

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 48

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

mit 300
Stellenangeboten

hotel + tourismus revue

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

Gastronomia '96

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

TOURISMUS

Die Schweiz in Leipzig 4

«Ein Riesenerfolg» urteilen die Schweizer Aussteller nach der Touristik & Caravaning Leipzig '96 mit Gastland Schweiz.

Schweizer Badekurorte 5

Der VSB legt das Schwergewicht weiterhin auf die Information von medizinischem Fachpersonal.

HOTELLERIE

ISO-Normen: Ja oder Nein? 8

Die ISO-Europa-Norm 9000: Tagungsveranstalter fordern sie, Pioniere sind inzwischen etwas skeptisch.

Geldquellen gesucht 9

Für Jonathan Worsley von BDO Hospitality ist die Suche nach Geldquellen in der Hotellerie das Hauptproblem.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Interwine geht nach Japan 12

Interwine nützt die Gunst des japanischen Marktes und veranstaltet 1997 eine internationale Weinmesse in Tokio.

Fastfood in Basels Vorstadt 14

Wenn jetzt auch noch Pizza Hut in Basels Steinvorstadt ein Lokal eröffnet, gibt es dort nur noch Fast-Food und Kinos.

HOTEL · TOURISME

Verbier renforce son offre 15

Verbier renforce son offre hivernale en baissant notamment les prix de ses remontées mécaniques.

Pierre Starobinski s'en va 16

A la tête de l'Office du tourisme de Ley-sin depuis 1989, Pierre Starobinski s'en ira le 1er décembre. Interview.

SHV · SSH · SSA

1. Geburtstag 19

November 1995: Manior und der SHV schliessen einen Kooperationsvertrag. Der Stand der Dinge heute?

Oui à la loi sur le travail 19

L'hôtellerie a besoin de cette nouvelle loi. Pourquoi? Un commentaire du président de la SSH.

Gastronomia '96



Les «Sésames de l'accueil» en vedette

Comme c'est le cas depuis 1988, Gastronomia, le salon international de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie, a été le théâtre, la semaine dernière à Lausanne, de la remise des «Sésames de l'accueil», une des plus

importantes distinctions de l'hôtellerie et de la restauration helvétiques. Cette distinction a choisi cette fois-ci de récompenser des établissements qui se sont distingués par l'authenticité, l'originalité et la qualité de leur cuisine régio-

nale et de leur accueil. Les lauréats ont été Agnese Brogini (à g.), du Ristorante Stazione d'Intragna (TI), de même que Thomas et Cécile Moor, de l'Hôtel Rif-felalp, à Riffelalp au-dessus de Zermatt. (Photo: L. Missbäcker) — Pages 11 et 17

Telecom PTT/Thunerseeregion

Telecom steigt mit DeskLine ein

DeskLine heisst das neue Informations- und Buchungssystem, das die Telecom PTT im Eilzugtempo für ein Pilotprojekt am Thunersee entwickelt hat und mit dem sie klar die Marktführerschaft im Bereich touristischer Informations- und Reservations-systeme anstrebt. Ziel ist eine nationale Lösung analog dem einst gescheiterten Swissline.

SUSANNE RICHARD

Die bevorstehende Liberalisierung des Telekommunikations-Marktes zwingt den bisherigen Monopolbetreiber Telecom PTT, neue Produkte zu entwickeln und lockt diesen «Big Player» in den bislang eher ruhigen Tourismus-EDV-Markt. Den bescheidenen Mitteln entsprechend hatten die beiden Kleinunternehmen Byte-Link und Barandun Engineering in den letzten Jahren ihre touristischen Informations- und Buchungssysteme eher gemächlich weiterentwickelt. Mit dem Einstieg der finanzstarken Telecom PTT in diesen Markt wird die Entwicklung rasant weitergehen und wohl eine neue Markt-

aufteilung und eine Quasi-Monopolstellung der Telecom mit sich bringen. Nicht überraschend liegen die Hauptstärken des neuen Informations- und Buchungsprogramms mit dem Namen DeskLine bei den Spezialitäten der Telecom PTT Telekommunikation, Ticketing und dank Blue Window in der Distribution. Diese Neuheiten werden kombiniert mit einem Informations- und Reservations-system und mit einer Backoffice-Lösung.

Mit Vertriebspartnerschaft

Die beiden bisherigen Marktführer Byte-Link und Barandun Engineering hat die Telecom PTT über eine «Vertriebspartnerschaft» eingebunden. Sie erhalten die Vertriebsrechte der Telecom-Lösung und verzichten auf eine Weiterentwicklung ihrer eigenen Produkte in diesem Bereich. Ziel der Partnerschaft sei, soweit das gemeinsame Pressecommuniqué, eine schrittweise Einführung einer standardisierten, hocheffizienten und zukunftsorientierten EDV-Gesamtlösung für den Tourismus. Die Markteinführung von DeskLine ist für 1998 geplant. In einer ersten Phase muss die Hardware bei der Telecom geleast werden, später soll bestehende Highend-Infrastruktur integriert sein. Die neuen Investitionen könnten

die Tourismusvereine, so der Vorschlag der Telecom, durch eine Umlagerung von Mitteln aus Produktion (Werbung) und Distribution finanzieren. Als neuen Investitionsdruck sehen hingegen insbesondere jene Verkehrsvereine das Telecom-Vorhaben, die kürzlich in Info- und Reservations-systeme investiert haben.

Durch den Input der Telecom PTT hat der Schweizer Tourismus in Kürze wahrscheinlich die Chance, einen technisch hohen Standard zu erreichen. Ein Quasi-Monopolist als Anbieter birgt aber zumindest potentiell die Gefahr hoher Kosten für den Kunden. Mit Blick auf die schwindenden Finanzmittel der Tourismusvereine ist allerdings fraglich, ob neben diesen Zusatzinvestitionen in die Bereiche Kommunikation und Distribution genügend Mittel übrigbleiben, um die übrigen Aufgaben der Tourismusvereine adäquat wahrzunehmen.

Schweiz Tourismus (ST) wurde, obwohl ein nationales System angestrebt wird, in die bisherige Entwicklung nicht einbezogen. Gegenüber den «Top Fifty» liess ST letzte Woche allerdings verlauten, dass das gesamte Schweizer Angebot bald international elektronisch zugreifbar sein sollte, um das Marketing wirksam zu unterstützen. Seite 3

Frankreich

Qualität bekannt, Preis nicht

In Frankreich ist die Schweiz bekannt und beliebt für gute Qualität und Gemütlichkeit. Schlecht Bescheid wissen die französischen Veranstalter und Reisebüroleute jedoch über die Preise, die nämlich einen Vergleich mit denjenigen in Frankreich durchaus nicht scheuen müssen. Gezielte Werbung und vermehrter Verkauf über den Preis wären deshalb vonnöten, meint Olivier Chevallaz, ST-Direktor in Paris. Seite 4

Gastro-Umsätze 3. Quartal

Rückgang weniger gravierend

Seit Anfang 1992 verläuft der konjunkturelle Trend der gastgewerblichen Umsätze durchwegs im negativen Bereich. Aber seit Ende 1995 zeigt sich eine Abschwächung dieses Rückgangs, wie die Ergebnisse der KOF/ETH-Umfrage ergeben. Innerhalb der Hotellerie erlitten die nichtklassifizierten Betriebe die grössten Einbussen. Die 5-Sterne-Hotels verbuchten eine leichte Umsatzzunahme. Seite 7

Personalrestaurants

Kantinen auf Expansionskurs

Das Image der Kantine ist im Laufe der letzten Jahre gestiegen. Personalrestaurants haben gegenüber den normalen Restaurants denn auch die besseren Karten, denn sie kaufen günstig ein, und die Arbeitsbedingungen für die Köche sind attraktiv. Unter diesen Voraussetzungen befinden sich Catering-Unternehmen auf Expansionskurs. Dennoch bereiten Personalrestaurants den umliegenden Beizen kein Kopfzerbrechen. Seite 13

Centre de compétence

Les mandats ne manqueraient pas

Présenté vers le milieu du mois d'octobre à Lausanne dans le cadre du salon «Perspectives», le centre de compétence touristique destiné au tourisme de la Suisse romande a fait quelques pas de plus sur le chemin de la réalisation. Même si l'affaire n'est pas encore sur le point d'être ficelée, les responsables touristiques romands ne sont pas en peine d'énumérer les cas où ce centre de compétence touristique pourrait leur être utile. Page 15

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

Rosenthal
für die Gastronomie CH und FL exklusiv bei:
SIEMENS Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94

Textilien für die Gastronomie
PFEIFFER
PFEIFFER Mollis AG, CH-8753 Mollis
Tel. 055/618 41 41, Fax 055/618 41 00
http://www.swissline.ch/PFEIFFER

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 Langstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

Richtpreis je Stück ab Fr. 1450.-
Für spät eintreffende Gäste
EINFACHE MONTAGE
DIGIBOX-Schlüsselabgabe-System
Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8719 Schänis SG
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Vorankündigung

Umweltpreis Schweizer Hotellerie

Die hotel + tourismus revue sucht:

«Das Öko-Hotel des Jahres 1997»

Was ist los?

Nach 1994 und 1995 wird im nächsten Jahr **zum dritten Mal** der «Umweltpreis der Schweizer Hotellerie» vergeben. Ausgezeichnet werden «Das Öko-Hotel des Jahres 1997» sowie Betriebe, welche sich durch besondere Innovationen in einzelnen Bereichen hervorragen haben. Die *hotel + tourismus revue* sucht deshalb Hotels aller Kategorien – auch Hotels, die nicht durch den Schweizer Hotelier-Verein klassifiziert wurden –, welche die **ökologische Betriebsführung** am konsequentesten umgesetzt haben und sie mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern leben.

Was ist zu tun?

Interessierte Hoteliers oder Mitarbeiter bewerben sich **ab Januar 1997** bei der *hotel + tourismus revue*, indem sie ihren Betrieb mit den entsprechenden Stärken schriftlich präsentieren. Auch die touristischen Regionen haben die Möglichkeit, der Fachjury ökologische Hotelbetriebe vorzuschlagen, ebenso auch **Schweiz Tourismus** und der Schweizer Tourismus-Verband **STV**. Mit dem Einbezug der Regionen soll die geografische Ausgewogenheit sichergestellt werden. Die touristischen Regionen haben zudem ein Interesse daran, dass Betriebe auf ihrem Gebiet in die engere Wahl kommen und ausgezeichnet werden.

Dabei kann es für ein Hotel durchaus angezeigt sein, bei einer dieser Stellen auf sich aufmerksam zu machen und so – neben anderen – vorgeschlagen zu werden. Melden Sie sich also bei ihrer Tourismus-Region oder direkt bei der *hotel + tourismus revue*, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.

Was passiert wann?

Die Betriebe, Regionen sowie die genannten Stellen können der Jury ihre **Bewerbung bis am 25. Juli 1997** bekanntgeben. Aufgrund der Selbstdeklarationen und Präsentationen der Betriebe und der Kenntnisse der Fachjury wird anschliessend eine Vorselektion der Betriebe vorgenommen, die im September und Oktober besucht werden sollen. Die Wahl des «Öko-Hotels des Jahres 1997» sowie der übrigen Preisträger erfolgt im November. Der Öffentlichkeit werden sie **im Rahmen der IGEHO 97 in Basel** (21.–26. November 1997) **vorgestellt**.

Wer gewinnt was?

Der Gewinner des «Umweltpreises der Schweizer Hotellerie» erhält den offiziellen **Titel «Öko-Hotel des Jahres»**. Ihm wird eine entsprechende Tafel überreicht. Der Gewinner ist berechtigt, den Titel im offiziellen Hotelführer des SHV (gratis) aufzuführen. Für besondere Innovationen in einem der Bereiche Energie, Abfall, Reinigung/Wäsche, F&B sowie Bau kann die Jury zusätzliche **Innovationspreise** vergeben.

Erstmals wird die Jury im Anschluss an ihre Evaluation den Bewerbern eine **Rückmeldung** geben und so den Betrieben helfen, sich weiter zu verbessern.

Die Sieger werden in der *hotel + tourismus revue* ausführlich vorgestellt. Ebenfalls in der Zeitung erwähnt werden alle Nominierten. Darüber hinaus ist den Gewinnern eine **grosse Publizität** in der Publikumspresse gewiss.

Wer kann mir helfen?

Die Fachjury hält sich bei ihrer Auswahl an Grundsätze, die im **Öko-Handbuch** des Schweizer Hotelier Vereins «Natürlich erfolgreich»* ausgeführt sind. Auf Wunsch kann bei der *hotel + tourismus revue* ein Fragebogen bezogen werden, welcher Anhaltspunkte für die Selbstdeklaration der Betriebe gibt. Für Fragen, welche die Teilnahme am Wettbewerb betreffen, steht Elisabeth Zbinden, Leiterin der Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes im SHV, zur Verfügung.

Keine Korrespondenz wird hingegen über das Auswahlverfahren der Jury geführt.

Wer macht mit?

Teilnahmeberechtigt sind alle Betriebe in der Schweiz, welche die Definition «Hotel», «Hotel Garni», «Landgasthof» oder Aparthotel» gemäss Hotelführer SHV erfüllen. Die Mitgliedschaft beim SHV ist nicht Bedingung.

Wer wählt das Öko-Hotel?

Die Fachjury setzt sich aus folgenden Fachleuten und Exponenten zusammen:

- Sabine Bertin, Hotelière, Gasthaus zum Rössli, Mogelsberg, Sieger 1995 Kategorie Landgasthof;
- Heiner Mack, Hotelier, Landhotel «Alte Post» in Müllheim (D), «Umwelt-Hotel des Jahres 1991»;
- Prof. Dr. Hansruedi Müller, Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern;
- Dipl. Masch. Ing. ETH/SIA Urs Renggli, Mitglied der Erfa-Gruppe «Küche und Strom» im Auftrag von «Energie 2000»;
- Dr. sc. tech. ETH Hans Spreng, Leiter der Stabstelle Umweltschutz bei Coop Schweiz;
- Martin Volkart, Hotelier und Co-Autor des Öko-Handbuchs «Natürlich erfolgreich»;
- Elisabeth Zbinden, Leiterin der Öko-Beratung des Schweizer Gastgewerbes, Schweizer Hotelier-Verein, Bern;
- Andreas Netzle, Chefredaktor der *hotel + tourismus revue*, Bern.

Die Gewinner

1994

«Öko-Hotel des Jahres 1994»:
Auberge de l'Aubier, Montézillon NE

Sieger Kategorie Ferienhotel:
Hotel Bethanien, Davos

Sieger Kategorie Stadthotel:
Hotel Mövenpick Regensdorf

Sieger Kategorie Hotel Garni:
Hotel Bären/Bristol, Bern

1995

«Öko-Hotel des Jahres 1995»:
Hotel Bethanien, Davos

Sieger Kategorie Stadthotel:
Hotel Baseltor, Solothurn

Sieger Kategorie Landgasthof:
Gasthaus zum Rössli, Mogelsberg

Sonderpreis Innovation:
Ospizio Acquacalda, Lukmanierpass

Sonderpreis Energie:
Hotel Waldhaus, Sils-Maria

* «Natürlich erfolgreich». Das praktische Umwelthandbuch mit 400 Tips für das Schweizer Gastgewerbe. Zu beziehen bei: Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern. Preis Fr. 77.50.

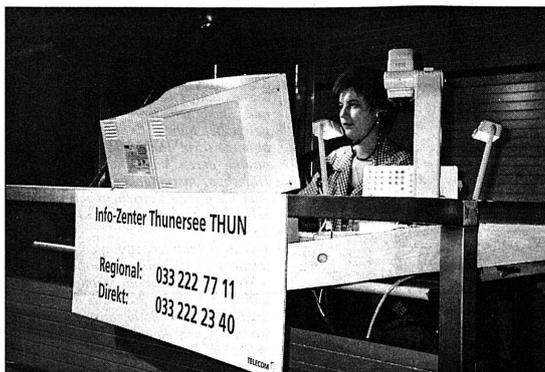
DeskLine-Pilotprojekt Thunerseeregion

Vollständiger Umbruch in der touristischen EDV

Das von der Telecom PTT präsentierte neue touristische Informations- und Buchungssystem DeskLine wird die bestehende Informations- und Buchungssituation in der Schweiz massiv verändern. Bestehende Systeme sollen durch die neue Telecom-Lösung ersetzt werden. Damit soll die Basis für eine nationale Vernetzung geschaffen werden.

SUSANNE RICHARD

Das DeskLine-Pilotprojekt wird in enger Zusammenarbeit mit dem Thunersee Tourismusverband entwickelt. Am vergangenen Freitag präsentierte die Telecom PTT in Thun eine erste Vorversion von DeskLine. Hansruedi Dittschler, Präsident der ausgewählten Pilotregion Thunersee Tourismusverband, ist überzeugt von der präsentierten Lösung: Mit DeskLine hätten die Telecom PTT und der Thunersee Tourismusverband etwas Zukunftsgerechtes geschaffen. Jährlich werden in der Region beinahe 700 000 Logiernächte verzeichnet. Bereits haben Graubünden und das Seeland Interesse an DeskLine angemeldet. Die Expo 2001 soll ebenfalls mit DeskLine ausgerüstet werden (siehe Kasten).
Noch besteht DeskLine aber erst in den Anfängen; das Programmpaket ist noch nicht fertiggestellt. Vom 1. Januar 1997 bis Mitte Jahr wird voraussichtlich die Testphase in der Thunerseeregion laufen. DeskLine wird optisch vergleichbar mit den bekannten Tourismuslösungen sein, aber über eine erweiterte Funktionalität verfügen. Es hat eine Client/Server-Architektur auf einer modernen 32-Bit-Plattform unter Einbezug des seit rund einem Jahr verfügbaren Centrex-Moduls (Central Office Exchange Service).



Per Anfang 1997 sollen die 18 Verkehrsvereine für das Pilotprojekt zusammengeschaltet werden. Fotos: Susanne Richard

chitektur auf einer modernen 32-Bit-Plattform unter Einbezug des seit rund einem Jahr verfügbaren Centrex-Moduls (Central Office Exchange Service).

Hauszentrale für Thunersee

Centrex ersetzt die traditionellen Haustelefonzentralen, indem alle technischen Möglichkeiten wie Anrufübergabe, Anrufumleitung etc. direkt vom Telefonnetz zur Verfügung gestellt werden. Damit stehen Hauszentralen-ähnliche Dienste auch dann zur Verfügung, wenn die einzelnen Stationen geographisch weit auseinander liegen.

Eine Neuheit von DeskLine ist deshalb die gästekundliche Kontaktnahme mit der Region. Dank Centrex können Infor-

mationen zur Thunerseeregion Region und Buchungen über eine einzige Telefonnummer (033 222 77 11) abgewickelt werden. Und auch wenn das vom Gast direkt angewählte Verkehrsbüro geschlossen ist, wird sein Anruf unbemerkt an ein noch bedientes Info-Zentrum weitergeleitet. Die notwendige elektronische Verbindung der 18 Tourismusvereine, darunter vier Info-Zentren, via Personal Computer und Swissnet/ISDN wird Anfang 1997 für die Testphase realisiert. Jeder der Verkehrsvereine wird mit einem PC und einem ISDN/Swissnet-Anschluss ausgerüstet. Die nötige Hardware muss bei der Telecom PTT gemietet werden. Mit diesem breit angelegten Versuch wolle die Telecom abklären, wie

stark auch kleine Tourismusvereine die gebotenen Möglichkeiten nutzen würden, erklärt der Stellvertreter des Telecom-Projektleiters, Manfred Fasnacht.

Gleiche Arbeitsbasis für alle

Die angeschlossenen Tourismusvereine werden über das Netzwerk auch alle Zugriff auf die gleiche Informations- und Buchungsdatenbank haben. Abrufbar sind Touristkinformationen und Unterkunftsangebote (Hotels, Ferienwohnungen, Camping), die Buchungs-Histories, ein Veranstaltungskalender sowie Fahr- und Flugpläne. Integriert ist auch das von der Telecom im Zusammenhang mit dem Musical Space Dream entwickelte Ticket-Verkaufssystem Ticket Screen Corner, das den Verkauf von Tickets anhand von Saalplänen erlaubt. Alle Informations- und Buchungsanfragen können inklusive Ausdruck von Hoteltouchers, Tickets für Veranstaltungen sowie vierfarbige Informationsblätter an jeder Auskunftsstelle bearbeitet werden. In den rund um die Uhr abrufbaren, aktuellen Informationen sieht Telecom-Vorretreter Fasnacht einen zentralen Fortschritt der neuen Lösung. Und weil es sich bei der Centrex-Lösung um ein geschlossenes System handelt und die Daten zudem verschlüsselt übermittelt werden, können die Gäste ihre Buchung ohne Risiko mit der Kreditkarte bezahlen.

Anschluss an «Blue Window»

Neben den neuen Entwicklungen soll DeskLine auch ein Backoffice-Programm bieten und Anbindungsmöglichkeiten zu GDS und Hotelreservations-systemen garantieren. Auch grosse Hotels und andere touristische Interessenten in der Region können Online-Anschlüsse an das Pilotprojekt beantragen und damit für ihre Gäste einen erweiterten Informations- und Buchungsservice bieten. Über die Telecom PTT Internet-Plattform «Blue Window» sind die Thunersee-Informationen und -Angebote auch weltweit via Internet abruf- und buchbar. Die Datenbasis ist dabei dieselbe Datenbank wie für den regionsinternen Gebrauch; die Daten im Internet werden damit zeitgleich aufdatiert und sind immer auf dem neusten Stand. Die Internetseiten sind deshalb nicht statisch, sondern werden laufend dynamisch aufgebaut. Damit kann auch verhindert werden, dass zum Beispiel ein und dasselbe Zimmer via Internet und über das regionale Buchungssystem zweimal verkauft wird.

Pilotprojekt für Expo 2001

Einsatz in der Arbeitsgruppe des Pilotprojekts am Thunersee hat neben den beteiligten Partnern Thunerseeregion und Telecom auch Berner Oberland Tourismus und der Schweizer Hotelier-Verein (SHV). Lorenz Schläfli vom SHV ist überzeugt, dass mit DeskLine ein effizientes Marketinginstrument verfügbar wird. Telecom PTT und SHV sind beide auch in die Vorarbeiten für die Expo 2001 involviert. Das Mandat des SHV wurde dabei kürzlich auf den gesamten touristischen Bereich erweitert. Die Telecom PTT hat ihrerseits das Mandat für den Bereich Telekommunikation inne. Deshalb soll das Pilotprojekt am Thunersee auch als Basis dienen für ein DeskLine-Informations- und Buchungssystem für die Expo 2001.

Kommentar

Kennt die Telecom den Tourismus?

Mit dem Vorstoss der Telecom in den Tourismusbereich bietet sich die Möglichkeit eines informatischen Quantensprungs im Tourismus. Plötzlich rückt ein nationales Informations- und Reservationsystem wieder – fast überraschend – in realistische Nähe. Eine positive Entwicklung, die mit den bisherigen Partnern und Lösungen zumindest wesentlich langsamer erfolgt wäre.

Mit der Telecom-Initiative sind aber auch Risiken verbunden, die unbedingt in der zukünftigen Entwicklungsarbeit miteinbezogen werden müssen: In den vergangenen Jahren haben viel touristische Orte und Regionen in EDV-Lösungen massiv Geld investiert. Geld, das noch längst nicht abgeschrieben ist, das auch wesentlich langsamer abgeschrieben wird, als in anderen Wirtschaftszweigen. Die Einbindung bekannter heutiger Lösungen – zumindest jener neueren Datums – mittels Schnittstellen in die neue Telecom-Lösung muss daher unbedingt gewährleistet sein.

Niemandem ist gedient, wenn zwar schnell die Basis für ein vernetztes nationales System gelegt wird, dessen breite Nutzung über viele Jahre aber eingeschränkt bleibt, weil nur wenige potente Tourismusverbände daran partizipieren können und die anderen ihre bisherigen Systeme abarbeiten und amortisieren müssen. Es scheint, dass die Telecom PTT die Finanzkraft der Tourismusbranche noch massiv überschätzt.

In diesem Zusammenhang ist auch die zweite Anforderung zu sehen. Mit dem Einzug des Quasi-Monopolisten Telecom PTT in den Tourismusring hat auch die Konkurrenz unter den Anbietern ausgespielt. Die Tourismusbranche ist aber existentiell darauf angewiesen, zu möglichst günstigen Konditionen mitmachen zu können. Ansonsten sie nämlich gar nicht mitmachen kann. Die Telecom PTT wird deshalb baldmöglichst die Kostenkette aus dem Sack lassen müssen. Bereits heute sorgt sich die nicht sonderlich finanzstarke Pilotregion Thunersee, ob sie sich dereinst das Telecom-System überhaupt leisten können. Weitere wichtige Voraussetzung für eine erfolgreiche Zukunft einer umfassenden Informatiklösung für den Tourismus ist der Einbezug der relevanten Partner. Bislang hat das konzentrierte Vorgehen der Telecom das Vorgehen bestimmt beschleunigt, in Zukunft wird aber zumindest der Einbezug von Schweiz Tourismus und von Vertretern aus dem Kreis der Kunden bestehender Informatiklösungen wichtig sein. Aus dieser Diskussion wird dann auch entschieden werden müssen, wer dereinst Betreiber des nationalen Systems sein soll.

Stefan Renggli

Thunersee Tourismusverband

Ja zu neuer Struktur

Die Neuformierung des Thunersee Tourismusverbandes wird fortgesetzt. Die 37 Stellungnahmen, die zur zweiten Struktur-Vernehmung eingereicht worden sind, begrüssen überwiegend die Umstrukturierung.

Dem Wunsch, dass nicht der Vorstand, sondern die Delegiertenversammlung über das Budget entscheidet, will die Arbeitsgruppe unter der Leitung von Dora Andres entsprechen. Zudem wird die maximal vertretbare Stimmenzahl je Delegierter auf 10 Stimmen beziehungsweise 50 000 Franken limitiert. Neu erhoben werden muss die Basis zur Errechnung der Beiträge, die auf Logiernächten, Hotelbetten und Restaurationsplätzen basiert. Die Erhöhung des Verkehrsvereins-Beitrags von bisher 45 Rappen pro Sommer-Logiernacht auf 45 Rappen für alle Logiernächte stellt einzelne Verkehrsvereine vor Finanzprobleme. Für 1997 gilt deshalb noch das alte System.

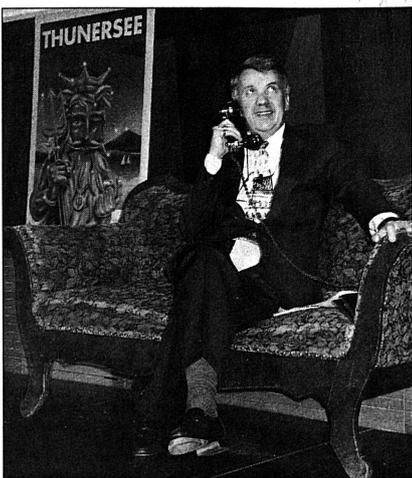
700 000 Franken Budget

Der neuen Marketingorganisation wird ein Budget von rund 700 000 Franken zur Verfügung stehen. Der Vorstand der zukünftigen Marketingorganisation soll aus höchstens sieben Mitgliedern und den Leitern der vier Info-Zentren bestehen. Dabei hat nur der regionale Hotelier-Verein Anspruch auf einen Sitz. Die Trägergemeinden der Info-Zentren werden zwar über Partnerschaftsverträge mit dem Thunersee Tourismusverband verbunden, aber für den Betrieb und die personelle Besetzung der Info-Zentren selber zuständig sein. Die Aufgaben der Info-Zentren sind in einem Pflichtenheft erfasst, aber die Organisationsform ist den Trägergemeinden überlassen. Statuten, Organisationsstrukturen und Beitragsreglement der neuen Marketingorganisation sollen an der Delegiertenversammlung vom 23. Mai 1997 verabschiedet werden. Die Neuorganisation tritt offiziell am 1. Januar 1997 in Kraft. SR

Telecom DeskLine löst Discover und Profis ab

Die Thunerseeregion ist mit zum Teil sehr kleinen Verkehrsvereinen und relativ wenig bereits installierten Reservationsystemen nicht eine typische Tourismusregion. Die Telecom-Lösung und die damit zusammenhängende Zentralisierung bringen hier für viele eine Entlastung. Bei der Einführung von DeskLine in grösseren Tourismusorten oder -regionen mit vermehrt bestehenden Systemen wird die verstärkte Zentralisierung im Datenbereich verstärkt zu politischen Diskussionen Anlass geben: «Welche Daten werden wo abgelegt? Wer gibt seine Daten ausser Haus?» Die beiden Firmen Barandun Engineering und ByteLink stehen mit der Telecom PTT in Verhandlungen über das zukünftige Konzept. «Kommunikation ist für die Tourismuslösungen zentral und mit der Partnerin Telecom PTT stehen natürlich ganz neue Möglichkeiten zur Verfügung. Trotzdem sind heute noch sehr viele Fragen offen», stellt Stefan Barandun, Geschäftsführer der Barandun Engineering, fest. Eines der wichtigsten Ziele ist, «die Möglichkeit der nahtlosen Übernahme von Daten aus den bisherigen Systemen in die neue Telecom-Lösung». So dass bei einem regionalen Telecom-Dach auch die bisherigen Systeme Daten beisteuern können.

«Irgendwann wird die Telecom-Lösung die beiden bisherigen Systeme ablösen», so Barandun. «Und wir werden bei der Ablösung und Erweiterung bisherige Kunden unterstützen.» Die Ablösung werde dann spruchreif, wenn die neue Telecom-Lösung das Leistungs-niveau der heutigen Systeme erreicht habe. Im Moment sei aber auf der leistungsfähigeren 32 Bit-Plattform selbst bei der Telecom wahrscheinlich nicht sehr viel vorhanden. «Das Anliegen von ByteLink und von uns ist ein harmonischer Übergang. Unsere Aufgabe wird sein, dazu beizutragen, dass nicht das technische Maximum, sondern etwas Vernünftiges entwickelt wird, das auch den finanziellen Mitteln der Tourismusbranche entspricht.» Nach etlichen Jahren im Gespräch mit den Tourismusvereinen, kennen Barandun und ByteLink die finanziellen «Schallgrenzen» der Tourismusvereine. Nur rund 250 Verkehrsvereine können sich, so Daniel Heinecken, Geschäftsführer von ByteLink, überhaupt einen PC leisten. Auch Heinecken gibt sich überzeugt, dass sich ein Zusammenzug der Kräfte für die Kunden positiv auswirken wird. ByteLink und Barandun hätten jetzt so wieso eine 2. Generation ihrer EDV-Lösungen entwickeln müssen. «Für drei Firmen wäre der Markt definitiv zu klein geworden.» SR



Moderator Roland Kuenzi versetzte sich anlässlich der Präsentation in die Rolle eines Gastes, der die Region Thunersee buchen will, und zeigte dabei leicht verständlich die technischen Möglichkeiten von DeskLine auf.

Sind bisherige Lösungen nutzlos?

Ganz billig wird die Telecom PTT-Lösung nicht sein, genauere Angaben liegen aber derzeit nicht vor. Dazu meint Ralph B. Bieler von der Privatkunden-Spezialberatung bei der Telecom PTT: «Da es sich um ein Produkt handelt, das wir gemeinsam mit der Branche erarbeiten und da es sich um einen Pilotversuch handelt, ist noch nicht klar, wie gross der Anteil der Investitionen letztlich sein wird, den wir werden auf die Kunden umlegen können.» Auch der Thuner Tourismusdirektor und zukünftige Leiter des Info-Zentrums Marc Hubacher ist an sich begeistert von den technischen Möglichkeiten der modernen EDV-Lösung. Trotzdem möchte Hubacher «ob des technisch Machbaren das finanziell langfristig Tragbare nicht aus den Augen verlieren». Die Verunsicherung angesichts der von der Telecom noch nicht genannten Betriebskosten ist gross. Deshalb wird eine Arbeitsgrup-

pe der Thun Tourismus-Organisation (TTO) in nächster Zeit Zahlen zusammenstellen, welche finanziellen Mittel die TTO während der zukünftigen Betriebsphase in die Telecom-Lösung investieren kann. An der Pressekonferenz stellten die Vertreter der Telecom auch klar, dass eine weitergehende Integration bestehender EDV-Lösungen in die neue Telecom-Lösung wohl zu aufwendig sein werde und einer vollständigen Ablösung bestehender Systeme der Vorzug zu geben sei. Hardwareseitig seien die Anforderungen von DeskLine so hoch, dass zumindest in der Anfangsphase die bei der Telecom zu mietende Hardware zum Einsatz kommen müsse, später könnten voraussichtlich auch vorhandene High-End-Geräte integriert werden. Im wesentlichen muss also bei einem Einstieg in die DeskLine-Welt von einem vollständigen und damit teuren Umstieg ausgegangen werden. SR

Schweiz-Promotion in Frankreich

AM DRAHT...

Schweizer Preise sind zu wenig bekannt

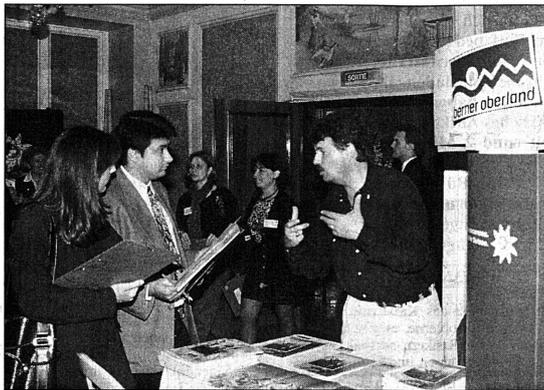
Während die französischen Veranstalter und Reisebüros das hohe Schweizer Qualitätsniveau kennen und schätzen, ist rund um die Preise der Schweizer Angebote ein erhebliches Informationsmanko festzustellen. Dieses abzubauen ist eine der Hauptaufgaben von Olivier Chevallaz, Direktor von Schweiz Tourismus Paris. Keine leichte Aufgabe, zumal sein Budget zugunsten der neuen Märkte geschrumpft ist.

KATJA HASSENKAMP

Über die Qualität des Schweiz-Angebotes wissen die französischen Veranstalter und Reisebüroleute gut Bescheid. Sie beschneigen der Schweiz eine intakte Umwelt mit wenig Beton, gemühtlichen Hotels und gutem Service. Wissenslücken lassen sich jedoch immer wieder und immer noch beim Preis-Leistungs-Verhältnis ausmachen. Nur wenige Kenner des Schweiz-Geschäftes wissen, dass die Preise der Schweizer Hoteliers durchaus korrekt und mit französischen Angeboten vergleichbar sind (siehe Kasten).

Nebenkosten sind zu hoch

Wie stark das Informationsdefizit in Sachen Preisrealität noch ist, hat auch der letzte Winterworkshop gezeigt, wo viele Veranstalter und Reisebüroleute der Pariser Region oft sehr erstaunt waren über die Preise der Angebote. Das Pauschalangebot des Berner Oberlandes mit Hotelaufenthalt und Zugfahrt ab 2430 FF (rund 600 SFR) die Woche dürfte sich daher wohl auch auf dem französischen Markt bewähren. Dies kann auch eine Mitarbeiterin von «Les 4 Saisons» bestätigen: «Die Preise der Schweizer Hoteliers sind in Ordnung.» Hingegen kritisiert sie die Nebenkosten. 73 SFR für die Miete von Ski und Skischuhen für 2 Ta-



Workshops und Messen zusammen mit idealen Partnern durchführen – eine Idee von Olivier Chevallaz. Foto: Katja Hassenkamp

ge seien zuviel. Auch die Preise für die Liftabonnemente liegen zu hoch, da die Pistenverbände nicht dem Topniveau von Frankreich entsprechen. Olivier Chevallaz, Direktor von Schweiz Tourismus in Paris, weiss, wie schwer es immer noch ist, die Schweiz als Destination mit Preisen in Schweizer Franken zu verkaufen. «Wenn heute eine neue Schweizer Währung eingeführt würde, könnte man die Schweiz auch auf dem französischen Markt leichter verkaufen», meint Chevallaz. Es würde dann eine psychologische Hemmschwelle wegfallen, und man könnte endlich über reale Preise sprechen, die heute tatsächlich nicht mehr höher liegen, als bei den französischen Angeboten. «Vielleicht bietet der Euro eine Chance».

Kampagnen mit Partner

Da für den französischen Konsumenten die Schweiz nur eine Destination in der riesigen Palette der weltweiten Reisezie-

le ist, kann nur gezielte Werbung den Unterschied bringen. Olivier Chevallaz weiss um die hohen Kosten effektiver Werbemassnahmen und unterstreicht zudem, dass der Budgetkuchen von Schweiz Tourismus durch die neuen Märkte in Fernost und in Osteuropa kleiner geworden ist. Sein Vorschlag ist daher, in Zukunft auch die Werbekampagnen mit Partnern in Angriff zu nehmen. «Was bisher für Workshops und Messen gilt, könnte ab 1998 für eine Werbekampagne in Frankreich geplant werden – nämlich eine 50:50 Partnerschaft zwischen der Pariser Vertretung von Schweiz Tourismus und regionalen oder lokalen Schweizer Instanzen, mit der die Grundsumme verdoppelt oder gar verdreifacht werden könnte», meint Chevallaz.

*

Wer die unter anderem auf der letzten ITB propagierten neuen Leitlinien für

die Schweiz-Promotion noch im Ohr hat – Produktmarketing, Segmentmarketing und konkrete Preisangaben – fragt sich, welcher Teufel die Schweizer geritten hat, als sie von April bis Juni dieses Jahres in Frankreich eine reine und sicherlich teure Imagekampagne geschaltet haben. Exotische Fotos und blumige Texte warben da für eine Destination, deren Name nur bei genauem Hinsehen auszumachen war. Dass zudem noch eine Zeitschrift mit altdemokratischem Konzept gewählt wurde, verblüfft doppelt. Was steht dahinter? Anhaltender Zentralismus der nationalen Promotionsinstanz – sie zeichnete für die Kampagne verantwortlich –, die doch aus der Hayek-Studie erfahren hatte, dass es sinnvoll wäre, den einzelnen Auslandsvertretungen mehr Spielraum in der Gestaltung einer marktorientierten Promotion einzuräumen. Sicherlich, denn Verwaltungsmühlen mahlen bekanntlich langsam. Es klingt aber leider auch ein wenig Überheblichkeit in dieser Werbung an, als ob es die Schweizer immer noch nicht nötig hätten, mit konkreten Angaben auf die Realitäten ihres touristischen Angebotes hinzuweisen. Dabei kämpfen Hoteliers und Touristiker bei anhaltend hohem Franken und immer härteren Wettbewerbsbedingungen ums Überleben. HAS

Preisvergleich

Berner Oberland: 7 Nächte im **Stern-Hotel mit Hin- und Rückfahrt für 2800 FF (700 SFR) oder 7 Nächte im *Stern-Hotel mit Hin- und Rückfahrt für 2430 FF (610 SFR).
Les Arcs: 7 Nächte im **Stern-Hotel ohne Zug für 2900 FF (725 SFR) (Hochsaison) oder 2680 FF (670 SFR) (Nebensaison) oder **Les Contamines:** 7 Nächte in einfachem **Stern-Hotel, ohne Zug für 1960 FF (490 SFR). HAS



Thomas Gurzeler
 Direktor der Bergbahnen Grächen

Im Sommer war es der Grächen-Dollar, im Januar lassen Sie Ihre Gäste im Casino spielen. Mit etwas Glück können diese den Betrag ihrer Hotelrechnung oder ihrer Einkäufe gewinnen. Wie kommen Sie zu so kreativen Werbeideen?

Man kann sich nicht einfach hinsetzen und auf Ideen warten. Unsere Einfälle haben wir zum Beispiel beim Wandern oder beim Diskutieren. Die Bergbahnen und der Tourismusverein arbeiten gut zusammen. Deshalb werden einzelne Ideen aufgeschrieben, gemeinsam besprochen und verfeinert. Meist entstehen die Ideen nicht in einem einzelnen Kopf. Jeder überlegt sich, was man machen und wann man eine solche Aktion durchführen könnte. Nicht jede Jahreszeit ist für jeden Vorschlag geeignet. Den Gedanken des Grächen-Dollars hatten wir beispielsweise bereits im Sommer des letzten Jahres. Da es eine typische Sommeraktion war, warteten wir ein Jahr mit der Realisation.

Die Casino-Gutscheine bauen auf eine frühere spielerische Aktion des Rabattwürfels auf. Letzlich haben uns Zeitungsartikel zur Casino-Aktion inspiriert, denn wir stützen unsere Werbeaktionen wenn immer möglich auf Aktualitäten ab. Die Grächener Leistungsträger stehen voll dahinter. Wir stiessen weder mit dem Grächen-Dollar noch dem Kilo-Skifahren, wo sich alle Leistungsträger beteiligen, auf Widerstand. Sicher ist das nicht immer einfach. Doch wir haben gute Hoteliers, die mithelfen, den Karren zu ziehen. Die Frage hat Christine Künzler gestellt

Touristik & Caravanning Leipzig '96

«Die Schweiz ist in Leipzig überrannt worden»

Die Schweiz war Gastland an der diesjährigen Touristik & Caravanning in Leipzig. Die Schweizer Aussteller sind von Interessenten förmlich überrannt worden und sprechen von einem riesigen Erfolg.

STEFAN RENGGLI

«Wir haben nie mit einem derartigen Interesse gerechnet», räumt Stephan Heuberger, Leiter der ST-Vertretung in Berlin, ein. Nebst dem 300 Quadratmeter grossen Stand an bester Lage in einer der beiden von der TC Leipzig belegten Ausstellungshallen, stand der Schweiz eine zusätzliche Fläche in der Eingangshalle zur Verfügung. Das dortige «Schweizer Labyrinth» mit Animation und Prospektständern wurde aufgrund seiner zentralen Lage von einer Mehrzahl der Besucher durchschritten. Insbesondere der erste Messetag Mittwoch, der als Buss- und Bettag in Sachsen ein Feiertag ist, zog scharenweise Besucher an die Leipziger Ferienmesse. Die aus der Schweiz mitgebrachten Prospekte waren bereits am Mittwochabend mehrheitlich vergriffen. In einer Nachtaktion mussten mit einem Lastwagen aus der Schweiz zusätzliche 1,7 Tonnen Material nachgeliefert werden. Dennoch:



Ein interessiertes und zunehmend finanzstärkeres Publikum informiert sich über die Schweiz.

«Das wahl- und ziellose Prospektesammeln ist auch in den neuen deutschen Bundesländern im wesentlichen vorbei. Die Messebesucher haben mehrheitlich konkrete Vorstellungen und Destinationswünsche», erklärten mehrere Schweizer Aussteller übereinstimmend. Gegen Ende der Messe wurde im mitge-

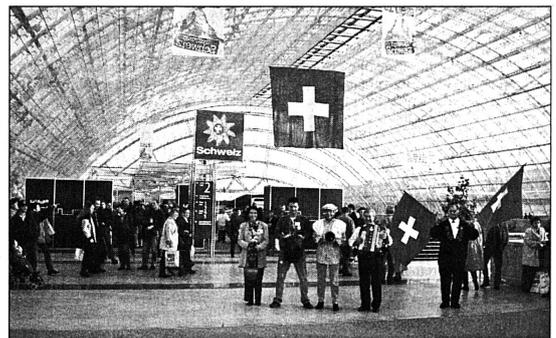
brachten Walliser Restaurant selbst der Raclettekäse zur Mangelware.

Schweiz mit gutem Image

Das Image des Ferienlandes Schweiz ist in den neuen Bundesländern ausgesprochen gut, entsprechend hoch auch das Interesse. Nachdem zwar in den ersten Jahren nach der Öffnung die Mittelmeerländer in der Gunst weiter vorne lagen, gewinnt die Schweiz jetzt an Terrain. Mit ein Grund für diese Entwicklung ist, dass sich in den neuen Bundesländern mittlerweile die Kaufkraft aufwärts entwickelt hat und eine zahlungskräftige Käuferschicht entstanden ist. Die eher teure Destination Schweiz profitiert von dieser Entwicklung. Auffallend ist, dass das Hauptinteresse ganz klar den Sommerangeboten gilt. Bei den Winterangeboten dominieren Langlauf und Winterwandern deutlich gegenüber dem Alpinskifahren. Erst die jüngere Generation zeigt ein wachsendes Interesse an Ski- und Snowboardangeboten. Ein besonders hohes Interesse galt an der Leipziger Messe den Eisenbahnangeboten von SwissTravelSystem, Glacier, Bernina-Express und anderen Bahnen. Bedauernd wurde in diesem Zusammenhang das Fehlen einer umfassenden Aktivitätsliste im Rahmen des anstehenden 150-Jahr-Jubiläums der Schweizer Bahnen. Einzelne Aussteller konnten zwar Sonderangebote präsentieren, gesamthaft wurde aber die Plattform Leipzig für die touristische Nutzung des Bahnjubiläums verschenkt.

Kooperationswillige Medien

Das gute Image hat die Schweiz auch zum begehrten Partner der Medien gemacht. In zahlreichen Beiträgen in den Printmedien sowie auch im Fernsehen und Radio konnte das Tourismusland Schweiz dargestellt werden. Wettbewerbe und Verlosungen haben bei der Bevölkerung eine starke Resonanz gefunden. Zusammen mit der in Leipzig am 22. August angelaufenen Aktion «Treffpunkt Schweiz» hat sich die Schweiz in den



Der grosszügige Schweiz-Auftritt mit Folklore und Animation vermochte die Besucher zu interessieren.



Die Schweizer Aussteller informierten sich über die Aktion «Treffpunkt Schweiz». Fotos: Stefan Renggli

wichtigsten neuen deutschen Bundesländern in der jüngsten Vergangenheit sehr intensiv und erfolgreich präsentiert. Vom Ansturm zwar etwas erschöpft, zogen die angesprochenen Schweizer Aussteller

unisono eine äusserst positive Bilanz. Der Markt der neuen Bundesländer sei auch in Zukunft intensiv zu bearbeiten, auch wenn längst nicht jeder Interessent dereinst zum Feriengast werden wird.

Neue Messe Leipzig

Die 7. Touristik & Caravanning Leipzig, organisiert von der Wormser IMS Tele-Marketing-Service GmbH, fand zum ersten Mal in den Hallen der Neuen Messe Leipzig statt. Das am Stadtrand Richtung Flughafen gelegene neue Messengelände bietet in seiner ersten Ausbauphase fünf Ausstellungshallen mit je 20 000 Quadratmetern Fläche. Hinzu kommt eine zentrale Eingangshalle in der Form einer imposanten Glaskuppel

mit 260 Metern Länge, 80 Metern Breite und 30 Metern Höhe. Mehr als 82 000 Besucher aus dem Einzugsgebiet Sachsen/Sachsen-Anhalt/Thüringen, darunter geschätzt 12 000 Fachbesucher, haben die TC Leipzig während der fünf Ausstellungstage besucht (gegenüber 72 000 im Vorjahr mit sechs Ausstellungstagen). 1000 Aussteller aus 59 Ländern präsentierten ihre Angebote. STR

Ausserordentliche DV Schweizer Badekurorte

Information im Vordergrund

Der Kommunikations- und Marketingplan des Verbandes Schweizer Badekurorte (VSB) für 1997 bestätigt, was letztes Jahr vorgespürt wurde: Das Schwergewicht liegt im gesundheitlichen Bereich und beinhaltet vor allem die Information von medizinischem Fachpersonal.

Auch im kommenden Jahr schliesst sich der Verband Schweizer Badekurorte (VSB) bei der Promotion für den Bereich Wellness in erster Linie an die Aktivitäten von Schweiz Tourismus an und unternimmt dort kaum eigene Anstrengungen. So wird er zum Beispiel keinen Bäderkatalog mehr herausgeben, da die meisten Kurhäuser der angeschlossenen Orte bereits im Prospekt des Verbandes Schweizer Kurhäuser (VSK) vertreten sind. Hingegen und im Zusammenhang mit den neuen Krankenversicherungsgesetz (KVG) wird der VSB, was die Information rund um den Bereich Gesundheit anbelangt, selbst aktiv. Im Zentrum für 1997 steht die Herausgabe eines Vademecums. Es wird im Frühling erscheinen und beinhaltet erweiterte Informationen

für Ärzte zur Vorbereitung und Durchführung einer Badekur und einen Ratgeber/Infobroschüre für Ärzte, Sozialdienststellen und Patienten. Die ausserordentliche Delegiertenversammlung des VSB hiess dieses Vorgehen einstimmig gut. Ansonsten konnte VSB-Präsident Rolf Engler den Delegierten wenig Neues berichten. Eine Befragung der Badekurorte durch Arbeitsgruppe «Tarifpolitik für Badekuren» unter der Leitung von Martin Dössegger habe ergeben, dass beinahe alle Leistungen nicht kostendeckend erbracht werden können. Man erachte deshalb Pauschallösungen als sinnvoll, so Engler. Die Höhe der Pauschale soll zwischen 150 und 170 Franken pro Tag liegen. Wie Engler sagte, sei man mit diesen Pauschallösungen auch bereits beim Konkordat Schweizer Krankenkassen (KSK) vorstellig geworden. Weiter informierte Rolf Engler über die Zusammenarbeit des VSB mit dem VSK. Auch hier werde, so die klare Meinung beider Vorstände, die bestehende Regelung noch mindestens für die nächsten zwei bis drei Jahre beibehalten. Das heisst: Keine gemeinsamen Auftritte im Bereich Gesundheit und keine Zusammenlegung der Budgets. MAY



Nur wenige Leistungen der Anbieter von Badekuren sind kostendeckend. Eine sinnvolle Lösung könnten Pauschalen sein. Foto: zvg

Holländische Reiseveranstalter in der Schweiz

Lücke im mittleren Preissegment

Schweiz Tourismus Niederlande hat kürzlich die obersten Chefs von fünf bedeutenden holländischen Reiseveranstaltern in die Schweiz eingeladen. Diese Tour-operators haben zusammen ein jährliches Aufkommen von weltweit rund 2 Millionen Kunden. Anlässlich eines Brainstormings auf dem Bürgenstock wurde über Stärken und Schwächen des Tourismusangebots in der Schweiz nachgedacht.

STEFAN RENGLI

«Mit Ausnahme des Kundenrückgangs gibt es kaum Probleme, es gibt mit der Schweiz keine Risiken, normalerweise keine Überbuchungen und kaum Reklamationen. Damit verbunden ist die Gefahr, bei den Touroperators etwas in Vergessenheit zu geraten. Deshalb haben wir die Spitzen der holländischen Veranstalter in die Schweiz eingeladen, um den Kontakt pflegen zu können und deren Bedürfnisse auszuloten», erklärt Klaus Oegerli, ST-Landesvertreter Benelux, die Motivation für die Einladung.

Zu wenig Partner

Im oberen Hotelsegment sei die Qualität mehrheitlich noch in Ordnung. Hier haben die Veranstalter nach ihren eigenen Aussagen auch keine allzu grossen Probleme mit dem Preis. Die Qualität stimme auch bei den Ferienwohnungen, ein für den holländischen Markt besonders wichtiges Angebotssegment. Positiv sei dabei auch der Vergleich mit Konkurrenzdestinationen, insbesondere im Winter. Und gut sei auch die Qualität des öffentlichen Verkehrs.

Problematisch sei aber umgekehrt die Qualität im Bereich der 2-Stern- und 3-Stern-Hotels, so die einhellige Meinung der TOs. Die «Orange-Braun-Periode» müsse in der Hotellerie vorbei sein. In diesem (unteren) Mittelklass-Segment, wo die Nachfrage am grössten sei, reiche das brauchbare und verfügbare Angebot



Die Chefs der holländischen Reiseveranstalter in Begleitung der ST-Vertreter Eva Brechtbühl und Klaus Oegerli (rechts aussen) bei einem Ausflug auf der Rigi. Foto: zvg

nicht aus. Die Nachfrage könne kaum befriedigt werden, weil die Qualität nicht stimme, vor allem punkto Ausstattung der Zimmer und punkto Preis. Die holländischen Veranstalter bedauerten am Treffen auf dem Bürgenstock auch das Fehlen von genügend Partnern im Hotelsegment der Mittelklasse, Hotelgruppen, die eine breite Palette von Mittelklasshotels möglichst zu standardisierten Preisen anbieten könnten.

Falsches Marktpreis-Verständnis

Als Marktpreis gelte für einen Schweizer Hoteller offenbar das Preisniveau in der Schweiz. Der Marktpreis werde aber nicht in der Schweiz gemacht, werde nicht bestimmt durch das Preisniveau in einem Land, sondern durch die Konkurrenz. Daraus entsteht ein Problem im Preis-Leistungs-Verhältnis, erklärten am Brainstorming die holländischen Touristik-er. Ausserhalb der Hochsaison und auch in der Wintersaison müsse der Preis angepasst werden, denn die Angebotsunterschiede zur ausländischen Konkurrenz seien gering und heute werde alles über den Preis entschieden. Wenn das

Preisniveau besser wäre, könnte man die Schweiz sehr wohl verkaufen. Fehlen würden insbesondere Angebote im mittleren Preissegment.

Das Schweiz-Geschäft ist dementsprechend bei einigen Veranstaltern rückläufig. Es gibt aber auch positive Entwicklungen: Der Club Mediterranee zeichnet für diese positive Entwicklung ist, dass der Club Med, der in der Schweiz über eigene Häuser verfügt, Preis und Angebot selber gestalten und die Kosten beeinflussen kann.

Klaus Oegerli: «Wir müssen aufpassen, in den TO-Programmen drin zu bleiben, denn dies hat natürlich auch einen sehr hohen Multiplikator-Effekt. Wir müssen preisgünstige Angebote drin haben, die auch imagemässig ziehen. Wenn die TOs gute Angebote schnüren können, die sie in ihre Kataloge aufnehmen können, dann haben sie ein ureigenes Interesse am Erfolg und investieren auch entsprechend in die Werbung. Geld, das wir aus der Schweiz gar nicht investieren könnten, das wir gar nicht haben.»

BÖRSENSPIEGEL NOVEMBER

Winterwetter stabilisiert Bergbahnwerte

Erstmals seit Monaten ist in der vergangenen Berichtsperiode der Abgabedruck von Aktien der schweizerischen Bergbahngesellschaften zurückgegangen. Mit dem einsetzen des Winterwetters scheint derzeit niemand mehr gewillt zu sein, seine Bergbahnvaloren zu den Tiefstwerten zu veräussern.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Die Voraussetzungen für eine gute Skisaison scheinen gegeben zu sein: Nachdem es schon häufig in den höheren Regionen geschneit hat, fielen die weissen Flecken diese Woche sogar bis in die Niederungen. Dies hatte Einfluss auf die Börse. Dort wurden geringfügig sogar etwas höhere Kurse toleriert – dies vor allem bei den Gesellschaften, die fast reine Winterbahnen sind.

So konnten die Aktien der Arosa Bergbahnen den Tiefstpreis von 200 Franken verlassen und werden nun wieder bei 240 Franken offeriert und auch umgesetzt.

Ebenso haben die Aktien der Davos-Parsonn-Bahnen den Tiefstkurs von 330 Franken verlassen und werden derzeit bei 360 Franken gehandelt und noch offeriert. Die Inhabervaloren haben wieder die Tausendmarke erreicht, nachdem eine Preismarkierung von 950 Franken zu verzeichnen war.

Auch die Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock konnte wieder geringfügiges Volumen an den Markt bringen, nachdem sich der Wert des Titels in den letzten zwei Jahren halbiert hat. Die Tiefstwerte wurden mit 200 Franken markiert und kürzlich wurden wieder Preise bei 215 Franken beobachtet, nachdem der Ab-

schluss nur noch ein Minus von 70 000 Franken für das Geschäftsjahr (18 Monate) aufweist. Im Vorjahr (12 Monate) wurden über 1 Million Franken Verlust präsentiert. Das neue Management bringt neue Ideen (Carving-Piste) und auch eine frühe Saisonöffnung.

Ein unbegründeter Abgabedruck wurde bei den Bergbahnen Disentis festgestellt, deren Aktien monatlang bei 1250 Franken gesucht wurden. Derzeit hat sich der hohe Geldkurs (Anbieterpreis) zum Briefkurs (Zahlungsbereitschaft der Nachfrager) hin entwickelt, obwohl der Abschluss als zufriedenstellend bezeichnet werden kann und in einem Monat die 7prozentige, unveränderte Dividende auf 700 Franken nominal zur Auszahlung kommt. Die Rendite liegt somit bei fast 4 Prozent.

Auch der verhältnismässig gute Abschluss der Bergbahnen Obersaxen hat den jahrelangen starken Geldkurs von 1650 Franken auf den Briefkurs wechseln lassen, und einige Dutzend Stücke werden zu Preisen von 1600 Franken of-

feriert. Eine unveränderte Dividende von 12 Prozent wurde anfangs November ausbezahlt. In Anbetracht der analytischen Eckdaten wäre eine Investition zu überlegen.

Die Werte der Bergbahn Piz Mundaun haben ein neues Kursniveau gefunden. Seit langem konnten wieder Abschlüsse bei 725 Franken bis 750 Franken getätigt werden. Die Gesellschaft hat eine unveränderte Dividende von 6 Prozent ausbezahlt.

Absolute Tiefstkurse von 500 Franken erreichten die Werte der Televerbiar S.A. Betrachtet man die relative gute Bilanz, so darf von Ausverkaufspreisen gesprochen werden. Ein antizyklisches Engagement auf mittlere Frist dürfte eher zum Kursrückgang führen.

Auch einen neuen Tiefstkurs erreichten die Aktien der Torrentbahnen, die einen Nominalwert von 1000 Franken aufweisen und auf einen Kurs von 500 Franken kommen.

Mit einem Millionverlust erreichten die Bergbahnen Rinerhorn AG kürzlich die Aktionäre. Der effektive Verlust beziffert sich auf 2,1 Millionen Franken. Der vergangene Winter brachte der Gesellschaft einen über 30prozentigen Rückgang des Ertrages. Erstaunlicherweise wurden sehr wenig Aktien der Rinerhornbahn offeriert. Ein Briefkurs von 700 Franken liegt im Markt, ohne dass eine Nachfrage vorhanden ist.

Immer noch gute Umsätze verzeichnen die Bergbahnen Engelberg-Titlis, wo ein aktiver Handel um Aktien, deren Preise zwischen 925 und 950 Franken liegen, vorherrscht.

Ebenso liegen die Diavolezza Bergbahnen mit sporadischen Umsätzen zwischen 2950 und 3100 Franken gut im Markt.

Eine gute Resistenz verzeichnen die Valoren der Gondelbahn Grindelwald-Männlichen, die zwischen 1900 und 2000 Franken die Hand wechselten, obschon die Dividende von 9 auf 5 Prozent zurückgenommen werden musste.

Neuer SPI-Rekord verzeichnet

Was die New York Stock Exchange und die Frankfurter Börse schon oft vorgemacht hatten, trat jetzt endlich auch für die Schweizer Börse ein: Der Swiss Performance Index klettert auf einen neuen absoluten Rekord.

WERNER LEIBACHER

Weil viele Beobachter meinen, damit habe der Jahresendaufschwung bereits eingesetzt, müssten bis zum Jahresende weitere Index-Hausen erwartet werden. Auslöser der positiven Stimmung waren vor allem die Dollarentwicklung und die Zinstendenz. Auch gegen die deutsche Mark hat sich der Franken sichtlich abgeschwächt – das dürfte nicht zuletzt den deutschen Touristen zugutekommen. Viel zu reden gab der Schliessungsbescheid für die Brauereistandorte Zürich, Bern und Freiburg. Die ganze Transaktion wurde auch an der Börse recht ungnädig aufgenommen. Einzige Nutzniesser bis jetzt waren die noch verbliebenen alten Sibra-Aktionäre, denen Feldschlösschen ein recht grosszügiges Übernahmeangebot unterbreitet hat.

Wieder in sich zusammengefallen ist der Erholungsansatz in Swissair, nachdem die SBG ihre Gewinnerwartung drastisch zurückgestuft hat. Aus der von vielen Analysten noch vor kurzem erwarteten Wiederaufnahme der Dividendenzahlungen wird wohl nichts. Auch Crossair wurden etwas zurückgebeudert.

Andeutungen des Mövenpick-Chefs, dass der zu erwartende Gewinn höher als allgemein erwartet ausfallen werde. Iessen den Mövenpick-Kurs wieder etwas anziehen. Deutlich verbessern konnten sich die beiden Danzas-Papiere: Hier rechnet man mit ersten, nachhaltigen Sanierungserfolgen. Die beiden Jungfrau-Titel – die Bahn und das Interlakener Hotel – traten an Ort, desgleichen das «Montreux-Palace». Für alle drei touristischen Titel ist jetzt wohl kaum die

richtige Saison, um in einem breiteren Stii entdeckt zu werden.

Im Ausland beanspruchten die beiden Euro-Titel grössere Aufmerksamkeit. Die Aktie Eurotunnel sank auf neue Tiefstwerte, was auf den Brand eines Düsenturzes zurückzuführen ist. Euro-Disney meldete einen steigenden Besucherzuehr und einen markanten Gewinnanstieg. Die erste Dividende kann aber erst in zwei Jahren ausgeschüttet werden. Während die europäischen Airlines nur mit Mühe ihr bisheriges Niveau halten konnten, nahmen die US-Airlines ihren Aufwärtstrend wieder auf. Dagegen ist bei den Hotels eine Beruhigung eingetreten: Hilton und Marriott mussten leicht zurückgestuft werden.

REKLAME



Pia Moser, Hotel Kemmeriboden-Bad, Schangnau, profitiert von:

FIDELIO Front Office vom Hotelspezialisten CHECK-IN DATA AG Informatik für Hotellerie und Gastronomie Telefon 01 733 74 00

* Meinrad G. Schnellmann ist Mitglied der Geschäftsleitung der Luzerner Regiobank AG in Luzern und Spezialist für den Handel mit nicht-kotierten Tourismusaktien.

per 22. 11. 1996	Geld	Brief	±%	Vorm. Geld
Bahnen				
Arosa Bergbahnen AG-N*	200	240	-20	
Bergbahnen Fims, N*	185	195	+5	
BET Engelberg-Titlis, I*	920	950	+7	
Davos-Parsonn AG, N*	330	350	+30	
Furtschellas-Bahn AG, Sils i.E., I*	165	185	-5	
LSB Surljet-Silvaplana-Corv. AG, I*	925	975	-50	
Schilthornbahn AG, Mürren, N	740	760	-30	
Übrige				
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	425	445	-35	
Seller Hotels Zermatt	450	500	-50	
Schweizer Mustermesse, Basel	525	550	+35	
Thermalbad Zurich AG, I	700	760	-60	
Schlussstand 15. 11. 1996		117.42 Punkte		
Schlussstand Vorperiode (15. 10. 1996)		116.90 Punkte		
Extremstände 1993/96 Tiefst/Höchst		112.96/127.90		
I = Inhaberaktien; N = Nennaktien, * Index-Titel				
Die Tabelle umfasst jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben. Die vollständige Tabelle wird vierteljährlich publiziert, das nächste Mal in der Nr. 3 vom 30. Januar 1997.				
Quelle: Luzerner Regiobank, Luzern				

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

82705/382204

BAR

FACHSCHULE THÖRIG

Infoline

Fon 01-310 21 50 • Fax 01-310 21 51

Sprachausbildung

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



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

Weiterbildung SHV

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

Hotel-Handelsschulen SHV

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

Schulhotels SHV

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

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis 041 390 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun

033 21 55 77

SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche

027 41 12 23

BAR

FACHSCHULE BERN

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

Neu! Workshops und Betriebschulung für Hotels und Bars

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

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

88042/322423

Sie braucht. Er hat.



Spende Blut. Rette Leben.

Handels- und Verkehrsschule Bern

Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes können der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zuempfangen und informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gastebuchhaltung, 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: _____

ENGLISH LERNEN IN AUSTRALIEN

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

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

86191/328405

Italienisch in Italien

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



Bar-Fachschule Kaltbach

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: _____

ANZEIGEN

Beschriftungen
Selbstklebende Schriftarten Buchstaben
• Folien, weisse, schwarze, in allen Farben • Grössen für Innen • aussen • 5722 Gränichen
für jeden Zweck! 052/942 20 02 • 052/942 30 10

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

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

MASSENHAFT DEKORATIV

100% WIR IM DEZEMBER

DER GRÖSSTE DEKORADEN DER SCHWEIZ MIT ÜBER 1000 m² AUSSTELLUNG

- Alles was es zum Dekorieren braucht!
- Tannenzweige, Kugeln und Kerzen, Figuren und Puppen in unzähligen Varianten sowie über 1000 andere Artikel zu Super-Preisen wie z.B. Tiere, Pflanzen usw.

URMAX
DER ALUMINIUM-LADEN
Oberdorfstrasse 18
CH-5722 Gränichen/Suhr
Telefon 062/842 90 66
Telefax 062/842 91 35
ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo 13.30 - 18.30 Uhr
Di - Fr 9.00 - 12.00 und 13.30 - 18.30 Uhr
Samstag 9.00 - 16.00 Uhr

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

Für den Profi

freshstar Gastronom
TRANSPARENTER FRISCHHALTEFOLIE

alustar Gastronom
ALUMINIUMFOLIE

alustar Gastronom
Feuille d'aluminium

alustar
Ihr Grossist hat's

Aktion «4 für 3»

Schweiz Tourismus spricht von «erfolgreicher» Bilanz

Für September und Oktober seien 37 000 Logiernächte als Folge der «4 für 3»-Aktion zustande gekommen – ein Erfolg, meint man bei Schweiz Tourismus. ST hatte diese Aktien gegen vielfache Anfeindungen in diesem Sommer in die Wege geleitet, um den deutschen Logiernächtefall etwas zu stoppen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Für die Monate September und Oktober konnten insgesamt 37 000 Logiernächte aus Deutschland aufgrund der «4 für 3»-Aktion «identifiziert» werden. Diese war Anfang August gestartet worden, nachdem sich in der Schweizer Incoming-Bilanz erstmals auch ein spürbares Minus aus dem Aufkommensmarkt Deutschland abzeichnen begann. Im 1. Quartal 1996 waren die Hotelaufenthalte der Deutschen um 11 Prozent zurückgegangen (Zu den neuesten Zahlen: Siehe BfS-Statistik auf dieser Seite). Gerade in Deutschland wird die Schweiz als besonders teure Destination erachtet. In den vergangenen Jahren hatten die süd-europäischen Destinationen unter anderem auch dank einer «Dirty Floating»-Politik ihrer Währungen Terrain halten können, während der Schweizer Franken bis in diesen Frühling wegen der ständigen Euro-Unsicherheiten spekulativ nach oben getrieben wurde.

Ziel: 50 000 Logiernächte

Rainer Müller, Sprecher von Schweiz Tourismus, hatte bei Beginn der Aktion die Zahl von 50 000 Logiernächten als

Ziel genannt. Dieses wurde zwar verfehlt, dennoch spricht Müller von einer erfolgreichen Kampagne. Erfolgreich war schon der Umstand, dass sich ST im August auf rund 200 mitmachende Hotels einstellte, schliesslich aber 1000 mitmachenden. Der Charakter als Sonderpromotion sei wichtig, denn es gehe darum, zu zeigen, dass eine Nacht «geschenkt» werde, hatte ST schon im Sommer betont. Den Kritikern, die den Last-Minute- und Billig-Charakter der Aktion angriffen, wurde seitens von ST entgegengehalten, dass kommerzielle Veranstalter und Gruppen-TOs die Zimmerpreise in Schweizer Hotels noch viel tiefer drücken als das die vierte «Gratisnacht» bei der ST-Aktion bewirke. Ein Mittelklassebetrieb konnte mit der ST-Aktion pro Nacht 80 Franken einnehmen. Das sind immer noch 20 Franken mehr als die heute üblichen Gruppentarife.

7400 Übernachtungen in GR

In Graubünden beteiligten sich 171 Hotels an der 4-für-3-Aktion von Schweiz Tourismus, was bei insgesamt 7400 Logiernächten durchschnittlich rund 43 Übernachtungen pro mitmachendes Hotel bedeutet. Wieviel Gäste länger als die vier Tage blieben, liess sich nicht ausmachen. Ebenso liess sich nicht beziffern, wie viele Gäste auch ohne die Spezialaktion gekommen wären. Gerade dies jedoch bräute man, um die Effizienz einer solchen Aktion bewerten zu können. Was sich Schweiz Tourismus zugute hält, ist der Umstand, dass doch immerhin zwei Drittel aller Hotels in der ganzen Schweiz, die mitgemacht hätten, aus dieser Aktion Buchungen erhalten haben.

Katholische Arbeitsgemeinschaft für Erwachsenenbildung

Öko-Label für Betriebsführung

Ein weiteres Zertifikat für umweltgerechte Betriebsführung: Das Obwaldner Bildungshaus St. Dorothea erhielt Anfang Woche ein Öko-Zertifikat der Katholischen Arbeitsgemeinschaft für Erwachsenenbildung. Obwohl keine «echten» Hotels, setzen die 26 Bildungszentren in der Schweiz knapp 160 000 Logiernächte pro Jahr um.

THOMAS VASZARY

Anfang Woche erhielt das Obwaldner Bildungshaus St. Dorothea als erstes der Gruppe ein Öko-Zertifikat der Katholischen Arbeitsgemeinschaft für Erwachsenenbildung (Kateb). «Ob die Motivation zur Ökologie rein materiell oder weltanschaulich-religiös inspiriert ist», meint Bruno Santini, Geschäftsführer der Kateb, «spielt bei den Kriterien keine grosse Rolle. Jedenfalls sehe ich zwischen den Öko-Kriterien des Hoteliervereins und unseren erfreulich viele Parallelen». Vor 12 Jahren begann für Santini die Ökologie, als er ein erstes Seminar zum Thema ökologische Buchhaltung durchführte. 1991 begann die Ka-

teb, eigene Kriterien für ihre Bildungszentren aufzustellen. Dass es so lange gedauert hat, bis endlich ein Haus die Zertifizierung erlangen konnte, habe mit der Schwierigkeit zu tun, geeignete Betriebe zu finden. Die Kateb-Bildungshäuser werden jedenfalls künftig alle auf eine zu erreichende Mindestzahl von Ökopunkten vorbereitet.

Mit 156 700 Übernachtungen 1995 weist das Logiernächtaufkommen der katholischen Bildungshäuser in der Schweiz und Liechtenstein eine nicht unbedeutende Grösse auf. Alle Logiernächte von privaten Bildungshäusern der verschiedenen Konfessionen zusammengekommen, kann man durchaus von einer erstzunehmenden «Konkurrenzsituation» gegenüber der «laizistischen» Hotellerie sprechen. Letztlich ist aber das Angebot im Bereich der Erwachsenenbildung als Ergänzung zum klassischen Angebot in der Seminar-Hotellerie zu sehen. So veranstalteten 1995 die 26 katholischen Bildungszentren in der Deutschschweiz 2069 Eigenveranstaltungen. Zusätzlich fanden 3484 Gastveranstaltungen statt, für welche die Bildungshäuser die Infrastruktur zur Verfügung stellen. 56 000 Personen besuchten 1995 offene Kurse.

Mitarbeit: Alexander P. Künzle

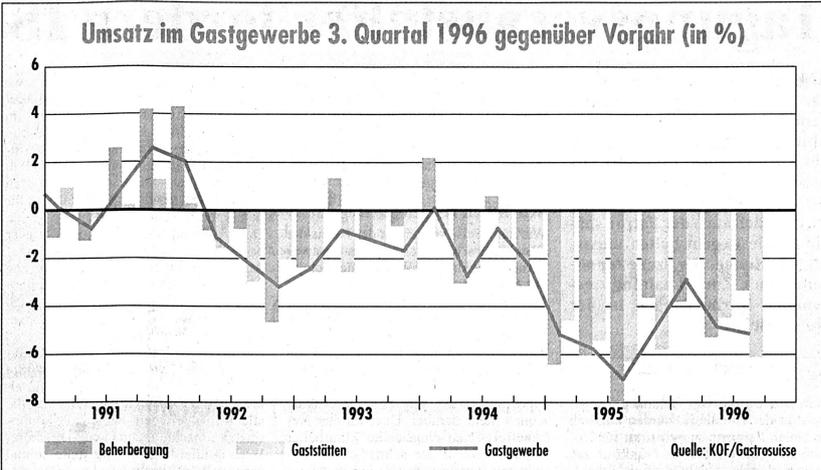
Hotelgruppe Maritim

Neuordnung in der Geschäftsführung

Neuordnung bei der deutschen Privathotelgruppe Maritim, die 41 Hotels und etwas über 10 000 Zimmer umfasst. Monika Gomolla, seit dem Tod ihres Vaters und Firmengründers als Geschäftsführerin, scheidet aus der operativen Geschäftsführung aus. Wie es in einer kurzen Pressemitteilung weiter heisst, wird Monika Gomolla «den Vorsitz im Aufsichtsrat übernehmen». Dieser – aus 12 Mitgliedern bestehende – Aufsichtsrat wird bei Maritim neu gebildet. Die Geschäftsbereiche von Frau Gomolla sollen «von weiteren Geschäftsführern übernommen werden». Bereits im Oktober 1996 sei «mit Blick auf diese Veränderungen» der Finanzchef von «Maritim», Horst-Gerhard Schewelles, zum Geschäftsführer Finan-

zen bestellt worden. Maritim, so wird in der Mitteilung betont, gehöre «mit derzeit 41 Hotels und 10 520 Zimmern zu den erfolgreichsten Hotelgesellschaften in Deutschland».

Von Beobachtern war eine Neuordnung bei Maritim schon seit geraumer Zeit erwartet worden. Trotz des neuen Maritim-Hotels auf dem Messegelände in Frankfurt und der Neueröffnung eines Hauses auf der Ostseeinsel Usedom hatte der Rückzug aus den Häusern «Bellevue» in Dresden und «Grand Hotel» in Berlin Spekulationen über zu grosse Verpflichtungen immer wieder neue Nahrung gegeben. Die Betonung des Geschäftsführers Finanzen in der neuen Spitze scheinen diesen Spekulationen Recht zu geben. Monika Gomolla war auch schon unter der – recht patriarchalen – Führung durch ihren Vater in die «Maritim»-Spitze aufgerückt, hatte den breiten Stuhl aber nicht ganz ausfüllen können. GU

KOF Konjunkturtest, 3. Quartal 1996


Abgeschwächter Logiernächteschwund

Die Geschäftslage im Gastgewerbe insgesamt wurde nach den Ergebnissen der KOF/ETH-Umfrage fürs 3. Quartal 1996 vor allem vom wenig ausgabenfreudigen Konsumverhalten der inländischen Gäste und von der Frankenstärke beeinträchtigt. In der Beherbergung gingen zwar die Umsätze immer noch um über 3 Prozent zurück, doch hat sich der Schwund der Logiernächtezahlen etwas abgeschwächt (die dunkleren Balken im Graphen haben sich im Minusbereich gegenüber 1995 etwas zurückentwickelt). Eine leichte Umsatzzunahme konnten im 3. Quartal nur gerade die 5-Stern-Hotels verbuchen. Die grösste Einbusse erlitten dagegen die nichtklassifizierten Hotelbetriebe. Der Zimmerbelegungsgrad sank – saisonbereinigt – auf knapp über 51 Prozent. In verringertem Ausmass verschlechterte sich auch die Ertragslage. Ebenfalls in abgeschwächtem Umfang sind die Reservationsmeldungen für das 4. Quartal rück-

läufig. Die Logiernächteerwartungen der Hoteliers unterscheiden gar nicht mehr zwischen In- und Ausländern. Nur die 4- und 5-Stern-Hotellerie geben sich verhalten optimistisch und rechnen mit gering steigenden Übernachtungszahlen. Was die Tourismuszonen betrifft, sind im 3. Quartal die grossen Städte in geringerem Ausmass von den Umsatzeinbussen tangiert worden. Darin zeigt sich die Zerteilung der Schweizer Hotellerie in einen Geschäftsreise- und einen Urlaubsteil, wobei sich die Geschäftsreisehotellerie dank internationaler Konjunktur signifikant besser hält als die Ferienbeherbergung (siehe htr Nr. 47 vom 21. November 1996). Dass sich der Negativtrend etwas verlangsamt hat, zeigen auch die Übernachtungsstatistiken: In den ersten neun Monaten 1996 gingen die Übernachtungen von ausländischen Gästen um 6,8% (1995/–7,8) zurück, die der inländischen um 3,1% (1995/–5,5%).

Betrachtet man den konjunkturellen Verlauf der gastgewerblichen Umsätze insgesamt, der seit Anfang 1992 durchwegs im negativen Bereich verläuft, zeigt sich die Abschwächung des Rückgangs seit Ende 1995 ebenfalls. Im 3. Quartal 1996 haben zwei wichtige Grössen noch nicht durchgeschlagen: Die Stärkung der Lira und des Pfundes gegenüber dem Franken. Bleibt der Franken weiterhin weniger stark, dürfte für 1997 mit einem weiteren Rückgang der Abschwächung gerechnet werden. Viel hängt in diesem Zusammenhang von den Unsicherheiten bei der Schaffung der Europäischen Währungsunion ab. Kommt es beim Europäischen Währungssystem zu Unklarheiten und einer Kriterienverwässerung, würde das europäische Währungssystem instabiler, was bisher bekanntlich noch jedes Mal den Franken spekulativ hochgetrieben hat – sehr zum Schaden von Exportwirtschaft und Hotellerie. APK

BfS-Zahlen: Hotelaufenthalte Oktober

HERKUNFT	OKTOBER 1996			JANUAR BIS OKTOBER 1996		
	Logiernächte	Veränderungen in %	Mittel 86-95	Logiernächte	Veränderungen in %	Mittel 86-95
	In 1000	Vorjahr		In 1000	Vorjahr	
Insgesamt	2250	-6,5	-11,5	26742	-5,4	-13,1
Inland	1081	+8,1	-14,7	11130	-3,6	-12,5
Ausland Total	1169	-5,1	-8,3	15612	-6,6	-13,5
Deutschland	381	-0,4	-5,5	5458	-9,7	-9,5
USA	147	-10,3	-18,1	1502	-5,8	-19,1
Grossbritannien	68	-1,8	+2,3	1073	-12,3	-21,2
Frankreich	59	+0,4	-10,4	1018	-8,9	-25,2
Niederlande	35	+3,1	-6,7	702	-5,1	-10,4
Italien	53	+0,6	-21,9	647	-1,4	-34,2
Belgien	22	+6,0	-5,2	803	-5,1	-3,0
Übriges Ausland	404	-9,8	-6,4	4409	-2,0	-8,9

6,5 Prozent unter Vorjahresstand

Gemäss Bundesamt für Statistik (BfS) registrierten die Schweizer Hotelbetriebe auch im Oktober 1996 weniger Hotelaufenthalte. Mit 2,25 Millionen Logiernächten (LN) lagen die Aufenthalte um 158 000 oder um 6,5 Prozent unter dem Stand des Vorjahres. Rund drei Fünftel des Logiernächteminus wurden durch inländische Gäste verursacht. Nach einem Rekordergebnis im Oktober 1990 setzte 1991 eine negative Entwicklung der Oktober-Binnennachfrage ein, die – nur unterbrochen im Jahr 1994 – in der Berichtsperiode ihren Fortgang nahm. Die inländische Übernachtungszahl verminderte sich im Oktober 1996 um 8,1% oder um 95 000 auf 1,08 Millionen Aufenthalte, wobei rund ein Achtel des Rückgangs durch Minderbuchungen von Hotelbetten übernachtenden Militärpersonen verursacht wurde. Nachdem sich die Nachfrage aus dem Ausland im Oktober 1995 gegenüber der Vergleichsperiode 1994 noch um 3,2% verstärkt hatte, schwächte sich diese im Berichtsmonat wieder um 5,1% oder um 63 000 Aufenthalte auf 1,17 Millionen

ab. Die ausländische LN-Zahl wurde hauptsächlich durch die negative Entwicklung der Nachfrage aus dem asiatischen Raum und aus den USA bestimmt. So verminderten sich die Übernachtungen der US-Amerikaner um 17 000 (-10%), diejenigen aus Japan um 15 000 (-17%) und aus Israel um 6700 (-34%). Aus dem europäischen Ausland betrug der Buchungsverlust per Saldo 10 000 LN (-1,3%). Positive Werte verzeichnete dabei Frankreich (+0,4%/+240 Logiernächte), die Niederlande (+3,1%/+1100) und Belgien (+6%/+1200), während aus dem Vereinigten Königreich (-1,8%/–1200), aus Italien (-6,6%/–320) und aus der BR Deutschland (-0,6%/–2300) Rückgänge zu verzeichnen waren. Vom Januar bis Oktober 1996 registrierten die Schweizer Hotelbetriebe gemäss BfS 26,74 Mio. LN, 1,53 Mio. oder 5,4% weniger als in der Parallelperiode 1995. Dabei schwächte sich die inländische Nachfrage um 418 000 (-3,6%) auf 11,13 Mio. und diejenige aus dem Ausland um 1,1 Mio. (-6,6%) auf 15,61 Mio. Aufenthalte ab. BfS/r

Chesa Guardalej

Bald entscheidende Pokerrunde

Bald wird entschieden, ob das Engadiner «Chesa Guardalej» am 20. Dezember Gäste empfangen darf. Die Situation um das Hotel in Champfer/Silvaplana ist geprägt von Machtansprüchen und Zukunftssorgen. Gelingt es, den Betrieb nach einem halben Jahr konkursbedingter Schliessung wieder zu öffnen, ist ein weiterer Wert- und Imageverlust vermeidbar. Auf Betreiben der Hauptgläubigerin, der Bankgesellschaft, war die Fönix AG in Buchs/St. Gallen (vormals Hotel Chesa Guardalej AG in Champfer) pleite gegangen. Andererseits ist um die rund 90 Wohnungen ein Rechtsstreit entbrannt. Sie gehören zwar nicht zur konkursierten Hotelbetriebsgesellschaft, sind jedoch für deren Geschäftstätigkeit entscheidend. SC/r

REKLAME

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

Tagungsveranstalter fordern ISO-Normen

Bisher sind nur wenige Hotels in der Schweiz und in Deutschland dem Beispiel vom «Sternen» in Muri gefolgt und haben sich nach der Europa-Norm ISO 9000 zertifizieren lassen. «Das Problem für die meisten Familienhotels ist, dass sich auch der Patron später an die Regeln halten muss», sagt ein Kenner der Szene nach der gemeinsamen Zurückhaltung gegenüber Normierungen in der Hotellerie.

GEORG UBENAUF

Sinn und Unsinn von Qualitätsmanagement in der Hotellerie wurden kürzlich an einem Seminar des «Institut für Hotelmanagement IFH» in Frankfurt am Main diskutiert. Qualität ist ein Fremdwort. Es steht für Beschaffenheit. «To manage» heisst handhaben. So ergibt es sich, dass Qualitätsmanagement die Handhabung der Beschaffenheit von Produkten und von Dienstleistungen meint. Qualitätsmanagement funktioniert jedoch nur, wenn die tatsächlichen Abläufe nicht bloss genau beschrieben werden, sondern, wenn sich anschliessend auch wirklich jeder im Betrieb an die daraus resultierenden «Verfahrensanweisungen» hält. «Mit Qualitätsmanage-

ment geht eine deutliche Qualitätssteigerung einher», berichten übereinstimmend alle, die sich diesem System unterzogen haben. Denn mit der Benennung auf die Abläufe wird vom Chef bis zum jüngsten Mitarbeiter auch das Bewusstsein für Qualität geweckt.

Schriftlich festgelegte Regeln

Wie zum Beispiel sieht in der Praxis der Check eines Konferenzraumes kurz vor Seminarbeginn aus? Wird tatsächlich jedes Mal kontrolliert, ob auch die zweite Lampe im Overheadprojektor funktioniert? Und wie genau ist das Prozedere bei der Annahme einer telefonischen Zimmerreservierung festgelegt? Weiss jeder genau, wie es abzulaufen hat? Ist erst einmal jedes Detail in seinem Ablauf schriftlich fixiert, gibt es keine Diskussionen mehr darüber. Unentwerteter Nebeneffekt: Neu eingestellte Mitarbeiter können anhand der schriftlich niedergelegten Regeln sofort in jedem Rayon jede Tätigkeit korrekt erfüllen.

«Schnittstellen werden zu Nahtstellen», kommentierte Hotelier Christoph Unckell seine Erfahrungen mit Qualitätsmanagement und Zertifizierung. Der Inhaber des Familienunternehmens Hotel Rebstock in Würzburg hat in seinem Haus einiges an Beratungskosten durch externe Zertifizierungs-Experten einsparen können, indem er sich und mit ihm seine Mitarbeiter beim Aufschreiben der Abläufe engagiert hat. So kam er

bloss auf Beratungskosten von etwa 25 000 DM, dazu die Kosten für das Vor-Audit und das Zertifizierungsaudit von zusammen etwa 10 000 DM. Externe Zertifizierungsberater können bei geringer Eigenbeteiligung bald einmal 70 000 DM und mehr verlangen. Ob es sich lohnt? «Was Unterricht und Prüfung für den Fahrausweis kosten, weiss jeder. Doch kann man auch berechnen, was er bringt?» stellte Unckell die Gegenfrage. Auch wenn dem Seehotel Grossherzog von Mecklenburg im Ostseebad Boltenhagen die Zertifizierungsurkunde noch nicht ausgestellt worden sei, eine Konsequenz des Qualitätsmanagement werde sofort klar, meinte dessen Geschäftsführer Helmut Mahnkopf am Seminar. «Sie bekommen eine Organisation, die für alle nachvollziehbar und nachlesbar ist, die alle Vorgänge regelt und jede Person ersetzbar macht, auch den Direktor». Wichtig allerdings sei, dass alle einmal aufgestellten Regeln ständig strikte eingehalten würden. Und dass dann, wenn Änderungen sich als richtig erwiesen haben, auch diese in die Verfahrenshandbücher aufgenommen und danach genau befolgt würden.

Besinnung auf Abläufe

«Viel Papierkrieg», kritisierten die meisten Seminarteilnehmer den Zertifizierungsvorgang. Doch mit dem Papierkrieg kommt die Besinnung auf Abläufe, über die andernfalls auch weiterhin nicht

nachgedacht würde. Mehr und mehr Hoteliers in Deutschland sehen ein, dass die Sterne-Klassifizierung allein nicht mehr reicht. Vor allem die Tausenden von Industrie- und Handelsbetrieben, die sich inzwischen zertifizieren liessen, schauen auch bei der Auswahl von Hotels für ihre Tagungen, Seminare und Übernachtungen vermehrt darauf, ob diese zertifiziert wurden oder nicht. Unsinnig, so wurde auf dem IFH-Seminar sehr verdeutlicht, sind Qualitätsmanagement und Zertifizierung immer dann, wenn die oberste Leitung des Hotels, sei es der Patron, Geschäftsführer oder General Manager, sich nicht voll für ISO 9000 und deren Folgen motivieren kann.

*

«Wer macht bei Ihnen abends in der Küche das Licht aus?» So lautet eine beliebte Frage zum Thema Qualitätsmanagement und Start in die Zertifizierung. «Immer der, der als letzter die Küche verlässt». «Und wer verlässt bei Ihnen immer als letzter die Küche?» «Immer der, der am längsten arbeitet». «Weiss denn der, dass er der letzte ist und das Licht löschen muss?» «So genau wahrscheinlich nicht». Dies ist die Antwort in vielen Betrieben. Nicht nur in der Hotellerie. Hier bessere Zuständigkeiten zu schaffen, sie genau zu beschreiben und für ihre Einhaltung zu sorgen, ist das Ziel von Qualitätsmanagement und Zertifizierung.

Georg Ubenauf



Stimmt die Servicequalität im Gastgewerbe nicht, klingelt auch die Kasse nicht. ISO-Normen können Hoteliers in ihrem Bemühen um Qualitätsmanagement unterstützen. Foto: express

«Institutional Investor»

6 von 100 sind Schweizer Hotels

Die jährliche Hotel-Hitliste des amerikanischen Geld- und Anlagemagazins «Institutional Investor» gleicht einer Aufnahme in den Olymp. Denn die Leser des «Institutional Investor» gehören zu den anspruchsvollsten Executives, die sich in den «executive floors» und «suites» der Luxushotellerie auskennen wie die Hausfrau in ihrer Küche. Dass das «Oriental» in Bangkok dieses Jahr Platz eins ans «Bel-Air» in Los Angeles abtreten musste, ist nicht so dramatisch, sind doch die Punkteunterschiede zwischen den besten drei recht gering. Das dritte heisst «Mansion on Turtle Creek» und liegt in Downtown Dallas. Erst auf Platz vier kommt als erstes europäisches Hotel das «Ritz» in Paris. Dass die Schweiz sechs Hotels im Ranking aufzuweisen hat, ist um so beachtenswerter, da es Europa nur auf 38 der 100 Häuser gebracht hat. Das Basler «Drei Könige» verbesserte sich von Position 98 (1995) auf 47, das «Dolder Grand-Hotel» von Position 36 auf 29, das «Baur au Lac» von 75 auf 67. Das Zürcher «Savoy» figuriert erstmals auf Platz 84. Das Genfer «Beau Rivage» arbeitete sich von Rang 54 auf Rang 49, das «Le Richemond» steht auf Rang 34. **APK**

ISO-Normen in der Hotellerie

Zertifizierung ist nicht unbedingt nötig

Das erste Schweizer Hotel, welches sich nach den ISO-Normen 9000 zertifizieren liess, war das 4-Sterne-Hotel Sternen in Muri bei Bern. Die Zertifizierung sei aber nicht unbedingt nötig, meint Hans Robert Weiss, welcher in diesem Gebiet für die Schweizer Hotellerie Pionierarbeit leistete.

URS MANZ

«Vor sieben Jahren war ich besetzt von Gedanken, dass für die Hotellerie sicher auch gut sei, was für die Industrie entwickelt wurde», rechtfertigt Hans Robert Weiss, Direktor des «Sternen Muri», seine Motivation, die ISO-Normen als erstes Schweizer Hotel einzuführen. In der Zwischenzeit sind auch das Hotel Al Ponte in Wangen an der Aare und das Hotel du Parc in Baden zertifiziert worden. Die ISO-Zertifizierung habe in der Hotellerie ein schlechtes Image, meint Weiss: «Die Hoteliers sagen, dieses System stamme aus der Industrie und ISO habe mit ihrer Dienstleistung nichts zu tun.» Das stimmt nicht. Diese Normen passten sich dauernd den Gegebenheiten an. «Es ist selbstverständlich, dass wir

diese Normen für unsere Branche interpretieren müssen», findet er.

Zertifizierung nicht nötig

Für die ISO-Zertifizierung in der Hotellerie sieht der Direktor des «Sternen Muri» ab einer gewissen Unternehmensgrösse durchaus eine Zukunft: «Dass wir heute unsere Abläufe anschauen müssen, ist selbstverständlich.» Schlussendlich sollten die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen an der Front freundlich und hilfsbereit sein. Es gehe ja darum, dass die Qualität im Tourismus verbessert würde. Da sei ein Qualitätsmanagement-System ein riesiger Nutzen. Deshalb könne das ISO-System ein Marktverteil sein. «Für mich ist ISO eine sehr gute Basis», betont Hans Robert Weiss. ISO bedeute nicht nur Quality-Management, sondern auch Organisationsentwicklung. Es sei ein Führungswerkzeug. ISO bedeute nur den Aufbau einer Ablauforganisation und unterstütze das Unternehmen im Aufbau und Umsetzen der Unternehmenskultur. Eine Zertifizierung müsse nicht unbedingt sein, das gehe auch aus den neuesten Quality News von Schweiz Tourismus hervor. Wenn ein Hotelier die Dienstleistungsqualität sowie die Aufbau- und Ablauforganisation verbessern wolle, dann könne er gewisse Elemente aus ISO ausklam-

mern und gegenüber dem vollständigen Prozedere zu einem sicher bedeutend günstigeren Tarif kaufen, erklärt Weiss. Die eingesparten Kräfte könne der Hotelier dann für das 2Q-Management einsetzen. Servicequalität sei kein Zufall und geschehe im Unternehmen und nicht an Kursen ausserhalb des Betriebes, meint er. Es brauche Schulungen für das Personal. Weiss musste das Prozedere zur Zertifizierung mit seinen Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen noch selber durchführen. Er empfiehlt, einen Berater zu nehmen. Aussenstehende Berater hätten auch die Funktion, Druck von aussen zu machen. Im Betrieb selbst fehle der Wille häufig, so etwas durchzuführen. Heute gebe es in der Schweiz mehrere Zertifizierer. Ein interessierter Hotelier müsse unbedingt Offerten einholen. Die Preise in Deutschland findet Weiss günstig. Die Entwicklung in Deutschland, wonach immer mehr Industrie- und Gewerbebetriebe für ihre Tagungen und Seminare nur noch ISO-zertifizierte Hotels berücksichtigen, findet Weiss schlecht. Er hofft, dass das in der Schweiz nicht so komme. ISO sei nicht gemacht für einen kleinen Betrieb mit höchstens 20 Mitarbeitern. Trotzdem könne ein kleiner Hotelbetrieb sehr wohl ein gutes Tagungs- und Seminarangebot aufweisen.

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.

Gesamtleitung / Direction: Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction: Tourismus: Stefan Renggli (STR), Christine Künzler (CK), Evelyn Mayr (MAY).

Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Urs Manz (UM), Thomas Vaszary (VY).

F & B / Technik: Stephan Wehrle (SW), Andrea Flückiger (AF), Gudrun Schlenzcek Gasser (GSG).

Partie française: Miroslaw Halaba (MH), Sandra Joye (SJ), Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat: Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page: Karin Guggler, Franziska Liechti, Gilbert Perrot.

Korrektor / Correcteur: Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants: Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel; Alexandre Bockhaty (AB), Sion; German Escher (GER), Brig; Jean-Jacques Ethnoz (JJE), Vevey; Eliane Meyer (EM), Zürich; Susanne Richard (SR), Bern; Franz Spamy (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne.

Ausland / Etanger: Frankfurt: Georg Ubenauf (GU); Innsbruck: Fred Fötter (FF); Lissabon: Susanne Rindlisbacher (SRI); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG); München: Maria Pütz-Willems (MAP); Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG) und Katja Hassenkamp (HAS); Wien: Dr. Herbert Purtscher (HP).

SHV · SSH · SSA: Stefan Senn (SSE) i.d.Z.

Offizielles Organ für / Organe officiel de: Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und -Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSM) 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: Peter Schibler.

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Marketing: Margaretha Schöber.

Abonnemente / Abonnements: Gérard Porta.

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

Geschäftsanzeigen Deutschland/Schweiz: Agentur Markus Fühlmann, 5628 Birri, Tel. 056 / 664 40 40, Fax 056 / 664 26 40.

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

Belichtung / Reproduction: Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente: Einzelnummer Fr. 3.90* Jahresabonnement Fr. 132.-* inkl. MwSt

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

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

Jonathan H. Worsley, Director BDO Hospitality Consulting, London

Geldquellen, Karriere und Hotelformeln

Europaweit sind in der Hotellerie Finanzierungsmodelle und die Suche nach Geldquellen bald ein wichtigeres Thema als Aufkommensmärkte oder Marketing. Die Branche leidet ausserdem unter dem Syndrom, in der Karriereplanung junger Leute nicht zuvorderst zu figurieren. Dies meint Jonathan H. Worsley, ein Kanadier, der als Direktor im Liegenschaftsbereich der englischen BDO Hospitality Consulting in London tätig ist.

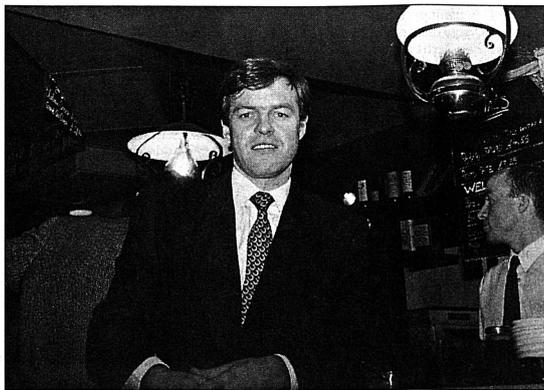
Interview:
ALEXANDER P. KÜNZLE

In der weltumspannenden Beratungs-firma BDO Hospitality werden Sie dauernd mit der Zukunft konfrontiert. Was sind gegenwärtig für Sie aus Londoner Sicht die ausschlaggebenden Trends rund um die Hotelindustrie, den Tourismus und das liebe Geld?

Momentan reduziert sich vieles in der Hotel- und Freizeitbranche auf die Schlüsselfrage: Wie kann es finanziert werden? Die Suche nach investitions-willigem Geld und die Frage nach der Rolle der Banken stellt alles andere etwas in

Granada will die 16 Forte-Hotels verkaufen

Das Medien- und Freizeitkonglomerat Granada, das in einer spektakulären Übernahmeschlacht die Forte-Hotelkette vergangenen Januar für 7,5 Mrd. Franken aufgekauft hatte, will nun die 16 verbleibenden «Exclusive Hotels» im Asset-Stripping-Verfahren verkaufen. Das Hyde Park Hotel in London wurde bereits für 160 Millionen Franken an die Mandarin Oriental, Hongkong, verkauft. Gewinne vor Steuern für die ersten drei Quartale 1996 erhöhten sich bei Granada um 28% auf rund 800 Mio. Fr. Rocco Forte hätte die Exclusive Hotels gerne zurückgekauft, was ihm wohl nur schwer gelingen wird, obwohl ihm offenbar die Banken gegenwärtig das Geld dafür geben würden (nachdem sie ihm während der Granada-Angriffe fallengelassen...). Granada konzentriert sich stark auf den Budget-Hotelteil des ex-Forte-Imperiums, weil Luxushotels gegenwärtig schwieriger zu betreiben sind. In der Londoner City wird auch darüber gerätselt, ob Granada nicht besser seine Hotel-, Restaurant- und Catering-Aktivitäten von den Medien-TV/Videoausleih-Unternehmen trennen sollte und ein sogenanntes «Demerger»-Verfahren angebracht wäre. Die Restauration brachte Granada 80 Prozent Gewinnzuwachs dieses Jahr, der Videoausleih brachte es auf schmale plus 3 Prozent. Eines der beiden Granada-Wertpapiere wäre dann eine pure Beherbergungs-/Gastgewerbe-Aktie. **APK**



Jonathan H. Worsley: Als Kanadier in einem Londoner Pub sieht er besser als andere, wie die auf Franchisen basierenden Hotelformeln langsam von Nordamerika nach Europa überschwappen: «Erst jetzt sind die Bedingungen dafür geschaffen worden».

Foto: Alexander P. Künzle

den Schatten. Ausserdem sehe ich grosse Entwicklungen im Bereich Branding, das heisst der Hotelmarken, und der Distribution. Und schliesslich ist die seit langem laufende Wende vom Luxus in Richtung Budgethotellerie noch lange nicht abgeschlossen. Auch das Image der Hotellerie ist ständiger Gesprächsstoff.

Welches Image?

Man kann die Welt aufteilen in Länder, in denen eine Karriere in der Hotellerie als attraktiv gilt, und Länder, in denen dies ganz einfach nicht prioritär erscheint. In diesen Ländern haben die Hotelbetreiber Mühe, die wirklich qualifizierten schon zu Beginn zu rekrutieren. In Grossbritannien beispielsweise ist diese Situation oft anzutreffen. Auch in der Schweiz scheint es mir nicht viel besser auszusehen. Langfristig muss das negative Folgen für die Branche in diesen Ländern haben. Kurzfristig jedoch kann man im Fall von England sagen, dass sich die Hotellerie noch selten wirtschaftlich in einem so gesunden Zustand befunden hat.

«Auch eine profitable Branche hat nicht automatisch ein gutes Image.»

Die U.K.-Hotellerie dürfte zu den profitabelsten in Europa gehören, besonders die Londoner Hotellerie. Gewisse Leute sagen, dies sei auch dank der tiefen Arbeitskosten so. Ich frage mich jedoch mit Blick auf das vorher Gesagte, ob man in England die Hotelmitarbeiter nicht zu wenig bezahlt. Mit anderen Worten, sogar wenn eine Branche äusserst profitabel ist, gewinnt sie dadurch nicht automatisch ein Image.

Was meinen die Banken dazu?

Denen sind tiefe Arbeitskosten prinzipiell sympathisch. Und da jetzt die Rentabilitätskennzahlen der Hotellerie stimmen, sind die Banken geradezu aggressiv

bei der Geldvergabe. Sie tun dies zusammen und in Absprache mit grossen ausländischen Investoren, vor allem asiatischen. Die letzten Jahre haben gezeigt, dass die Banken vor allem den Markennamen in der Hotellerie vertraut haben: Markenträger wie Hotelketten, die für die Projekte garantiert haben. Momentan en vogue ist das Leasing von Kapital über 30 bis 40 Jahre hinaus. Damit werden Steuern gespart, denn das Geld bleibt beim Leasing im Besitz der Bank.

«Momentan en vogue ist das Leasing als Hotelfinanzierung.»

Auch als Stakeholder sind die Banken nicht zu unterschätzen?

Die Banken waren in letzter Zeit ziemlich dynamisch und kreativ auf diesem Markt. Die meisten, die in den Krisenzeiten von 1990/91 investierten, sind heute zufrieden. Kaufen früher nur Ausländer, kaufen nun vermehrt auch U.K.-Gruppierungen. Zum Beispiel war der Granada/Forte-Deal, der vor einem Jahr begann, vom Timing her gesehen vortrefflich. Seit der Übernahme der Forte-Hotels durch Granada zeigt die Gewinnkurve nur noch nach oben. Auch im Geschäftsreisensektor geht es der Beherbergung besser.

Doch der wirkliche Wachstumsmarkt in England ist der Budgetmarkt. Budgethotels decken momentan nur 4 Prozent des Zimmerangebots im Lande ab. Alle Brauereien mit Hotellerieinteressen, Granada und die anderen entwickeln neue Formeln, denn die Nachfrage nimmt zu. Ja, sie entwickeln sogar Zusatznachfrage, denn mit den Budgethotels bringen sie Nachfragesegmente zum Übernachten, die früher nie im Hotel benutzten.

Wen meinen Sie da?

Viele Familien kommen erst jetzt auf die

Idee, übers Wochenende mal auszufahren, weil sie sich früher das Hotel schon gar nicht leisten konnten. Die grossen Brauereien, die selbst an Hotelketten oder Franchisegebern beteiligt sind, bringen über die bekannten Hotel-Brands die Namen zu diesen Leuten: «nice and clean» muss es sein, das Zimmer. Das genügt. Bringen diese Hotelformeln dann noch ihr riesiges Distributions-system mit, ist für die Marktdurchdringung gesorgt. Als Problem bleibt höchstens noch, wie man bestehende Häuser in Budget-Formelhotels umwandelt.

«Nice and clean muss es sein, das Zimmer. Das genügt.»

Wird es künftig viel mehr Hotelformeln geben in Europa?

Der Trend zur Budgetbeherbergung hat den Label-Besitzern in aller Welt einen grossen Aufschwung gegeben. Besonders, wenn die Vergabe noch mit der Franchise geregelt ist. Um es vereinfacht zu sagen: Es wird viele kleine Best Western geben... Alles hängt zusammen: Distribution, Hotelname, Franchise. Howard Johnson beispielsweise: Es ist nur eine Frage der Zeit, bis diese Formel auch in Europa auftaucht. Für diese Hospitality Franchisesysteme, die in Amerika riesig sind, waren bisher in Europa einfache die Konditionen noch nicht vorhanden. Das hat sich seit der Rezession geändert. Ausser den Formeln von Accor bietet Europa ja wenig eigenes.

«Ausser den Accor-Formeln bietet Europa ja wenig eigenes.»

Und wie ist die Rolle der Banken in diesem Formel- und Franchisespiel, das immer grössere Ausmass annimmt?

Die Banken, und damit die Hotelinvesto-

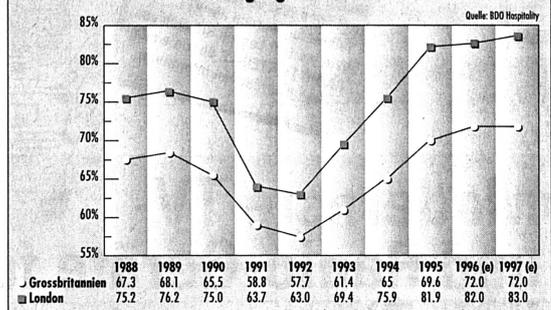
BDO Hospitality Consulting

Unter den Aufträgen, die die weltweite Beratungs-firma BDO Hospitality Consulting in ihrem Aktivitätsausweis führt, ist auch ein Auftrag des Bundes auszumachen. «Review of future trends in foreign tourism to Switzerland». Ausserdem – interessant für die Schweizer Hotellerie – führt BDO unter den Sektorstudien einen «Ausblick und Empfehlung eines europaweiten Hotelcharakterisierungs-Systems» an, der im Auftrag der Europäischen Union verfasst wurde. BDO offeriert im weiteren die ganze Palette der Beratungsdienstleistungen an: strategische Planung, betriebliche Planung, Qualitätsberatung, Sektorstudien, Marktstudien, Marktforschung, Marketing- und Promotionsstudien, Personalplanung, etc. Hotelspezifisch werden unter anderem Bewertungen, Auf- und Verkäufe und die ganze Buchhaltung angeboten. Auf Kundenseite findet man sowohl private und unternehmerische als auch staatliche und regionale Auftraggeber. **APK**

ren, trauen eben diesen Hotellabels viel mehr als Einzelbetreibern. Ausserdem wissen sie, dass mit der Franchise automatisch auch für die Distribution gesorgt ist.

Aber momentan steht es so, dass viele US-Investoren den optimalen Zeitpunkt bereits verpasst haben, um in Grossbritanniens Hotelbusiness einzusteigen. Heute müssten sie bereits ein sogenanntes Premium bezahlen – einen Preisaufschlag, der ihre künftige Rendite schmälern könnte. Deshalb schauen sich viele dieser Investoren gegenwärtig in Kontinentaleuropa um, wo die Preise in der Hotelbranche noch im rezessiven Tief verharren.

Geschätzte Zimmerbelegungs-Rate für 1996 und 1997



1992 war das Tiefst in der Zimmer- (nicht Betten-)Belegungsrate sowohl in Grossbritannien als auch in London erreicht. Seither geht es steil aufwärts, wobei BDO für 1996 und 1997 eine Stabilisierung auf hohem Niveau prognostiziert. **Grafik: htr/KG**

Romantik-Hotels

25jähriges Bestehen wird gefeiert

Ihr 25jähriges Bestehen feiert 1997 die Gruppe der Romantik-Hotels. 1972 wurde die Vereinigung von zunächst 15 deutschen Privathoteliers unter Jens Diekmann gegründet. Jetzt umfasst die Gruppierung 175 Mitglieder in 17 Ländern – inzwischen nicht mehr nur Hotels, sondern auch Romantik-Restaurants. Geschichtliche Tradition, persönlicher Service, ausgezeichnete Küche und vom Inhaber geführtes Unternehmen – das sind die Hauptkriterien für den Beitritt unter der Romantik-Flagge. Im neuen mehrsprachigen Katalog sind auf etwa 200 Seiten nicht nur die Besonderheiten der einzelnen Romantik-Adressen aufgeführt, sondern auch – wie inzwischen in den meisten Verzeichnissen von Hotelkooperationen – Sonderarrangements, Freizeit- und Sportmöglichkeiten sowie Anfahrtskizzen zu finden. Den potentiellen Hotelgästen wird der Romantik Guide gegen eine Schutzgebühr von umgerechnet 15 DM von der Zentrale in 63786 Karlstein (D) zugesandt. **GU**

HOT-TELL

Kempinski will erstes Hotel in Prag eröffnen. In mehreren denkmalgeschützten Gebäuden aus dem 15. Jahrhundert im Zentrum von Prag will die Kempinski-Gruppe im Frühjahr 1998 ihr erstes Hotel in der tschechischen Hauptstadt eröffnen. Die historischen Fassaden müssen alle erhalten bleiben. Von den 100 Zimmern sollen mehr als die Hälfte Suiten werden und in ihrer Grösse «deutlich über dem örtlichen Standard liegen». Das Hotel wird den Traditionsnamen der Liegenschaft «U Sixtu» (übersetzt «bei Familie Sixt») übernehmen. **GU**

SRS kooperiert mit Pan Pacific Hotels aus Singapur. Der Steigenberger Reservation Service (SRS) nimmt die in Nordamerika, Asien, Hongkong, Japan und im Süd-Pazifik operierende Gruppe «Pan-Pacific Hotels & Resorts» (PPH) in seine Kooperation auf. Damit kommen 16 Hotels mit über 6400 Zimmern hinzu. 1997 wird SRS den neuen Partner in sein Directory aufnehmen, der Buchungsscode PF kann beibehalten werden. Weitere sechs PPH-Hotels mit

2300 Zimmern sind bis Ende 1997 geplant. **GU**

Amari Hotels, Thailand, mit Spezialloft-erten. Die Amari Hotels und Resorts in Thailand sind Mitglied von Swiss International Hotels. Während der unfreundlichen Wintermonate offeriert Amari für Reisefachleute Spezialpreise, die bis zu 80 Prozent unter den publizierten Preisen liegen. Nähere Informationen bei Swiss International Hotels, Telefon 01 482 30 83. **r.**

Swiss International Hotels hat ihr erstes kanadisches Hotel in ihr Portfolio aufgenommen. Es handelt sich um die South Thompson Inn and Guest Ranch in British Columbia. Der Schweizer Daniel Müller hat den Betrieb in den kanadischen Rockies kürzlich übernommen. 56 individuell gestaltete Zimmer, hoteleigene Pferde, Kanufahrten und weiteres versprechen romantische Tage und Nächte. Hauptattraktion des South Thompson Inn in Kamloops ist der Rivershore Golf & Country Club. **US**

Londoner «Chancery Court» zum 5-Stern-Hotel umbauen. Für 75 Millionen US-Dollar wird in der Londoner Innenstadt der historische «Chancery Court» zu einem 5-Stern-Hotel mit 340 Zimmern umgebaut. Historische Fassade, gewaltiges Marmor-Treppenhaus und Kuppel über der Gebäudemitte müssen erhalten bleiben. Das Gebäude wurde von der Muttergesellschaft der Hotelgruppe Renaissance, der New World Development Company Hongkong, erworben. Die Eröffnung ist für 1998 geplant. **GU**

10.000 neue Hotelzimmer wünscht sich London, um dem weiter wachsenden Touristenansturm gerecht zu werden. Derzeit verfügt die britische Metropole über etwa 170.000 Hotelbetten, die sich einer Auslastung von 85 bis 90 Prozent erfreuen. Paul Hopper vom «London Tourist Board» freut sich denn auch: «London geht es momentan sehr gut». Um das Übergewicht der Spitzenhotels auszugleichen, sollen möglichst viele der neu geplanten Hotelzimmer im 2- und 3-Sterne-Bereich entstehen. **GU**

Bass/Holiday Inn

Gemäss Morgan Stanley Weltklasse

Das Brokerhaus Morgan Stanley hat kürzlich für Investoren eine Weltklasse der konkurrenzfähigsten unter den globalen Unternehmen erstellt. Von den 238 angegebenen Unternehmen entfallen 125 auf amerikanische, 21 auf englische. Die Schweiz rangiert mit sechs Unternehmen bereits an 8. Stelle. Von den hotelbranchebezogenen ist die grösste Einzelbrauerei Bass zu erwähnen. Morgan Stanley hält fest, dass sie Bass nicht wegen dem Bier-Geschäft zu den konkurrenzfähigsten Unternehmen zählt, sondern wegen ihrem Besitz der Holiday-Inn-Hotelkette. Das macht Bass zum weltweit grössten Hotelbetreiber, was die Anzahl von Hotels betrifft. Deshalb wird die Brauerei zu den echt globalen Unternehmen gezählt. Welch ein Unterschied zu den schweizerischen Brauereien, die es in den letzten zwanzig Jahren dank ihrer Monopolposition in der Schweiz verpasst haben, eine echte Diversifikationspolitik einzuleiten und heute entsprechend schlecht dastehen. **APK**

Wählen Sie Ihre Gäste...

...durch Behaglichkeit und Komfort in Ihren Gästezimmern. Man wird es Ihnen mit Treue lohnen. Und dies zählt sich aus. diga ist Ihr Möbelfachpartner mit 6 Ausstellungen in der Schweiz.



BON 89 ARO
 einsenden an
 diga, Info-Service, 8854 Galgenen

Schicken Sie mir bitte **gratis**

den 16seit. Gästezimmer-Prospekt
 84seit. Gastmöbel-Katalog
 den 32seitigen Bettenprospekt

Name _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____

8854 Galgenen/SZ 4614 Hägendorf/Otten 9532 Rickenbach/Wil 6032 Emmen/Luzern 1701 Fribourg/Nord 8600 Dübendorf/Zürich
 Tel. 055/66 11 11 Tel. 082/46 26 41 Tel. 073/23 64 77 Tel. 041/55 10 60 Tel. 037/26 80 80 Tel. 01/822 22 26

comtello kaufen statt mieten mit Münztelefon 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 aufgezogene Amtsleitung nicht nur für 6 Monate, sondern für immer! Im Zeitraum von 5 Jahren ergibt dies Einsparungen von Fr. 3.000.– bis Fr. 5.500.–.

– Dank frei programmierbaren Tazuschlägen 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

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

telcoma Anghelm + Wyss Co.
 Wilerstrasse 73, 9200 Gossau
 Tel. 071 386 69 11, Fax 388 69 19

Werbetransparente Sportwerbung Reklamebeschriftungen

Bieri Bieri Blachen AG
 6022 Grosswangen
 Tel. 041 - 980 07 40
 Fax 041 - 980 53 54

in unverwüstlichen Blachenstoffen. Nach Ihren Vorlagen beschriftet.

Inserate per Telefax
031 370 42 23

hotel + revue
 tourismus + revue

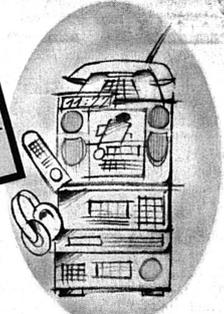
Direkt vom Hersteller
Tischdecken
 Hotel-Bettwäsche
 Berufskleidung & Speisekartenmappen

KÄCHELE
 Hindenburgstr. 19, D-89150 Laichingen
 ☎ 155 3401 (gebührenfrei), Fax 0049-7333 7556

ICH POCHTE AUF MEHR BEWEGUNG. IHR HERZ.

Machen Sie mit beim IMPULS-Bewegungsprogramm. Gratis-Broschüre bei der Schweizerischen Herzstiftung, Postfach 176, 3000 Bern 15.

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



Modernste TV- und Radio-Geräte für Ihre Zimmer

Überraschen Sie Ihre anspruchsvollen Gäste mit klarem Bild und gutem Ton. Es gibt heute integrale Geräte mit

- TV
- Hotelkommunikation
- Radio
- Wecker usw.

RADIO TV STEINER Abteilung Professionelle Elektronik ist für Sie da. Von der Beratung bis zur Inbetriebnahme. Der kompetente Partner der Hotels, Gastronomie, Spitäler und Altersheime für Bild, Ton und Multimedia.

Verlangen Sie eine kostenlose Beratung.
Rufen Sie uns an: Telefon 061 8111236

Wir bieten mehr.

RADIO TV STEINER

PROFESSIONELLE ELEKTRONIK

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

HOWEG TOP-ANGEBOTE

PLANTEURS REUNIS
 le monde de l'epicerie
 6031 EBIER

☎ 041 444 22 22 ☎ 041 444 22 23
 ☎ 081 323 11 81 ☎ 081 322 29 77

89.-*



Excellency
 Spitzmorcheln Bruch
 Sa 200 g Sa

3.59*



Howeg
 Erdnussöl
 Box 20 L

26.90*



Taittinger
 Brut Reserve
 Cl 6 Fl

FOOD

Gehrig Salami Tipo Milano kg	13.90*
Ernst Spaghetti 24 cm Cl 10 kg	3.40*
Hero Pejpa Parmasero Sa 10 kg	16.95*
Toni Parmesan gerieben kg	13.80*
Toni Vollkorn UHT Cl 12 Brk L	8.48*
Aargauer Zentralmolkerei Milch UHT Cl 12 Pa L	1.42*
Emmi Kaffeebohnen Portionen Cl 200 Port Cl	11.95*
Excellency Kaffee Gastro Fresh Cl 10x1 kg	7.90*
Sunland Pflanzl halbe Cl 6x3/1 Ds Ds	5.95*

CAVE

Wander Castles Reault Cl 100 Port Cl	21.90*
Alprose Napolitains ca. 1400 St Cl 6 kg	11.90*
Roland Cocktailmischung Cl 2 kg	27.90*
Knorr Sauce Demi-glace Box 6x4 kg	899.-*
Excellency Cornichons mittelrein Cl 6x3/1 Ds Ds	11.90*

NON-FOOD

Beaujolais Top 50 Château Jarmouac AC 85 Ha 15 Fl 50 cl	3.95*
Ceil de Perdrix Bon Aoi A.O. 1995 Cl 6 Fl 75 cl	8.90*
Cinzano SA Vermouth Cinzano weiss, 15.5% Cl 6 Fl 100 cl	aktuell
Altman 1995 Château Rochefort Cl 6 Fl 75 cl	10.90*
St. Saphorie 1995 Domaine du Burignon Cl 6 Fl 75 cl	14.90*
Vermouth Cinzano rot 15.5% Cl 6 Fl 100 cl	aktuell
Tela Classic 41x41 cm, weiss, 1/4-Faltung Cl 800 St Cl	149.90*
Weita Frischhaltefolie für den Tischfußbereich 15 my, 200m x 30 cm 1 Dispenser Disp	12.95*
Tela Dinner Servietten 1/8-Faltung Stapel, weiss, 40x40 cm Cl 800 St Cl	29.90*

Angebote gültig bis 31. Dezember 1996 (exkl. 2.0% + 6.5% MWST)

Gastronomia '96

Kleiner, aber feiner als ihr Basler Pendant

Zum sechsten Mal fand die Gastronomie im Lausanner Palais de Beaulieu statt: Für viele der rund 500 Aussteller ist die Teilnahme an dieser Westschweizer Fachmesse zu einem Muss geworden. Ein prestigeträchtiges Rahmenprogramm tut ein übriges, um die Gastronomie neben der Basler IGEHO zu etablieren.

ANDREA FLÜCKIGER

Eine Ausstellungsfläche von 45 000 Quadratmetern und rund 500 Aussteller aus dem In- und Ausland – das sind die Eckdaten der Gastronomie '96, die sich dieses Jahr zum sechsten Mal an die



Fachwelt aus Gastronomie und Hotellerie wandte. Seit zehn Jahren besteht diese Fachmesse, die alle zwei Jahre im Turnus mit der Basler IGEHO organisiert wird. Kamen vor zwei Jahren rund 36 000 Besucher, so erhoffen sich die Veranstalter dieses Jahr, die Marke von 40 000 Besuchern zu überschreiten. Das jedenfalls sagte der Presseleiter André Tesauri Anfang der Woche gegenüber der *hotel-tourismus revue*. Genaue Zahlen konnte er bis Redaktionsschluss noch nicht präsentieren, aber: «Bisher sind wir mit dem Besuch zufrieden».

Wie üblich konnte man beobachten, dass in den Ausstellungsbereichen für Lebensmittel und Getränke reges Treiben, stellenweise sogar Gedränge herrschte. In den Hallen aber, wo Ausstattungen, Einrichtungen und Technik ausgestellt waren, sass so mancher Aussteller anscheinend hinter einem leeren Stand.

Teilnahme ein Muss

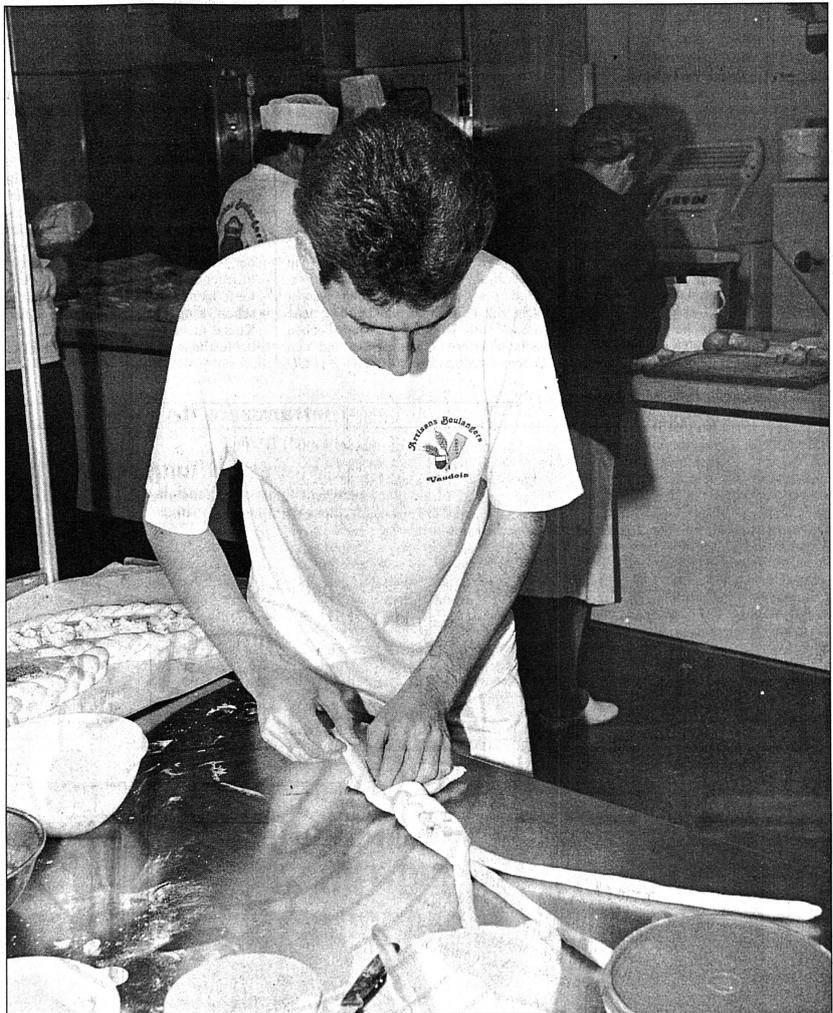
Mehrheitlich kamen die Aussteller aus der Schweiz, besonders aus dem deutschsprachigen Raum. Aber auch Firmen aus Frankreich, Italien, Belgien, Deutschland, Österreich oder Spanien waren nach Lausanne gekommen, «eben jene, die auf den Schweizer Markt möchten», sagt Tesauri. Für viele dieser Aussteller scheint die Teilnahme an der Gastronomie ein Muss geworden zu sein. So

sagt beispielsweise *Jean-Pierre Varone* von der gleichnamigen Weinhandlung in Sion, für ihn sei ein Stand in Lausanne zur Tradition geworden, genauso wie in Basel an der IGEHO. Und auch *Claude Jaquet* von der Schaumweinkellerei bei Neuenburg meint, dass seine Firma an der Gastronomie vertreten sei, seit es die Messe gebe.

Und doch gesteht André Tesauri der Basler IGEHO einen Vorteil zu, «schlicht, weil es diese Messe schon länger gibb». Die Aussteller seien zwar mehrheitlich die gleichen, um jedoch eine ähnlich hohe Teilnahme zu erreichen, brauche es für die Gastronomie vergleichsweise mehr Werbung. Tesauri lobt aber das Lausanner Rahmenprogramm, welches ein höheres Prestige als jenes der IGEHO geniesse. Als diesjährige Neuheit verweist er auf den Zigarren-Pavillon. Hersteller und Importeure von Zigarren, wie Dannemann, Davidoff oder Villiger luden in diese erste «Cigarette» zur Degustation.

Sésame de l'Accueil

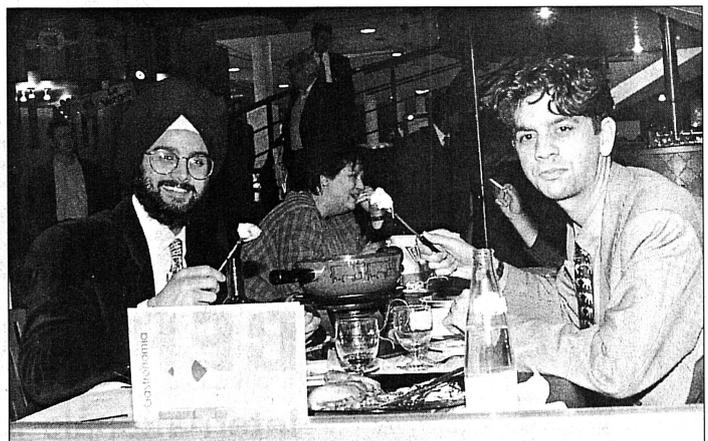
Bereits zum vierten Mal zeichnet der Preis der Gastlichkeit ein Restaurant und ein Hotel aus. Organisiert wird der Preis gemeinsam vom Ausstellungskomitee Gastronomie und von der Nestlé-Stiftung Pro Gastronomie. In Übereinstimmung mit dem Thema der Ausstellung, «La fête des terroirs», wurden dieses Jahr diejenigen «Sésame»-Betriebe ausgezeichnet, welche – neben einem gastlichen Empfang – insbesondere regionale Ursprünglichkeit und Originalität in Küche und Ambiente pflegen. Die ersten Plätze belegten in der Kategorie «Restaurants» das Ristorante Hotel Stazione «Da Agnese» in Intragna, geführt von *Agnese Brogini* und in der Kategorie «Hotel» das Hotel Restaurant «Alamarena» in Grimenz unter der Leitung der Familie *Dominique Briquet-Salamin*. Weitere Sieger waren bei den Restaurants «Crazy Cow» in Zürich, «Restaurant du Lac» in Vallmand, der «Rigiblick» in Lauerz, «Zum Schützenhaus» in Basel, die «Auberge du Vert-Bois» in Mont-Crosin sowie das Restaurant «de l'Aigle» in Montsevelier. In der Kategorie Hotel wurden neben dem ersten Platz fünf weitere nominiert: Hotel Restaurant «du Chasseur» in Enges, Hotel «Regina» in Wengen, Berghotel «Riffelalp» in Zermatt, Hotel «Haller» in Lenzburg und das Hotel «Chesa Margun» in Sils-Maria. *Mitarbeit: Gudrun Schlenzcek*



Ein Profi aus dem Waadtland präsentierte seine Backkunst.



Die Vielfalt von Fisch als Alternative zum Fleisch stand im Interesse der Besucher.



Internationale Gäste genossen Schweizer Spezialitäten an der Gastronomie. Fotos: Alexander Künzle/Laurent Missbauer



Punkto Regionalität: Die Herstellung von Greyerzer wurde täglich demonstriert.

REKLAME

fleisch
von
mérat

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

Interwine, Tokio

Winzer hoffen auf wachsenden Markt in Japan

Für die nächsten Jahre werden Wachstumsraten von 8 Prozent auf dem japanischen Markt für Wein erwartet. Die Frankfurter Messe nutzt die Gunst des Marktes und veranstaltet 1997 eine Weinmesse in Tokio.

Auf sonnige Zeiten hofft die Frankfurter Messe mit ihrem jüngsten Ableger, der «Interwine – International Wine and Liquor Fair» im japanischen Tokio. Denn diese neue Messe soll in der «Mipro Exhibitions Hall» vom Tokioter «Sunshine City» veranstaltet werden – vom 12. bis 14. November 1997. Japan sei für Wein und andere leichte alkoholische Getränke ein hoffnungsvoller Markt, hiess es dazu von den Messemachern. 1995 wurden etwa 750 000 Hektoliter Wein nach Japan importiert, für die folgenden Jahre werden Wachstumsraten von über 8 Prozent erwartet. Besonders bei Weinen im

mittleren Preissegment werden grosse Konsumzuwächse prognostiziert. Auf 2800 qm Ausstellungsfläche sollen daher nichtjapanische Aussteller von Wein, Champagner, Perlweinen, Cidre, Cognac, Brandy, Sherry, Wermut und Bier ihre Produkte anbieten, dazu kommen Spirituosen und Mineralwässer. Bisher haben sich etwa 150 Aussteller angemeldet. Auffallend ist, dass der Konsum des traditionellen alkoholischen Getränks Sake sowohl in der japanischen Gastronomie wie im häuslichen Bereich stark zugunsten von Getränken mit weniger Alkohol zurückgefallen ist. Vor allem jüngere Frauen, so die Marktbeobachtungen, bevorzugen zum Essen eher ein gutes Glas Wein. Auch bei Geschäftsessen in Hotels und Restaurants sowie in der Auswahl von Geschenken von Unternehmen an wichtige Kunden wächst Wein in der Gunst der Japaner. Die neue Messe soll Kontakt zu japanischen Facheinkäufern, Gastronomie und der Lebensmittelbranche eröffnen. GU

Kochen an Bord

Wo Köche abheben

Lauda Air sorgt für eine Premiere: Als erste Fluglinie mit Köchen an Bord will sie bis in einem Jahr 35 «à la Carte»-Restaurants in der Luft realisieren.

Keine Fluglinie kann sich in den letzten Jahren einer so grossen Zahl an Auszeichnungen für ihr Catering erfreuen, wie Lauda Air. Zu verdanken hat dies die Airline der Zusammenarbeit mit DO & CO. Anders als sonst, ist die Beziehung zwischen dem ehemaligen Formel-1-Weltmeister Niki Lauda und dem derzeitigen Meister des VIP-Catering, Attila Dogudan, eine zwischen Freunden. Jüngstes Ergebnis der Kreativwerkstatt, die sich meist bei Laudas Mittagstisch im «DO & Co»-Lokal in der Wiener Innenstadt findet, sind die «fliegende Köche». Dogan, selbst extrem häufig in den Lüften, träumte schon länger davon, dass «seine» Köche nicht nur in Grossküchen und bei festlichen Anlässen ihre Köchleffel

schwimmen mögen, sondern auch an Bord der Lauda-Air. Nun konnte er offensichtlich Perfektionist Lauda überzeugen, dass die Zeit dafür reif sei. Zur ersten Teststrecke wurde die Amadeus Class zwischen München und Miami erkoren. Dort sorgt ein Koch dafür, dass die Speisen in restaurantgleicher Qualität zum Vielzähler (und -flieger) kommen. Insgesamt gibt es bereits sechs Köche, die dem neuen Berufsbild eines «fliegenden Koches» gerecht werden. Eifrig wird an der Optimierung des Konzepts gearbeitet und allzu viele Details sollen – Wettbewerbsvorsprung ist gefragt – noch nicht veröffentlicht werden. Funktioniert die Sache so, wie es sich Lauda und DO & Co vorstellen, will man innerhalb eines Jahres bereits 35 Köchen Flügel verleihen. Bis zur Auslieferung der ersten Boeing 777 im September 1997 soll die Idee vom fliegenden «A la carte»-Restaurant umgesetzt sein. Dann soll jeder von Laudas Amadeus Class-Passagieren sein eigenes Menu zusammenstellen können. FF

MIXED PICKLES

Kleine Brauereien profitieren vom Feldschlösschen-Entscheid. Seit bekannt ist, dass das Gurten-Bier künftig in Rheinfelden abgefüllt wird, zieht der Verkauf bei Felsenau, Ruggenbräu und Egger an, ergab eine Umfrage der «Berliner Zeitung». Vor allem Depotäre, Einzelhandel und Private ordern ihr Bier spürbar häufiger bei den Lokalen. Der Werber Bierbrauer Max Egger ist überzeugt, dass sich der «Feldschlösschen-Effekt» auch langfristig halte.

*

Süssere Milchprodukte ohne zusätzliche Kalorien. Der in Milch oder Milchprodukten enthaltene Milchzucker wird von unseren Geschmacksnerven kaum als süss wahrgenommen. Sein Nährwert schlägt allerdings bei der Kalorienbilanz voll zu Buche. Die potentielle Süssigkeit des Milchzuckers wird dann ausgenutzt, wenn dieser durch ein Enzym in seine beiden Einfachzucker Glukose und Galaktose aufgespalten wird, ist einem deutschen Fachblatt der Lebensmittelindustrie zu entnehmen. Durch dieses Verfahren kann das Süssempfinden bei Milch oder Joghurt gesteigert werden, ohne das gleichzeitig die Zahl der Kalorien ansteigt. Bei gesüßten Milchprodukten wie Glacés oder Cremes könnte so mit Hilfe der Beta-Galactosidase der Einsatz von Zuckern und Süsstoffen reduziert werden. GSG

*

Die Nachfrage nach Bio-Eiern übersteigt das Angebot bei weitem. Seitdem Eier aus biologisch bewirtschafteten Betrieben auch im Sortiment der Grossverleiher angeboten werden, ist die Nachfrage stark angestiegen. Die Produzenten reagierten bislang aber nicht auf den gegenwärtigen Bio-Boom. Ein Grund liegt in der vorgeschriebenen gesamtbetrieblichen Umstellung im biologischen Landbau, die nur wenige Hühnerhalter erfüllen können. Und wer es könnte, hält in der Regel nur wenige Hühner. Der Nachfrageüberhang führt zu Preisen, die etwa 25 Prozent über denen für normale Schweizer Eier aus Auslaufhaltung liegen. Die Unterschiede zur üblichen Freilandhaltung liegen in der Grösse der Freilandhaltung und in der Fütterung, was sich auch geschmacklich im Produkt niederschlägt. GSG

*

Die Berner Valora-Gruppe expandiert ins Ausland. Die Berner Valora-Gruppe erwirbt eine Mehrheit in der Stilke Buch- und Zeitschriftenhandels GmbH, welche 70 Kioske im Raum Hamburg führt. Damit gelingt der früheren Merkur der Markteintritt ins deutsche Kioskgeschäft. Wer im Kioskgeschäft expandieren will, muss Mitbewerber aufkaufen, denn die besten Standorte sind längst vergeben, schreibt die «Berliner Zeitung». Am 1. Januar 1997 übernehmen die Berner die 76-Prozent-Mehrheit der Stilke GmbH. Mit 56 Kiosken an norddeutschen Bahnhöfen sowie 14 Flugplatzstandorten ist Stilke die Nummer eins im deutschen Bahnhof-Buchhandel und erwirtschaftet mit 430 Beschäftigten einen Umsatz von 150 Millionen DM. r.

*

McDonald's eröffnet das zweite Familienrestaurant im Baselbiet. In Füllinsdorf steht das zweite Familienrestaurant von McDonald's im Baselbiet. Es wurde – wie bereits frühere Beispiele von McDonald's – nach ökologischen Grundsätzen konzipiert. So besteht der Rohbau nicht aus Beton, sondern aus Holz. Als Isolierung dienen in den Wänden ausgediente Zeitungen. Über allen Fritier- und Grillstationen sind Wärmerückgewinnungen montiert. Dadurch sollen jährlich ca. 10 000 Liter Heizöl eingespart werden. GSG

*

Smokepeace Europe fördert Toleranzgedanken. Die europäische Dachorganisation «Smokepeace Europe» legt gemeinsame Strategien gegen Diskriminierung des Rauchens fest. Der Schweizer Club der Tabakfreunde in Bern ist Mitglied von Smokepeace. Insgesamt zählen die elf nationalen Organisationen über 150 000 Mitglieder, welche sich aktiv für die Rechte der Raucherinnen und Raucher in Europa einsetzen. GSG

ANZEIGE



ITB BERLIN 1997

Internationale Tourismus-Börse
Die Weltmesse des Tourismus
Die Messe für den deutschen Fremdenverkehr

8.-12. März
Messegelände Berlin

10. März:
Nur für Fachbesucher



Personalrestaurants

Mit besserem Image auf Expansionskurs

Personalrestaurants haben oft die besseren Karten als normale Restaurants: sie kaufen zu günstigeren Bedingungen ein, finden leicht gute Köche und tragen weniger Risiken. Zudem sind sie auf Expansionskurs. Inovativen Wirten bereiten sie allerdings kein Kopfzerbrechen.

CHRISTINE KÜNZLER

Das Image der Kantine hat sich im Laufe der letzten Jahre verbessert: die Speisen sind leichter und schmackhafter geworden, die Auswahl grösser und die Köche besser. Der Gast muss, dank Selbstbedienung, nicht warten, bis das Servicepersonal in der Mittagshektik Zeit findet, einzukassieren. Obendrein bekommt er seine Mahlzeit sehr preisgünstig. Das Ansehen der Kantine konnte steigen, weil die Catering-Unterneh-

men in grossen Mengen und damit zu besseren Bedingungen einkaufen. Sie finden gute Köche, weil die Arbeitsbedingungen attraktiv sind.

Keine Wettbewerbsverzerrung

Damit sind allerdings die Spiesse des Personalrestaurants und des Quartierrestaurants nicht gleich lang. Eine Anfrage der *htr* bei einigen Wirtverbänden zeigt aber, dass sich ihre Mitglieder weder über Konkurrenz noch Wettbewerbsverzerrung beschweren (vergl. Kasten). Konfliktpotential gibt es erst, wenn Personalrestaurants auswärtige Gäste aufnehmen, aber keine Erlaubnis dazu haben.

Die rechtlichen Bedingungen zur Führung eines Personalrestaurants sind von Kanton zu Kanton unterschiedlich. In Zürich beispielsweise braucht der Betreiber eines Personalrestaurants ein sogenannt «Hölzernes Patent». In Basel hingegen dürfen überhaupt keine öffentlichen Personalrestaurants geführt werden. Marktleader in der Schweiz mit 51 Per-

zent des 800-Millionen-Branchenkuchens ist SV-Service. Das Unternehmen kocht für 370 Personalrestaurants und Mensen in der ganzen Schweiz. Etwa 30 Betriebe sind öffentlich, das heisst, für betriebsfremde Gäste zugänglich. Expansionsmöglichkeiten sieht SV-Service zum einen auf dem Schweizer Markt, denn «immer mehr Betriebe, die noch einen eigenen Koch angestellt haben, möchten das Personalrestaurant outsourcen», sagt *Toni Nüscheler*, Leiter Marketing bei SV-Service. Aber auch auf den deutschen und österreichischen Markt schielt das Unternehmen. So unterhält SV-Service in Deutschland bereits die Tochterfirma KGS, die dort in rund 70 Betrieben Spital- und Business-Catering betreibt.

Eines der wenigen marktwirtschaftlich geführten Catering-Unternehmen ist Eurest. Es führt 110 Personalrestaurants in der ganzen Schweiz und hat damit einen Anteil von 10 bis 12 Prozent am Branchenkuchen. «Fünf bis sieben davon sind



Das Personal-Restaurant der Ascom in Bern ist beliebt. Trotzdem haben die umliegenden Wirte volle Häuser. Foto: zvg

Wirte haben trotz Konkurrenz volle Häuser

Das SV-Personalrestaurant in der Ascom in Bern geniesst einen guten Ruf. Die Speisen sind von hoher Qualität, die Räumlichkeiten ansprechend. Trotzdem: drei Restaurants in der unmittelbaren Umgebung sind mittags meist ausgebucht. Sie setzen auf Ambiance, freundliche Bedienung, persönliche Beziehung und eine gute Küche.

Die Speisen in der Ascom seien zwar gleich gut wie seine und um etwa einen Drittel billiger, meint *Andreas Kobel* vom Restaurant Frohegg. Trotzdem sind seine 80 Plätze im Winter und 130 im

Sommer besetzt. Das schreibt Kobel unter anderem der Atmosphäre in der «Frohegg» zu. Zudem lockt das «Frohegg» im Sommer mit seiner Terrasse. Die Gäste können mittags wählen zwischen einem vegetarischen Menü für Fr. 15.50, einem Fleischmenü für Fr. 16.50, dem Businesslunch und etwa zehn Gerichten, die auf der Speisekarte stehen. *Maria Stebler Carnesechi* und *Fabio Carnesechi* besitzen das Restaurant Paradosso. «Gute Qualität und frische Ware zu einem vernünftigen Preis», ist ihrer Ansicht nach ausschlaggebend für das

volle Haus. Für 12 bis 14 Franken können die Gäste mittags zwischen drei bis vier Menüs wählen. Karte gibt es keine. Als grosses Plus wertet *Maria Stebler* die persönliche Beziehung zu ihren Gästen. Rund 100 Mittagessen täglich werden im Restaurant Brunnhof serviert. Zur Auswahl stellt *Gottfried Pulver* von der Restaurant Brunnhof AG vier Menüs von 13 bis 15 Franken. «Es gibt viele Arbeitsplätze im Quartier und eher wenig Restaurants.» Für Pulver ist das der Hauptgrund dafür, dass die 125 Plätze im Brunnhof immer belegt sind. CK

öffentlich», sagt *René Bieri*, Marketing-Chef Eurorest. In ihren Restaurants schenkt Eurorest auch Alkohol aus. Allerdings mache das nur einen geringen Teil des Umsatzes aus, sagt Bieri. «Wir verzeichneten in den letzten zehn Jahren ein Wachstum von 8 bis 12 Prozent, von 45 auf 85 Millionen Franken», sagt Bieri. «Bei über 50 Prozent der Betriebe, die wir führen, tragen wir das betriebswirtschaftliche Risiko. Das heisst, wir sind Pächter, bezahlen aber keinen Pachtzins.»

Ins Spital-Catering einsteigen

Die Swissair-Tochter Restorama AG ist nach eigenen Aussagen die Nummer drei der Branche in der Deutschschweiz. Ab 1. Januar 1997 führt Restorama 23 Per-

sonalrestaurants. Nur in einem können sich auswärtige Gäste verpflegen. Auch Restorama übernimmt bei einigen Betrieben das betriebswirtschaftliche Risiko. «Aber nur innerhalb eines gewissen Rahmens», präzisiert der Geschäftsführer *Fred Wirth*. In bestimmten Situationen, zum Beispiel bei grossem Personalabbau, kann die Restorama den Geschäftsgang nicht mehr beeinflussen. Da müsse der Auftraggeber den Verlust mittragen. Das Unternehmen will sich vor allem in Deutschland Marktanteile sichern (vergl. *htr* Nr. 47 vom 21. November). In der Schweiz steigt sie mit der neu gegründeten Tochter Restosana in das Spital-Catering ein. Es zeigt sich also: Schweizer Catering-Unternehmen befinden sich auf Expansionskurs.

ANZEIGE

AVEZ-VOUS ACQUIS UN PROGRAMME DE GESTION «FRONT-OFFICE» DANS LES 5 DERNIERES ANNEES? OUI?

Ce n'est pas une raison pour le supporter pendant 10 ans!

Si vous nous contactez avant le 31 décembre 1996,

nous vous offrons **gratuitement*** en remplacement de votre programme existant

VISUAL-Front Office Windows

N'hésitez pas débarrassez-vous aujourd'hui des problèmes de formation, réduisez vos frais de maintenance, et ne payez plus des Royalties...

Vous n'êtes pas prisonnier du passé!

VISUAL, à suivre...

* Programme offert gratuitement, seuls sont facturés les frais d'installation et, sur option, le contrat de maintenance. Les titulaires d'un contrat de maintenance reçoivent gratuitement les mises à jours de programme.

HABEN SIE IN DEN LETZTEN 5 JAHREN EIN «FRONT-OFFICE»-VERWALTUNGSPROGRAMM ERWORBEN? JA?

Dies ist kein Grund, es während 10 Jahren zu ertragen!

Wenn Sie sich vor dem 31. Dezember 1996 an uns wenden,

bieten wir Ihnen **kostenlos*** an, als Ersatz Ihres bestehenden Programms

Zögern Sie nicht! Entledigen Sie sich heute der Ausbildungsprobleme, reduzieren Sie Ihre Wartungskosten, und zahlen Sie keine Royalties mehr...

Sie sind kein Gefangener der Vergangenheit!

VISUAL, Fortsetzung folgt...

* Kostenlos angebotenes Programm, nur die Installationskosten und -wahlweise - der Wartungsvertrag werden in Rechnung gestellt. Die Inhaber eines Wartungsvertrags erhalten die aktualisierten Programmversionen gratis.

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

Steinenvorstadt Basel

Systemgastronomie tritt in Basels Vorstadt massiv auf

In der Steinenvorstadt Basels findet sich eine Vielzahl von Betrieben der Systemgastronomie auf engstem Raum: Jetzt will hier der Fast-Food-Multi Pizza Hut auch noch ein Lokal eröffnen. Ladeninhaber warnen vor einer Fussgängerzone mit nur noch Kino- und Fast-Food-Betrieben. Mit immer weniger Ladengeschäften fehlen der Gastronomie wichtige Publikumssegmente.

ISO AMBÜHL

Vor zwei Jahren haben Parlament und Regierung Basels zugestimmt, dass in der Steinenvorstadt eine Fussgängerzone – auch ohne Veloverkehr – geschaffen wird. Das Unternehmen liess sich gut an: Im Sommer stuhlten die Wirte heraus und machten die Strasse zum grossen Boulevard-Restaurant. Wer an sommerlichen Abenden durch die Steinenvorstadt spaziert, fühlt sich angesichts der guten Stimmung auf Plätze in Italien versetzt. Immer mehr wandelt sich das Strassenstück seither, früher vor allem wegen der zahlreichen Kinos bekannt, zu einer reinen Beizenstrasse: Schon seit längerer Zeit sind hier Betriebe der Systemgastronomie wie Mister Wong und Mr. Pickwick (Wartek Pub) der Gastrag oder Cindy von Mövenpick, das italienische Restaurant Pomodoro, das vegetarische Restaurant Gleich, die Bar Hardy's sowie mehrere Cafés domiziliert. Neu dazu kamen eine Movie-Bar, ein Salon Glacier von Häagen-Dazs, ein brasilianische Restaurant und in absehbarer Zeit werden ein türkisches Restaurant sowie Pizza Hut ihre Lokale eröffnen: Eine Angebotsflut also auf engstem Raum. Wie eine Sprecherin von Pizza Hut (bisher

zehn Betriebe in der Schweiz) versichert, wollen die Amerikaner ihr Lokal möglichst im Juni nächsten Jahres eröffnen.

Ganz nach US-Vorbild

Dass nun eine Vielzahl von Betrieben des Systemgastronomie vorhanden ist, empfindet Gastrag-Sprecherin *Andrea Gander* nicht so relevant: «Hauptsache ist, dass die (Steine) durch die verschiedenen Lokale allgemein belebt wird». Eine Konkurrenzierung befürchtet sie nicht, weil die Angebote unterschiedlich seien. So könne das Publikum immer wieder mal wechseln. Auch *Michel Theurillat*, Chef des «Pomodoro», betont, dass sich in der Steinenvorstadt alt und jung treffe und somit eine gute Publikums. Ebenfalls nur gute Erfahrungen hat bisher Häagen-Dazs mit ihrem Salon Glacier gemacht, betont Marketing-Leiterin *Rina Pitarì*. Zusammenfassend erklärt *Joseph Schüpfer*, Präsident des Basler Wirteverbands, dass sich die «Amerikanisierung» der hiesigen Gastronomie eben nicht mehr aufhalten lasse: Heutzutage werde weniger Geld ausgegeben, wovon die Fast-Food-Betriebe profitieren könnten. In wirtschaftlich härteren Zeiten nehme man sich auch weniger Zeit für die Mittagspause, um schon nach einer halben Stunde weiter arbeiten zu können.

Für Schüpfer ist klar, dass die herkömmliche Gastronomie heute einen sehr schweren Stand hat. Darum sei die Massierung von Betrieben der Systemgastronomie in der Steinenvorstadt nicht erstaunlich: «Für die Kundinnen und Kunden ist eine derart grosse Auswahl optimal – die besten Betriebe werden überleben».

Zu viele Beizen

Vorsichtiger Töne schlägt *Cindy-Ge*schäftsführer *Beat Elsener* an: Sicherlich



Der Biss in den Hamburger überwiegt als kulinarisches Erlebnis zunehmend in der Steinenvorstadt Basels. Foto: comet

hätten die neue Fussgängerzone und die vielen Betriebe eine Aufwertung der Steinenvorstadt gebracht. Bisher ist er auch mit den Besucherfrequenzen zufrieden: Wenn nun aber Pizza Hut im City-Disc-Geschäft und ein Wirt ein türkisches Restaurant im ehemaligen Inneneinrichtungsgeschäft Aera einrichte, werde es langsam zuviel: «Basel hat nicht die Frequenzen wie beispielsweise eine deutsche Grossstadt».

Wenn immer mehr Läden in Gastro-Betriebe umfunktioniert würden, fehlten vor allem am Nachmittag Kunden, die wegen der Möglichkeiten für Einkäufe kämen. Speziell im Hinblick auf längere Ladenöffnungszeiten ergibt das Nebeneinander von Einzelhandel und Gastronomie sinnvolle Synergien. Auch *Andrea Gander* betont, wie wichtig die Ladengeschäfte in der Steinenvorstadt seien: «Eine gesunde Mischung bringt sowohl den Ladeninhabern wie den Gastrobetrieben etwas».

Niveau sinkt

Gar keinen Hit findet der Goldschmied *Christof Christen* die Ansammlung von Fast-Food-Betrieben, die vor allem «Turnschuhvolk» in die «Steine» bringe: «Die Steinenvorstadt darf nicht zur Kino- und Beizenstrasse verkommen». Auch sonst haben die Ladenbesitzer Sorgen mit ihrer Strasse: Im Sommer ist sie durch die Restaurant-Bestuhlung im Freien breit abgedeckt, so dass die Schaufenster der Ladeninhaber verstellt sind. In einem Brief an *Baudirektor Christoph Stutz* haben die Ladenbesitzer dagegen protestiert und eine «freie Passage» vor ihren Schaufenstern verlangt: «Sonst entwickelt sich die (Steine) zur reinen Flanierstrasse», betont *Christen*. *Andrea Gander* von der Gastrag hat Verständnis für die Anliegen der Ladenbesitzer. *Baudirektor Stutz* will die Situation nun neu beurteilen.

AlpenRock House, Airport Zürich:

Franchisenehmer im Ausland gesucht

Fast immer werden bei uns neuartige gastronomische Ideen aus dem Ausland importiert. Doch nun ist es einmal umgekehrt: für das sehr erfolgreiche AlpenRock-House-Konzept werden Franchisenehmer in aller Welt gesucht. Die Investitionskosten sind jedoch recht hoch und über die Aufnahmegebühr schweigen die Franchisegeber.

UELI STAUB

Diese multifunktionale Event- und Kommunikationsgastronomie der neuesten Generation in möglichst authentischer Alpenkulisse, bei der man gleichzeitig essen und tanzen kann, sieht einfacher aus, als sie vom System her ist. Die Abläufe sind sehr komplex, Qualitätsstandard und Professionalität unabdingbar

Voraussetzungen. Der Besitzerin, die Flughafen Restaurants AG, hat die Zeit bisher recht gegeben; über 180 000 Gäste wurden registriert, also rund 1000 pro Tag. Der budgetierte Umsatz für das erste Jahr von 5 Millionen Franken dürfte um 20 Prozent übertroffen werden. Wie Geschäftsführer *Kemal Kadıc* weiter ausführt, liegt der Eintrittspreis bei 5 Franken und die Durchschnittskonsumation bei 25 Franken – dafür erhält man Essen, Getränk, Musik, Tanz sowie Unterhaltung. Montage sowie Diensttage sind für geschlossene Anlässe reserviert.

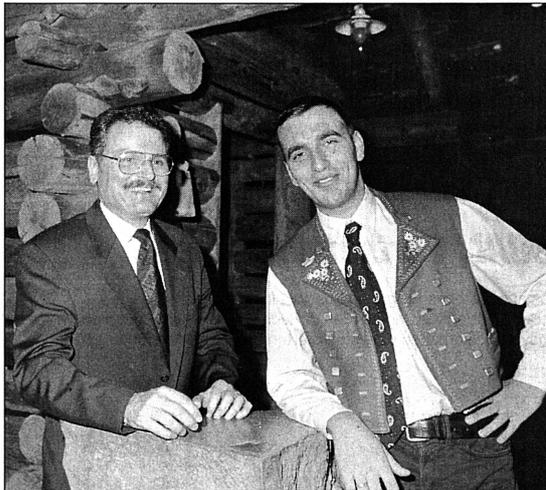
Schweiz zu klein

Dieses ethnoprägte «Eatertainment»-Konzept, das wohl weniger Modeströmungen unterworfen ist, soll nun interessierten Kreisen in aller Welt schmackhaft gemacht werden; das AlpenRock House fungiert demnach als Pilotbetrieb. Franchisegeberin ist die ARH Manage-

ment AG, bestehend aus der Flughafen Restaurants AG und Partnern, deren Geschäftsführer *Peter Wagner*, der aus früheren Zeiten im Zusammenhang mit Mövenpick oder Hotelplan bekannt ist. Ihm fällt die Aufgabe zu, die Lizenzen zu verteilen. Dass er mit München beginnt, hat seinen Grund: der Markenname «AlpenRock House» gehört der BMG Ariola München, und die hat der ARH die Rechte zur Erteilung weiterer Lizenzen abgetreten. Andere wünschenswerte Standorte wären zudem das Ruhrgebiet, Frankfurt, Berlin, Amsterdam, London und die USA mit Orlando und New York. Für das geforderte Einzugsgebiet erachtet man die Schweiz als zu klein.

Hohe Investitionskosten

Wer sich für die Lizenz interessiert, sollte die folgenden Voraussetzungen erfüllen: Standort in einem Einzugsgebiet mit einer Million Einwohnerinnen und Einwohner, 45 Minuten Anfahrtzeit, mindestens 1000 Quadratmeter Gästefläche sowie 500 Quadratmeter Nebenräume (ein sehr günstiges Raumverhältnis; üblicher ist 1 : 1) sowie gutes Know-how in Sachen Food und Entertainment. Über die einmalige Anfangsgebühr schweigt sich die ARH aus. Nachher bezahlt der Franchisenehmer eine umsatzorientierte Abgabe. Wer beim Punkt 0, also etwa mit einer leeren Fabrikhalle, beginnt, muss mit Investitionen von rund 4 Millionen Franken rechnen, wobei vor allem der technische Bereich ins Gewicht fällt. Damals in Kloten wurden 1,8 Millionen Franken investiert, um aus dem ehemaligen Dancing Blackout in drei Monaten das AlpenRock House zu schaffen. Das neuartige House-Check-System wird im AlpenRock House erprobt. Der Gast erhält ein Formular, auf dem sämtliche Ess- und Getränkeposten vermerkt sind und von der Bedienung angekreuzt werden, und den er bis zu 200 Franken belasten darf. So kommt man mit weniger Fachpersonal aus. Abgerechnet wird beim Verlassen des Lokals. Ebenfalls eingeführt wurde das Seating-System nach USA-Vorbild: die Gäste sollten reservieren, und zwar für die Seatings 19 bis 21 Uhr, 21 bis 23 Uhr oder 23 Uhr bis Lokalschluss.



Peter Wagner und Kemal Kadıc hoffen auf Franchisenehmer in den grossen Agglomerationen der Welt. Foto: Ueli Staub

Kreuz-Rössli-Kornhaus AG, Balsthal

«Landgasthöflich» in die Zukunft

Das Balsthaler Dreierpack «Kreuz», «Rössli» und «Kornhaus» hat neue Besitzer: *Roland* und *Denise Lappert* haben die Betriebe von der Familie *Frischknecht* übernommen. Unter dem Motto «landgasthöflich» wollen sie den Gastronomiebetrieb künftig klar positionieren.

EVELYNE MAYR

So wie den Politikern 100 Tage zugestanden werden, um sich einzuarbeiten, hat sich auch *Roland Lappert* Zeit gelassen, bis er als neuer Besitzer der Kreuz-Rössli-Kornhaus AG an die Öffentlichkeit trat. Vergangene Woche lud er also zur «Atrinkete» und stellte sich und seine Geschäftsphilosophie vor. Mit der Ausbildung an der Hotelfachschule Lausanne, den Fachkursen an der Tourismus-Universität Cornell USA und dem Unternehmerseminar SHV eignete sich *Lappert* das fachliche Know-how an. In den letzten acht Jahren wirkte *Roland Lappert* als Generaldirektor der fünf Schweizer Treff Hotels, seine Frau *Denise* führte das Treff Hotel Arcadia in Locarno.

Zentrum aus drei Häusern

Das Konferenzzentrum Kreuz-Rössli-Kornhaus AG umfasst drei Häuser, die das Dorfzentrum von Balsthal prägen. Sie bieten insgesamt 140 Betten, 2 Säle für 250 Personen, 3 Säle für 50 Personen, 2 Säle für 35 Personen, 4 Säle für 15 Personen und 11 Gruppenräume für 5 bis 8 Personen. Der Gasthof Kreuz ist das Schmuckstück des Konferenzzentrums und verfügt als einziges im Dreierbund über einen vollständigen Restaurationsbetrieb. Das Kornhaus, eine ehemalige Seidenzwirnerie, wurde erst vor wenigen Jahren renoviert und beherbergt Konferenzräume, Hotelzimmer und eine Café-Bar mit Gartenwirtschaft. Im Gasthof Rössli, ein fast 500-jähriges Gebäude, sind Seminar- und Konferenzräume sowie Hotelzimmer untergebracht. MAY



Denise und Roland Lappert, die neuen Besitzer der Kreuz-Rössli-Kornhaus AG in Balsthal, setzen auf Tradition. Foto: Evelyn Mayr

Mit dem Kauf der Kreuz-Rössli-Kornhaus AG habe er sich den Wunsch nach Selbstständigkeit erfüllt, sagte *Lappert* anlässlich der «Atrinkete» und dankte den ehemaligen Besitzern für die «hervorragende Ausgangslage». Er werde die Betriebe im wesentlichen weiterführen wie bisher und sie unter das Motto «landgasthöflich» stellen. «Es ist ein Bekenntnis zum Ländlichen, zum Gast und zur Tradition», erläutert *Lappert*. Der Umsatz der Kreuz-Rössli-Kornhaus AG erfolgt zu 70 Prozent aus dem Seminarbereich, zu 30 Prozent aus dem Gastronomiebereich und dem Geschäft am Wochenende (Familienfeiern etc.). Dieses Verhältnis will *Roland Lappert* künftig etwas ausgleichen. «Unser Ziel ist es, die Wochenenden auch im Hotelbereich besser auszulasten. Ausserdem wollen wir die Kreuz-Küche in der regionalen Gastronomie positionieren und damit auch vermehrt Kundschaft aus der Region anziehen», so *Lappert*. Wichtig ist für ihn ausserdem die Zusammenarbeit mit Zulieferern aus der Region. Dies demonstriert *Lappert* mit dem «Balsthaler Lachswochen», die er mit der Lachsraucherei *Dyherberg AG* aus Balsthal initiiert hat und die noch bis 22. Dezember laufen.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Vendre la Suisse en France: une tâche difficile

Vendre la Suisse touristique en France reste une tâche difficile. Certes, les tours-opérateurs français ont, dans l'ensemble, une bonne image de la qualité de la destination suisse. Le problème réside toutefois dans la perception du niveau réel des prix. Pour le responsable de l'antenne parisienne de Suisse Tourisme, Olivier Chevalaz, l'une des préoccupations majeures est de démontrer, notamment aux voyagistes français, que les prix suisses soutiennent parfaitement la comparaison avec les prix pratiqués par la concurrence. De grands efforts de promotion seraient nécessaires. Malheureusement, le budget de Suisse Tourisme tend à privilégier les nouveaux marchés.

Page 4

L'action «4 pour 3» est un succès, estime ST

Lancée début août pour contrer le recul des nuitées allemandes l'action «4 nuitées pour le prix de 3» est qualifiée de succès par Suisse Tourisme, cheville ouvrière de l'opération, ceci bien que l'objectif de 50 000 nuitées n'ait pas été atteint. De septembre à octobre, les quelque mille établissements qui ont joué le jeu ont en effet «identifiés» 37 000 nuitées générées par cette action. Dans le canton des Grisons, les 171 hôtels participants ont recensé 7400 nuitées, soit en moyenne 43 nuitées par établissement. L'action a été justifiée par la première baisse véritablement sensible de la clientèle allemande. Au premier trimestre, la diminution avait atteint 11%.

Page 7

Conjoncture hôtelière: fin de la détérioration?

La détérioration constante des résultats enregistrés par l'hôtellerie et la restauration suisse depuis 1992 serait-elle en passe de se terminer? La lecture des statistiques élaborées par le Centre de recherches conjoncturelles (KOF) de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich permet de le penser. Certes, les performances révélées par les tests conjoncturels de ces derniers trimestres sont toujours médiocres, mais certains indices semblent montrer que le creux de la vague a été atteint. Ainsi, les hôtels ont constaté un léger ralentissement des pertes du nombre de nuitées et les réservations pour le 4e trimestre ont affiché une «baisse un peu moins marquée», indique le KOF.

Page 7

Plaidoyer pour la certification ISO 9000

Peu nombreux sont les établissements hôteliers suisses et allemands qui, sur l'exemple de l'Hôtel Stern à Muri (BE), ont fait certifier leur établissement selon les normes européennes ISO 9000. Les commentaires recueillis lors d'un séminaire organisé à Francfort ont toutefois montré que l'opération est fructueuse. Les participants qui en ont fait l'expérience ont été unanimes à reconnaître qu'un management de qualité apportait une sensible hausse de la qualité des prestations. Certains ont cependant relevé que le processus de certification donnait lieu à un travail administratif considérable.

Page 8

Restaurants et restaurants d'entreprise: concurrence?

La qualité des prestations des restaurants d'entreprise s'est sans cesse améliorée ces dernières années. Leurs conditions d'exploitation sont favorables: ils s'approvisionnent à bon prix, ils trouvent de bons cuisiniers, stimulés par des conditions de travail attractives, ils travaillent à moindre risque et leurs menus sont appréciés. Cette situation constitue-t-elle une concurrence importante pour les restaurateurs. Pas vraiment, s'ils font preuve de dynamisme. Ainsi, les restaurants situés aux environs de l'entreprise Ascom à Berne dont le restaurant fait de bonnes recettes font état d'un taux d'occupation satisfaisant.

Page 13

Centre de compétence touristique

Les mandats ne manqueraient pas

Présenté à mi-octobre à Lausanne dans le cadre du salon «Perspectives», le centre de compétence destiné au tourisme romand a fait quelques pas de plus sur le chemin de la réalisation. Même si l'affaire n'est pas encore ficelée, les responsables touristiques romands ne sont pas en peine d'énumérer les cas où le centre de compétence leur serait utile.

MIROSLAW HALABA

«Cela ne sert à rien d'être pressé et de mettre les partenaires pressentis devant le fait accompli», dit, pour expliquer l'état d'avancement des travaux de prospection, Francis Scherly, professeur-associé à l'Université de Lausanne et l'un des principaux initiateurs du projet. «Il n'y a pas de miracle, toutes les mises en place qui ont un enjeu stratégique prennent logiquement plus de temps que les choses mineures.»

Ainsi, depuis la présentation à Lausanne, le projet a reçu, outre celui de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), le soutien de principe de la Banque cantonale vaudoise, de l'Union fribourgeoise du tourisme et de Jura Tourisme. L'Etat du Valais et Valais Tourisme ont annoncé la semaine dernière leur intention de s'engager dans ce projet, indique le professeur Scherly. Une réunion est, par ailleurs, agendée avec Valais Tourisme et la Banque cantonale du Valais.

Autre nouvelle: le président de la fondation qui chapeaute le centre a été trouvé en la personne de Peter Keller. Egalement professeur de tourisme à l'Université de Lausanne, il a accepté cette tâche à titre personnel, précise-t-on. Selon le calendrier, volontairement optimiste, établi par les initiateurs du projet, la plate-forme devrait être opérationnelle dès les «premiers mois de 1997». Arrivera-t-on à le tenir? Francis Scherly le pense.

Utilité certaine

Si le projet rencontre un bon écho en Suisse romande, c'est que les besoins d'un nouvel instrument de travail pour les professionnels du tourisme sont bel et bien réels. Ce centre de compétence, rappelons-le, veut fournir au tourisme un outil neutre de recherche appliquée, de coordination et de développement. Les exemples de besoins concrets recueillis auprès de quelques responsables romands montrent que l'intérêt pour cette initiative est certain. Directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) et chaleureux partisan du projet, Charles-André Ramseler cite plusieurs cas qui pourraient faire l'objet de mandats confiés au centre. «Nous n'avons pas assez d'indicateurs, une analyse éco-

La plate-forme touristique devrait observer les marchés pour permettre aux professionnels de mieux les travailler.

Photo: ex-press

nomique de l'impact du tourisme serait donc très utile», dit-il. Et de mentionner d'autres exemples: l'analyse des structures régionales et locales (redéfinition des missions), la création d'un fonds de garantie pour les produits touristiques libellés en monnaies étrangères ou l'établissement d'un modèle pour le développement de forfaits modulaires. L'adhésion définitive de l'Union fribour-

geoise du tourisme au projet est liée à des questions financières qui devraient se résoudre ces prochaines semaines. Son directeur, Jacques Dumoulin, n'en voit pas moins le centre de compétence d'un très bon œil. «Nous constatons les problèmes, mais nous n'avons pas le temps de nous en occuper», souligne-t-il. Comme son homologue vaudois, il n'a pas de peine à citer des exemples de mandats

potentiels. Il serait ainsi nécessaire que des experts se penchent sur l'organisation du tourisme broyard, à cheval sur les cantons de Vaud et de Fribourg. Comment pourrait-on ensuite associer la Gruyère et le Pays-d'Enhaut, deux régions dont les produits touristiques sont très similaires? Le lac de la Gruyère est sous-exploité sur le plan touristique. Que faudrait-il entreprendre pour combler cette lacune? Ou encore: quelle forme de gestion faut-il adopter pour les antennes touristiques installées dans les relais autoroutiers?

Comblant une lacune

«A part la chaire de tourisme à l'Université de Lausanne, nous n'avons pas de structure de recherche touristique en Suisse romande, aussi souhaitons-nous participer à ce projet», indique de son côté le directeur de Jura Tourisme, Michel Beuret.

Auteur d'un travail de diplôme consacré à la création d'un observatoire du tourisme (instrument qui est aussi contenu dans le projet de centre de compétence), il est d'avis que le centre devra surtout tisser un réseau de spécialistes externes très performants. Quant aux mandats que sa région pourrait confier à ce centre, ils pourraient porter sur le positionnement de l'hôtellerie jurassienne ou un concept de gestion de l'événementiel jurassien. Le projet de plate-forme touristique suscite aussi de l'intérêt dans les offices du tourisme locaux.

Directeur de l'Office du tourisme d'Avenches, Michel Doleires, applaudit cette initiative «des deux mains». «Un soutien actif dans l'analyse des projets serait en effet nécessaire», déclare-t-il. Il insiste toutefois sur le côté pratique de l'opération: «Le centre ne doit pas se contenter de pondre du papier.» Le projet est bien lancé. Trouvera-t-il les fonds nécessaires pour devenir réalité? C'est là toute la question.



Quelques remarques et réserves

Le projet présenté à Lausanne fait aussi l'objet de quelques réserves. On rappellera tout d'abord que le canton de Neuchâtel n'y participera pas, pour des raisons budgétaires notamment.

Le canton de Genève a, pour sa part, adopté une position nuancée. Le directeur de l'Office du tourisme de Genève (OTG), François Bryand, considère que la création de la plate-forme est une «bonne idée» qui permettrait d'équilibrer quelque peu la concentration de certaines instances touristiques en Suisse alémanique.

Estimant toutefois que les difficultés du tourisme sont d'envergure nationales, voire européenne, il est d'avis que le

rayon d'action devrait être élargi. Celle-ci pourrait devenir une antenne de recherche appliquée de Suisse Tourisme en Suisse romande. Ceci influencerait dès lors le mode de financement. Généralement, précise François Bryand, doit résoudre des problèmes propres à aux grandes cités comme Zurich et Bâle ou aux métropoles européennes. Bénéficierait-elle systématiquement des travaux fournis par le centre s'il est mis sur pied dans sa version actuelle? François Bryand en doute.

Autre avis. Le directeur de l'Office du tourisme de Villars, Eric Fassbind, ne pense pas que sa station ait un grand besoin de ce centre. Il s'interroge toutefois

sur le rôle de l'Université, Université - celle de Lausanne, en l'occurrence - qui abriterait le centre. Pour lui, la recherche fondamentale est de son domaine, alors que la recherche appliquée - qui serait faite au centre - est du domaine privé. Enfin, si Valais Tourisme s'est montré d'accord sur le principe, son directeur Melchior Kalbermatten n'a pas manqué de relever qu'une plate-forme touristique, destinée avant tout au tourisme valaisan, était en gestation à l'Ecole de tourisme de Sierre. Une collaboration des deux plate-forme est envisageable. On en saura plus lorsque le nouveau directeur de l'école aura été désigné, a-t-il dit.

MH

Verbier

Polyvalent face à la concurrence

Baisse des prix pour les remontées mécaniques et nouveautés: Verbier renforce son offre hivernale et se profile de façon agressive sur le marché. Les points forts? La station propose toute la gamme de la glisse, s'adresse à toutes les bourses et s'applique à la faire savoir.

SANDRA JOYE

«Verbier veut être l'endroit à la mode. Notre offre hivernale, par sa diversité au niveau prestations/prix, s'adresse aussi bien à une clientèle aisée, qu'aux familles et aux jeunes». C'est en ces termes que Patrick Messeiller, directeur de l'office du tourisme, définit et positionne la station à l'aube de la saison d'hiver. Mais le comportement de la clientèle a changé, sur le mode du rétrécissement: réservations à court terme, séjours raccourcis, pouvoir d'achat réduit. En ciblant différents segments et en annonçant une politique de prix à la baisse, la station abandonnerait-elle son image «sport-chic»?

«La clientèle fortunée de la station, à laquelle nous offrons toute la discrétion souhaitée, trouve à Verbier la gamme complète des prestations adaptées à ses besoins, explique Patrick Messeiller. Et d'ajouter: «C'est un créneau extrêmement pointu, un apport qui est une force. Mais on ne veut pas se cantonner dans une image exclusive. D'ailleurs, le «haut-de-gamme» serait-il heureux tout seul? Verbier a aussi une politique familiale, au niveau de l'offre sportive, de la restauration et de l'hébergement, en station même ou à proximité immédiate. La constante demeure l'élément qualitatif, qu'il faut maintenir à tout prix.»

Téléverbier baisse ses prix

Téléverbier se concentre quant à elle notamment sur les familles et créée désormais ses propres produits. «Dans le contexte concurrentiel actuel, nous voulons nous profiler de manière agressive, en luttant sur le front des prix», déclare Louis Moix, directeur général. Téléverbier a élaboré, en collaboration avec ses partenaires des «Quatre Vallées» que sont Nendaz, Veysonnaz et Thyon, un plan de mesures commerciales afin de

regagner des parts de marché. Ce plan comprend, par exemple, une baisse de quelque 5 à 6% sur le prix de la journée adulte, qui passe ainsi de 59 à 56 francs pour le secteur général. L'indice de référence du prix n'inscrit toutefois pas l'offre de Verbier comme la meilleur marché. A cela, François Perraudin, res-

ponsable de la publicité et du marketing de Téléverbier, tient à rappeler que le rapport prestations/coût prévaut sur le prix seul, se référant cette fois à un banc d'essai sur 12 critères, réalisé en 1995 par le «Sonntags Blick», lequel plaçait Verbier en première position devant Davos et Flims/Laax.

Glisse et event-marketing

Téléverbier s'emploie à déceler les nouvelles tendances suffisamment tôt afin d'adapter son offre. Ainsi, avec l'organisation du 4e «Mont-Fort Snow Festival», du 23 novembre au 1er décembre, ce ne sont pas moins de quelque 3500 amateurs de glisse qui sont attendus par Verbier et Nendaz. Un concept original et populaire, qui permet de tester tous les types de produits, skis et snowboards, de pratiquement toutes les marques sur le marché en bénéficiant des conseils des fabricants. Si la grande majorité de la clientèle de Téléverbier est toujours constituée de skieurs, le ski est cependant en baisse.

C'est sans compter avec l'arrivée du nouveau «hit» du ski alpin, le ski de carving, à la géométrie très marquée qui permet de spectaculaires virages bouclés et qui apporte un réel renouveau dans l'industrie du ski. «C'est pourquoi nous lançons cette saison, en collaboration avec l'Ecole suisse de ski, le «Carving test center» et accueillons une étape du championnat de Suisse de carving», dit François Perraudin, responsable de la publicité et du marketing de Téléverbier. Enfin, les amateurs de «freestyle» trouveront la «Swatch surf area» à Verbier, aire de «fun» accessible aux snowboarders. SJ

COUP DE FIL À...



Marc Hubacher

Directeur de l'Office du tourisme de Thonon

Marketing Lac de Thonon et Télécom PTT s'apprentent à mettre en service un projet-pilote de centrale de réservation. En quoi consiste ce nouveau système et quand sera-t-il opérationnel?

Cette centrale de réservation est un projet-pilote de Télécom PTT dont la réalisation a demandé plus d'un an. Elle est le fruit de la concertation des offices de tourisme de la région du Lac de Thonon et de la direction régionale de Télécom. Il s'agit d'un système de réservation on-line qui réunira non seulement l'offre d'hébergement en hôtellerie – soit 72 hôtels – et en parahôtellerie, mais également toute une palette de prestations relatives aux activités culturelles, concerts et manifestations. L'introduction des différents paramètres de l'offre régionale est actuellement en cours de réalisation, avec le recensement des appartements de vacances, par exemple.

La centrale disposera de quatre terminaux, qui seront placés dans les OT de Beatenberg, de Gunten, de Spiez et de Thonon. Une présentation qui s'est déroulée vendredi soir avait d'ailleurs pour objectif de démontrer les possibilités d'application aux hôteliers. Le projet est propriété de Télécom PTT et un contrat de leasing avec Marketing Lac de Thonon est en discussion. La mise en service du système s'effectuera en plusieurs étapes, dont une première période test verra l'installation d'un terminal à Thonon dès le mois de janvier, pour aboutir à une intégration générale en juillet prochain. Télécom PTT développeront un tel projet dans le cadre de l'Expo 2001. Ils planifient également la mise sur pied d'un système de réservation et d'information national.

Propos recueillis par Sandra Joye

MÉLI-MÉLO

Trois nouvelles chaînes d'hôtels présentes à l'EIBTM 97. La 10^e édition de l'EIBTM, le salon international des voyages d'affaires, des congrès et de l'incentive qui se déroulera du 13 au 15 mai 1997, annonce un total de plus de 2200 exposants. Parmi les nouveaux exposants, on relève la présence de trois chaînes hôtelières, soit Hyatt Hotels & Resorts, Renaissance Hotels et Shangri-la Hotels & Resort. LM

Pierre Starobinski, directeur de l'OT de Leysin

«Il y a encore trop d'incompréhension entre politique et tourisme»

A la fête de l'Office du tourisme de Leysin depuis 1989, Pierre Starobinski passera la main le 1^{er} décembre. L'homme n'est pas porté au bilan rétrospectif, mais à l'analyse. Rencontre avec un esprit acéré, et regard critique en forme de questions sur quelques dysfonctionnements du tourisme suisse.

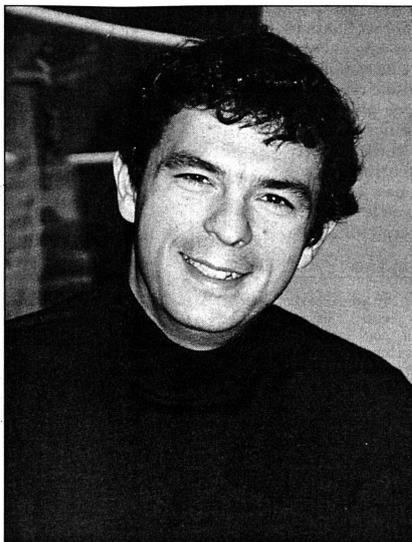
JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Trop souvent encore, et malheureusement, le monde politique considère avoir consenti un investissement définitif en matière de tourisme lorsqu'il a voté l'achat d'un bus navette. Il doit comprendre que l'investissement essentiel est aujourd'hui beaucoup plus abstrait et que le professionnel qu'il a mandaté pour vendre son village, sa station ou sa région doit également, peut-être surtout, investir en terme d'image. Et si à Leysin, le message a passé, c'est parce que j'ai appris la patience, l'art de la négociation et même le compromis.»

Même retranscrit en substance, l'avis est tranché, net, précis. C'est peut-être pour cela qu'il arrive qu'on taxe Pierre Starobinski de «théoricien» du tourisme – ce dont il se défend: il a le langage clair que commande l'analyse du praticien. Car sept ans à la tête de l'office du tourisme d'une station réputée pour l'apréte des tempéraments partisans fondent une riche expérience. Forte de défiance, mais aussi de confiance gagnée.

Des questions

Une expérience qui permet un regard acéré, et bien au-delà du seuil local. Car, pour «Staro», partout les symptômes sont les mêmes. Leysin dans son discours ne sert que d'illustration pour dénoncer quelques dysfonctionnements dans les structures mêmes qui président aux destinées du tourisme. Et de s'interroger. Ainsi par exemple: est-il judicieux – pour ne pas parler de «normal» – que la présentation d'une station au sein des organismes locaux, régionaux, cantonaux du tourisme soit répartie entre plusieurs personnes au gré d'intérêts plus ou moins affirmés? Est-il judicieux encore qu'au niveau régional on associe des offres par trop différentes? Est-il bon au niveau cantonal que, faute de moyens, on doive suivre une politique de segmentation ou de régionalisation définie au risque de voir les partenaires locaux souhaiter «desegmenter» pour mieux faire valoir leurs charmes? Est-il concevable qu'une politique de segmentation définie ne sorte pas des circuits habituels lorsqu'on sait que certains segments, le «fun» (roller, parapente, snowboard, etc.) par exemple,



Les problèmes et les questions n'ont pas empêché Pierre Starobinski de privilégier l'action.

Photo: Jean-Jacques Ethnoz

évitent justement ces circuits traditionnels!

Et encore, retour au niveau local: comment concilier les intérêts des divers partenaires (prestataires de services, hôteliers, restaurateurs)? l'association telle que définie par la Constitution fédérale est-elle judicieuse pour présider aux destinées du tourisme d'une station? Le patrimoine «nature» doit-il être admiré via une installation avant-gardiste ou gagné à la force du jarret et/ou du rhume des foies?

Au niveau national enfin, n'y a-t-il pas danger de voir le monde politique considérer qu'il en a «assez fait» pour le tourisme, fort du budget accordé à «Suisse Tourisme», des 11 millions alloués comme prime à l'initiative en matière de tourisme et des abattements de la TVA pour certains secteurs?

Privilégier l'action

Autant de critiques? Oui si, pour paraphraser le penseur, on considère la critique comme «ce regard qui demande distance et intimité, sachant que la vérité n'est ni dans l'une ni dans l'autre, mais dans le mouvement qui va inlassablement de l'une à l'autre.»

Autant de questions incisives plutôt, qui n'ont pas empêché l'analyste Pierre Starobinski de privilégier l'action. Car sous la direction du praticien riche de «sept ans d'un formidable apprentissage», Leysin a su se profiler. La station fut la

première à comprendre l'engouement pour le «snowboard», à jouer l'autour «roller» et «in-line». Elle a également su jouer la culture. Et sous l'homme de communication, elle fut l'une des premières à se lancer «professionnellement» (avec toutes les compétences que suppose le terme) sur Internet – le site est aujourd'hui constamment mis à jour et enrichi. L'un de ces investissements abstraits qu'il fallut négocier auprès du monde politique.

Des projets

S'il reste à disposition de Leysin, Pierre Starobinski le précise bien, «il ne souhaite pas empiéter sur les tâches de son successeur», Alexandre Fricke, venu de Crans-Montana. Car des projets, ce communicateur n'en manque pas. Ainsi, il est d'ores et déjà en charge de la communication et des relations publiques de l'opération «Jardins 97», qui verra Lausanne transformer ses parcs et jardins pour un Festival de jardins urbains. Parallèlement, il préside encore l'association qui commandite un film de Francis Reusser, soutenu par le Canton de Vaud. Adaptation de «Guerre dans le Haut-Pays», de Ramuz, le film devrait être sur les écrans en 1998, pour le 200^e anniversaire de l'indépendance vaudoise. JJE

Valais

Prix pour les marcheurs

Le prix du tourisme «Sommet 96», créé par la SBS et en association avec le quotidien valaisan le «Nouveliste», a été remporté la semaine dernière par l'Association valaisanne de la randonnée pédestre (AVRP). Ce prix récompense depuis trois ans une association, une institution ou une infrastructure qui oeuvre pour le développement et la promotion qualitative du tourisme en Valais. Les deux prix précédents avaient été décernés au Swiss Vapeur Parc, du Bouvier et aux Bains de Saillon. Ainsi, après le ludique et le bien-être, le tourisme pédestre, et ses 1600 membres, peut désormais inscrire son nom au palmarès de cette référence de plus en plus prisée par les professionnels de la branche. Le Funitel de Crans-Montana, l'Hôtel Fletschhorn de Saas-Fee, les trains d'Emosson, l'organisation LaNaTour, l'hospice du Grand-St-Bernard et la Bourgèoise de Zermatt figuraient parmi les candidats de cette édition 1996. AB

MÉLI-MÉLO

Fribourg entre à Swiss Congress. Fribourg, par le biais de son Office du tourisme, sera membre de Swiss Congress & Incentives Destinations dès le 1^{er} janvier 1997. De nombreux organisateurs de congrès et de manifestations assimilées se sont déjà frémement intéressés à la capitale fribourgeoise, mais l'absence d'infrastructure de grande capacité n'a parfois pas permis de réaliser leur projet. Les installations provisoires et autres palliatifs ont tout de même servi jusqu'ici à une centaine de réunions de 20 à 800 personnes par an. Avec le futur centre de congrès et d'expositions, en construction à Granges-Paccot, près de l'autoroute A1, ce sera chose faite dès le début 1999. L'appartenance à Swiss Congress permettra à Fribourg de faire un pas en avant en étant promotionnellement plus efficace sur le marché des congrès. A noter que la station de Gstaad a été acceptée en même temps que Fribourg à Swiss Congress qui compte désormais 19 destinations congrès. JS

*

Haut-Plateau: remontées mécaniques solidaires. Les quatre entreprises de remontées mécaniques du Haut-Plateau ont décidé de fusionner. Les actionnaires de la S.A. des téléphériques de Crans-Montana ont donné leur feu vert, il y a dix jours, au principe d'une fusion avec les trois sociétés sœurs, soit Télé-Aminona SA, la Télécabine du Grans-Signal SA, ainsi que les Téléphériques des Violettes et du Glacier de la Plaine Morte SA. Pour le président du conseil d'administration de la société, Bernard Emery, ce rapprochement constitue le seul moyen de faire face aux problèmes économiques et touristiques que rencontre actuellement le Haut-Plateau. Une étude de fusion sera donc mise sur pied. La valeur de chaque société devra être évaluée afin de déterminer la formule adéquate de fusion. La création d'un holding permettrait, par exemple, aux sociétés de conserver leur propre identité. La nouvelle structure devrait cependant voir le jour d'ici une année. AB

*

Charmey: travaux en cours à Hôtel Cailler. C'est au mois de mai que la nouvelle aile de l'Hôtel Cailler, à Charmey, sera mise en service. Les travaux en cours portent sur l'agrandissement de l'établissement quatre étoiles grüerien dont la capacité passera à cent quarante lits, par l'adjonction de neuf appartements de deux pièces avec kitchenette et de cinq chambres doubles. Une nouvelle salle de cent septante places permettra de compléter l'infrastructure existante. L'agrandissement du Cailler, dont la gestion est assumée par la société Fedhorest, correspondra à la nécessité de pouvoir recevoir la clientèle d'un car tout en continuant d'accueillir la clientèle individuelle et d'abriter des séminaires. En outre, l'hôtel sera mieux adapté à la clientèle familiale, majoritaire à Charmey tant en été qu'en hiver. L'investissement consenti pour ces travaux d'agrandissement ascende à 2 millions de francs. JS

ANNONCES

Polar culinaire

Devenez votre propre chasseur de bactéries grâce aux auto-contrôles d'hygiène d'ABA! ABA SA - Hygiene Control Company Infoline 0844 811 922 à tarif local

La Côte

Important projet hôtelier

Le Conseil communal (législatif) de Prangins, près de Nyon, a donné la semaine dernière son feu vert à un projet hôtelier d'envergure. Il a octroyé un droit de superficie de 60 ans sur un terrain communal de 12 000 mètres carrés à la société Bays Hôtels SA. Constituée pour l'occasion, celle-ci prévoit la construction d'un établissement «4 étoiles» de 40 chambres dévisé à quelque 6 millions de francs.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Il s'agit bien d'un projet hôtelier, et non d'une opération immobilière», initiateur du projet et futur exploitant de l'établissement, Richard Bays insiste bien, «d'autant précise-t-il encore, que la commune de Prangins n'aurait pas donné son aval à une opération purement spéculative». Outre ce droit de superficie, il a d'ailleurs également obtenu d'importantes facilités au niveau des redevances, celles-ci ne devant intervenir à plein qu'après plusieurs années, de manière à faciliter au mieux le démarrage de l'entreprise. Le projet qu'il a mis sur pied

procède d'une sérieuse étude de marché: avec l'ouverture en 1998 du Musée national suisse, au château de Prangins, à deux pas de la parcelle dévolue au projet hôtelier, et l'installation définitive à Nyon du siège de l'UEFA, l'Union européenne de football association, la région devrait connaître un manque de lits dans la catégorie.

Facilement accessible

Le complexe projeté sera situé à quelques centaines de mètres seulement à l'ouest des quais de Nyon. Immédiatement accessible au nord par l'ancienne route principale Lausanne-Genève, la parcelle est bordée par le lac au sud. Les 12 000 mètres carrés de ce véritable écrin de verdure accueilleront un corps de bâtiments en plusieurs parties, jouxtant l'actuelle villa de la propriété. Outre les 40 chambres projetées, le complexe devrait encore compter un restaurant, du même standing, fitness, sauna et court de tennis. Plusieurs salles de réunions et de séminaires sont encore prévues, en partie intégrée à l'actuelle construction. De l'étude volumétrique actuelle, le calendrier prévoit très rapidement la mise à l'enquête. Celle-ci satisfaite, les travaux devraient pouvoir commencer dès les premiers mois de 1997, pour aboutir à l'ouverture de «La Barcarole» en 1998.

Papier pâtisserie pour le professionnel

50cm x 100m

Backstar Prof-Box

Papier pour pâtisserie

50 cm x 100 m

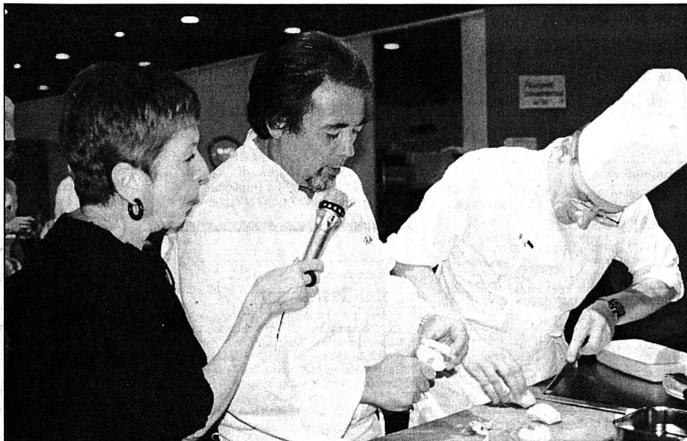
Backstar

disponible chez votre grossiste

La promotion des «plus beaux métiers du monde»



La télévision régionale lausannoise était présente avec Jean-Marc Richard (à dr.) qui a présenté deux recettes par jour depuis le stand du Service du gaz, représenté ici par Gérald Keller et Sonia Perez.



Le Forum des Grands Chefs, avec ici Roland Pierroz qui commente ses recettes au micro de Catherine Michel, a été à nouveau très apprécié.

Photos: Laurent Missbauer et Miroslaw Halaba



La bonne humeur était de mise chez Jürg Albrecht, Doris Aubry et Yves Dufresne (de g. à dr.), sur le stand de Hobart et Foster.

Gastronomia n'avait pas encore fermé ses portes à l'heure où nous mettions sous presse. Les premiers jours d'exposition ont cependant d'ores et déjà démontré que le salon lausannois a effectué une excellente promotion en faveur des métiers de la restauration et de l'hôtellerie, soit en faveur des «plus beaux métiers» du monde car ils consistent à donner du plaisir aux gens.

LAURENT MISSBAUER

Le succès populaire de Gastronomia, la foire internationale de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie, qui tient salon chaque deux ans au Palais de Beaulieu de Lausanne, ne se dément pas au fil des années. C'est du moins le principal enseignement que l'on retirera des premières journées de cette 5e édition qui a ouvert ses portes le samedi 23 novembre et qui les a refermées quatre jours plus tard. Les halles 26 à 35, consacrées à la saveur des terroirs avec les différents exposants du secteur de l'alimentation et des boissons n'ont pratiquement jamais désempilé. Il est vrai que les secteurs des vins, des spiritueux et des «Frais de la mer», de même que le programme d'animation de la Confrérie du Gruyère et les véritables œuvres d'art du concours des apprentis boulangers valaient largement le déplacement.

Le «Sésame de l'accueil»

Le forum des grands chefs dans les halles 6 et 7 a connu lui aussi une très forte affluente. Il fallait en effet jouer des coudes pour trouver une place afin d'assister à la préparation de la tarte bagnarde exécutée par Roland Pierroz qu'on ne présente plus et qui a frappé dans le mille en relevant, entre deux pinçées de cannelle et 1001 anecdotes culinaires, que les métiers présentés à Gastronomia étaient les plus beaux du monde car ils consistaient à donner du plaisir aux gens. Gageons que cette jolie formule ne sera certainement pas démentie par les treize nominés du «Sésame de l'accueil», une des plus importantes distinctions dans les

secteurs de l'hôtellerie et de la restauration. Ce prix, mis sur pied par le Comité de Gastronomia et par la Fondation Nestlé Pro Gastronomia (fondation qui a été créée par Nestlé en 1991, à l'occasion de son 125e anniversaire, et qui se consacre à l'aide à la formation dans les domaines de l'hôtellerie, de la restauration et du tourisme) est destiné à récompenser un hôtel et un restaurant avec le soutien respectif de la Société suisse des hôteliers et de Gastrosuisse. Les deux lauréats ont été choisis cette année parmi treize finalistes sélectionnés pour leur originalité et la qualité de leur cuisine régionale.

La palme à un hôtel valaisan

Parmi les dix critères d'appréciation des «Sésames de l'accueil», on citera avant tout ceux qui tenaient compte de l'ambiance générale, de la qualité des mets, de la cordialité du service et de l'accueil, de même que de l'offre de plats régionaux, du mobilier, des arts de la table et des informations spontanées qu'elles soient touristiques, culturelles ou tout simplement en relation avec les vins et les mets qui figurent sur la carte. A ce petit jeu-là, c'est l'Hôtel Minotel Suisse Riffelalp, à Riffelalp au-dessus de Zermatt, qui a remporté le premier prix dans la catégorie des hôtels. Dans la catégorie des restaurants, c'est en revanche le Ristorante Hotel Stazione «Da Agnese», à Intragna (TI) qui s'est imposé.

Situé en pleine nature à 2222 mètres d'altitude, l'Hôtel Riffelalp ne peut être atteint que de deux manières: par le train ou par une marche qui dure plus d'une heure depuis la station de Zermatt. Interrogé sur les raisons de ce succès, Thomas et Cécile Moor, les directeurs de cet hôtel 3 étoiles de 20 chambres qui appartient à la famille Seiler, ont cité, modestement, l'emplacement de leur établissement juste en face du Cervin. Ce serait cependant oublier leur sens proverbial de l'accueil et leur amour pour la profession qu'ils exercent: «Nous accordons également beaucoup d'importance aux produits régionaux», explique Thomas Moor qui s'occupe avant tout de la cuisine. «Parmi nos différentes spécialités, nous proposons la soupe au vin à la valaisanne, le gratin de légumes de la vallée, l'escalope aux abricots du Valais et de nombreux desserts aux poires du Valais.»



Jean Mudry, 2e vice-président de la SSH (à g.) chaleureusement félicité les lauréats du «Sésame de l'accueil», Thomas et Cécile Moor.



Swiss Hotel Software était notamment représenté à Gastronomia par son co-associé Emmanuel Gardinier.



Les visiteurs ont pu assister à la fabrication artisanale de cigares sur le «Pavillon du cigare».



La présence de la Confrérie du Gruyère n'est pas passée inaperçue dans la halle consacrée à la saveur des terroirs.

«Sésames de l'accueil» 1996

Tous les nominés

Les établissements suivants ont reçu un certificat récompensant l'originalité et la qualité de leur cuisine régionale. **Catégorie «hôtels»:** Hôtel Almarenda, Grimentz (VS); Hôtel du Chasseur, Enges (NE); Hôtel Chesa Margun, Sils-Maria (GR); Hôtel Haller, Lenzburg (AG); Hôtel Regina, Wengen (BE); Hôtel Riffelalp, Zermatt (VS). **Catégorie «restaurants»:** Ristorante «Da Agnese», Intragna (TI); Restaurant de l'Aigle, Montsevelier (JU); Crazy Cow, Zurich; Restaurant du Lac, Salavaux (VD); Restaurant Rigiblick, Lauerz (SZ); Zum Schützenhaus, Bâle; Auberge du Vert-Bois, Mont-Crosin (BE). *LM*



Le Restaurant gastronomique avait à nouveau une fière allure avec Pierroz, Girardet, Goddard, Blokbergen, Braendle, Rabay et Ravet (de g. à dr.).

Panorama-Restaurant mit sep. Bauland und grosse 6 1/2-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/WZ separat handelbar. Total ca. 3.2 Mio.

Leidemann Immobilien
8340 Hinwil 01-937 48 37

A louer/vendre

Restaurant-bar-dancing

cadre unique, chalet rustique, cheminées, 400 places. Station de ski. Renommée établie. Fonds propres nécessaires.

Ecrire sous chiffre 89428, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne. 89579/44300

A vendre ou à louer à Neuchâtel

Hôtel-Restaurant

conditions à discuter.

Pour personnes sérieuses et solvables offres sous chiffre R 028-65338 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1. P 89579/44300

Zu verkaufen

Hotel-Restaurant

an sehr guter Lage an der Nordseite der San-Bernardino-Route in Graubünden. Bausubstanz und Einrichtungen in sehr gutem Zustand.

Beherbergung: 12 Zimmer mit Bad und WC
Restauration: Restaurant 110 Sitzplätze
Säul/Stübli 35 Sitzplätze
Terrasse 40 Sitzplätze

Wirtswohnung sowie Personalzimmer mit Dusche und WC.
Ernsthafte Interessenten richten Ihre Zuschrift an Chiffre 89572, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 89572/387255

Rheineck

Zu verkaufen

Mehrfamilienhaus

mit Restaurant, ca. 80 Plätze, unterteilbar, Gartenwirtschaft, ca. 18 Plätze, 3 1/2-Zimmer-Wirtswohnung, 1 Personalzimmer, 7 3/4-Zimmer-Wohnungen, freistehende Liegenschaft, voll vermietet, Rendite 7,05%, Kaufpreis 1,4 Mio. Franken.

Verlangen Sie unseren Liegenschaftsbeschrieb unter Chiffre R 033-266838 an Publicitas, Postfach 1642, 9001 St. Gallen. P 89454/44300

Bar - Grotto

in der Region Mendrisio

Sagno/TI aus familiären Gründen zu verkaufen: Kleiner, erst kürzlich renovierter Betrieb, neue Ausrüstungen, Möglichkeit für Tische im Freien.
Offerten an Chiffre E 135-742.987, Publicitas, 6830 Chiasso. P 89570/44300

Frutigen

Im Dorfzentrum von Frutigen verpachten wir das traditionelle Hotel-Restaurant

Landhaus Adler

Wir stellen uns ein initiatives Pächter-ehepaar vor. Nur wenig Eigenkapital erforderlich.

Interessenten melden sich unter Telefon 033 671 31 33. P 89654/210854



NEGOCE HOTEL DEVELOPMENT S.A.

International Hotels & Resorts Trading, Development P.O. BOX 44, 1211 GENEVA 25, SWITZERLAND

COTE D'AZUR

Im Golf von St. Tropez, ca. 3 km vom Meer, eine Viertelstunde mit dem Wagen von St. Tropez: einmalige Gelegenheit: Grundstück zu verkaufen.

Grundfläche 14 ha (140 000m²) daon 11 400 m² bebaubar, gültige Bewilligung. Neue technische Anlagen schon eingerichtet: Innenstrassen, bestmögliche Wasser und Kanalisationsleitungen, Elektrizitäts- und Telefonanschlüsse.
Destination: Résidence-Village de vacances
Verlangter Preis Fr.F. 16 Millionen - 4 Millionen Frs.
Taxen, Notargebühren ca. 4%. TVA sollte rückgewinnbar sein.

Région St. Tropez sur terrain de 4800 m² face à la plage, Résidence hôtelière** environ 60 appartements et studios. Meublé. Parkings, installations sportives. Immeuble neuf. Terrain, murs et fondis: Prix 26 Mio. FF.

N.H.D. SA est une société suisse fondée en 1989.
Informations: adresse ci-dessus ou fax 41 22-346 82 65. 89531/12270

AVENCHES

entre Berne et Lausanne près du Lac de MORAT le locataire cède le bail à louer

du Restaurant de l'Hôtel de Ville

Restaurant renommé, Situation idéale au centre de la cité.

L'établissement comprend: Plusieurs salles ainsi qu'une terrasse et jardin.

Début de cession: Date à convenir.

Pour tous renseignements utiles et visite s'adresser au Tél: 026 675 28 33

Les offres sont à adresser à: Mr. Alain Laval Restaurant de l'Hôtel de Ville 1580 Avenches 89425/148369

Die Existenz für Zwei

MFH mit 5 Wohnungen

Restaurant/Bar (32 Plätze)

in grösserer Gemeinde am linken Zürichseeufer zu verkaufen. Kt. ZH.

Die Chance der Selbständigkeit für Ehepaar.

Interessanter KP und Finanzierung.

Info 01 687 27 70 0 89575/387280

Innovative Ideen im Einklang mit der Tradition verwirklichen - eine Herausforderung für den neuen Mieter.

Wir vermieten per 1. April 1997 oder nach Vereinbarung einen gut gelegenen

Hotel- und Restaurationsbetrieb

in der Ostschweiz.

Der heutige Umsatz liegt bei rund. Fr. 1 Mio. Der Betrieb wird den heutigen Anforderungen entsprechend renoviert. Kulante Mietbedingungen. Wenn Sie mit einer kreativen Küche Gäste verwöhnen wollen, dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung
Kurt O. Winkler
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich

GASTROCONSULT

Unternehmensberatung für Hotellerie und Restauration 89532/240117

Zu verkaufen (evtl. zu vermieten) per 1. Januar 1997 oder nach Vereinbarung

Restaurant Metzgerstübli

8966 Oberwil-Lieli

an bester Geschäftsstelle, 10 Autominuten ab Zürich-Triemli.
Aus gesundheitlichen Gründen des langjährigen Pächters verkaufen wir die oben genannte Liegenschaft, bestehend aus:

Restaurant:
Rustikale Räume, total 100 Plätze, unterteiltbar in zwei Säle 48 und 36 Sitzplätze, mit einer Bar, Bureaubereich 16 Plätze.
Gedeckte und bepflanzte Gartenterrasse 260 m² ca. 120 Plätze.

Grosszügige, neuzeitliche Küche mit Kühl- und Tiefkühlanlagen und weiteren diversen Räumlichkeiten im Keller.

5 1/2-Zimmer-Wirtswohnung plus 3 Zimmer mit Dusche und WC mit separatem Eingang für Angestellte.
In der Liegenschaft ist zusätzlich vermietet: 5 1/2-Zimmer-Wohnung, 1-Zimmer-Wohnung, 60 m² Geschäftsraum und eine Werkstatt.

Günstige Finanzierung bei Kauf oder Mieta.
Interessanten erhalten gerne nähere Auskunft beim Besitzer: Herr J. Aebi, Hotel Gasthof Rossli, Hauptstrasse 48, 5502 Hunzenschwil, Telefon G 062 897 21 75, Telefon P 056 633 36 50. 0 89574/387280

Graubünden

Auf Frühling/Sommer 1997

Hotel gesucht

50 bis 80 Betten, Speisesaal, 1 bis 2 Säle für je 15 bis 25 Personen.
Kurzangebote für Kauf oder Pacht sind erbeten an Pestalozzi-Consulting Group, Telefax 01 212 60 56. 89430/387217

Zu pachten gesucht

per sofort oder nach Vereinbarung

Restaurant, Bar, Tea-Room, Dancing, Cabaret.

Im Raum Zürich und Umgebung sowie Kt. AG, SZ, SG, TG, BS.

Angebote an:
Telefon/Fax 055 212 73 00 89524/387225

Stadt St. Gallen zu verkaufen an Bestläge

Diskotheek

mit sehr grossem Reingewinn.

Ihre Anfrage mit Kapitalnachweis erreicht uns unter Chiffre Z 033-268477 an Publicitas, Postfach 1642, 9001 St. Gallen. P 89571/44300

Zu verkaufen an Meistbietenden infolge Todesfall per sofort

Hotel-Restaurant

im Raum Aarau

Traditioneller Betrieb, 1989 renoviert, an verkehrstechnisch guter Lage. Restaurant (60 Plätze), Speisesäle (30 Plätze), Gartenwirtschaft, 2 Säle (80/100 Plätze), 4 Einzel-, 8 Doppel-/Dreibettzimmer, Wirtswohnung. Benötigtes Eigenkapital ca. Fr. 280 000.-.

Interessenten richten Ihre Offerte unter Chiffre 89627 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. 89627/387290

BAZAR

Zu verkaufen eventuell zu vermieten



Schneebar-Zelt

Nähere Auskunft:

Bieri Bieri Blachen AG
6022 Grosswangen
Tel. 041 - 980 53 53
Fax 041 - 980 53 54
P 89278/316318

Aus Restaurant-Liquidation zu verkaufen

- 1 Registrierkasse Modell Sanyo ECR 900 (40 Feststatten) mit Münzkasse
- 45 Naturholzstühle neuwertig
- 15 Tische mit Metallfüssen neuwertig
- 2 Abraumwagen für Selbstbedienung
- diverse Beleuchtungskörper
- 1 Steamer Pioneer 3 neuwertig
- 1 Induktionsherd
- 1 Meiko Abwaschmaschine mit Ein- und Auslaufsicht
- 16 Holzbocke mit diversen Holzplatten
- 10 Speischutzhalterungen mit Spezialglas
- 108 Serviertablets rechteckig, weiss (35,6 x 45,7 cm)
- 130 Kugelläser 0,3 dl
- Getränkeauschank-Anlage Vendomat

Gegenstände müssen abgeholt werden und sind sofort in bar zu bezahlen.

Interessenten melden sich bitte unter Telefon 01 211 90 13, Herrn Combe verlangen. 89561/32794

Wir suchen für unser geplantes, am Ufer der Limmat gelegenes **Restaurant**, mit einem Kundenpotential von über 10'000 Arbeitsplätzen in der näheren Umgebung, einen **Pächter**.

Die Überbauung LIMMATWEST, auf dem ehemaligen Schoeller-Areal gelegen, befindet sich mit 350 Wohnungen und über 10'000 m² Laden-, Büro- und Gewerberäumen in der Realisierungsphase. Das Restaurant wird im Zentrum der geplanten Überbauung, direkt am Hardturmweg, erstellt. Es verfügt über ca. 120 Sitz- und ca. 100 Gartensitzplätze. Neben der ausgezeichneten Erschliessung steht ein ausreichendes Parkplatzangebot zur Verfügung. Die bauliche Ausstattung ist zur Zeit noch flexibel und bietet viele Möglichkeiten. Nutzungskombinationen und -erweiterungen mit dem bekannten Kulturbetrieb der Shedhalle und dem historischen Hardturm sind möglich. Der Bezugstermin des Restaurants ist auf 1999 geplant.

Interessenten erhalten weitere Informationen und ausführliche

Unterlagen bei Herrn S. Stadler und Herrn E. Röllin,

Tel. 01/432 50 17 oder schriftlich bei:

LIMMATWEST

Halter Immobilien & Treuhand AG

Im Struppen 1, 8048 Zürich



TRAUMHAFT SCHÖNES RESTAURANT MIT WOHNUNG, ONTARIO/CANADA

Restaurant seit 12 Jahren von deutschem Spitzenkoch geführt, 90 Sitzplätze, grosse Wohnung mit 250 m², ideal für Fachehepaar, gute Umsätze, Übernahme nach Vereinbarung, Can \$ 420 000.-.

FERIENANLAGE AM GEORGIAN BAY, ONTARIO/CANADA

1 Mehrfamilienhaus, 2 Einfamilienhäuser, 13 Ferienhäuser alle komplett eingerichtet, beheizter Pool (6 m x 18 m), 4 Motorboote, Grund 1,62 ha, 122 m Wasserfront, ideal für Aussteiger. Can \$ 659 000.-.

Weitere Objekte im Angebot:

WAGNER CANADA IMMOBILIEN, 73760 OSTFELDEN, STUTTGARTER STRASSE 56
Telefon 0049-711-441-6666, Fax 0049-711-441-6668 89615/386484

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



Am 19. Dezember 1996 erscheint wie jedes Jahr eine Doppelnummer der hotel + tourismus revue. Die beiden letzten Ausgaben des Jahres werden wegen der Alljahrswoche und den entsprechenden Feiertagen zusammengefügt.

Ab dem 2. Januar 1997 erhalten Sie die hotel + tourismus revue wieder normal jeden Donnerstag von Ihrem Postboten zugestellt oder an Ihrem Kiosk.

Inseratenschluss über die Festtage

(für Ausgabe Nr. 1/1997)

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist über die Festtage am **Donnerstag, 19. Dezember 1996 um 17 Uhr**

Inseratenschluss der Stellenrevue: **Freitag, 20. Dezember 1996 um 17 Uhr**
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen: **Montag, 23. Dezember 1996 um 12 Uhr**
Last-Minute-Inserate bis **Montag, 23. Dezember 1996 um 16 Uhr**



Manor-Kundenkarte/SHV

Eine Partnerschaft feiert den ersten Geburtstag

Rückblende: November 1995. Besitzer einer Kundenkarte der Warenhauskette Manor/Placette/Innovazione können ab sofort die Rechnung in vielen Mitgliederbetrieben des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) direkt mit dieser Karte bargeldlos begleichen. Dies sieht eine Vereinbarung zwischen Manor und dem SHV vor. Es ist der Beginn einer guten Partnerschaft, aus der beide Parteien Nutzen ziehen.

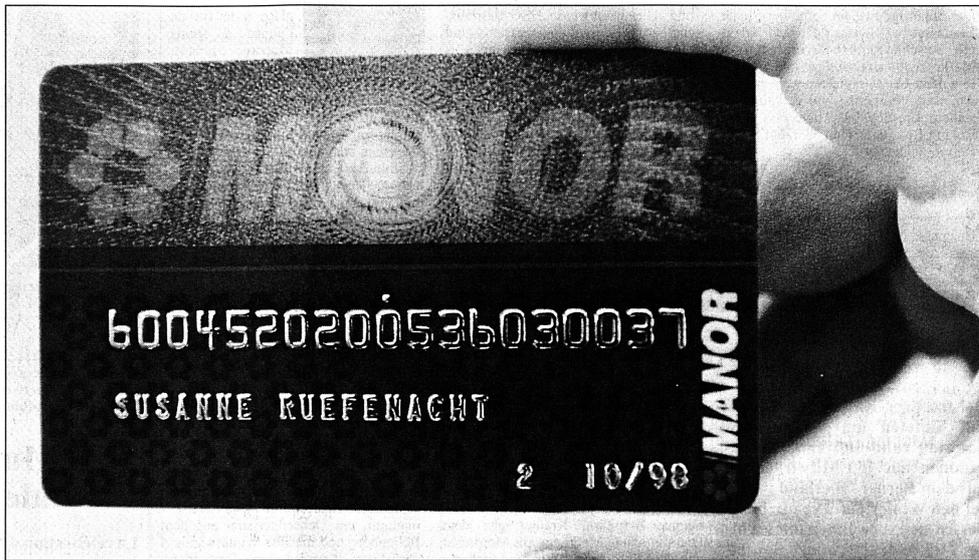
STEFAN ZÜGER

Ein Kommissionsatz von 1,95 Prozent (bei elektronischer Abwicklung) und 2,1 Prozent (konventionelle Abwicklung) – dies ein Hauptpunkt aus der vertraglichen Vereinbarung zwischen dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und der Warenhauskette Manor: Es geht um die Verwendbarkeit und Akzeptanz der Manor-Kundenkarte in den SHV-Hotels. Für den Gast wie für den Hotelier ist die Handhabung genau so einfach wie die einer Kreditkarte: Der Gast präsentiert die Kundenkarte als Zahlungsmittel, die Abrechnung erfolgt auf herkömmliche Weise mit dem Abrollsystem («Ritsch-Ratsch-Methode») oder auf elektronischem Weg mittels Kartenterminal. Heu-

Die Manor-Karte

Die über 380 000 Manor-Kundenkarten werden in den Warenhäusern Manor, Placette und Innovazione, bei CasaX-, Jeans&Co.- sowie Athleticum-Verkausstellen akzeptiert. Zudem nehmen über 500 Shell-Tankstellen und an die 1000 SHV-Hotels die Karte nun ebenfalls an. Die Karteneinhaber lassen sich in folgende Segmente einteilen: 68 Prozent Frauen, 32 Prozent Männer, 50 Prozent in der deutschen Schweiz, 40 Prozent in der Romandie und 10 Prozent im Tessin. Rund 60 Prozent der Kunden kaufen im Laufe des Monats mit der Manor-Kundenkarte ein. Mit dieser hohen Rate gehört die Manor-Karte zu den erfolgreichsten Warenhauskarten in Europa. SZ

Paspartout für erholenden Schlaf:
An die 1000 SHV-Hotels akzeptieren die Manor-Kundenkarte.
Foto: gkl



te akzeptieren an die 1000 Mitgliederbetriebe des SHV die Manor-Karte als Zahlungsmittel – Tendenz nach wie vor steigend. Die Hotels sind im Schweizer Hotelführer übrigens mit einem speziellen Piktogramm gekennzeichnet.

Wie profitiert der Hotelier?

SHV-Mitglieder, die bis heute noch nicht auf den «Manor-Geschmack» gekommen sind, haben die Möglichkeit, die Karte persönlich und kostenlos kennenzulernen – und die gleichen Dienstleistungen in Anspruch zu nehmen, wie die rund 380 000 Karteninhaberinnen und -inhaber in der ganzen Schweiz: Gratiskarte ohne Kaufzwang, Eintrittsgeschenk von 20 Franken in Form eines Einkaufsbons, bargeldlos «shoppen» in über 80 Warenhäusern in der ganzen Schweiz (Manor, Innovazione, Placette), monatliche Rechnungsstellung, bequeme Zahlungsbedingungen, keine Jahresgebühr, attraktive Angebote mit der Monatsrechnung und tanken an Shell-Zapfsäulen. Weiter akzeptieren auch zwölf

CasaX-, fünf Jeans&Co.- sowie vier Athleticum-Verkausstellen gerne die Kundenkarte des Warenhauskonzerns. Zusätzlich zu diesen Vorteilen offeriert Manor den SHV-Mitgliedern einen speziellen Branchenrabatt in der Höhe von 10 Prozent auf Non-Food-Artikeln (Vorhänge, Bett- und Weisswaren, Teppiche, Möbel, Beleuchtung, Bad-Zubehör, Tischgedeck, Haushalt, Küchenartikel, Elektroapparate, Tisch- und Deko-Accessoires). Dieser Rabatt wird auf der Monatsrechnung in Abzug gebracht.

Synergien nutzen

Eine sinnvolle Synergie aus der Verbindung zwischen dem SHV und Manor entstand Ende 1995 im Bereich des Schweizer Hotelführers. In dem die Warenhauskette das Nachschlagewerk den Karteninhabern gratis abgab, wurde das 800 Seiten starke Buch zum Marketinginstrument für Manor, und der SHV profitierte von der Tatsache, dass in den letzten zwölf Monaten nicht weniger als

12 000 Exemplare an den Mann, beziehungsweise an die Frau gebracht werden konnten. Und auch der Schweizer Hotelführer 1997 wird über diesen Kanal verbreitet.

Wer ist Manor?

Der Kooperationsvertrag zwischen Manor und dem SHV beinhaltet weitere interessante und vorteilhafte Marketingvereinbarungen. So können sich Hotelgruppen oder einzelne Betriebe, die die Manor-Karte akzeptieren, in den verschiedenen Verkaufslokalitäten von Manor im Rahmen von Spezialaktionen präsentieren. Möglich ist weiter eine Hinweis (Bon) auf der Monatsrechnung für die Manor-Kunden oder eine separate Beilage. Sowohl Manor selber als auch der SHV unternehmen selbstverständlich weitere Marketingaktivitäten in diesem Zusammenhang.

Für die Mitglieder des SHV stellt Manor ein nicht zu verachtendes Kundenpotential dar. Das Familienunternehmen Maus Frères (Holding) ist die grösste schwei-

zerische Warenhauskette. Manor, Innovazione, Placette und auch die Jumbo-Märkte gehören zu diesem Imperium. Der Marktauftritt erfolgt mehrheitlich unter dem Namen Manor, ein Name, der sich aus den beiden Gründerfamilien (Maus/Nordmann) zusammensetzt. 35 Warenhäuser in der deutschen Schweiz, 20 in der französischen Schweiz und 13 im Tessin bilden zusammen die Manor-Gruppe, über 11 000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden beschäftigt. Mit der Erweiterung der Verwendbarkeit der Manor-Kundenkarte in der SHV-Hotellerie, aber auch durch die Möglichkeit, die Karte für zusätzliche Dienstleistungen, wie zu Beispiel beim Bezug von Benzin oder der Automiete, verwenden zu können, wird sich die Zahl der bisher registrierten Inhaber sehr rasch erhöhen.

Weitere Auskünfte sind erhältlich beim Schweizer Hotelier-Verein, Susanne Rüfenacht, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

●-DE VUE

Un oui franc à la loi sur le travail



La branche a déjà fait part de son point de vue sur la nouvelle loi sur le travail dans divers articles parus dans l'«hotel+tourismus revue». Permettez-moi d'aborder à mon tour le sujet du point de vue de l'économie dans son ensemble. Il me semble important à ce propos de cerner le contexte global pour mieux comprendre la requête spécifique de notre branche.

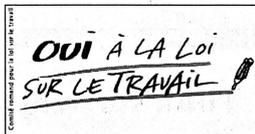
*

La révision partielle de la loi sur le travail qui sera soumise au peuple le 1er décembre prochain montre la voie à suivre en matière de politique de l'emploi. La Suisse a besoin de cette nouvelle loi pour améliorer la situation sur le marché du travail ainsi que pour donner à la place économique suisse les impulsions tant souhaitées pour créer des emplois. La nouvelle loi sur le travail revêt également pour nous un rôle primordial; nous la réclamons dans l'intérêt de toute la population active de notre pays.

*

L'une des principales innovations du projet de loi consiste en la libéralisation du travail du soir effectué entre 20 heures et 23 heures, qui permet aux entreprises de prévoir des horaires plus flexibles, voire sur mesure, susceptibles

de mieux correspondre aux besoins individuels des travailleurs. Pour assurer cependant la protection des travailleurs, la loi garantit un repos



quotidien obligatoire d'au moins onze heures consécutives. Rappelons à cet égard que l'extension des horaires de travail pour les travailleurs dans l'entreprise n'implique pas – comme le prétendent certains responsables syndicaux – un allongement des durées de travail individuelles. Bien au contraire: la suppression de l'article relatif aux travaux accessoires contribuera à réduire le nombre maximal d'heures supplémentaires autorisées!

*

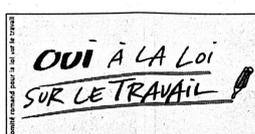
Le travail du dimanche et le travail de nuit à proprement parler – à savoir l'activité entre 23 heures et 6 heures, restent quant à eux soumis aux mêmes conditions légales sévères que celles en vigueur jusqu'ici. La nouvelle loi n'entraînera donc aucune intensification du travail nocturne ou dominical. Seule nouveauté: les femmes actives dans l'industrie bénéficieront désormais, au même titre que les hommes, des mesures dérogatoires, comme cela est déjà le cas depuis longtemps dans le

secteur des services, notamment du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.

Cette égalité de traitement permet aux femmes d'accéder à de nombreuses professions qui leur étaient fermées auparavant. Les destructeurs de la révision n'ignorent pas que l'actuelle inégalité de traitement n'est plus conforme aux exigences de la Constitution.

*

A vrai dire, les syndicats voulaient obtenir cette égalité de traitement par des compensations en temps. A leur avis, il faudrait accorder une compensation obligatoire en temps de 10 pour cent à toutes les personnes employées la nuit ou le dimanche. Cette compensation aurait touché durement les branches dans lesquelles hommes et femmes travaillent depuis longtemps la nuit et le dimanche et sont aussi rétribués en conséquence. Pour la branche de l'hôtellerie et de la restauration, ces nouvelles compensations en temps auraient été assimilables à une double indemnisation, un fardeau qui dépasse la limite du supportable pour notre branche compte tenu de la situation économique difficile que nous traversons.



Le Parlement ne s'est pas laissé abuser par la manœuvre des syndicats et a décidé de renoncer à ces nouvelles compensations légales. Il convient de signaler que les compensations contractuelles existantes, accordées en cas de travail nocturne ou dominical, restent en vigueur.

*

Par ailleurs, la nouvelle loi sur le travail n'oublie pas non plus la protection des travailleurs. Outre les conditions restrictives en matière d'heures supplémentaires, de travail nocturne et dominical, il existe de nombreuses dispositions nouvelles concernant la protection de la santé, notamment la protection de la maternité.

*

Somme toute, la nouvelle loi sur le travail élaborée durant de longues années par le Parlement profite donc aussi bien aux travailleurs qu'aux employeurs et, partant, à l'ensemble de notre économie. Voilà la raison principale pour laquelle l'ensemble des organisations économiques et professionnelles préconisent à l'unanimité un oui à la loi sur le travail.

Alfred E. Urfer
Président de la Société suisse des hôteliers

Le mot d'ordre est clair: Oui à la loi sur le travail. Du point de vue de la branche de l'hôtellerie et du tourisme, des arguments de poids plaident en faveur de l'approbation de la nouvelle loi sur le travail.

Nyon, St-Cergue et Rolle

Hôteliers au front

Lors de l'assemblée générale de la section SSH de Nyon, St-Cergue, Rolle et environs, qui s'est déroulée à l'Hôtel du Cerf, à Crans près Céligny, le président Nicola Tracchia (Hôtel Beau Rivage, Nyon) a informé son auditoire que les hôteliers de la région avaient décidé de soutenir l'action de l'Association en faveur de l'Aéroport de Genève-Cointrin. Celle-ci a en effet pour but de conserver à cet aéroport une activité commerciale importante, suite à la décision de Swissair d'abandonner ses vols long-courriers au départ de Genève.

Entre autres considérations sur l'actualité touristique et hôtelière, M. Tracchia se félicite du nouveau taux de TVA pour l'hôtellerie: «De quoi redonner espoir à tous ceux qui se battent chaque jour pour conserver une qualité optimum malgré des frais généraux maximums. D'aucuns déploreraient le manque de sourire sur les visages des hôteliers suisses. Une telle mesure devrait rendre à ces professionnels le rayon de soleil indispensable manquant face à la conjoncture actuelle».

On retiendra encore de cette assemblée la collaboration des hôteliers à l'Office du tourisme de Nyon, où le directeur Bernard Rickli a passé la main à Didier Cuendet, la participation de la région de Nyon/St-Cergue à la Foire de St-Gall. Comme chaque année, la section SSH a soutenu financièrement les OT de Nyon, Rolle et St-Cergue, témoignant de la volonté de l'hôtellerie de la Côte d'assurer sa présence sur les marchés. JS

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus

Roland Rutz übernimmt per 1. Dezember die Leitung der Abteilung Marketing und Verkauf bei Traviswiss AG. Der 36jährige begann seine berufliche Laufbahn bei Swissair Ground Services. Anschliessend liess er sich zum Marketingplaner ausbilden und arbeitete zuletzt bei Minolta Schweiz für die Abteilung Marketing und Verkauf. Mit seinem Einstieg bei Traviswiss kehrt Roland Rutz zu seinen Wurzeln in der Reisebranche zurück. *MAY*

Hotellerie

Vom internationalen Hotel- ins Schuh-Business: Marika Zanoletti (33), hat

Ende November als Director Sales Europe bei Mövenpick Hotels International aufgehört. Sie trat vor mehr als sieben Jahren bei Mövenpick im Verkaufsgeschäft ein und sammelte viel Erfahrung. Die promovierte HSG-Betriebswirtschaftlerin wird ihre Vertriebs- und Marketingfähigkeiten bald in einer völlig anderen Branche einsetzen: Für die österreichische Legero-Schuh AG wird sie als Geschäftsführerin Schweiz beginnen. Zanoletti wollte nach all den Jahren im Dienstleistungssektor ihr Wissen für einmal in der Konsumgüterindustrie einsetzen. *APK*

Hôtellerie et tourisme

Après avoir passé onze ans à la tête de



la brigade de cuisine de l'Hôtel Seiler Schweizerhof de Zermatt. Jakob Curfer cédera sa place à la fin de l'année à Denis Matray (photo). Né à Ancey, en Haute-Savoie, Denis Matray a effectué ses armes chez le pape de la gastronomie française, Paul Bocuse, avant d'exercer ses talents à l'Hôtel Gray d'Albion de Cannes et au Restaurant de la Toque Royale d'Evian-les-Bains. Depuis juin 1993, il œuvre aux fourneaux de l'Hôtel Schweizerhof de Zermatt en tant que sous-chef. *LM*

Neuchâtel



Claude Membrez, directeur de l'Hôtel Beaulac à Neuchâtel, pose fièrement aux côtés d'une alerte nonagénaire à quatre roues, en l'occurrence une Zedel fabriquée à Saint-Aubin (NE) en 1906. *Photo: Laurent Missbauer*

Winterylüte in Basel

Berner Oberländer zogen in Basel ein

Bei frostiger Kälte und Schneefall läuteten am vergangenen Samstag rund 100 Trychler zusammen mit 750 Mitwirkenden aus dem Berner Oberland in Basel den Winter ein. Die «Bebbis» liessen sich verwöhnen mit urchigen Klängen, gluschtigen Spezialitäten und bei einem spannenden Snowboard-Sprungrennen.

Wetter zum Winterylüte in Basel nicht sein können. Bereits in den frühen Morgenstunden trudelten die Berner in Basel ein, um auf dem Rümelins- und Claraplatz ihre Marktstände aufzubauen. Mit einheimischen Spezialitäten verköstigten sie die Basler: Ballenberg-Würste, Saaner Bergkäse, Kräuter aus dem Diemtigtal und Meränge aus Meiringen gab es zu probieren. Während sich die einen diesen kulinarischen Genüssen hingaben, versuchten sich andere auf dem Snowboardsimulator und nahmen am Skateboardwettkampf teil. Musikanten sorgten für den entsprechenden klingenden Hintergrund.

Als es dunkel wurde und Petrus die ersten Schneeflocken tanzen liess, formierten sich 850 Berner Oberländer zum grossen Umzug durch die Innenstadt. Allen voran die Trychler, dann Fackelträger und Trachtengruppen, Snowboarder und Skilehrer, Haslzwerge und Hardermandli, ein Ochsengepann aus dem Ballenberg und die fürs Wintervandern gerüsteten Lamas vom Beatenberg. Scheekanonen spuckten für einmal Popcorn aus, und an der Schneebake gab es «starkes Wasser». Dem Umzug folgte eine Demonstration von Ski- und Snowboardakrobaten vom Freestyle-Team Fricktal. *pd*

Es scheint, als hätten die Berner Oberländer einen besonders guten Draht zum Wettergott Petrus: Passender hätte das



Rund 850 Berner Oberländer zogen durch Basel und läuteten mit Trycheln lautstark den Winter ein. *Foto: zvg*

Musée recherche locaux adéquats désespérément

La célébration du 90e anniversaire du constructeur automobile neuchâtelois Zedel (ZL) a servi jeudi dernier de prétexte à relancer l'idée de créer un musée qui sauvegarderait le patrimoine automobile neuchâtelois.

l'ancienne usine de cycles Allegro à Marin, ces voitures se trouvent actuellement chez des privés, voire dans les musées de Genève ou de Muriaux (JU). Présent lors de la conférence de presse de jeudi dernier, Pascal Sandoz, directeur adjoint de Tourisme neuchâtelois, s'est déclaré très satisfait que l'idée de la réouverture d'un musée qui sauvegarderait le patrimoine automobile neuchâtelois soit à nouveau d'actualité: «Ce musée serait un excellent témoin de notre savoir-faire régional et il ne manquerait pas d'étoffer le réseau des atouts touristiques neuchâtelois», a-t-il notamment relevé.

LAURENT MISSBAUER

C'est dans le hall d'entrée de l'Hôtel Beaulac de Neuchâtel que trône jusqu'au 2 décembre une alerte nonagénaire à quatre roues, en l'occurrence une Zedel de 1906, seule survivante helvétique de ce constructeur de St-Aubin (NE) qui construisit à partir du mois de novembre 1906 différentes voitures et motocyclettes.

Et si Pascal Sandoz ne pourra pas fournir des espèces sonnantes et trebuchantes, il a néanmoins chaudement encouragé les responsables du musée à solliciter une aide financière auprès de la Loterie romande et de la fondation pour le rayonnement culturel de Neuchâtel, de même qu'après du fonds de la promotion économique du canton qui remplace désormais le fonds de la promotion touristique.

La célébration de ce 90e anniversaire a servi de prétexte à relancer l'idée de créer un musée de l'automobile à Neuchâtel. Un tel musée avait déjà vu le jour au printemps 1990 à Marin, non loin du Papillorama, mais il avait dû être fermé à la fin de la même année en raison de la vente du local d'exposition par les propriétaires du bâtiment. Depuis lors, Raynald Friedli, le conservateur du musée, recherche désespérément des locaux adéquats pour pouvoir exposer les quelque vingt-cinq voitures – parmi lesquelles quatorze de fabrication suisse – dont disposent les membres de l'amicale du Musée neuchâtelois de l'automobile.

René Balmelli, propriétaire de l'Hôtel Beaulac et parrain de la cérémonie commémorative de jeudi dernier, a pour sa part souligné l'importance que revêtait l'industrie automobile dans le canton de Neuchâtel au début du siècle: «Le chiffre d'affaires réalisé jusqu'en 1915 par les quatre constructeurs d'automobiles neuchâteloises, Martini, Zedel, SNA et Moser, était supérieur à celui réalisé par toute l'industrie horlogère du canton. Cela est suffisamment symptomatique pour que tout soit mis en œuvre pour sauvegarder ce patrimoine», conclut-il.

Un atout touristique
En attendant la réouverture d'un tel musée, éventuellement dans les locaux de

AGENDA

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops
Fôires, réunions, workshops
1997

- 09.01. bis 12.01. Ferienmesse, Bern
- 17.01. bis 19.01. Ferienmesse, Basel
- 23.01. bis 26.01. Fespo, Zürich
- 30.01. bis 02.02. Fespo, Genf
- 06.02. bis 09.02. Holiday World, Prag
- 14.02. bis 16.02. Ferienmesse, St. Gallen
- 14.02. Touristikertag, St. Gallen
- 26.02. bis 02.03. BIT, Milano
- 08.03. bis 12.03. ITB, Berlin
- 17.03. bis 18.03. Schweizer Tourismustag, Zürich
- 26.03. bis 29.03. MITT, Moskau
- 06.04. bis 08.04. STM, Crans-Montana
- 23.04. bis 25.04. Swiss Alpina, Martigny
- 13.05. bis 15.05. EIBTM, Genf
- 11.06. bis 12.06. Swiss Event, Zürich-Oerlikon
- 24.06. bis 26.06. RDA-Workshop, Köln
- 07.10. bis 09.10. IT & ME, Chicago
- 28.10. bis 30.10. TTW, Montreux
- 17.11. bis 20.11. WTM, London

- 03.09. bis 04.09. Generalversammlung STV, Davos
- 04.09. Generalversammlung Schweizerischer Verband der Seilbahnunternehmen, Arosa

Hotellerie/Gastronomie/Technik

Messen, Tagungen, Workshops
Fôires, réunions, workshops
1997

- 14.01. bis 17.01. ÖHV-Hotelierkongress, Lech
- 24.01. bis 27.01. Pizza Tec, Berlin
- 25.01. bis 29.01. SIRHA, Lyon
- 16.02. bis 19.02. Aufgetischt, Wien
- 19.02. bis 22.02. Food & Hotel Indonesia, Jakarta
- 02.03. bis 05.03. Swinging Gast, Klagenfurt
- 17.05. bis 21.05. NRA, Chicago
- 19.09. bis 26.09. Drinktec/Interbrau, München
- 21.11. bis 26.11. IGEHO, Basel

Generalversammlungen
Assemblées générales
1996

- 03.12. Generalversammlung Minotel, Chur

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

Hotel Bellevue, Thun

Thun versteigert Hotelinventar

Im ehemaligen Hotel Bellevue in Thun werden ab 1997 wohl Senioren die Aussicht geniessen. Bevor jedoch Hammer und Meissel für den Umbau angesetzt werden, will die Stadt Thun zuerst das wertvolle Inventar in der Öffentlichkeit versteigern.

richtungen von der Louis-XVI-Epoche bis zu Art Deco, ferner Hotelsilber sowie Geschirr, Besteck, Textilien und Teppiche.

Senioren statt Hotelgäste

Das Hotel Bellevue wurde 1834 eröffnet und 1942 von der Stadt zusammen mit dem Thunerhof und dem ehemaligen Hotel du Parc aufgekauft. Die Stadt verpachtete das Hotel zusammen mit dem öffentlichen Restaurant bis 1980. Seit 1993 dienen die Räumlichkeiten der Thuner Malschule, des Schlosskonzerten und als Ausweichbüros für die Stadtverwaltung. Im Sommer 1994 schloss die Stadt mit einem Generalunternehmer aus Muri einen Baurechtsvertrag für das Bellevue-Areal ab. Ent stehen soll eine Seniorenresidenz von gehobenem Standard mit etwa 25 Wohnungen sowie 40 bis 50 weiteren Seniorenwohnungen in einem Neubau hinter dem ehemaligen Hotel. Voraussichtlich im März stimmen die Thunerinnen und Thuner über die dafür nötige Überbauungsordnung ab. Baubeginn wäre dann wohl anfangs 1998. *GSG*

Die Stadt Thun als Eigentümerin des ehemaligen Hotels Bellevue veräussert grosse Teile des Inventars: Mobilien, Hotelsilber, Geschirr und Besteck können am 18. Januar ersteigert werden. Aus dem Hotel soll, wenn es die Stimmberechtigten wollen, eine Seniorenresidenz werden. Wie die Stadtbehörden kürzlich an einer Pressekonferenz informierten, soll der Charakter des «Bellevue» erhalten bleiben: Das Inventar des Jugendstilsaals sowie lokalhistorisch sehr bedeutende Gegenstände gelangen nicht zur Versteigerung. Erworben werden kann hingegen Mobilien aus sämtlichen Stil-

FRONT/KADER

Sport & Fun à discrétion Samstag- & Sonntagabend frei!

Attraktives Restaurant inmitten eines grosszügig ausgebauten Sport- und Freizeitzentrums in schönster Lage am Stadtrand von Zürich, möchte sein gut eingespiltes, kleines Profiteam verstärken. Ideal wäre ein

«Sportlicher Jungkoch» Dame oder Herr

der hier optimale «Trainingsbedingungen» vorfindet! **Highlights:** Brandneue Technoküche mit allen Raffinessen, volles Tageslicht, innovative Gastrokonzepte, freier Eintritt in sämtliche Sportanlagen (Tennisplätze und -halle, Fitness-Center, Body Building, 25 m-Hallenbad, Boccia, moderne Kegelbahnen, Fussballplätze usw.). Eigener Parkplatz, individuelle Freitagregelung, angepasst auf Ihre Bedürfnisse u. v. m. Eine unverbindliche Berücksichtigung dieses renommierten Trainings- und Gastronomiebereichs ist jederzeit möglich. Diskretion ist selbstverständlich.

Für erste Infos: Anruf genügt, auch ausserhalb der Bürozeiten und am Wochenende (Natalé). Oder senden Sie uns ganz einfach Ihre Unterlagen mit Photo.

Gastrodivision
HRC AG · Bahnhofplatz 3
Postfach 7038 · 8023 Zürich
Tel. 01 212 75 00 · Fax 01 211 06 44
Natalé 089 402 53 00

HRC
Human Resources Consultants

Sehr schönes ★★★-Hotel in der Innerschweiz sucht auf 1. April 1997

Direktor oder Direktionspaar

Der Betrieb verfügt über:

- 70 Betten
- A-la-carte-Restaurant
- diverse Säle
- Dancing.

Interessiert?

So schicken Sie Ihre Unterlagen an
Chiffre 89610,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

89610/27081

Gastgeberin

Unser Auftraggeber ist ein renommiertes, kleineres Restaurationsunternehmen mit einer absolut aussergewöhnlichen Infrastruktur, elegant-modern und seit vielen Jahren erfolgreich im Markt etabliert. Besondere Merkmale: Internationale Kundenschaft ausschliesslich aus höheren Wirtschaftskreisen; die Ambiance, das Umfeld, der Service und die Küche entsprechen 5-Stern-Niveau. Standort: Stadt Zürich in zentraler Lage.

Seltene Chance für eine charmante und kontaktfreudige Persönlichkeit mit Servicepraxis; idealerweise aus dem oberen Segment als

Servicefachangestellte (ca. 60-80%)

zur Verstärkung des gut eingespielten und professionellen Teams.

Die Vorteile: Samstag und Sonntag frei, in der Regel auch abends. Grosse Selbständigkeit, weitreichende Kompetenzen, breites internes Aus- und Weiterbildungsangebot, zusätzliche bezahlte Feiertage, bemerkenswerte Leistungen im Bereich kostenloser Zusatzversicherungen, attraktives Salär, der «13.» ist selbstverständlich.

Für Erstauskünfte – soweit dies telefonisch möglich ist – stehen wir gerne zur Verfügung oder senden Sie uns ganz einfach Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Volle Diskretion ist gewährleistet.

Ansgar Schäfer / Gastrodivision
HRC AG · Bahnhofplatz 3 · Postfach 7038 · 8023 Zürich
Tel. 01 212 75 00 · Fax 01 211 06 44 · Natalé 089 402 53 00

Human Resources Consultants

HRC

89610/27081

Tapetenwechsel?

Vier Monate Skifahren und Spass? Wintersportort in den Schweizer Alpen sucht vom 15. 12. 1996 bis 15. 4. 1997 sympathische, freundliche

Serviertochter

mit Sprachkenntnissen Deutsch und Französisch oder Französisch und Englisch. Alter bis 25 Jahre.

Antworten bitte über Telefon 079 230 61 17.

89663/299251

Inserate auf der Front bringen mehr Erfolg!

Welcher

Hoteldirektor

möchte ein ★★★- bis ★★★★★-Hotel garni an allerbesten Lage auf dem Platze Zürich führen und sich an der Betriebsgesellschaft beteiligen?

Seriöse, ausgewiesene Bewerber erhalten nähere Auskunft unter Chiffre 513-54 693, Grisch Annoncen, 7001 Chur.

P 89617/44300



Gastfreundlich – effizient – innovativ

ist die Devise der mehr als 4400 im SV-Service beschäftigten Personen. Mit unseren 370 Personalrestaurants sind wir Marktleader in der Schweizer Gemeinschaftsgastronomie.

Am 1. Februar 1997 übernehmen wir das Personalrestaurant Kuoni und dürfen eine

Betriebsleitung mit Kochfunktion

unter Vertrag nehmen.

In dieser Position zeichnen Sie verantwortlich für den reibungslosen Ablauf des Betriebes, u.a. für die Ausgabe von zirka 250 Menüs und die Führung von 6 Mitarbeitenden.

Sie erfüllen unsere Erwartungen, wenn Sie den Fähigkeitsausweis A mitbringen, eine Kochlehre mit Erfolg ab-

geschlossen und Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie gesammelt haben, selbstständig sind und Ihre Aufgaben geleistend und wirtschaftlich kompetent erfüllen.

Zudem brauchen wir Ihre Führungskompetenz und Ihre Bereitschaft, Notwendiges anzupacken – sei es im operativen oder administrativen Bereich. Ein gutes Betriebsklima ist Ihnen wichtig, Qualität für Sie in jeder Hinsicht eine Selbstverständlichkeit.

Unsere Unterstützung ist Ihnen sicher. Laufende Weiterbildung und gute Sozialleistungen sind bei uns selbstverständlich.

Eine menschliche und berufliche Herausforderung erwartet Sie! Auf Ihre komplette schriftliche Bewerbung freut sich Frau M. Ammann, SV-Service, Personaldienst Region Zürich, Postfach, 8032 Zürich.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

89610/70086



Für unseren Hauptsitz in Kriens suchen wir eine/n erfahrene/n

Leiter/in

Abteilung Musik- und Erlebnisreisen

Sie sind eine selbstständig arbeitende Persönlichkeit, die Erfahrung hat mit Busreisen und einmal im Touroperating gearbeitet hat. Kulturelle Anlässe (Musicals, Konzerte, Festspiele) in Europa interessieren Sie brennend. Ihre Aufgabe ist es, unser Programm Musik- und Erlebnisreisen, das hauptsächlich aus Busreisen besteht, auszubauen. Ihre Unterstützung in der Gruppenabteilung ist ebenfalls gefragt. Falls Sie zusätzlich über Erfahrung am Reisebüroschalter verfügen, sind Sie auch dort als Mitarbeiter/in willkommen.

Wir bieten Ihnen ein aufgestelltes, motiviertes Team, einen modernen Arbeitsplatz (Windows, Traviswiss, Opal), die branchenüblichen Reisevergünstigungen und angemessenes Salär.

Eintritt nach Vereinbarung.
Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Marcel Heggli gerne zur Verfügung.

Heggli Reisen, Luzernerstrasse 7, 6010 Kriens
Herr Marcel Heggli, Telefon 041 329 80 80

89676/357312



**GRANDHOTEL
BELVÉDÈRE, SCUOL**

Wir, das führende Hotel in Scuol, Unterengadin, suchen zur Führung unseres Teams für die kommende Wintersaison 1996/97 noch:

– den geeigneten geschäftsführenden Direktor

Wir bieten überdurchschnittliche Entlohnung und ein Beteiligungssystem nach Mass.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

Wir würden uns freuen, Sie kennenzulernen.

Grandhotel Belvédère, Familia Hesser,
CH-7550 Scuol, Telefon 081 864 10 41

89599/30600

Inhalt	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2
Hotellerie	3-10
Stellengesuche	13

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

Inseratenschluss über die Festtage

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist am

Donnerstag, 19. Dezember 1996, um 17.00 Uhr.

Inseratenschluss der Stellenrevue:

Freitag, 20. Dezember 1996, um 17.00 Uhr.

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen:

Montag, 23. Dezember 1996, um 12.00 Uhr.

Last-Minute-Inserate bis

Montag, 23. Dezember 1996, um 16.00 Uhr.

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL

**Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7**

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

MOTIVIERT

zur Begeisterung

An alle leidenschaftlichen GastgeberInnen, die beruflich weiterkommen möchten. Hier ist Ihre grosse Chance, damit Sie Ihre Zukunft erfolgreich gestalten können. Sind Sie bereit ausgetretene Pfade zu verlassen? Haben Sie das Flair unsere Gäste zu verwöhnen? Dann nutzen Sie die Gelegenheit in Ihrem neuen Serviceteam als

GASTGEBER/IN

Das moderne Arbeitsklima und die einzigartige Philosophie wird Sie genauso faszinieren wie Ihre Gäste. Schicken Sie jetzt gleich Ihre Unterlagen an das besondere Hotel über dem Walesee, zuhänden Marion Reuss. Wir sind motiviert auch Sie zu begeistern.



RÖMERTURM
ÜBER DEM WALEESSEE

IHR ERLEBNIS-HOTEL
8757 Filzbach/Kerenzerberg
Telefon 055/614 62 62, Fax 055/614 62 63



Hotel ERICA
Langenbruck / BL

Das Hotel ERICA ist ein kleines aber feines, gut eingeführtes Seminarhaus mit 28 Betten im oberen Baselbiet - ein einfaches stimmungsvolles Haus für Seminare, Bankette und Kultur-Anlässe.

Wir suchen auf Frühling 1997

eine neue Leitung

und stellen uns ein Paar (oder auch Einzelpersonen) mit viel Gespür für die Führung eines unkonventionellen Betriebes vor.

Die Gäste lieben das ERICA für seine gute Atmosphäre, die frisch-fröhliche Küche und die gute Mischung von Ökologie & Kultur.

Wir bieten Raum für eigene Ideen, Gewinnbeteiligung, Wohnen und Arbeiten in schöner Juralandschaft und viel Unterstützung durch die Genossenschaft.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte mit den üblichen Unterlagen an:

Hotel ERICA, Erikaweg 7
4438 Langenbruck

8970176678

Mehr über
Personen
im
.....markt.....
platz

Live the caribbean dream ...

Ab 1. März 1997 ist Aarau ein In-Place!
Das karibische Themen-Dancing
mit Bar und Restaurant

BARUBA

öffnet dann seine Pforten.

Dies geht allerdings nicht ohne

Geschäftsführer/in

Profil: **Manager und Macher**
Cooler Nachtschwärmer
Kreativ und Dynamisch
Offen für Neues
Teamorientiert
Dancing-Erfahrung

Eine absolute Herausforderung mit viel Verantwortung, entsprechenden Kompetenzen und Entfaltungsspielraum.

Bewerbungsunterlagen senden an:
Gérard Destraz
CFP Gastro AG

Zürcherstrasse 42 8142 Uitikon ZH Tel. 01-491 93 66

89714111988



BÜRGENSTOCK
HOTELS

Die hohe Kunst der Gastlichkeit –
The fine art of hospitality...

...muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns. Wenn dem so ist, suchen wir Sie als

Einkaufschef

für unseren Controlling- und Einkaufsbereich.

Das Hotelfach bildet Ihre berufliche Grundlage für diese abwechslungsreiche und wichtige Stelle, welche ab Februar 1997 für die kommende Sommersaison zu besetzen ist. Ihre Einkaufs- und Lagerbewirtschaftungserfahrung, Ihr unternehmerisches Denken und Handeln sowie Ihre EDV-Kenntnisse prädestinieren Sie für diese Aufgabe.

Wenn Sie bereit sind, kreativ vieles in Bewegung zu setzen, belastbar sind und Eigeninitiative an den Tag legen, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Richten Sie diese an:

Bürgenstock Hotels & Resort, 6363 Bürgenstock

Karin Frunz
Human Resource Manager
Telefon 041 610 47 50

The Leading Hotels of the World®

89537/51004

Eine einmalige Herausforderung für einen Frischprodukte-Profi

Mit Ihren vielseitigen Fachkenntnissen im Frischproduktbereich inkl. Metzgerei und Ihrer Führungserfahrung gelingt es Ihnen als

Leiter/in Fripo und stellvertretende/r Filialleiter/in

die Bedienungstationen in unserem neuen Frischmarkt in Zürich-Oerlikon kompetent und erfolgreich zu führen. Sie zeichnen u.a. verantwortlich für die Abteilungen Metzgerei, Fisch, Traiteur, Käse sowie Brot und Backwaren und werden dabei von einem kompetenten Team unterstützt. Bei Abwesenheit des Filialleiters übernehmen Sie die Leitung des gesamten Ladens. Da es sich um eine Neueröffnung handelt, sind Sie von Anfang an dabei und können auch eigene Ideen einbringen.

Interessiert? Dann rufen Sie Frau B. Bucher (Personalassistentin Pick Pay AG) an, Telefon 01 829 65 90.

SC 89650/373443

Menschen und Ideen

MÖVENPICK
CASINO BERN

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

Küchenchef

mit Herz und Verstand. Als Vollprofi sollen Sie kreieren, schaffen, führen und kommunizieren. Es macht Ihnen Freude, ein fast 20-köpfiges Team zu motivieren, mit ihm zusammenzuarbeiten und als Lehrmeister junge Leute auszubilden. Ihren Leistungsausweis haben Sie bereits im Rucksack, zusammen mit einigen Jahren Erfahrung, davon ca. drei Jahre in leitender Position. Ihr Französisch und Englisch haben Sie sich vielleicht sogar mit Ihrer Auslandserfahrung angeeignet und auch mit dem PC wissen Sie umzugehen.

Sie geniessen bei uns alle Vorteile der Weiterbildungsmöglichkeiten, die Ihnen Mövenpick bietet und Ihr Wunsch, sich als eidg. dipl. Küchenchef auszubilden, unterstützen wir tatkräftig.

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

Restaurant Casino Mövenpick
Herrengasse 25
3011 Bern

MÖVENPICK

PN 89710/81

VERKAUF

Neue Wege im neuen Jahrhundert unserer Existenz möchten wir mit Ihnen, unserer zukünftigen

SALES & MARKETING-MITARBEITERIN

gehen. Ihre offensichtliche Freude und Begeisterung teilen Sie tagtäglich mit Ihrem Umfeld, weil

- Hotellerie eine Welt ist, in der Sie sich 100% wohl fühlen und auskennen
- Sie eine fundierte Ausbildung haben und Know-how besitzen, die Ihnen fachliche Sicherheit und Dynamik verleihen.
- Sie die gesamte Administration eines Sales- und Marketing-Büros kompetent und effizient führen und dies für Sie eine Herausforderung ist
- Ihnen die aktive Unterstützung Ihrer Vorgesetzten bei der Planung der Verkauf- und Marketingaktivitäten eines Hotelunternehmens, welches für Luxus und Tradition bürgt, grossen Spass bereitet

- es erst recht spannend ist, wenn man dies in D/E (perfekt) sowie I/F (sehr gut) kann.
- Sie bei Hotelrundgängen mit Gästen und Kunden Stolz empfinden für «Ihr Produkt»
- Sie Ihre gelegentlichen Verkaufsfreien in der Schweiz immer professionell vorbereiten und demzufolge den direkten Kontakt mit potentiellen Kunden voll geniessen können
- Sie mit Ihren 28-40 Jahren positiv denken und hektische Zeiten immer wieder als willkommenen Nervenkitzel begrüssen
- ganz einfach Freude am Sein haben.

Interessiert?
Frau Suzanne Dietter freut sich auf Ihre komplette schriftliche Bewerbung.

100 JAHRE FREUDE AM SEIN

THE SWISS LEADING HOTELS

1896
1996
BADRUTT'S
PALACE
HOTEL ST. MORITZ

A member of
The Leading Hotels
of the World

Badrutt's Palace Hotel, CH-7500 St. Moritz

NR00023/94

Salt & Pfeffer

Als Mitunternehmer in einem Pionierunternehmen mit dem Spass-Sound des Erfolges zu ackern, ist schon etwas anderes, als irgendwo im Gefängnis des Mittelmeeres eine ruhige Kugel zu schieben.

Im Salz & Pfefferland rollen die Kugeln schneller, und das Licht brennt etwas länger als anderswo. Darum suchen wir jetzt im Team einen ganz bestimmten Typ mit dem Virus der Begeisterung für Salz & Pfefferland als

Sales-Talent als Product Manager

Ehrgeizig müsste der/die sein und etwas werden wollen in der gastronomischen Öffentlichkeit. Nett müsste der/die sein, denn einen sauren Stein machen können wir notfalls auch selbst.

Verkaufsgeliebtheit kann man nicht lernen, die muss man in seiner Persönlichkeit mitbringen. Wer nicht verkaufen kann, wird in der heutigen Wirtschaft nie wirklich Erfolg haben. Darum ist dies ein Challenge für ein Verkaufstalent mit der Lust, das Talent weiterzuentwickeln.

Eine Position für einen jungen Gastroprofi mit abgeschlossener Hotelfachschulbildung und ersten Erfolgen im mittleren Kader. Schreitalent wäre noch angenehm und der Spass, als Mitunternehmer Verantwortung wirklich zu übernehmen. Idealter zwischen 26 und 30.

Ich bin gespannt auf Ihre kreative Bewerbung:
Daniel E. Eggl, Burgstrasse 93, 8408 Winterthur.

89683/298182

HOTELLERIE



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Für unser amerikanisches Restaurant **Stars American Bar and Bistro** suchen wir für Anfang 1997 oder nach Vereinbarung einen jungen, motivierten und dynamischen

Küchenchef

Dieses Zürcher In-Restaurant im Hauptbahnhof mit 155 Plätzen, der Internet-Bar Cybergate und einer lockeren und ungezwungenen Atmosphäre, bietet eine breite Palette der amerikanischen Küche an.

Sie sind verantwortlich für die Qualität aller Speisen im «Stars», müssen die Warenkosten im Griff haben und führen ein Team von acht Mitarbeitern.

Sie sind kreativ, haben nach der Kochausbildung Erfahrung in ähnlichen Restaurants gesammelt und kennen sich auch auf dem TexMex-Gebiet aus.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren oder noch Fragen haben, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder kontaktieren unseren Küchenchef, Herrn H. Zäch, über **Tel. 01 211 15 10**.

Bahnhof Buffet Zürich
z. H. Personalbüro, Postfach, 8023 Zürich

89639/39870

PRIVATE PSYCHIATRISCHE KLINIK SCHLÖSSLI

8618 OETWIL AM SEE

Regionalklinik für das Zürcher Oberland



Unser jetziger Sous-chef wird auf Ende Januar 1997 pensioniert. Deshalb suchen wir eine/n

motiviert/e/n und jüngere/n

Küchenchef-Stellvertreter/in

Wir sind eine Privatklinik im Zürcher Oberland mit über 300 Betten und 400 Angestellten.

Das leibliche Wohl unserer Patienten und Patientinnen und unserer Angestellten liegt uns sehr am Herzen, und es ist uns eine Selbstverständlichkeit, dass unser Gast König oder Königin ist.

Ihre Aufgabe wird es sein, den Küchenchef in seinen verschiedenen Führungsaufgaben wie

- Kalkulation
 - Menüplanung
 - Einkauf
 - Lehrlingsausbildung
- zu unterstützen oder ergänzen. Selbstverständlich stehen Sie auch selbst am Herd, um uns Ihre Kochkünste zu beweisen.

Wir wünschen uns eine kreative und belastbare Persönlichkeit mit

- sehr guten Fachkenntnissen
- Führungsqualitäten
- Flair für Organisatorisches
- Kostenbewusstsein
- EDV-Erfahrung (wäre von Vorteil).

Im übrigen stehen interessierten und engagierten Angestellten Weiterbildungsmöglichkeiten offen.

Unser Küchenchef, Herr R. Michel, beantwortet gerne Ihre Fragen. Oder Sie senden Ihre Bewerbung direkt an Herrn E. Sonderegger, Leiter Ökonomie.

PRIVATE PSYCHIATRISCHE KLINIK SCHLÖSSLI

Hinderer AG, 8618 Oetwil am See, Telefon 01 929 81 11

0 89688/15368



**Seehotel-Restaurant
SCHWERT**

im Herzen der Zentralschweiz
am Ufer des Vierwaldstättersees

Für unser A-la-carte Restaurant suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

freundliche Serviertochter oder Kellner

auf Wunsch Zimmer mit Seeblick, Dusche und TV
Bitte schicken Sie Ihre Unterlagen mit Foto an

Franz und Doris Dörig
Seehotel Schwert
6442 Gersau
Fax 041 828 22 62
oder rufen Sie uns an über
Telefon 041 828 11 34

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

89643/13404

RESTAURANT BELVOIRPARK

HOTELFACHSCHULE
ZÜRICH-HF

Ganz verrückt
geht es nur selten zu und her bei uns.

Aber stellen Sie sich gerne täglich neuen Herausforderungen als

Verantwortliche/r für die Bankettküche?

Unser schuleigenes, öffentliches Restaurant Belvoirpark ist ein Gastronomiebetrieb mit vielen Besonderheiten: einer ganzen Schar von fast immer gutgelaunten und wissensdurstigen jungen Menschen, Kolleginnen und Kollegen, mit denen zusammen selbst der hektischste Tag ein positives Erlebnis wird; anspruchsvolle Gäste, die die feine und individuelle Art der Küche zu schätzen wissen.

Wenn Kochen für Sie Beruf und gleichermaßen Passion ist, Sie Freude an der praktischen Instruktion und an der Zusammenarbeit mit jungen Menschen haben und es für Sie nichts Schöneres gibt, als für Gäste zu kochen, dann sind Sie möglicherweise ab Anfang Januar 1997 (oder nach Vereinbarung) unsere Frau oder unser Mann.

Herr Manfred Stevens, unser Küchenchef, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Belvoirpark
Seestrasse 125, 8002 Zürich

Übrigens: Auch die Anstellungsbedingungen sind bei uns nicht alltäglich.

89472/59692

Für unser neues **Strozzi's in der Enge**, Restaurant, Bar, Take-away, erstmals auch mit warmer Küche, eröffnet im November 1996, suchen wir junge/n, qualitätsorientierte/n und motivierte/n

Assistentin/ Assistent des Geschäftsführers

mit Erfahrung im A-lacarte-Service und an der Bar.

Wir bieten einen unkonventionellen Arbeitsplatz in einem trendig gestalteten Lokal an bester Lage in Zürich. Wer daran interessiert ist, durch Eigeninitiative und Interesse einen Schritt weiterzukommen, schicke seine vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Strozzi's Administration
Urs Strozzege
Münchhaldenstrasse 19, 8008 Zürich,
Telefon 01 382 13 82.

89607/382513

Restaurant inmitten der Stadt Bern
sucht

Küchenchef

Welche Persönlichkeit möchte in einem jungen, aufgestellten Team unsere Gäste verwöhnen? Unser Angebot variiert von italienischen bis typisch schweizerischen Spezialitäten.

Öffnungszeiten:
Di. bis Sa. von 16.00 bis 1.30 Uhr.
Fühlen Sie sich angesprochen?

Interessenten melden sich unter Chiffre 89703, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

89703/4510



La Fleur
RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN a.A.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 1. Dezember 1996

Koch - Chef de partie

In unserer anspruchsvollen Küche werden Sie Freude am Beruf haben. Auf Ihre Bewerbung freuen sich

L. und P. Hagenbuch
Telefon 01 761 62 82

89452/209767

Hotel-Restaurant
SONEGG
6045 Meggen/Luzern

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft noch eine

Servicemitarbeiterin

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

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

Hotel-Restaurant **Sonnegg**
Familie Plus und Joy Schmidli
6045 Meggen/Luzern
Telefon 041 377 44 00

89687/79472

Restaurant Jägerhaus - Waidberg - Zürich-Höngg

Wir suchen per
1. Januar 1997:

Jungkoch Hilfskoch Küchenhilfe Buffettochter Service- angestellte Aushilfen

Telefon 056 633 36 71

Alberto verlangen!

89537/29489

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

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

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

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

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
<http://www.gastronet.ch>

Ich suche

Küchenchef oder Direktor oder Geranten-Paar

mit Format

evtl. mit Interesse am Geschäft oder an der

**ÜBERNAHME des NEUEN
HÔTEL DE LA VUE-DES-ALPES**

Schriftliche, ausführliche Offerten sind erbeten an:

M. Luc Dupraz, Hôtel de la Vue des Alpes S.A.
2209 La Vue-des-Alpes (Neuchâtel)

P 89677/387286

KULM

★★★★★

AROSA KULM HOTEL
CH-7050 AROSA
TELEFON +41-(0)81 377 01 31
TELEFAX +41-(0)81 377 40 90

Arbeiten im fröhlichen ★★★★★-Hotel
in schönster Umgebung?

Möchten Sie Ihre Kenntnisse und Erfahrungen
bei uns einbringen?

Dann sind Sie vielleicht unsere neue

Leiterin des Sekretariats

Sie bringen folgende Voraussetzungen mit:
KV-Abschluss, EDV-Erfahrung, Gewandtheit
in Korrespondenz, sehr gute D-, E- und F-Kenntnisse,
Organisationstalent, Belastbarkeit,
Teamfähigkeit, Diskretion sowie Freude
am Gestalten und Darstellen.

Was wir Ihnen bieten:

grosses Freizeitangebot, modernen und
angenehmen Arbeitsplatz mit Aussicht aufs
Weisshorn, gutes Betriebsklima.

Sind Sie sobald wie möglich meine
Nachfolgerin?

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung
mit Foto, oder rufen Sie einfach an.

Cornelia Distel, Arosa Kulm Hotel,
7050 Arosa

87869/1120



THE SWISS LEADING HOTELS

MUGGENBÜHL GASTSTUBEN

Erlebnis-Welt mit wunderschönen, stadtbekanntem Dekorationen, Muggendorf, Apero-Marionetten, Nahrückli, Chuchichastli, Muggenboulique, Buffet-Theater und vieles mehr, kombiniert mit modernster Technik in allen Bereichen.

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

Wir haben zufriedene Mitarbeiter und darum auch zufriedene Gäste!

"DAS ERSTE MAL"

JUNGKoch/KÖCHIN

ALS AUFSTEIGER-SOUSCHEF

- Einsatzwillen und die Fähigkeit mitanzupacken zu können vor Alter und Erfahrung. Organisation machts möglich
- Küchenchef-Ablösung
- Bestellwesen und Einkauf
- Wareneingangs- und Produktions-Kontrolle

Geschäftsführer-ASSISTENTIN

- Geschäftsleitung
- Stellvertretung
- Betriebsführung Front - Praxis-Erfahrung notwendig
- Erlebnis-Trainer - Service-Erfahrung
- Reservationsystem - Führung-Erfahrung
- Bankett-Verkauf - EDV-Erfahrung
- Administration
- Telefonzentrale
- Kassen/Computer

89597/30702

hoteljob Auszug aus unserem Stellenangebot

Kanton Tessin

Für zwei Seehotels in der sonnigen Südschweiz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n kontaktfreudige/n, erfahrene/n

CHEF DE RÉCEPTION/ADMINISTRATIONS-MITARBEITER/IN

Nebst der Verantwortung für den Réceptionsbereich übernehmen Sie die gesamte Personaladministration und vertreten die Direktion bei Abwesenheit. Für diese vielseitige Kaderstelle bringen Sie mit:

- * Erfahrung in der 4*-Hotellerie, * Hotelfachschulabschluss und/oder Ausbildung im kaufmännischen Bereich, * EDV-Kenntnisse, * Flair für Zahlen, * Gewandtheit in den Sprachen I/D, evtl. F/E. Eine gepflegte Erscheinung und perfekte Umgangsformen werden für diese Stelle vorausgesetzt.

Kanton Solothurn

Unser Auftraggeber, Besitzer eines bekannten Ländgasthofes, wird seinen Betrieb mit einem Seminarangebot erweitern. Dazu zählt er auf die Unterstützung einer jungen

MITARBEITERIN SEMINARWESEN

die mit Freude und Interesse am Auf- und Ausbau des Seminarbereiches mitarbeiten möchte. Sie werden zuständig sein für: Kundenwerbung, Organisation, Gästebetreuung und, wenn nötig, die Chef de service-Ferienablösung.

Anforderungsprofil: Hotelfachschulabschluss oder kaufmännische Lehre mit Hotelberuf, sicheres Auftreten und Freude am Gästekontakt. Einer offenen und fachkundigen Persönlichkeit bietet sich ab Januar/Februar 1997 eine echte Herausforderung.

Kanton Graubünden

Das Service-Team eines 3*-Hotels in einem bedeutenden Ferienort braucht Verstärkung. Per sofort ist die Stelle einer fachkundigen

CHEF DE SERVICE (W)

zu besetzen. Sie verfügen über eine gute Aus- und Weiterbildung und überzeugen durch effiziente Arbeitsweise und Kompetenz. Sie sind verantwortlich für den reibungslosen Serviceablauf und die Organisation von Banketten. Zudem erstellen Sie die Arbeitspläne und führen ein junges Team von acht bis zehn Mitarbeiterinnen. Gute Sprachkenntnisse D/E helfen Ihnen bei der Beratung und Betreuung der Gäste. Saison- oder Jahresstelle.

Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen?

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



Schweizer Hotelier-Verein

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

Wir suchen ein Paar für unser bekanntes, sehr schön gelegenes (20 Minuten von Zürich) Restaurant.

In der Küche ist der

Chef de partie-saucier/ Küchenchefstellvertreter-Posten frei.

Wir stellen uns eine/n leidenschaftliche/n Koch/Köchin vor, die/der eine abwechslungsreiche, kreative, pfiffige Küche führt für unsere anspruchsvolle, gubürgerliche Kundschaft.

Im Servicebereich suchen wir eine/n

Servicefachangestellte/n

die/der ab und zu die Chef-de-service-Stellvertretung ebenso gerne übernimmt, wie sie/er mehrheitlich selber aktiv im Service mitarbeitet.

Unser Ziel ist es, eine längerfristige Zusammenarbeit mit einem überdurchschnittlich interessierten und sehr engagierten Paar aufzubauen, das ein gutes Arbeitsklima schätzt und sich über zunehmende Aufgabenteilung und Verantwortung freut.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung und stehen Ihnen gerne für weitere Auskünfte zur Verfügung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Chiffre 89691, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89691/130150

Haben Sie ein interessantes Talent, das Sie mit Ihrem Job verbinden möchten?
Wir starten mit frischem Wind auf der Rigi und suchen per sofort oder nach Vereinbarung aufgestellte und arbeitswütige Mitarbeiter/innen:

Küche Service Réception Etagé sowie

Kadermitunternehmer

Don't wait, call now:
Marcel Waser
Hostellerie Rigi
6356 Rigi Kaltbad
Telefon 041 397 16 16

89636/17604



hotel • restaurant

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 15. Dezember 1996 einen jungen, flexiblen und kreativen

Koch

Ihre Aufgabe: – Einsatz- und Ferienplanung der Küchenmitarbeiter
– kostenbewusster Einkauf
– Speisekarten-, Bankett- und Spezialitätenwochenplanung.

Sie sind: – ein modern eingestellter Fachmann
– Sie haben Erfahrung in Mitarbeiterführung
– Sie sind an eine effiziente und wirtschaftliche Betriebsführung gewöhnt.

Wir bieten: – eine modern eingerichtete Küche
– Arbeiten in einer angenehmen Atmosphäre
– geregelte Arbeits- und Freizeit
– zeitgemässe Entlohnung.

Unser Hotel liegt am Autobahnkreuz Bern-Zürich, Basel-Luzern und doch ruhig im Grünen.

Wir verfügen über 64 Zimmer, 6 Konferenzräume, Restaurant und eine grosse, gedeckte Terrasse im Grünen.

Unser Betrieb gehört dem Accor-Konzern an, mit 402 IBIS-Hotels weltweit.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Daniel B. Meier, Direktor P 89600/264822

Hotel Ibis, Helblingstrasse 9, 4852 Rothrist-Olten
Tel. 062 794 06 66, Fax 062 794 23 20

89600/264822



MythenForum Schwyz

Das neue Tagungs- und Kulturzentrum MythenForum Schwyz, mit multifunktionalen Räumlichkeiten bis zu 1000 Gästen, modernsten Küchenanlagen (Therma Bankettsystem), einem Kleinkino und einem Restaurant für 80 Gäste wird im Mai 1997 eröffnet.

Das Zentrum und das Restaurant dienen als Treff- und Integrationspunkt für alle Einwohner von Schwyz. Die herrliche Landschaftskulisse, die vielfältigen Sehenswürdigkeiten und vor allem die verkehrsgünstige Lage bilden attraktive Rahmenbedingungen für Veranstaltungen, Anlässe, Messen, Tagungen und Bankette von regionaler und nationaler Bedeutung.

Lieben Sie Herausforderungen? Wollen Sie Ihre Ideen umsetzen? Sind Sie bereit Verantwortung zu tragen und ein Team zu führen, das sich zum Ziel setzt, unseren Gästen mehr als Standard zu bieten? Sind Sie bereit auch ausländische Spezialitätenwochen anzubieten? Möchten Sie von Anfang an dabei sein und den Aufbau eines innovativen Betriebes mitgestalten?

Wenn Sie all diese Fragen mit JA beantworten können, dann sind SIE der/die

Küchen-Chef/in

Ihre Hauptaufgaben sind:

- Leitung der Küche für das Tagesrestaurant und die Bankettküche (bis 450 Personen)
- Verantwortung für ein ausgezeichnetes Qualitätsangebot
- kostenbewusster Einkauf und Produktion
- Organisationstalent, systematische Arbeitsweise
- Beratung unserer Bankettkunden

Wir erwarten

- Solide Grund- und Fachausbildung sowie fachspezifische Fortbildung
- Berufserfahrung in ähnlichen Betrieben
- Belastbare, unternehmerisch denkende Führungspersönlichkeit
- Kommunikations- und Teamfähigkeit sowie Zuverlässigkeit
- Gastgeber, der sich auch beim Gast gern zeigt und für den der Gast im Mittelpunkt steht

Wir bieten

- Eine selbständige, kreative und innovative Tätigkeit
- Zeitgemässe Entlohnung mit Erfolgsbeteiligung und gute Sozialleistungen

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir erwarten Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf, Zeugniskopien und Referenzen. Ihr Dossier senden Sie bitte an:

MythenForum Schwyz
Reichsstrasse
z.Hd. Herrn Dennis Schneider
6431 Schwyz
Telefon 041 810 10 70

89555/387234

Hotel & Restaurant



Ochsen

Service-mitarbeiterin

in unserem sehr gut eingerichteten Dorfrestaurant gefallen. Wenn Sie auch noch die nötige praktische Erfahrung mitbringen, werden Sie sicher unser gutes Betriebsklima zu schätzen wissen. Denn wir geben unser Bestes, damit Sie nicht nur am ersten Tag motiviert und mit Freude auf unsere Gäste zugehen. Wir möchten Ihnen gerne noch mehr erzählen.

Hotel & Restaurant Ochsen
6313 Menzingen-Zug
Telefon 041 755 13 88
Peter Hegglin

89566/264202



HOTEL-RESTAURANT
BANKETT- UND
KONGRESSHAUS

Zur Ergänzung unseres Teams im Hotel/Restaurant Bodan in Romanshorn (an bester Lage direkt beim Bahnhof/See) suchen wir Sie!

Sind Sie ein ausgewiesener, kreativer und erfahrener

Chef de partie/Koch

(wenn möglich Schweizer), der mit unserem Küchenchef zusammen unsere Gäste kulinarisch verwöhnt?

Ihr gelernter Beruf als

Servicefachangestellte/r

verdient hohe Achtung und Anerkennung. Deshalb suchen wir Sie, um unser Service-Team zu ergänzen und unseren Gästen das Gefühl «der Gast ist König» zu vermitteln.

Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Hotel/Restaurant Bodan
Mark Fierz, Geschäftsführer
Bahnhofstrasse 1, 8590 Romanshorn
Telefon 071 463 15 02

89680/29041



Wir suchen für die Betreuung des unserem Restaurant angegliederten Gemeindefeils Wallisellen per sofort oder nach Übereinkunft

Steward/Bühnenmeister

Die Funktion umfasst im allgemeinen folgende Haupttätigkeiten:

1. Erstellen der Betriebsbereitschaft (Auf- und Abbau der Bestuhlungen/Einrichtungen)
2. Die technische Betreuung und Überwachung des Gemeindefeils und der betrieblichen Nebenräume (Bedienung der Technik bei Veranstaltungen; Überwachungen der technischen Installationen wie Heizung, Lüftung, kleine Unterhaltsarbeiten, kleine Reparaturen)
3. Reinigungsarbeiten (in Zusammenarbeit mit Hausdienst und selbständig)
4. Gästekontakt bei technischen Abklärungen sowie Betreuung der Gäste:
 - bei Selbstbewirtungen und Seminaren
 - Erste-Hilfe-Leistungen, Kontrolle über die bau-/feuer- und wirtschaftspolizeilichen Vorschriften
 - Kontrolle/Überwachung Anlieferung Keller.

Verfügen Sie über die entsprechende Erfahrung oder eine solide handwerkliche Ausbildung (Elektriker usw.)? Arbeiten Sie gerne selbstständig, und wissen Sie die Vorteile von unregelmässiger Arbeitszeit (Sa./So. und abends) zu schätzen?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.
Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen Rita Essig
(01 830 58 22).

85635/97168

Wirtschaft zum Doktorhaus
Am Kreuzplatz, 8304 Wallisellen
Telefon 01 830 58 22

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1000	Koch	20	F	A	sofort	F/E	Rest., JU/BE/NE/VD
1001	Commis de cuisine	20	CH	sofort	D/E/E	ZG/AG/LU	
1002	Koch	52	D	C	Dez. 96	D	Zentral-CH/Aushilfe
1003	Chef de partie	22	A	A	n. Ver.	D/E/E	3*-Hotel, BE/Oberl./VS
1004	Sous-chef	45	A	G	sofort	D/E/I	Ost-CH/bis 15. 12. 1996
1005	Koch	27	F	A	sofort	F/D/E	1*-3*-Hotel, zus. mit 2333
1006	Koch	32	CH	n. Ver.	F/D/E	4*-Hotel, VS/VD	
1007	Commis de cuisine	21	CH	Dez. 96	D/E/E	BE	
1008	Küchenchef	50	CH	Jan. 97	D/I/F	ZH	
1009	Pâtissier	31	B	sofort	D/E/E		
1010	Küchenchef	33	CH	n. Ver.	D/E/E		Oberaargau + Umgeb.
1011	Küchenchef	30	CH	sofort	D/E/E		Deutsch-CH
1012	Küchenchef	38	CH	sofort	D/E/I		Ollen + Umgeb.

Service/service

2326	Anfangskellner	22	CH	sofort	D/E/E		Berggebiete
2327	Kellner/Réc.	25	GB	A	sofort	E/F/D	
2328	Chef de service	29	CH	Jan. 97	D/E/E		Burgdorf/Thun
2329	Chef de service/w.	25	F	A	Dez. 96	F/D/E	BS
2330	Kellner	24	F	A	Dez. 96	D/E/E	Zentral-CH
2331	Anfangskellner	21	CH	Dez. 96	D/E/E		Zürich
2332	Kellner	32	CH	Dez. 96	F/D/E		NE
2333	Sefa	25	NL	A	sofort	D/E/E	1*-3*-Hotel, zus. mit 1005
2334	Barman	24	CH	sofort	D/E/E		Skigebiete
2335	Barmaid	30	CH	Dez. 96	D/E/I		Bar/Dancing, GR/VS
2336	Chef de service	23	I	C	sofort	D/I/F	4*-5*-Hotel, GR
2337	Sefa	29	A	A	Dez. 96	D/E	Zentral-CH
2338	Kellner	26	CH	sofort	D/E/E		
2339	Chef de service	32	NL	C	n. Ver.	D/E/E	ZH
2340	Kellner	30	BAN	B	Jan. 97	D/E/E	BS/BL

Administration/administration

3388	Sales/Marketing/w.	25	CH	sofort	D/E/E	ZH	
3389	F&B-Assistent	25	CH	sofort	D/E/E	3*-4*-Hotel	
3390	Réceptionsprakt./w.	23	BR	B	sofort	D/I	ZH
3391	Réceptionsprakt./w.	23	CH	Jan. 97	D/F/I		
3392	Direktor	32	F	G	n. Ver.	F/E	GE
3393	Réceptionistin	27	CH	sofort	D/E/E	3*-4*-Hotel, Bern + Umgeb.	
3394	Réceptionsprakt./w.	24	CH	sofort	D/E/E	3*-Hotel, GR/West-CH	
3395	Réceptionist	32	CH	sofort	F/I/E	TI	
3396	Night-auditor	22	CH	sofort	D/E/E	3*-4*-Hotel, ZH/Aushilfe	
3397	Chief de récept./w.	37	SL	B	Jan. 97	D/E/E	3*-4*-Hotel, ZH
3398	Sales	33	D	A	n. Ver.	D/I/E	Engadin/Ti
3399	Réceptionsprakt./w.	20	D	C	Dez. 96	D/E/E	BE
3400	Gesch. Führerass.	25	CH	Dez. 96	D/E/I	ZH	
3401	Réceptionsprakt./w.	20	CH	sofort	D/E/E	4*-5*-Hotel	
3402	Betriebsass./w.	31	CH	sofort	D/E/E	3*-5*-Hotel, LU	
3403	F&B-Manager	25	A	B	Jan. 97	D/I/F	4*-Hotel, Zürich + Umgeb.
3404	Réceptionist	30	CH	sofort	D/E/E	Skigebiete	
3405	Telefonistin	48	CH	Dez. 96	D/E/E	Hotel	
3406	Réceptionist	54	CH	sofort	D/E/E	ZH	
3407	Anfangsrecept./w.	27	CH	sofort	D/E/E	Hotel, BE/FR	
3408	Réceptionistin	36	BR	B	sofort	E/F/D	ZH/LU
3409	F&B-Assistent	28	D	B	sofort	D/E/I	3*-5*-Hotel, ZH/BS
3410	Geschäftsführerin	37	CH	Jan. 97	D/I	Zentral-CH	

Hauswirtschaft/ménage

4881	Generalgouvernante	38	CH	sofort	D/E/E	Hotel, ZH	
4882	Hilfskraft	22	P	C	sofort	F/I	
4883	Küchenhilfe	18	I	A	sofort	I/E/E	BE/LU/NW
4884	Gouvernante/w.	19	CH	Jan. 97	D/E/F		mittel/gross, West-CH
4885	Hofa/Hilfsgouv./w.	18	CH	Dez. 96	D/E/F		2-4*-Hotel, SG/Ost-CH
4886	Hilfskraft	27	E	A	Dez. 96	I/E/E	BE-Oberl.
4887	Hofa	21	CH	Jan. 97	D/I/F		SZ + Umgebung
4888	Masseuse	46	CH	Dez. 96	D/I/F		
4889	Tourante	58	CH	sofort	D/I/F		Kleines Hotel, GR/TI
4890	Hofa	33	CH	n. Ver.	D/E/E		Bern-Solothurn

4891	Zimmerfrau	21	F	A	n. Ver.	F/E/D	Basel
4892	Hofa	28	CH	Dez. 96	D/E/F		Tagesbetrieb
4893	Hilfskraft	26	E	A	n. Ver.	SP/F	West-CH
4894	Praktikant	20	D	A	Jan. 97	D/E/F	Ganferseegebiet
4895	Hilfskraft	36	AL	B	sofort	D	

- 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 Eintritsdatum - 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 tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

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

Telefon 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax 031 370 43 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintritsdatum: _____

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!)

89664/84735

Das *****-Hotel St. Gotthard** in Zürich sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen

Küchenchef

für unsere bekannten Restaurants Hummerbar, Bouillabaisse, Prime Grill und Café.

Sie verfügen über breitgefächerte Erfahrung in der Erstklass-Gastronomie und zeichnen sich durch Kreativität, Fachwissen, Flexibilität und Durchsetzungsvermögen aus. Zudem haben Sie ein Flair für Krustentiere und Meerfische. An Ihrem Sinn für Teamarbeit sind wir ebenso interessiert wie an Ihrem Ehrgeiz, mit der Küchenbrigade Höchstleistungen zu vollbringen. Die Einhaltung der Qualitätsstandards ist Ihr oberstes Gebot.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an.

Hotel St. Gotthard
 F. N. Fallegger
 Bahnhofstrasse 87
 8023 Zürich
 Telefon 01 211 55 00

HOTEL
ST. GOTTHARD
 ZÜRICH

89684/41220



Auf Januar 1997 suchen wir in unser Speiselokal ausgebildete

Servicefachangestellte
 die mit Elan und Freude ihren Beruf ausüben möchte
 sowie

Serviceaushilfe
 Mittags- oder Abendservice,
 auch kurzfristig abrufbereit.
 Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne
 Frau Brunner.

Restaurant Mülligen
 5243 Mülligen
 Telefon 056 225 11 54
 Fax 056 225 20 58

89626/387291

Gesucht per 1. Januar 1997 oder nach Vereinbarung versierte

Cabaret Barmaid

im Stadtzentrum von Bern.
 - 5-Tage-Woche
 - 4 Wochen Ferien
 - 13. Monatslohn
 - Umsatzbeteiligung
 Interessentinnen melden sich:
 ab 10 Uhr auf **Telefon 089 300 55 77**.

BA 89467/16052

Hotel Restaurant DIANA
 3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Zimmermädchen Küchenhilfe

Hotel Restaurant DIANA
 Familie G. Gingggen-Perren
 3772 St. Stephan/Berner Oberland
 Telefon 033 722 34 00

89590/62510



Wir suchen für die nächste Wintersaison
 ab zirka Mitte Dezember 1996

Entremetier Servicemitarbeiterin (CH)

vielseitig einsetzbare
Mitarbeiterin
 (18- bis 25jährig)
 (Frühstücksservice, Buffet, kalte Küche)

Interessiert? Ihr Anruf freut uns.
 Rolf und Ursula Oechslin
 Telefon 081 377 14 94

89594/214426



GRANDHOTEL BELVÉDÈRE, SCUOL

Wir, das führende Hotel in Scuol, Unterengadin, suchen zur Verstärkung unseres Teams für die kommende Wintersaison 1996/97 noch:

- **Servicemitarbeiter**
- **Servicemitarbeiterinnen**
- **Pâtissier**
- **Pâtissière**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse oder rufen Sie uns an.

Wir würden uns freuen, Sie kennenzulernen.

Grandhotel Belvédère, Familie Hesser
CH-7550 Scuol, Telefon 081 864 10 41

8970030600



Gepflegter Landgasthof Nähe Flughafen Kloten

Wir suchen zur Verstärkung unseres jungen Teams noch aufgestellte, freundliche

Serviertochter Buffettochter Jungkoch/-köchin

per sofort oder nach Absprache. Leistungsgerechte Entlohnung, nach Wunsch Logis im Hause. Ausländer nur gut Deutsch sprechend und mit Bewilligung C.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Telefon ab 18 Uhr. Herrn oder Frau Schärer verlangen.

F. und W. Schärer, Landgasthof «Breiti»
Seebnerstrasse 21, 8185 Winkel/Bülach
Telefon 01 860 01 85

89444/384151



Gasthaus zum Adler 8640 Hürden/SZ

bei Rapperswil/Zürichsee

Wir suchen nach Übereinkunft
freundliche, à-la-carte-gewohnte

Servicemitarbeiterin

oder

jungen Kellner

(Ausländer nur mit Bewilligung und
sehr guten Deutschkenntnissen)

sowie

Commis de cuisine

*

Es erwartet Sie ein aufgestelltes,
junges Team und eine moderne
Frischprodukte-Küche.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
oder Ihre Bewerbung.

Hans-Georg Wolf
GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HÜRDEN
Telefon 055 410 45 45

89441/32628

TECHNA PERSONAL AG

Wir suchen per sofort für
Festanstellung

gelernten

Koch/ Küchenchef

für italienisches Spezialitätenre-
staurant in Grenchen.

Kontingent B für Aufenthaltsbewilli-
gung vorhanden.

Marktgasse 34 (Kreuzpassage)
4900 Langenthal
Telefon 062 923 00 13

RE 89593/384777



der ideale Arbeits- und Freizeitort!

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

☉ **Hotelsekretärin**
mit Berufserfahrung, selbständig,
sprachgewandt (D/F/E), EDV-erfahren

☉ **Jungkoch/Koch**
mit Berufserfahrung

☉ **Anfangsbardame**

für unsere heimelige Cheminée-Hotelbar
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre
Bewerbungsunterlagen.

Hotel-Restaurant Holiday***

3920 Zermatt, Schweiz
Tel. 027 967 12 03, Fax 027 967 50 14
Martin und Daniela Perren-Germanini

893030101

RESTAURANT



Restaurant - zur Brücke
3270 AARBERG

**QUALITÄT AUS KÜCHE
UND KELLER
EINEN KARRIERENSCHRITT
ERWARTET SIE!**

Für die Neueröffnung Mitte
Dezember 1996 suchen wir
eine

**motivierte und freundliche
SERVICEFACHGESTELLTE**

die zusammen mit der Chefin
die Gäste charmant und gekonnt
verwöhnt und bedient

Nebst Spass und Freude
an der Arbeit gibt es bei uns die
5-Tage Woche (Di & Mi frei)
und 2 x Betriebsferien im Jahr
Winter und Spätsommer

Schätzen Sie ein angenehmes
Betriebsklima in einem jungen
Team, rufen Sie doch einfach
an oder senden Ihre
Bewerbung an Frau Danièle Zeyer
Casa Regina, 6364 Davosco-Soragno
Tel. 091 942 01 14 oder 079 337 27 55

P 89618/386673

Bausteine zum Berufserfolg



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

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

Hotelempfangs- und -administrationsleiter/in mit eidg. Fachausweis

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

Vorbereitungskurse

Der erste von vier einwöchigen Kursteilen beginnt Ende Mai 1997.

Anmeldeschluss: 31. Januar 1997.

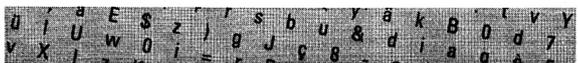
Die berufsbegleitende Vorbereitung endet mit der Berufsprüfung im März 1998.

Senden Sie mir bitte detaillierte Unterlagen:

Name/Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____



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

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

89708475



GESTALTEN SIE MIT UNS DIE NÄHE ZUM GAST!

Wir suchen

REZEPTIONIST/IN

der/die alles mitbringt, was Nähe
schafft...

... das heißt primär also jenen
anziehenden Mix von Kontakt-
fähigkeit und Freundlichkeit und
dem kleinen Schuss Esprit, der
spontane Sympathie vermittelt...
...effektiv angereichert mit ein
wenig Bereitschaft zur Aushilfe im
Service.

Muttersprache Deutsch oder
perfekte Deutschkenntnisse setzen
wir voraus. Konversationsfähigkeit
in Italienisch/Französisch, wären
von Vorteil - und „Word for
Windows“ sollte Ihnen auch nicht
„spanisch“ vorkommen.

Wir, die „***-Gastgeber“ eines
70-Betten-Hotels mit Restaurant,
freuen uns auf Ihre Bewerbung -
und natürlich auf Sie!
Eintritt nach Vereinbarung.



Hotel Fravi

Bade-, Kur- & Ferienhotel
Anderer

Direktion:

Fam. Gion und Lianne Fravi-van Gent
CH-7440 Anderer - Switzerland
Tel. 081 / 661 11 51 - Fax 661 22 80

IV 89635/728

JOBS im Altein

Das moderne Club-Hotel
in den Bergen mit der ein-
maligen Infrastruktur

Kreativ, aktiv -
und nahe beim Gast



*„Der Gast als Mittelpunkt unseres Tuns“
Dieses Ziel lässt sich nur gemeinsam
in einem funktionierenden Team erreichen
„Arbeit im Team“ heisst für uns
Rücksichtsvolles Miteinander
Kreatives Tun und Aktives sein*

Für die kommende Wintersaison vom
21. Dezember 1996 bis 13. April 1997
suchen wir folgende Teammitglieder:

initiativer, kreativer

Chef de partie Commis de cuisine

(weiblich oder männlich)

für die Hauptküche und
das Panorama-Restaurant.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen,
oder rufen Sie uns einfach an.

Wenden Sie sich an Urs Brotschi oder
Hans Gschwend, 081 377 31 51

Club-Hotel Altein
Ursula und Hans Gschwend
7050 Arosa
Telefon 081 377 31 51

89616/6834

Club-Hotel Altein



Hotel La Margna Telefon 081 832 21 41
Fam. R. Schweizer-Pitsch Fax 081 833 16 72
CH-7500 St. Moritz

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir
ab kommender Wintersaison,
Mitte Dezember bis Ostern,
qualifizierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Empfang:

Night-auditor

(D/E/F)

Speisesaal:

Serviceangestellte m/w

(Muttersprache Deutsch)

Bewerbungsunterlagen für Ihren neuen Job
senden Sie bitte an:

Fam. R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz

89493/33839



...wo Ferien
noch Ferien
sind!



Das Gourmet-Restaurant «Äbistesube» ist ein sehr gepflegtes
A-la-carte-Restaurant mit zirka 40 Sitzplätzen, für welches
wir per sofort einen

Chef de service (Dauerstelle)

suchen. Zusammen mit einer kleinen Service-Brigade sind
Sie für das Wohl der Gäste verantwortlich.

Voraussetzungen für diese interessante Aufgabe sind
fundierte A-la-carte-Kenntnisse, freundliches Auftreten im
Umgang mit einer internationalen Kundschaft sowie
Erfahrung im Führen einer Service-Brigade.

Frau Monika Singenberger und Frau Hortensia Reidt freuen
sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und
beantworten erste Fragen gerne telefonisch:

081 303 30 30
(Direktwahl 081 303 20 08/09).

89717/2658

RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ

CH-7510 BADRAGAZ

HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unseren einzigartigen Hotel- und Restaurationsbetrieb (180 Betten, Restaurant français Arbalète, Mono Bar) im Herzen der Stadt suchen wir nach Übereinkunft

Direktions-Assistentin

Bei dieser vielseitigen und interessanten Aufgabe handelt es sich um eine Kaderstelle, teils im administrativen, teils im F&B Bereich. Sie übernehmen das Personal- und Kontrollwesen, organisieren und betreuen Veranstaltungen aller Art wie Bankette, Seminare und helfen beim Planen und Durchführen von Aktivitäten.

Interessentinnen mit gastgewerblicher Ausbildung und praktischer Erfahrung melden sich bitte bei der Direktion P. Wallimann,
Telefon 041 211 00 22,
6002 Luzern, Pilatusstrasse 1, beim Bahnhof.



89665/23118



Für unsere In-Bar **LATINO** mit dem unvergleichbaren und einmaligen Ambiente suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Barfrau

- Sie bieten zuvorkommenden Service in einer lockeren, unkomplizierten Atmosphäre
- Sie sind zwischen 20 und 25 Jahre jung und haben vielleicht schon ein bisschen Berufserfahrung
- Sie verstehen es, unsere Gäste mit Ihrem Charme zu verwöhnen und Sie möchten am **Sonntag frei** haben?

Frau S. Anliker freut sich auf Ihr kurzes Schreiben mit Foto.

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

89606/22667



Bürgerspital Solothurn

Unsere Spitalküche sucht auf den 1. März 1997 oder nach Vereinbarung Verstärkung. Sind Sie unser neuer, initiativer

Koch

mit einiger Berufserfahrung, welcher dazu beiträgt, die gute Qualität unserer Speisen beizubehalten?

Unser Küchenteam, welches täglich zirka 1000 Mahlzeiten zubereitet, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Nähere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr E. Lippuner, Telefon 032 627 31 21, intern 2349.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugnissen und Gehaltsvorstellungen richten Sie bitte an den Personaldienst des Bürgerspitals, 4500 Solothurn.

P 89592/249181



Dort, wo die Berge am schönsten sind, brauchen wir Sie als

Mitarbeiter/in

an unserer Bar mit Piano-Live-Musik

vom 20. Dezember 1996 bis Ende März 1997.

Sind Sie eine sprachgewandte Persönlichkeit mit Freude am Gästekontakt, so freuen wir uns auf Ihre baldige Nachricht.

Hotel des alpes
z. H. R. Westermaier
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 911 01 01

89645/11282

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

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

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

Réceptionistin/ Betriebsassistentin
(Erfahrung in Réception und Service von Vorteil)

Köche
(Chef de partie und Commis)

Servicefachangestellte
(umsatzentlohnt)

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

ART FURRER HOTELS ★★★★★
z. H. Herrn Jean-Marc Theler
3987 Riederalp

89662/29703

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

PERSONALBERATER (LAUSANNE)

Sie kennen die Küche nicht nur vom Hörensagen, sondern durch Ihre direkten Erfahrungen am Herd. Nach der abgeschlossenen Kochlehre haben Sie zusätzlich 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 Zukunftsperspektiven. Ihre Stärken liegen in der Administration. Nach einer kurzen Einarbeitungszeit werden Sie selbstständig die Betreuung und Vermittlung qualifizierter Berufsleute in unserer Geschäftsstelle in Lausanne übernehmen. Schriftliche, komplette Bewerbungen an **Zürich, Frau Koellmann**

HURRA, HURRA, DIE SCHULE BRENNT ...

...der Teufel hat sie angestekt. Aber eben - dieser Wunsch wird bald der Vergangenheit angehören, und Sie werden glücklicher Besitzer eines Hotelfachschuldiplomes sein. Wenn Sie noch keine Herausforderung nach Ihren Vorstellungen gefunden haben, dann wird es höchste Zeit, sich mit AdiaHotel in Verbindung zu setzen, um eine genaue Standortanalyse und Orientierung über die Zukunftsaussichten vorzunehmen. Als Personalberatung für Hotellerie und Gastronomie können wir Ihnen Stellen vom F & B-Assistenten über den Chef de réception bis hin zum stv. Geschäftsführer anbieten. Wenn Sie die Neugierde packt, rufen Sie uns an. **Zürich, Frau Wicki**

CONTROLLER w/m

Abgesehen von höheren Aufwand- als Ertragskosten bringen Zahlen Sie nicht zum Schwitzen. Sie verfügen über eine fundierte Weiterbildung, sind gelernter Koch und suchen die Stelle, an welcher Sie die Zusammenhänge zwischen Aufwand und Ertrag und den Einfluss eines perfekt abgestimmten Kostenmanagement erkennen. Ihr Arbeitsort ist ein angenehmes Kleinraumbüro in einem Vierstern-Hotel mitten in der Stadt Zürich. Stellenantritt ist sofort möglich. **Zürich, Frau Wicki**

MARKETINGASSISTENTIN

Im Headoffice einer internationalen Hotelkette geht es manchmal zu und her wie in einem Bienenhaus. Sie können sich vorstellen, wie ein Tag aussehen kann, wenn man für den Marketingdirektor sämtliche Termine koordiniert, in der Werbeabteilung mithilft und zudem auch noch ab und zu auf internationalem Boden unterwegs ist. Sie sind eine sehr gut ausgebildete, junge (23 bis 28 Jahre) und ehrgeizige Dame, welche ein weltweites und charmantes Auftreten mit sich bringt. Wenn Sie den Einstieg zur Karriere auf internationalem Parkett suchen, dann sind Sie unsere Frau. **Zürich, Frau Wicki**

RECEPTIONIST (80-100%) w/m

Good Morning sunshine... Genau so stellen wir uns den neuen Receptionisten in diesem kleinen, aber doch internationalen Hotelbetrieb vor. Sie haben immer ein Lächeln auf den Lippen, sprechen d, e, f und haben bereits Erfahrungen im Front-Office-Bereich gesammelt. Das Aufgabengebiet reicht vom Telefon über Annahme und Verarbeitung von Reservationen bis hin zum Check-in und -out. Wenn Sie eine selbstständige Arbeitsweise bevorzugen, dann rufen Sie mich an. **Zürich, Frau Wicki**

RECEPTIONISTIN

Sie arbeiten mit angenehmen Arbeitszeiten in einem traditionellen Familienbetrieb im Herzen Zürichs. Sie verfügen über Erfahrung im Hotelbereich, haben einen KV- oder Handlungsschulabschluss und verstehen auch die Wünsche der amerikanischen und japanischen Gäste. Ein guter Lohn und viel Freiheit am Arbeitsplatz sind die weiteren Pluspunkte dieser herausfordernden Stelle. Eintritt auf Anfang Januar. **Zürich, Frau Bachmann**

KÜCHENCHEF

Für ein Mittelklasshotel in Luzern suchen wir einen jungen, motivierten und ideenreichen Küchenchef. Sie sind ein erfahrener und ambitionierter Sous chef und wagen nun den Schritt, die Menuegestaltung, die Kalkulation sowie die Personalplanung selber zu übernehmen. Mit Elan führen Sie Ihre sechsköpfige Küchenbrigade. Sie verfügen über Kenntnisse der französischen und mediterranen Küche und haben Erfahrung im Bankettbereich. Rufen Sie mich an. **Luzern, Herr Fehlmann**

CHEF DE PARTIE w/m

Für ein rustikales, originell eingerichtetes Gourmetrestaurant und Hotel in der Umgebung von Luzern suchen wir per Anfang Januar versierte Chefs de partie. Kochen Sie mit viel Liebe zum Detail und haben Spass an schön angerichteten Tellern? Nebst einem marktfrischen und aussergewöhnlichen Speiseangebot bietet dieser Betrieb eine familiäre Atmosphäre, in welcher Sie Ihr ganzes menschliches und fachliches Potential entfalten und viel Neues dazulernen können. Rufen Sie mich an. **Luzern, Herr Fehlmann**

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



Bei uns im **RESORT** (★★★★★ GRANDHOTEL QUELLENHOF und ★★★★★ GRANDHOTEL HOFRAGAZ) sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

- Doorman**
- Zimmermädchen**
- Commis de bar**
- Kellner/Servicefachangestellte**
(Hotel-Restaurant und A-la-carte-Restaurant)
- Kaffeeköchin**
- Office-Mitarbeiter**
- Entsorger/Lagerbursche**
- Chef de partie (Tournant)**
- Commis de cuisine**
- Commis pâtissier**
- Economat-Gouvernante**

Sie haben bereits in ähnlichen Häusern Erfahrungen gesammelt, sprechen gut Deutsch und sind bereit, Ihr Wissen und Können in unserem **RESORT** umzusetzen.

Wenn Sie fortschrittliche Arbeitsbedingungen und ein gutes Betriebsklima schätzen, freuen sich Frau Monika Singenberger und Frau Hortensia Reidt auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantworten erste Fragen gerne telefonisch:

081 303 30 30
(Direktwahl 081 303 20 08/09).

RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ

CH-7510 BADRAGAZ

89685/2658

Originell • Individuell Persönlich

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

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir

Pächter-(Ehe)-Paar

für Landgasthof, zirka 100 Sitzplätze, renoviert, AG

Sous-chef/Küchenchef

Jahresstelle, geh. Gastronomie, ZH/SG/GR/BE

Chef de partie

Saucier/Garde-manger/Entremetier/Tournant, Jahres- oder Saisonstellen, ganze CH

Pâtissier

Jahres- oder Saisonstellen, ganze CH

Servicefachleute/Barmails

diverse Jahres- oder Saisonstellen ganze CH, Hotel/Pubs/Restaurants

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

gastro

gastro S Haus & Howald

Landstrasse 83/PF 3061

CH-5430 Wettingen

Tel. 056 437 17 17, Fax 056 437 17 16

0 89692/326224

Hotel*** Toggenburg Wildhaus

Für unser Erstklass-Familienhotel mitten in einem tollen Skigebiet, suchen wir für die kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung noch folgende best-qualifizierte Mitarbeiter.

**Direktionsassistentin
(Fidelio, Word 5.0,
Windows)**

Réceptionspraktikantin

Serviertochter oder Kellner

HOFA

Jungkoch

Haben Sie Lust in einem gut eingespielten Team mitzuarbeiten, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel Toggenburg
Direktor Peter Am
9658 Wildhaus, Tel. 071/999 23 23



HOTEL SCHIFF MURTEN

Einladung

Zum Abendrot am Murtensee!
Besten Fensterplatz mit faszinierenden Zukunfts-Chancen zu vergeben:

Chef de service

mit A-la-carte-Erfahrung

Wann sprechen wir über Ihre grosse Erfolgchance, die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können und unsere gemeinsame Zukunft?

Pierre Lehmann
Hotel SCHIFF/Rest. LORD NELSON
(direkt am See)
3280 Murten
Tel. ☎ 026 670 27 01
(10-12, 14-15 Uhr)
Fax 026 670 35 31

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

Junger, tüchtiger

Koch/Chef de partie

findet ab Januar 1997
in unserer französischen A-la-carte- und Bankettküche eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit Weiterbildungsmöglichkeit.
Ein eingespieltes Team und viele anspruchsvolle Gäste erwarten Sie.

Sonntag und Montag sowie an allen Feiertagen frei.

Herr Hp. Schatzmann wartet auf Ihren Anruf.

OCHSEN LENZBURG

Das gastliche Zentrum der Region!

**RESTAURANT
Schönstube
SATTeltasche
HOTEL**

5600 Lenzburg
Telefon 062-891 37 76
Telefax 062-891 43 02

Das gastliche Zentrum der Region!

89708/19437



HOTEL EULER BASEL

Zur Ergänzung unseres EULER-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

HILFSGOUVERNANTE

RÉCEPTIONISTEN/-IN

CONCIERGE

SERVICEMITARBEITER/IN

auch als Aushilfen

Alle mit fundierter Berufserfahrung.

War es schon immer Ihr Wunsch, in einem traditionellen *****-Haus Ihre Karriere aufzubauen?

Dann freut sich unser Team auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Patricia Degen, Personalleiterin
Centralbahnplatz 14, 4002 Basel
Telefon 061 271 22 10



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

89626/3131

Gasthof Adler 8427 Rorbas ZH

In unser gepflegtes Speiserestaurant (zirka 10 Autominuten vom Flughafen Kloten entfernt) suchen wir **junge, deutschsprachige**

Servicefachangestellte m/w

(eine Jahresstelle CH, C, B) evtl. Aushilfe für 1 Monat

Interessieren Sie sich für diese Stelle, telefonieren Sie uns.

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

89089/29122

Christoph und Ingrid Stern Baur SPLÜGENSCHLOSS Das kleine Stadt-Palais in Zürich

Spilligenstrasse 2/Confiseriestrasse, CH-8002 Zürich, Switzerland
Telefon 01 201 48 00, Telefax 01 201 42 86, Telex 815 554

Für unser gepflegtes Schlossrestaurant suchen wir einen

(Anfangs-)Sous-chef

in unsere kleine Brigade

Anstellungsbedingungen nach früherem L-GAV. Eintritt nach Übereinkunft
Interessenten schicken bitte ihre schriftliche Bewerbung inkl. Foto an das Personalbüro, z. H. von Frau B. Kränzlin



89653/41181

Gasthaus Sternen 9651 Ennetbühl, Toggenburg

In unseren gut eingerichteten Passantenbetrieb am Fusse des Säntis suchen wir eine

Angestellte

für Zimmer, Buffet und Service

Restaurant ab 20.00 Uhr und Sonntag geschlossen. Um- und Neueinsteigerin wird eingeführt. Wir bieten zeitgemässe Anstellungsbedingungen nach L-GAV
Gastrosuisse, ein schönes Einer-Zimmer im Haus, auf Wunsch neue 3-Zimmer-Wohnung in Dreifamilienhaus.

Weitere Auskünfte erfahren Sie über Telefon 071 994 19 94, Frau Scherrer verlangen.

89706/168416

Prizzi's Restaurant und Bar Italienisch/amerikanisch

Zur Ergänzung unseres In-Lokals suchen wir nach Vereinbarung motivierte und gepflegte Mitarbeiter/innen mit Erfahrung.

Service und Bar mit Entfaltungsmöglichkeiten

Wir befinden uns direkt im Zentrum Uster beim Bahnübergang. Ernsthafte Interessenten/-innen senden die üblichen Unterlagen an:

Brunnenstrasse 1, CH-8610 Uster
Telefon 01 941 79 00

89715/387344

Flughafen

Restaurants



Für unser Asia Coffee Shop sowie unser italienisches Restaurant Binario Uno suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Service Mitarbeiter/innen

in Voll- oder Teilzeit

Sie verfügen über eine abgeschlossene Servicelehre oder mehrjährige Berufserfahrung. Es macht Ihnen Spass, Ihre Fach- und Sprachkenntnisse täglich im Umgang mit Ihren Gästen einzusetzen.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen Team. Der Lohn richtet sich nach Ihren Leistungen, denn Sie sind unsatzbeteiligt!

Des weiteren suchen wir für unsere Stehbars **Schneblitz** und **Hellobar**

Verkäufer/innen/ Buffetmitarbeiter/innen

in Voll- oder Teilzeit

Sie verfügen über gute Deutschkenntnisse und Erfahrung am Buffet oder im Verkauf.

Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gerne ein Zimmer/Appartement in einer unserer Liegenschaften in Kloten.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre **schriftliche** Bewerbung mit Passfoto, Lebenslauf und Zeugniskopien an:

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Frau B. Weissenberger

Postfach 1523

8058 Zürich-Flughafen

Telefon 01 816 60 34

89598/40290



"JOIN THE SCHOOL OF EXCELLENCE"

HIM, HOTEL INSTITUTE MONTREUX, an English speaking International Hotel Management school has an opening for the position of:

DEAN

- Management background in international hotels
- Pedagogical and training experience
- Skills in team building, organizing and communication
- Ability to lead a multicultural team and student body
- Success in dealing with innovation, change and quality management

If you have this, as well as the personality, professionalism and ambition for an outstanding career challenge, then send a handwritten application with C.V. to:

Mr. Peter Stark
Hotel Institute Montreux
15, Avenue des Alpes
1820 Montreux Switzerland

This position requires fluent written and spoken English as well as a valid work permit.

89442/240613

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

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

Köche und Servicemitarbeiter/in, die sich als Gastgeber sehen

sowie Selbstständigkeit und Verantwortung schätzen.

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

Vineria arte ... ist Lebensart

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

89176/37166



Wirtschaft zum Doktorhaus
Wallisellen 01-830 58 22

**THERMALBÄDER
UND GRAND-HOTELS
BAD RAGAZ**
CH-7310 BAD RAGAZ

Mit der Wiedereröffnung des 5-Stern-Hotels Quellenhof haben wir unsere Vision eines Resorts, bestehend aus dem Grand-Hotel Quellenhof, dem Vier-Stern-Hotel Hof Ragaz, einer 18-Loch-Golfanlage, den Thermalbädern und dem medizinischen Zentrum in die Realität umgesetzt. In ambitionierter 6-Stern-Servicequalität haben wir unseren Gästen eine Oase geschaffen, welche höchsten Ansprüchen Rechnung trägt.

Eingebettet in dieses Umfeld suchen wir auf Anfang Jahr für unseren Delegierten des Verwaltungsrates eine

Persönliche Assistentin

welche sich den Prinzipien von hoher Dienstleistungsbereitschaft, Qualität und Identifikation verpflichtet fühlt.

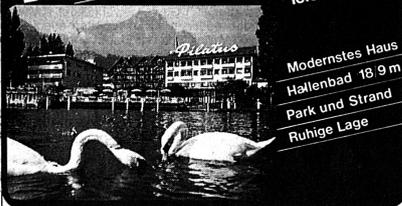
Für diese anspruchsvolle Position in einem lebhaften Umfeld stellen wir uns eine berufserfahrene, reife Kandidatin vor, welche zudem in einer ähnlichen Funktion in den USA tätig war. Sie versteht sich auf Organisation und Disposition und führt selbständig ein Sekretariat. Nebst Deutsch und Englisch (in Wort und Schrift) verfügt sie über Fremdsprachenkenntnisse in Italienisch und evtl. Französisch. Zudem fühlt sie sich in der heute geläufigen PC-Welt wie Word, Excel und Access zu Hause.

Sollte Sie diese Funktion ansprechen, würden wir uns über Ihre Kontaktnahme freuen. Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an die nachfolgende Adresse:

Thermalbäder und Grand-Hotels
Rainer Ducrey
Personalleiter
7310 Bad Ragaz

P 89568/349364

**Seehotel HERGISWIL
6052 PILATUS**
Bes. Fam. Fuchs
Tel. 041 630 15 55
Telex 866 159



Modernstes Haus
Hallenbad 18,9 m
Park und Strand
Ruhige Lage

Für unseren lebhaften, renommierten Ganzjahresbetrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams, Eintritt nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n

Wenn immer möglich bewerben Sie sich schriftlich oder melden Sie sich bei:

Herrn H. Fuchs. Telefon 041 630 15 55 (täglich ab 15 Uhr)
89694/15563

Einladung

an alle guten «Chefs de service»:

Ich suche einen der besten!

Haben Sie mein Inserat gesehen?
Und ausgeschnitten? Und auch begriffen?
Bitte weitersagen und sofort anrufen:

Pierre Lehmann
Hotel SCHIFF/Rest. LORD NELSON
(direkt am See)
3280 Murten
Tel. ☎ 026 670 27 01
(10-12, 14-15 Uhr)
Fax 026 670 35 31

89669/26247

Aarauerhof
HOTEL RESTAURANTS KONFERENZZENTRUM DANCHING
Bahnhofstrasse 68 • CH-5001 Aarau • Tel. 062 837 83 00 • Fax 062 837 84 00

Für unser junges Réceptionsteam suchen wir per 1. Februar 1997 oder nach Vereinbarung eine

1. Réceptionistin

zu unseren Gästen

- zur Qualität
- zu neuen Ideen
- zur Freundlichkeit
- zum Beruf
- zu Fidelio
- zu Fremdsprachen (E/F)
- zu Teamarbeit und dynamischer Führung.



Wenn Sie alles mit einem herzlichen «Ja gern!» beantworten, sind Sie unsere neue 1. Réceptionistin. Erreichen Sie gemeinsam mit uns Ihre Ziele. Rufen Sie Frau C. Rüttimann oder Frau C. Zimpfer an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie.



89641/19

CARRIÈRE

**Hotel · Restaurant
WALDSTÄTTERHOF
Luzern**

Für unser gepflegtes Restaurant mit teilweise vegetarischer Küche suchen wir in Jahresstelle per sofort oder nach Übereinkunft

Koch/Köchin-Sous-chef

der/die gewillt ist, in einem kleinen Team tatkräftig und mit Phantasie mitzuarbeiten.

Wir bieten:

- moderne Küche
- geregelte Arbeitszeit
- Restaurantschluss 20.30 Uhr
- gute Entlohnung
- Jahresstelle, für Ausländer Bewilligung B.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Direktion Hotel Waldstätterhof
Luzern 89596/23426

Telefon 041 210 54 93
direkt beim
Bahnhof

**Landgasthof
zum "Schwert"**
Oberstammheim

Sind Sie flexibel & offen für Neues?

Wir suchen für den gepflegten à la carte Service

Servicefachangestellte

Serviceaushilfen
Eigenständigen und motivierten Bewerberinnen zeigen wir gerne unseren schönen und modernen Betrieb
Daniela Brettermösser · Rolf Zimmermann
Telefon 052 745 11 14

Hotel Krone Solothurn
Tradition et Qualité

Wir finden wir den/die Gastgeber/in, welcher/er seinen/ihren Beruf mit Engagement und Freude ausübt?
Wir wünschen uns aufgestellte, junge

**Servicefachangestellte
Restaurantkellner**

in ein Team von motivierten Fachleuten, die bereit sind, mehr zu leisten und immer etwas besser zu sein.

Als erstes Haus am Platz führen wir ein abwechslungsreiches, marktfrisches A-la-carte-Angebot und fühlen uns dem Ruf unseres Hauses verpflichtet. In der «Krone» soll jeder Gast ein König sein.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie, uns anzurufen und uns Ihre Unterlagen zukommen zu lassen.

Marie-Theres und Gerald Dörfler-Aerni
Telefon 032 622 44 12

89688/31852

Musikgeflüster...

Auf den 1. Dezember 1996 suchen wir für unser Restaurant Concerto in der Tonhalle St. Gallen eine/n

**Servicefach-
angestellte/n**
(Solistin/-en)

Verfügen Sie über Service-Erfahrung? Sind Sie selbständiges Arbeiten gewohnt? Verwöhnen Sie gerne Gäste? Mit unserem Dirigenten und Ensemble spielen Sie jeden Tag für unser Publikum von C- bis D-Moll.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?! Wollen auch Sie von den vorteilhaften Anstellungsbedingungen der Sântis-Gastronomie profitieren? Ja?! Dann melden Sie sich bei unserem Dirigenten Hr. Peterer über der Telefonnummer 071 242 07 77, oder senden Sie Ihre Notenblätter an:

Sântis Gastronomie AG
Personalabteilung
Industriestrasse 135
9201 Gossau



P 89601/286281

DG
DOMINO GASTRO

Das Jahresende naht,
Zeit für eine Luftveränderung!!
Folgende interessante Angebote
warten auf Sie:

- Sehr schönes 4*-Hotel am Zürichsee sucht junge, motivierte Gastroprofis für die Positionen als
**Chef de rang
und Chef de partie**
- Gepflegtes Seehotel am Zürichsee sucht nach Vereinbarung einen Top-Gastgeber als
Chef de service
- Grosses Kongresszentrum in Zürich sucht ambitionierten Mitarbeiter für die Funktion eines
Stv. Chef de service w/m
- Top 4*-Hotel im Herzen von Zürich sucht belastbaren, kreativen
Chef saucier
- 4*-Hotel mit traditioneller franz. Küche sucht einen aufwärtstrebenden
Sous-chef
- Gesucht in eine gepflegte Hotelbar nach Vereinbarung gepflegte und sympathische
Bardame
- 3*-Hotel in ZH-Nord sucht per sofort sprachgewandte Dame mit Fidelio-Erfahrung an die
Réception

Weitere Interessante und nicht alltägliche Angebote warten auf Sie. Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.
Telefon 01 432 73 73
Domino Gastro
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

**WINTERSAISON
SONNE, SKI UND PULVERSCHNEE**
Der erste Winterhauch meldet sich, bald ist der Herbst vorbei. Ob in Graubünden oder im Wallis, auf jeden qualifizierten Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie (Schweiz und europäischer Grossraum) wartet die richtige Stelle. Rufen Sie uns an oder schicken Sie uns umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen, 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	PILATUSSTRASSE 3A	041/210 02 60
1000 LAUSANNE 17	PLACE DE LA RAPONNE 1	021/320 68 11

Zertifiziertes Qualitätsprogramm
ISO 9002/EN 29002
Reg. Nr. 1173501

**SEEHOTEL
WALDSTÄTTERHOF
BRUNNEN**

CH-6440 Brunnen, Telefon 041 825 06 06

Röllisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seelterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootsliege

Unser Hotel und Kongresszentrum liegt direkt am See. Es verfügt über 2 Restaurants, Seelterrasse mit Boulevard, Hotelbar sowie verschiedene Bankettsäle.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle eine

Réceptionistin/Sekretärin

Wir erwarten:

- ◆ Handelsdiplom oder kaufm. Abschluss
- ◆ Erfahrung in der Hotellerie/Réception
- ◆ Sprachkenntnisse D/E/F
- ◆ EDV-Kenntnisse (Fidelio/Winword).

Sie lieben den Kontakt mit den Gästen und haben Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit! Dann würden wir uns sehr freuen, Sie kennenzulernen. Unsere Frau Epp, Personalleiterin, erteilt Ihnen auch telefonisch nähere Auskünfte.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie an die:
Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen
89621/6327

WIEDERERÖFFNUNG

CHESA GUARDALEJ
ST. MORITZ - CHAMPFER

20. Dezember 1996

Für kurzentschlossene und teamfähige Gastro-Profis mit einem ganz besonderen Flair für die gepflegte Gastronomie haben wir in unserem Spitzenhotel unter neuer, jedoch sehr erfahrener Leitung, interessante und vielseitige Jobs anzubieten. Rufen Sie an!

Réception Réceptionistinnen	Kaffeeküche Kaffeeköchin Couvremante Office-Mitarbeiterinnen
Küche Chef Pâtissier Souschef Chefs de partie Commis pâtissier Commis de cuisine Küchenhilfen	Zimmer Etagen-Couvremante Zimmermädchen Etagen-Portier
Restaurant Chef de service Chef de rang Commis de rang	Lingerie Couvremante Wäscher Glätterin Mitarbeiterinnen

Hotel Chesa Guardalej
Herr Bauer oder Herr Würsch
89464/7269

7512 Champfèr Tel. 081/832 31 21 Fax 081/833 23 73



★★★★-Ferienhotel direkt am Thunersee

sucht mit Eintritt im Dezember oder nach Vereinbarung in Jahresstelle:

Direktionsassistent/in

Verantwortungsbereich: Réception/Administration/ Mitarbeiter-Administration

- Sind Sie ein Réceptionsprofi und möchten weiterkommen?
- Der Hirschen hat 110 Betten.
- Kennen Sie sich in der Mitarbeiter-Administration bereits aus?
- Ideal, wenn nicht, macht nichts, Sie werden eingeführt.
- Möchten Sie Verantwortung übernehmen und eigene Ideen einbringen?
- Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Hirschen am See
R. + A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 251 22 44, Fax 033 251 38 84



89507/15237

★★★★

Seehotel Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-340 00 22

Um unser dynamisches Team zu vervollständigen, haben wir die Stelle als

RÉCEPTIONISTIN

oder
RÉCEPTIONS-PRAKTIKANTIN

neu zu besetzen.

- D, E, und F Voraussetzung
- PC-Kenntnisse
- Eintritt nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlichen Betrieb zu arbeiten? Rufen Sie uns an, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch zu vereinbaren.

Wir freuen uns, die gegenseitigen Vorzüge und Erwartungen mit Ihnen zu besprechen.

R. & H. Unternährer

Hotel Rubschen

8784 Braunwald, Kanton Glarus

Wir suchen für die Wintersaison 1996/97 noch folgende junge Mitarbeiter:

Serviertochter oder Kellner
1 Jungkoch
1 Küchenhilfe

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihr Telefon für ein Kontaktgespräch.

Familie Pfannenmüller Horst
Telefon 055 643 15 34
Fax 055 643 15 35

89313/5525

Etwas zu verkaufen?

Inserieren Sie im Bazar der



Fax 031 370 42 23

Altenrhein am Bodensee

Wir suchen auf Anfang Januar 1997

- **Servicefachangestellte**
- **Hofa mit Serviceerfahrung**
- **Hilfsköchin**

Gerne lernen wir Sie kennen.
Christoph Baumgartner
Restaurant Jägerhaus
9423 Altenrhein, Telefon 071 855 17 77

89595/33850

DOMINO GASTRO
Für alle Berufe in Gastronomie, Hotellerie, Tourismus und Verkehr.

Aargau West:
Kellner gelernt
Hofa
Serviceangestellte mit Englischkenntnissen für Frühdienst/Teilzeit
Bardame für Seminare
Aargau Ost:
Serviceangestellte für Landgasthof, Neueröffnung
Buffet- und Officeangestellte Frühdienst
Servicefachangestellte für Stadthotel
Commis de cuisine So./Mo. frei
kostenlos Infos durch Hrn. Schaer oder Frau Geissbühler
062 842 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

RUFINIS PUB, KLOSTERS Bar - Disco

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf **zirka Mitte Dezember 1996** noch fröhliche, flinke und attraktive

Barmaid Allrounder/in (w/m)
(Mithilfe Küche, Snackbar und Reinigung)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns doch gleich an! Familie Weixler gibt Ihnen gerne nähere Auskunft!

Telefon 081 423 21 00 (Hotel Albeina)
Telefon 081 422 59 13 (abends Pub)

89471/105970

La Fleur RESTAURANT ROSENGARTEN 8910 AFFOLTERN a.A.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in gepflegten Speiseservice per so- oder nach Übereinkunft eine/n

Servicefachangestellte/n (nur mit Bewilligung)

Guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit sind selbstverständlich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.
L. und P. Hagenbuch
Telefon 01 761 62 82

89548/20567

Steiner-Personal AG

Réceptionist/in

für renommiertes Hotel in Chur. Sie sprechen Französisch und Englisch, haben Berufserfahrung und arbeiten gerne selbstständig. Dann rufen Sie an.

Servicemitarbeiterin

in italienisches Speiserestaurant in einem Bündner Kurort.

Für die Saisonstelle 1996/97 sollten Sie Erfahrung und gute Deutschkenntnisse mitbringen. Wenn Sie auch noch eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Arbeit suchen, dann rufen Sie an.

Ihr Personalberater Ennio Caminada

Quaderstr. 7
7000 Chur **Tel. 081 253 93 94**

Wir suchen auf Mitte Dezember für Wintersaison freundliche, ehrliche, frontorientierte Mitarbeiter/innen, welche Freude am Beruf haben.

- **Koch/Jungkoch (m/w)**
- **Hofa**
- **Hilfskoch (m/w)**
- **Mitarbeiterin**

Es erwartet Sie ein kleines Team. Kost und Logis im Haus möglich.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freut sich Herr I. Borer-Bourquin
Bergrestaurant Giswilstock
6076 Mörlalp bei Giswil OW
Telefon 041 675 15 15, Fax 675 23 98

89495/291950

hotel restaurant brienzersee

bes. *sonja cadisch / brigitte steiner*
ch-3852 ringgenberg
033 822 23 53

VONANFANGANDBEI

Wer hat Lust, mit uns - zwei Gastgeberinnen - das zweite Opening des Betriebes mitzuerleben? 5 km entfernt von Interlaken, direkt am Brienzersee - Aperolounge, Bar, Beiz, Restaurant, Terrasse und Hotel - in einer Region, die keine Wünsche offen lässt!

Wir sind gespannt auf Bewerbungen für unsere Stellen als **Koch oder Köchin**, der/die sich zutraut, ein bodenständiges, vielseitig kulinarisches Angebot mitzukreieren, mit einer Prise von kaufmännischem Denken und Teamgeist.

Unser **Hausbursche** ist ein Allrounder in Küche, Haus und Garten. Als Ergänzung auf der **Etage und Lingerie**, zirka 50 %, könnten wir uns auch ein Paar vorstellen.

Als Mitgastgeberin wünschen wir uns die ideale Person für **Bar und Service**. Wenn Sie mehr über uns erfahren wollen, rufen Sie uns an, ansonsten erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Brienzersee
3852 Ringgenberg
Tel. 079 354 50 64
Wirth Emanuel/
Cadisch Sonja



Den «Turm» mit seiner Mittelmeer- und Karibikküche werden wir Dir wohl kaum noch vorstellen müssen. Dafür Deine neue Aufgabe bei uns als

Hofa

Einfach gesagt, hast Du ein Auge auf alles. Und machst auch vieles selber. Dazu gehören die Blumen, die Wäscheausgabe, Reinigung ist ein Thema (und Schwachpunkt), das Lager, die Bestellungen, das Restaurant und sein Erscheinungsbild, teilweise der Essens-Pass. Du lässt auch einmal Kaffee raus, und falls Du auch im Service und bei Banketten aushelfen kannst: muy bien!

Alles musst Du nicht selber machen, da gibt es noch uns und ein Putzstätt und und... aber überall solltest Du Hand anlegen. Du siehst die Arbeit, bist belastbar und hektisch macht Dir nichts aus, und Du kannst mit Mitarbeitern aus allen Ländern umgehen. Du arbeitest vor allem während der «normalen Bürozeiten», bei Spezialanlässen zählen wir aber auch am Abend und am Wochenende auf Dich.

Es wird viel gefordert von Dir, aber auch wir haben einiges zu bieten. Eine Herausforderung. Und Freiraum. Dein Eintritt kann nach Übereinkunft erfolgen. Schick mir bitte Deine Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Turm
z. H. Beatrice Grob, Obere Zäune 19, 8001 Zürich
Telefon 01 262 52 00.

0 89591/121745



Für unser schön gelegenes Altersheim mit 82 Betten am linken Zürichseeufer suchen wir nach Übereinkunft

Etagen-, Lingeriegouvernante Hotelfachassistentin/Hofa

Jedes 2. Wochenende Samstag/Sonntag frei. Kein Spätdienst. Wohnmöglichkeiten im Hause vorhanden. Möchten Sie in einem jungen, aufgestellten Team mitarbeiten, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Altersheim der Gemeinde Horgen

Herr oder Frau Weissmann
Tödistrasse 20, 8810 Horgen
Telefon 01 725 08 31

89609/202452

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Zur Ergänzung unseres Front-office-Teams suchen wir... eine/n kompetente/n und freundliche/n

Front-office-Mitarbeiter/in

mit Erfahrung in 5-Stern-Häusern, welche/r mit Know-How und Charme problemlos ein speditives Check-in und Check-out auf D/F und E unserer internationalen Gäste gewährleistet sowie zuverlässig die anfallenden administrativen Arbeiten erledigt. Fidelio-Erfahrung wäre von Vorteil, und der Eintritt erfolgt nach Vereinbarung.

Wir bieten Ihnen eine herausfordernde Position in einem dynamischen Betrieb mit internationalem Publikum und moderner Infrastruktur, zeitgemässen Anstellungsbedingungen (gemäss L'GAV 92) sowie die Vorzüge der **Swissair-swissôtel-Kette**.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto direkt an folgende Adresse:

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

89662/3387

PARK-HOTEL SONNENHOF

Fürstentum Liechtenstein

In unserem persönlich geführten Relais & Châteaux - Haus mit familiärer Atmosphäre, werden auf 10. 2. 1997 (oder per sofort) folgende Jahresstellen frei:



Ausländer-Jahresbewilligung vorhanden!
Auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Zeugnisse und Photo freut sich:

Familie Emil Real
Park-Hotel Sonnenhof
FL- 9490 Vaduz
Telefon (0041 75) 2321192

89566/35400

IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT

is seeking to appoint a

Trained Junior Chef

with effect from 1st January 1997

Successful candidates should:

- support teachers in their work and step in during their absence
- have organisation skills
- be interested in personal & professional training development with future job opportunities
- have a good command of French (or German) and English

Further particulars are available from Mr. Hans Nietlispach.

Please send your application letter with curriculum vitae and photograph to:

IHTTI, Av. de la Gare 15-17
CH-2000 Neuchâtel
Tel. 032 721 21 12
Fax 032 721 43 12



89584/39597E

WIRTEPRÜFUNG!

- Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel. **Interessiert?** Senden Sie noch heute den Coupon mit Ihren Personalien und Tel.Nr. für Informationen ein.

WIRTE-COUPON

GASTROWIRT AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

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

"SCHTERNAFÜFI..."

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

"Schnternafüfi..." 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

Réceptionistin

(mit Berufserfahrung)

Eintritt 1. Januar 1997 oder nach Vereinbarung

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

Ja, dann - dann sagen wir nur noch: "Schnternafüfi!" 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



KURHOTEL VALENS

Unser modern gestaltetes Hotel verfügt sowohl über ein gepflegtes A-la-carte-Restaurant als auch ein klassisches Pensionsangebot. Zur Vervollständigung unseres Serviceteams suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine/n motivierte/n, gastorientierte/n

Servicefachangestellte/ Kellner

Wenn Sie gerne mit Menschen umgehen, an deren Wohl interessiert sind und zudem über eine gastgewerbliche Ausbildung oder entsprechende Berufspraxis verfügen, sollten wir uns kennenlernen.

Herr Emil Mazenauer, Geschäftsführer, gibt Ihnen gerne erste Auskünfte über **Telefon 081 303 16 06**.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Kurhotel Valens, Frau S. Bucheli
7317 Valens

89614/35564

Wir suchen per sofort oder nach
Übereinkunft einen

■ Jungkoch ■ Koch

Wir bieten Ihnen in jungem, auf-
gestelltem Team eine abwechslungs-
reiche, interessante Stelle.

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

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

Verwöhnen Sie Ihre Gäste einmal mit
etwas Speziellem!

Für Ihre Spezialitätenwochen bietet
Ihnen erfahrener

nordindischer Koch

seine ausgezeichneten Kochkünste aus
seiner Heimat an.

Sind Sie interessiert? Angebote unter
Chiffre 89675, *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern.

89675/387339

Gesucht in Basel

BARMAN

für in exklusiven Disco-Club.
(40-60% Stelle, vorwiegend
Do, Fr, Sa). Eintritt ab sofort.
Bewerber melden sich bei:
PROCAS AG, Fr. B. Fischer,
Natel 089 358 27 13

Hotel Restaurant Misani und Bar Mullin, Celerina

Wir suchen zur Ergänzung unseres
Teams freundliche, motivierte Mitarbei-
ter:

Serviceangestellte/n

für Restaurant-, Saal- und Barservice

Jungkoch oder Köchin Hilfskoch

Haben Sie Interesse, dann melden Sie
sich bei:

Familie N. und E. Mückli-Lardi
Telefon 081 833 33 14

89619/6963

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir
für Wintersaison/Jahresstellen

Serviceangestellte (w)

Commis de cuisine

Chef de partie

Barmaid

Hotelfachassistentin

auf März 1997 Kanton BE

Chef de service/Réception

auf Febr./März 1997 Berner Oberland.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 243 25 73

Frau Amstutz/Frau Bühler

89696/271829



Gesucht per 1. Januar 1997
in junges, aufgestelltes Team

Serviceangestellte

Ebenfalls suchen wir auf Mitte
Dezember 1996

bis Ende August 1997

Jungkoch

Ausländer nur mit B- oder
C-Bewilligung.

Auf Ihren Anruf freuen sich

P. und C. Rebeyrol

Hotel Restaurant Stadthaus

Kirchbühl 2

3400 Burgdorf

Telefon 034 422 35 55

89602/59412

4spaltig, 75 mm hoch

Fr. 360.-

(Preise verstehen sich inkl. MwSt)



Am 19. Dezember 1996 erscheint wie jedes Jahr eine Doppelnummer der *hotel + tourismus revue*. Die beiden letzten Ausgaben des Jahres werden wegen der Alljahrswoche und den entsprechenden Feiertagen zusammengefügt.

Ab dem 2. Januar 1997 erhalten Sie die *hotel + tourismus revue* wieder normal jeden Donnerstag von Ihrem Postboten zugestellt oder an Ihrem Kiosk.

Inseratenschluss über die Festtage

(für Ausgabe Nr. 1/1997)



Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist über die Festtage am
Donnerstag, 19. Dezember 1996 um 17 Uhr

Inseratenschluss der Stellenrevue:

Freitag, 20. Dezember 1996 um 17 Uhr

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen:

Montag, 23. Dezember 1996 um 12 Uhr

Last-Minute-Inserate bis

Montag, 23. Dezember 1996 um 16 Uhr



Wir sind ein Optikfachgeschäft mit 20 Angestellten
und suchen für unsere Réception/Empfang fröhliche/n,
freundliche/n und aufgestellte/n

Réceptionistin/Réceptionisten

Wenn folgende Ausdrücke für Sie kein Fremdwort sind:

- Ruhe ausstrahlen (auch in hektischen Zeiten)
- positiv denken
- flexibel
- Kunden spüren/zuhören können
- redigewandt (Muttersprache Deutsch, Fremdsprachenkenntnisse von Vorteil)
- einfach den Kunden «gern haben»
- telefonieren
- Kunde während Wartezeit betreuen (Kaffee servieren usw.)

dann würden wir Sie gerne kennenlernen.

Wir bieten:

- Arbeitsplatz mitten im Herzen der Stadt Bern
- geregelte Arbeitszeiten (50 bis 70 Prozent)
- Sonntag frei
- Umsatzbeteiligung nebst geregelter Lohn
- ...und einiges mehr, das wir jedoch gerne persönlich mit Ihnen besprechen.

Stellenantritt nach Vereinbarung, spätestens 1. März 1997.
Optikfachkenntnisse sind nicht erforderlich, Sie werden gründlich eingearbeitet.
Interessiert? - Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Frau Gisela Schneider. Eine rasche Antwort ist Ihnen sicher.

Bartschi Optik AG Zeitglockenlaube 4 3000 Bern Telefon 031 311 77 44
89672/387337

Hotel • Restaurant • Bar Gaststube • Bankettsaal

SONNENTAL

Gepflegt • Vielseitig • Persönlich

Drei Werte, auf die sich unsere Gäste verlassen. Ob beim Aufenthalt im Hotel, bei einem Bankett, in der Gaststube oder à la carte im «Tournesol».

Mit «Lust» im echten Team?

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

• Gouvernante

Diese Position müssen wir verstärken.
Unsere Gäste verlangen danach!

Ein Anruf als Startschuss?

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

Telefon 01 821 41 81, Fax 01 821 41 91

Hotel Restaurant Sonntental
Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf

89597/9768

ROMANTIKHOTEL
FLORHOF
ZÜRICH

Persönliche und engagierte Gastlichkeit
genießen unsere Gäste in unserem Boutique-Hotel
im Herzen von Zürich. Für baldigen Eintritt suchen
wir Sie, die/den kommunikative/n, selbständige/n
und mehrsprachige/n



Réceptionisten/-in

(mit Fidejückenkenntnissen)

Gerne würden wir Sie kennenlernen und freuen
uns, von Ihnen zu hören.

B. und B. Schiesser, Pächter
im Romantik Hotel Florhof
Flornofgasse 4, 8001 Zürich
Telefon 01 261 44 70

89644/0274

MARCHÉ DE L'EMPLOI



Hôtel Penta
Genève

Nous cherchons pour entrée immédiate

SECRÉTAIRE DE RÉCEPTION

- formation hôtelière indispensable
- expérience de quelques années dans un poste similaire
- habitude d'un rythme de travail soutenu
- sens de l'organisation, esprit d'initiative
- bonne présentation
- affinités avec l'informatique
- maîtrise de l'anglais et de l'allemand.

Veuillez envoyer votre dossier au:
Bureau du personnel
Hôtel Penta Genève
Case postale 22, 1216 COINTRIN
tél. 022 798 44 40

CHAÎNE HÔTELIÈRE SUISSE

cherche pour entrée immédiate

secrétaire de réception

- formation hôtelière nécessaire
- expérience dans un poste similaire
- habitude d'un rythme de travail soutenu
- sens de l'organisation, esprit d'initiative
- bonne présentation
- connaissance de l'informatique
- maîtrise du français, de l'anglais et de l'allemand.

Les candidates de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable sont invitées à adresser leur dossier complet sous chiffre L 018-360567, à Publicitas, case postale 3575, 1211 Genève 3.

P 89564/44300



WORLDWIDE HOSPITALITY

GOLDEN TULIP
FRIBOURG

Hôtel****, 200 lits, situé au centre-ville et à 3 min. de la gare, centre de séminaire jusqu'à 400 personnes, cherche pour entrée au 1^{er} janvier 1997 ou à convenir:

commis de cuisine avec expérience

(Suisse ou avec permis valable)

Veuillez faire vos offres écrites complètes, avec photo, à l'attention de M. Chabaury,

GOLDEN TULIP FRIBOURG
Grand-Places 14, 1700 Fribourg
Tel. 026 351 91 91

89647/11797

Hôtel **** cherche pour son département financier un(e)

aide-comptable

Ce poste conviendrait à une jeune personne de formation hôtelière aimant les chiffres et désirant approfondir ses connaissances

Nous demandons:

- connaissances de la comptabilité
- expérience en tant que réceptionniste
- aimant assurer les relations avec la clientèle (débiteurs)
- polyvalence, disponibilité
- maîtrise de l'anglais et de l'informatique

Envoyez sans tarder votre offre complète avec photo sous chiffre 89605, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

89605/13005

Importante discoteca in Ticino, cerca con urgenza

capo barman

con mansioni di direttore responsabile e con esperienza.

Entrata da stabilire. Permesso valido.

Scrivere a cifra TZU-123011, Publicitas, 6901 Lugano.

P 89707/44300

Les étudiants de la
SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

recherchent des

PLACES DE STAGE SERVICE ou CUISINE

22. 12. 1996-12. 1. 1997
et
30. 1. 1997-31. 8. 1997

Téléphone 021 962 99 64
M^{re} F. Mast

89604/383471



Talents d'organiseurs? Sens du contact?

En tant que spécialiste de l'organisation de Congrès, de Voyages Incentive, de Séminaires, de Présentations de produit, «Event and Hospitality Management», nous avons besoin de force supplémentaire.

Nous cherchons de suite ou à convenir:

trois nouveaux/nouvelles jeunes collaborateurs/-trices motivé(e)s et dynamiques pour nos départements Congrès, Evénements, Receptifs groupes

Ils/elles devront avoir le sens du contact, d'excellentes connaissances de l'anglais et de l'allemand, une langue supplémentaire serait un atout, un talent d'organiseur/-trice. Être disponibles et avoir le sens du commerce.

Si vous désirez rejoindre notre équipe, envoyez votre dossier complet avec photo récente à:

Joëlle Zumwald, MCI Travel S.A., rue de Lyon 75, 1211 Genève 13

MG TRAVEL
MEETINGS, CONVENTIONS & INCENTIVES

89715/382949



Le Mirador

MONT-PÉLERIN, LAKE GENEVA SWITZERLAND
Hôtel 5 étoiles de luxe, 93 chambres.

2 restaurants, bar, salles de banquets
recherche dès mars 1997

Cuisine: **Chef de partie
Commis pâtissier
Commis de cuisine**

Service: **Maître d'hôtel
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis sommelier
Chef barmain
Commis de bar
Garçon d'économat**

Les personnes intéressées, possédant un permis de travail valable, sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo au bureau du personnel.

Hôtel Le Mirador
CH-1801 Mont-Pélerin
Téléphone 41 21925 11 11
Fax 41 21 925 11 12

89642/25160

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
- les sens des responsabilités
- âge: 30-45 ans
- nationalité suisse ou permis C.

Faire offre avec dossier complet sous chiffre K 018-359666 à Publicitas, c. p. 3575, 1211 Genève 3

P 89555/44300

Restaurant La Fonda
(tra Losanna e Ginevra)
cerca per apertura 1° gennaio 1997

CUOCO

Si richiede:
- buone nozioni di cucina italiana
- età minima: 25 anni

Inviare offerta con curriculum vitae et foto a:

Severino Gonzalez
Rue de Mauverney 16 B
1196 Gland

P 89711/387343

L'AUBIER
MONTEZILLON

« 1^{ER} ÉCO-HÔTEL DE L'ANNÉE »

Chef de cuisine

Nous l'offrons...

- une entreprise pionnière et renommée en matière de cuisine et d'écologie,
- des partenaires dynamiques et engagés à long terme,
- une équipe jeune, formée et motivée,
- des espaces de liberté pour réaliser les propres idées d'auberge moderne et rayonnante.



Nous attendons de toi...

- un sens particulier pour les saveurs du terroir, la cuisine du jardin, fraîche et légère à base de produits bio,
- un engagement pour les questions liées à l'alimentation et à l'écologie,
- de l'expérience dans la gestion efficace d'une grande cuisine et dans la motivation d'une équipe,
- de l'initiative, de l'endurance et des capacités à travailler dans le cadre d'un groupe.

Entrée février 1997 ou date à convenir...

Auberge de l'Aubier
Marc Descaules
CH-2205 MONTEZILLON / NEUCHÂTEL
032 / 730 30 10

FIDUCIAIRE AUDIT-INTERCOM S.A.

recherche pour

l'Hôtel Le Rallye - Bulle

un directeur ou une directrice

Profil:

- formation hôtelière
- solide expérience dans la restauration
- sachant faire preuve d'initiative
- bon(ne) gestionnaire
- nationalité suisse ou permis C.

Entrée en service: de suite ou à convenir.

Faire offre complète avec c.v. et photo à
**Audit-Intercom S.A. - M. Jean-Claude Pittet - c.p. 253,
1000 Lausanne 17.**

P 89586/204544

UN

POSTE

A

REPOURVOIR

!!!!!!

LE

BUREAU

DE PLACEMENT

HOTEL JOB

SSH

EST

LA

POUR

ACCUEILLIR

VOS

DEMANDES

ALORS

APPELÉZ

LE

021/320.28.76

L'Hôtel Le Bristol** à Villars**
cherche pour mi-décembre 1996:

chef de partie

Poste à l'année ou saison

Offres complètes avec photo à:
L'Hôtel Le Bristol
à l'attention de la direction
1884 Villars

89639/238058

HÔTEL
LA PORTECROIX
MARTIGNY

nous cherchons

pour 1^{er} février

un/e Réceptionnist/e un/une responsable pour la réception

de préférence de langue maternelle allemande.

Profil souhaité:

- une formation hôtelière et expérience dans le domaine réception
- connaissances approfondies des langues allemande, française et anglaise
- affinités avec l'informatique.

Nous offrons une situation stable et un travail varié.

Veuillez adresser votre offre détaillée accompagnée d'une photographie à la direction, route du Grand-St-Bernard, 1921 Martigny-Croix.

Membre des Hôtels Seiler Zermatt



89588/177210

CARRIÈRE



Le 19 décembre 1996 paraîtra un double numéro de l'*hotel + tourismus revue*. En raison des jours fériés, le journal ne paraîtra pas après Noël.

Dès le 2 janvier 1997 vous recevrez à nouveau normalement l'*hotel + tourismus revue* tous les jeudis par la poste ou vous le trouverez dans votre kiosque.

Clôture des annonces Noël/Nouvel An
(pour la 1^{ère} édition 1997)

La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales ainsi que pour les réclames pendant la période des fêtes de fin d'année est fixée au

jeudi 19 décembre 1996 à 17 heures

Clôture des annonces pour le marché de l'emploi:
vendredi 20 décembre 1996 à 17 heures

Dernier délai pour les ordres de répétition, les corrections et les annulations:
lundi 23 décembre 1996 à 12 heures

Les annonces de dernière minute jusqu'au
lundi 23 décembre 1996 à 16 heures



INTERNATIONALER STELLENMARKT

STELLENGESUCHE

TRADUCTIONS
 JCV SERVICES, Waldstrasse 19, CH-4310 Riehen, Tel. 061 422 06 57 Fax 061 422 06 56
 USA • CANADA • AUSTRALIA • NEW ZEALAND • BUREAUX DE COIFFURE
 Des étudiants ou l'on attend de vous que vous sachiez votre demande d'emploi en ANGLAIS
 Nos spécialistes hôtelières, de langue anglaise, traduisent vos documents de façon professionnelle.
 Téléphonez-nous pour renseignements ou demandez notre prospectus. 7887 1304913

Welcome aboard!

Dining Room Waiters/ Waitresses Bedroom Stewardesses Sommeliers Bakers/Pâtisseries Chefs

CND Cruise Services invite applicants, all year round, to work aboard the worlds most prestigious superliners:

**QUEEN ELIZABETH 2
ROYAL VIKING SUN
VISTAFJORD
SEA GODDESS I and II**

Successful candidates should be qualified individuals, at least 22 years old, who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants, and possess a good command of the English language.

Being a part of our highly committed and professional team, you will have the ideal opportunity to develop your skills and your career with one of the world's leading cruise line companies which offer competitive salaries at every level.

Interested applicants are requested to reply in English enclosing your full Curriculum Vitae, reference papers and passport sized photograph to:


CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
 Kajen 12 - 20459 Hamburg - Germany

OP 8913/07/9555

USA

Leben und Arbeiten ?

Green Cards für jedermann

Info-Tel. 041 - 282 04 54 24 Std.
 Listrighalde 11, 6020 Emmenbrücke
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

Immer einem Schritt über das Gewohnte hinaus

Südfrankreich

- Welche kreative Köchin oder welcher inspirierte Koch kann sich eine Zukunft in Südfrankreich vorstellen?
- Als Mitunternehmer/in eines Hotel- und Gastroprojektes sind Sie bereit, zirka 30 % des Eigenkapitals für das Projekt einzubringen.
- Sie übernehmen die Aufgaben, Verantwortung und Kompetenzen als Gastgeber des Restaurants.
- Als selbständige Köchin oder selbständiger Koch führen Sie ein eigenes kleines, im südfanzösischen Stil eingerichtetes Restaurant. Dieses ist angegliedert an ein kleines Hotel mit traumhafter Ambiance.

Sind Sie begeistert und bereit, als Unternehmer/in im sonnigen Südfrankreich Ihre Zukunft aktiv zu gestalten?
 Kontaktaufnahme mit dem Projektleiter unter Chiffre 89595, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89595/382789

büro metro

Seit Jahrzehnten die Adresse für professionelles Personal in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffsstellen
 Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFAHRTSCHIFFE:
 Hotel Manager (Schiffserfahrung wichtig)
 F&B Manager
 Restaurant Manager
 Executive Chef
 Sous-chef
 Chefs de partie

OSTEUROPA:
 Executive Chef

ENGLAND UND KANALINSELN:
 Hotelfachpersonal

Büro Metro
 Freigutstrasse 7
 CH-8039 Zürich

Telefon 41(0) 1 201 41 10
 Fax 202 16 46

89609/51136

Welche/r Chef oder Chefin sucht eine kompetente Vertretung? Österreicherin, 32jährig (D, E, F, CH-D), sucht neue Herausforderung als Assistentin der GF oder als GF in einem Tagesbetrieb.

Belastbarkeit, Engagement und unternehmerisches Denken sind keine Fremdwörter.

Offerten unter Chiffre 89705, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89705/384918

Erfahrener

Alleinkoch

sucht Saisonstelle in Restaurant oder Kleinhotel.

Telefon 041 740 10 84

89608/373354

30jährig, CH, mit viel Erfahrung im frontorientierten F&B-Bereich (4- und 5-Stern-Hotellerie), sucht neue Herausforderung als

Rest.-Leiter/Maitre d'hôtel

Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft (auch Tessin).

Offerten unter Chiffre 89712 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89712/366099

DOMINO GASTRO

In a newly built Restaurant seating 370 guests, situated north of Atlanta (Georgia State), we are looking for the following Management Personnel, to take up their duties in April 1997:

Restaurant Director

The budget-orientated work and direction of a large staff complement is a challenge to be met. You have an understanding of the American way-of-life and would like to live in the States for a length of time.

Your proficiency in management integrates an understanding for the indigenous trainees, together with the stamina to achieve the stipulated aims.

In the same Restaurant we require

Executive Chief

You are the Coach, Trainer, Role model, Buyer and Director in the kitchen. You will bring experience into your management of a medium size brigade and still be able to provide creative catering.

French and International Cuisine are your favorites.

We are also looking for:

Head Waiter/Waitress

As an active management employee you will be serving an affluent clientele, with the assistance of your indigenous colleagues.

A la Carte and Guéridon service are particular requirements. Your management proficiency, together with the extent of your knowledge, give the impression of an exemplary leader to both your colleagues and the guests.

For these attractive positions, Swiss or Swiss permit C applicants who are employed in Management positions and who have the required qualifications and charisma, are invited to send their complete c. v. and references, in English, to Mr. Ernest Schaar.

DOMINO GASTRO
 Bernstrasse West 64
 CH-5034 Suhr

P 89597/253930

STELLENGESUCHE

Studenten der

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

interessieren sich für

PRAKTIKUMSSTELLEN SERVICE oder KÜCHE

22. 12. 1996-12. 1. 1997
 und
 30. 1. 1997-31. 8. 1997

Telefon 021 962 99 70
 Frau S. Lagger

89603/383471

Dynamischer, ideenreicher Hotelier (47jährig, CH), mit fundierter, gastgewerblicher Ausbildung sowie langjähriger Erfahrung in Führungspositionen in Gross- und Mittelklasshäusern, 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

Für die kommende

Wintersaison

vermitteln wir Ihnen kostenlos

Spanier/innen

(auch Ehepaare)

mit Sprachkenntnissen und Berufserfahrung.

Telefon 031 961 78 88
 Fax 031 961 73 34

89693/384542

Motivierter Koch (36jährig), der vegetarischen Vollwertküche, mit Erfahrung in Vollkornbäckerei, diätetisch geschult, sucht per Frühjahr 1997 neue, verantwortungsvolle Aufgabe.

Offerten erbeten an
 Siegfried Adelt, Schwanden
 3531 Oberthal

89673/383220

Schweizerin (28jährig), Sprachen D/E/F, sucht Stelle als

Barmaid

per Mitte Dezember, Region Zürich.

Telefon 056 622 63 32.

89679/387285

Ist kreative Gastronomie Ihr Standard - oder wollen Sie diesen erreichen?

Ich garantiere:

- Zuwachsraten durch hohe Eigeninitiative
- kalkulationssichere, motivierte Planung
- Organisation und Durchführung.

Erfolgsorientierter, vom Beruf begeisterter

Küchenchef

40jährig, Österreicher mit B-Bewilligung, sucht neue Herausforderung.

Angebote unter Chiffre 513-52188, Publicitas, Postfach, 7001 Chur.

P 89559/44300

Frontorientierte Gastgeberin sucht neue Herausforderung als

Chef de restaurant

in Zürich, Bin 36jährig, D/E/F, PC, mit langjähriger Kadererfahrung in Führungspositionen, 80-100%.

Offerten unter Chiffre 89652, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89652/355046

Ihr Aushilfskoch

kurzfristige Aushilfe, tage-, wochenweise, von versiertem Koch.

Telefon 041 787 30 33 abends.

89610/386144

Erfahrene Hotelfachfrau sucht

Hotel garni

in Direktion oder in Miete (ohne Inventarübernahme).

Angebote bitte unter Chiffre 89659, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89659/017314

Belastbare, engagierte Personalverantwortliche (50JÄH), 29jährig, CH, D/E/F/I, sucht neue Herausforderung (Raum Zürich, linkes oder rechtes Seeufer).

Bringe Erfahrung aus Hotel, Bank und Handel mit.

Angebote bitte an Chiffre 89386, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89386/387034

Weg mit alten Titeln wie Hotel-Direktor, F&B-Manager, Room-Division-Manager...

Hier kommt der Gastgeber

(CH, 36jährig)

Wenn

- kompetente Anwendung von Marketing-Instrumenten
- Stammkundenschatfbetreuung
- Verkauf und Öffentlichkeitsarbeit
- solide Grundausbildung
- betriebsökonomisches Denken
- Erlebnisgastronomie
- mehrjährige Direktionserfahrung in Stadt- und Ferienhotellerie

genau das Richtige für die Führung Ihres Unternehmens/Hotels (evtl. Miete oder Pacht) im Raum Zürich sind, freue ich mich auf Ihre Kontaktaufnahme unter Chiffre 89679, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89679/387287

Junge Schweizerin sucht Stelle als

Sekretärin

in einem Mittelklasshotel für Wintersaison. I. D. F. E., mit abgeschlossener Hotelfachschule (Bellinzona) und mit einem Galileo-Kurs-Diplom.

Frei ab 1. Dezember 1996.

Ich freue mich auf Ihre Antwort.

De Marchi Samantha, Via Riarana 28, 6576 Gerra Piano TI.

Telefon 091 859 21 73.

89510/387170

Chef de cuisine qualifié, avec références, cherche

nouvelle situation

de suite ou à convenir.

Poma Olivier
 6721 Motto TI

Telefon 091 871 14 21

89512/27008

Erfahrenes Geratenehepaar sucht

neuen Wirkungskreis

Chiffre 89509, hotel + tourismus revue, Postfach, 3401 Bern.

89509/255149

Durch unseren Beruf haben wir zwei uns kennengelernt.

Wollen auch Sie uns kennenlernen? Sie (26), er (27) suchen neue Herausforderung auf Anfang 1997.

Sie, gelernte Hofa, mit Weiterbildung als Receptionistin, sucht eine Aufgabe im Frontbereich (Chef de réception).

Er, gelernter Kellner/Koch, mit Hotelfachschulabschluss, sucht Job als Direktionsassistent.

Neugierig? Interessiert? Bitte melden Sie sich unter Chiffre 89699, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89699/57517

Silvester-Musik

Alleinunterhalter mit Power, vielseitigem Repertoire und professionellem Sound...

...freut sich, Ihre Silvestergäste zu unterhalten.

Telefon 0043 5552 67380

89670/387335

LAST MINUTE

Für die Neueröffnung des

Castels in Putz

suche ich für die Wintersaison oder länger

Koch oder Köchin

mit Erfahrungen im Bündner Spezialitätenbereich.

Servicemitarbeiterin

Sie sind innovativ, jung und aufgestellt (oder sogar ein Pärchen), dann melden Sie sich bitte gleich telefonisch bei

Adrian Iten, Telefon 081 323 39 33.

89719/165131

Für Stellengesuche die hotel + tourismus revue!

Fröhliche Weihnachten

**Weitere
Informationen
erhalten Sie gerne
vom Verlag
Telefon 031 370 42 22
Fax 031 370 42 23**



**Reservierter Platz
für Ihr Inserat**

**Reservierter Platz
für Ihr Inserat**