuorientierung des Gesamtmarketings der Hotellkette verantwortlich. Darunter fällt vor allem auch der Einsatz und die Distribution des neuen Sunstar-GDS-Systems Lexington. Sunstar Hotels befinden sich in Davos, Flims, Grindelwald, Lenzerheide und Wengen. r.

Hôtellerie et tourisme

Après trois ans passés à la tête de Maison de la France Allemagne, à Francfort, Jacqueline Dillmann-Faure reprend la direction de Maison de la France en Suisse, à Zurich, depuis le 15 novembre. Elle avait auparavant assuré la direction de British Caledonian pour la Suisse romande avant de travailler sous les couleurs d'Air France à Nice. Jacqueline Dillmann-Faure succède à Alain Roman qui a pour sa part repris la direction de Maison de la France Danemark à Copenhague le 1er septembre. Une fonction que ce dernier avait déjà occupée avant de diriger Maison de la France Brésil à Sao Paulo durant six ans. SJ



La commune valaisanne de Champéry a nommé Luc et Christine Hegetschweiler (photo) à la direction de l'Hôtel National. Tous deux remplacent Marceline Trombert qui a géré pendant huit ans le café-restaurant auquel est venu s'ajouter l'hôtel en 1992. Maître d'hôtel à l'Essex House de la chaîne Nikko à New York durant deux ans, Luc Hegetschweiler a ensuite enseigné à l'Ecole hôtelière César Ritz au Boulevard. Son épouse a occupé les postes de réceptionniste et chef-concierge pour les hôtels Peninsula, respectivement Swissôtel, à New York, avant de travailler comme agente d'escalade pour Swissair à l'aéroport de Genève-Cointrin. SJ



Michel Ruchat (photo), directeur de l'Office du tourisme et du thermalisme d'Yverdon-les-Bains est le nouveau coordinateur de l'association «Nord vaudois promotion». Il succède ainsi à Susy Sinisi, directrice démissionnaire de l'Office du tourisme de Sainte-Croix/Les Rasses. C'est la deuxième fois que Michel Ruchat accède à ce poste de coordinateur. Son mandat de coordinateur court jusqu'au 31 décembre 1998. LM

Sabena



Tintin remplace le Cervin

Dans ces mêmes colonnes, il y a une année, on s'était plu à relever que la couverture de l'horaire d'hiver de Sabena arborait un magnifique Cervin, signe tangible du rapprochement opéré entre Swissair et la compagnie aérienne belge. Aujourd'hui, le «caillou» le plus célèbre de Suisse a cédé sa place à Tintin, figure emblématique de la bande dessinée mondiale.

LAURENT MISSBAUER

Ceux qui déplorent que le Cervin, excellent ambassadeur touristique de la Suisse, ait disparu de la couverture de l'horaire d'hiver de Sabena se consolent peut-être en sachant que Tintin, à sa manière, constitue lui aussi un ambassadeur

du tourisme helvétique pour les nombreux tintinophiles et tintinologues de la planète.

Tout tintinologue qui se respecte sait en effet que Tintin, après avoir volé avec Sabena, s'est posé à Cointrin et s'est rendu à l'Hôtel Cornavin de Genève dans l'album consacré à l'«Affaire Tournesol». Ce que beaucoup ignorent cependant, c'est que le célèbre reporter belge a également passé ses vacances dans l'Oberland bernois dans l'album «Tintin au Tibet» traduit en «bärdütsch» et intitulé «Täntän z Tibet».

Le traducteur bernois s'est en effet accordé cette liberté en modifiant en conséquence l'adresse qui figure sur l'enveloppe que le célèbre Tchang avait fait parvenir à Tintin. Pour la petite histoire, on relèvera que Sabena dessert désormais l'aéroport de Berne au départ de Bruxelles. Une aubaine pour tous les tintinophiles désireux de se rendre dans l'Oberland bernois!

Flugverkehr

Streit an Bord: Verspätung

Einen mehrstündigen Zwangsaufenthalt mussten kürzlich rund 200 Passagiere eines Charterflugzeuges in Kauf nehmen. Der Grund waren zwei britische Fluggäste – Vater und Sohn – die sich erst betrunken haben und dann aufeinander losgingen. Offenbar ist es der Crew nicht gelungen, die Streithähne zu trennen. Der Pilot entschied deshalb, den Flug von den Kanarischen Inseln nach London zu unterbrechen und in Lissabon zwischenzulanden. Dort wurden die rabiaten Engländer von der Polizei in Empfang genommen. Keine Verspätung wollten kürzlich die Passagiere einer Boeing 737-400 auf dem Flughafen in Rom in Kauf nehmen. Diese drohte, weil die italienischen Schlepperfahrer streikten. Da spuckten einerseits die Besatzungsmitglieder, andererseits 15 der 120 Passagiere in die Hände und schoben den 60 Tonnen schweren Vogel rund 40 Meter weit auf die Startbahn. MAY

Indonesien

Geheimdienst bewacht Touristen

Weil der jährlich wachsende Touristenstrom den Indonesiern nicht nur Devisen, sondern auch einen «negativen Einfluss» bringt, soll künftig der indonesische Geheimdienst ein wachsendes Auge auf die Touristen werfen. Generalstaatsanwalt Singih ist der Ansicht, dass die Touristen auf die örtliche Tradition, die Lebensweise und die Werte in Indonesien beeinflussen. Vor allem junge Indonesier seien Einflüssen des Massentourismus, darunter fälle zum Beispiel Drogenmissbrauch, auf eine gefährliche Weise ausgesetzt. Es sei deshalb sinnvoll, dass für diese Aufgabe Indonesiens militärischer Geheimdienst eingesetzt werde. MAY

Hotel Orselina

Jubiläumsgeschenk der besonderen Art

Für das 75-Jahr-Jubiläum seines 4-Stern-Hotels in Orselina bei Locarno haben sich die Besitzer Alberto Amstutz und seine Frau Beatrice etwas Besonderes einfallen lassen: Sie luden 180 Senioren aus Nidwalden ein, fünf Tage gratis im Hotel Ferien zu verbringen. «Ein Jubiläum soll gefeiert werden», habe sich Amstutz gesagt und sich vorgenommen, dies mit Menschen zu tun, die im Leben nicht immer begünstigt waren. «Mein Grossvater kam vor 75 Jahren von Nidwalden nach Orselina und kaufte dieses Hotel», erzählt Amstutz. In Erinnerung an eben diesen Grossvater nahm Amstutz Kontakt mit dem Nidwalder Regierungsrat auf und unterbreitete ihm seine Idee. So kamen betagte Nidwalder unerwartet und kostenlos zu Ferien im Tessin. Dass diese Gäste bei den Gästen auf Zustimmung stiess, dürfte klar sein. CK

Frankreich

Das Volk verliert den Feingeschmack

Im Land der kulinarischen Höhenflüge – in Frankreich nämlich – steht es schlecht um den Feingeschmack des Volkes. Das belegt eine Studie, wie der Zürcher «Tagesspiegel» meldet. Der Grund für diese Verrohung des Geschmacks: Die Franzosen frönen immer seltener der hohen Schule der Kochkunst, sondern begnügen sich mit dem Schnellimbiss an der nächsten Ecke. Der «Rat der kulinarischen Künste» zog mit einer «Woche des Geschmacks» die Notbremse: Köche gaben Unterricht, Ausstellungen wurden gezeigt, Händler luden zu Degustationen und Restaurants lockten mit speziellen Menüs. Die Situation ist ernst: das gaben die Franzosen selbst zu: «Der Essgeschmack ist nicht mehr auf der Höhe des Landesruhms». AF

FRONT/KADER



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, betreiben Veranstaltungen aller Art im Hotel und helfen beim Planen, Organisieren und Durchführen von Aktivitäten. Gerne gebe ich einem jüngeren, einsatzfreudigen 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 Sântispark
Bruno Walter

9030 Abtwil, Telefon 071 311 85 75

Hotel Sântispark für Business und Familie. Beim Freizeit- und Einkaufszentrum Sântispark, am westlichen Stadtrand von St. Gallen, 144 Betten (140 x 200 cm), 72 Zimmer, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen.

89126/207271

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



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

Der älteste Gasthof im Kanton Bern sucht per 1. Februar 1997 oder nach Vereinbarung einen fachlich bestausgewiesenen

Pächter oder Pächter-Ehepaar

Der «Bären» in Münsingen ist bekannt, seine Gäste mit nicht alltäglichen Überraschungen zu verwöhnen. Einmalige, stimmungsvolle Räume mit total 138 Plätzen stehen Ihnen dafür zur Verfügung.

Ihren Mitarbeitern können Sie möblierte, modern ausgestattete Zimmer mit eigenen Nasszellen anbieten. Wohnen im Hause gewährleistet die grosszügige 6-Zimmer-Wohnung.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr Neuschwander
☎ 031 972 00 67/FAX 031 972 57 60

89353/386442

A touch of Ireland in the very heart of Zurich. We are looking for a

Chef

to join our team.

If you are motivated, creative and are looking for something special, don't hesitate.

Send c.v. with photo immediately to:
The Noble Dubliner
Talstrasse 82, 8001 Zurich
(Mr. J. Nicol)

89404/387089



Sind Sie:

- ein motivierter Allrounder mit guten Fachkenntnissen, die Sie anwenden und erweitern wollen
- freundlich, hilfsbereit und flexibel
- an selbstständiges Arbeiten gewöhnt
- packen überall mit an, wo's nötig ist, und behalten in stressigen Zeiten den Überblick.

Dann möchten wir Sie per Mitte Dezember als **Jungkoch oder Jungköchin** in unser kleines Team aufnehmen.

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Arbeit in einem kleinen ***-Hotel
- zeitgemässe Entlohnung
- die Möglichkeit Ihre Kreativität zu entfalten und anzuwenden
- familiäres Ambiente.

Interessiert? Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel National, Direktion
7018 Flims-Waldhaus

89310/11339

Begeisterungsfähige Persönlichkeit als

TeamleiterIn Service

Das Umfeld: Absolut aussergewöhnlich schönes und nach modernsten Gesichtspunkten geführtes Gastrounternehmen am Stadtrand von Zürich mit gehobener Geschäftskundschaft. Verschiedene Restaurationen vom Seminarbereich bis 5-Stern-Niveau. Weinkeller mit erlesenen Spezialitäten.

Die Aufgabe: «Sie stehen über der Sache» und führen kompetent das Service-Team im Range eines Maître d'Hôtels. Ihre Stärken im organisatorisch-administrativen Bereich können Sie unter Beweis stellen; pflegen die Weine und beraten die anspruchsvollen Gäste mit natürlicher Herzlichkeit.

Das Idealprofil: Führungserfahrung im Service, Qualitäten als GastgeberIn, gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch, PC-gewandt, Praxis in administrativen Aufgaben, Flair für's Detail, hohes Mass an Flexibilität, «GastronomIn mit Leidenschaft».

Die Vorteile: Grosse Selbstständigkeit und viel Spielraum für Eigeninitiative. Interessante Arbeitszeiten, in der Regel Samstag/Sonntag frei, grosszügige Unterstützung in bezug auf Weiterbildung, attraktives Salär.

Interessiert? Anruf genügt! Verlangen Sie ihren persönlichen Berater, Ansgar Schäfer unter der Tel.-Nr. 01 212 75 02 oder senden Sie ganz einfach Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto. Wir freuen uns auf Ihren Kontakt. Volle Diskretion ist selbstverständlich.

SCHAEFER & PARTNER

Personal-Management

Bahnhofplatz 3 • Postfach 7038 • 8023 Zürich

89354/178098

Mehr als den L-GAV

bieten wir unseren Mitarbeitern und erwarten dafür unternehmerisches Mitdenken und Mitarbeiten.

Per sofort suchen wir eine/n

- Sie**
- DA-Abschluss
 - drei Jahre Führungs- und Ausbildungserfahrung
 - Projekterfahrung
 - D-, E-, F-Sprachenkenntnisse
 - Erfahrung mit internationaler Kundschaft
 - kreative/r Gastgeber/in
 - stark im Kundenkontakt
 - Organisationstalent.

E L M P F A N G S -

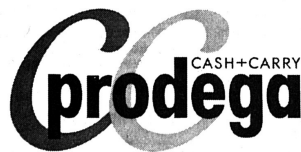
Wir

- internationales Team von Jungunternehmern
- grosses, modernes Geschäftshotel
- eingebunden in einen weltweit operierenden Konzern
- Grossraum Zürich.

Das erste Flughafenhotel, das die Gäste beim Namen nennt.

Angebote bitte unter Chiffre 89314 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern, einsenden.

89314/205575



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

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.

88975/336661

Gesucht ins Limmattal ZH per 1. Januar 1997

Jungkoch – Alleinkoch

Sa./So. frei.
Telefon 01 748 18 47

89315/294889



PERSONALBERATUNG
FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE UND TOURISMUS

3000 BERN 7 MARKTGASSE 28 031/312 11 33

GA 89249/183465

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader	2
Verkauf/Hotellerie	3-11
Stellengesuche	13

Sommaire

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

Anzeigenschluss Freitag, 17.00 Uhr

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus



**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7**

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



HOTEL EULER BASEL

Da sich unsere Personalleiterin beruflich verändern wird, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung ihre/n Nachfolger/in.

Eine/n

PERSONALLEITER/IN

welche/r für die folgenden Hauptaufgaben verantwortlich ist:

- gesamte Personaladministration
- Debitorenbuchhaltung
- Kreditorenbuchhaltung
- Lehrlingsbetreuung
- Planungs- und Budgetierungsphase
- Direktionssekretariat

Diese anspruchsvolle und vielseitige Position verlangt nach einer kompetenten Persönlichkeit, welche über eine fundierte Ausbildung und Erfahrung verfügt. Führungsstärke, Durchsetzungskraft, Teamorientierung und Flexibilität sowie Kommunikationsfähigkeit in Deutsch, Französisch und Englisch sind wichtige Voraussetzungen.

Interessentinnen und Interessenten, welche in dieser selbständigen und verantwortungsvollen Aufgabe ihre Herausforderung sehen, senden uns ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Rolf Sprecher, Direktor
Centralbahnplatz 14, 4002 Basel
Telefon 061 272 45 00



CONTINENTAL LAUSANNE, HOTEL EULER BASEL,
ST. GOTTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENEVE

P 89399/3131

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Wir suchen zur Einstellung nach Vereinbarung einen flexiblen, gästeorientierten II. Maître d'hôtel

der tatkräftig und mit Freude mithilft, unsere ehrgeizigen Ziele zu erreichen. In unserer Hotelrestauration **Cléopatra** gilt es, gepflegte Bankettanlässe (bis 100 Personen) durchzuführen, einen munteren Frühstücksservice sowie einen prompten Roomservice zu gewährleisten. In Ihrer Funktion unterstützen Sie unseren Maître d'hôtel, um ein eigenständiges Profit-Center zu führen.

Verfügen Sie über eine abgeschlossene Servicefachlehre/Hotelfachschule und mehrjährige Berufserfahrung? Sind Sie zuverlässig, und ist Ihnen unternehmerisches Denken und Handeln vertraut? Können Sie Mitarbeiter zielorientiert führen und motivieren? Sind Sie belastbar und flexibel? Verfügen Sie auch über Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch? Wenn ja, dann möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Position in einem dynamischen Betrieb mit klaren Zielen und Zukunft, mit einem internationalen Publikum und moderner Infrastruktur sowie interessanten Anstellungsbedingungen (gemäss L-GAV 92, Leistungslohn) und die Vorzüge der **swissair-Swissôtel-Kette**.

Wollen Sie am erfolgreichen Gelingen mitwirken? So zögern Sie nicht, und senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto, Diplom- und Arbeitszeugniskopien sowie Begleitschreiben) an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza
Personalbüro, Messeplatz 25
CH-4021 Basel

Oder kontaktieren Sie unsern F&B Manager, Herrn Rogger, über Telefon 061 690 38 30.

P 89398/3387

hoteljob

Kanton St. Gallen

Suchen Sie, als topmotivierter junger Berufsmann, eine neue Herausforderung als

KÜCHENCHEF?

Sind Sie innovativ, belastbar und verwöhnen die Gäste gerne mit einem hochstehenden Angebot? Möchten Sie Ihre Ideen und Ihre Kreativität umsetzen? Haben Sie bereits Erfahrung in guten Gastronomiebetrieben? Wenn ja, übernehmen Sie in diesem Stadthotel die Gesamtverantwortung im Küchenbereich und leiten ein Team von drei bis fünf Mitarbeitern. Diese Position steht auch einem Souschef offen, der über ein vielseitiges Fachwissen verfügt und den Sprung zum Küchenchef wagen möchte. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

89413/84735



Schweizer Hotelier-Verein

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



I.C.H. - Ihr Spezialist für das Management von Hotels, Hoch- und Flussseeschiffen im In- und Ausland.

I.C.H. - Die Garantie für interessante Projekte, spannende Aufgaben und attraktive Anstellungsbedingungen.

I.C.H. Management S.A.
Herr Steven A. Peter
Villa Stadpark
Neue Jousstrasse 91
Postfach 1476
CH-8640 Rapperswil
Tel. +41 55 220 54 22

89391/139658

Für ein neues, stilvoll eingerichtetes Spezialitätenrestaurant der gehobenen Klasse suchen wir ein

Geschäftsführer-/ (Ehe)-paar

das sich die Arbeit im Bereich Küche und Service aufteilt.

Suchen Sie die Herausforderung? Dann helfen Sie, dieses einmalige Bijou mit Ihrer Eigeninitiative und Ihrem Sales-Flair aufzubauen.

Wir freuen uns über die Zusendung Ihrer kompletten Bewerbungsunterlagen.



Graubünden Tours

Der Reiseveranstalter für Graubünden-Erlebnisse befindet sich im Aufbau und sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen

Reisebüro-Profi

Sie verfügen über eine absolvierte Reisebürolehre oder ähnlich und mehrjährige Erfahrung im Tour-Operating. Als selbständige, kreative und belastbare Persönlichkeit unterstützen Sie uns im Aufbau einer schlagkräftigen Verkaufsorganisation. Und bringen Sie noch gute Systemkenntnisse (Traviswiss, Galileo), Verkaufserfahrung sowie Sprachkenntnisse (e.f.) mit, dann sind Sie unser Mann oder unsere Frau!

Eine abwechslungsreiche Herausforderung erwartet Sie in Chur. Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Graubünden Tours AG, Eugen Rohner, Bahnhofstrasse 25, 7002 Chur

Im Auftrag der Stadt Wädenswil suchen wir einen Betreiber des Gartenrestaurants Seeplatz in Wädenswil, direkt am Zürichsee

Im Zuge der Neugestaltung des Seeplatzes wird einem Initiativen, ideenreichen Vollblutprofi die Miete des Gartenrestaurants am Seeplatz in Wädenswil, zu sehr interessanten Konditionen, auf den Sommer 1998 angeboten. Der Betrieb ist über den Winter geschlossen. Der zukünftige Betreiber kann den Betrieb mitgestalten.

Ihre komplette Bewerbung mit einem Konzeptentwurf schicken Sie an die beauftragte Treuhänderin, wo Sie auch nähere Auskunft erhalten:

Hores Partner AG, G. Winkler, Neuguetstrasse 10,
8620 Wädenswil
Telefon 01 780 08 60, Fax 01 780 63 50.

89318/325287



Kur- und Ferienhaus Ländli

6315 Oberägeri

Wir sind ein christlich geführtes Kur- und Ferienhaus (156 Zimmer) am Aegerisee (20 Min. von Zug) und beherbergen vor allem ältere Kurgäste, aber auch Ferien- und Seminargäste.

Wir suchen per 1. Februar 1997 eine motivierte und teamfähige

Leiterin des Speisesaales (CH)

Wir erwarten:

- Leitungserfahrung im Service
- eine aufgestellte Persönlichkeit mit Freude am Beruf
- Idealalter: 30 bis 40 Jahre.

Wir bieten:

- ein gutes Arbeitsklima (Team von 9 Serviceangestellten)
- attraktive Anstellungsbedingungen/Sozialleistungen
- sichere Stelle mit geregelten Arbeitszeiten.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns. Für Auskünfte steht Ihnen Rudolf Wicki, Personalleiter, gerne zur Verfügung.

Kur- und Ferienhaus Ländli, Im Ländli,
6315 Oberägeri,
Telefon 041 754 99 07.

89320/268823

Lukrative Verdienstmöglichkeit!

Haben Sie Kontakte
nach den USA?

Info Telefon: 079 301 86 45

oder

Fax 031 869 50 52

89074/366575

Das **Hotel St. Gotthard** an der lebhaften Bahnhofstrasse sucht per sofort oder Übereinkunft einen erfahrenen

F&B Manager

Das Erreichen unserer anspruchsvollen Ziele und das Bewahren der Übersicht in hektischen Zeiten sind für Sie eine gesuchte Herausforderung. Zudem sind Sie ein Liebhaber der französischen Frischküche und guter Weine.

Eine selbständige, anspruchsvolle Tätigkeit in einem aufgestellten Team erwartet Sie.

Wir freuen uns auf Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

Herr F. N. Fallegger/
Frau E. Hodel
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon 01 211 55 00

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

89303/41220

Leiter/in Firmenseminare

Wir sind ein im Tourismus tätiges und vom BIGA anerkanntes Weiterbildungsinstitut. Für unsere Abteilung Firmenschulung suchen wir eine Persönlichkeit, welche dieses Profil Center dank hervorragender Fachkenntnisse aufbaut und zielstrebig in die Zukunft führt.

Sie eignen sich für diese selbständige Position (80-100%), wenn Sie als Organisationstalent auch erfolgreich verhandeln können und über Erfahrung als Ausbilder, Coach oder Train-the-Trainer verfügen. Die Tourismusbranche sollte Ihnen einermassen vertraut und informativ für Sie kein Fremdwort sein. Sehr gute Französischkenntnisse wären ein weiterer Pluspunkt.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie an:

Direktion Schweizerische Reisefachschule SRF
Postfach, 5001 Aarau

P 89387/254807

?!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 festen 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

89166/29094

Ihr Kaderinserat in der



Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr

VERKAUF

Swissôtel, the international hotel management company of Swissair with presently 16 hotels in 9 countries, is seeking a

Global Sales Manager Switzerland

to be located in Zurich and report to the Director of Global Sales for Europe/ME & Asia.

The ideal candidate is around 28-35 years old, will have a proven sales record over a number of years in the hotel industry, possesses excellent communication skills (fluent in English and German, good knowledge of French would be desirable) and be able to work both independently and as part of the Global Sales team to develop key national and international corporate accounts, in both their individual and group business requirements. Knowledge of the North American and Asian regions is desirable. Computer literacy is essential as you will be working in a virtual office environment.

Starting date: 1st January 1997 (or possibly earlier).

Swissôtel in return offers attractive employment conditions of a Swissair affiliated company.

Please apply in writing with your c.v. enclosing copies of certificates and a passport picture to: **Swissair «swissôtel» Management AG**, Human Resources/QXH, Postfach, CH-8058 Zürich-Flughafen.



Gstaad my love - Pernet Comestibles my job!

Sie sind flexibel, sprechen Deutsch, Französisch oder Englisch und sind kontaktfreudig. Wir suchen für unser lebhaftes Comestibles-Geschäft mit internationaler Kundschaft

- Verkäufer/in

(Ganzjahresstelle,
Eintritt Nov./Dez.)

- Comestibles/Traiteur- Verkäufer/in

(Wintersaison)

Gehören Teamarbeit, Belastbarkeit und Vertriebsfähigkeiten zu Ihren Stärken, dann greifen Sie zum Telefon oder senden uns Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Roland Pernet AG, 3780 Gstaad
z. H. Herrn T. Staub
Telefon 033 744 15 77



HOTELLERIE

★★★★Personalrestaurant sucht ★★★★★Küchenchef

Küchenchefpersönlichkeit mit Erfahrung

In unserem für Ambiance, Qualität und Vielfalt bekannten Personalrestaurant in Zürich-Oerlikon verwöhnen wir im täglichen Mittagsservice rund 700 Gäste mit einem hochstehenden Angebot aus unserer internationalen Küche. Darin enthalten ist auch ein sehr gepflegter A-la-carte-Bereich und - bei Bedarf - ein kreativer Catering- und Party-Service.

Als Küchenchef mit Einfühlungsvermögen und Erfahrung in der Leitung einer Grossküche sind Sie im wesentlichen verantwortlich für den Personaleinsatz und die Planung der Menüangebote. Sie sind eine Führerpersönlichkeit mit Ausstrahlung, welche Qualität, Kreativität und wirtschaftliches Denken unter einem Hut vereint.

Für Planung, Organisation und Kalkulation steht Ihnen ein etabliertes PC-System zur Verfügung.

Interessiert? - Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen noch heute an die Leiterin unseres Personalrestaurants, Frau Rosa Reding. Eine rasche Antwort ist Ihnen sicher.

oerlikon-contraves

Oerlikon-Contraves AG
Birchstrasse 155
8050 Zürich



INSPI CONSULTING AG

Unternehmensberatung
für Personalfragen

In vino veritas

Für eine national tätige, renommierte Handelsgesellschaft - welche Kühlsysteme für die private und/oder kommerzielle Weinlagerung vertreibt - sucht die INSPI CONSULTING AG eine dynamische und marketing-orientierte Persönlichkeit als

Verkaufsberater

(auch Frauen sind herzlich
willkommen)

Im Rahmen dieser Aufgabe sind Sie nebst der aktiven Betreuung eines bestehenden Kundenstammes auch für die Ausarbeitung und Implementierung eines Marketing- und Verkaufskonzeptes verantwortlich. Zusätzlich verhandeln Sie sehr selbstständig mit Lieferanten und Herstellern. Ihr Schaffenswerk soll durch eine unternehmerische Denk- und Handlungsweise geprägt sein. Wenn Sie

- den direkten Kundenkontakt lieben,
- zwischen 28 und 45 Jährig sind,
- eine selbständige, verkaufsorientierte Aufgabe suchen,

sollten Sie sich mit unserer Frau Margareta Schaller in Verbindung setzen. Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Photo und Handschriftprobe.

INSPI Consulting AG, Unternehmensberatung für Personalfragen, Rennweg 43, 8001 Zürich,
Tel. (01) 212 13 13

IF 89338/347205

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

89235/387500

Hier könnte Ihr Inserat stehen!

Diese Grösse kostet Sie nur Fr. 288.- (exkl. 6,5 % MwSt.)

85 mm (=3-spaltig) x 80 mm Höhe x Fr. 1.20 (Minimale Preis) = Fr. 288.-

Hier könnte Ihr Inserat stehen!

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

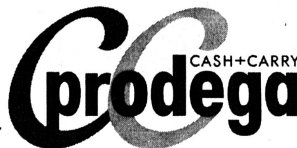
Als Leiter einer Abteilung sind Sie dem Geschäftsführer direkt unterstellt. Sie führen und organisieren Ihren Bereich zielgerecht und kompetent und sind mitverantwortlich für die Budgeteinhaltung. Sie motivieren Ihre Mitarbeiter zu kundenorientiertem Verhalten und sorgen durch optimale Präsentation der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



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
GA 89247/183466



Gasthof Bären

Städtchen 16
4663 Aarburg
Tel. 062 / 791 68 40
Fax 062 / 791 66 98

Welcher flexible, einsatzfreudige, belastbare
junge Koch

sucht eine neue Herausforderung in einem jungen, kleinen Team.

Wir betreuen ein Restaurant mit Gästezimmern. Unsere Küche zeichnet sich durch eine vielseitige A-la-carte-Küche sowie diverse Bankett-Anlässe aus. Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit sowie ein Zimmer an.

Falls Sie Freude an Ihrem Beruf haben und Sie Ihr Können bei uns noch erweitern möchten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Gasthof Bären Aarburg, Heinz Jäggi,
4663 Aarburg 89322/158143

SWISS-MOTEL, ZUG

sucht auf 6. Januar 1997 freundliche

Réceptionist

mit Fronterfahrung (Lodgix)
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Schriftliche Bewerbungen bitte an
Swiss-Motel, P. Amrein, Chollerstr. 1a
6300 Zug, Telefon 041 741 45 15

89170/125431

KURSAAL BERN

Zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Barmaid/Barman 60%

Als Bar-Profi macht Ihnen Ihr Beruf Spass. Gute Deutschkenntnisse, Flexibilität und Selbstständigkeit sind für Ihren Bereich Voraussetzung.

Als Gegenleistung erwarten Sie ein gutes Arbeitsumfeld, eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik und ein leistungsbezogener Lohn.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann melden Sie sich gleich bei Frau Bouchard oder Herrn Schmidt.

Kongress + Kursaal Bern
Postfach, 3000 Bern 25
Telefon 031 333 10 10

89244/26

Am Anfang jeder starken Werbung steht ein Inserat!



HoReGa
SELECT

Kaderstellen im diskreten Kundenauftrag

Unsere Auftraggeber sind Hotels der *****- und *****-Kategorie, mit einer anspruchsvollen internationalen Kundschaft der deutschen Schweiz. In Ihrem Auftrag suchen wir demzufolge bestqualifizierte Kadermitarbeiter, die sich im In- und Ausland über entsprechende Erfahrung und einen erfolgreichen Leistungsausweis in Häusern allerersten Ranges ausweisen können:

Verkaufsdirektor/in

*****-Hotel, mit vorwiegend Geschäftskundschaft, eine sehr interessante und zukunftsorientierte Position.

F & B Manager

mit Erfahrung, vorzugsweise auch im Ausland, in renommierten Hotels, gewohnt, eine grosse Aufgabe zu «managen».

Stv. Generalgouvernante

wichtig ist Führungserfahrung in vergleichsweise Position, vorzugsweise in Hotels der Luxusklasse.

Sales-Repräsentant/in

aufgestellte Dame oder Herr mit Flair für den Hotelverkauf.

Executive Küchenchef

*****-Hotel in der Nordwestschweiz. Eine grosse Aufgabe für einen absoluten «Vollblutküchenchef» mit Erfahrung in der internationalen Hotellerie, gewohnt, eine grosse Brigade zu führen.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns für eine erste Kontaktaufnahme an, absolute Diskretion ist gewährleistet.

HoReGa Select AG, Kaderberatung
Stänzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HoReGa SELECT

Fachpersonal • Kaderstellen • Direktionen
Mieter • Pächtersuche • Krisenmanagement

89364/208191

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

0 99171/13609

Flühli Sörenberg

ZAUBER DER NATUR • ZENTRALSCHWEIZ

Restaurant Ochsenweid/
Bergrestaurant Schwarzenegg, Sörenberg

Für die Wintersaison 1996/97 suchen wir

- Koch oder Köchin
- Küchenhilfe
- Service-Personal

Wir sind ein aufgestelltes Team, und unsere Betriebe sind neuzeitlich eingerichtet. Geregelte Freizeit, Gratis-Skipass für alle Skilifte und Bahnen von Sörenberg sowie Kost und Logis im Haus sind selbstverständlich.

Auf Ihren Anruf freuen sich:

Herr und Frau Mutter, Restaurant Ochsenweid,
Telefon 041 488 21 78, und
Herr und Frau Emmenegger, Bergrestaurant
Schwarzenegg, Telefon 041 488 14 20 oder 21.

89234/35449



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 wird 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, Ergebnisverantwortung 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



Landgasthof Leuen

Birmensdorferstrasse 56
8142 Uitikon Waldegg
Telefon 01 406 15 00

Unser Küchenteam braucht Verstärkung. Wir suchen nach Übereinkunft

Chef de partie Jungkoch

Interessiert? Dann rufen Sie unsere Küchenchef Hr. Oehler an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung.

89333/70054

Wir suchen für unser Hotel in Savognin eine

Réceptionistin-Sekretärin

und für unser
Hotel in Lugano eine
Sekretärin

mit langjähriger Berufserfahrung, Fremdsprachenkenntnissen und PC-Erfahrung.

Angebote unter Chiffre 513-52934, Grenchen, 7001 Chur.

P 89389/4300

Boldern

Evangelisches Tagungs- und Studienzentrum

In unserem lebhaften Tagungs- und Studienzentrum an wunderschöner Lage in Mänedorf ist per 1. Januar 1997 oder nach Vereinbarung die Stelle der

Stv. Leitung Hauswirtschaft (80 %) neu zu besetzen.

Boldern ist ein Tagungs- und Studienzentrum mit 140 Betten und moderner Seminar-Infrastruktur. Wir verpflegen durchschnittlich 70 Personen pro Tag. Wir suchen eine engagierte und belastbare Persönlichkeit, die unsere Hauswirtschaftsleiterin unterstützt und dazu beiträgt, dass sich unsere Gäste wohl fühlen.

Die Voraussetzungen für diese nicht alltägliche Arbeitsstelle sind eine abgeschlossene Hofa-Lehre, einige Jahre Erfahrung im Gastgewerbe, Sprachkenntnisse F/I von Vorteil und ein guter Umgang mit Personal und Gästen.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsort, angemessene Entlohnung und gute Sozialleistungen.

Richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an: Boldern, Frau Nathalie Socchiari, Postfach, 8708 Mänedorf, Telefon 01 921 71 33.

89304/21589



der ideale Arbeits- und Freizeitort!

Ab Mitte Dezember oder nach Übereinkunft, suchen wir noch folgende motivierte und freundliche Mitarbeiter welche in einem dynamischen und aufgestellten Team Hand anlegen möchten!

© **Hotelsekretärin**
mit Berufserfahrung, selbstständig, sprachgewandt (D/F/E), EDV-erfahren

© **Hilfskoch / Koch**
mit Berufserfahrung

© **Anfangsbardame**
für unsere heimelige Cheminée-Hotelbar

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel-Restaurant Holzbau***
3920 Zermatt, Schweiz
Tel: 0271/967 12 03 Fax: 0271/967 50 14
Martin & Daniela Perren-Germanini

88243/386501



Hotel Restaurant Mohren Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental»

Möchten Sie in einem der schönsten Hotels im Oberaargau/Emmental nette Gäste verwöhnen?

Wir suchen auf Februar 1997 oder per sofort eine Frau als

Aide du patron

welche im Service mitarbeitet und gewillt ist, uns in Randzeiten zu vertreten. Es könnte auch eine Wiedereinsteigerin sein, welche wir gerne einführen möchten. (Mindestalter 25 Jahre).

Ebenfalls suchen wir eine freundliche

Servicefachangestellte

für unseren regen Seminar-à-la-carte- und Restaurationsbetrieb.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf. Bitte zwischen 9 und 14 Uhr anrufen und Herrn oder Frau Graber verlangen.

Ausländer nur mit Bewilligung.

Telefon 062 962 20 10

89392/139432

Emmental

Ferien- und Seminarhotel

hoteljob

Für ein Luxushotel in der deutschsprachigen Schweiz suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle einen

Concierge

und einen

Night-auditor/ Nachtconcierge

In diesen Funktionen sind Sie die kompetenten Ansprechpartner an der Conciergerie. Unser Auftraggeber sucht teamfähige und belastbare Persönlichkeiten mit einer breiten Allgemeinbildung, welche Freude am Kontakt mit Menschen haben und sich um das Wohl internationaler Gäste von der Ankunft bis zur Abreise kümmern. Gute Sprachkenntnisse, Berufserfahrung sowie eine gepflegte Erscheinung sind für diese verantwortungsvollen Tätigkeiten Voraussetzung.

Es erwarten Sie lebhaft und attraktive Arbeitsplätze! (Anstellungsbedingungen im Sinne des L-GAV.)

Wenn Sie an einer dieser Positionen interessiert sind, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse.

89351/23159



Schweizer Hotelier-Verein

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

Wir sind während 365 Tagen im Jahr für das leibliche Wohl von Bahnreisenden den im In- und Ausland tätig.

Ist Ihre Zukunft bei der SSG Speisewagen AG?

Als

Personal- und Betriebsdisponent/in

für den Minibar-Bereich

Wenn Sie ein Organisationstalent sind, flexibel und belastbar, so sind Sie unser Mann/unsere Frau, welche/r für einen reibungslosen Geschäftsablauf sorgt.

Gute Französisch- und EDV-Kenntnisse bringen Sie mit und sind erfahren im Umgang mit Menschen. Wenn Sie es schätzen, in einem kleinen Team zu arbeiten und auf der Suche sind nach einer nicht alltäglichen, neuen Herausforderung, dann möchten wir Sie bald kennenlernen.

Eintritt: ab sofort.

Auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Frau M. Walther.

SSG Speisewagen AG

SSG

Personalbüro, Limmattstrasse 23
8005 Zürich, Telefon 01 444 51 44

Menschen und Ideen



Für unsere Silberkugel Shop Ville im Herzen von Zürich suchen wir einen jungen, begeisterungsfähigen

Betriebsassistenten Dame oder Herr

In Ihrer neuen Aufgabe werden Sie menschlich wie auch fachlich gefördert. Ihre Ausbildung im Gastgewerbe oder Detailhandel ist gefragt und Ihre Führungsqualitäten kommen voll zum Zug. Sie sind flexibel, frontorientiert und der Umgang mit Menschen - Gästen wie Mitarbeitern - bereitet Ihnen besonderes Vergnügen.

Interessiert? Dann senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Marc Grünig freut sich Sie kennenzulernen.

Silberkugel Shop Ville
Bahnhofpassage, 8001 Zürich
Telefon 01 211 16 77

PM 8804361

MÖVENPICK

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementgebühr beliebig viele Bewerbungstalon von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1978 Hilfskoch	25 TR B	Dez. 96 D	ZH
1979 Alleinlechner	47 CH	sofort D/F/I	
1980 Pâtissier	39 CH	Dez. 96 D/F/E	GR/West-CH
1981 Küchenchef	52 CH	Jan. 97 D/F/E	BE/ZH
1982 Chef de partie	26 I A	Dez. 96 D/F	ital. Rest., TI/LU
1983 Bäcker-Konditor	33 CH	sofort D/F/E	
1984 Koch	30 CH A	sofort D/F/D	Deutsch-CH
1985 Chef de partie	25 CH	sofort D/F	ZH
1986 Chef de partie	30 F A	sofort D/F	
1987 Chef de partie	21 A A	Jan. 97 D/F/E	AG
1988 Koch	27 D A	Dez. 96 D/F/E	Deutsch-CH
1989 Koch	25 D A	Dez. 96 D/F/E	Deutsch-CH
1990 Küchenchef	46 F B	sofort D/F/E	West-CH
1991 Küch-/Koch	42 A B	sofort D/F/E	Deutsch-CH
1992 Chef de partie	25 I A	Dez. 96 D/F/E	Hotel, GR/TI
1993 Küchenchef	39 I A	Dez. 96 D/F/E	3-5*Hotel

Service/service

2303 Sefa	22 D A	Jan. 97 D/F/E	GR
2304 Kellner	22 I A	sofort D/F/I	
2305 Sefa	55 CH	n. Ver. D/F/D	TG/GR/BE
2306 Kellner	25 D A	Dez. 96 D/F/I	4*Hotel, TI
2308 Sozialserv./w.	24 E A	Dez. 96 D/F/E	VS
2309 Anf. Kellner/Bufet	27 CH	sofort D	BE/Zentral-CH
2310 Sefa/Barmid	30 D A	Dez. 96 D/F/E	BE/Oberl./Mittelland
2311 Barmid	20 CH	sofort D/F/E	Skigebiete
2312 Sefa	24 CH	Dez. 96 D/F/E	Zürich
2313 Sefa	25 D A	sofort D/F/E	SG/FL
2314 Kellner	29 GR A	sofort G/D/E	GR/BE/ZH
2315 Oberkellner	52 I A	n. Ver. D/F/I	Bergegebiete
2316 Barmid	21 CH	Dez. 96 D/F/E	BE/Oberl.

2317 Chef de service	59 CH	sofort D/F/I	BE/FR/VS
2318 Barmid	24 CH	sofort D/F/E	ZH
2319 Kellner	31 F A	sofort D/F/D	Rest./Pizzeria, West-CH
2320 Sefa	20 A B	Jan. 97 D/F/I	AG

Administration/administration

3366 Anfangsrecept./w.	22 CH	sofort D/F/E	Hotel AG
3367 Anfangsrecept./w.	27 CH	Jan. 97 D/F	Nord-CH/Zentral-CH
3368 Geschäftsführer	38 CH	sofort D/F/E	
3369 Rezeptionsprakt.	25 CH	sofort D/F/E	
3370 Geschäftsführer	28 A B	sofort D/F/E	
3371 Direktion	29 D B	n. Ver. D/F/E	3*Hotel, zus. mit 3372
3372 Direktion	32 CH	n. Ver. D/F/E	3*Hotel, zus. mit 3371
3373 Anfangsrecept./w.	19 CH	Jan. 97 D/F/E	4-5*Hotel, BE/Oberl.
3374 Betriebsass.	28 CH	n. Ver. D/F/E	4-5*Hotel, Zentral-CH
3375 Rezeptionistin	22 D A	sofort D/F/E	4-5*Hotel
3376 Rezeptionistin	34 D C	Dez. 96 D/F/I	LU+Umgeb.
3377 Direktionsass.	29 CH	sofort D/F/E	3-4*Hotel, ZH/ZG/SZ/LU
3378 Anfangsrecept.	30 CH	sofort D/F/E	Skigebiet
3379 Personalchefin	29 CH	n. Ver. D/F/E	3-5*Hotel, ZH
3380 Anfangsrecept./w.	25 CH	sofort D/F/E	Saisonbetrieb, GR/BE/VS
3381 Restaurationsleiterin	37 D C	n. Ver. D/F/E	
3382 Aide du patron	27 CH	Dez. 96 D/F/E	3-5*Hotel, West-CH
3383 Sekretärin	28 CH	sofort D/F/E	

Hauswirtschaft/ménage

4867 Nachtpartier	37 CH	sofort D/F/E	Deutsch-CH
4868 Allrounderin	58 CH	sofort D/F/I	
4869 Hilfskraft	35 P A	sofort D/F/I	
4871 Hufa	22 CH	Dez. 96 D/S/F	BS/BL
4872 Etageangestellte	21 CH	sofort D/F/E	Bern+Umgeb.
4873 Küchenhilfe	48 CH	sofort D/F/E	
4874 Zimmerfrau	36 BR B	sofort D/F/E	ZH/LU
4875 Portier	50 CH	Dez. 96 D/F/E	
4876 Massneur	28 CH	Dez. 96 D/F/E	Hotel/Bad, Shiatsu Therapeut
4877 Hausw. Betr. Leiterin	38 CH	n. Ver. D/F/E	Spital/Klinik, GE/ZH

4878 Hilfskraft	22 CH	sofort I/F	TI
4879 Hilfspersonale	20 CH	sofort D/E/F	TG
4880 Officemitarbeiter	26 P A	n. Ver. D/F/E	
4881 Generalgouvernante	38 CH	sofort D/F/E	Hotel, ZH
4882 Hilfskraft	22 P C	sofort F/I	

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent

der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr exklusive Mehrwertsteuer oder Fr. 500.- pro Jahr 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.

Abonnez-vous au

Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

Telefon 031 370 42 79

(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)

Telefax 031 370 43 34

Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

Ort:

Funktion:

Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen.

Datum:

Unterschrift:

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

89380/84735

Chance für jungen Koch! Einstieg in die Geschäftsleitung

Für unser Britannia Pub im Zentrum von Zürich Oerlikon suchen wir einen jungen Koch, der sich langsam in die Aufgaben des Geschäftsführers einarbeiten möchte.

Am Mittag bekochen Sie unsere Stammgäste (zirka 40 Essen). Die restliche Arbeitszeit betreuen Sie unsere Gäste an der Bar und lösen den Geschäftsführer an seinen Freitagen ab. Sie werden von einem motivierten jungen Team unterstützt und sorgfältig in Ihre neuen Aufgaben eingeführt.

Wollen Sie bei uns mitmachen? Senden Sie Ihre komplette Bewerbung an:

Britannia Pub, Frau I. Erni
Schaffhauserstrasse 380, 8050 Zürich
Telefon 01 312 52 00

89290/317276

Hotel Landhaus Giswil

Roland Walker Telefon 041/675 13 13
6074 Giswil/OW Telefax 041/675 22 32

In unserem bekannten Hotel- und Restaurantbetrieb oberhalb des Dorfes Giswil werden folgende Stellen frei:

Servicefachangestellte

(Teilzeit zirka 80%)

Koch Chef de partie

Hauswirtschaftsmitarbeiterin

(Etagen und Lingerie)

Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus persönlich und geben Ihnen alle weiteren Informationen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Landhaus Giswil, Brünigstrasse,
6074 Giswil, Roland Walker (Direktor)
oder Vreni Willmann (Direktionsassistentin)
Telefon 041 675 13 13.

P 89319/13471

Flims

Sind Sie:

- freundlich, hilfsbereit und flexibel
- an selbständiges Arbeiten gewöhnt
- packen überall mit an, wo's nötig ist, und behalten in stressigen Zeiten den Überblick
- schätzen den Umgang mit einheimischen und auswärtigen Gästen?

Dann möchten wir Sie per Mitte Dezember als

Servicefachmitarbeiterin

oder -mitarbeiter

in unser kleines Team aufnehmen.

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Arbeit in einem kleinen
- zeitgemässe Entlohnung
- Einblick in alle Bereiche des Betriebes
- familiäres Ambiente.

Interessiert? Dann schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel National, Direktion
7018 Flims-Waldhaus

89307/11339

Hotel Hippel Krone

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 Kurzofferte. Ausländer nur mit Bewilligung bitte.

U. + R. Notz, Hotel Hippel Krone, 3210 Kerzers,

Telefon 031 755 51 22.

89264/17205

Originell • Individuell Persönlich

Die Personalrekrutierung und -beratung für die Gastronomie ist seit 1989 unser Spezialgebiet.

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir

Réceptionistin, D/E/F
mit Erfahrung, *****/GR/VS/AG

Sous-chef

CH oder Bewilligung, ZH, GR

Chef tournant

60-%-Tag (Produktion)/40% Tournant, ZH

Chef de partie

Saucier/Garde-manger/Entremetier
diverse Jahres- oder Saisonstellen
ganze Schweiz

Pâtissier

diverse Jahres- oder Saisonstellen
ganze Schweiz

Chef/in de service

mit Bankettkoordination/Administration, AG
***Hotel, Schweiz

Servicefachleute

diverse Jahres- oder Saisonstellen
ganze Schweiz/A

Barmails

für diverse Hotels/Pubs/Restaurants
in der ganzen Schweiz

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen
mit Foto senden Sie bitte an
untenstehende Adresse.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



gastro S Haus & Howald
Landstrasse 83/PF 3061
CH - 5430 Wettingen
Tel. 056 437 17 17, Fax 056 437 17 16
© 89374/32524



Ab sofort gesucht

Jungkoch

zum Grillieren vor den Gästen für die
Wintersaison oder länger. Gute Ent-
lohnung.

Sich melden über
Telefon 027 967 21 51

P 89291/87912



Ein herzhaftes Stück Toggenburg!

Wo Gast zu sein zum bleibenden
Erlebnis werden soll, sind Fachkräfte
gefragt. Welche/r?

Jungkoch/köchin
oder

Chef de Partie

Servicefachangestellte

ist bereit, sich an unserer Seite dieser
Herausforderung zu stellen?

Ein 100-Betten-Hotel mitten im
Skigebiet, eine Mannschaft mit
jungem, spontanen Kollegen erwartet
Sie! Fühlen Sie sich angesprochen,
dann sind wir der mögliche Partner!

Stump's «Alpenrose»
Herr Birger Stump, 9658 Wildhaus
Telefon 071 999 21 21
Fax 071 999 10 52

88735/38202



Für alle Berufe in

Gastronomie, Hotellerie,
Tourismus und Verkehr.

Gesucht für die Kantone
AG/SO/LU/ZG

Köche m/w
Serviceangestellte w
Barangestellte w

sowie

Flight Attendants w
(Genève und Zürich)

Sekretärin

(Französisch in Wort und Schrift,
Zürich)

Unverbindliche und
kostenlose Infos durch
Hrn. Schaefer oder
Frau Geissbühler

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 89302/25203



★★★★ SSH
100 lits - Restaurant - Bar -
Salons - Jardin

Zur Ergänzung unserer Service-
brigade suchen wir per sofort oder
nach Vereinbarung

Servicefach- angestellte/n

die/der gerne ihre/seine
Französischkenntnisse verbessern
möchte.

Erwünscht sind ein wenig
Französisch, viel Freude an der
Arbeit und gute Laune.

Haben Sie Interesse?
Dann erwarten wir gerne Ihren
Anruf oder Ihre schriftliche
Bewerbung an die Direktion.



Lausanne, 31, av. de la Gare,
Téléphone 021 320 62 31



89124/18848

CARRIERE



Für die kommende Wintersaison, Mitte
Dezember bis nach Ostern, suchen wir
folgende Mitarbeiter:

Réceptions-/Admini- strationspraktikantin

Servicemitarbeiterinnen

mit Service- und Barerfahrung, Sprach-
kenntnisse in D/I/F/E, nur Abenddienst
ab 17.00/18.00 Uhr.

Wenn Sie eine dieser Stellen anspricht
und Sie schon einmal im schön-
sten Hochtal der Schweiz arbeiten wol-
len, senden Sie Ihre kompletten Unterla-
gen an:



Hotel Margna
7515 Sils-Baselgia
Telefon 081 826 53 06
Fax 081 826 54 70

89348/31232

«Holen Sie
für unsere Gäste
die Sterne vom Himmel?»



Wir suchen
eine Réceptionistin auf's
Neue Jahr!

Arbeiten Sie exakt und haben
schon Réceptionerfahrung?
Glauben Sie daran, dass glück-
liche Gäste glückliche Mitarbei-
ter voraussetzen?

Schreiben Sie TEAMGEIST auch
gross? Wirken Fidelio und
Word stimulierend auf Sie?
Englisch und Französisch setzen
wir voraus. Interessiert?
Schicken Sie Ihre Bewerbung an
H. R. Weiss,



Hotel Sternen, Postfach, 3074 Muri / Bern

89136/50310

**GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA**

Den Winter im herrlichen
Engadin verbringen...?

Für unser traditionsreiches, kunsthistorisch
sehr bedeutendes *****-Hotel an einzigartiger
Lage in Pontresina suchen wir für die
Wintersaison 1996/97
folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réceptionist/in
Barman
(ab Sommer 1997 evtl. Chef de bar)

Commis de bar
Mitarbeiter Technischer Dienst
Masseur/Masseuse
Zimmermädchen
Portier
Office-Mitarbeiter/in

sowie Aushilfen für Weihnachten/Neujahr
und/oder Februar

Chef de rang
Commis de rang
Chauffeur

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

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

89340/27782

HOF MARAN

Arosa *****-Golf- und -Sporthotel

Auf zirka 15. Dezember 1996 suchen wir für unser
4*-Hotel mit Spezialitäten-Restaurant und einer einma-
ligen Panorama-Terrasse eine/n

Sous-chef/Chef saucier
Commis pâtissier
Servicemitarbeiterin

Verbringen Sie mit uns eine erfolgreiche Wintersaison?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen
gerne nähere Auskünfte.

Golf- und Sporthotel Hof Maran
Simon Jenny, Direktion
7050 Arosa
Telefon 081 377 01 85
Fax 081 377 45 28

89305/1341

HOTEL AIRPORT

Zürich - Glattbrugg

Überraschen Sie Ihre Gäste auch am liebsten
mit einem Blumenstrauß?

Dann sind Sie genau die Richtige für uns als

Gouvernante

Sie haben Freude an der Führung eines Teams,
arbeiten gerne selbständig und gehören zum
Cockpit eines nicht alltäglichen Hotels.

Führungserfahrung, fundierte Fachkenntnisse und
ein gastbezogenes Qualitätsdenken zeichnen Sie
ebenso aus wie Ihr Spass am Beruf.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
oder Ihren Anruf.

Join the Team!

Best Western Hotel Airport
Oberhauserstrasse 30
8152 Glattbrugg
Telefon 01 810 44 44
(M. Wohlgenuth, Direktor)

89302/13528

ALEXANDER
DAS HOTEL AM ZÜRICHSEE

Sommer 1997 am Zürichsee

Das neu gestaltete und in seinem Charakter einzigartige
«ALEXANDER AM SEE» ist ein Erstklasshotel im *****-
Look mit 3 verschiedenen Restaurants an einmalig schö-
ner Lage direkt am Zürichsee, 10 Minuten ab Zürich-City
erreichbar.

Für die Sommersaison 1997 suche ich engagierte Per-
sönlichkeiten (w/m) mit gesundem Menschenverstand
und Freude an der Gastronomie. Wir pflegen die
Provence-mediterran-orientierte Spezialitätenküche.

Küche: **Chef de partie garde-manger**
Commis garde-manger
Commis de cuisine

Service: **2. Oberkellner**
(Chance für einen routinierten Chef de rang
mit Organisationstalent und Verkaufsprofil)

Chef de rang
Servicefachangestellte
Ferien-Praktikantinnen
(Juli-September,
Saisonbewilligungen verhandelt)

Teamwork - mit Spass zum Erfolg!
Wollen Sie dabei sein?

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung
mit aktuellem Foto.

Nicolas Schweri
Hotel Alexander am See
Seestrasse 182, 8800 Thalwil-Zürich

89339/34529

**HOTEL
WALTHER**

Geschätzt wird unsere hervorragende Küche (15 Punkte
Gault Millau) und die gepflegte Ambiance
unseres Erstklasshauses.

Um diesen Standard zu halten, suchen wir noch Sie!

Chef saucier
Zimmermädchen
Etagenportier-Tournant
(gute Deutschkenntnisse sind Bedingung)

Wenn Sie Freude haben, den Winter in einem der schönsten
Hotels des Oberengadins inmitten einer herrlichen
Landschaft zu arbeiten, senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Hotel Walther
Fam. Chr. Walther

CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 64 71

89345/27960

The Swiss Leading Hotels

Traditionsreiches, führendes Haus im weltbekann-
ten Wintersportort St. Moritz sucht für die kom-
mende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: Réceptionist/in (CH)

Küche: Commis de cuisine
(mit Berufslehre)

Etage: Hausdamenassistentin
Zimmermädchen
(mit Berufserfahrung)

Chesa al Parc: gemütliches Restaurant mit 80
Sitzplätzen und grosser Sonnen-
terrasse am Eis- und Curlingplatz:

Servicefachangestellte
(sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den
üblichen Unterlagen.

KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

89142/23812

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

F&B Betriebsassistentin (D, E)
Administration, Bankett und Service
EDV-Kenntnisse von Vorteil
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Assistentin der Betriebsleitung (D, E)
Schwergewicht F&B
keine administrativen Aufgaben
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Servicefachangestellte (D, E)
für unsere Piano-Bars Champagnertreff und Concertino
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Servicemitarbeiterin mit Ausbildung (D, E)
für unsere Restaurants Cascade und Entrecôte
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Assistant Front Office Manager, m/w (D, E)
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Réceptionist/in (D, E)
(CH, C- oder B-Bewilligung)



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

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

Rufen Sie uns an: 01 251 50 02, Mo.–Fr. 9.30–11.30 und
16.00–17.00 Uhr, (Frau Weber, Personalkoordinatorin,
oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin), oder schreiben Sie
uns.

Central Plaza Hotel
Personalbüro, Central 1, 8001 Zürich

89345/40070

Das Garten Hotel Winterthur wird
während acht Monaten umgebaut.
Die **Neueröffnung** des Hotels ist am

1. März 1997

Zum Neubeginn suchen wir:

ReceptionistInnen
Nachtportier-Aushilfen

Köche Chef de Partie
Jungköche
Kochlehrling (Sommer 97)

Serviceangestellte
Service-Aushilfen

Barman
Bar-Aushilfen

Zimmernädchen
Teilzeit Zimmernädchen
Etagenportier
Hofa Lehtiochter (Sommer 97)

Abwascher
Teilzeit Abwascher
Abwascher-Aushilfen

Eintrittstermin 17. - 24. Febr. 1997

Die Eröffnungsphase wird hektisch
und Stress mit sich bringen.
Dennoch, oder gerade deshalb
ist diese Aufgabe auch reizvoll.
Der Betrieb wird technisch auf dem
absolut neuesten Stand der Technik
sein. Wo findet man das sonst?

Belastbare, neugierige junge Gastro-Profis
oder solche die es werden wollen
bewerben, resp. melden sich mit den
üblichen Unterlagen bei
Herrn Adrian Schaffner
Garten Hotel / Postfach
8402 Winterthur
Tel.: 052 261 45 82



GARTEN HOTEL WINTERTHUR

★★★★

89330/45829

ZÜRICH AIRPORT

HILTON

25 YEARS

Möchten Sie Ihre Karriere bei
HILTON INTERNATIONAL
fortsetzen?

Ab sofort oder nach Vereinbarung sind folgende abwechs-
lungsreiche Positionen in unserem *****-Hotel (286 Zim-
mer, drei Restaurants, eine Bar, 16 Bankett-/Meeting-
Räume) neu zu besetzen:

Food & Beverage: **Assistant Supervisor (m)**

Unter der Ägide des Serviceleiters sind
Sie für die Überwachung und Organi-
sation des gesamten Serviceablaufes
während der Ihnen zugeteilten Schichten
verantwortlich. Dabei haben Sie die Mög-
lichkeit, weitere Führungserfahrungen zu
sammeln, und aufgrund Ihrer fundierten
Service-Kenntnisse Ihre gastgeberi-
schen Fähigkeiten unter Beweis zu stel-
len. Wir stellen uns eine aufgeschlossene
und versierte Servicefachkraft mit guten
Sprachkenntnissen vor, die jetzt den
nächsten Karriereschritt wagen möchte.

Barmaid/Barman

Servicefachangestellte

Für die Room Service/Bankett-
Abteilung und Tagesrestaurant «Market
Place»

Housekeeping: **Etagengouvernante**

Eine Herausforderung für eine sprachge-
wandte Hofa, die interessiert ist, ihre Kar-
riere bei Hilton International fortzusetzen.

Zimmernädchen

Für alle Positionen sind sehr gute Deutsch- und Englisch-
kenntnisse erforderlich. Ausländische Bewerber können nur
berücksichtigt werden, wenn sie im Besitze einer B- oder C-
Bewilligung sind. Auf Wunsch stehen Personalstudios zur
Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständige Be-
werbung.

ZÜRICH AIRPORT HILTON
Hans Schmid, Personalchef
8058 Zürich-Flughafen
Telefon Personalbüro: 01 810 31 63

89375/40428



BAR PIZZERIA ALLEGRA

Für die kommende Wintersaison suchen wir
folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte
Barmaid (evtl. Anfängerin)
Pizzaiolo

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder auf Ihre
schriftliche Bewerbung.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana
7460 Savognin
Telefon 081 684 15 44

89324/30520

Trend
Hotel

Eichwatt

Zürich

Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken
Umsonst – Ihr Herz einbringen...

...sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer
hilfsbereiten, eigenständigen wie auch leistungs- und
qualitätsorientierten Gastgeber/innen:

• **Réceptionistin**
mit Fideleerfahrung

• **Pâtissier oder Chef de partie (w/m)**
mit Pâtissiererfahrung

• **Chef de partie tournant**
davon 2 Tage Pâtisserie US-Buffer

• **Chef de rang/Servicemitarbeiterin**
auch mit Einsatz in unserem Dancing MIKADO

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstellen.
Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

PERSONALBERATER (ZÜRICH)

Frech und trotzdem diplomatisch – lustig, fröhlich doch
seriös – und nicht zuletzt charmant, intelligent und über-
zeugend. Ganz schön hoch sind unsere Erwartungen
an den weiteren Arbeitskollegen, der künftig den
Temporär- und try-&-hire-Bereich mitbetreuen 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 bis 28 Jahre alt, der Zeit eine Nasenlänge voraus
und überzeugen uns durch Ihre Persönlichkeit. Wir
freuen uns Sie kennenzulernen. Schriftliche, komplette
Bewerbungen an
Zürich, Herr Keller

PERSONALBERATER (LAUSANNE)

Sie kennen die Küche nicht nur vom Hörensagen,
sondern durch Ihre direkten Erfahrungen am Herd.
Nach der abgeschlossenen Kochlehre haben Sie zu-
sätzlich eine Hotelfachschule oder das KV absolviert
und fühlen sich nun reif für den nächsten Schritt. Sie
sind bilingue (d,f) aufgewachsen, ca. 24 bis 26 Jahre
alt, fühlen sich in der Westschweiz zuhause und suchen
den Einstieg in ein Dienstleistungsunternehmen der
Hotellerie/Gastronomie mit interessanten Zukunftspers-
pektiven. Ihre Stärken liegen in der Administration.
Nach einer kurzen Einarbeitungszeit werden Sie selb-
ständig die Betreuung und Vermittlung qualifizierter
Berufsleute in unserer Geschäftsstelle in Lausanne über-
nehmen. Schriftliche, komplette Bewerbungen an
Zürich, Frau Koellmann

PERSONALBERATERIN (LUZERN)

Frech und trotzdem diplomatisch – lustig, fröhlich doch
seriös – und nicht zuletzt charmant, intelligent und über-
zeugend. 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 bis 28 Jahre alt, der Zeit eine Nasenlänge voraus
und überzeugen durch Ihre Persönlichkeit. Ich freue mich
Sie kennenzulernen. Schriftliche, komplette Bewerbung an
Luzern, Herr Fehlmann

KÜCHENCHEF (MOSKAU)

Das In-Lokal des russischen Geld- und Politadels bietet
einem jungen, führungsstarken und abenteuerlustigen
Küchenschef 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 exklusiven
Unternehmung in Zürich einen jungen (30 bis 40
Jahre), flexiblen und sehr qualifizierten Küchenschef, der
mit seinem kleinen Team die Firmenbelegschaft und
ihre Gäste aus aller Welt mit schmackhaften Menüs,
originellen Buffets, hochstehendem à la carte-Angebot
verwöhnt. Sie sind verantwortlich für den Personal-
einsatz und die Angebotsplanung, der als Führungs-
persönlichkeit Qualität, Kreativität, Hygiene und unter-
nehmerisches Denken unter einen Hut bringt. Sie bringen
fundierte Erfahrung in der gehobenen Gemeinschafts-
und à la carte-Verpflegung mit, und sind auch vor dem
Computer nicht ratlos. Hohe Selbstständigkeit, Arbeits-
zeiten im Tagesdienst und freie Wochenenden sind
weitere Highlights dieser Stelle. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

KÜCHENCHEF

Italienisches Trendlokal mit vielseitigem und hochstehen-
dem 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 medi-
terranean Küche und deren vielseitige Kombinations-
möglichkeiten und fühlen sich wohl, wenn am Herd die
Temperaturen steigen. Sonntag frei, sehr gutes Salär...
wir bringen Sie dorthin, wohin Sie schon lange wollten.
Zürich, Herr Keller

BETRIEBSASSISTENT w/m

Für einen ambitionierten, aufgeschlossenen Réceptions-
mitarbeiter haben wir eine tolle Herausforderung in
einem ländlichen Hotel im Kanton Zug. Als rechte Hand
des Geschäftsführers übernehmen Sie in diesem Hotel
mit regem Seminar- und Bankettbetrieb die Gastgeber-
rolle als Chef de réception; ausserdem sind Sie zustän-
dig für Verkauf und Durchführung der Seminare. Sie
sind verkaufsorientiert, flexibel und kompetent im Um-
gang mit Gästen, verfügen über organisatorisches Ge-
schick sowie über gute EDV-Kenntnisse (Fidelio) und
wissen Ihre Mitarbeiter gut zu motivieren. Sie verfügen
über einen Hotelfachschulabschluss oder eine gleich-
wertige Ausbildung und suchen eine nicht alltägliche
und selbstständige Aufgabe? Dann rufen Sie mich an –
ich erzähle Ihnen gerne mehr über diese verantwor-
tungsvolle und interessante Stelle!
Herr Fehlmann, Luzern

**Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite**



PALACE HOTEL GSTAAD

Für die kommende Wintersaison 1996/97
suchen wir:

Chef garde-manger

In dieser Position stehen Sie einem Team von fünf Mitarbeitern vor. Wenn Sie über gute Berufserfahrungen und Führungserfahrung verfügen, erwartet Sie eine abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Aufgabe.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Palace Hotel Gstaad
G. Ambühl, Vizedirektor
3780 Gstaad
Telefon 033 748 50 00

89379/15067



Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?

Für unser Erstklassenhaus suchen wir folgende freundliche und fachlich bestens ausgewiesene Mitarbeiter:

Per 1. Dezember 1996

Réceptionistin/Sekretärin

Erfahrung, kaufm. Ausbildung und gute «Fidelio»-Kenntnisse erwünscht

Réceptionspraktikantin

(nur mit KV oder Handelsschulabschluss)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit
Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof****, CH-7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold

89415/9318

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

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

Betriebsassistent/in F&B

(Absolvent/in Hotelfachschule)

Eintritt Dezember oder nach Vereinbarung

Réceptionistin

(mit Berufserfahrung)

Eintritt 1. Januar 1997 oder nach Vereinbarung

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

Ja, dann - dann sagen wir nur noch: „Schternafüfi!“ 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 89259/7927



*Da, wo Traditionen
mit Trends liebäugeln*

Historische Gebäude, hoher Wohnkomfort in ehrwürdigen Mauern und kulinarische Spitzenleistungen. Mitarbeiter einmütigen Architektur gehört das Hotel Seehof zu den schönsten und modernsten Häusern im Alpenraum und dank der Leistungen des Seehof-Teams zu den drei ersten Häusern am Platz.

Ein junges Team pflegt die Tradition der Gastfreundschaft. Wir erfüllen die Ansprüche unserer Gäste auf jeder Stufe mit natürlicher Freundlichkeit, innerem Engagement, Fachkompetenz und hohem Leistungswillen.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir sofort

Stv. Chef de réception mit mehrjähriger Erfahrung

und
eine Réceptionistin

mit Erfahrung in der 4- und 5-Stern-Hotellerie

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf. Für vorgängige Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel Seehof****, Gaby Steg, Mitarbeiterbetreuerin
7260 Davos Dorf, Telefon 081 416 12 12

9067/9067

Prima Hotels

Member of
swiss golf Hotels

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

0 88505/35052

Für unser Cabaret/Nightclub Cacadou in der Stadt Luzern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Barmaid

(4 bis 5 Tage)

Sind Sie eine interessante Persönlichkeit mit Nightclub-Erfahrung und Muttersprache Deutsch, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung.

Hirschenbetriebe AG/HOGASTRO AG
z. H. Herrn Krähenbühl, Hirschenplatz 2,
6004 Luzern
Telefon 041 410 51 60/
Herr Krähenbühl 079 333 43 63.

0 89414/22993

Willkommen

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

Nach Übereinkunft suchen wir für unser Stadrestaurant
„7-Stube“ erfahrene/n

Servicefachangestellte/ Kellner

(Ausländer können nur mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.)

Bitte rufen Sie unsere Frau S. Rohrer oder J. Hani (zwischen 17-20 Uhr) an, oder senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

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



ALPINE CLASSICS
BERNESE
HOTELS
89332/4693



Zentrum Artos Interlaken

Artos: ein Alters- und Pflegeheim mit 90 Heimbewohnern und ein Hotel mit 120 Betten - das vielseitige Zentrum der Evangelisch-methodistischen Kirche.

Für unseren schönen, neuen und modernen Betrieb suchen wir auf 1.2.97 oder nach Vereinbarung eine

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin

Ihr unterstehen Lingerie, Hausdienst, Service und das Hotelreinigungsteam. Ideale Voraussetzungen für diese Aufgabe sind:

- organisatorisches Geschick
- Fähigkeit, Mitarbeiter menschlich und fachlich kompetent zu führen
- Freude an Kontakten mit Heimbewohnern und Hotelgästen
- Identifikation mit der Betriebsführung im christlichen Sinn
- wirtschaftliches Denken
- ein Auge für Details und Sinn für die grossen Zusammenhänge
- PC Benutzer-Erfahrung

Wir bieten eine interessante Kaderstelle mit weitgehender Selbstständigkeit, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und ein tolles Team.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren, senden Sie Ihre Bewerbung an Peter Baur, Zentrum Artos, Alpenstrasse 45, 3800 Interlaken, oder rufen Sie an: Annerös Brügger oder Peter Baur, Telefon 033 828 88 44

8939/12405

Wir suchen per sofort in Jahresstelle oder Saisonstelle eine

junge, nette

Casino-Mitarbeiterin Kasse und Bar

Die Hauptaufgaben:

- Geldwechsel
- Betreuung der Kunden im Spielsaal und an der Bar.

Anforderungsprofil:

Flexibilität und Teamgeist
DEUTSCH
Italienischkenntnisse sowie Erfahrung im Verkauf oder Gastgewerbe (z.B. Bar/Service) von Vorteil.

Das Angebot:
interessante und vielfältige Tätigkeit in einem jungen Team sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen und gründliche Einarbeitung.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit FOTO an:



Casino St. Moritz Operating AG

z. H. Hr. W.T. Lüssi

Via Veglia 15, 7500 St. Moritz

☎ 081 832 10 80

89415/9313

Teamwork im RüttiHubelbad.

Das RüttiHubelbad liegt im Eingang zum Emmental, 15 km von der Stadt Bern entfernt. Das Zentrum umfasst neben dem Restaurants- und Hotelbetrieb*** (60 Betten) ein Tagungs- und Kongresszentrum, Bildungs- und Kulturwerk und ein Alters- und Behindertenheim.

Für die «Drehscheibe» Réception suchen wir per Januar 1997 eine qualifizierte

Chef de réception

Diese Position erfordert Berufs- und Führungserfahrung, KV-Abschluss, sehr gute EDV-Kenntnisse, viel Organisationstalent.

Wir stellen uns eine sehr gastfreundliche-fröhliche, gepflegte, verkaufsorientierte Persönlichkeit vor. Idealalter: 30-40 Jahre.

Gerne geben wir weitere Auskünfte und wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Bitte adressieren Sie diese an:

Restaurant/Hotel
*** RüttiHubelbad
Brigit und Henri Raemy

89323/38214

ROTTIHEBELBAD OB WOB
SO NAH, UND DOCH SO FERN.
3512 WALKRINGEN. AB BERN IN 25 MINUTEN ERREICHBAR: MIT DEM AUTO RICHTUNG WOB-LUZERN ODER MIT DER RSB BERN-WOB-BAHN, TAXI VOM BAHNHOF INS RÜTTIHEBELBAD TEL. 031 700 86 86 / FAX. 031 700 81 90

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-Untereggstringen
Telefon 01 750 44 60

89184/20499

Zürcherstrasse 55
8103 Untereggstringen
Telefon 01 750 44 60

★★★ SISKI HOTELS ★★★

Für 2 Garni-Hotels suchen wir unsere
neuen Kollegen/-innen:

in Winterthur Hotel Banana City:

jüngere/n

Réceptionisten/-in (z.B. Hofa)

in Uster Hotel Illuster: jüngere/n

Réceptionisten/-in (z.B. Hofa)

Gute Weiterbildungsmöglichkeit für
gerne Hofa oder kaufmännische Mitarbeiter. Etwas Sprachkenntnisse wären
von Vorteil.

Gerne erwarte ich Ihre kurze Bewerbung
an:

Hotel Banana City, Schaffhauser-
strasse 8, 8400 Winterthur (Telefon 052
268 16 16, Hans Spengler verlangen)

89346/38569



Wir suchen für die kommende Wintersaison 1996/97 als Verstärkung unseres Teams noch folgende motivierte Mitarbeiter:

Koch/Köchin entremetier Servicemitarbeiter/-innen Saison oder Aushilfe

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Vincent Daamen gerne zur Verfügung.

Telefon 033 748 96 12

Bergrestaurant Eggli, Herr V. Daamen
Talstation, Postfach 406, 3780 Gstaad

89393/15008

Adelboden
Bergrestaurant Tschenten
Wir suchen für Wintersaison in Tages-
betrieb

Jungkoch/Köchin

Studio im Dorf vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:

Familie Bernhard Rosser

Telefon 033 673 37 27

89411/233676

DOMINO GASTRO

Ihr Partner
für eine neue Herausforderung

- Top-Speiselokal am Stadtrand von
Zürich sucht sehr gut qualifizierten

Chef de rang

- Gepflegter Hotelbetrieb am Zürichsee
sucht den geborenen Gastgeber in der
Funktion eines

Chef de service

- Kleines Speiserestaurant im grünen
(3-Mann-Brigade) oberhalb der City von
Zürich sucht kreativen, begeisterungs-
fähigen

Küchenchef

- 3*-Hotel auf dem Platz Zürich sucht
sprachgewandte Dame mit Fidelio-
ERFA an die

Réception

- Gepflegtes 3*-Hotel sucht für seine
Hotelbar nach Vereinbarung eine selbst-
ständige und charmante

Bardame

- 4*-Hotel im Herzen von Zürich sucht
sympathische Dame für die Funktion

Frühstücksservice/ Tagesbardame

- In-Speiselokal in Zürich sucht dynamischen Mann für die Produktion und
Restauration als

Chef tournant

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben,
rufen Sie uns an, oder senden Sie uns
Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive
Foto zu

Telefon 01 432 73 73

Domino Gastro
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P 89407/25116



****-Ferienhotel direkt am Thunersee

sucht mit Eintritt im Dezember oder nach Vereinbarung in Jahresstelle:

Chef/in Réception/Administration

- Kader- und Führungserfahrung
- Réception/Verkauf/Gästebetreuung
- 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 033 251 22 44, Fax 033 251 38 84



88591/15237

HOTEL-RESTAURANT
GOLDENER SCHÜSSEL
MARIANNE + JOST TROXLER
RATHAUSGASSE 72 CH-3011 BERN
TELEFON 031 31 02 16

Wir suchen per 1. Januar 1997 oder nach Übereinkunft einen talentierten

Entremetier

dem ein jugendliches Betriebsambiente ebenso wichtig ist wie eine farbige Komposition von knackigen Gemüsen auf unseren Schlüsseltellern. Packen Sie diese Gelegenheit, und das erst noch in der schönsten Altstadt der Schweiz.

Marianne und Jost Troxler freuen sich auf Ihre Bewerbung.

P 89335/4740

Zur Goldenen Gans

Das neue Restaurant und Bar im Herzen von Zürich
Niederdorfstrasse 88, 8001 Zürich (beim Central)

Wir suchen per sofort für Bar und Service

junge, dynamische, fröhliche Mitarbeiterinnen

Voll- oder Teilzeitjob oder als Aushilfe. CH oder Bew. C.
Gute Deutschkenntnisse Bedingung.

Ein aufgestelltes Team und eine angenehme Arbeitsatmosphäre erwarten Sie.

Telefon Hotline: 01 251 02 82

89328/92401

Für unsere lebhaft und trendige Gastronomie suchen wir ebenso Mitarbeiter mit Eintritt im Dezember für folgende Posten:

Küche:

Küchenchef
Chef de partie
Pâtissier
Commis de cuisine

Service:

Chef de service
Servicefachangestellte

Bar:

Barmaid

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte richten Sie diese an:

Golfhotel Waldhaus
André Hüter, Direktor
7270 Davos Platz
Telefon 081 416 81 31

89344/229924

Hôtel de renommée en Suisse romande cherche

un(e) assistant(e) Food & Beverage

Profil souhaité:

Diplôme d'une école hôtelière (un CFC de cuisinier ou de sommelier serait un plus).

Qualités de vendeur.

Entregent et aptitude à prendre des responsabilités.

Polyglotte.

Grande disponibilité.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable sont invités à adresser leur dossier complet sous chiffre 89421 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Hotel Gletschergarten***
3818 Grindelwald

Für die Wintersaison 1996/97 (und evtl. auch Sommersaison 1997) mit Eintritt 20. Dezember 1996, suchen wir für den Service im Speisesaal

Saaltöchter Servicefachangestellte

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen an:

Frau E. Breitenstein
Hotel Gletschergarten
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 17 21

89412/14478

Wintersaison

Wir suchen noch dringend im Auftrag unserer Kunden

Servicefachangestellte (w) CH/D/A

Serviceangestellte mit Erfahrung à la carte

Chef de partie/Sous-chef Commis de cuisine

Barmaid mit Erfahrung

Auf Ihren Anruf freuen wir uns
Telefon 033 243 25 73

Frau Amstutz/Frau Bühler

89376/21829

Saas-Fee

Gesucht für Winter- und evtl. Sommersaison freundliche, zuverlässige, aufgestellte

Servicefachangestellte

(nur Schweizerinnen)

Interessante Arbeitszeit

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

89258/366720



Rest. Holzleber im
St. Galler Rheintal;
Nähe Appenzell

In ein junges aufgestelltes Team suchen wir per 1. Februar 97 oder nach Vereinbarung eine/n

Koch oder Köchin

Ab 1. März 97 oder nach Vereinbarung eine

Servicefachangestellte

Auf Ihren Anruf freuen sich
Fam. Stadler mit Personal.
Tel. 071/755 38 38

P 89389/7487

REST. RATHSKELLER

Altstad-Restaurant Strassenwirtschaft Rathausbar
Bar Schützenstube Sitzungs- und Tagungszimmer

Für unserer Bar im 1. Stock suchen wir per Mitte Dezember oder nach Vereinbarung

gepflegte Barmaid

(Schweizerin oder Ausländerin mit Bewilligung C)

Restaurant Rathskeller

Klosterplatz 5, 4600 Olten
Tel. 062 212 21 60
Fax 062 212 04 50

P 89301/6840

HOTEL-RESTAURANT ENGADINERHOF

7504 Pontresina

Auf Mitte Dezember suchen wir für unser ***-Hotel und A-la-carte-Restaurant einen

Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams.

Wir freuen uns auf die Zustellung Ihrer Bewerbungsunterlagen.

Familie Heinrich
Hotel Engadinerhof
7504 Pontresina
Telefon 081 842 62 12,
Fax 081 842 79 89

89337/27740

RESTAURANT BAR POST



LYSS

Bahnhofstr.17, 3250 Lyss, Tel. 032 384 13 91

Für unsere Apéro- und Abendbar suchen wir eine attraktive, freundliche und berufserfahrene

Barmaid

Wir bieten ein nettes Arbeitsklima,
Samstag/Sonntag frei.
Telefon 032 384 13 91

P 89292/178667



CLUB CAFÉ BAHNHOF
BAHNHOFPLATZ 8 + 3210 KERZERS
TELEFON + TELEFAX 031 755 53 16

club café

Für unsere gut
frequentierte
Pizzeria mit Bar
suchen wir per sofort
junge

Servicefachangestellte

sowie

Hilfsskoch

Für weitere Informationen tel. täglich ab 10.00 Uhr. Herr Berno verlangen.

Telefon 031 755 53 16

FA 89298/386372



Für unser Besucherrestaurant der Sandoz AG, Hünigerstrasse 121, Postfach, 4002 Basel, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine nette und charmante

Servicefachangestellte

für den gepflegten Mittagsservice.

Sie bringen Erfahrung im Service mit und verfügen zudem über ein sicheres Auftreten und gute Umgangsformen.

Wir bieten:

- geregelte Arbeitszeit (Mo.-Fr. von 11.30 bis 16.00 Uhr)
- fortschrittliche Arbeitsbedingungen
- 5 Wochen Ferien
- 13. Gehalt.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugnissen. Nähere Auskunft erteilt Ihnen Frau Woithe über Telefon 061 324 55 22 von 8.00-10.00 Uhr.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

P 89301/27628

CHEF DE PARTIE W/M

Für einen vielseitigen Restaurationsbetrieb in Bern suchen wir den kreativen und einsatzfreudigen Chef de partie. Sie können selbstständig arbeiten, Ihre Ideen verwirklichen und mit dem jungen Team die unterschiedlichsten Gäste kulinarisch verwöhnen. Wenn Kochen nicht nur Beruf, sondern auch Hobby ist, und Sie stetig weiterkommen wollen, sollten Sie sich sofort melden. Bei uns sind Sie herzlich willkommen.

Bern, Frau Mürger

STV. GESCHÄFTSFÜHRERIN

Suchen Sie die neue Herausforderung? Administration und Personalwesen sind Ihnen nicht fremd, ebensowenig scheuen Sie sich vor der Buchhaltung. Als rechte Hand und Stellvertretung des Direktors können Sie Verantwortung übernehmen und an der Front Unterstützung bieten. Fundierte Administrationskenntnisse sind ein Muss, Erfahrung in einer ähnlichen Position eine Voraussetzung. Wenn Sie 30 bis 40 Jahre alt und flexibel sind, d,e,f sprechen, die EDV-Programme Windows, Excel, Fidelio und Mirus kennen, rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Wicki

SALES-ASSISTENTIN

Sie sind die Etikette des Hauses, lieben Repräsentationspflichten und suchen nach erfolgreich bestandener Hotelfachschule den Einstieg ins Sales Department. Bei einem feinen Essen streichen Sie die Vorzüge dieses Erstklasshotels an zentraler Lage in Zürich hervor und gewinnen mit Ihrem Charme spielend neue Kunden. Sie sprechen englisch und französisch, sind interessiert, immer Neues dazulernen und lieben die Welt der klassischen Hotellerie. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Wicki

FRONT OFFICE MANAGER W/M GRAUBÜNDEN

Das Sprungbrett zum weiteren beruflichen Erfolg. Für ein renommiertes Erstklasshotel in der bekannten Ferienwelt Graubündens, suchen wir die Leitung der Réception. Nebst der exklusiven Individual-Klientel, betreuen Sie und Ihr Team viele Seminargäste aus Politik und Wirtschaft. Sie sind eine motivierende, dynamische Persönlichkeit, führen zielorientiert, sprechen d,e,f,i und verfügen über Erfahrung in ähnlicher Position.

Zürich, Frau Wenger

RECEPTIONISTIN

Welcome, Grüezi, Bonjour..., so und mit einem freundlichen Lächeln begrüßen Sie ihre Gäste täglich beim Check-in. Ihre Gäste kommen aus aller Welt und logieren in diesem Kongress- und Tagungszentrum in der Nähe von Zürich. Die Arbeitszeiten sind vorwiegend tagsüber, auch die Wochenenden stehen Ihnen meistens zur freien Verfügung. Wenn Sie Erfahrungen an der Réception und gute Sprachkenntnisse mitbringen und sich auch im Fidelio auskennen, sind Sie unsere Frau. Nebst einem guten Salär bietet Ihnen diese Stelle weitere Vorzüge, welche wir Ihnen gerne bei einem Anruf bekanntgeben. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Wicki

CHEF DE SERVICE

Den Gast zuvorkommend empfangen, bedienen und umsorgen – das ist das Metier, wo Sie ein Könnler sind. Sie motivieren Ihr Team zu einer gepflegten und professionellen Gästebetreuung und behalten auch in den hektischsten Situationen den Überblick. Dank Ihrer Ausbildung als Kellner und konstanter Weiterbildung verkaufen Sie heute die richtige Zigarre zu den passenden Spirituosen und lassen so jeden Besuch bei Ihnen zum Erlebnis werden. Sie sprechen d,e,f,i, sind 25 bis 40 Jahre alt und suchen eine Herausforderung in einem Restaurationsbetrieb mit Stil. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Wicki

BETRIEBSASSISTENTIN

Für einen aussergewöhnlichen Landgasthof im Zürcher Oberland suchen wir eine flexible und erfolgreiche Allrounderin, deren Stärken vor allem in der Administration liegen. Wenn Sie den Kontakt zu anspruchsvollen Gästen trotzdem nicht missen wollen, gibt Ihnen diese Position die richtige Abwechslung. Sie haben eine kaufmännische und gastronomische Ausbildung, erste Berufserfahrung gesammelt und suchen zum Jahreswechsel eine Herausforderung mit Profil. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Wicki

WINTERSAISON

SONNE, SKI UND PULVERSCHNEE

Der erste Winterhauch meldet sich bereits, bald ist der Sommer vorbei. Ob in Graubünden oder im Wallis, auf jeden qualifizierten Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie (Schweiz und europäischer Grossraum) wartet die richtige Stelle. Schicken 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 HOTELLERIE, 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	PLATZSTRASSE 3A	041/210 02 60
1000 LAUSANNE 17	PLACE DE LA RIVONNE 1	021/320 68 11

Zentr. Swiss Quality

ISO 9002/EN 29202
Reg. Nr. 172501

Für unser romantisches Individual-Hotel, mit 43 Zimmern und Juniorsuiten, zwei Restaurants, Terrasse und Bankettsälen im Herzen der Luzerner Altstadt, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

**Betriebsassistent F&B
Chef de partie/Jungkoch (m/w)
Servicemitarbeiter/in
Hofa für Buffet/Etage**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und an einer abwechslungsreichen Jahresstelle in einem schönen Betrieb interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.



WILDEN MANN LUZERN
ROMANTIK HOTEL UND RESTAURANTS
M. Colombo, Direktion

Bahnhofstrasse 30 • CH-6000 Luzern 7
Tel. 041 210 16 66, Fax 041 210 16 29
☐ Kesselturm gegenüber

89377/32450

**Serviceangestellte/
Serviceangestellter**

gesucht für unser gepflegtes Bergrestaurant (Tagesbetrieb) im schönen HOCH-YBRIG.

Arbeitsbeginn per 15. Dezember 1996.

Wir sind bei unseren Stammgästen bekannt für unsere ausgezeichnete Küche. Schätzen Sie ein gutes Arbeitsklima im jungen Team? Dann rufen Sie uns an oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie Annette und Karl Reichmuth, Kirchenstrasse 13, 8843 Oberberg, Telefon 055 414 18 41.

89339/385607



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).

Etage-mitarbeiterinnen:

**Zimmerdamen
Portier**

Kinderbetreuerin

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

PANORAMA

★ ★ ★ H O T E L S

Mit den Skiern über stiebende Pisten flitzen, «Snöben» und Eislaufen, sportlich gesagt «ein Hang zur Natur pur» verbindet uns allemal.

Aufgestellte, humorvolle «Teamgeister», welche sich auf jeden Gästekontakt freuen, sind bei uns herzlich willkommen! Für unser Winterzuhause, Ihr Winterzuhause, suchen wir:

Réceptionist/in

mit Erfahrung, Charme und Kompetenz

Servicefachmitarbeiter/in

mit sehr gutem Deutsch, flink und dem gewissen Lächeln

Jungkoch

in kleiner Brigade, mit Kreativität und Verantwortung

Zimmerfrau und Hausangestellte/r

für Reinlichkeit und Ordnung in und ums Haus.

Lust auf mehr? Rufen Sie uns doch einfach an, oder schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Wir freuen uns aufs Kennenlernen.

PANORAMA

★ ★ ★ H O T E L S

PANORAMA Ractia
★★★ 7050 AROSA
Direktor
Herr Markus Lüoend
Tel. 081 377 02 41
Fax 081 377 22 79

PANORAMA
★★★ 7077 VALBELLA
Direktor
Herr Andreas Murray
Tel. 081 384 01 01
Fax 081 384 52 52

89386/35483

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, extraverti(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.

RESTAURANT



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Commis de cuisine

(per Ende November/Jahresstelle)

So./Mo. frei.

Möchten Sie mehr über diese interessante Stelle erfahren? Schreiben oder telefonieren Sie uns! Wir freuen uns.

Werner Erni-Müller

Rest. Raben, Luzernerstrasse 20

6330 Cham, Tel. 041 780 13 12

Fax 041 780 11 38

89254/7030

**FALERA
GRAUBÜNDEN • GRISONS**

HOTEL LA
SIALA**

1220 m ü.M.

Erstklasshotel in der Alpen Arena (Films-Lax-Falera) sucht für die kommende Wintersaison ab 13. Dezember 1996 eine sympathische und versierte

Barmaid

für unsere lebhafteste Hotelbar (16.00 bis 24.00 Uhr)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.

Hotel La Siala

7163 Falera

R. Camenisch, Dir.

Telefon 081 921 32 32

oder 081 921 30 64

89342/54070

**HOTEL Jungfrau
UND JUNGFRAU-LODGE**

In Mürren – im autofreien Bergferienort im Berner Oberland – suchen wir, das aufgestellte Jungfrau-Team, selbständige, verantwortungsbewusste Mitarbeiter:

In Wintersaison:

Saaltochter

für Plattenservice, D/E

Barmaid

mit Phantasie für unsere Schnee- und Hotelbar

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Hotel Jungfrau*** und Jungfrau Lodge

Fam. S. und O. Emmenegger-Jordan

3825 Mürren

Telefon 033 855 45 45

89400/26016

**Inserieren bringt
Erfolg!**

ZERMATT

Genau Sie suchen wir noch... Sie sind jung, aufgestellt, nicht arbeitsscheu, lachen lieber als weinen, dann könnten Sie im kommenden Winter (ab zirka 20. Dezember 1996) unsere neue

Hotelbarmaid

sein.

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns:

Hotel Perren, 3920 Zermatt

z.H. Herr Patrick Perren

Telefon 027 967 01 45

Fax 027 967 55 62

89349/39314

**HOTEL
MONTE ROSA******



Z E R M A T T

Lockt Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersport bietet Ihnen Arbeit und Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem kleinen Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren Gästen das Beste zu geben?

Für unser Hotel Monte Rosa **** werden noch folgende Mitarbeiter gesucht:

**Saalkellner/
Demi-chef de rang D/E/F
Commis de restaurant/-bar
m/w D/E/F**

**Garde-manger m/w
Office- und Hausburschen**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Barbara Ceccarelli, Personalbüro
3920 Zermatt



89397/39268



Eine wunderschöne Aussichtslage über den Zürichsee, 26 topmoderne, neu renovierte Zimmer; Seminar- und Banketträumlichkeiten; 2 Restaurants; Bar; Kegelbahn und ein junges, eingespieltes Team warten auf Sie.

Sprachen sind Ihr Hobby, Gäste betreuen macht Ihnen Spass und Freude, Korrespondenz und Reservationswesen im Hotel-, Bankett- und Seminarbereich meistern Sie mit Geschick und Begeisterung, dann zögern Sie nicht, denn bei uns wird per Mitte Januar 1997 oder 1. März 1997 eine Stelle als

Réceptionist/F&B-Sekretärin

frei. Weitere Informationen über uns und unser Hotel besprechen wir am liebsten bei einem persönlichen Gespräch. Frau Maya Stöckli freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung oder Ihren Anruf.



Belvoir Rüschlikon Hotel-Restaurant
Säumerstrasse 37, 8803 Rüschlikon
Telefon 01 724 02 02



Mögen Sie Abwechslung in Ihrem Beruf? Möchten Sie die verschiedenen Abteilungen in einem Fünfsterhotel kennenlernen und dabei mit Menschen unterschiedlicher Herkunft und Mentalitäten zusammenarbeiten? Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine einsatzfreudige

Hofa tournante

für den Einsatz in Etage, im Economat und der Kaffeeküche. Wenn Sie eine abgeschlossene Hofalehre haben und eine neue Tätigkeit in einem aufgestellten Team suchen, freuen wir uns auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf. Ein günstiges Zimmer in unserem Personalhaus stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel Eden au Lac
Christoph Frei
Utoquai 45
8023 Zürich
Telefon 01 261 94 04



The Swiss Leading Hotels

89349/39314



Restaurant ROTHORN

Discover a Special Cuisine
Entdecke die Gourmetküche
特別の料理を御見せしましょう

Einen Winter mitten im Skigebiet
von Zermatt arbeiten und
trotzdem das Nachtleben geniessen.

Wir sind ein neuzeitliches Bergrestaurant in
3100 m Höhe. Zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir für die Wintersaison 1996/97:

Köche Servicemitarbeiter/innen

Jung, dynamisch und flexibel sind Sie sowieso.
Ausserdem verstehen Sie es, mit Gästen und
Teamkollegen umzugehen.

Wenn Sie mit uns Aussergewöhnliches leisten
und erreichen wollen, dann senden
Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen
mit Lebenslauf und drei Passfotos.

Patrick Fries
Restaurant Rothorn
3920 Zermatt

Tel. G: 027 967 26 75, Fax 079 444 60 42

8937/791456



Hotel-Restaurant
Familie Baumann, 3704 Krattigen
Telefon 033 654 29 69 - Telefax 033 654 29 69

Möchten Sie in einem aufgestellten Team arbeiten?
Ist Ihnen das Wohlbefinden der Gäste wichtig?
Lieben Sie eine gepflegte Atmosphäre?

Dann sind Sie

der oder die richtige Mitarbeiter/in

Im Service unseres Restaurants.

Wir erwarten von Ihnen gute Deutschkenntnisse
und höfliche Umgangsformen.
Interessiert?

So rufen Sie an und fragen nach Monika Baumann.
Sie gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

89418/105596



Savognin – Winter 1996/97

Wir sind ein aufgestelltes, lebhaftes Team in kleinem, gepflegtem ***-Hotel.

Wir suchen

Servicemitarbeiterinnen

für den A-la-carte-Service (In Saison-/Jahresstelle)

Wenden Sie sich an Sepp Waldegg oder Frau Schmidt,
Telefon 081 684 11 61.

89435/20511



HOTEL PIZ MITGEL SAVOGNIN TELEFON 081 684 11 61

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des
gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz
N1/N2 der Schweiz, verfügt über 45 Zimmer, 3 Re-
staurants für alle Ansprüche, verschiedene Ban-
kettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der
Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team
per 1. Januar 1997 oder nach Vereinbarung in Jahres-
stelle als

Réceptionistin

mitarbeiten?

Modernste Hilfsmittel wie EDV-System Fidelio, Win-
word und Excel, Schreibautomat, Telefon und Telefax
stehen Ihnen zur Verfügung. Unsere internationalen
Gäste schätzen Ihre Sprachkenntnisse und Kontakt-
freudigkeit.

Wir erwarten von Ihnen eine kaufmännische Ausbil-
dung, Flexibilität, gepflegtes und freundliches Auftre-
ten.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit
Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf.

89356/147729



Hotel Zofingen

Restaurants • Säle • Konferenzzimmer
P. und B. Longenegger
CH-4800 Zofingen • Telefon (062) 752 30 30
7 Tage offen

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(e)s à adresser leur dossier complet
sous chiffre 89239 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Hotel Wildstrubel Berner Oberland

Familienhotel mit 80 Betten, Restaurant mit Terrasse,
Dancing, eigenes Hallenbad, Kinderspielzimmer, Aufent-
haltsraum, Aufzug

sucht auf zirka 15. Dezember 1996 noch folgende
Mitarbeiter:

Gouvernante oder Anfangsgouvernante oder Hilfsgouvernante

(für den gesamten hauswirtschaftlichen Bereich; ab-
solvierter Hofa-Lehre vorausgesetzt)

Barmaid für unsere Disco

(Leistungslohn, Umsatzentlohnung)

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Franz Schürch
Hotel Wildstrubel
3775 Lenk i. S.
Telefon 033 736 31 11

89357/19380

Mehr über People im marktplatz

Mach mal Halt im... Hotel Scheuble

Mühlegasse 17 · CH-8001 Zürich
Telef. 817 638 schot.ch
Tel. 01/251 87 95

Gesucht

Réceptionistin

Wen: ab zirka 10. Dezember 1996 oder nach
Vereinbarung

Wann: Hotel Scheuble
(Briefe an M. Meyer, c.o. Hotel...)
Mühlegasse 17, 8001 Zürich

Wo: Eine junge Frau, die es versteht, unsere
Gäste mit Charme zu betreuen.
Sprachkenntnisse D, E, F, Fidelio-
Vorkenntnisse und Hofa-Ausbildung sind
von Vorteil.

Wer: Interessiert? Schreiben Sie an oben erwähnte Adresse
oder informieren Sie sich über
Telefon 01 251 87 95 bei Martin Meyer.

88545/41009

Hotel garni
zentral gelegen
Nähe Hauptbahnhof Zürich



Wir sind ein Hotel mit internationaler Kundschaft
und suchen eine

Hotelsekretärin

mit Erfahrung in

- Buchhaltung
- Lohnwesen
- EDV-Reservierungen.

Stellenantritt per 1. Dezember 1996
oder nach Vereinbarung.

Interessentinnen melden sich bitte bei:

Hotel Eigerblick-Silberhorn
Uli Kalbermatten, Direktion
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 54 14

89406/14443

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnem

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefonnummer _____



	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	☐ Fr. 132.-*	☐ Fr. 78.-*	☐ 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

CONSEILLER EN RECRUTEMENT LAUSANNE

Vous connaissez le travail en cuisine pas seulement pour en avoir entendu parler, mais à travers votre expérience professionnelle aux fourneaux. Après avoir terminé votre apprentissage de cuisinier, vous avez suivi une formation dans une école hôtelière ou un apprentissage d'employé de commerce, et vous vous sentez maintenant prêt à franchir un nouveau pas. Agé d'environ 24-26 ans et parfaitement bilingue (all./fr.), vous vous sentez chez vous en Suisse romande et cherchez un poste offrant de bonnes perspectives d'avenir dans une société de services dans la branche de l'hôtellerie ou de la gastronomie. Vos qualités premières sont de savoir communiquer et de comprendre les gens de votre métier, de la vente et de l'administration. Après une période de mise au courant, vous prendrez en charge, en toute autonomie, notre succursale de Lausanne ainsi que le recrutement de personnel professionnel et qualifié. Veuillez adresser un dossier de candidature complet à Monsieur Lurati.

ADIA HOTEL

021-320 68 11

PLACE DE LA RIPONNE 1 · 1000 LAUSANNE 17

Important Groupe Hôtelier cherche un(e) comptable confirmé(e)

pour la tenue de sa comptabilité jusqu'au bilan, les états mensuels, la saisie sur informatique, les calculs TVA, les décomptes sociaux, etc.

Nous demandons:

- une expérience d'au moins 2 ans dans un service comptable hôtelier ou de 5 ans après l'obtention d'une maturité ou d'un CFC de commerce
- le sens des responsabilités
- âge: 30-45 ans
- nationalité suisse ou permis C.

Faire offre avec dossier complet sous chiffre W 018-356550, à Publicitas, CP 3575, 1211 Genève 3.

P 89321/44300

Hôtel ****
GENÈVE
cherche un(e)

1^{ER} RÉCEPTIONNISTE

- de formation hôtelière. Vous avez déjà exercé la même fonction avec succès.
- Vous aimez travailler de façon autonome et prendre des initiatives.
- Vous êtes à l'aise dans les contacts aussi bien en français qu'en anglais.
- Bonne présentation.
- Affinités avec l'informatique.

Vous êtes suisse ou avec permis valable, alors faites nous parvenir un dossier complet sous chiffre 89419, 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

Veuillez 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

CARRIÈRE

INTERNATIONALER STELLENMARKT

USA
Leben und Arbeiten ?
Green Cards für jedermann
Info-Tel. 041 - 282 04 54 24 Std.
Listrigalide 11. 8020 Emmenbrücke
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

swissôtel

SEOUL
THE SWISS GRAND HOTEL

is looking for an

Executive Housekeeper

The successful candidate must be female, national of a European country, minimum age of 40 years and should have a sound experience with several five star hotels both in Europe and overseas. In addition, she must have good English skills and the ability to develop and manage local Asian staff.

We offer a standard expatriates' package comprising an attractive salary, accommodation, meals and vacation benefits, provided in an initial two years contract.

Interested candidates are requested to send their resume with copies of certificates/references and a colour passport photograph to:

Mr. Louis Spataro, Resident Manager
swissôtel Seoul, The Swiss Grand Hotel
201-1 Hongdeun-Dong, Suhdaemoon-Ku
Seoul 120, Korea
Tel. +82 2 356 5656, Fax +82 2 356 4981

O 89288/113450

ÜBERSETZUNGSDIENST

JCW SERVICES/Wiederz. 41, CH-4310 Pfäfersrieden,
+061 422 06 57 Fax 061 422 06 56

Ob Sie sich in USA • CANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuzfahrtschiffen bewerben, erwartet man, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben. Mit unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt.

7870304913



auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22

I.C.H.
INTERNATIONAL
CRUISE AND HOTEL
MANAGEMENT
I.C.H. - Ihr
Spezialist für das
Management von
Hotels,
Hoch-
see- und
Flussschiffen im In-
und Ausland.
I.C.H. - Die
Garantie für inter-
essante Projekte,
spannende Auf-
gaben und attrak-
tive Anstellungs-
bedingungen.
I.C.H.
Management S. A.
Herr Steven A. Peter
Villa Stadtpark
Neue Jonastrasse 91
Postfach 1476
CH-8640 Rapperswil
Tel. +41 55 230 94 22

Wir sind eine internationale tätige Managementgesellschaft; auf unseren erstklassigen Rhein-Schiffen in Europa, für die Fahrten zwischen Basel und Amsterdam, Barching und Budapest sowie Dillingen und Bad Wipfen suchen wir:

Hotelmanager (m/w)

Sie sind ein front- und gästeorientierter Hotelprofi, welcher für die Einhaltung unseres qualitativ hohen Standards und die gute Zusammenarbeit zwischen allen Abteilungen an Bord verantwortlich ist.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns, über die Zusendung Ihrer kompletten Bewerbungsunterlagen.

89390/139688

I.C.H.
INTERNATIONAL
CRUISE AND HOTEL
MANAGEMENT
I.C.H. - Ihr
Spezialist für das
Management von
Hotels,
Hoch-
see- und
Flussschiffen im In-
und Ausland.
I.C.H. - Die
Garantie für inter-
essante Projekte,
spannende Auf-
gaben und attrak-
tive Anstellungs-
bedingungen.
I.C.H.
Management S. A.
Herr Steven A. Peter
Villa Stadtpark
Neue Jonastrasse 91
Postfach 1476
CH-8640 Rapperswil
Tel. +41 55 230 94 22

Unsere neue Hochsee-Schiffahrtsgesellschaft Leisur Cruises SA, mit 440 Passagieren, sucht Mitarbeiter/innen für die im März 1997 auslaufende MS Switzerland. Mit weitestens Einsätzen, aufregend neuen und unkonventionellen Destinationen und attraktiven Anstellungsbedingungen sind wir überzeugt, ein äusserst interessantes Tätigkeitsfeld in allen Schiffahrtssparten geschaffen zu haben. Für die Neueröffnung dieses Schiffes suchen wir bestausgewiesene Profis! Wir offerieren Ihnen folgende Positionen:

- | | |
|----------------------------|----------------------|
| - Executive Chef | - Provision Master |
| - Concierge D/E/F/I/SP | - Headwaiter D/E/F/I |
| - Shoreexcursion Manager | - Barkeeper |
| - Assistant Shoreexcursion | - 1st Pastry |
| - Butcher | |

Machen Sie mit bei der Verwirklichung dieses neuen Projektes!

Auf unseren erstklassigen Flussschiffen in Europa suchen wir junge, flexible und enthusiastische Mitarbeiter/innen. Einsätze beginnen je nach Schiff zwischen Januar und Mai 1997 und dauern bis Ende Oktober 1997.

- | | |
|---------------------|----------------|
| - Assistant Manager | - Hausdame |
| - Reiseleiter/in | - Sous-chef |
| - Küchenchef | - Bar/Service- |
| - Chef de partie | mitarbeiter/in |

Für eine Weitervermittlung an unsere Hotels in Österreich und Deutschland stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre komplette Bewerbung mit Foto!

89422/139688

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
- entrent, 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 ETABLISSEMENT HÔTELIER
IMPLANTÉ À GENÈVE!
NOUS ATTENDONS VOTRE OFFRE
COMPLÈTE, AVEC PHOTO SOUS CHIFFRE
89240 À HÔTEL REVUE, CASE POSTALE,
3001 BERNE.

Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre



STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Dipl. Masseur und Therapeut (CH)
mit langjähriger Berufserfahrung sucht

neuen Wirkungskreis

Raum Chur-Disentis bevorzugt, jedoch nicht Bedingung, evtl. in Teilzeit.

Ihre Offerte erreicht mich unter
Chiffre 513-52504
Grischannonen, 7001 Chur.

P 89300/44300

Erfahrener CH - Hotelier

sucht per 1. März 1997

neue Herausforderung

in der 4-★-Stadthotelserie als **Direktor oder Pächter** (EHL, 20 Jahre Direktionserfahrung).
Über Ihre Kontaktaufnahme freue ich mich. Chiffre 88988, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 88988/40533

Für unser kleines Tourismus-Projekt auf Kaffeeplantage in Ostafrika suchen wir den

jungen Pionier

mit Koch- oder Koch-/Hotelfach-Ausbildung.

Gefragt sind Initiative, Durchhaltevermögen, Anpassungsfähigkeit und Freude an Natur und Wildnis. Englischkenntnisse Bedingung.

Interessenten melden sich mit Foto vor dem 30. 11. 1996 unter Chiffre 89383, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 89383/287038

Junge, aufgestellte Schweizerin (22j.) sucht Stelle in der Region AG/ZH als

Réceptionspraktikantin/ Réceptionistin

nach abgeschl. kaufm. Lehre und 4wöchigen Intensiv-Réceptionskurs ab Dezember 1996. Sprachen: D/E/F.

Unter der Woche (bis 29. 11. 1996) erreichbar: Telefon 041 637 18 22; am Wochenende: Telefon 056 426 74 22. 89381/367037

Schweizer, Anfang 30, mit gutem Leistungsausweis, sucht ab Jahresbeginn/nach Übereinkunft neue Aufgabenstellung als

Küchenchef

in einem mittelgrossen **Hotel-, Gasthof- oder Restaurantbetrieb**. Arbeitsort **Zürich und Umgebung** (Kanton) erwünscht. PW vorhanden.

Meine «Spezialitäten» sind: Stark am Herd, Mitarbeiterführung, Organisation, renditenbewusst, Anpassungsfähigkeit sowie Flexibilität.

Sie erreichen mich unter Chiffre 89352 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 89352/211990

Junge, dynamische Schweizerin (30-jährig), Handelsschuldiplom, Wirtepatent, Sprachen D, E, F, I, S in Wort und Schrift, sucht

neue Herausforderung.

Chiffre 89177, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 89177/366590

Kaufmännische Angestellte mit Erfahrung in Tourismus. Sprachen: D/F/E, Wirtepatent seit 8.11.1996, sucht ab sofort

Praktikum Service/Etage/Réception

Telefon ab 18. November:
071 351 36 17

89402/34966

Nach langjähriger Anstellung beim selben Arbeitgeber suche ich, 43j., m., eine

neue Herausforderung

Personal- + Ausbildungsleiter
Direktion eines grösseren Betriebes
Ich bin in allen Sparten der Gastronomie eingehend ausgebildet und habe meine Stärken in Führung, Kommunikation und Mitarbeiterbetreuung. Bevorzugter Arbeitsort: Stadt und Region Zürich.

Sollte ich Ihr Interesse geweckt haben, freue ich mich über eine erste Kontaktaufnahme unter Chiffre 89385, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 89385/367035

Junge Schweizerin (D, F, E), welche zurzeit den Réceptionskurs der Hotelschule Lötcher besucht, sucht ab 1. 12. 1996, Region FR/BE, eine

Praktikumsstelle

als Réceptionistin.

Bitte melden über
Telefon 026 493 15 08

89423/387091

Wir,

2 Gastronomie-Aufsteiger

(21jährig, m. Koch, und 18jährig, w. Servicefachfrau) aus dem Elsass, suchen phantasievollen, anforderungsreichen Arbeitsplatz für die Wintersaison 1996/97.

Telefon 0033 389 071 594 (Fam. Heinis)
oder 032 631 23 31 (Herr Säggerer)

P 89405/387090

Dynamischer, ideenreicher Hoteller (47jährig, CH), mit fundierter, gastgewerblicher Ausbildung sowie langjähriger Erfahrung in Führungspositionen in Gross- und Mittelklassenhäusern, sucht nach Vereinbarung echte Herausforderung als

Direktor/Geschäftsführer

(auch in Pacht/Miete)

Eintritt auch mit Ehefrau möglich. Biete unternehmerische Kreativität und hohe Leistungsbereitschaft mit betriebswirtschaftlichem Handeln in Mittel- oder Grossbetrieb.

Ihre vertrauliche Kontaktaufnahme erwarte ich unter Chiffre 89384, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 89384/387036

Qualifizierter

Küchenchef

mit mehrjähriger Erstklasshotel-Erfahrung in der Schweiz, zurück aus längerem Asien-Aufenthalt (Singapur), sucht neuen Wirkungskreis in renommierten Hotel- oder Restaurationsbetrieb in Saison- oder Jahresstelle in der ganzen Schweiz.

Eintritt auf 15. Dezember 1996
oder nach Übereinkunft.

Ich bringe mit:
– hohes kulinarisches Niveau
– aktive Mitarbeit in jeder Sparte der Küche
– belastbar, flexibel, initiativ
– unternehmerisches Denken und Handeln
– angenehmer Führungsstil, guter Ausbilder.

Habe ich Ihr Interesse geweckt, so erreichen Sie mich unter Chiffre 89341, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

Vorstellung ab 28. November 1996 möglich. Absolute Diskretion zugesichert. 89341/36657

... ich kann Ihnen etwas nicht Alltägliches anbieten! –

Sind Sie der Besitzer eines Hotel- oder Restaurantobjektes oder Sie gedenken in Zukunft eines zu betreiben? Sie sind evtl. persönlich nicht unmittelbar vom Gastgewerbe, so könnte ich als Ihre **Vertrauensperson und versierter Partner** in verschiedenen Bereichen wertvolle, praxisbezogene Dienste erweisen, z.B. in **Geschäftsführung oder Organisation, Planung, im Personellen u. a. m.**

Dies kann je nach Vereinbarung erfolgen. Für kürzere oder längere Frist, je nach Ihrem Bedarf. Mein **Fähigkeitsausweis A** des Kantons Zürich kann jederzeit zur Verfügung gestellt werden.

Für allgemeine Fragenbeantwortungen stehe ich Ihnen gerne zur Verfügung. Zushriften sind erbeten an Chiffre 74962, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 74962/211990

Belastbare, engagierte Personalverantwortliche (90MA), 29jährig, CH, D/E/F/I, sucht **neue Herausforderung** (Raum Zürich, links oder rechts Seuf). Bringe Erfahrung aus Hotel, Bank und Handel mit.

Angebote bitte an Chiffre 89386, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 89386/387034

Junges **Damen-Duo**, Violine + Klavier, hat noch freie Termine. Klassische und Unterhaltungsmusik.

Elegant-Duo, STB Musikagentur, Chur, Telefon 081 252 37 75. 89176/36689

Hotel-/Restaurations-Fachmann, 42jährig, mit Direktionserfahrung, sucht ab Winter '96 neuen Wirkungskreis als

Direktor/Geschäftsführer oder

**Kadermitarbeiter eines
Gastronomie-Unternehmens**
Bevorzugter Arbeitsort: Zürich.

Hotelfachschule Lausanne, dipl. Hoteller SHV, Auslandserfahrung.

Kontaktaufnahme bitte unter Chiffre 88885, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 88885/325821

Neu

Last-Minute-Inserate

Haben Sie Ihr Stelleninserat vergessen aufzugeben? Kein Problem! Mit den neuen Last-Minute-Inseraten haben Sie neu die Gelegenheit, bis Montag 16 Uhr dies zu tun.

Gestalten Sie Ihr Last-Minute-Stelleninserat mittels nebenstehender Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen).
und faxen Sie diesen Coupon an:
hotel + tourismus revue
Telefax 031 370 42 23.

1.	_____	40 Fr.* (2 Zeilen resp. 68 Textfelder)
2.	_____	
3.	_____	75 Fr.* (4 Zeilen)
4.	_____	
5.	_____	
6.	_____	110 Fr.* (6 Zeilen)
7.	_____	
8.	_____	145 Fr.* (8 Zeilen)
9.	_____	
10.	_____	180 Fr.* (10 Zeilen)
11.	_____	
12.	_____	215 Fr.* (12 Zeilen)
13.	_____	
14.	_____	240 Fr.* (14 Zeilen)

* exkl. MwSt 6,5 % (Preisänderung vorbehalten)

Chiffreanzeige ☐ ja ☐ nein (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 20 Fr. Chiffregebühr)

Name _____ Telefon _____

Adresse _____ Telefax _____

Datum _____

Unterschrift _____





hoteljob

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

Monbijoustrasse 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