

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 49

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 250
Stellenangeboten

tourismus hotel + revue

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

Heute mit
märktplatz

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

TOURISMUS

Internet Schweiz 2

70 Schweizer Orte und Regionen sind mittlerweile auf dem Internet präsent – das aktuelle Update in dieser Nummer.

In die Schweiz per Bahn? 5

Als Versuch für eine ständige Verbindung sollen britische Wintersportgäste mit der Bahn in die Schweiz reisen.

HOTELLERIE

Reizthemen für Hoteliers 7

An der Präsidentenversammlung der SHV-Hoteliers gab es zwei «Reizthemen»: Schweiz Tourismus und L-GAV.

Thema Destination ist out 10

Katag/Top International-Tagung der Hoteldirektoren: Im Incoming zieht das Thema Destination längst nicht mehr.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Fertig-Fondues salonfähig 11

Fertig-Fondues werden immer beliebter. Deren Anbieter profitieren vom Trend hin zu Convenience-Produkten.

Chasselas im Waadtland 14

Noch weniger als das Wallis setzt das Waadtland auf Spezialitäten – vor allem aus ökonomischen Gründen.

HOTEL · TOURISME

Séminaire Internet 16

Les professionnels du tourisme romand se sont initiés à Internet. Un séminaire instructif.

Stratégies de crise 17

Diverses stratégies pour sortir de la crise ont été présentées lors de la réunion des présidents SSH.

SHV · SSH · SSA

Unternehmerseminar 19

Verdienter Lohn nach harter Arbeit: Diplomfeier für 43 Absolventen des Unternehmerseminars SHV.

Präsidentenversammlung 19

Verbandsprogramm und Budget 1997 bildeten gewichtige Themen an der Versammlung in Zürich.

Wintersaison



Der üppig gefallene Schnee lässt nicht nur die Wintersportler jubeln: Auch die Touristiker sind optimistisch, dass sich der fulminante Saisonstart positiv auf die Buchungssituation auswirkt. Foto: zvg

Weisse Pracht verbreitet Optimismus

Da lachen die Herzen der Touristiker: Der Schnee liess diesen Winter nicht auf sich warten. Beinahe täglich vermelden die Skistationen neue Rekordwerte. Die Hoffnung, dass sich der frühe und heftige Schneefall Ende Saison auch in Zahlen niederschlägt, scheint berechtigt.

EVELYNE MAYR

Luftsprünge wie eine Gemse mache er, scherzt *Edelbert Kummer*, Verkehrsdirektor der Riederalp. Wie viele seiner Berufskollegen ist er angesichts der Schneemassen, die vergangene Woche in den Skigebieten wie auch im Flachland gefallen sind, zum Spassen aufgelegt. «Dass es auch in den Niederungen geschnitten hat, freut uns ebenso wie der Schneefall hier im Skigebiet», so Kummer. «Das weckt die Lust auf Winter-sport.» Dieser Meinung ist auch *Amadé Perrig*, Kurdirektor von Zermatt. «Liegt im Unterland auch Schnee, ist die Buchungsbereitschaft grösser», ist er überzeugt. Da Zermatt jedoch vor allem internationale Kundschaft habe und ein Ganzjahres-Skigebiet sei, werde der frühe Schnee nicht wesentlich in Zahlen zu Buche schlagen. Perrig: «Unser Erfolg hängt eher von der Währungssituation ab.» Trotzdem freue man sich natürlich auch in Zermatt über die ausgiebigen

Schneefälle. «Das gibt eine gute Unterlage auf dem Gletscher.» Von «Traumverhältnissen» spricht *Markus Lergier*, Direktor des Kur- und Verkehrsvereins Pontresina. Er könne sich nicht erinnern, wann er zum letzten Mal einen solch gelungenen Winterauftakt erlebt habe. Die Schneefälle haben sich in Pontresina bereits konkret in einer verstärkten Nachfrage ausgewirkt. Positiv sei aber auch die Stimmung im ganzen Dorf. Lergier: «Optimismus macht sich breit.» Es bestehe die Hoffnung, dass sich der Schnee – in Kombination mit den zur Zeit günstigen Wechselkursen – Ende der Saison in Zahlen auswirke.

Spontane Wochenendaktion

Den frühen Schnee mit einer spontanen Wochenendaktion noch attraktiver machen will die Ski-Region Gstaad-Saanenland. Während den drei folgenden Dezemberwochenenden kann ein Package, das 2 Übernachtungen mit Halbpension und einen 2-Tages-Skipass einschliesst, gebucht werden. Kosten für Erwachsene: von 214 bis 325 Franken. Erfreulich präsentiert sich die Situation auch in Mürren. Kurdirektor *Peter Lehner*: «Die Ferienwohnungen sind für Weihnachten/Neujahr ausgebucht, und

die Warteliste wird immer länger.» Mit Mailings werden jetzt die Reiseveranstalter über die aktuelle Situation informiert, damit sie ihre Kundschaft wiederum über die guten Schneeverhältnisse aufklären können. Auch beim Verkehrsverein Sörenberg steht die Information über die Schneesituation jetzt im Vordergrund. Wie Verkehrsdirektor *Theo Schnider* sagte, informiere man die potentielle Schweizer Kundschaft in Zusammenarbeit mit Hotels und Bahnen via Teletext, im Raum Elsass und Süddeutschland via TOs. Auch seine Freude über den fulminanten Winterauftakt ist gross. Schnider: «Die Buchungen werden durch den frühen Schneefall sicher angeheizt. Ich denke aber auch, dass jetzt unsere Werbeaktionen zu Buche schlagen. Um einen solch markanten Start sind wir froh. Es hat sich immer wieder gezeigt: Was man über Weihnachten/Neujahr verliert, ist kaum aufzuholen.»

Warnung vor Euphorie

Vor allzu grosser Euphorie warnt *Roland Huber*, Kurdirektor von Scuol. Natürlich freue er sich über die riesigen Schneemassen, meint Huber, der auch eine positive Grundstimmung im ganzen Dorf feststellt. «Wir dürfen aber nicht glauben, dank des Schnees sei die Saison gerettet. Er erleichtert wohl den Start, weil die Rahmenbedingungen stimmen, aber alle unsere Bemühungen, den Tourismus anzukurbeln, müssen nichtsdetrotzt fortgesetzt werden», so Huber.

Familienorte Schweiz

Sechs Orte ausgezeichnet

Die ersten sechs familienfreundlichen Destinationen in der Schweiz sind ausgezeichnet worden. Beatenberg, Bettmeralp, Grächen, Hasliberg, Riederalp und Toggenburg erfüllen die Qualitätskriterien, die der Schweizer Tourismus-Verband ausgearbeitet hat. Nach diesen Kriterien sind nicht nur einzelne Betriebe im Ort auf Familien mit Kindern ausgerichtet, sondern die Destination selber. Das gilt auch für die Preispolitik. Seite 3

Best Western Swiss Hotels

Joint Venture mit American Express

An der Herbstversammlung der Best Western Swiss Hotels (BWSH) ist ein Joint Venture mit American Express vorgestellt worden: Die 78 BW-Hotels in der Schweiz werden ins «Membership Rewards»-Bonusprogramm der Kreditkarte aufgenommen. Die weltweit sechs Millionen «Membership Rewards»-Mitglieder können nun ihre Bonuspunkte statt in Flugtickets auch in Logiernächten dieser Hotelkette einlösen. Seite 9

Schweizer Biermarkt

Feldschlösschen wird immer grösser

Der grösste Schweizer Bierbrauer will seine Leaderstellung ausbauen. Damit verschwinden die mittleren Brauereien und regionale Produktionsstätten werden zusammengelegt. «Unser heimatisches Bier verschwindet», protestieren die einen. «Im globalisierten Markt müssen wir konkurrenzfähig bleiben», rechtfertigt sich Feldschlösschen. Zu den Gewinnern gehören aber auch die kleinen Brauereien. Seite 12

Gastronomia

Fréquentation et affaires similaires

Organisé jusqu'ici au mois d'octobre, Gastronomia, le salon international de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie, s'est déroulé cette année du 24 au 27 novembre, à Lausanne. Ce changement de date, favorable aux hôteliers, ne semble pas avoir engendré de profondes modifications au niveau de la fréquentation (41 153 visiteurs contre 44 000 en 94) et des affaires conclues sur les différents stands. Pages 11, 15 et 20

micros® SYSTEMS AG

IHR PARTNER FÜR EDV-LÖSUNGEN
IN DER GASTRONOMIE

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

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

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

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

Miele
PROFESSIONAL

Profi-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.

Telefon 056 / 417 24 62



keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

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



Rebag Data AG
8134 Adliswil
Tel. 01/71 74 10

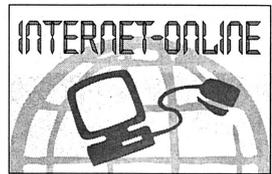
keys
Informatik für Ihr Hotel

Internet Schweiz

Breite Präsenz, aber noch ungenügend strukturiert

Über 70 Schweizer Orte, Regionen und lokale Transportunternehmungen sind gemäss einer Umfrage von Schweiz Tourismus mittlerweile auf dem Internet präsent. Bis Ende Jahr sollen sie alle mit Links in die virtuelle Internet-Dachstruktur von Schweiz Tourismus eingebunden werden.

zerischen Tourismusanbieter über eine gemeinsame Plattform wünschenswert, die beispielsweise durch die Eingabe der naheliegendsten Suchbegriffe («Tourisme» und «Schweizland») in den Search-Engines gefunden werden kann.



Schweiz Tourismus wird deshalb bis Ende Jahr sämtliche in der untenstehenden Liste enthaltenen Internet-Sites mit einem Link an die eigene Homepage anbinden. «Wir wünschen uns aber, dass auch die Verantwortlichen der jeweiligen Sites bei sich den umgekehrten Link zur ST-Homepage integrieren», erklärt Ro-

land Baumgartner, Informatik-Verantwortlicher bei ST. «Wir verfolgen weiterhin eine offene Link-Politik. In Zukunft werden wir aber nicht mehr neue Internet-Sites zum Schweizer Tourismus selber aufspüren können, sondern sind darauf angewiesen, dass die touristischen Partner auf uns zukommen.»

Regionale Lücken

Mit den rund 70 «offiziellen», das heisst von den Orten und Regionen selber aufgeschalteten oder autorisierten Internet-Sites, ist zwar eine relativ breite geographische Abdeckung erreicht, noch fehlen aber wichtige Destinationen (zum Beispiel im Tessin) und sogar Regionen. Unter den hauptsächlichsten Tourismusregionen haben das Berner Oberland und die Waadt noch keine eigene regionale Homepage. Nachdem jetzt aber eine Basisabdeckung des Schweizer Tourismus im Internet erreicht ist, geht es in Zukunft vermehrt darum, Inhalte und Service der Sites zu verbessern. Während in einer ersten Phase vor allem die Information

im Vordergrund stand, wird jetzt die inhaltliche Wertsteigerung erfolgen müssen. Anstelle der teilweise prospektähnlichen Präsentationen werden aktual-

sierte Informationen, konkrete Angebote (z.B. Last-Minute-Angebote etc.), und die Interaktivität mit dem Gast (bis hin zur Buchbarkeit) wichtiger werden.

Update in zwei Folgen

In der Nummer 18 vom 2. Mai 1996 hat die *hotel + tourismus revue* eine Liste der damals verfügbaren Internet-Adressen aus dem Bereich Tourismus Schweiz publiziert. Seither sind zahlreiche touristische Leistungsträger mit einer eigenen Homepage hinzugekommen. Die *htir* liefert deshalb jetzt in zwei Folgen ein Update. In der vorliegenden Ausgabe sind die Adressen (URLs) der Internet-Sites von Schweizer Regionen, Subregionen, Orten und lokalen Transportunternehmungen publiziert. Die Liste beschränkt sich dabei aber auf «offizielle» Seiten, die von einem Tourismuspartner (Tourismusverband, ev. Berg-

bahn) in Auftrag gegeben wurden. Die Tabelle wurde von Schweiz Tourismus auf der Basis einer Umfrage bei den touristischen Partnern realisiert. Anfangs 1997 wird die *hotel + tourismus revue* eine aktualisierte Liste von weiteren touristischen Leistungsträgern präsentieren. Für eine möglichst umfassende Übersicht der bestehenden Internet-Sites zum Schweizer Tourismus bitten wir deshalb Hotelgruppierungen, Transportunternehmungen, Angebotssegmente etc., um ihre Internet-Adresse mitzuteilen. Die *htir* ist erreichbar via e-Mail: 101573.2464@compuserve.com oder via Fax: 031 370 42 24. Wir danken für Ihre Mithilfe. STR

Internet-Adressen von touristischen Orten und Regionen

Graubünden

Arosa	<i>Arosa Tourismus</i>	http://www.arosa.ch
Bergün	<i>Verkehrsverein Bergün</i>	http://www.swiss-summer.ch/berguen
Chur	<i>Verkehrsverein Graubünden</i>	http://www.graubuenden.ch
Chur	<i>Chur Tourismus</i>	http://www.graubuenden.ch/chur
Davos	<i>Kurverein Davos</i>	http://www.davos.ch
Falera	Falera Tourismus	http://www.falera.ch
Flims	Kur- und Verkehrsverein Flims	http://www.flims.ch
Laax	Tourismusverein Laax	http://www.laax.ch
Lenzerheide	<i>Tourismusverein Lenzerheide-Valbella</i>	http://www.graubuenden.ch/lenzerheide
Poschivao	<i>Ente turistica Valposchivao</i>	http://www.graubuenden.ch/poschivao
Prättigau	Tourismusregion Prättigau	http://www.praetigau.ch
Samnaun	Touristikverein Samnaun	http://www.samnaun.ch
Savognin	Tourismusverein Savognin	http://www.graubuenden.ch/savognin
Scuol	<i>Kurverein Scuol</i>	http://www.scuol.ch
Splügen	Verkehrsverein Splügen	http://www.splugen.ch
St. Moritz	<i>Kur- und Verkehrsverein St. Moritz</i>	http://www.stmoritz.ch
Thusis	<i>Verkehrsverein Thusis</i>	http://www.graubuenden.ch/thisis

Ostschweiz

Appenzell	Appenzellerland Tourismus AI	http://www.ktai.ch
Elm	Sportbahnen Elm AG	http://www.topin.ch/ch/elm
Schaffhausen	Tourist-Service Schaffhausen	http://www.schaffhausen.ch/tourismus
St. Gallen	<i>Tourist Information St. Gallen</i>	http://www.bodan.net/tourism/isg
St. Gallen	<i>Tourismusverband Ostschweiz</i>	http://www.bodan.net/tourism
Unterwasser	Bergbahnen Unterwasser-Itios-Chäserrugg	http://www.topin.ch/ch/unterwasser

Zürich

Zürich	<i>Zürich Tourismus</i>	http://www.zurichtourism.ch
--------	-------------------------	---

Zentralschweiz

Andermatt	Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock AG	http://www.topin.ch/ch/andermatt
Engelberg	<i>Tourist-Center Engelberg</i>	http://www.engelbergtourism.ch
Engelberg	Engelberg-Tribüsee-Titlis AG	http://www.topin.ch/ch/titlis
Hoch-Ybrig	Holiday and Sport Center Hoch-Ybrig AG	http://www.topin.ch/ch/hoch-ybrig

Luzern	<i>Zentralschweiz-Tourismus</i>	http://www.centrawsitzerland.ch
Luzern	Hotel Château Gütsch	http://www.topin.ch/ch/luzern
Sörenberg	Luftseilbahn Sörenberg-Brienzer Rothorn AG	http://www.topin.ch/ch/sorenberg

Stans	Tourismus Vierwaldstättersee-Süd, Stans	http://www.vierwaldstaetterseesued.ch
-------	---	---

Basel

Basel	Basel Tourismus	http://www.access.ch/bsweb
-------	-----------------	---

Berner Oberland

Brienz	Luftseilbahn Sörenberg-Brienzer Rothorn AG	http://www.topin.ch/ch/rothorn
Grindelwald	<i>Verkehrsverein Grindelwald</i>	http://www.grindelwald.ch
Gstaad	<i>Tourismusverband Gstaad-Saanenland</i>	http://www.gstaad.ch
Interlaken	<i>Interlaken-Tourismus</i>	http://www.xmedia.ch/interlaken
Interlaken	Jungfrauenbahnen	http://www.jungfrau.ch
Kandersteg	BLS Lötschbergbahn	http://www.autoverlad.ch
Lenk	Lenk-Betelberg-Bahnen	http://www.topin.ch/ch/lenk-betelberg
Mürren	<i>Schilthornbahnen AG Mürren</i>	http://www.schilthorn.ch
Spiez	<i>Thunersee Tourismusverband</i>	http://www.thunersee.ch
Thun	Thun Tourismus-Organisation	http://www.thunersee-tourismus.ch

Berner Mittelland

Bern	<i>Bern Tourismus</i>	http://www.bernetourism.ch
Längenthal	Region Oberraargau	http://www.oberraargau.ch

Fribourg/Neuchâtel/Jura/Jura bernois

Neuchâtel	Tourisme Neuchâtelois	http://www.etatne.ch
-----------	-----------------------	---

Genferseegebiet

Grandson	Fondation du Château de Grandson et Office du Tourisme	http://www.mems.ch/swirtual/grandson
Gryon	Office du Tourisme de Gryon	http://www.gryon.ch
Lausanne	Office de Tourisme et des Congrès de Lausanne	http://www.lausanne-tourisme.ch
Leysin	<i>Office du Tourisme de Leysin</i>	http://www.leysin.ch
Vallée de Joux	Office du Tourisme de la Vallée de Joux	http://www.valedejooux.ch
Vallorbe	Office du Tourisme de Vallorbe	http://www.lgi.ch/vallorbe
Villars	Office du Tourisme de Villars	http://www.villars.ch

Genf

Genève	Office du Tourisme de Genève	http://www.geneve-tourisme.ch
--------	------------------------------	---

Wallis

Anzère	<i>Tourist Office Anzère</i>	http://www.anzere.ch
Breiten	Ferien- und Badekurort Breiten	http://ourworld.compuserve.com/homepages/kurort_breiten
Chamamon	Le Tourisme à Chamamon	http://www.chamamon.ch
Champéry	Office du Tourisme de Champéry	http://www.champery.ch
Crans-Montana	<i>Office du Tourisme Crans-Montana</i>	http://www.crans-montana.ch
Grächen	<i>Tourismusverein Grächen</i>	http://www.graechen.ch
Les Collons-Thyon	Société de développement 1988 Thyon-Les Collons	http://www.les-collons-thyon.ch

Leukerbad	<i>Verkehrsverein Leukerbad</i>	http://www.leukerbad.ch
Morgins	Office du Tourisme Morgins	http://www.portesdusoleil.com/pds/fr/mf-mrg.html

Nendaz	Office du Tourisme de Nendaz	http://www.nendaz.ch
Saas Fee	Tourismusorganisation Saas Fee	http://www.saas-fee.ch
Sion	<i>Valais Tourisme</i>	http://www.valais-tourisme.ch
Sion	<i>Valais Tourisme</i>	http://www.vatterhornstade.com
Thyon 2000	Société de développement 1988 Les Collons-Thyon	http://www.thyon2000.ch

Torgon	Office du Tourisme Torgon	http://www.portesdusoleil.com/pds/fr/mf-trg.html
Tzoumaz, La Val-d'Illiez, Les Crosets, Champoussin	4 Vallées Association des Portes du Soleil	http://www.valais.ch/latzoumaz
		http://www.portesdusoleil.com/pds/fr/mf-vdi.html

Verbier	<i>Office du Tourisme Verbier</i>	http://www.verbier.ch
Zermatt	<i>Kur- und Verkehrsverein Zermatt</i>	http://www.zermatt.ch

Tessin

Bellinzona	<i>Ticino Turismo</i>	http://www.tourism-ticino.ch
------------	-----------------------	---

Die Tabelle enthält die Internet-Adressen (URLs) von Regionen, Subregionen, Orten und lokalen Transportunternehmungen. Die Daten basieren auf einer Umfrage von Schweiz Tourismus bei den touristischen Partnern. *Fett und kursiv* gedruckt sind die Namen jener Tourismusorganisationen, deren Internet-Sites mit Links bereits heute direkt von der Homepage von Schweiz Tourismus aus erreicht werden können und umgekehrt auch wieder Links zur ST-Homepage anbieten. Bis Ende 1997 sollen alle Seiten mit Links ab der Homepage von ST erreicht werden können.

SWISSORAMA

Goms Tourismus gestartet. Der neugegründete Dachverband Goms Tourismus hat seine Tätigkeit in den neuen Geschäftsräumlichkeiten in Fiesch aufgenommen – allerdings nicht ohne Nebengeräusche. Die Standortwahl Fiesch hat die ohnehin schwierige Zusammenarbeit mit den obersten Gemeinden des Goms auch nicht erleichtert. An der Einweihungsfeier hat Verbandspräsident *Herbert Volken* denn auch bedauert, dass die im Verkehrsverein Obergoms zusammengeschlossenen Gemeinden Oberwald, Obergesteln und Ulrichen ihren eigenen Hotelprospekt herausgegeben haben. Auch die Ausgliederung

der Gommer Loipe, für die ein eigener Trägerverein geschaffen wurde, sei der regionalen Zusammenarbeit nicht förderlich. GER

*

Umfahrung von Gstaad kommt früher. Bereits Ende Oktober 1997 – zwei Monate früher als geplant – soll die 30-Millionen-Franken teure Umfahrung von Gstaad eröffnet werden. Das Ortszentrum wird dann zum autofrei und für jeglichen Privatverkehr gesperrt. Für verschiedene Strassen werden noch neue Namen gesucht, unter anderem auch für die Hauptstrasse. Der Vorschlag

«Gstaad-Promenade» stösst nicht überall auf Begeisterung. Dass Viehuzugänge durchs Dorf auch weiterhin willkommen sind, beweist der Bau eines Tränkebrunnens auf dem Gstaadplatz. Für 8.9 Millionen Franken werden in Gstaad zudem eine Open-Air-Kunsteisbahn und darunter ein zusätzliches Parkhaus erstellt. Neue Ideen werden auch für die Gestaltung des Bahnhofplatz-Areal gesucht: Budgetrahmen von Gstaad eröffnet werden. Das Ortszentrum wird dann zum autofrei und für jeglichen Privatverkehr gesperrt. Für verschiedene Strassen werden noch neue Namen gesucht, unter anderem auch für die Hauptstrasse. Der Vorschlag

Saanematte in Gstaad das Zelt aufzubauen. SR

*

Lucarno will die Planung für ein Kongresszentrum vorantreiben. 2000 Gäste sollen dort Platz finden, sagte der Luganer Vizestadtpräsident *Erasmus Pellli* anlässlich einer Sitzung. Mit einem solchen Haus stünde die Stadt konkurrenzlos da. Laut der «Tessiner Zeitung» bekommt die Planung des Kongresszentrums wieder mehr Gewicht, weil Lucarno befürchtet, bei der Casino-Bewilligung leer auszugehen. Statt auf Spieler setzt man nun auf Kongressbesucher. CK

Kein Doppelbüggellift in Tschierschen. Für die Realisierung eines Doppelbüggellifts in Tschierschen hätten 4350 Quadratmeter Wald gerodet werden müssen. Zuviel, befand kürzlich das Bundesgericht, das auf Intervention des Schweizerischen Bundes für Naturschutz und des Bundesamtes für Umwelt, Wald und Landschaft eingeschaltet wurde. Der Lift hätte die Landschaft beeinträchtigt und den Lebensraum von Birk- und Auerhühnern tangiert. Ob nun in Tschierschen ein umweltschonender, aber massiv teurerer Sessellift gebaut wird, ist noch nicht entschieden. MAY

Familienorte Schweiz

Sechs Orte haben das Gütesiegel erhalten

Zum ersten Mal sind sechs Schweizer Destinationen mit dem Gütesiegel für familienfreundliche Ferienorte ausgezeichnet worden. Lanciert hat dieses Gütesiegel der Verein «Familienorte Schweiz» und eine Qualitätskommission unter dem Vorsitz des Schweizer Tourismus-Verbands.

CHRISTINE KÜNZLER



Die Verkehrsdirektoren von Beatenberg, Bettmeralp, Grächen, Hasliberg, Riederalp und die Marketingleiterin des Toggenburgs nahmen am Dienstag in Zürich das Zertifikat für das

Gütesiegel «Familien willkommen» entgegen. Zehn weitere Destinationen interessieren sich für die nächste Qualitätskontrolle, die der Schweizer Tourismus-Verband im Verlauf dieser Wintersaison durchführen wird. Die Qualitätsbewertung erfolgt aufgrund einer Selbstdeklaration. Alle 14 Musskriterien müssen erfüllt sein, zum Beispiel Animations- oder Themenwege, Tiere, Kinderbörse, Familienpreise und Ausleihstelle für Bücher und Spiele. Von den Wunschkriterien müssen fünf erfüllt sein. Zwei Qualitätskontrolle-Beauftragte prüfen den Ort auf Herz und Nieren und verfassen einen Bericht. Verliehen wird die Auszeichnung für zwei Jahre, dann wird nachkontrolliert. Die erste Kontrolle kostet 3000 Franken, jede weitere 2000 Franken.

Qualität an erster Stelle

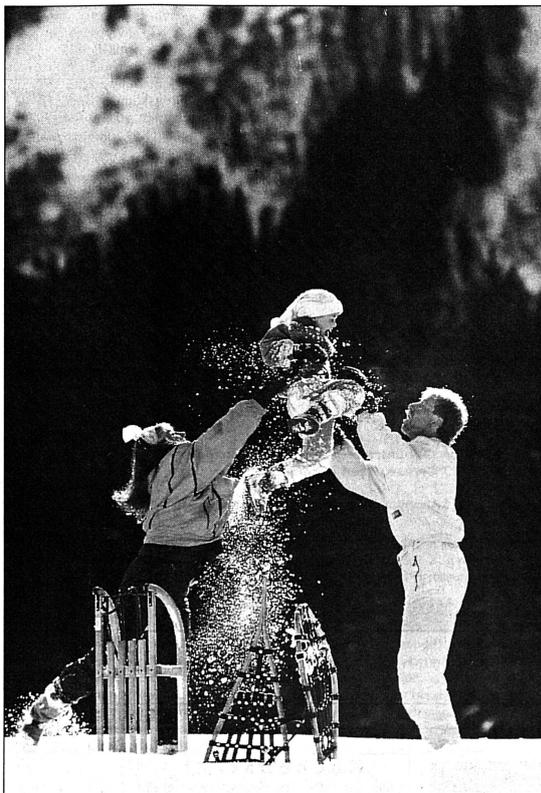
Qualität steht für die «Familienorte Schweiz» an oberster Stelle. Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands, spricht von «überdurchschnittlicher Profilierung». Der Gedanke der Kinderfreundlichkeit müsse im ganzen Ort und nicht nur in einzelnen Betrieben gelebt werden. So genügt beispielsweise ein Animationsangebot allein nicht, sondern das touristische Angebot muss ständig belebt werden. Initiiert hat dieses Gütesiegel der Verein

«Familienorte Schweiz», dem 13 schweizerische Ferienorte angehören. Qualifizieren lassen können sich aber auch Orte, die diesem Verein nicht angehören. Der Verein arbeitet mit Partnern aus der Privatwirtschaft zusammen. Hauptsponsor sind die CSS Krankenkasse und McDonald's. Die erste kleine gemeinsame Aktion ist der Januar-Familienwürfel. Familien, welche im Januar in einem der sechs geprüften Familienorte Ferien verbringen, dürfen im Verkehrsbüro den Familienwürfel werfen. Jede Seite steht für einen Preis im Wert von Fr. 5.– bis Fr. 40.–. Zur Zeit erstellt der Verein eine Broschüre, die die kinderfreundlichen Ferienorte vorstellt.

No-Image für Familienferien

Familienferien Schweiz ist das Segment, das Schweiz Tourismus im kommenden Jahr fördert. Eine qualitative Analyse zu diesem Thema, die ST in Auftrag gegeben hatte, zeigt, dass die Schweiz als Familiendestination ein No-Image besitzt. Dies, obwohl sie über erstklassige Voraussetzungen als Familiendestination verfügt. Nach Aussagen von ST-Presse-sprecher Rainer Müller, sind die Hauptgründe für das fehlende Image mangelnde Präsenz und Angebote in diesem Bereich. «Zum andern hat die Schweiz ein Nobel- und Teuer-Image, welches dafür sorgt, das Schweiz und Familienferien vorstellungsmässig nicht zusammenpassen», zitiert Müller die Untersuchung. Grundsätzlich gestehen die für die Analyse Befragten der Schweiz ein grosses Potential für diese Art von Ferien zu.

ST will sich dafür stark machen, dass die Schweiz als Familienferienland bekannt wird und dass Familienferien nicht teuer sein müssen. Der Begriff Familie soll weit gefasst werden: Die Vergünstigungen gelten beispielsweise auch für Einelternfamilien. Um das Marketingziel zu erreichen, sei eine kommunizierbare, das heisst, eine kurze prägnante Botschaft für das Familienerlebnis Schweiz wichtig. Die beiden Schwachpunkte – Angebot und Preis – drängen sich dafür auf, so Müller. ST will mittelfristig erreichen, dass die Angebote familienfreundlicher und Qualitätskriterien aufgestellt werden. Kommuniziert werden soll die Familienfreundlichkeit erst, wenn die versprochenen Leistungen auch erbracht



Sowohl Eltern als auch Kinder sollen sich in der Familiendestination Schweiz wohlfühlen. Foto: zvg

werden können. Kurzfristig plant ST Aktionen, die die Schweiz als günstiges Familienferienland zeigen. Mögliche Partner sieht ST in Organisationen wie Reka, Klub kinderfreundlicher Schweizer Hotels, Jugendherbergen oder Ferien auf dem Bauernhof. «Es gilt, klare, Pauschalangebote zu machen», so Müller. «In

maximal je drei Preisklassen für Hotellerie und Parahotellerie.» Wie die Promotion aussehen wird, kann Müller noch nicht sagen. Er stellt sich vor, für die einzelnen Partner wie zum Beispiel Familien- und Jugendherbergen separat zu werben, der Auftritt jedoch soll gemeinsam erfolgen.

Rheintalflug

Aus für die Frankfurt-Linie

Die Linienverbindung Altenheim-Frankfurt der Rheintalflug muss nun doch eingestellt werden. Nach längerem Tauziehen hatten zwar die Vorarlberger Behörden eingelenkt und grünes Licht für die Verbindung gegeben, so dass der Morgenflug Altenheim-Frankfurt bereits um 6 Uhr hätte starten können (bisher 7 Uhr). Jetzt hat jedoch unerwartet das Schweizer Bundesamt für Zivilluftfahrt die Bewilligung verweigert. Die Begründung für die Ablehnung liegt darin, dass bereits in der auf 1 Jahr befristeten Konzession die Auflage der positiven Haltung Österreichs in Verkehrsfragen zwischen der EU und der Schweiz enthalten war, schreibt die Rheintalflug in einer Pressemitteilung. Durch die verkehrspolitische Entwicklung der letzten Wochen habe die Haltung Österreichs jedoch in einigen Punkten offensichtlich nicht den Vorstellungen der Schweiz entsprochen, was wiederum dazu geführt habe, der Rheintalflug die Ausnahmebewilligung für den Frühflug nicht zu erteilen. Wie die Rheintalflug weiter mitteilt, werde die Dash-8/100 nun verstärkt im Einzelcharter- und Incentivebereich sowie für Messerflüge in ganz Europa zum Einsatz kommen. MAY

SWISSORAMA

Neuer Name für «Swiss Congress & Incentive Destinations». Im Auftrag der Generalversammlung hat der Vorstand beschlossen, dass die Vereinigung künftig «Switzerland Convention & Incentive Bureau» heissen wird. Wie Präsidentin Edith Strub ausführte, sei «Switzerland» als Marke bekannter als «Swiss». «Congress» habe man durch «Convention» ersetzt, weil dieser Begriff umfassender sei. Und mit «Bureau» statt «Destinations» liege man im internationalen Trend und definiere gleich im Namen die Absicht der Vereinigung. MAY

*

Gerichtsverfahren gegen ex-Kurdirrektor Fredi Gmür. An der Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins von Savognin hat dessen Präsident Pietro Peduzzi erklärt, mangelhafte Budgetüberwachung und ungenügende Führung der Buchhaltung seien die Hauptgründe für das «finanzielle Desaster» beim Kur- und Verkehrsverein Savognin. Schulden von 562 000 Franken belasten dessen Kasse, davon allein rund 475 000 aus der Rechnung 1995/96. Über die Verantwortlichkeit des ehemaligen Kurdirektors Fredi Gmür wird ein laufendes gerichtliches Verfahren Auskunft geben. Dieses wurde laut «Bündner Zeitung» vom Vorstand eingeleitet, nachdem der im vergangenen Frühjahr zurückgetretene Gmür laut Peduzzi jegliche Gesprächsbereitschaft habe vermissen lassen. Inzwischen haben a-fonds-perdu-Beiträge der Gemeinden Salouf, Savognin und Tinizong sowie des Handels- und Gewerbevereins Surses in der Höhe von 270 000 Franken die finanzielle Situation des Kur- und Verkehrsvereins etwas entschärft. Mit rigorosen Sparmassnahmen wird im Budget 1996/97 sogar ein kleiner Gewinn angestrebt. /r

Tourismus Organisation Interlaken

Incominggeschäft ist noch nicht rentabel

Gemeindegelder sollen die Finanzlöcher der Tourismusorganisation Interlaken (TOI) stopfen. Nötig wurde dies wegen sinkender Kurtaxen, Mehrwertsteuer-Abgaben und dem noch nicht rentablen Incominggeschäft. Der Kleine Gemeinderat stimmte zwar der Erhöhung des Gemeindebeitrags zu, wünscht sich aber eine externe Untersuchung der Struktur der TOI.

SUSANNE RICHARD

Auch in Interlaken schien vor zwei Jahren die Zeit gekommen, um die Tourismusorganisation neu zu strukturieren. Das Incominggeschäft wurde im Tourismus Interlaken Incoming (TII), einem Profitcenter mit eigener Rechnung zusammengefasst. Für diese schlagkräftige Organisation wurde «der beste Mann» gesucht. Schlussendlich entschied man sich für eine interne Lösung: Daniel Zielmann wurde Geschäftsführer des Incomingbereichs. Dem TII mit heute 5 der insgesamt 15 TOI-Mitarbeiter wurden zahlreiche Verkaufsaufgaben übertragen. «Alles was Kommerz ist, wurde hier eingegliedert», umschreibt der Interlaken Tourismusdirektor Urs Zaugg die Aufteilung. «Im TII sind die kommerziellen Aktivitäten, das Gruppengeschäft, die Kongresse, Pauschalangebote, Verkaufsaufgaben und das Direktreservierungssystem (inklusive Buchungsbwicklung) zusammengefasst». Die Tourismusorganisation Interlaken selber widmet sich der Verkaufsförderung, Werbung, Öffentlichkeitsarbeit

und Infrastruktur. Finanziell sind die Gewichte stark zugunsten des TOI verteilt: Von den Totalausgaben von 2,7 Millionen Franken im Jahre 1995 standen dem Incomingbereich für seine zahlreichen Aufgaben lediglich 744 000 Franken – inklusive 477 000 Franken für Gehälter – zur Verfügung. Damit konnten letztlich gerade mal 169 000 Franken für eigene Verkaufsaufgaben eingesetzt werden. Unter «Gehältern» sind allerdings

TOI-Partner warten ab

Interlaken profitiert dank seiner zentralen Lage besonders stark von den Marketinganstrengungen seiner starken Partner. Der TOI sei zwar auch für das Grand Hotel Victoria-Jungfrau ein wichtiger Partner, «aber wir sind natürlich auch selber sehr aktiv», meint der Marketingdirektor des Victoria-Jungfrau, Mark Isler. «Die neue Struktur des TOI ist sicher sinnvoll, da angestrebt wird, die TII-Mitarbeiter für den eigentlichen Verkauf freizustellen. Es ist aber noch etwas früh, um zu sagen, dass die neue Struktur der absolute Hit ist.» Von der neuen TOI-Struktur erhofft sich auch Urs Kessler, Marketingleiter der Jungfrauabahn, in Zukunft mehr Synergien. «Eine starke TOI mit finanziellen Mitteln für Marketing und ein effizientes TII mit einer schlagkräftigen Verkaufsabteilung sind für uns sehr wichtig. Denn wir müssen uns heute antizyklisch verhalten und soviel Geld wie möglich ins Marketing investieren, um aggressiv auf dem Markt aufzutreten. Es wird oft am falschen Ort gespart», ist Kessler überzeugt. SR

auch anteilmässig Leistungen der TOI für das TII (beispielsweise Versand Marketing etc.) enthalten, die dem Verkauf zugerechnet werden können. Die TOI hatte indes für Werbung/Verkaufsförderung/Verkauf 631 000 Franken zur Verfügung (plus die Gehälter von 905 000 Franken).

Ziel nicht erreicht

Wegen der ungünstigen Wirtschaftsentwicklung blieben die tatsächlichen Einnahmen des TII mit 484 000 Franken hinter den budgetierten Einnahmen von 560 000 Franken zurück. Ein gewinnbringendes Incominggeschäft scheint bisher noch nicht in greifbarer Nähe. Auch 1996 sieht das TII-Ergebnis mit einem Verlust von 75 000 Franken noch nicht viel besser aus. Das gesetzte Ziel, nach drei Jahren selbsttragend zu sein, konnte nicht erreicht werden. Den Hauptgrund sieht Zielmann in den vielen Dienstleistungen, die aus den TOI-Strukturen übernommen werden mussten. Das Hauptgeschäft des TII sind heute die Sales-Calls im Kongressgeschäft auf dem Markt Schweiz. Sobald das TII einmal selbsttragend ist, soll es ausgelagert werden. Eine komplette Ausgliederung des TII aus der TOI verzögert sich aber angesichts von dessen Finanzlage sicher um einige Jahre. Aber auch die TOI konnte ihre Ziele nicht erreichen. 1996 sind die Kurtaxen um 110 000 Franken gesunken und die Mehrwertsteuer schlägt mit 100 000 Franken zu Buche. Mit dem Verlust des TII würde sich das budgetierte Defizit von 81 000 Franken voraussichtlich mindestens verdoppeln. Deshalb hat die TOI die Bödeligemeinden Interlaken, Matten und Unterseen um eine Erhöhung des jährlichen Beitrags von 380 000

Franken um 100 000 Franken ersucht. Für Gemeinderat und Parlament ist die Bedeutung des Tourismus als wichtigster Arbeitgeber der Region unbestritten. Dennoch kam es im Grossen Gemeinderat zu Diskussionen. Das TOI scheint nicht mehr das uneingeschränkte Vertrauen der Öffentlichkeit zu geniessen. Thomas Ammann, Mitglied des Grossen Gemeinderates, befürwortete eine Erhöhung des Beitrags nur unter der Bedingung, dass die TOI-Strukturen von einer externen Firma untersucht werden. Der Gemeinderat stimmte schliesslich der Erhöhung des Beitrags um 80 000 Franken für ein Jahr zu. Die verschiedenen Forderungen wie Kostenstellenrechnung, externe Untersuchung, Überprüfung des Dienstleistungsangebots etc. wurden als zusätzliche Erwartungen an die TOI formuliert. Zusammen mit dem Gesuch für 1998 hat die TOI einen Zwischenbericht als Entscheidungsgrundlage für die Höhe des nächsten Beitrags zu liefern.

«Falsch gespart»

Die finanziell wichtigste der angekündigten «Sparmassnahmen» von TOI ist der Ersatz der langjährigen Marketingleiterin Irène Küng-Schmocker, die per Ende Januar 1997 kündigte hat, durch eine Sachbearbeiterin. Ammann spricht sich gegen Sparmassnahmen in diesem Bereich aus: «Ausgerechnet im Marketingbereich, in dem eigentlich antizyklisch agiert werden müsste, wird gespart.» Auch bei den Dienstleistungen, beispielsweise bei den Öffnungszeiten, dürfte nicht gespart werden. Die zusätzlichen Mittel sollten Ammanns Meinung nach gezielt ins Marketing fliessen, das Marketing des TOI damit professioneller werden.

REKLAME

SEINET
Comestibles

frisch fix flexibel

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

Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch,
Konserven, Tiefkühlprodukte

Der heisse Draht für
kühle Frische:

Tel. 041 249 44 44
oder der flinke Fax
041 249 44 49



Nachwuchs-Stellenbörse für den Tourismus

Festanstellung / Poste fixe

1	2	3	4	5	6	7
Wylar Beatrice	57	Diplom Handelsschule Tame	Kaufmännische Angestellte	Kauf. Ang. mit Kundenkontakt	März 1997	
*	71	Kaufmännische Angestellte	6 Jahre Verkehrsverein, 2 1/2 Jahre TO, 8 Monate Hotellerie	Touristische Tätigkeit im Raum Zürich 80%	1. April 1997	Angehende Tourismusfachfrau HFT/HWV Luzern
Fuchser Sandra	75	Kaufmännische Lehre im Verkehrsbüro in Freiburg	Englischstudium in Hawaii, USA		Januar 1997	Referenzperson: A. Bugnon, Direktor VV, FR
Marti Barbara	71	Matura Typus C, dipl. Tourismusfachfrau IST Schlehterin Stufe 3	Gästebetreuung, Verkauf, Reservation	Marketing, Sekretariat	per sofort	
Meyer Karin	72	KV	Sachbearbeiterin	kfm./sprachliche Herausforderung Kurverein	nach Absprache	
Sivioti Fabio	72	Lycée scientifique, Marketing cours, Cambridge International College, Université (Economie 2 ans)	Etudiant	Emploi en bureau du tourisme	de suite	

- 1 Name, Vorname / Nom, prénom
 - 2 Jahrgang / Année de naissance
 - 3 Ausbildung, Diplome / Formation
 - 4 Bisherige Tätigkeit / Activité actuelle
 - 5 Gewünschte Tätigkeit / Activité souhaitée
 - 6 Gewünschter Eintritt / Date d'entrée
 - 7 Bemerkungen / Remarques
- * Anonym: Bewerber/in in ungekündigter Stellung / Candidat avec emploi

Stellenvermittlung des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren VSTD
Bourse d'emploi de l'Association suisse des directeurs du tourisme ASDT

Kontaktadresse / Contact:
VSTD-Sekretariat, Christina Miller, Postfach 824, 8038 Zürich, Tel./Fax 01 481 04 69
Nächste Ausgabe / Prochaine parution : 5. 3. 1997
Redaktionsschluss / Décal rédactionnel: 26. 2. 1997

ANZEIGEN

Hotel de France

I-47037 RIMINI/Adria, Via Margherita 48
ERSTKLASSIGES HOTEL

- * Schöner breiter Strand!
- * offenes Meer
- * ohne Steinschüttungent!
- * Ein Traum für Kinder!

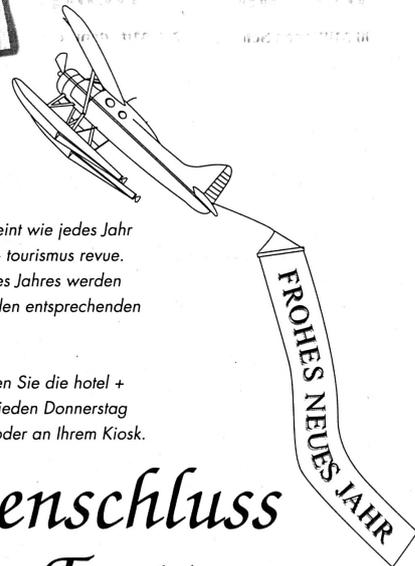
ruhige Lage, direkt am Meer ohne Zwischenstrasse. De-Luxe-Zimmer, aller Komfort, Tresor, TV-Color mit Parabol-Antenne und Haartrockner. Herrschaftliche Junior-Suiten Meeresfront mit Whirlpool, Klimatisierung, Billardzimmer, Überdeckter Parkplatz, Swimmingpool und Kinder-Swimmingpool. Bocciaspiel an unserem Strand, Menüwahl, Frühstücksbuffet, täglich wechselnde Courmeikarte, sämtliche Diätformen. Vom Besitzer geführt. HP: April-Mai Fr. 56.70, Juni-Sept. Fr. 62.50, Juli, Fr. 73.40, August Fr. 93.80. Für die erstklassige Kategorie, konkurrenzloser Inklusivpreis.

Auskunft/Prospekte: Schreiben oder faxen Sie uns 0039-541-71001
89767/358207

Küchenkrimi

Mit der ABA - Hygienselbstkontrolle sind Sie Ihr eigener Bakterienfahnder
ABA AG - Hygiene Control Company
Infoline 0844 811 922 zum Nachbarbart

Beschriftungen
Selbstklebende Buchstaben
Schreiben
Folien, wetterfest, in allen Farben + Größen
für Innen + aussen! 5722 Gröschen
für jeden Zweck! 1255 062/042 25 02 98 002/042 38 78



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

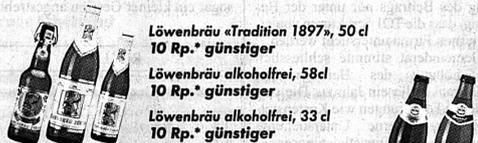
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen:
Montag, 23. Dezember 1996 um 12 Uhr

Last-Minute-Inserate bis
Montag, 23. Dezember 1996 um 16 Uhr

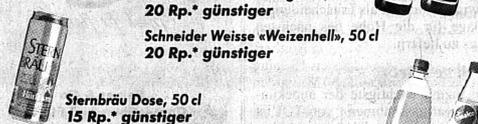
Dezember-Aktion



- Aquil Mineralwasser, 100 cl
10 Rp.* günstiger
- Aquil Mineralwasser, 30 cl
10 Rp.* günstiger
- Aquil Mineralwasser, 58 cl
10 Rp.* günstiger
- Aquil Mineralwasser Pet, 150 cl
15 Rp.* günstiger



- Löwenbräu «Tradition 1897», 50 cl
10 Rp.* günstiger
- Löwenbräu alkoholfrei, 58cl
10 Rp.* günstiger
- Löwenbräu alkoholfrei, 33 cl
10 Rp.* günstiger



- Schneider Weisse «Original», 50 cl
20 Rp.* günstiger
- Schneider Weisse «Weizenhell», 50 cl
20 Rp.* günstiger



- Sinalco Pet/Sinalco Light Pet, 150 cl
20 Rp.* günstiger
- Sinalco/Sinalco Light, 100 cl
20 Rp.* günstiger



*Rebat pro Flasche. Gültig vom 1. Dezember bis 31. Dezember 1996. Weitere Info bei: Brauerei Hürlimann AG, Tel. 01/288 22 22, Fax 01/288 21 99.

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

Bahnverbindung London-Schweiz

Reisen die Briten mit der Bahn auf die Piste?

Die Bahn gewinnt im internationalen Verkehr als Wintersport-Zubringer an Terrain, der TGV des Neiges ist hierfür ein gutes Beispiel. Versuchsweise sollen in diesem Winter während zwei Wochen auch aus London Gäste mit dem Zug ins Wallis anreisen. Ziel aus Tourismuskreisen ist später eine tägliche Verbindung von London in die Schweiz.

STEFAN RENGGLI

Ein Pilotversuch soll die Attraktivität der Bahn für Reisende aus London in die Schweiz ausloten. Schweiz Tourismus in London organisiert – in der Form einer Leserreise für «Daily Mail» – zwei einwöchige Arrangements in Crans-Montana oder Villars. Die Reise erfolgt mit einem fahrplanmässigen Eurostar von London bis Paris. Der Transfer in Paris wird mit Bussen bewerkstelligt. Mit einem (wiederum fahrplanmässigen) TGV erfolgt die Fahrt bis Lausanne. In Abklärung ist derzeit noch, ob der TGV ausnahmsweise bis nach Sierre weitergezogen werden könnte (ähnlich dem erfolgreichen TGV des Neiges), so dass das Umsteigen in Lausanne entfallen würde. Die beiden einwöchigen Pauschalangebote vom 11. bis 18. Januar und vom 18. bis 25. Januar werden rund 320 britische Pfund (umgerechnet gut 650 Schweizer Franken) kosten. Inbegriffen sind die Bahnreise ab London und die Transfers, 7 Nächte im 3-Stern-Hotel mit Halbpension sowie die Skimiete und wahrscheinlich auch noch einige Stunden Skischule. «Wir rechnen mit je 150 Kunden für die beiden Wochen. Mit dem Flugzeug

via Genf wäre man – alles eingerechnet – nicht wesentlich weniger lang unterwegs», glaubt Urs Eberhard, ST-Landesvertreter in London. «Diese Leserreise soll uns auch Aufschluss geben über die Akzeptanz von derartigen Bahnangeboten auf dem britischen Markt.»

Mit Eurostar in die Schweiz?

Noch sehr umsteigeintensiv und umständlich ist die Reise mit den bisherigen Zugverbindungen. Heute dauert die Bahnreise London-Lausanne via Paris rund 9 Stunden. Deshalb soll noch in diesem Dezember die Diskussion um eine direktere Verbindung aufgenommen werden. «Immerhin 11 Prozent der Briten besuchen die Schweiz mit dem Zug, das ist ein Potential von 60 000 Passagieren pro Jahr.» Ein direkter Eurostar von London in die Schweiz ist vorläufig weder technisch noch kostenmässig möglich. Urs Eberhard propagiert deshalb eine neue TGV-Verbindung von Marne-la-Vallée (Eurodisney-Bahnhof) in die Schweiz, die Anschluss auf eine Eurostar-Verbindung von London nach Marne-la-Vallée (und weiter nach Bourg-St. Maurice in den französischen Alpen) und auf eine Thalys-Verbindung von Brüssel nach Marne-la-Vallée hätte. Die Fahrzeit London-Schweiz könnte mit einmaligem Umsteigen in Marne-la-Vallée in rund 7 Stunden bewältigt werden. Ebenfalls schneller als die heutigen Verbindungen wäre die Verbindung von Brüssel über Marne-la-Vallée in die Schweiz. Eventuell könnte die Verbindung Brüssel-Marne-la-Vallée-Schweiz sogar umsteigefrei angeboten werden durch den Einsatz neuester Thalys-Züge, die auch für das in der Schweiz und in Deutschland angewandte Stromsystem eingerichtet sind. Als Endpunkt in der



«La Ligne de Coeur»: Mit dieser Botschaft wirbt das GIE TGV France-Suisse für seine Züge.

Bild: zvg

Schweiz kämen sowohl Lausanne oder eine Verlängerung ins Wallis als auch Bern oder eine Verlängerung nach Zürich oder Interlaken in Frage. «Interlaken wäre gerade für den britischen Markt ein attraktiver Zielbahnhof», glaubt Eberhard. Mit dem neuen TGV aus der Schweiz nach Marne-la-Vallée würde auch die direkte Anbindung von Disneyland Paris an die Schweiz realisiert, was dem TGV Marne-la-Vallée-Schweiz eine gewisse Grundauslastung sichern sollte. Schweizer Reiseveranstalter bekunden daran ernsthaftes Interesse. «75 Prozent unserer

Schweizer Gäste reisen mit der Bahn», weiss Gian Battista Antognoni, Marktverantwortlicher des Pariser Disneyland, der eine direkte Zugverbindung ab der Schweiz sehr begrüssen würde.

Kritische Nachfrage

Von Seiten der beteiligten Bahnunternehmen werden dazu aber ernsthafte Vorbehalte laut. «Grundsätzlich würden wir natürlich eine möglichst direkte Bahnverbindung von der Schweiz nach London sehr begrüssen», erklärt Paul Blumenthal, Direktor Personenverkehr bei den SBB. «Der Markt muss dazu al-

lerdings schon gegeben sein.» Angesichts der derart tiefen Flugpreise Schweiz-London und umgekehrt sind die Marktchancen für die Bahn eher gering. Die Bahnfahrt London-Schweiz dürfte kaum mehr als 200 Franken kosten», ergänzt auch Chris Zobel, Geschäftsbereichsleiter internationaler Verkehr bei den SBB. «Die Hochgeschwindigkeitszüge auf dem europäischen Schienennetz sind bei maximalen Fahrzeiten von etwa vier bis fünf Stunden erfolgreich. Wir müssen uns schwerig machen auf diesen Kernbereich konzentrieren. An gewissen Spitzentagen könnte zusammen mit dem Verkehr Schweiz-Disneyland und Brüssel-Schweiz das Potential genügen, für tägliche Verbindungen ist die Nachfrage aber zu geringe», so Zobel.

Keine überzähligen TGVs

Erschwerend hinzu kommt, dass sich bis 1999 dauernd einer der neun TGV-Kompositionen, die technisch für Fahrten in die Schweiz geeignet sind, im Umbau befindet. «Damit stehen nur noch acht Einheiten zur Verfügung, die mit der zusätzlich ab September 1997 geplanten Einführung direkter TGVs Paris-Zürich voll ausgelastet sind», argumentiert auch Hans-Peter Leu, Direktor des Groupement d'intérêt économique pour le développement des TGV France-Suisse, der Managementgesellschaft der französisch-schweizerischen TGV-Verbindungen. «La Ligne de Coeur»: Mit dieser Botschaft wirbt das GIE TGV France-Suisse für seine Züge. Ob es aber dereinst auch ein Herz für eine Verbindung Schweiz-Marne-la-Vallée wird haben können, darüber muss die Analyse der Nachfrage und der Machbarkeit entscheiden.

Oberlech

Teurer Tunnel

Rund 100 Millionen Schilling (12 Millionen Franken) investierte der österreichische Nobelskiort Lech am Arlberg in einen 650 Meter langen Fussgängertunnel. Damit soll der Ortsteil Oberlech, ein Hoteldorf mit 850 Gästebetten, völlig verkehrsfrei werden. Das Projekt wird zum Grossteil von den betroffenen Hoteliers finanziert.

Schon jetzt ist Oberlech im Winter autofrei. Die Gäste parken ihre Autos in einer Tiefgarage in Lech und fahren mit der Seilbahn ins Hoteldorf. Die Hotels wurden bisher mit 12 Ski-Doos und 14 Raupenfahrzeugen versorgt. Um auch noch diese Schneefahrzeuge verschwinden zu lassen, wurde der Tunnel gebaut. Das Gepäck wird schon in der Talstation der Seilbahn in Container verladen. Von der Bergstation wird es unterirdisch mit Elektrofahrzeugen zu den Hotels gebracht. Auch Fussgänger können den Tunnel benutzen. Bereits Ende 1995 ging der erste Teil in Betrieb, heuer werden der eigentliche Tunnel sowie eine Um-schlaghalle fertiggestellt. Im kommenden Jahr werden eine Umkehrhalle gebaut und die Zufahrtsstrasse untertunnelt.

Höhere Auslastung erwartet

Insgesamt finanzieren die Hoteliers rund 70 Millionen Schilling, der Rest kommt von Seilbahngesellschaft und Gemeinde. Kann sich eine so hohe Investition für die Hoteliers überhaupt rechnen? Fridolin Lucian, Hotelbesitzer und Initiator des Projekts: «Natürlich erwarten wir, dass wir das Geld über eine höhere Auslastung wieder hereinbekommen.» Er erwartet auf steuerliche Vergünstigungen, Einsparungen beim eigenen Personal und zinsgestützte Kredite. Armin Egger, Geschäftsführer des örtlichen Tourismusverbandes, ist sich da nicht so sicher: «Der Nutzen des Gastes ist klar. Den kann man aber nicht in eine Kosten-Nutzen-Rechnung stellen.» Es seien jedenfalls keine unmittelbaren Mehreinnahmen zu erwarten. Geldsorgen plagen Lucian jedenfalls nicht: «Von der Tourismuskrisse habe ich noch nichts bemerkt. Bei mir sind ja fast nur Stammgäste – und die kommen immer wieder.» WP

1. Tourex-Forum

Wenig Interesse für gute Vorträge

Mit dem ersten Tourex-Forum vom vergangenen Samstag auf dem Flugplatz Bern-Belp sollte der Austausch zwischen Vertretern der Incoming- und Outgoing-Branche gefördert werden. Nur wenige Teilnehmer haben sich aber in Bern eingefunden.

SUSANNE RICHARD

Das Tourex-Forum wurde auf Wunsch der Mitglieder an der letzten Mitgliederversammlung ins Leben gerufen. Ziel des Forums ist der Austausch zwischen Incoming- und Outgoing-Branche. Das Grundmotto lautet «Tourex für Tourex», für spezielle Themenbereiche werden aber auch externe Spezialisten eingeladen.

Pech für die an sich interessanten Vorträge des erstmals durchgeführten Tourex-Forums auf dem Flugplatz Bern-Belp: Der überraschend frühe Wintereinbruch, ansonsten vom Tourismus mit Freude begrüsst, beeinflusste die Zahl der Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Tourex-Forums negativ: Bloss 14 Mitglieder fanden den Weg ins Belpmoos.

Flugplatz für Berner Oberland

Tourex-Mitglied Hans-Ueli Hünzi, Geschäftsführer der Aaretal Reisen AG, referierte über die Bedeutung des Flugplatzes Bern-Belp für das Outgoing und stellte seinen in Münsingen domizilierten und auf Abflüge ab Bern spezialisier-

sierten Nischenveranstalter vor. Dank der klaren Philosophie, nur Flüge ab Bern anzubieten, und dem Erfolg des ersten Charterfluges nach Elba, habe der kleine Veranstalter heute in der Region einen hohen Bekanntheitsgrad. Hannes Imboden, Direktor von Berner Oberland Tourismus (BOT), präsentierte die Bedeutung des Flugplatzes Bern-Belp aus Sicht der Incoming-Branche. Dank Bern-Belp verfüge das Berner Oberland als einziges Schweizer Feriengebiet über einen nahegelegenen Flugplatz. Imboden machte auch auf die verschiedenen Probleme des Regionalflugplatzes Bern-Belp aufmerksam, wie die schlechte Zubringerstrasse, ein möglicher Wegzug der Air Engadina nach Genf und die Gegnerschaft, die dem Flughafen aus der Gemeinde Muri erwächst. Nach einer kurzen Flugplatzbesichtigung stellte Tourex-Mitglied Etienne Languetin, Agentenbetreuer der Hotelplan AG, die Bedeutung des Garantiefonds vor. Über das aktuelle Thema «Geld allein macht nicht glücklich: Mitarbeitermotivation ohne finanzielle Anreize», informierte schliesslich Marc Agthe vom Beratungsteam Winterthur. Im Workshopstil wurden alternative Ideen entwickelt, die vermehrt den Menschen in den Mittelpunkt stellen. Die Vorschläge reichten von einer breiteren Information der Mitarbeiter bis zum Job-Enrichment, dem Delegieren von Aufgaben und Übertragen von Verantwortung.

Das 2. Tourex-Forum soll im nächsten Sommer bei der Generalversammlung stattfinden.



Trotz Schneemassen nicht mit dem Flugzeug nach Bern-Belpmoos angereist: die Teilnehmer am 1. Tourex-Forum. Foto: Susanne Richard

Europäische Flughäfen

Passagierzahl bald verdoppelt

Der Luftverkehr ist eine der echten Wachstumsindustrien der nächsten Jahre. Nach einer Studie der amerikanischen Investment Bank Salomon Brothers über die europäischen Flughäfen wird sich die Passagierzahl, die durch die europäischen Flughäfen geschleust wird, von 400 Millionen im Jahre 1995 auf rund 800 Millionen im Jahre 2010 verdoppeln.

WERNER LEIBACHER

Das Passagierwachstum bedingt nicht nur zusätzliche Startbahnen, für den Mehrverkehr werden auch zusätzliche Abstellplätze, Anlagen für Passagiere und Fracht usw. benötigt. Das hat zur Folge, dass 29 der 33 grössten Flughäfen in Europa mit jeweils mehr als 5 Millionen Passagieren pro Jahr (wozu auch Zürich und Genf gehören) Engpässe im Pistensystem verzeichnen und auch in der Infrastruktur nicht mit der Nachfrage Schritt halten können. Nun haben etliche Airports die Zeichen der Zeit erkannt. Frankfurt, Wien und Paris-Charles de Gaulle haben neue Terminals erhalten, München gleich einen neuen Flughafen. In Zürich ist die fünfte Ausbaustappe mit neuem Terminal und neuen Standplätzen beschlossen und in Arbeit. Erweiterungen und Neubauten stehen auch in London-Heathrow (5. Terminal), Milano-Malpensa und Athen (neuer Flughafen) an. Salomon Brothers schätzt, dass über die nächsten 15 Jahre in Europa zwischen 65 und 80 Milliarden Dollar investiert werden.

Feld für private Investoren

Selbst diese Zahlen sind jedoch eher konservativ. Wenn in einem immer mehr deregulierten Luftverkehr neue Airlines zu Billigtarifen fliegen und immer mehr Passagiere anziehen, könnte sich eine Steigerung der Nachfrage um nur 1 Prozent bis zum Jahr 2010 in einer Mehrnachfrage von 40 Millionen Passagieren auswirken. Die amerikanische Investmentbank ist überzeugt, dass es bei der Finanzierung solch gigantischer Ausbauprojekte nicht ratsam ist, sich auf die öffentliche Hand zu verlassen. Vielmehr könne diese Aufgabe nur durch den pri-

vaten Sektor wahrgenommen werden. Sobald private Betreiber den Beweis erbracht haben, dass sie einen Flughafen kosteneffizient führen können, wird es kaum an Investoren fehlen, die sich in den Flughäfen engagieren wollen. Dabei wird es auch darum gehen, den Begriff Flughafen zu erweitern. Moderne Airports dienen längst nicht mehr nur dem Luftverkehr. Vielmehr sind sie zu eigentlichen Shopping-Malls geworden. Salomon Brothers verweist hier speziell auf Amsterdam-Schiphol, London-Heathrow und -Gatwick, Kopenhagen und Wien. Sie haben dabei offensichtlich Zürich-Kloten vergessen, wo nicht zuletzt grosszügige Ladenöffnungszeiten den Flughafen zum Shopping Center einer ganzen Region gemacht haben. Nicht zuletzt kann natürlich die Entwicklung der Flughäfen zu eigenständigen Privatunternehmen bedeuten, dass auch neue Anlagepapiere entstehen: Die Kombination attraktives Wachstum und wachsende Erträge müsste eigentlich eine ideale Ausgangslage für neue Publikumsaktionen sein.

REKLAME



Madame Claudia Lo Gatto, de l'hôtel Panorama, Villars-sur-Ollon, bénéficiaire du programme

FIDELIO
Front Office

en collaboration avec les spécialistes de l'hôtellerie

CHECK-IN DATA SA
Informatique pour l'hôtellerie

Téléphone 021 / 966 15 55

Im Auftrag eines Kunden verkaufen wir ein

mittelgrosses **Hotel an bester Passantenlage einer Kantonshauptstadt in der Ostschweiz.**

Der repräsentative, gut unterhaltene Betrieb mit 57 gut ausgebauten Zimmern, zwei Restaurantbetrieben (80/130 Plätze), Konferenz- und Banketträume sowie eine Hotel-Bar, befindet sich im Geschäftszentrum, unmittelbar beim Bahnhof.

Zum Grundstück gehört ein Personalhaus mit 20 Zimmern, welches als Dependence ausgebaut werden könnte.

Die Umsatzgrösse beträgt ca. 5 Mio. und der Investitionsbedarf 11 Mio.

Für weitere Auskünfte, Unterlagen und Besichtigung:
VISURA Immobilien-Treuhand, Herr Oscar Mangold, Tel. Nr. 01/444 3 505
Fabrikstrasse 50, 8031 Zürich

INTERNATIONAL BDO

GELEGENHEIT!

Wir verkaufen umständehalber im Raume **Wil/SG**, an schönster Lage einen attraktiven neueren

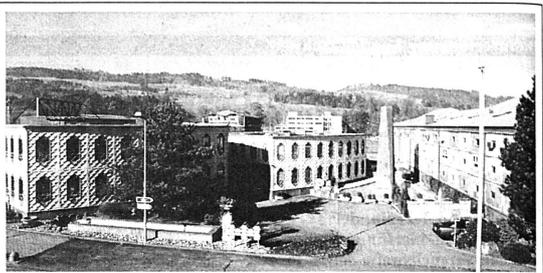
LANDGASTHOF

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

Grundstück 4100 m², VP Fr. 1,9 Mio.

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

ALTON
IMMOBILIEN AG
Bellariastrasse 7
Tel. 01 201 45 33/201 45 51 CH-8002 Zürich



Zu vermieten oder evtl. Teilverkauf

(infolge Reduzierung der Geschäftstätigkeit) verschiedene Gewerbegebäude (gemäß Bild) – (evtl. für Familienbetrieb oder auch als Kapitalanlage):

- Grosses Gebäude** (auf dem Bild rechts): geeignet für allgemeines Gewerbe, Büros, Produktion, Lager, Ausstellungen, auch Wohnungsausbau möglich.
- Pavillons I und II** (auf dem Bild links): soeben im Ausbau für optimales und bereits bewilligtes Unterhaltungszentrum mit Restaurationsbetrieb (grosse Verpflegungsnachfrage: mehr als 1000 Angestellte in den benachbarten Betrieben) – kann aber auch für andere repräsentative Zwecke wie Büros, Ausstellungen, Konferenzen, Gewerbe/Produktion, etc. genutzt werden.

Die Liegenschaften sind an zentraler Lage, an Autobahnanschluss N4, mit einzigartigem Infrastruktur, mit genügend Parkplätzen und weiteren Landreserven, etc.

In **Küssnacht am Rigi**, einem fantastischen Standort, gelegen zwischen Bergen und Seen, im steuergünstigen Kanton Schwyz, wo Unternehmerrgeist begrüsst und unterstützt wird.

Solvente und seriöse Interessenten melden sich bitte bei:
Karl A. Schaller, alte Zugerstrasse 1-3, 6403 Küssnacht a.R.
Telefon 041 850 38 81/850 21 92 – Fax 041 850 38 43

P.89752/04300

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.

Zu vermieten evtl. zu verkaufen in der Ostschweiz gepflegtes, grosses

Musiklokal, Night-Club, Dancing

Grosser Parkplatz.

Es wollen sich bitte nur solvente Interessenten melden unter Chiffre K 148-729689 an Publicitas, Postfach, 8853 Lachen SZ.

P.89720/44300

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



Stadthotel oder Ferienhotel

Hotelpaar mit besten Referenzen und 20jähriger hochwertiger Berufserfahrung, sucht neues Mietobjekt. Eventuell Direktion in einem Hotel gehobener Klasse im Raum Tessin oder Meeresregion (Ferienhotellerie).

Offerten unter Chiffre 89308, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
89308/35261

Wir verkaufen an sehr sonniger, zentraler Lage in der Stadt Luzern unser renoviertes, sehr repräsentatives

Wohn- und Geschäftshaus mit grossem Restaurant

bestehend aus:

- Restaurant ca. 140 Plätze
- Gartenwirtschaft ca. 80 Plätze
- 10 neuzeitliche Kleinwohnungen
- separates Garten-Atelierhaus

Konditionen:

- Kaufpreis: Fr. 4,16 Mio. inkl. Grossinventar
- **WIR-Anteil: Fr. 0,5 bis 1,0 Mio.**
- Mietzinseinnahmen: Fr. 249 720.-
- Mietzinsgarantie: 1 Jahr

Interessiert? Verlangen Sie unverbindlich unsere Verkaufsunterlagen. Wir zeigen Ihnen Ihr Anlageobjekt gerne.
Telefon: 077 41 16 14 oder 079 334 45 80

P.89750/225185

FLORIDA
Gesundheitshalber zu verkaufen

Restaurant «Swiss Chalet»
in New Port Richey (Nähe Tampa); 50 Plätze, eingeführt, gute Clientèle, sehr gemütlich; m. Patio u. gepf. Garten; genügend PP. Schweiz: Tel. 01 923 40 58, Fax 01 923 40 64
8821/386486

DOMASO Lago di Como
Direkt am See zu verkaufen

Hotel
mit 30 Betten, Restaurant und Pizzeria (Hotel al Molo).
Telefon 0039 344 960 56

88824/386354

Zu verkaufen

renommierter Gasthof
im Emmental (nahe der Stadt Bern)

Gemütliche Gaststube und Esssäle
Grosse Sonnenterrasse mit Gartenanlage
Diverse grosse und kleine Säle
Kegelbahn
Wirtswohnung
und einige Zimmer

Grosse Bausubstanz mit Ausbaumöglichkeiten

Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre 89852, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89852/387425

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 8975/387280

Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate Donnerstag 17 Uhr

Interessiert? Verlangen Sie unverbindlich unsere Verkaufsunterlagen. Wir zeigen Ihnen Ihr Anlageobjekt gerne.
Telefon: 077 41 16 14 oder 079 334 45 80

P.89750/225185

Frutigen
Im Dorfczentrum von Frutigen verpachten wir das traditionelle Hotel-Restaurant

Landhaus Adler

Wir stellen uns ein initiatives Pächterehepaar vor. Nur wenig Eigenkapital erforderlich.
Interessenten melden sich unter Telefon 033 671 31 33.

P.89654/210854

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

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

An bester Lage in einem bekannten Tourismusort im **Berner Oberland** verkaufen wir im Auftrage

★★★★-Ferien- und Sporthotel

Der erfolgreich geführte, gut unterhaltene Hotelbetrieb umfasst 46 schöne Zimmer, 4 Wohnungen, ein beliebtes Restaurant sowie ein vielseitiges Sport- und Unterhaltungsangebot.

Interessante Finanzierungsmöglichkeiten.

Über weitere Details zu diesem erfolgversprechenden Angebot informiert Sie gerne

Andreas Dubler
Schweizer Hotelier-Verein
Postfach 143
3000 Bern 6
Telefon 031 352 12 01

89780/8475

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit!
Im Herzen einer Schweizer Grossstadt ist ein besteingeführtes

vegetarisches Restaurant zu kaufen

Umsatz ca. Fr. 2 Mio.
Nähere Angaben erhalten Sie unter Chiffre 89795, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89795/65099

A vendre

café-restaurant à Sion

75 places, terrasse 30 places. Situation exceptionnelle. Emplacement de grande valeur, (actuellement en location). Rendement net 6%.
Prix de vente Fr. 980 000.- (murs, mobilier et matériel d'exploitation).

Faire offres sous chiffres U 036-370471 à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1

P.89751/44300

cogestim^{sa}

URGENT A REMETTRE
VILLE DU CHABLIS
BAR-PUB entièrement agencé
Loyer et reprise raisonnables
S'adresser à: M. FOURNIER
077 28 93 20 ou 027 207 12 18

P.89749/333093
COGESTIM S.A. RUE DU MAUPAS 6
1004 LAUSANNE TEL. (021) 320 88 77

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

TC Thun Lachen sucht

Pächter(-Ehepaar)

Für das Clubrestaurant «Café Tie Break»

- Interessante Pachtbedingungen
- Modernste Infrastruktur
- Öffnungszeit April bis Oktober, täglich
- Direkt am Strandweg an schöner Lage am Thunersee
- 40 Innen-, 50 Aussenplätze

Bewerbungen bis 15. Dezember an

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV
Postfach
3001 Bern
Telefon 031 370 41 11

WERBUNG MACHT AUS MÖVEN RESTAURANT.

Inserate per Telefax
031 370 42 23

tourismus revue

MEINE MEINUNG

Come-Back der Italiener

Was sich die letzten beiden Wochen an Gerangel rund um die Lira abgespielt hat, dürfte für die Aussichten der Schweizer Hotellerie im Aufkommensmarkt Italien grosse Auswirkung haben. Noch bis vor wenigen Jahren stand Italien als Aufkommensmarkt für unser Land auf Platz drei. Und der Gang an die Borsa Internazionale del Turismo in Mailand (BIT) wurde für Schweizer Leistungsträger zum Muss. Seit dem Herbst 1992, als die Lira zusammen mit dem Pfund aus dem Europäischen Währungssystem EWS herauskatapultiert wurde (Berlusconi-Effekt), stieg der Franken bis auf 1400 Lire – und der italienische Markt war für die Schweizer Hoteliers kein Thema mehr.

Gleichzeitig stiegen Italiens Exporte und Hotelübernachtungen gewaltig an. Doch seit den ersten Ausmarchungen um die Währungsunion Ewu scheint sich das Blatt wieder zu wenden: Gemäss BfS-Logiernächte-Statistiken läuft das Italien-Geschäft für die Schweiz wieder an. Am 24. November wurde die Lira nach viel Verhandlungen zu einem Kurs von 990 Lire pro DM wieder ins EWS aufgenommen. Italien will sich damit unbedingt für eine Aufnahme in die gemeinsame Währung Euro qualifizieren.

Für die Schweizer Hotellerie bedeutet das zweierlei: Kurzfristig dürfte sie stark davon profitieren, dass die Italiener mit ihrer Währung bei uns wieder zu Kaufkraft gelangen. Die italienischen TOs werden am Swiss Travel Mart im kommenden April wohl seit langem wieder zum ersten Mal anständig einkaufen wollen.

Langfristig aber muss man sich angesichts der traditionell häufigen Übersetzungen rund um die Lira fragen, ob die Art und Weise, wie sich Italien zum Euro zwängt, nicht à la longue gar eine Verwässerung des inneren Wertes des Euros bedeutet. Ein Euro, der neben DM und Franc auch Lire enthält, ist historisch gesehen einfach weicher und instabiler als einer ohne Lire. Ein instabiler Euro jedoch «stärkt» automatisch den Franken, wie man in den letzten zwei Jahren schmerzhaft hat lernen müssen. Das heisst, er muss für ängstliche Deutsche als Fluchtwährung erhalten, weil die Schweiz ja ausserhalb Europas bleibt. Fazit: Für die Hoteliers lohnt es sich, sofort in den italienischen Markt zu gehen und italienische Gäste zu holen, um gleich 1997 schon abzurufen. Als Schweizer sind sie wegen der Währung wieder konkurrenzfähiger geworden. Auf die Länge hingegen ist nicht auszuschliessen, dass gerade wegen der Lira der Franken wieder einem spekulativen Aufwärtsdruck ausgesetzt wird, was einem Aufschwung sehr entgegensteht. Alexander P. Künzle

Präsidentenversammlung Schweizer Hotelier-Verein

Die Auslegeordnung wird komplexer

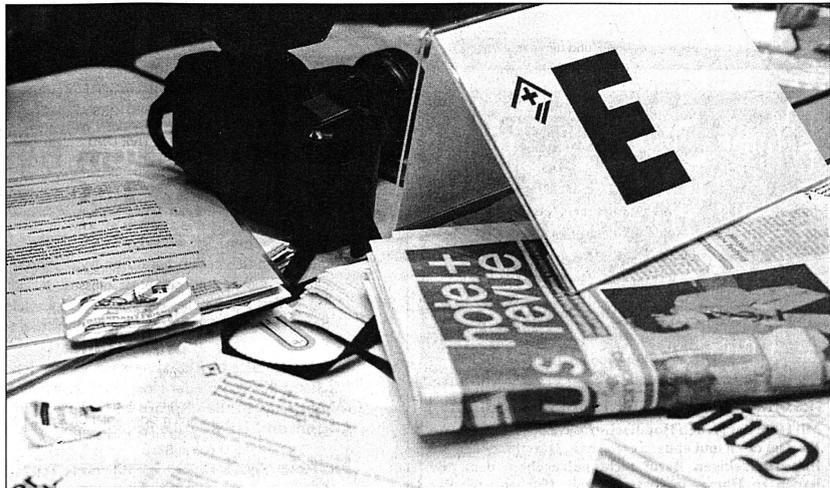
Während sich die Wolken am Wirtschaftshorizont zumindest nicht weiter verdunkeln, nimmt die Komplexität der Materie, mit der sich ein Hotelier befassen muss, rasant zu: Vom MwSt-Vorsteuerabzug über die Währungsunion, Neat und Personendossier, Arbeitsrecht, L-GAV bis zur Kommunikation mit den Medien. An der Herbstversammlung in Zürich wurde den SHV-Präsidenten einiges an Grips abverlangt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), Alfred E. Urfer, eröffnete die Herbstversammlung der Präsidenten mit den Daten der World Tourism Organisation, wonach die Schweiz mit ihrer Stagnation quer zum globalen Wachstum der Touristenströme steht. Er wies im weiteren daraufhin, dass (wohl deswegen) Hotellerie und Tourismus auch zu einem der häufigsten Medienthemen aufgestiegen seien: «Ein guter Ausgangspunkt für die Imagepflege!» Ohne die Hotellerie, so meinte Urfer im weiteren während seiner wirtschaftspolitischen Einführung, gebe es mit Sicherheit auch keinen Tourismus: Die Beherbergung gilt als wohl wichtigstes Glied in der touristischen Wertschöpfung. «Würde die Hotelbranche in der Schweiz aus irgendeinem Grund arg dezimiert, würden sich namentlich in den vor- und nachgelagerten Gewerben die Umsätze ebenfalls arg zurückbilden, auch fielen zahlreiche Arbeitsplätze weg», so Urfer. Diese auch für die künftige Hotelfinanzierung nicht unwichtige Wahrheit sei leider nicht nur der Öffentlichkeit, sondern auch Politikern und Bankern viel zu wenig bekannt: «Paradox ist der Umstand, dass sich die grosse volkswirtschaftliche Bedeutung der Hotelbranche damit mit ihren betriebswirtschaftlichen Problemen kreuzt.»

Standort Schweiz

Urfer wurde noch deutlicher, als er an die Adresse der Wirtschaftsleute und Politiker gerichtet meinte: «Was tun, wenn die Milchkuh Hotellerie tot ist?» Für Leute, die sich gern wiederwählen lassen, ist der Umstand von Bedeutung, dass Tourismus- und Hotellerie nicht einfach ein kurzfristiger Ersatz für die abgewanderten Industriebetriebe sind. Nach fünf aufeinanderfolgenden negativen Sommersaisons in den Bergen und an den Seen, die Spuren hinterlassen haben, sieht Urfer folgende Therapieansätze: In der Hotellerie sind die Kundenbezogenheit, die Qualität, die Preistransparenz und vor allem die Kommunikation voranzutreiben. Bei den lokalen und regio-



Themen wie Medien-Kommunikation, traktandierte Erfrischungen, wirtschaftliche Daten, Hotelfinanzierung oder Arbeitsmarkt kamen an der SHV-Präsidentenkonferenz auf den Tisch. Bild: zvg

nen Verkehrsvereinen sind die Strukturen zu bereinigen und die Rolle des Destinationsmanagements zu übernehmen.

«Reizthema» Schweiz Tourismus

Als «Reizthema» für einen Teil der Hoteliers bezeichnete SHV-Direktor Heinz Probst die Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus, wobei er klarstellte: «Kommunikations- und Koordinationsprobleme können immer ausdiskutiert werden, falls die Probleme nicht an den Personen liegen». Das Ziel von ST sei es, bis 1999 eine Rückkehr zum Wachstum eingeleitet zu haben, die Marke Schweiz zu stärken, das Teuer-Image zu bekämpfen und die Kollaboration mit den Leistungsträ-

gern zu verbessern. Probleme zwischen dem Leistungsträger Hotellerie und der ST ergeben sich beispielsweise dadurch, dass welsche und Tessiner Hoteliers wenig Verständnis für die extreme Deutschland-Fixiertheit des ST-Marketings aufbringen: Für sie sind Frankreich und Italien Hauptmärkte.

Walter Trösch, Kommission Arbeitsrecht, sprach vom Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) als einem weiteren «Reizthema». Mit allergrösster Wahrscheinlichkeit sei ein erneuter L-GAV überhaupt erst ab Winter 1998/9 möglich. Wegen der wirtschaftlich bedingten Umsatzrückgängen befindet sich der SHV ausserdem auf einem schwierigen

Parkett: Was ist bereits Sozialabbau, was ist noch Anpassung an die Arbeitsmärkte? Trösch formulierte als L-GAV-Strategie das Ermöglichen von Deregulation und das Trennen von gesetzlichen Bestimmungen und bilateralen Lösungen: Es sollen zwei oder drei Mindestlöhne oder unterschiedliche Ferienrechte möglich werden. Auch dürfen keine kantonalen oder regionalen Zwischenlösungen im GAV-Bereich forciert werden, denn dies bevorzugen einmal mehr die urbanen Regionen, während die Randregionen darunter leiden.

Siehe zu den verbandsternen Themen der SHV-Präsidentenkonferenz auch SHV-Seite 19.

EU und CH: Personen, Verkehr, Währungsunion

«Die Ausländerpolitik des Bundes war früher eine einfache Sache», meinte der SHV-Direktor Christian Hodler, «es existierte Personalausweis, das brauchte es mehr Kontingente von Kurzaufenthaltern». Heute sind die Vorzeichen ganz anders: Die Beschäftigung sei im Gastgewerbe erstmals rückläufig, und der Arbeitsmarkt zeige sich völlig anders. Nur der Markt bei Fachkräften ist nach wie vor ausgetrocknet. Dafür weise die Statistik unverhältnismässig hohe Arbeitslosenquoten auf. Hodler berichtete, dass die bilateralen Verhandlungen Schweiz-EU kurz vor dem Abschluss stünden. «Viel heisser als das Dossier Kontingente und Kurzaufenthalter ist das Verkehrsdossier. Und ausserdem

verbreitet die Währungsunion von 1999 (WVU) auch in der Schweiz jetzt schon eine grosse Unsicherheit», meinte Hodler. Denn je nach der Reaktion des Frankens dürfte die Pro- oder Kontra-EU-Stimmung in der Schweiz positiv oder negativ beeinflusst werden. Falls sich der Frankens nach 1999 überhaupt auf die Länge als eigene Währung halten kann, Hodler schätzt, dass das Personendossier nicht vor 1999 oder 2000 in Kraft trete. In einer ersten Phase werde an den kantonalen Kontingenten vorerst festgehalten, was EU-Kurzaufenthalter betreffe. Es bleibe bei der Bevorzugung der inländischen Arbeitskräfte bei Anstellungen, doch werden die Hoteliers nicht mehr nachweisen müssen, dass sie kei-

nen Inländer gefunden haben. Ab 1999 beginnt die Deregulierung, wie die Umwandlung des Saisonierstatuts in ein Kurzaufenthalter-Regime. In einer zweiten Phase, ab 2001, wird diese Bevorzugung der Inländer abgeschafft – im Rahmen der Kontingente allerdings. Und in einer dritten Phase, etwa sechs Jahre nach Inkrafttreten des Personaldossiers, werden die Kontingente gegenüber EU-Bürgern nicht mehr angewendet. Das Saisonierstatut bleibe also, so Hodler, mindestens bis 1999. Er wies auch darauf hin, dass mit dem Übergang zum Euro-Kurzaufenthalter innerhalb der Schweiz im ersten Jahr ein Abwanderungsdruck von den Bergorten in Richtung Städte erwartet werde. APK

Hotelketten: Standorte

Immer globaler

In der Hotellerie verstärkt sich der Trend zur weltweiten Präsenz an Standorten weiter: Accor führt, was die Anzahl Länder betrifft, die Hit-Liste an.

Von allen Hotelketten hat sich Intercontinental am meisten globalisiert, was Standort betrifft: Sie kam 1995 auf Standorte in 67 Ländern (Vorjahr 55). Absolut gesehen führt Accor, dessen Hotels in 68 Ländern stehen, die Globalisierungsliste, die das US-Fachmagazin «Hotels» veröffentlicht hat. Der Trend zur weltweiten Präsenz kommt immer mehr auf. Auf Platz drei liegt Holiday Inn, mit 63 Ländern, gefolgt von Best Western (62), ITT Sheraton Corp (60), die anfangs Jahr vom englischen Medien- und Freizeitkonglomerat übernommenen Forte Hotels (55), Hilton International (49), Club Méditerranée (43), der Carlson-Radisson-Gruppe (39), Choice Hotels International (38), New World/Renaissance (38), Hyatt (35), Marriott International (29), Grupo Sol Melia (20) und Westin Hotels & Resorts (18). In der Schweiz vorderhand noch nicht vertreten sind die Forte, Carlson Radisson, Sol Melia und Westin-Hotels. r.

Arbeitsgesetz

Auch nächster Vorschlag ohne Zeitzuschläge für Sonntagsarbeit

Nicht nur die urbanen Zentren, sondern auch die Tourisuskantone lehnten das revidierte Arbeitsgesetz wuchtig ab. Nun arbeiten Wirtschaft und Politik gemeinsam ein neues Arbeitsgesetz aus. Auch ein nächster Vorschlag dürfte keine Zeitzuschläge für Sonntagsarbeit beinhalten, fordert Christian Hodler, stellvertretender Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins.

URS MANZ

Volk und Stände haben am vergangenen Wochenende ein wuchtiges Nein zum revidierten Arbeitsgesetz in die Urne gelegt. 67 Prozent der Stimmbürger sagten Nein, bloss 33 Prozent befürworteten eine Revision des Arbeitsgesetzes. In den Medien wird dieses Verdikt als «Misträuensvotum gegen die Wirtschaft» gewertet.

Aufschlussreich ist die Tatsache, dass die Vorlage auch in ausgeprägten Tourisuskantonen, mit entsprechend hohem Anteil an nacht- und wochendarbeitsintensiven Hotel-, Restaurations- und Bergbahnbetrieben zum Teil massiv abgelehnt worden ist. So wurde das Arbeitsgesetz im Wallis mit 76,8, im Tessin mit 71,3 und in der Waadt mit 71,2 Prozent verworfen, im Kanton Bern mit 68,8 und im Graubünden immer noch mit 66 Prozenten. Auch in den Kantonen der Zentralschweiz wurde die Vorlage mit Neinanteilen zwischen 60 und 70 Prozent deutlich abgelehnt. In den Tourisuskantonen überzog der Überdross des Stimmvolks gegenüber der Deregulierungspolitik der Wirtschaft offenbar das Argument, mit einem neuen wirtschaftsfreundlicheren Arbeitsgesetz dem Tourismus und Gastgewerbe willkommenen Wettbewerbsvorteile zu verschaffen.

Mehr Gesundheitsschutz

Nun bleibt also das Arbeitsgesetz von 1964 in Kraft, das nach übereinstimmen-

der Auffassung der Sozialpartner den veränderten Bedingungen auf dem Arbeitsmarkt nicht mehr genügt. Gemäss ersten Reaktionen und Aussagen ihrer Vertreter werden Wirtschaft und Politik nun umgehend eine mehrheitsfähige Version eines neuen Arbeitsgesetzes ausarbeiten. Christian Hodler, stellvertretender Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins, warnt aber davor, nun in allzu grosse Hektik und Aktivität zu verfallen. «Wir müssen die Situation sorgfältig anschauen», meint Hodler.

Kein Kahlschlag

Es gelte zu verhindern, dass nun ein eigentlicher Kahlschlag dieses Arbeitsgesetzes einsetze. Zwar kann sich Hodler vorstellen, dass das neu auszuhandelnde Arbeitsgesetz im Bereich Gesundheitsschutz weiter geht, als das am vergangenen Wochenende abgelehnte. Von Seiten der Hotellerie und Restauration sei aber weiterhin nicht einzusehen, weshalb diese Branche zumindest für die existenzsichernde Sonntagsarbeit Zeitzuschläge zu entrichten hätte.

HOT-TELL

Die Schweizerische Hotel-Treuhand AG veräussert ihre Check-In-Data-AG-Anteile. Im Rahmen des Management Buyouts des Informatikunternehmens Check-In Data AG hat die zur Trevida-Gruppe gehörende Schweizerische Hotel-Treuhand AG (SHT) ihre Beteiligung an die Check-In Data verkauft. r.

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hoga tex-tenner ag
HOTEL COMPUTER SYSTEME
Tel. 01/743 47 50
Fax 01/741 11 12

AUS-WEITERBILDUNG

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

Weiterbildung SHV

- Bern
- Lausanne

031 370 41 11
021 320 03 33

Hotel-Handelsschulen SHV

- Bern 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

Planen Sie Ihren Aufstieg
im Gastgewerbe?
Dann erwerben Sie das
Hotelfachschul-Diplom!

Es öffnet Ihnen Tür und Tor zu Ihrer Karriere.

Mit Hilfe der Neuen Hotelfachschule Zürich können Sie Ihr Ziel rasch und einfach erreichen. Dazu brauchen Sie Ihren derzeitigen Beruf nicht aufzugeben, denn Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit. Hochentwickelter Fernunterricht macht's möglich. Alles, was Sie an der Diplom-Prüfung wissen und können müssen, wurde von erfahrenen Fachexperten (in Zusammenarbeit mit dem Schulungsdepartement der erfolgreichen Mövenpick-Unternehmungen) in instruktiven Lehrheften leichtfasslich festgehalten.

Aus dem interessanten Kursprogramm:

- Psychologie
- Gastgewerbewesen
- Handelsrecht
- Fremdenverkehrs- und Hotelbetriebslehre
- Küchen- und Barkunde
- Allg. Volkswirtschaftslehre
- Kalkulation
- Gastgewerberecht
- Verhandlungstechnik
- Vorgesetztenschulung
- Betriebswirtschaftslehre
- und viele weitere Fachgebiete.

Monatlich erhalten Sie eine wohl dosierte Anzahl Lehrhefte aus verschiedenen Fachgebieten per Post zugestellt. Sie arbeiten diese in Ruhe durch, rekonstruieren die illustrativen Beispiele und lösen die gestellten "Hausaufgaben". Diese werden durch unsere Pädagogen individuell korrigiert und kommentiert. Wenn Sie zusätzliche Fragen haben, stehen Ihnen unsere Fachlehrer auch am Telefon immer bereitwillig mit Rat und Tat zur Seite. Das Vorwärtskommen macht so richtig Spass. Am Ende des Kurses legen Sie eine Prüfung ab und erhalten das wohlverdiente Hotelfachschul-Diplom. Einem erfolgreichen Aufstieg im Gastgewerbe steht nun nichts mehr im Weg.

Der Kurs dauert normalerweise 3 Jahre. Sie dürfen ihn auch schneller absolvieren, z.B. in 2,1 oder gar 1/2 Jahr, oder vorzeitig kündigen. Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 249.-, alle Leistungen inklusive. Nähere Details über den Kursablauf und Ihre Betreuung durch unsere Fachkräfte finden Sie in unserer Hotelfachschul-Broschüre.

Interessiert? Senden Sie einfach den Bon ein. Und Sie erhalten postwendend die 1. Monatslektion für 10 Tage gratis und unverbindlich zur Probe. Testen Sie selber, ob Ihnen ein Hotelfachschul-Studium im Fernunterricht zusagt! Sollten Sie dann nicht völlig überzeugt sein, retournieren Sie uns einfach die Lehrhefte, und die ganze Sache ist für Sie erledigt. Die ausführliche Broschüre und das Geschenk, das der Sendung ebenfalls beiliegt, dürfen Sie auf jeden Fall und ohne weitere Verpflichtungen behalten. Nehmen Sie unser Angebot an?

Neue Hotelfachschule Zürich

(Unter Leitung und Mitwirkung von dipl. Hoteliers-Restaurateuren SHV und staatl. Gastgewerbefachlehrern)

Räffelstr. 11, 8045 Zürich, Tel. 01/461 03 60, Fax 01/463 53 15

BON für kostenloses Probestudium

Ja, ich möchte das **Hotelfachschul-Diplom** erwerben. Bitte senden Sie mir per Post das detaillierte Kursprogramm und mein Geschenk (beides darf ich auf jeden Fall behalten) sowie die Lehrhefte des 1. Kursmonates gratis zur Probe. Sollte mir dieser Lehrgang nicht zusagen, retourniere ich einfach die erhaltenen Lektionen innert 10 Tagen, und der Fall ist für mich erledigt. Andernfalls mache ich definitiv am 3 Jahre dauernden Studium mit und erhalte dann monatlich automatisch meine weiteren Lektionen. Ich darf den Kurs auch schneller absolvieren oder vorzeitig kündigen (immer ab Ende eines Studienjahres). Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 249.-; ich bezahle es jeweils mit Einzahlungsschein, den Sie mir beilegen.

Name _____

Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____ Geb.-Datum _____

Ort und Datum _____

Unterschrift _____

(Bei Jugendlichen des gesetzlichen Vertreters) **KEIN VERTRETERBESUCH**

Bausteine zum Berufserfolg



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

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

Hotelempfangs- und -administrationsleiter/in mit eidg. Fachausweis

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

Vorbereitungskurse

Der erste von vier einwöchigen Kursteilen beginnt Ende Mai 1997.

Anmeldeschluss: 31. Januar 1997.

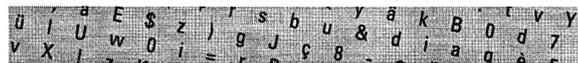
Die berufsbegleitende Vorbereitung endet mit der Berufsprüfung im März 1998.

Senden Sie mir bitte detaillierte Unterlagen:

Name/Vorname _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____



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

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

BAR

FACH
SCHULE
THÖRIG

Infoline

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

WELTSPRACHE ENGLISCH LERNEN IN ENGLAND!

90 Minuten von London, direkt am Meer.

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

Bei Anmeldungen bis 31. Dezember 1996

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

Kostenlose Informationsunterlagen:
Telefon 041 240 48 86, Fax 041 240 53 77
Frau I. Herzog, St.-Karl-Str. 54, 6004 Luzern
P 88770/343404

Bar-Fachschule Kaltenbach

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Tel. 01/261 00 66 (Mo-Fr 08.00-18.00 Uhr)

Name: _____

Vorname: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Wer bei uns inseriert,
hat Erfolg

Top Jobs weltweit

ENGLISH SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
stehen Ihnen offen nach dem Englisch-Sprachkurs für Hotellerie und Gastgewerbe.

- 10. Februar bis 21. März 1997
- 14. April bis 23. Mai 1997
- 3. November bis 12. Dezember 1997

Der Eintritt in Grund- und Intensivkurse ist rund ums Jahr jeden Montag möglich.

Eva Friedl und Kurt Metz beraten Sie während den Bürozeiten persönlich und am Telefon
031 950 28 27, Fax 031 950 28 29.

metz consulting, Worbstrasse 221,
Am Bahnhof, 3073 Gümliigen

IHTI School of Hotel Management
Neuchâtel, Switzerland

HOTEL MANAGEMENT STUDIES, SWITZERLAND

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

2 1/2-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Postgraduate Hotel Operations Diploma

1-Year Certificate Courses

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



**WERBUNG
MACHT AUS OBST
COMPUTER.**



BAZAR

**WIR KAUFEN
IHRE WEINE**

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

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

P 87486/323292

Gelegenheit

Zu verkaufen

Schwarzer Flügel Yamaha
(wie neu), 160 cm, mit Abdeckung und Stuhl. NP Fr. 19 500.-, VP Fr. 10 500.-.

Klavier Kawai
(braun), NP Fr 4200.-, VP Fr. 1800.-.

Telefon 032 675 60 01
Herr Jäggi, ab 18 Uhr.

O 89783/134970

Herbstversammlung Best Western Swiss Hotels

Loyalität, Rabatte und Qualitätssicherung

Kundenloyalität und Rabatte: Das Thema liegt im Trend und kann als ausgefeilte Marketingmethode eingesetzt werden. So konnte Best Westerns «Gold Crown Club»-Programm in der Schweiz 25 Prozent mehr Mitglieder gewinnen. Mit American Express wurde die Aufnahme ins «Membership Rewards»-Programm ausgehandelt. Mit der Qualitätssicherung schliesslich machen Best Western weltweit ab Mitte 1997 nach einem Probejahr Ernst.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die 78 schweizerischen Best-Western-Hoteliere werden ab Mitte 1997 das erste Mal ernsthaft das Qualitätssicherungsprogramm ihrer weltumspannenden Kette zu spüren bekommen. Damit werden sie erstmals auch global konkret auf gewisse Standards eingeschworen, was bekanntlich heute zu den besten Voraussetzungen gehört, um Buchungen zu erhalten. Die einzelnen Hotelbetriebe erhalten 1000 Punkte gutgeschrieben, von denen es dann Abzüge gibt (siehe Forum auf dieser Seite). Ein ausgeklügelter Konversionskoeffizient sorgt dafür, dass grosse und kleine Hotels nicht ungleichmässig bewertet werden.

Mitte 1997 beginnt für Best Western weltweit eine Ära der globalen Vergleichbarkeit. Audit-Inspektionen zwischen den Kontinenten sollen dafür sorgen, dass die Anforderungsstandards

Akquisitionsliste Best Western für 1997

Für 1997 sind folgende Neumitglieder in den einzelnen Regionen im Visier:

1. Wallis/Westschweiz/Genf/Jura:
 - Crans-Montana 4*
 - Genf 4*
 - Biel 4*
2. Berner Ober-/Mittelland
 - Adelboden 4*
3. Zentralschweiz
 - Zug 4*
 - Engelberg 4*
4. Tessin
 - Lugano-Stadt 4*
5. Graubünden
 - Arosa 4*
6. Nordost-/Nordwest-Schweiz/ Zürich
 - Schaffhausen 4*



Madame «Qualitätskontrolle», Marie E. Mommé-Nix, bei den Erläuterungen des neu angelaufenen Systems der Qualitätsbeurteilung von Best Western. Sie arbeitet für den Niederländischen Automobilclub (ANWB), der international auf diese heikle und wichtige Arbeit spezialisiert ist.

Foto: Alexander P. Künzle

nicht mit der Zeit regional oder länderweise voneinander abzuweichen beginnen. Auch werden ab 1997 BW-Kandidaten mit diesem Qualitätssicherungsprogramm als Eintrittstest eingeschätzt.

Gold Crown Club International

Die Schweizer Mitgliederzahl des Best-Western-Vielbenutzerclubs «Gold Crown Club International» (GCCCI) wuchs 1995-96 von 2500 auf 3300. «Auch jene Hoteliere, die weniger Buchungen über das Reservationssystem Star erhalten, machen mit GCCCI Zusatzsätze», stellte BWSH-Direktor Peter Hürlimann an der Herbstversammlung vor seinen Hoteliers fest. Ein Vielreisender kann ohne Auflagen GCCCI-Mitglied werden und erhält (Rabatt-)Punkte gutgeschrieben. Ein Punkt entspricht zurzeit 1.32 Franken. Die Punkte werden auch bei corporate, volume corporate sowie card rates gutgeschrieben. Eingetauscht werden können sie in BW-Reisechecks oder - neu - direkt in Logiernächte in der Schweiz.

Auf Traviswiss

Auch die Anzahl von Haltern der Corporate Card, also die Anzahl jener, die Anrecht auf die corporate Tarife haben,

nahm 1996 um 15 Prozent zu. Bei der Vergabe von preferred rates möchte das BWSH-Büro seine Hoteliers zum Mitmachen motivieren: 1996 machten 30 Hotels mit, vor allem in städtischen Lagen. Was die Joint Ventures von BW betrifft, ist ein «Summer Special» zusammen mit dem TO Hotelplan für 1997 vorgesehen. Das heisst, die 30 mitmachenden BW-Hotels, alle in Ferienorten, werden über das Hotelplan-eigene System Toska auf Turbo (Traviswiss) buchbar sein (nur Packages, also inklusive Skipass oder Bergbahnen etc). 1996/7 läuft noch ein Joint Venture mit dem TO Railtour Suisse, in dessen Sales Manual die BW-Hotels figurieren.

Amex: «Membership Reward»

Joint Ventures sind auch mit zahlreichen Kreditkarten am laufen: Diesen Winter zum Beispiel mit Visa Corner Bank. Mit Diners ist ein Punktesammeln möglich, und mit Eurocard wurde ein Hotelpass aufgelegt. Damit gibt es bis Ende 1996 jede zehnte Logiernacht (LN) gratis. Ab 1997 wird es jede siebte sein, wobei der Hotelier mit 120 Franken kompensiert wird. Als wichtigstes Joint Venture wurde an der Herbstversammlung die Aufnahme von BW ins «Membership

Reward»-Programm von American Express erwähnt, worüber der Key Account Manager von Amex, Dieter Bruder, informierte. Ursprünglich als Konkurrenz-Rabattprogramm zu den Frequent-Flyer-Programmen der Airlines entstanden, öffnet Amex sein Programm seither weiteren Leistungsträgern wie der Hotellerie. Die Kartenhalter werden für ihre Treue (loyalty) auch LN-mässig belohnt, und die Hoteliers erhalten gratis Zugang zu exquisites Direct-Mail-Adressmaterial: Allein in der Schweiz zählt Amex 30 000 Membership-Reward-Mitglieder. In Europa dürften es inzwischen eine Millionen, weltweit sechs Millionen sein - alles Leute, die jährlich 100 000 Dollar oder mehr verdienen...

Option Best Western

Das Joint Venture mit BW basiert auf dem Umstand, dass Amex seinen Kartenhaltern die Option offeriert, ihre Amex-Rabattpunkte neuerdings auch in BW-Voucher einzutauschen: «Eine europäische Hotelkette, deren Namen ich nicht nennen will, konnte dank einer analogen Übereinkunft mit Amex ihre Umsätze über die Amex-Karte um über 100 Prozent steigern», meinte Bruder stolz

vor den BW-Hoteliers. Von den europäischen Ketten beim Membership Reward-Programm dabei sind bereits Mövenpick, Steigenberger und Sofitel. Der BW-Hoteliere wird mit 80 Franken entschädigt, wobei Bruder fürs erste Jahr kaum viel benutzte LN prognostiziert. Werden doch erfahrungsgemäss über 90 Prozent der Membership-Punkte von den Kartenhaltern direkt wieder in Flugtickets eingetauscht.

Hotel Clearing Corporation

Die Migration (Uminstallierung) des Kommissionszahlungssystem von Ruesch zur Hotel Clearing Corporation und vom alten BW-Reservationssystem Star zu Nova sei nicht ganz einfach zu bewerkstelligen, meinte die BW-Bereichsverantwortliche Regina Tschumi. Doch 1997 sollte es klappen. Inzwischen laufe im Kommissionsbereich eine vorübergehende Lösung dank Best Western International und Bank of America. Auch für die entsprechende Schulung der Hoteliers sei gesorgt. Es würden 1997 auch die neuen Property Terminal Units (PTU), das heisst die Software, in den Hotels installiert.

Was den Zahlungsverkehr von BW mit den Agenten betrifft, laufe mit dem Travel Agent Guaranty Agreement eine neue Formel an: Bei No-Shows von Gästen fakturiert der BW-Hoteliere 50 Prozent des ausstehenden Betrags an seine Zentrals in Bern, die innert 30 Tagen zahlt. «Diese Formel ist vorläufig», so Hürlimann, «dem lieber 50 Prozent in 30 Tagen als oft genug gar nichts nach sechs Monaten Briefwechsel...». Hürlimann fügte dem jedoch bei, dass er sich erlauben werde, auf diese Weise bei der Zentrale aufgelaufene Schulden der Hoteliers mit Kommissionsforderungen von Agenten zu verrechnen. Denn die Agenten belasten oft ihnen zustehende Kommissionen direkt der BWSH-Zentrale, wenn die Bemühungen beim Hotelier selbst nichts fruchten.

Best Western Swiss Hotels: Aufwand und Ertrag

(in 1000)	Hochrechnung 96	Budget 97
Mitgliederbeiträge	1475	1520
Kommissionen	120	120
(...)		
Total Ertrag	1801	1795
Marketing	555	628
(wovon Europa und internat.	185	185)
Mitgliederservice - Anlässe	182	190
Mitgliederdienste - Administr.	314	289
(...)		
Total Aufwand	1791	1795

FORUM

Das Klassifikationssystem als Chance



Roland W. Jaeger*
Präsident
Best Western
Swiss Hotels
Penthalaz

Wer unternehmerisch denkt, muss sich auch für eine transparente Hotelklassifizierung engagieren. Alles andere wäre suspekt. Die richtige Positionierung seines Angebotes und der zielgruppenkonforme Auftritt im Markt sind erfolgsrelevante Marketingaspekte. Es ist darum typisch, dass Hotelgruppen wie Best Western viel in die Transparenz und Qualitätssicherung investieren und dies auch kommunizieren. Dadurch soll als «mission statement» sichergestellt werden, dass die Erwartungen der Gäste möglichst konkretisiert und in allen weltweit angeschlossenen Hotels erfüllt, oder gar übertroffen werden. Kontrolliert werden jährlich:

- Minimalstandards in Dienstleistung und Identifikation.

- Zustand und Sauberkeit der Gästezimmer und öffentlichen Zonen.
- Zusatzangebote wie Restaurants, Konferenzräume, Schwimmbäder etc. auf Zustand und Sauberkeit.
- Auftritt und Professionalität der Mitarbeiter.
Ausgangspunkt ist die Maximalzahl von 1000 Punkten. Für Mängel gibt es Abzüge. Die Minimalpunktzahl zum Verbleib in der Gruppe beträgt 800. Die Kontrollen werden kurzfristig angesagt. Der Inspektor wohnt eine Nacht im Hotel. Nach jeder Inspektion findet eine Besprechung/Beratung statt. Kontrolliert wird durch Experten des ANWB.

Der SHV steht auf nationaler Ebene vor einer ähnlichen Situation wie die Best Western Hotels weltweit. Wir haben mit dem bestehenden SHV-Klassifikationssystem, das sich auf das tatsächlich mess- und kontrollierbare beschränkt, eine gute Basis geschaffen. Es ist für den Gast informativ und nachvollziehbar. Es hat die Kinderkrankheiten hinter sich und eine gewisse Konstanz erworben. Im internationalen Vergleich ist die SHV-Klassifikation wegweisend. Wobei heute die Möglichkeiten der SelbstdeklARATION praktisch ausgeschöpft sind. Das Klassifizierungssystem und der Hotelführer sind das Marketinginstrument des SHV, das heisst der Schweizer Hotellerie. Wenn es stimmt, dass Unzu-

friedenheit immer aus enttäuschten Erwartungen resultiert, dann müssen wir eigentlich alles tun, um noch besser zu kommunizieren, was unsere Gäste in welchem Hotel erwarten. Und weil potentielle Gäste auch qualitative Auswahlkriterien schätzen (die leichten, pauschalen Preis- und Freundlichkeitsvorhaltungen entstammen wahrscheinlich dieser Schwachstelle) läuft der Trend eindeutig in Richtung Qualitätssicherungssystem. Das erfordert professionelle, häufigere, unabhängige und institutionalisierte Kontrollen. Alle wichtigen Hotelketten arbeiten daran. Für den SHV sehe ich drei Schwerpunkte:

1. An der 5-Stern-Klassifikation grundsätzlich festhalten. Sie wird von den Gästen verstanden.
2. Den Hotelführer durch zusätzliche kennzeichnende Kriterien anreichern (Konferenz-, Geschäfts-, Wellness-, Resort-, Family-, Historic-, Golfhotel etc.).
3. Eine fakultative, jährliche Qualitätskontrolle einführen und die so kontrollierten Betriebe im Hotelführer kennzeichnen. Dadurch würden für die Hoteliers zusätzliche Anreize für Eigeninitiative und Selbstkontrolle geschaffen. Und der SHV hätte für seine Mitglieder ein wirksames Instrument zur Qualitätsförderung und -sicherung lanciert.

Accor-Gruppe

Renovation des Hotelparks: Einstieg in Marokko

Die Accor-Gruppe hat sich in Marokko einen Riesenauftrag geangelt: Bei einer Beteiligung von nur 15 Prozent Finanzbeteiligung soll die französische Hotelkette mit ihren zahlreichen Hotelformeln in zehn Jahren rund dreissig Häuser mitbesitzen und managen. Ausserdem kann Accor das Hotelportefeuille der Regierung renovieren.

KATJA HASSENKAMP

Die marokkanische Regierung hat die Accor-Gruppe mit der Renovation und Entwicklung ihres Hotelparks beauftragt. 100 Millionen Dollar sollen in den kommenden acht Jahren investiert werden, um das bestehende Hotelangebot zu renovieren und zudem 5000 neue Hotelbetten zu bauen. Die Beteiligung der Accor-Gruppe in der geplanten Finanzholding wird sich auf 15 Prozent belaufen, während die restlichen Anteile von internationalen Investoren beigesteuert werden.

Mit Blick auf Tunesien

Der Anteil der von Accor verwalteten Häuser wird von derzeit zwei Hotels in den kommenden zehn Jahren auf 30 Häu-

ser in Marokko mit insgesamt 7000 Betten steigen. Damit gelingt der französischen Hof-ding ein interessanter Einstieg in den nordafrikanischen Markt. Die Accor-Verantwortlichen hoffen, dass das marokkanische Beispiel zum Beispiel in Tunesien Schule machen wird. Die marokkanischen Partner in der Finanzholding können entweder Cash oder Hotels einbringen. Bleibt das Verhältnis in Finanzsachen bei 15 zu 85 Prozent, so kehrt sich das Mehrheitsverhältnis für die neu zu schaffende Managementgesellschaft um: 80 Prozent der Anteile werden dort von Accor und 20 Prozent von den Finanzpartnern gehalten. Damit sichert sich die Accor-Gruppe die Entscheidungen für ein modernes Hotelmanagement in Marokko.

Neue Resorts möglich

Neben der Aktualisierung bestehender Einheiten sollen aber auch neue touristische Schwerpunkte entstehen, wobei an die Schaffung einer neuen Badestation im Süden des Landes gedacht wird - ein zweites Agadir, für das dann auch ein neuer Flughafen gebaut werden könnte. Im Übrigen will man vermehrt in das Business Travel Geschäft einsteigen und beispielsweise in Casablanca und Fez in Zusammenarbeit mit lokalen Hotelketten das Angebot an 2- und 3-Stern-Häusern ausbauen.

*Roland Jaeger vertritt die Schweiz im «International Quality Control Committee» von Best Western International.

Katag/Top International Hotels: Hoteldirektoren-Tagung

Am Preiskampf kommt keiner vorbei

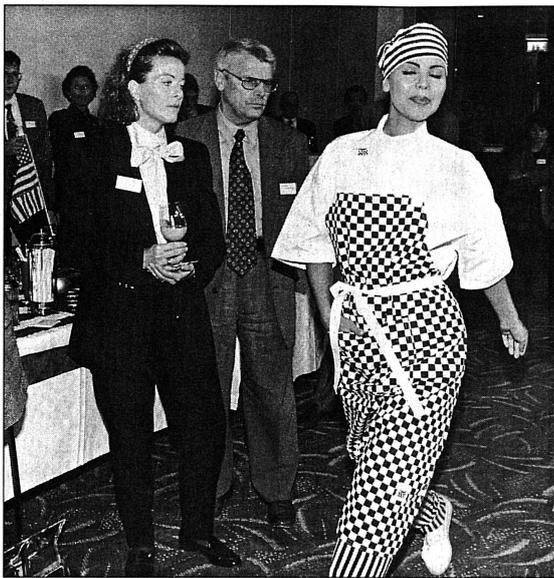
Sinkende Preise, mehr Anbieter auf weniger Marktvolumen, Last-Minute-Fares und Druck von Grossfirmen auf die Hotelpreise. An der Hoteldirektoren-Tagung der Katag nahmen erstmals auch Hotelchefs der Top Int. Hotels teil. Die Katag will sich 1997 vermehrt auf das Special-Interest- und Seminargeschäft konzentrieren – die Destination allein zieht nicht mehr.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Die Destination allein kauft uns keiner mehr ab. Und die Konsequenz daraus: Weg von den klassischen Touren. Wir müssen uns verstärkt auf spezielle Programme wie etwa den Special-Interest-Markt konzentrieren.» An der Hoteldirektoren-Tagung, die die Katag erstmals gemeinsam mit den Top International Hotels durchführte, nannte Helge Unruh das Kind, respektive die Kinder beim Namen. In den ersten drei Quartalen des laufenden Jahres verzeichnete das Luzerner Unternehmen bei zwar einer Zunahme von 1900 Logiernächten, gleichzeitig ging jedoch der Umsatz der Hotelübernachtungen um 61 000 Franken zurück.

TOs nützen die Schwäche

Für Unruh, den Verkaufs- und Marketing-Direktor des Katag Incoming Service, ist dieses Resultat nur ein Beispiel aus der logischen Folge des anhaltenden Preisdrucks. Viele ausländische Touroperatoren machen sich Helvetiens Tourismus-Flaute zu Nutzen was sich, analog der Outgoingszene, auf sogenannte Last-Minute-Preise auswirkt. «Der Druck wird immer stärker», bestätigt der Fachmann diese Tendenz. Um den über 50 anwesenden Hoteliers die rhetorische Frage zu stellen: «Wie weit wollen wir uns auspressen lassen...?» Nach Meinung des Referenten habe ein solches Entgegenkommen nur dann eine Berechtigung, wenn es gelte, zu gewissen Zeiten, in welchen Zimmer eh leerstehen, Lücken zu schliessen. Die Meinung von Michael Grünwald reihte sich an diejenige von Unruh an. Der Marketingleiter von Top International



Modeschau an der Katag-Hoteldirektoren-Tagung. Die «Schichan Chef Wear for Switzerland» mit Berufskleidern im Gastgewerbe bildete den Abschluss des ersten Tages der Tagung.



Foto: Michael Hutschneker

Hotels am Düsseldorfer Hauptsitz meinte in Zürich: «In Sachen Preisstruktur ist der Zenit erreicht, schlimmer kann es nicht werden.» Und dachte damit vor allem an die Firmendienste und Konsortien. Heute sei es bereits so, dass die grossen Unternehmen die Hotelpreise vorgeben. Da bleibe nichts anderes übrig als mitzumachen und selbst auf sogenannte Kick-back-Vereinbarungen einzugehen. So habe denn auch ein einzelnes Haus heute keine Chance mehr.

VV, als Incoming-Konkurrenten

Sehr ähnlich urteilt auch der Leiter der Abteilung Betriebsberatung bei der Katag, Stephan Kurmann. Auf immer mehr Anbieter falle immer weniger Marktvolumen. Als neueste Entwicklung sei nun auch zu verfolgen, dass die Verkehrsvereine beginnen, das Incoming-Geschäft

Top International Hotels: Gegen den Trend

In diesen Tagen erhalten die Kunden den ersten gemeinsamen Schweizer Hotelguide der beiden Joint-venture-Partner Katag/Top International Hotels (TIH). Insgesamt umfasst das Angebot nun 88 Häuser. Aber nicht nur visuell, auch hinter den Kulissen beginnt die vor rund drei Monaten beschlossene Kooperation zu greifen. Bis anhin sind zwar erst ein Drittel der bisherigen 30 Nur-Katag-Hotels auch Mitglied bei den TIH. Helge Unruh bezeichnet die Chancen jedoch als gut, dass sich auch die anderen Hoteliers noch zu diesem Schritt entschliessen. Es gelte nun, nichts zu überstürzen und in Ruhe darüber zu reden. Mit 15 Direktoren laufen

bereits Verhandlungen und einem Vertragsabschluss stehe kaum etwas im Weg. Im kommenden Jahr will der Katag-Direktor zusammen mit den TIH an insgesamt 12 Messen und Workshops teilnehmen. Geplant sind zudem neun Verkaufsfahrten und vier Studienreisen. Gemeinsam organisiert wird auch ein «Fam-Trip» mit russischen Reisebüro-Agenten. «Für die kurze Zeit haben sich die Erwartungen absolut erfüllt», lautet die erste Zwischenbilanz von TIH-Schweiz-Geschäftsführerin Eva Fischer. Das Schwergewicht sei insbesondere auf das Zusammenlegen der Kräfte im Verkauf gesetzt worden. Den erstmaligen ge-

an sich zu reissen. Um Verluste zu vermeiden, sei eine Reduzierung der Kosten gefragt. Einen Lösungsansatz für die Katag sieht auch er in der Kooperation mit den Top Hotels: «Im Volumenbereich verschafft uns dies sicher etwas Luft.» Schwerpunkt der Katag-Aktivitäten bildete im laufenden Jahr nach Aussagen von Unruh die Neubearbeitung des russischen Marktes. Sowohl die Teilnahme an der Moskauer «MITT» Ende März und der im September in Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus aufgelegte Workshop in Moskau und St. Petersburg werden positiv bewertet.

Deutschland-lastig

Generell einen oder mehrere Zackenulegen will die Katag im kommenden Jahr wenn möglich im Seminargeschäft. Unter anderem helfen soll dabei die von Schweiz Tourismus in England aufgelegte «Frequent Conference Organizer Card» (FCO). Nebst Katag/Top International Hotels sind mit Swiss Congress und Zürich Tourismus sind bei dieser Marketingmassnahme bis jetzt drei Partner mit dabei. In Deutschland ist sowohl eine eigene Marktbearbeitung als auch eine solche in Zusammenarbeit mit der Frankfurter Vertretung von Schweiz Tourismus geplant. Generell fällt die Katag-Incoming-Umsatzstatistik nach wie vor Deutschland-lastig aus. Steigende Tendenz verzeichnen dabei insbesondere die neuen Bundesländer.

meinsamen Auftritt am RDA Workshop in Köln beurteilt sie durchwegs als positiv.

Entgegen dem allgemeinen Trend konnten die Top International Hotels im Ende August abgelaufenen Geschäftsjahr 1995/96 einen markanten Umsatzzuwachs von 24 Prozent auf 35 Millionen DM verzeichnen. Seit dem 1. Juli sind die TIH mit einem sogenannten «Private Label» (PL) auf den drei Airline-GDS Galileo, Amadeus und Sabre präsent. «Dank diesem immer wichtigeren Marketinginstrument sind wir auch für grosse Partner interessant geworden», blickt Eva Fischer zuversichtlich in die Zukunft. HU

Hotel Worbenbad, Worben

Glücksevent: Seminarfischen im Hallenbad

Das Hotel Worbenbad im bernischen Worben lebt vom Seminar-geschäft. Um neue Gäste für das «Worbenbad» zu akquirieren, wollte Geschäftsführer George Sardi alte Pfade verlassen. Er bot Entscheidungsträgern im Seminargeschäft ein originelles Event-Weekend an. Kulisse war das Berner Seeland, Kostenpunkt des Events 16 000 Franken. Gut eingesetztes Geld, ist Sardi überzeugt.

HEDWIG SCHAFFER

Mit Seminaren macht George Sardi, Geschäftsführer des Hotels Worbenbad im Berner Seeland, 40 Prozent seines Umsatzes. Sie sind sein Kerngeschäft. Jahrelang hatte Sardi bisher mit Entscheidungsträgern konventionelle Info-Anlässe zur Promotion seines Angebotes durchgeführt. Aber immer weniger Interessenten nahmen seine Einladungen an, obwohl er sein Zielpublikum auch mit Wettbewerben zu ködern versucht hatte. Schliesslich sah er die Ineffizienz solcher Bemühungen ein und suchte für seinen Verkauf einen neuen Aufhänger. In der Folge kamen Béatrice Sardi, die Ehefrau des Geschäftsführers und ein paar gut motivierte Mitarbeiter zu einem Brainstorming zusammen. Anregungen, Vorschläge und Ideen wurden aufgelistet, geprüft, verworfen oder akzeptiert. Schliesslich kam ein attraktives Weekend-Programm zusammen. Als das Event-Weekend stand, wur-

den 400 Einladungen verschickt. 70 Teilnehmer meldeten sich an, alles Veranstalter von Seminaren oder einflussreiche Sekretärinnen. Zahlreiche verhinderte Adressaten signalisierten schriftlich, dieses Angebot interessiere sie. Das Meeting liess keine Wünsche offen. «Es muss nicht immer Kaviar sein – Fingerfood tut es mitunter auch», sagten sich Sardi und sein Team. Ein reichhaltiger Cocktail versorgte die ankommenden

Gäste mit der nötigen Energie. Der Spass begann mit Geschicklichkeits-Traktorfahren auf dem Parkplatz, Bogenschiessen und Glücksfischen im Hallenbad. Dann ging es per Rössliwagen, Hotelbus oder Heli zur Kartbahn nach Kappelen, wo sich die Gäste ein Rennen lieferten. Der Siegerehrung folgte der Transfer zur Farm von Roland und Karin Friedrich in Worben. Hier kamen die Gäste unter anderem in den Genuss eines «Erntedank-

festes». Der Abend klang dann an der Strohhäuser aus. Die abenteuerlustigsten Gäste übernachteten nicht im Hotel, sondern beim Bauer im duftenden Heu. Nach der Tagwacht im Morgengrauen hiess es misten, Kühe melken und Eier ausnehmen. Nach dem Frühstück und dem Pferdeführen an der Longe erholten sich die Gäste mit Wassergymnastik im Wellnessbad. 16 000 Franken hat Sardi in diesen Erlebnis Anlass investiert – seinen Aufwand für das Verfassen eines Drehbuchs und die Organisation sowie den grossen Einsatz seiner Crew nicht mitgerechnet. In ein paar Monaten wird sich zeigen, ob sich die umfangreiche Übung positiv auf die Buchungen auswirkt, meint George Sardi. Er rechnet mit einem Schneeballeffekt: «Entscheidungsträger haben viele Berufskollegen – was ich geboten habe, spricht sich in der Branche herum.» Die Mund-zu-Mund-Propaganda spielte bereits, bevor das Erlebnis-Weekend über die Bühne ging, freut sich Sardi.

von einer radiumhaltigen Quelle gespeisen, die jedoch längst versiegt ist. Das baufällige Gebäude wurde abgebrochen und durch ein neues ersetzt. Das Seelandheim seinerseits gehört den sechs Amtsbezirken des Berner Seelands. Es ist heute ein Unternehmen mit einem jährlichen Umsatz von 20 Millionen Franken. Das Kerngeschäft des Unternehmens umfasst ein Altersheim, ein Pflegeheim mit verschiedenen Abteilungen und den zweitgrössten landwirtschaftlichen Betrieb des Kantons Bern. Das Hotel Worbenbad wird als eigenständiger Betrieb in Form einer Aktiengesellschaft geführt. Der Geschäftsführer, George Sardi, entrichtet der Besitzerin «einen überdurchschnittlich hohen Pachtzins».



Nach einer Übernachtung beim Bauern im duftenden Heu tut etwas Wassergymnastik gut. Foto: vvg

Hotel Worbenbad in Zahlen

Klassifikation:	3-Stern-Hotel
Anzahl Zimmer:	29, davon 20 Doppel- und 9 Einzelzimmer
Anzahl Betten:	49
Restauration:	100 Plätze
Spezialisierung:	Seminare und Wellness
Logiernächte	
Entwicklung von 1994–1995:	+ 4%
Entwicklung von 1995–1996:	+ 8%
Umsatzsteigerung im Logementbereich 1996:	+ 15%
Mitgliedschaft in Hotelgruppen:	keine
Besitzerin:	Seelandheim Worben

Erfreuliche Umsatzsteigerung

Er hat Grund, mit dem Geschäftsgang zufrieden zu sein. Im Vergleich zum Vorjahr ist sein Umsatz frankenmässig insgesamt um 5,1 Prozent gestiegen. Beim Logement und im Bad resultierte sogar ein Umsatzzuwachs von 14 Prozent. Nur die Restauration stagnierte. Dennoch ist der Ertrag des Geschäftsjahres 1996 bisher insgesamt besser als 1995.

20 Mio. Fr. Umsatz

Die Besitzerin des Hotels Worbenbad, das Seelandheim Worben, ursprünglich eine Armenanstalt, kaufte das alte «Worbenbad» vor Jahren mitsamt seinem schönen Park. In alter Zeit wurde das Bad

Käsefondue

Fertig-Fondues werden salonfähig

Das Käse-Fondue etabliert sich als gemütliches Firmenessen; denn es profitiert vom wachsenden Preisbewusstsein der Gäste und von den Imageproblemen des Fleisches. Weil es vielfach als Convenience-Produkt angeboten wird, sind die Nutznießer dieses Trends die Anbieter von Fertig-fondue.

SUSANNE RICHARD

Wer im Restaurant andere Gäste ihre Brotstücke im Käsecaquelon drehen sieht, lässt sich leicht anstecken. Diese Erfahrung machen die Betreiber im Restaurant Leonhard am Zürcher Limmatquai, wo Fondue neben à-la-carte-Gerichten auf der Speisekarte steht. «Der Entscheid zum Fondue-Essen fällt oft spontan», sagt denn auch *Manuela Leonhard*. Sie ist Mitmieterin des schweizerischen Hotels. Serviert wird eine Spezial-Käsemischung des Milchlieferanten. Das Fondue ist mit Fr. 18.50 pro Person relativ günstig.

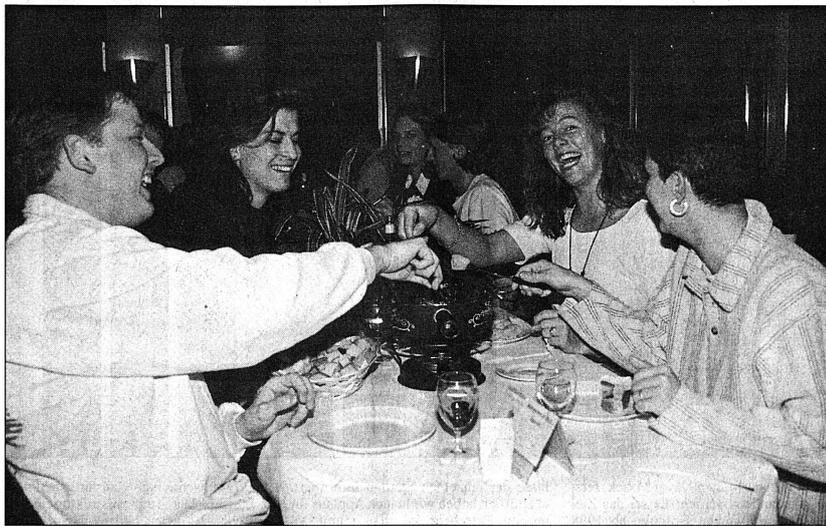
Geselliges, einfaches Essen

Im Berner Restaurant Harmonie wird das selbstgemischte Fondue frisch zubereitet und während des ganzen Jahres serviert. Pro Kopf kostet der Fondue-Schmaus Fr. 22.50. «Firmen, die früher in luxuriöse Restaurants eingeladen haben, bitten jetzt zum Fondue in die Harmonie», stellt Besitzer *Fritz Gyger* erfreut fest. Selbst an kühlen Sommerabend lassen sich hier neben Ausländern, die das exotische Gericht vorsichtig kosten, auch Schweizer ein Käse-Fondue aufessen.

Der Winter bleibt aber die Hauptsaison für Fondue. Jährlich werden in der Schweiz laut Schätzungen des Verbandes der Schweizerischen Schmelzkäse-Industrie rund 3700 Tonnen (1995) Fertig-Käsefondue gegessen. Das entspricht laut Schätzungen bereits rund 50 Prozent des gesamten Fondue-Konsums. Davon wird rund ein Viertel in gastgewerblichen Betrieben serviert.

Fertig-Fondue-Markt wächst

Hauptproduzent von Fertig-Fondue ist die Thuner Gerberkäse AG mit den Marken Gerber und Chalet. An zweiter Stelle folgt die stärker exportorientierte Ti-



Für Gruppen, Paare oder Familien: Seit 15 Jahren sorgt das Fondueschiff auf dem Vierwaldstättersee den ganzen Winter über für Stimmung
Foto: Susanne Richard

ger Käse AG in Langnau. Beide Produzenten stellen eine wachsende Nachfrage fest. «Die Fertig-Fondues sind in den letzten Jahren dank neuer Technologien besser und käsiger geworden», ist *Pierre Ganière* überzeugt. Marketingdirektor der Tiger Käse AG in Langnau. Eine Portion Fertig-Fondue kostet heute bei Tiger Käse rund Fr. 3.50. Der Unterschied zum selbstgemachten Fondue sei im Blindversuch kaum mehr spürbar. Ein Pluspunkt für das Fertig-Fondue ist die im Vergleich zum selbstgemachten Fondue leichtere Verdaulichkeit. Das deshalb, weil die Käsemasse bereits einmal mit Schmelzsäzen erhitzt worden ist. Viele Wirt servieren zwar Fertig-Fondues, verfeinern ihnen aber mit zusätzlichem Käse oder einer speziellen Würzmischung eine eigene Note.

Mit Fondue ein volles Haus

Selbst Hotel-Betten lassen sich dank Fondue füllen, wie das 28-Betten-Gasthaus Gensle in Weissbad/Al zeigt. Beim «Fondue-Weekend» für 52 Franken pro

Person sind neben dem Appenzeller Käse-Fondue die Übernachtung im Doppelzimmer inbegriffen. *Melanie und Marcel Killer-Inauen*, Besitzer des 1-Stern-Hotels Gensle, sehen im Fondue-Weekend kein Preisdumping: «Dank dem Fondue-

Weekend haben wir auch im Winter belegte Hotelbetten. Nicht nur Familien und Vereine auch erste Zürcher Firmen verbinden ihr Weihnachts-Fondue-Essen mit einer Übernachtung im «Gensle».

In der Gondelbahn oder auf dem Schiff

Dem Fondue-Genuss sind kaum mehr räumliche Grenzen gesetzt: Auf dem Vierwaldstättersee verkehrt seit 15 Jahren an jedem Freitagabend von Ende Oktober bis Ende März ein «Fondue-Schiff» zwischen Luzern und Vitznau. Wenn das 250plätzig Schiff ausgegastet ist, fährt ein zweites oder gar drittes Schiff. Das Fondue à discretion kostet pro Person 21 Franken. Dazu kommt die Rundfahrt bei Kerzenlicht und Hand-Örgelmusik auf dem winterlichen See. Der Spass dauert jeweils zwei Stunden von 19.15 bis 21.15 Uhr. Bis

22.00 Uhr können die Käsegeniesser auf dem Schiff sitzenbleiben. Weil in Grächen zuviel Fondue angeboten wurde, führen die «Fondue»-Bergbahnen ihre bisher regelmässigen Fondue-Gondelfahrten nur noch für angemeldete Gruppen ab 20 Personen durch. Die Fondue-Fahrt kostet 29 Franken pro Person und dauert dank verlangsamer Talfahrt mit der Seetalhorn-Bahn etwa 20 bis 25 Minuten. Zehn der Gondeln sind mit Tischen und darauf angeschraubten Rechauds ausgestattet worden. Weniger von sich reden macht der Käse-Express der SBB.

Neues Gastgewerbesgesetz, Zürich

Bedürfnis nach Ausbildung bleibt

Alles Wirken des Wirtverbandes des Kantons Zürich war verbogens: Das Volk stimmte für die Liberalisierung. Doch beim Verband hat man sich bereits auf die neue Situation vorbereitet: Mit einem Einbruch beim Kurswesen wird nicht gerechnet.

GUDRUN SCHLENCZEK

Die Zürcher Wirt brauchen künftig weder Bedürfnisklausel noch Fähigkeitsausweis, um ein Restaurant zu betreiben. Mit 59,4 Prozent wurde die Totalrevision des Gastgewerbesgesetzes knapp vom Zürcher Volk angenommen. Alle Warnungen des Zürcher Wirtverbandes mittels Inseratekampagnen und Plakaten vermochten nicht zu überzeugen. Der kantonale Wirtverband, Gastrozürich, hat sich dem Volkswillen nun gefügt. «Wir akzeptieren den Volksentscheid, doch sehen wir ihn eher als Rück- und nicht als Fortschritt», fasst *Karl Schröder*, Sekretär von Gastrozürich, die Reaktion auf die Abstimmung zusammen. Der Wirtverband befindet sich laut Schröder nun in der Beobachterrolle. Die Entwicklungspunkto Qualität will der Verband verfolgen und mögliche Missstände dann publik machen. Um der Lebensmittelhygiene weiterhin gerechtzuwerden, bedarf es aber für Gastrozürich eines grosseren Einsatzes der Lebensmittelkontrollen. Doch das kantonale Lebensmittelinspektorat möchte davon gegen-

wärtig noch nichts wissen. Für den Kantonschemiker *Rolf Etter* sind die Auswirkungen des neuen Gastgewerbesgesetzes bislang noch unklar: «Wir werden die Entwicklung abwarten und dann erst über eine mögliche Kurskorrektur in der Hygieneüberwachung entscheiden.» Auch Etter bedauert, dass der ganze Streit um das Gastgewerbesgesetz kein besseres Ergebnis brachte. Seiner Meinung nach wäre die Reduzierung der Wirtprüfung auf die lebensmittelrechtlichen Bestimmungen die bessere Alternative gewesen. Ob es verstärkt zu Gesundheitsgefährdungen in Zukunft kommt, kann Etter noch nicht einschätzen. Als Verantwortliche werden die Gastronomen bei Verstössen zur Rechenschaft gezogen: Der monetäre Straffrahmen reicht immerhin bis zu einer Geldbusse von 20 000 Franken.

Marktkonforme Kurse

Als Antwort auf eine Zukunft ohne Wirtprüfung gestaltete Gastrozürich bereits im zweiten Halbjahr 1996 ihr Kursprogramm neu. «Ein Bedürfnis nach Ausbildung wird bleiben», ist Schröder überzeugt. Er gewinnt der Umstrukturierung sogar verbandspolitische Vorteile ab: «Die Abschaffung des Fähigkeitsausweises zwingt uns, das Kursprogramm zu überarbeiten und stärker marktwirtschaftlich auszurichten.» Trotz der Neuorientierung arbeitet das Kurswesen von Gastrozürich dieses Jahr kostendeckend. Laut Schröder hat sich auch die Teilnehmerzahl, trotz Tagespauschalen zwischen 200 und 300 Franken, nur unwesentlich verändert.

Die Kurse sind im Gegensatz zum abgeschafften Wirtkurs nun nach Fachgebieten aufgesplittet und können im Baukastensystem belegt werden. Einen entgegengesetzten Standpunkt vertritt *Gisela Lacher* von der Geschäftsleitung der Bindella AG, welche sich schon im Vorfeld für eine Liberalisierung ausgesprochen hat. «Gewinnen werden die Wirt, welche den Bedürfnissen der Gäste gerecht werden», ist Lacher überzeugt. Der verstärkte Konkurrenzkampf käme eindeutig dem Gast zugute. «Wir rechnen nicht mit qualitativen Einbussen in Zukunft», argumentiert Lacher weiter.

Platz für Innovative

Im Gegenteil freut sich Lacher, dass jetzt die 30 Restaurants ihrer Unternehmungen die Möglichkeit haben, ohne Einschränkung ambitionierte Leute einzustellen. Sehr viel Positives haben die Bindella-Unternehmungen mit ihrem Projekt im Restaurant «Pulcinco» in Zürich erlebt. Hier wurden zehn arbeitslose Jugendliche ohne Gastronomieerfahrung als Mitarbeiter eingestellt. Nach drei Monaten hätte die Wirtschaft nun auch ohne Alkoholverbot seinen kostendeckenden wirtschaften sollen. Wichtiger als das fachliche Know-how schätzt Lacher die Fähigkeit, sich für die Branche zu begeistern. «Das Fachwissen eignet man sich dann so wie so an», ist Lacher überzeugt. Beim bestehenden Kursangebot fehlt Lacher vor allem die kommunikative und pädagogische Komponente. Sie hofft jetzt auf ein neues innovatives Angebot.

Gastronomia '96

3000 Besucher weniger

Im Vergleich zum Jahr 1994 musste die Gastronomie dieses Jahr eine Rückgang von ungefähr 3000 Besuchern in Kauf nehmen. Allerdings fielen hiervon 1000 auf den zahlenden Publikumsverkehr. Von den 41 000 Eintritten entfallen fast 39 000 auf Einladungen. Rund 30 Prozent der Besucher sind Restaurateure, 40 Prozent Einzelhändler und 20 Prozent Hoteliers. Auch die Ausstellerzahl hat sich leicht verringert. 20 Firmen weniger konnte die Messeleitung dieses Jahr in Lausanne begrüssen. Doch *Edouard Debatz*, Direktor der Gastronomie, bangt nicht um die wirtschaftliche und kulturelle Bedeutung der welschen Gastronomiemesse. Zwar rechnet er auch in Zukunft aufgrund der Wirtschaftslage mit Einbussen, doch wird das eher die vermieteten Quadratmeter pro Aussteller betreffen als ihre Anzahl. Die grossen Aussteller der Küchentechnik suchte man zum Teil vergebens dieses Jahr an der Gastronomie. Weder Franke noch Elro – seit 1992 nicht mehr Aussteller in Lausanne – waren mit eigenem Stand vertreten. Auf Nachfrage der *Hotel + tourismus revue* kommentiert *Bernd Schuster* von der IGEHO: «Wenn ein Aussteller aufgrund des aktuellen Kostendrucks auf eine Messe verzichten muss, dann entscheidet er sich für die grössere Ausstellung.» Debatz empfindet die IGEHO allerdings nicht als Konkurrenz, sondern als Ergänzung. Ein Pluspunkt konnte die Gastronomie jedoch verzeichnen: 50 Aussteller – von insgesamt 470 – aus dem Ausland zählte dieses Jahr die Messe. Damit ist diese Ausstellerteile seit Jahren steigend. GSG

MIXED PICKLES

Europäische Union fordert Kennzeichnung von Gen-Food. Künftig müssen in der Europäischen Union sämtliche Lebensmittel als gentechnisch verändert etikettiert werden, bei denen wissenschaftlich Manipulationen nachgewiesen werden können. Damit entsprechen die Bestimmungen auch den laufenden Verordnungen in der Schweiz. Bislang bezog sich die Kennzeichnungspflicht in der EU nur auf «signifikante» Veränderungen. Anstoss für die Änderung in der Gesetzgebung waren auch die ersten Schiffslandungen mit gentechnisch verändertem Soja aus den USA. Ähnlich wie in der schweizerischen Gesetzgebung sind jedoch aus manipulierten Rohstoffen hergestelltes Öl oder Zucker nicht deklarationspflichtig, wenn kein Erbmaterial mehr im Endprodukt nachweisbar ist. r/GSG

*

Sozialabbau in einem Drittel der Betriebe. Der vertragslose Zustand führte nach ersten Erhebungen der Gewerkschaft Union Helvetia bei 37 Prozent der Betriebe zu Änderungen bei Lohn und Arbeitszeit. Von den 987 Antworten ihrer Mitglieder haben 201 Betriebe die fünfte Ferienwoche abgeschafft, 129 Betriebe sparten beim 13. Monatslohn und 32 kürzten den monatlichen Bruttolohn. 125 Unternehmen haben die wöchentliche Arbeitszeit erhöht. Als Antwort auf die Änderungskündigungen teilte Movenpick in einer Pressemitteilung mit, dass in ihren Schweizer Unternehmen weiterhin der Gesamtarbeitsvertrag gelte. GSG

*

Räucherlachs und Kapernsauce als Flug-Picknick. Einen besonderen Service für heimreisende Gäste hat sich das luxuriöse indonesische Four Seasons Resort Bali im Jimbaran Bay einfassen lassen. Der Küchenchef offeriert aus seinem kulinarischen Angebot zehn Hauptgerichte und drei Desserts, die als «Flug-Picknick», in einem leichten Reisekorb verpackt, ausgewählt werden können. Viele Gäste, so Küchenchef *Kenji Salz*, hätten nach dem Ferienaufenthalt den Wunsch geäußert, auf dem Rückflug etwas von den Köstlichkeiten der Resortküche geniessen zu können. «So haben wir uns zusammengesetzt, um eine spezielle Menükarte zu kreieren, die die Einnahme des Essens während des Fluges so einfach wie möglich gestaltet». Der Heimflug-Service bringt der Resortküche sogar Einnahmen: Zwischen 9 und 19 US-Dollar werden für ein Hauptgericht, zwischen 6 und 8 US-Dollar für ein Dessert berechnet. GU

«Alles für den Gast '96»

Küchenfirmen klagen

Alle befragten Repräsentanten und Aussteller der Salzburger «Alles für den Gast '96» erklärten sich über den Andrang beflüßt. Von Krise nichts zu spüren. Mehr Besucher als im Vorjahr, gut 30 000, drängten sich in den Hallen. Als einziger Aussteller unter Schweizer Flagge die Spring AG. Denn von den 20 im Ausstellerverzeichnis verzeichneten Schweizer Unternehmen waren 19 über österreichische Tochterunternehmen oder Händler auf Österreichs grösster Gastronomiemesse vertreten. Für Spring-Prokurist *Hans Pfister* ist der alljährliche Österreichauftritt eine Notwendigkeit. Beim Spring-Schwerpunkt Buffet wird noch immer kräftig investiert. Fast jedes Grosshotel versuche sich zusätzlich bereits in Sachen Catering. Im Vorjahr war noch die Schweizerische Handelskammer auf der «Alles für den Gast» präsent. Damals von *Ivo Durr*, dem Sekretär der Handelskammer in Österreich, als «Selbstverständlichkeit» bezeichnet, verzichtete er 1996 aus Kostengründen auf den eigenen Stand. Die nunmehr unter Konzernflagge des Multis Reed regelnden Salzburger Messen konnten diesen Ausfall verschmerzen. Während es für die Erlebnis- und Abendgastronomie weitgehend zufriedenstellend läuft, klagen die Grossküchenhersteller. Nicht nur die touristische Entwicklung sei dafür die Ursache, sondern auch das «Sparpaket». Aufträge aus dem öffentlichen Bereich, speziell dem Spitalsektor, seien weiterhin Mangelware. FF

Globalisierter Markt

Feldschlösschen: Der Grosse wird grösser

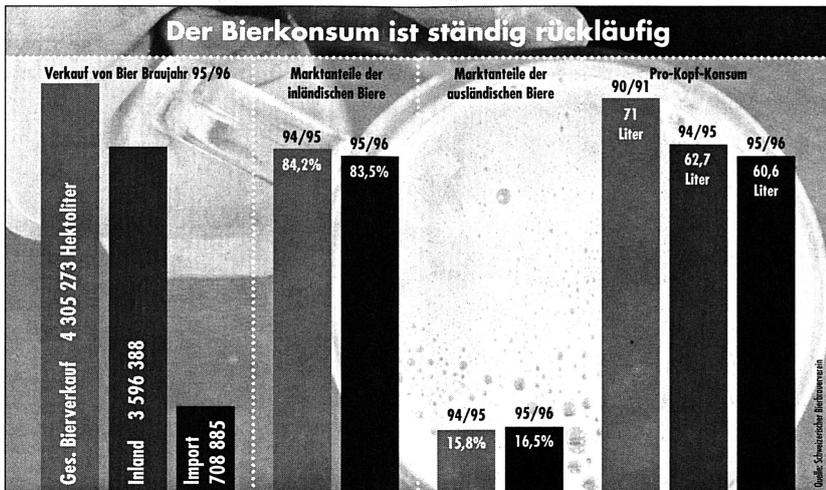
Auf dem Schweizer Biermarkt ist es nicht mehr, wie es war: Unser heimatisches Bier verschwindet, protestieren die einen; im globalisierten Markt müssen wir konkurrenzfähig bleiben, rechtfertigen sich die anderen. Tatsache ist, dass die Grossen grösser werden und die Mittleren verschwinden. Zu den Gewinnern gehören aber auch die Kleinen.

ANDREA FLÜCKIGER

Der grösste unter den Bierbrauern – das will Feldschlösschen sein und bleiben: «Wir wollen unsere Leaderstellung ausbauen», sagt Davor Masek, bei Feldschlösschen Leiter der Unternehmenskommunikation. Was das im Klartext bedeutet, zeigte sich in den vergangenen Wochen: Feldschlösschen will das Freiburger Cardinal, das Zürcher Hürlimann und das Berner Gurten ab Herbst 1998 im aargauischen Rheinfelden produzieren. Wie ein Hammerschlag traf diese Ankündigung Anfang November vor allem die Freiburger – hatten sie doch erst Ende der achtziger Jahre viel investiert für ihre Cardinal-Brauerei. Und noch vor rund einem Viertel Jahr hiess es innerhalb der Gruppe, in Freiburg passiere nichts, erzählt Tobias Zbinden, der Präsident der Gastro Fribourg. «Jetzt streicht Feldschlösschen von einem Tag auf den anderen 680 Arbeitsplätze in Freiburg – noch dazu in einer Firma, die in schwarzen Zahlen arbeitet», sagt Tobias Zbinden.

Cardinal: 20 Millionen Verlust

«2800 Arbeitsplätze wären weggefallen, wenn wir länger zugewartet hätten», kontert Davor Masek. Denn Cardinal produziert längst in den roten Zahlen. Seit 1990/91 hat die Brauerei einen Verlust von 20 Millionen Franken eingezahlt. Das allerdings habe die Öffentlichkeit nicht in dem Ausmass wissen können, erklärt der Leiter für Unternehmenskommunikation; weil nämlich Feldschlösschen die Ergebnisse der einzelnen Sparten, so auch der Brauereien, nicht publiziert habe. Vielmehr seien die konsolidierten Resultate der Feldschlösschen Holding veröffentlicht worden, und die waren gut. «Das war die Informationspolitik der vergangenen Jahrzehnte, die man aber der neuen Führungsriege bei Feldschlösschen nicht



vorwerfen darf», sagt Davor Masek. Jetzt soll das anders werden: Es sei das Ziel der Feldschlösschen Holding, ab 1998 das Finanzsystem zu ändern, und dann werde die Öffentlichkeit über die Ergeb-

nisse der einzelnen Sparten informiert. «Natürlich haben wir keinen Applaus für unsere Entscheidung erwartet», räumt Davor Masek ein. Aber mit dieser Polemik fühlt er sich gegen das Schienbein getre-

ten. Jetzt werde man Hausaufgaben machen und bis 1998 restrukturieren – sprich: die Arbeitsplätze abbauen. Im nächsten Jahr soll bei Feldschlösschen dann eine Strategie entwickelt werden,

wie die Leaderstellung auf dem Schweizer Getränkemarkt auszubauen ist, sagt Davor Masek. Vor allem solle Feldschlösschen auf dem hiesigen Markt gegenüber der internationalen Konkurrenz bestehen.

Mittelgrosse sind die Verlierer

Der Schweizer Biermarkt spürt jetzt die Auswirkungen dessen, was 1991 ausgelöst wurde. Damals fiel nämlich offiziell das Bierkartell und der Markt öffnete sich: «Im globalisierten Markt überleben, das ist jetzt die Maxime», sagt denn auch Konrad Studerus, der Geschäftsführer des Schweizerischen Bierbrauervereins. Und bei Feldschlösschen gehe es ums Überleben, so Studerus weiter. Die Holding stecke in wirtschaftlichen Zwängen und es sei nun einmal so, dass die Grossen billiger produzierten, als die Kleinen. «Für einzelne ist das dann eben das Ende», fügt er lapidar hinzu – auch wenn ihm persönlich diese Verarmung nicht gefalle.

Konrad Studerus macht die mittelgrossen Betriebe als die Verlierer dieser Entwicklung aus. Sie würden von den grossen, billig produzierenden Brauereien übernommen. Die Kleinen hingegen seien nah am Kunden, flexibel, meist Familienbetriebe und könnten auf Nebenaktivitäten ausweichen. «Die lokalen Betriebe werden mehr oder weniger profitieren von dieser Entwicklung.»

Den Kleinen fehlt die Macht auf dem Markt

«Im Moment profitieren wir», sagen denn auch verschiedene kleinere Brauereien gegenüber der htr. «Uns werden viele Sympathien entgegengebracht», gibt beispielsweise Gary Wuschesch an, der Geschäftsführer vom Wädi-Brau-Huus in Wädenswil. Allerdings führt Gary Wuschesch die «gewaltigen Umsatzfortschritte», die seine Brauerei macht, nicht auf die Situation bei Feldschlösschen zurück. Vielmehr sieht er die Stärken seines Betriebes bei den Nischenprodukten, wie dem Hanfbier. Genaue Zahlen will er jedoch nicht nennen, auch nicht, wieviel Hektoliter Bier seine Brauerei pro Jahr produziert.

Von einer Produktionssteigerung spricht auch Max Egger, der Betriebsleiter der gleichnamige Brauerei in Worb: «Im Moment liegen wir bei 17 000 Hektolitern im Jahr. Um rund 25

Prozent könnten wir noch zulegen.» Seine Brauerei wolle jedoch stetig und langsam wachsen, so dass er mit einer solchen Steigerung nicht für das kommende Jahr rechnet.

Eher vorsichtig drückt sich Bruno Hofweber von der Rugenbräu in Interlaken aus: «Da wir sehr stark in einem Tourismusgebiet verankert sind, profitieren wir nicht generell.» Im Handel und Rampenverkauf stiegen die Kunden auch auf regionale Produkte um. Aber Rugenbräu mit einer Jahresproduktion von 30 000 Hektolitern sei besonders mit der Hotellerie verbunden, und dort bestünden Lieferverträge, die nicht kurzfristig gekündigt werden könnten. Zudem sei man abhängig von der Saison. «Fällt Schnee, sind die Hotels ausgebucht, dann steigt auch unser Absatz», sagt Bruno Hofweber.

Auch Peter Weh, der Marketing-Verantwortliche bei der Schaffhauser Falken-Brauerei, sieht die Zukunft der Kleinen nicht allzu rosig: «Kurzfristig profitieren wir sicher, bei den Getränkemärkten, wie auch der eigenen Produktion.» 50 000 Hektoliter Bier werden jedes Jahr bei Falken gebraut. Die Stärken von Falken sieht auch Peter Weh in der Regionalität seines Betriebes. Aber: «Von dem allgemeinen Rückgang beim Bierkonsum sind auch wir betroffen.» Wurden noch 1990/91 im Durchschnitt 71 Liter Bier pro Kopf in der Schweiz getrunken, sind es heute nur noch 60,6 Liter. Entsprechend ging auch die gesamte Inlandproduktion um 3,6 Prozent zurück.

Daneben setzen die kleinen Brauereien ein weiteres Fragezeichen zu ihrer Zukunft: «Was uns fehlt, ist Macht auf dem

Markt», sagt Gary Wuschesch vom Wädi-Brau-Huus. Auch wenn der Aufwärtstrend mittel- und langfristig anhalte, so werde doch der Druck von den Grossen wachsen. «Denn sie belegen die Distributionskanäle», sagt Gary Wuschesch. Deshalb wünscht er sich, dass die kleinen Brauereien vermehrt zusammenarbeiten, wie es übrigens heute schon geschieht, nämlich innerhalb der Interessengemeinschaft kleiner und mittlerer Brauereien. Bisher geht es dort vorwiegend um die Marketing-Organisation. Auch Peter Weh von der Falken-Brauerei erwartet, dass die Grossen auf die Dauer am langen Hebel sitzen: «Ich erwarte jetzt von Feldschlösschen eine professionelle Werbekampagne und dann wird sich bei den Kleinen der Aufwärtstrend voraussichtlich wieder ausgleichen.» AF

Konkurrenz unter den Grossen

Heineken will stärker auf den Markt

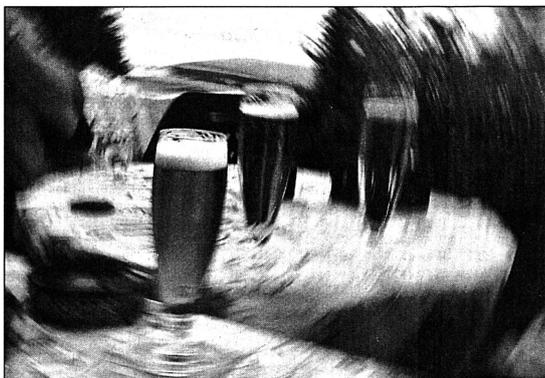
Jetzt will Heineken eine stärkere Präsenz auf dem Westschweizer Biermarkt: Die Nummer zwei unter den Schweizer Brauereien macht in der Romandie Lücken aus, weil Feldschlösschen sein Cardinal künftig in Rheinfelden produzieren will. Die Luzerner Eichhof, als Nummer drei, erwartet für sich keine Veränderungen.

FRANZ SPANNY

Heineken will «neue Schwerpunkte in Feldschlösschen-Stammlanden» setzen: Weil Feldschlösschen sein Cardinal, Hürlimann und Gurten künftig in Rheinfelden produzieren will und mit diesem Entscheid unter Beschuss geraten ist, macht Heineken auf dem Biermarkt in der Westschweiz, in Zürich und Bern Lücken aus. In diesen Stammlanden von Feldschlösschen erhofft sich Heineken mit dem dazugehörigen Calanda-Haldengut nun eine bessere Resonanz für ihre eigenen Produkte. Wird das Cardinal in zwei Jahren nicht mehr in Freiburg produziert, «werden wir mit unserem in Chur gebrauten Amstel-Bier unsere Chance suchen», versichert Jean-Marc Hensch, Mediensprecher bei Heineken.

Kampf um Graubünden

Auch in Graubünden könnte Feldschlösschen einen Rückschlag erleiden, denkt Jean-Marc Hensch. Dort wollte Feldschlösschen vermehrt Fuss fassen. Zwar



Weil Feldschlösschen besonders in der Westschweiz in Turbulenzen geraten ist, stösst Heineken vor. Foto: ex-press

reagiert man im Bündnerland weit weniger emotionell auf die Vorkommnisse bei Feldschlösschen, aber sie mögen doch zu einer noch stärkeren Bindung «zum Bier des Bündners» beitragen, glaubt der Mediensprecher von Heineken. Calanda Bräu habe schliesslich ungeachtet der Entwicklung bei Feldschlösschen in diesem Jahr seinen Marktanteil in Graubünden weiter ausgebaut.

Eichhof hat keine Ambitionen
Gelassen reagiert Marcel Erne, Direktor der Luzerner Brauerei Eichhof auf die Vorkommnisse bei Feldschlösschen. Er

rechnet nicht mit grossen Auswirkungen auf seine Brauerei, die mit einer Jahresproduktion von 280 000 Hektoliter an dritter Stelle unter den Schweizer Brauereien steht: «Schon weil Luzern von den Entscheidungen bei Feldschlösschen kaum betroffen ist.» Auch beim Import erwartet Marcel Erne keine Steigerungen. Eichhof macht immerhin einen Drittel seines Umsatzes mit internationalen Premium-Bieren. «Wer jetzt auf Feldschlösschen-Bier verzichtet, wird wohl eher auf andere Schweizer Biere umsteigen», vermutet der Direktor der Eichhof-Brauerei.

Mitarbeit: Andrea Flückiger

Bierboikott

Wenig Gegenliebe zu Freiburger Aktionen

«Boykottiert Feldschlösschen-Produkte» – tönt es vornehmlich aus dem Kanton Freiburg. Auf wenig Gegenliebe stösst diese Aktion beim Schweizerischen Bierbrauerverein und umliegenden Wirtverbänden. «Wirte, geht keine Lieferverträge mehr ein», ist dagegen der Rat vom Wirtverband des Kantons Bern.

ANDREA FLÜCKIGER

«Cardinal gehört zum Kanton Freiburg; und wir sind nicht einverstanden, dass diese Brauerei von einem Tag auf den anderen geschlossen wird.» Klar und deutlich äussert Tobias Zbinden, Präsident der Gastro Freiburg seinen Protest gegen den Entscheid von Feldschlösschen, die Produktion von Cardinal nach Rheinfelden zu verlegen. Dieser Entscheid nehme keine Rücksicht auf den Menschen und vertiefe den Graben zwischen Deutsch- und Westschweiz. Deshalb rät auch der Freiburger Wirtverband seinen Mitgliedern, ihren Missmut gegenüber «den Herren aus Rheinfelden» auszusprechen.

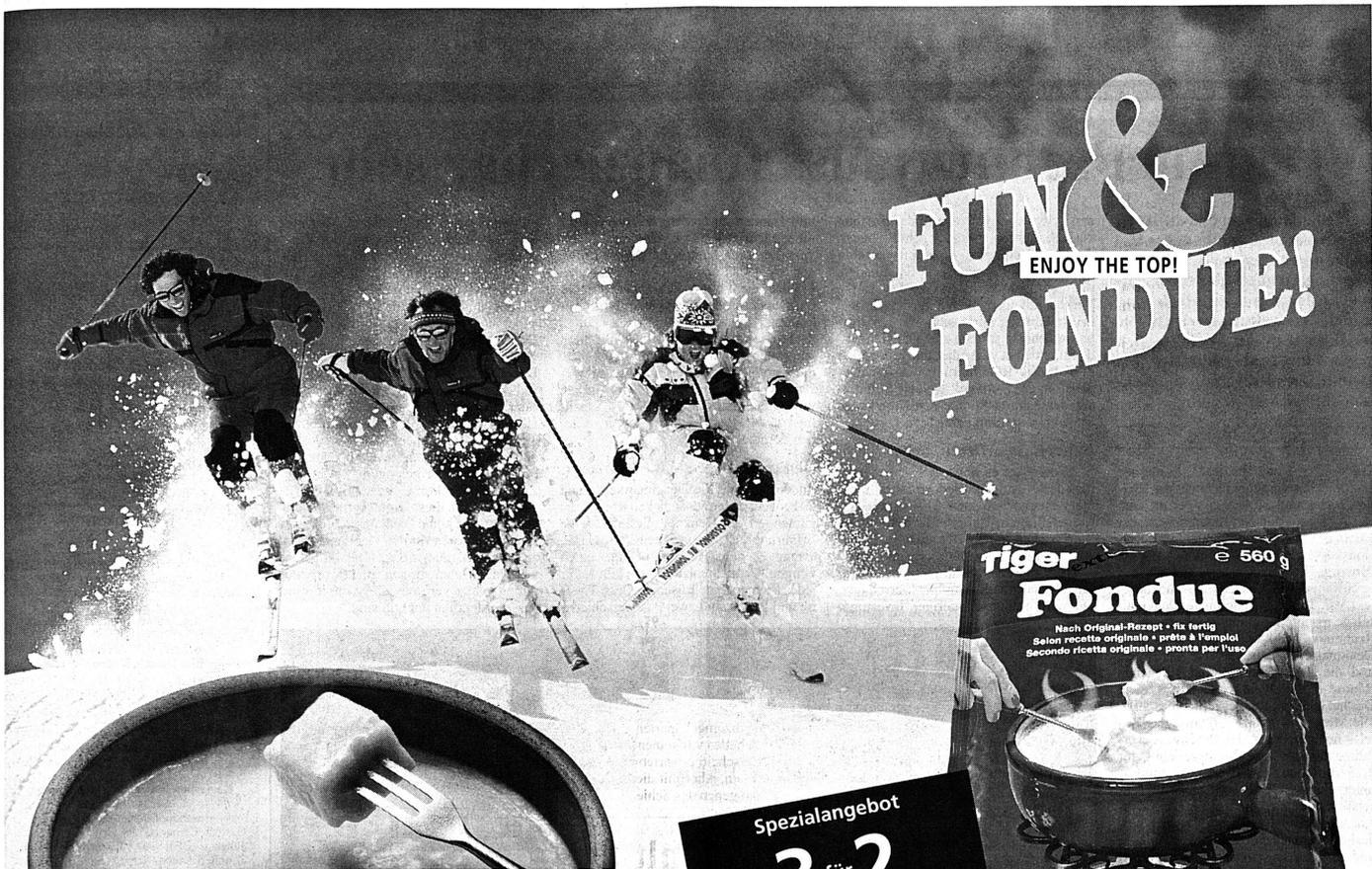
Proteste: «Zu emotional»

«Der Aufruf, Feldschlösschen zu boykottieren richtet sich vorwiegend an die Konsumenten im Handel», schränkt Tobias Zbinden diese Aktion ein. Denn die meisten Wirte im Gastgewerbe seien an langfristige Lieferverträge gebunden, um die sie nicht herunkämen.

Wenig Positives gewinnt man dem Boykott gegen Feldschlösschen hingegen bei den Wirtverbänden in Bern und Zürich ab. «Die Wirte schneiden sich ins eigene Fleisch, wenn sie da mitmachen», sagt denn auch Franz Schmid, der geschäftsführende Sekretär des kantonalbernerischen Wirtverbands. Zum einen seien sie meist vertraglich gebunden, und zum anderen sei es Unsinn, etwas zu boykottieren, das man selbst verkaufe. Auch Ernst Bachmann, Präsident von Gastro Zürich kann den Boykotts nichts abgewinnen: «In Zürich gehen Tausende von Arbeitsplätzen verloren und beim Bier wird jetzt so ein Theater gemacht. Das ist zu emotional und unkorrekt.» Zudem konsumierten gerade die Westschweizer seit Jahren überdurchschnittlich viel ausländisches Bier, nämlich 30 Prozent gegenüber 10 Prozent in der Deutschschweiz.

«Boykotte entbehren der Logik»

Bei diesem Argument setzt auch Konrad Studerus ein, der Geschäftsführer des Schweizerischen Bierbrauervereins: «Wenn die Romands wirklich hinter ihrem Cardinal stünden, müssten sie doch vermehrt dieses Produkt kaufen.» So aber entbehren die Boykotte jeglicher Logik. Seit das Bierkartell gefallen ist, rät beispielsweise der Wirtverband Bern seinen Mitgliedern, keinerlei Bezugsverpflichtungen mehr einzugehen. Franz Schmid: «Immer mehr Wirte kommen zu uns in die Beratung, und jenen, deren Lieferverträge auslaufen, raten wir, diese nicht zu erneuern.»



tiger

TOP-FONDUE

Spezialangebot
3 für 2
gültig vom 2.12.96 bis 31.1.97

Bestellen Sie per Gratis-Fax
0800 55 22 24 oder telefonisch
034 408 11 10 im Bestellbüro.

560 g = zwei richtige Portionen

**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»-VERWALTUNGS-
PROGRAMM 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

Denkmalschutz, Hotel Schwanen in Ennetbaden

Denkmalschutz muss finanzierbar sein

Das ehemalige Jugendstil-Hotel Schwanen in Ennetbaden (AG) bleibt unter Denkmalschutz. Das Bundesgericht schützt einen Entscheid der Aargauer Regierung und des Verwaltungsgerichts. Die heutigen Besitzer wehren sich gegen eine Unterschutzstellung. Denkmalschützer und Unternehmer sind sich nicht einig.

ROLAND BECK

Das vier-Sterne-Hotel aus der Belle Epoque war einst das vornehmste Hotel der Kleinen Bäder und bildete das Pedant zum «Limmathof» auf der anderen Seite der Limmat. Vor sechs Jahren plante die Pensionskasse der Motor-Columbus AG, die damalige Eigentümerin, den Abruch des «Schwanen». Bereits lag ein Neubauprojekt vor. Doch die kantonale Denkmalpflege machte ihr einen Strich durch die Rechnung und stellte den Bau unter Denkmalschutz. Die Fassade des Hotels und die gegen die Limmat gelegenen Räume dürfen nicht verändert werden. Das hat jetzt das Bundesgericht bestätigt. Die Motor-Columbus verkaufte das Hotel – noch während des Beschwerdeverfahrens an das Verwaltungsgericht – für 2,25 Millionen Franken an das Planungsunternehmen Gähler und Partner. Geschäftsführer Kurt Gähler fand, ein Umbau wäre zu aufwendig. Er wehrte sich deshalb gegen eine Unterschutzstellung und zog den Fall an das Bundesgericht weiter. Weil aber der «Schwanen» kulturhistorisch wertvoll und wichtig für das Ortsbild ist, lehnte das Bundesgericht die Beschwerde des Planungsunternehmens ab. 1999 läuft die Ausnahmebewilligung für die Büronutzung ab. Gemäss der Baubehörde muss dann die Liegenschaft wieder dem Kurbetrieb zugeführt werden. Der gegenwärtige Besitzer scheint aus finanziellen Gründen aber an einem Hotel nicht interessiert zu sein.

Blandina Werren, Kurdirektorin von Baden, sagt zu diesem Fall: «Die Auflage,

den «Schwanen» wieder in ein Hotel zurückzuführen, bestand schon immer. An diese Bedingung geknüpft war aber stets die Umfahrung von Ennetbaden, die noch nicht realisiert ist.» Der starke Verkehr auf der rechten Seite der Limmat in Ennetbaden wirkt sich auf den Kurbetrieb enorm störend aus. Die Gemeinde Ennetbaden weiss das, und unterstützt deshalb die Rückführung des «Schwanen» in ein Kurhotel, weil sie befürchtet, der Kanton könnte sonst auf diese Verkehrssanierung verzichten.

Banken finanzieren nicht

In Baden gibt es noch mehrere Hotels, die den heutigen Bedürfnissen nicht mehr entsprechen und deshalb umgebaut werden sollten. Befindet sich aber eine Liegenschaft unter Denkmalschutz, so ist das oftmals ein Handicap, weil viele Auflagen berücksichtigt werden müssen. Deshalb stellt Blandina Werren fest: «Es wird immer schwieriger, Investoren

und Banken zu finden, die bereit sind, diese Mehrkosten zu bezahlen.» Jürg Bossardt, kantonaler Denkmalpfleger, sieht das anders: «Man muss den Franken nicht bloss als Franken betrachten, sondern sehen, was man dafür bekommt.» Seiner Meinung nach sind es derzeit gerade die alten Hotels mit ihren speziellen Räumen und ihrer Ambiance, die gefragt sind. Der Denkmalpfleger stellt auch in Abrede, dass ein Umbau wegen denkmalgeschützter Massnahmen gleich «um Millionen» teurer zu stehen komme.

Denkmalpflege zahlt 60 Prozent

Zudem bezahlt die Denkmalpflege rund 60 Prozent an die zusätzlichen Kosten, argementiert der Denkmalpfleger. «Meine Erfahrung ist die», meint Bossardt, «wenn es dem Hotelier gelingt, einen fähigen Architekten zu finden, gibt es für jedes Problem eine Lösung.» Doch Theorie und Praxis sind zwei Paar verschiede-

ne Schuhe. Das weiss auch der Direktor der Verenhof-Gruppe, Abraham Guggenheim, der sich gegenwärtig mit Umbauplänen beschäftigt. Bei diesem Projekt handelt es sich um einen ganzen Gebäudekomplex, in dem die Hotels ineinander verschachtelt sind. Zwei unter Denkmalschutz stehende Liegenschaften, werden derzeit gar nicht mehr benützt. Der in Zürich wohnende Direktor zeigt sich kooperativ und sucht das Gespräch mit der Denkmalpflege, weil er prinzipiell die Erhaltung wertvoller Kulturgüter begrüsst. «Bei einem Umbau müssen aber alle Beteiligten zu Kompromissen bereit sein, sonst gelangen wir an kein Ziel», sagt Direktor Guggenheim. Und er warnt: «Fehl die keine Kompromissbereitschaft und ist keine Bank, über zusätzliche Kosten für den Denkmalschutz zu bezahlen, müsste das Hotel stillgelegt werden.» Dabei gingen auch wertvolle Arbeitsplätze verloren, die in der Region ausserordentlich wichtig sind.



Die prächtige Jugendstilfassade des früheren Hotels in Ennetbaden erstrahlt noch immer – auch als Bürohaus.

Foto: Roland Beck

Waadtländer Weine

Spezialitäten haben keine Chance

Die Waadt hält unverrückbar als ihre Nachbarn am Chasselas, der wichtigsten weissen Schweizer Rebsorte, fest. Daneben werden auch Spezialitäten gepflegt, doch sie spielen heute und wohl auch in Zukunft eine sehr bescheidene Rolle. Das hat ökonomische und auch ökologische Gründe.

PETER OSTERWALDER

Noch vor einigen Jahrzehnten überwogen die weissen Chasselas-Reben in der gesamten Westschweiz bei weitem. Seither haben fast alle Kantone die Monokultur aufgegeben und in unterschiedlicher Masse diversifiziert: am stärksten das Wallis, wo bereits mehr als die Hälfte des Rebareals mit roten Sorten bestockt ist. Einzig die Waadt hielt beharrlich an ihrer Hauptsorte fest: Nach wie vor entfallen 70,3 Prozent ihrer Rebfläche auf den Chasselas, dazu 26,6 Prozent auf die beiden roten Sorten (Gamay 14,6 und Pinot noir 12 Prozent). Bleiben bescheidene 3,1 Prozent oder 118,5 Hektar insgesamt 3844,1 Hektaren der Waadt Weinberge für den Rest der Traubenvielfalt, und diese Fläche teilen sich 29 verschiedene Sorten, davon 16 mit Anteilen unter einer Hektare. Für einmal hat sich das Office des vins vaudois an seinem monatlichen «Mardi de la presse» um diese Minderheit gekümmert.

Quantität bescheiden

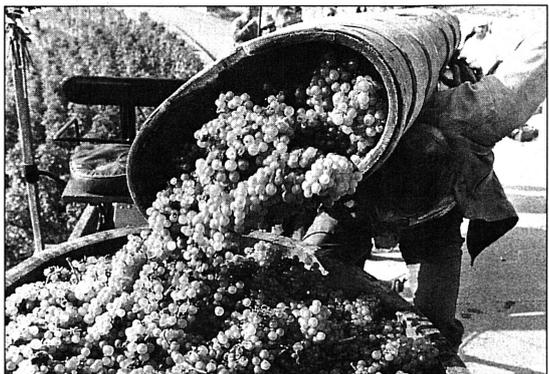
Wenn die Schweizer Konsumenten davon auch kaum Notiz nehmen, liegt es nicht an der Qualität, sondern eben an der «quantité négligeable»: Jacques Pelichet in Fechy produzierte von seinem reizvollen 95er Gewürztraminer nur gerade 1 500 Flaschen, ebensowenig wie Jacques Deladoey in Yverne von seinem Auxerrois, und in manchen Fällen liegt die Jahresproduktion gar nur bei wenigen hundert Flaschen.

Gleich zwei Handicaps erschweren es den Waadtländer Viticulteurs, sich mit Spezialitäten einen Namen zu machen. Zum einen kommen die meisten Rebsorten auch anderswo vor; auf Waadtländer Chardonnay oder Sauvignon blanc hat die Öffentlichkeit nicht unbedingt gewartet, so sehr das besondere Terroir in der Waadt auch bei diesen Weinen unverwechselbare Nuancen beisteuern kann. Zum ändern war die eigenössische und die kantonale Liste der zugelassenen Rebsorten in der Waadt bis vor wenigen Jahren so engherzig, dass die meisten heute als Waadtländer Spezialitäten geltenden Reben gar nicht im kommerziell sinnvollen Massstab angebaut werden durften, selbst wenn die Produzenten es gewollt und das unternehmerische Risiko dafür getragen hätten.

Grossverteiler bestimmen

In dieser Richtung liessen sich auch einige der Produzenten vernehmen, die persönlich zur Vorstellung ihrer Weine erschienen waren. Jean Vogel aus Grand-

vaux meinte: «Wir pflegen unsere Spezialitäten, aber sie können den Chasselas ersetzen – er bleibt einmalig auf der Welt.» Ähnlich äusserte sich Jacques Deladoey aus Yverne: «Der Chasselas bleibt unsere Hauptsorte. Es kann nicht die Zukunft des Waadtländer Weinbaus sein, den Anteil der Spezialitäten forciert zu erhöhen. Dafür fehlt erstens der Markt, und zweitens bestünde die Gefahr, dass die Reben auch an ungeeigneten Standorten angepflanzt würden und nur mittelmässige Qualität ergäben, die den Ruf der Spezialitäten ruinieren könnten, noch ehe er entstanden ist.» Philippe Cornhay, Önologe der Uvavins in Tolochenaz, präziserte: «Für einen kleinen Erzeuger, der zu 80 Prozent Privatkunden beliefert, mag es sinnvoll sein, den Spezialitäten ein grösseres Gewicht zu geben. Da wir zu 65 bis 70 Prozent Grossverteiler liefern, können wir uns das schlicht nicht leisten, auch wenn wir gerne möchten – im Denner und Coop wird nach andern Gesichtspunkten Wein gekauft als direkt beim Vigner-on-encaveur.»



Auch in Zukunft soll die Waadtländer Weinernte wenig von Spezialitäten bestimmt werden.

Foto: asl

MIXED PICKLES

Lufthansa fliegt mit Bio-Kost. Auf allen Nordatlantikflügen in der First- und Business-Class haben die Passagiere der Lufthansa seit einem Jahr die Möglichkeit, zwischen Normal- und Bio-Kost zu wählen – und sie greifen zu: Jeder fünfte entscheidet sich für ein Menü in Bio-Qualität, wobei Gäste aus Europa eher Bio wählen als US-Bürgerinnen und Bürger. 20 000 Bio-Mahlzeiten kommen so pro Monat zusammen. Neben Obst und Gemüse kommen auch Fleisch, Nudeln oder Reis aus kontrolliert ökologischer Erzeugung aufs Tablett. Aufwändiger ist nicht nur die Einkaufsplanung und die Verarbeitung der Rohstoffe. Zeit nimmt auch die Schulung der Stewardessen und Stewards in Anspruch, die interessierten Passagieren Rede und Antwort stehen müssen. Und schliesslich kosten die Bio-Zutaten 30 bis 40 Prozent mehr als konventionelle Rohstoffe, was die Lufthansa 1996 einen sechsstelligen DM-Betrag kostete. Mit immer mehr Bauern, die auf Bio-Anbau umstellen, hofft Lufthansa aber auf sinkende Preise – und bucht einen Teil der Kosten wohl auch als PR-Investition ab. PLD

*

Küchendünste machen krank. Köche haben ein doppelt so hohes Risiko, an Lungenkrebs zu erkranken, wie die übrige Bevölkerung: Dies wies eine dänische Studie schon im Jahr 1985 nach. Noch immer aber wird der Lufthygiene in Küchen von Restaurants und Kantinen zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt, so das Fazit einer Messreihe, die die deutsche Berufsgenossenschaft Nahrungsmittel und Gaststätten in über 20 Küchen angestellt hat. Laut einem Bericht der Zeitschrift «Ökotest» fanden sich in einigen Räumen hohe Mengen an krebserregenden Stoffen wie polyzyklische Aromate. Bei schleimhautreizenden Substanzen war die Konzentration zum Teil höher als in Zigarettenrauch-geschwängerten Gaststätten. Vor allem Friteusen und Kippfannen, in denen grosse Mengen Fleisch gebraten wird, entpuppten sich als Schadstoffschleudern. Als Gegenmassnahme helfe nur, die vielerorts «uralten Anlagen» durch moderne Lüftungssysteme zu ersetzen. PLD

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift 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 / Editor:
Schweizer Hotelier-Verein SHV, Bern.

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

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

Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK),
Berti Haus (UH),
Thomas Vaszary (VY).

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

Partie française: Miroslav 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 Bochatay (AB), Sion;

German Escher (GER), Brig; Jean-Jacques
Ethenoz (JJE), Vevey; Eliane Meyer (EM),
Zürich; Susanne Richard (SR), Bern; Franz
Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US),
Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg;

Veronique Tanerg (VT), Genève; Pierre
Thomas (PT), Lausanne.

Ausland / Etranger: Frankfurt: Georg
Ubenau (GU); Innsbruck: Fred Fetner
(FF); Lissabon: Susanne Rindlsbacher
(SR); 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)

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

marktplatz

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Margaretha Schober.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

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

Geschäftsanzügen Deutschschweiz:
Agentur Markus Hühmann, 5628 Birri,
Tel. 056 / 664 40 40, Fax 056 / 664 26 00.

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.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Internet: large présence, mais peu structurée

Le tourisme suisse est largement présent sur le réseau Internet. Une recherche de Suisse Tourisme a en effet montré que plus de septante localités, régions ou entreprises de transport proposent leurs informations aux utilisateurs d'Internet. Un problème réside toutefois dans la structure de cette présence. En effet, seuls trente sites sont actuellement accessibles par le biais de la plate-forme mise sur pied et exploitée par Suisse Tourisme, accès pourtant très pratique si l'on se place dans l'optique du client, est plus pratique. Par souci d'efficacité, Suisse Tourisme s'efforcera cependant ces prochains temps de relier à sa plate-forme le plus grand nombre possible de sites.

Page 2

Un sigle pour les destinations familiales

La famille est un segment touristique très porteur sur lequel Suisse Tourisme entend appuyer sa promotion. Diverses stations ont dès lors décidé de mettre l'accent sur cette clientèle. On en veut notamment pour preuve les efforts déployés par les six destinations qui ont reçu mardi à Zurich le sigle de «station familiale». Ces destinations, à savoir Beatenberg, Bettmeralp, Grächen, Hasliberg, Riederalp et Toggenburg, ont fait l'objet d'un contrôle de qualité effectué par une commission placée sous l'égide de la Fédération suisse du tourisme. Dix autres destinations ont manifesté le désir d'obtenir également ce sigle. Elles feront l'objet d'un contrôle cet hiver.

Page 3

La loi sur le travail à nouveau sur le métier

Pour les commentateurs de la politique suisse le rejet, le week-end dernier, de la loi révisée sur le travail constitue un «vote de défiance à l'égard de l'économie». Le non a été net aussi bien dans les cantons non-touristiques que dans les cantons touristiques où une part importante de l'activité économique se fait pourtant le soir et le week-end. Suite au verdict de dimanche, c'est la loi de 1964 qui reste en vigueur. Un nouveau projet de loi sera remis sur le métier. Pour l'hôtellerie et la restauration, il s'agira d'intervenir afin d'éviter que le législateur n'inclue pas dans la loi des suppléments pour le travail du dimanche, a souligné le vice-directeur de la SSH, Christian Hodler.

Page 7

Katag/TIH: l'union fait la force

Un partenariat réunit désormais Katag Incoming Services et Top International Hotels (TIH), sous la forme notamment d'un premier guide commun. Au cours de la première réunion des directeurs d'hôtels des deux organisations, Helge Unruh, directeur du marketing et des ventes de Katag, a insisté sur la nécessité de se concentrer aujourd'hui sur des produits de niche et les séminaires afin de renforcer les résultats dans le tourisme d'affaires. La pression des voyageurs sur les prix hôteliers devient toujours plus forte et ce sont les grands organismes qui dictent les conditions du marché.

Page 10

Marché suisse de la bière: Feldschlösschen se renforce

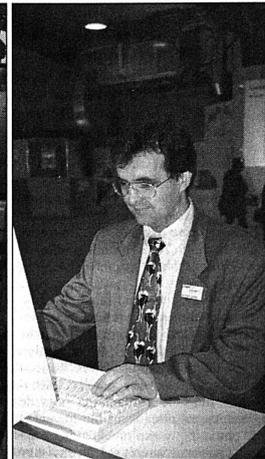
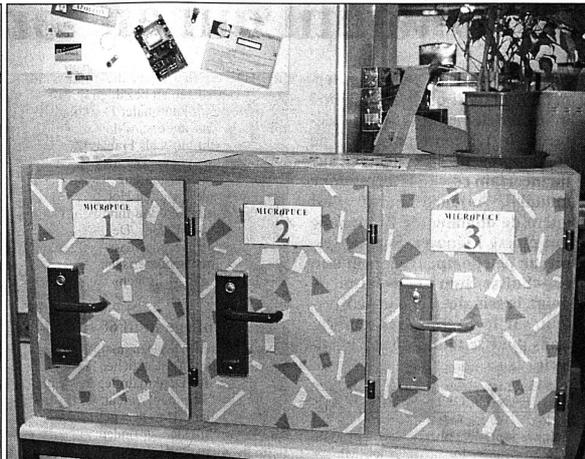
La globalisation, avec son chaplet de concentrations et de restructurations, s'étend aujourd'hui au marché suisse de la bière. Feldschlösschen, leader sur le marché, entend bien le rester. La compétitivité impliquant de ce fait de concentrer à Rheinfelden, en Argovie, la production de Cardinal, la fribourgeoise, d'Hürlimann, la zurichoise, et de Gürten, la bernoise. Et ceci, d'ici à l'automne 1998, à l'exemple du coup assésé à la brasserie Cardinal de Fribourg. «Si nous avions attendu plus longtemps, nous aurions perdu 2800 emplois», réplique Davor Masek, responsable de la communication de Feldschlösschen, en réponse à la polémique de Fribourg.

Page 12

Gastronomia en novembre



Certains exposants ont trouvé idéale la nouvelle date de Gastronomica. D'autres, à l'image de Jean-Pierre Schenk (à droite), de Hogatex-Fenner, n'ont pas enregistré de différence par rapport à 94. Quant à Jean-Luc Jaquier (à gauche), de Micropuce Electronique, il estime que le bilan définitif ne doit se faire que dans deux mois.



Photos: Laurent Missbauer et Miroslaw Halaba

Fréquentation et affaires similaires

Organisé jusqu'ici au mois d'octobre, Gastronomica, le salon international de l'alimentation, de la restauration et de l'hôtellerie, s'est déroulé cette année au mois de novembre. Ce changement de date, favorable aux hôteliers, ne semble cependant pas avoir engendré de profondes modifications au niveau de la fréquentation et des affaires conclues sur les différents stands. Tour d'horizon auprès de plusieurs exposants.

LAURENT MISSBAUER

Dans l'esprit des organisateurs, le report de Gastronomica à la fin du mois de novembre ne devait comporter que des avantages. Ce changement de date empêchait en effet Gastronomica de tomber en

trouver leurs marques. Gastronomica se déroulant dorénavant aux mêmes dates que son pendant bâlois Igeho, ils pourront désormais dire: «Noël en décembre, foire gastronomique en novembre». Ces trois avantages indiscutables ont dû cependant composer cette année avec l'offensive pour le moins précoce du général hiver. Au lendemain de la fermeture de leur salon qui s'est déroulé au Palais de Beaulieu de Lausanne du 23 au 27 novembre, les organisateurs de Gastronomica ont en effet mis le léger recul des visiteurs (41 153 contre 44 000 en 94) sur le compte de l'arrivée prématurée de la neige qui a découragé certains visiteurs à se rendre à la foire le lundi, une des journées qui marche le mieux étant donné que de nombreux restaurants et boulangeries sont fermés ce jour-là. Les mauvaises conditions atmosphériques ont également quelque peu perturbé le passage d'une halle à une autre.

La nouvelle date est idéale

Au niveau des affaires, André Tésaur, responsable de la communication de Gastronomica, a relevé que de nombreux exposants avaient très bien travaillé et étaient déjà parvenus à signer des contrats. Ces dires ont en tout cas trouvé leur confirmation auprès de Peter Bolliger, responsable des ventes de Hiestand, une maison de Schlieren (ZH) qui a présenté à Gastronomica des lasagnes aux légumes et au saumon qui répondent parfaitement aux désirs d'une clientèle qui souhaite de plus en plus se passer de viande.

«La nouvelle date est idéale et nous sommes très satisfaits de la marche de nos affaires durant le salon», remarque Peter Bolliger. «Les affaires n'ont pas été

plus nombreuses qu'il y a deux ans, ni même inférieures d'ailleurs, mais les personnes que nous avons touchées ont été qualitativement plus importantes, comprenez par-là qu'elles nous passeront davantage de commandes que celles que nous avions rencontrées il y a deux ans.»

«C'était la catastrophe totale!»

«C'était la catastrophe totale!» Jean-Pierre Schenk, de la société Hogatex-Fenner, ne mâchait pas ses mots au terme des cinq jours d'exposition sur le stand d'Infotel. «Le transfert d'octobre à novembre n'a rien changé pour nous», ajoutait-il. «C'était la plupart du temps le calme plat, comme en 92 et en 94. A mon avis, le samedi et le dimanche ne sont absolument pas intéressants. Un salon qui ne se déroulerait que les lundi, mardi et mercredi me suffirait amplement. Du

coup, j'ignore si je répondrai présent dans deux ans. L'organisation, au niveau du parking notamment, laisse à désirer et il n'est pas impossible que les 15 000 francs que nous avons investis cette année à Gastronomica se transforment à l'avenir en rabais pour des hôteliers qui souhaiteraient s'équiper chez nous et qui ne disposeraient pas de beaucoup de moyens.»

Martin Petras, directeur des ventes chez Micros Systems reconnaît lui aussi que le secteur informatique du salon était plutôt calme. Il s'estime néanmoins satisfait de sa présence à Gastronomica: «Nous avons eu la chance de présenter de nouveaux appareils à écran tactile qui ont suscité passablement d'intérêt. Au niveau de la date du salon, je préférerais le mois d'octobre. A la fin du mois de novembre, il est déjà trop tard pour s'équiper à temps pour la saison d'hiver.»

«Un bilan ne sera tiré que dans deux mois»

Présent pour la première fois à Gastronomica, Jean-Luc Jaquier de Micropuce Electronique – une société de Romont (FR) qui propose notamment des serrures électroniques sans câblage pour les chambres d'hôtel – ne pouvait pas effectuer de comparaison avec les précédentes éditions. Le premier bilan qu'il tire de sa présence à Gastronomica laisse cependant apparaître quelques réserves: «Dans l'ensemble, le bilan est négatif. Je me garde bien toutefois de me prononcer de façon définitive. Le bilan d'une présence à un tel salon ne sera tiré que dans deux mois. Il suffit en effet qu'un seul contact débouche sur

un contrat avec un hôtel de 50 chambres pour rentabiliser notre présence à Gastronomica.»

Même constat chez Marielle Goy, directrice de Minotel Suisse. La chaîne pour laquelle elle travaille souhaite en effet recruter encore une quinzaine de membres et plusieurs d'entre eux sont venus se présenter sur le stand de Minotel à Gastronomica. «Un salon sert avant tout à établir des contacts, mais on n'y signe pas de contrats, en règle générale. Pour nous, Gastronomica a été positif. La nouvelle date convient d'ailleurs mieux à certains hôteliers.»

LM

Enneigement exceptionnel et précoce

Démarrage en blanc, des Alpes au Jura

Les récentes et abondantes chutes de neige qui ont recouvert l'ensemble du pays ont précipité le début de la saison de ski. A la satisfaction évidente des responsables des stations romandes. Neige et clientèle de proximité sont déjà au rendez-vous: l'hiver s'annonce, à ce jour, prometteur.

SANDRA JOYE

A Crans-Montana, la neige, imprévue, a recouvert les équipements du terrain de golf, mais les pistes de fond ont rapidement remplacé les greens. «Les conditions sont déjà réunies pour les deux épreuves de Coupe du Monde, prévues pour les 20 et 21 décembre, s'enthousiasme Walter Loser, directeur de l'OT. Pour les demandes, notre système de réservation hôtelière étant nouveau, nous ne pouvons en comparer l'état avec les années précédentes, mais l'arrivée

de la neige provoque un accroissement sensible».

Affluence durant les week-ends

Directeur général de Téléverbier, Louis Moix annonce aussi une excellente fréquentation des pistes bagardes, le week-end en particulier. Une constante en définitive commune à l'ensemble des stations romandes, confirmée par Raymond Monay, directeur du Téléphérique Champéry-Panachaux et des Installations mécaniques Les Crossets-Portes du Soleil: «Nous sommes proches de la Riviera, qui est notre bassin de proximité. Les gens sont venus en masse, surtout le dimanche». Une clientèle qui a aussi afflué dans les Alpes vaudoises: «Les chalets sont occupés et les hôtels familiaux ouverts», déclare Eric Fassbind, directeur de l'OT de Villars. Les résultats actuels n'ont certes pas un grand impact sur l'hébergement, s'agissant d'une clientèle de proximité, mais la demande est bien présente». Une observation que partage Jean-François Morenod, directeur de l'OT des Diablerets qui souligne encore

la prochaine mise en service des nouvelles installations – téléski et télé-siège – destinées à assurer la liaison avec Villars. Les Alpes vaudoises font en outre l'objet d'une campagne de presse nationale organisée par l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) sur le thème «Une station, un forfait», alors qu'une campagne d'affichage nationale profitera le Jura vaudois, soit la Vallée de Joux, Saint-Cergue et Ste-Croix. Ste-Croix où les locations ont le vent en poupe: directrice intérimaire de l'OT qui gère une centrale de réservations Interhome, Catherine Müller note: «Depuis qu'il neige, les demandes augmentent tous les jours!» «La neige occasionne une bonne fréquentation le week-end et nous permet ainsi de pousser la vente de la «Carte Vallée de Joux» qui inclut toutes les prestations du centre sportif, le ski de fond et les remontées mécaniques», indique pour sa part Reynald Locca, directeur de l'OT de la Vallée de Joux. L'enthousiasme prévaut dans les Pré-alpes aussi, où Jean-Pierre Repond, di-

recteur de l'OT de Charmey, se réjouit d'une nette recrudescence des demandes de locations et souligne que «les installations de remontées étant «condamnées à la rénovation», de telles conditions sont psychologiquement très positives».

Neige... en surabondance

Paradoxalement, les résultats du 4e «Mont-Fort Snow Festival», qui se déroulaient du 23 novembre au 1er décembre, ont souffert d'un enneigement... trop abondant.

«Les conditions étaient telles au Mont-Fort que nous avons dû déplacer la manifestation. La météo défavorable a pour conséquence un résultat de 1970 participants, contre quelque 3500 l'an passé», annonce Vivianne Sarbach, vice-présidente de la section valaisanne de l'Association suisse des magasins d'articles de sports. «Ceci signifie un déficit encore plus important que prévu. Mais nos commerces ont tellement besoin de la neige que c'est un moindre mal!»

COUP DE FIL À...



Henri-Bernard Fragnière

Directeur de l'Office du tourisme de Vevey (VS)

Le Conseil fédéral a récemment octroyé à Vevey la concession pour l'exploitation d'un funiculaire. Qu'est-ce qui vous a incité à choisir un funiculaire et quand débuteront les travaux?

Nous avons choisi un funiculaire car les télécabines qui relient actuellement le centre de notre station avec Thyon datent de 1961 et arrivent en bout de concession. Nous aurions certes pu choisir de nouvelles télécabines mais le funiculaire possède l'avantage d'être insensible au vent et de pouvoir être exploité la nuit, ce qui n'est pas sans intérêt si l'on envisage d'organiser des soupers ou des animations en soirée dans nos restaurants d'altitude. La rapidité parle aussi en faveur d'un funiculaire. Le trajet que les télécabines actuelles effectuent en quinze minutes serait en effet réalisé en à peine cinq minutes en funiculaire. Si toutes les autorisations devaient être rapidement octroyées, nous pourrions envisager de commencer les premiers travaux au mois d'avril 1997. L'idée de construire un funiculaire n'est par ailleurs pas nouvelle à Vevey. Lors de la première candidature de Sion aux Jeux olympiques d'hiver de 1976, il avait en effet été envisagé de relier Sion à la Piste de l'Ours par un funiculaire.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Internet

Un outil qui est loin d'être un gadget

Il y a deux ans, le terme «Internet» évoquait quelque original informaticien gonflant les factures de télécommunication de son employeur en «surfant» sur un incertain réseau informatique mondial. Aujourd'hui, il n'est guère de domaine de l'économie qui puisse l'ignorer. Sous le terme, un peu pompeux, de séminaire, «Suisse Tourisme» faisait le point, la semaine dernière à Yverdon, sur le «Net» et ses applications pour le tourisme et l'hôtellerie.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

La question n'est plus de savoir s'il faut être ou ne pas être sur Internet. Elle est aujourd'hui devenue «comment – et pourquoi – l'être». Poser la question, la séance d'information organisée par Suisse Tourisme l'a bien démontré, c'est ouvrir un large éventail de possibilités. Car que l'on soit office de tourisme, hôtelier

Patronage
**hotel+
tourismus
revue**

ou transporteur, les applications possibles sont diverses, avec cependant cette constante, Internet n'est plus un gadget à la mode. Avec plus ou moins d'acuité selon le domaine concerné, il est devenu un outil.

Suisse Tourisme l'a d'ailleurs compris, et



Isabelle Aubert, du département marketing de Genève Tourisme, a été un des nombreux intervenants du séminaire que Suisse Tourisme avait consacré à Internet la semaine dernière à Yverdon.

Photo: Jean-Jacques Ethnoz

Michel Ferla, le directeur de la «division Marchés» l'a énoncé dès le début: «L'image traditionnelle de la Suisse ne se suffit plus à elle-même. Il faut la véhiculer par tous les moyens. Le réseau Internet en est un, que nous ne saurions manquer.»

De là, pour tous les partenaires, toutes les solutions sont ouvertes. Entre mises en garde et enthousiasme, les spécialistes, le professeur Yves Pigneur, de l'Université de Lausanne et Thomas Steiner, l'un de ses assistants doctorants l'ont fort bien expliqué, il n'y a pas de solutions Internet immuables et standard. Chacun doit avoir la sienne. Fonction de ce qu'il attend du réseau. Fonction encore de ce qu'il veut en faire. Car tous les dérapages

sont possibles. Et ce n'est pas dans le piratage, dans la gamme des possibilités d'escroquerie qu'on les recense nécessairement.

L'expérience de Minotel

Certes, les risques ne sont pas inexistant dans ce domaine; mais pas plus qu'ailleurs. Certes, il y aura toujours quelque plaisantin de mauvais aloi pour «oublier» d'honorer une réservation; mais pas plus – statistiques à l'appui et moyennant quelques garde-fous – que via les moyens de communication traditionnels. Certes, il y a eu, et il y aura encore, des escrocs à sévir sur Internet; il y en a également ailleurs et les possibilités du réseau ne gonflent pas les chiffres d'une manière exponentielle.

Vice-président exécutif du groupe Minotel, et intervenant hôtelier de la journée à Yverdon, Pierre Goy, l'a même démontré. Le groupe, qui offre des possibilités de réservation «on line» de partout à travers le monde depuis l'an dernier, ne souffre pas d'un accroissement des «no-show», ces réservations jamais honorées. La parade de Minotel passe par une étroite collaboration avec les grandes sociétés de cartes de crédit, les pertes possibles étant annulées par un système de garantie assuré par ces sociétés elles-mêmes. Avec, avantage incontestable, un appréciable gain de temps dans le traitement de chaque mouvement.

Un gain de temps

Car, voilà bien le facteur essentiel: le temps. A terme, il présidera à la présence de tous les partenaires du tourisme et

de l'hôtellerie sur le «Net». A condition cependant d'en examiner toutes les implications, tous les liens possibles, et utiles. Ce qui ne va pas sans mal.

Au temps du consommateur pressé, comment, en effet lui éviter le défilé de trop d'écrans intermédiaires alors que l'on sait qu'il se décourage très vite? comment aussi le fidéliser (le garder sur un serveur de groupe par exemple) alors que justement, le réseau multiplie les tentations de «en aller voir ailleurs»? Ce sera l'affaire de stratégies de communication. Car le séminaire mis sur pied par Suisse Tourisme ne l'a peut-être pas suffisamment démontré: être sur Internet découle aujourd'hui essentiellement d'une stratégie de communication bien comprise et maîtrisée. Si n'importe quel fêru d'informatique peut créer un «site» propre à un hôtel ou à un office du tourisme, rendre ce site intéressant, interactif et utile exige une démarche rigoureuse. Trop d'exemples approximatifs l'illustrent encore. C'est peut-être là que l'action de Suisse Tourisme devrait aussi porter.

Commentaire

Plaidoyer pour un «Net» plus net

On ne peut aujourd'hui se passer d'Internet. Qui plus est s'il est bien utilisé. Fort judicieusement d'ailleurs, Suisse Tourisme annonce son ambition de réunir à terme, pour 1999, tous les partenaires touristiques sous une plate-forme commune, «switzerlandtourism.ch», forte de tous les liens et de toutes les interactions possibles.

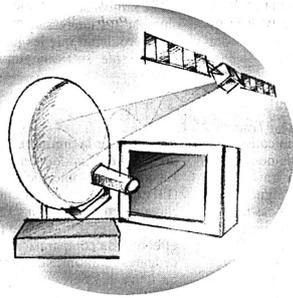
L'idée est belle et fédératrice. Mais, Suisse Tourisme se donne-t-elle les moyens de la mettre en œuvre? «Nous ne souhaitons pas être trop directifs. Il y a trop de particularités et de susceptibilités régionales, à ne pas froisser. Nous ne pouvons donc rien imposer, juste tenter d'orienter», plaide Michel Ferla.

Et si, au-delà de ce constat, il fallait faire plus? Si le rôle de l'organe fédérateur du tourisme en Suisse était aussi de structurer les efforts de chacun, voire d'en exiger. Quitte à imposer quelques critères de cohérence et de qualité. Via, par exemple, quelques recommandations destinées à tous les partenaires potentiels. Cela, afin que tout soit plus net sur le «Net».

Jean-Jacques Ethnoz

ANNONCE

Attention: Dès la fin de 1997, le service de télédiffusion des PTT cessera d'être. Comment faire après cette date? RADIO TV STEINER vous informera volontiers sur les alternatives possibles.



Les meilleurs programmes TV et radio pour vos hôtes – directement à partir de votre installation satellite

Grâce à un récepteur satellite, plus de 200 programmes peuvent actuellement être captés dans une chambre d'hôtel:

- programmes TV
- programmes de radio en qualité HiFi

RADIO TV STEINER. La division «électronique professionnelle» est là pour vous. Du conseil à la mise en service d'installations individuelles ou collectives, pour les grandes collectivités, la distribution de médias, les installations satellite, etc.

Demandez-nous une évaluation gratuite:

Téléphone 061 811 12 36

Nous offrons plus.

RADIO TV STEINER

ÉLECTRONIQUE PROFESSIONNELLE

RADIO TV STEINER
Division électronique professionnelle
Junkholzweg 1, 4303 Kaiseraugst
Tél. 061 811 12 36
Fax 061 811 17 53

Best Western Swiss Hotels

Une stratégie revue pour 97

Le groupe Best Western Swiss Hotels a choisi le mode de la double réunion informelle pour rencontrer ses membres cette année. Des séances d'information ont eu lieu la semaine dernière à Vevey puis à Lenzbourg.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

C'est sur un ton résolument optimiste que le président du groupe Roland Jäger ouvrait la réunion à l'Hôtel du Lac de Vevey. Le chiffre d'affaires global des membres du groupe est en progression de 9% et celui généré par les titulaires de la carte de fidélité du Gold Crown Club International (3000 membres en Suisse) enregistre une progression de 25%. Affichant la même satisfaction au niveau des chiffres, Peter Hurlimann, directeur du bureau suisse de la chaîne dressait ensuite un rapide bilan de l'année 1996 et des modifications intervenues au niveau des structures. Une nouvelle équipe est maintenant installée à de Berne et les tâches ont été optimisées.

Bilan plus mitigé en revanche en regard des objectifs fixés. Non pas tant au niveau des chiffres que des actions envisagées. Ainsi, malgré la volonté affichée, l'image de la chaîne ne s'est pas encore profilée avec assez netteté, ainsi encore la pénétration de nouveaux marchés a été envisagée dans un trop grande dispersion. De plus, mais essentiellement pour

des raisons techniques, l'installation des nouveaux systèmes de réservation de la chaîne n'a pu être menée à bien.

Accroître les réservations

1997 verra dès lors quelques modifications intervenir dans la stratégie Best Western Swiss Hotels. Car tout comme Jacqueline Ritzman, la responsable du marketing de la chaîne, Roland Jäger et Peter Hurlimann ont souligné la nécessité d'une politique un brin plus agressive. Pour la mise en place du nouveau système de réservation au niveau mondial qui devrait pouvoir se faire assez rapidement avec pour objectif avoué, un accroissement des réservations de 9%, de même que pour la consolidation de l'image de marque de Best Western, tant en Suisse qu'en Europe, via des campagnes de relations publiques.

Parmi les objectifs encore, une présence plus ciblée sur les marchés, un meilleur rattachement au marché des Etats-Unis, via les établissements du groupe essentiellement et le développement des accords de partenariat avec des prestataires de service (cartes de crédit, voyageur, etc.). Dix objectifs, autant de points différents. C'est beaucoup et certains hôteliers présents n'ont pas manqué de le relever. D'autant que les mesures envisagées ont aussi été prêtées à discussion. Particulièrement celle ne compensant pas suffisamment, selon eux, les nuits accordées par la chaîne au titre de «prime de fidélité» au client. Car les questions et remarques n'ont pas manqué.

Assemblée des présidents SSH

«La promotion touristique n'est pas une subvention»

«La promotion touristique n'est pas une subvention, mais un élément de la politique économique suisse», a déclaré la semaine dernière à Zurich, lors de l'assemblée des présidents SSH, Alfred E. Urfer. Stimulant ses troupes, le président central a énuméré les actions qui devraient permettre à la branche de surmonter les difficultés du moment.

MIROSLAW HALABA

On ne le sait que trop, l'hôtellerie et le tourisme se portent mal. Le tourisme est même une des branches économiques les plus durement touchées par la récession, devait dire Alfred Urfer. Elle est aussi en vedette dans les médias et, hélas, souvent pas sous son plus bel angle. Comme il le fait depuis son arrivée, l'an passé, à la présidence de la SSH, Alfred Urfer s'est attaché, avec conviction, à citer les moyens de sortir de la crise. «Une thérapie rapide et efficace s'impose à court terme», a-t-il dit en abordant les grandes lignes du programme d'action de la SSH pour les années 1997 à 1999. Il est, dès lors, indispensable, a-t-il souligné, d'offrir des prestations répondant aux besoins de nos hôtes et de gérer son établissement selon les principes du yield management. D'autre part, les offices du tourisme locaux et régionaux doivent désormais s'orienter sur les principes de la gestion des destinations. Conséquence pour les hôtels: leurs prestations doivent s'intégrer dans une offre touristique globale. Enfin, les autorités politiques en charge du tourisme doivent clairement décider, d'une part, quelles collaborations et quelles innovations elles entendent promouvoir en vue de cette gestion des destinations, et, d'autre part, quels produits elles souhaitent soutenir dans ce contexte. D'où la remarque sur le rôle de la promotion touristique.

Grands dossiers

L'amélioration des conditions-cadres du tourisme et de l'hôtellerie dépendra par ailleurs aussi du développement de cer-



Conversation avant la séance: (de g. à d.) Jean Mudry, 1er vice-président de la SSH, Jacques Perret, président de la Société des hôteliers de Lausanne, et Corrado Kneschaurek, président de l'Association cantonale des hôteliers tessinois.

Photo: Mirosław Halaba

tains grands dossiers. Les contours du statut des travailleurs étrangers en Suisse dans l'optique de l'Union européenne ne sont pas encore très clairs. Une chose semble toutefois assurée: les contingentements cantonaux et le statut de saisonniers seront maintenus jusqu'en 1999 au moins, pour autant que les négociations ne se soldent par un échec total, devait dire le responsable du service juridique de la SSH, Christian Hodler. Ces contingentements devraient progressivement être levés à partir de la 6e année suivant l'entrée en vigueur d'un éventuel accord en 1999 ou 2000. La nouvelle loi sur le travail, refusée le week-end dernier, sera remise sur le métier. Elle pourrait réapparaître au Parlement avec des suppléments de rémunérations qu'il ne sera pas aisé de faire disparaître. Pour la SSH, a indiqué Christian Hodler, il s'agira alors de créer une plate-forme de lobbying afin d'obtenir, au moins, une mesure d'exception pour le dimanche. Autre thème important: la TVA. Le projet de loi devrait être discuté aux Chambres au printemps 1997, ce qui signifie une entrée en vigueur le 1er janvier 1998 au plus tôt. Ob-

jectif de la SSH? Obtenir que le taux spécial de 3% figure dans la loi, ce qui assurerait son maintien durant cinq ans au minimum, a expliqué Brigitte Messerli, membre de la direction. A noter qu'une enquête à laquelle ont répondu 523 membres a montré que 54% des établissements ont répercuté la baisse du taux sur les prix et 29% l'ont fait par une «plus value».

Enfin, les négociations pour la nouvelle convention collective de travail s'annoncent ardues. Il n'y aura probablement pas d'accord en 1997, mais au plus tôt au printemps 1998 avec une entrée en vigueur probable pour l'hiver 1998/99, a annoncé pour sa part le président de la Commission de législation du travail, Walter Träsch (Valbella).

Budget et comptes

Au chapitre des affaires internes, les comptes 1996 et le budget 1997 ont fait l'objet d'une attention toute particulière. La diminution des recettes due à la récession a obligé la direction de la SSH à prendre des mesures drastiques, notamment sur le plan du personnel. Les résultats ont suivi. «La liquidité s'est améliorée

et les comptes devraient se solder par un résultat équilibré», a annoncé le président de la délégation des finances, Xaver Stocker (Lucerne). Les efforts seront poursuivis en 1997. Un gel des salaires

est prévu. Le budget fait état d'un compte équilibré.

Le programme d'activité de la SSH pour les années 1997 à 1999 a été accepté. Outre les actions urgentes détaillées par Alfred Urfer, il comprend en particulier un renforcement de la communication et, bien entendu, des mesures destinées à adapter l'offre hôtelière au marché. L'introduction de nouvelles normes de classification, par exemple. Le président central a insisté sur le fait que la SSH est et entendait rester une association orientée sur l'hébergement. Ceci n'exclut cependant pas une collaboration avec Gastro Suisse pour les questions touchant à la restauration. De manière générale, a-t-il dit, la SSH doit développer une politique d'alliance avec les divers partenaires touristiques.

On rappellera que les statuts de la SSH sont en passe d'être partiellement révisés. Le projet sera bientôt mis en consultation. La votation finale devrait intervenir au plus tôt lors de l'assemblée des délégués 1997. A noter enfin que M. Urfer s'est plu à relever «le bon esprit» qui régit au sein du comité exécutif, ce qui ne peut être que favorable pour l'ensemble de l'association.

Prochaine séance des présidents: le 19 mars 1997 à Berne.

Plus de priorité au marché français

Diverses propositions ont par ailleurs été faites durant la séance. Ainsi, le président de la Société des hôteliers de Lausanne, Jacques Perret, a demandé que la SSH intervienne auprès de Suisse Tourisme (ST), dont elle est un des membres du comité directeur, afin que le marché français figure sur la liste des priorités sur le même plan que le marché suisse et le marché allemand. Cette mesure permettrait notamment d'accroître les moyens consacrés à la promotion. «Le marché français concerne 30% de nos membres», a-t-il dit. La SSH y veillera, a indiqué son directeur, Heinz Probst. Parant aussi de ST, le président de l'association cantonale lucernoise, Hans Swiestra, a invité la SSH à veiller à ce que notre organe de

promotion touristique nationale exploite au mieux l'événementiel. L'Expo 2001, le 150e anniversaire des CFF, par exemple, ont un pouvoir d'attraction touristique important.

Par la voix de son président Daniel Krähenbühl (Vevey), l'Association cantonale vaudoise des hôteliers a pu se faire suggérer que seuls les prix moyens soient mentionnés dans le guide hôtelier. Cette idée ne devait pas se concrétiser. Le président de la commission de classification, Werner Affentranger (Interlaken), a en effet relevé que les prix mentionnés n'ont qu'une valeur indicative et qu'un tel changement supposerait une modification coûteuse de la mise en page du guide. MH

PAPIER-BOUCHON



Aventure d'un futur grand cru du Languedoc

Il y a encore des vigneronniers heureux: nous en avons rencontré! Non loin de Montpellier, dans la vaste région du Languedoc-Roussillon qui va de Nîmes à Perpignan, une poignée de vigneronniers, sur 600 hectares de vignes, croient en leur bonne étoile, accrochée au spectaculaire pic Saint Loup.

PIERRE THOMAS

Cru nouveau venu: il n'a droit à l'appellation que depuis 1994. Et cru de nouveaux venus: près de la moitié des propriétaires proviennent d'ailleurs, d'une autre région, comme d'une autre profession. Tel est le cas d'André Leenhardt qui a repris le domaine du Château de Cazenueuve en 1988. Auparavant, le tout neuf président du «Syndicat de défense du cru du Pic Saint-Loup» était technicien agri-

cole auprès de la Chambre d'agriculture. Sur ses 16 hectares, il a arraché et replanté les trois quarts des vignes, en syrah, grenache et mourvèdre. Fort du succès des rouges, il s'attache aussi à produire du blanc, à partir de viognier, roussane, marsanne et grenache.

Terroir original exceptionnel

Naguère, les raisins des 600 hectares qui forment aujourd'hui l'appellation Pic Saint-Loup allaient se noyer dans le tout venant d'une coopérative. Aujourd'hui encore, elle recueille 50% de la vendange. L'autre moitié étant vinifiée par les vingt-deux caves particulières. Trois fois plus qu'il y a six ans! «Notre objectif, c'est de devenir une appellation à part entière. Nous voulons nous démarquer commercialement des Coteaux du Languedoc», lance André Leenhardt. Au pied des Causses, dans un paysage magnifique, sauvage et tourmenté, fait de roches calcaires déchiquetées – tel le Pic, culminant à 850 mètres d'altitude –

ces «nouveaux vigneronniers» revendiquent une image de terroir original. A juste titre, puisque la région, abritée du mistral et de la tramontane, bénéficie d'un micro-climat: les nuits fraîches rendent soyeux les tanins de la syrah...

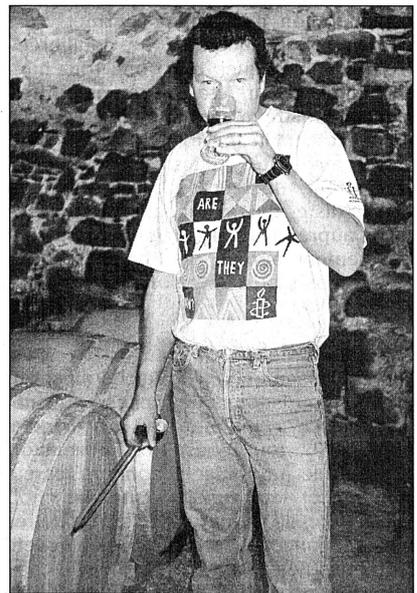
La bénédiction du gourou

Depuis l'an passé, le Château de Cazenueuve exporte vers les Etats-Unis, l'Angleterre, le Benelux et le Danemark. «Les étrangers découvrent que le Languedoc a de l'avenir. Le rapport qualité-prix de nos vins est très favorable (voir encadré)», se réjouit André Leenhardt. Et, depuis que le gourou new-yorkais Bob Parker a coté ses vins à plus de 90 points sur 100, il ne se passe pas un jour sans qu'il doive répondre à un acheteur intéressé. Au point qu'il cède sa meilleure cuvée 1994 à coup de trois bouteilles...

Du «Mas Mortié» 1993, goûté chez l'importateur new-yorkais Eric Solomon, Bob Parker a écrit, il y a un an, qu'un tel vin, «vendu 10 dollars, devrait se payer 45». Pour l'éditeur du «Wine Advocate», cette syrah, vieillie en fûts neufs «n'est pas vraiment différente d'une grande Côte Rotie comme la légendaire La Mouline, de Guigal».

Exportation massive

Ces superlatifs, révélateurs des appuis qu'il faut pour faire «percer» un vin sur un marché désormais mondialisé, paraissent laisser froids les Duchemin. Deux couples – un frère et une sœur et leurs partenaires – se sont installés juste sous le Pic Saint-Loup, dans une clairière où l'on perçoit, de ci, de là, des vignes entrecoupées de garrigues. Au total, 18 hectares plantés. Ces autodidactes, venus pour l'un de l'audio-visuel, pour l'autre de l'agriculture en Savoie, se sont formés



Rémi Duchemin (photo): sa syrah, issue d'un terroir original exceptionnel, a enthousiasmé le grand connaisseur de vins new-yorkais Bob Parker.

Photo: Pierre Thomas

Où les trouver en Suisse?

Réputés pour leur excellent rapport qualité-prix (entre 7 et 13 francs la bouteille), les meilleurs vins du Languedoc sont importés en Suisse. La dernière édition du guide l'acheteur («Einkaufsführer Wein 97», éditions Hallwag, uniquement en allemand) en signale une quarantaine qui ont retenu l'attention du journaliste et dégustateur Andreas Keller. Parmi eux, un seul de l'AOC Pic de Saint-Loup, le Château de Lancyre, chez Diamix, à Granges-Marnand. Les vins du Mas Mortié sont importés par Siegenthaler, à Vevey et DIVO, à Lausanne. Le CAVE SA, à

Gland, distribue les vins du Domaine de l'Hortus, un des pionniers de la région. A signaler l'intéressante initiative du marchand de vins yverdonnois Georges Besse. Sur la foi des résultats du «Concours général agricole de Paris» 1996, il a importé neuf vins du Midi de la France, tous médaille d'or, dont les prix s'échelonnent de 3,90 francs à 11 francs. Parmi eux, la cuvée classique du Château de Cazenueuve (voir ci-contre). Qui a prétendu que les concours ne servent à rien? Relayés par la distribution, ils peuvent faire beaucoup, notamment pour les appellations marginales. PT

au Lycée viticole de Davayé, près de Mâcon, avant de se lancer dans l'aventure en famille.

Pour les «nouveaux vigneronniers» du «Mas Mortié», l'exportation – à raison de 80% de la production! – est «une solution de facilité, car le commerce, on ne sait pas encore ce que sait...», dit en souriant Rémi Duchemin qui travailla aussi dans

les vignes d'Hugues Beaud, viticulteur passionné d'Antagnes, près d'Ollon (VD).

Sur ce terroir béni des dieux, même Mercure s'y met... Un exemple à méditer, au moment où l'Europe se plaint d'un excédent de vins. Et la démonstration qu'il y aura toujours de la place pour une viticulture soucieuse de qualité.



L'hotel + tourismus revue cherche:

«L'Eco-Hôtel de l'année 1997»

De quoi s'agit-il?

Le «Prix de l'environnement de l'hôtellerie suisse» sera remis l'an prochain pour la **troisième fois**. Ce prix désignera «L'Eco-Hôtel de l'année 1997» et récompensera des établissements qui ont fait preuve d'innovation dans leur catégorie respective. *L'hotel + tourismus revue* est dès lors à la recherche d'hôtels – classés ou non par la Société suisse des hôteliers et de quelque catégorie qu'ils soient – qui ont opté pour **une gestion écologique** et qui s'efforcent de l'appliquer de manière conséquente.

Que faut-il faire?

Les hôteliers ou les collaborateurs intéressés peuvent faire acte de candidature à partir de **janvier 1997** auprès de *l'hotel + tourismus revue* en présentant par écrit les atouts de leur établissement. Les propositions de candidature peuvent aussi être faites par les **régions touristiques, Suisse Tourisme** et la **Fédération suisse du tourisme**. La prise en considération des régions permet d'assurer une présence géographique équilibrée. Les régions touristiques ont donc tout intérêt à ce qu'un de leurs établissements entre dans le choix restreint des candidats. Les hôtels ont également la possibilité de rendre attentifs les organes cités ci-dessus sur leurs atouts et, partant, de leur suggérer de les porter sur la liste des candidats. Annoncez-vous donc auprès de votre région touristique ou directement auprès de *l'hotel + tourismus revue*, case postale, Monbijoustrasse 130, 3001 Berne.

Le calendrier

Les établissements, les régions ainsi que les organes touristiques déjà cités peuvent faire parvenir leur candidature au jury jusqu'au **25 juillet 1997**. Sur la base des informations recueillies, le jury sélectionnera les établissements et leur rendra visite. Le choix de l'«Eco-Hôtel de l'année 1997» et des autres lauréats du concours sera effectué en novembre. La remise des prix aura lieu dans le cadre du salon **Igeho 97** qui se tiendra du **21 au 26 novembre 1997** à Bâle.

Les distinctions

Le lauréat du «Prix de l'environnement de l'hôtellerie suisse» se verra remettre officiellement le titre de «**L'Eco-Hôtel de l'année**». Il recevra une plaquette qu'il pourra apposer dans

ses locaux et aura le droit de faire figurer gratuitement ce titre dans le Guide suisse des hôtels SSH. Les innovations dans le domaine de l'énergie, de la gestion des déchets, du nettoyage et du blanchissage, du F&B et de la construction peuvent être également honorées d'un prix de l'innovation.

A l'issue des travaux d'évaluation, le jury s'entretiendra, pour la première fois, avec les candidats afin de les aider à s'améliorer.

Les lauréats seront présentés de façon détaillée dans *l'hotel + tourismus revue*. Les noms des établissements sélectionnés seront également publiés. Les lauréats profiteront par ailleurs d'une publicité certaine dans les médias destinés au grand public.

Où peut-on s'informer?

Le jury sera guidé dans son choix par les principes figurant dans le manuel écologique de la SSH «Du succès naturel»*. Les questions relatives au concours peuvent être adressées à Elisabeth Zbinden, responsable du Service de conseil en matière d'économie d'énergie et de respect de l'environnement de la SSH. Le jury n'échangera pas de correspondance sur le processus de sélection.

Participation au concours

Peuvent participer au concours: tous les établissements suisses qui répondent à la définition donnée par le Guide des hôtels suisses de la SSH aux hôtels, hôtels garni, relais de campagne ou apart-hôtels. L'affiliation à la SSH n'est pas une condition.

Le jury

Le jury est composé des spécialistes et des personnalités suivantes:

- Sabine Bertin, hôtelière, Gasthaus zum Rössli, Mogelsberg, lauréat 1995, catégorie relais de campagne;
- Heiner Mack, hôtelier, Hôtel Alte Post à Müllheim (D), «Eco-Hôtel» de l'année 1991 en Allemagne;
- Hansruedi Müller, professeur et responsable de l'Institut de recherche sur les loisirs et le tourisme de l'Université de Berne;
- Urs Renggli, ingénieur ETH/SIA, membre du groupe d'échange d'expériences «cuisine et électricité» établi sur mandat de «Energie 2000»;
- Hans Spreng, ingénieur ETH, responsable du bureau environnement chez Coop Suisse;
- Martin Volkart, hôtelier et co-auteur du manuel écologique «Du succès naturel»;
- Elisabeth Zbinden, responsable du Service de conseil en matière d'économie d'énergie et de respect de l'environnement de la SSH;
- Andreas Netzle, rédacteur en chef de *l'hotel + tourismus revue*, Berne.

Les lauréats

1994

«Eco-Hôtel de l'année 1994»:

Auberge de l'Aubier, Montézinillon (NE)

Lauréat catégorie

«hôtel de saison»:

Hôtel Bethanien, Davos

Lauréat catégorie «hôtel urbain»:

Hôtel Mövenpick, Regensdorf

Lauréat catégorie «hôtel garni»:

Hôtel Bären/Bristol, Berne

1995

«Eco-Hôtel de l'année 1994»:

Hôtel Bethanien, Davos

Lauréat catégorie

«hôtel urbain»:

Hôtel Baseltor, Soleure

Lauréat catégorie

«relais de campagne»:

Gasthaus zum Rössli, Mogelsberg

Prix spécial «innovation»:

Hospice Acquacalda,

Col du Lukmanier

Prix spécial «énergie»:

Hôtel Waldhaus, Sils-Maria

* «Du succès naturel». Manuel pratique relatif à l'écologie contenant 400 conseils destinés à l'hôtellerie et à la restauration. Peut être obtenu auprès de la Société suisse des hôteliers, Monbijoustrasse 130, 3001 Berne, au prix de 77 francs 50.

Unternehmerseminar SHV

Neue Verbündete gewonnen

An einer stimmigen Diplomfeier im Grand-Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken wurden 43 erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen des Zyklus 22 des Seminars SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration die hart erarbeiteten Diplome überreicht.

PETER B. GROSSHOLZ

Vor rund 150 Anwesenden wies Heinz Probst, Direktor des SHV, in seiner Begrüssungsansprache auf die schwierige Situation im Gastgewerbe hin, gab sich aber angesichts des anwesenden Unternehmerpotentials hoffnungsvoll und zuversichtlich, denn «das wichtigste Glied in den touristischen Wertschöpfungskette ist unbestritten die Hotellerie. Ohne ihre Leitfunktion geraten alle anderen touristischen Betriebe in Schwierigkeiten.»

Tourismus-Revolution

In seiner Diplomrede forderte der Direktor von Schweiz Tourismus, Marco Hartmann, die Absolventinnen und Absolventen auf, nicht in das branchentypische Klagediehl einzustimmen. Der Tourismus stecke nicht in einer Krise, vielmehr sei eine Revolution im Gange, eine Revolution, in der alte, bisherige Zustände durch neue Erkenntnisse und Methoden ersetzt würden. Er rief die frisch Diplomierten auf, sich als Verbündete an die Seite und in die Dienste des Schweizer Tourismus zu stellen: «Die Vertreter der Hotellerie haben eine Vorbildfunktion wahrzunehmen», hielt er fest. Vorbild sein heisse, sich abzugrenzen und einfach besser zu sein. «Und besser sein bedeutet, täglich Neues zu lernen.»

Mit Stolz und Überzeugung

Der Seminarleiter, Peter B. Grossholz, wies darauf hin, dass die Teilnehmerinnen und Teilnehmer sehr wohl begriffen hätten, was von ihnen erwartet würde. Er belegte dies mit dem Zitat aus einem Leitsatz, der am US im Rahmen einer Projektarbeit formuliert wurde: «Mit Stolz und Überzeugung bringen wir Mensch und Natur in Einklang». Mit dieser Grundhaltung, dem erworbenen Wissen und den neuen, gemeinsam gemachten Erfahrungen dürfe dieser Zyklus sehr wohl einer revolutionierten Zukunft entgegengehen.

Hansueli Baier, Präsident der Vereinigung Diplomierter Hoteliers/Restaurateure SHV, forderte die Diplomierten auf, diese entscheidende Nasenlänge, die sie jetzt voraus sind zu nutzen, um tatsächliche Veränderungen herbeizuführen.

Vier Landessprachen

Die Absolventinnen und Absolventen zeigten in einem feinen Statement in den vier Landessprachen, dass sie sich bewusst sind, welche Verantwortung sie zu tragen haben, und dass sie gewillt sind, insbesondere der Hotellerie in der Schweiz – aber auch im Ausland – den Stellenwert zu verschaffen, der ihr im Rahmen des Tourismus zusteht. Bevor sich der Zyklus 22 an seine Diplomfeier ins Parkhotel du Sauvage zum Mystery-Weekend zurückzog, wurde zur aufgestellten Musik der Gebrüder Schiegg aus Bern ausgiebig gefeiert.



Gruppe «Chauptikum»: Von links: Martin Studer, Zürich; Andreas D. Ludwig (Hotel Albana, Silvaplana); Andreas Bruggmann (Wirtschaft Heyer, Biel-Benken); André Hülsler (Golfhotel Waldhuus, Davos); Jacqueline Suter-Jester, Frankfurt; Peter Lustenberger (Hotel Storchen, Schönenwerd); Alfred Kral (SV-Service Domat-Ems); Markus Bertschi (Bayrische Zugspitzbahn, Garmisch-Partenkirchen).



Gruppe «Papillon»: Von links: Maria Mettler (Personalrestaurant Postino, Luzern); Marlies Scheuber-Wyss, Schenken; Alexander Stingl (Mövenpick-Hotel Neu-Ulm); Roland Hofstetter, (Mövenpick Kantonbank, Luzern); Detlef Linder (Mövenpick-Hotel Kairo-Heliopolis); Anita Bross (Hotel Sonnenhof, Engelberg); Urs Brunner (Restaurant Zur Bäckertube, Luzern); Jürg Landolt (Stadtcasino Baden); Helmut Gold (Hotel Leoneck, Zürich).



Gruppe «Timeout»: Von links: Regula Wysling (Hotel Krone Unterstrass, Zürich); Dirk Baumann (Crazy Cow, Zürich); Cornelia Sommer (Hotel Ascot, Zürich); Stefan Maeder (Hotel Zürich, Zürich); Martin Hämmerli (Hotel Bristol, Zürich); Markus Segmüller (Culinarium AG, Zürich); Ingrid Suter (Hotel Splügenschloss, Zürich). Auf dem Bild fehlen: Jean-Luc Baeriswyl (Mövenpick-Hotel Cadett, Voorburg, NL); Joost Smeulders (Mövenpick-Hotel Cadett, 's-Hertogenbosch, NL); Marc Wellauer (Hotel Adler, Zürich).
Fotos: Andreas Messler



Gruppe «Tozure»: Von links: Martin Rohner (Marché Mövenpick Glarnerland, Niederurnen); Herbert Fandl (SSG Shoppingbrücke, Pratteln); Marcel Schwab (Eurest SA Restaurant Traders, Zürich); Daniel Summermatter (SSG Hotel Egerkingen); Lorenz Meier (Brasserie Baselstab, Basel); E. Roger Gutersohn (Klinik Schloss Mammern); Andreas Cavagn (Hotel Basiisk, Basel).



Gruppe «Rainbow 47»: Von links: Kurt Ropers (Hotel Peterhof, St. Petersburg); Lilo Liberti, Bern; Kevin Kunz (American Colony Hotel, Jerusalem); Marianna Löffel (Restaurant Kreuz, Belp); Hans Kiper (Hotel Meielisalp, Leisigen); Peter Baur (Zentrum Artos, Interlaken); Thomas Michel (Parkhotel du Sauvage, Meiringen); Karin Bähler (Kursaal Bern); René A. Probst, Bioggio.

Präsidentenversammlung SHV

«Initiativ in die Zukunft»

Präsidentenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) im Swissôtel in Zürich: Das Budget 1997, die Berichte der Verbands- und Geschäftsleitung SHV sowie das Verbandsprogramm 1997 bildeten Schwerpunkte.

STEFAN SENN

«Um die Erwartungen erfüllen zu können, die seitens der Mitgliedschaft in ihren Verband gesteckt werden, braucht es Strukturen, die mehr unternehmerischen Freiraum lassen». SHV-Direktor Heinz Probst verdeutlichte in seinen Ausführungen zum Verbandsprogramm 1997 die Notwendigkeit, die (verbands-typisch) langen und demokratisch abgestützten Entscheidungswege zukünftig zu verkürzen und flexibler gestalten zu können.

Einen Schwerpunkt im kommenden Jahr bilde die Schaffung bestmöglicher interner Voraussetzungen, meinte Probst. Und: «Es gilt aber auch, tourismusfreundliche externe Rahmenbedingungen zu erreichen. Ich denke an die Arbeitsmarktverhältnisse, an die Tourismusförderung und an die Situation auf dem Kapitalmarkt».

Im Rahmen eines sogenannten Revitalisierungsprogrammes gehe es aber auch um die Steigerung der Dienstleistungsqualität, um den qualitativen Ausbau im Bereich der neuen Medien, um die Implementierung der Klassifikationsnormen 1998 und um die Fortsetzung einer intensiven, glaubwürdigen Öffentlichkeitsarbeit.

Drei zentrale Ansätze

«Mit Initiative, Engagement und Pflege menschlicher Werte in die Zukunft». Auf diesen Nenner brachte SHV-Präsident Alfred E. Urfer die Thematik. Mit der Unterstützung in der Ausrichtung der Produkte und Dienstleistungen der Verbandsmitglieder sei auf die Wünsche und den Nutzen der Gäste Rücksicht zu nehmen. Bewusste Servicequalität stehe im Vordergrund. Auch seien die regionalen und nationalen Tourismus-Organisationen zu unterstützen und mit der Einflussnahme auf die politischen Behörden die erforderlichen Anpassungen voranzutreiben.

Allianz statt Fusion

In der Folge kam der SHV-Präsident auf das Verhältnis zwischen SHV und Gastrosuisse zu sprechen. «Die beiden Verbände stimmen überein, dass in allen gastgewerblichen Fragen eine gemeinsam erarbeitete und getragene Politik und – wie kaum je zuvor – eine enge Zusammenarbeit notwendig ist». Urfer präziserte: «In den Bereichen Tourismus und Hotellerie ist der SHV aus guten Gründen weder bereit noch soweit, die Politik der weit über 10 000 vorrangig vom Binnenmarkt geprägten Gastrosuisse-Mitgliederbetriebe vorbehaltlos zu übernehmen». Hingegen müsste eine starke strategische Allianz mit allen Gastro- und Tourismus-Partnern gebildet werden, um mit einer Stimme zu sprechen und überzeugen zu können. «Alle Trends weisen eindeutig auf die Zunahme solcher Allianzen hin».

Das Heil liegt für Alfred E. Urfer nicht in Zusammenschlüssen und Fusionen, sondern in einer verlässlichen Kooperation mit gemeinsamen Zielsetzungen und grösstmöglicher Anpassungsfähigkeit. Nicht die Grösse sei entscheidend, sondern Qualität und Kompetenz. Die Grösse eines Verbands mache nicht a priori einheitlicher.

Ausgeglichenes Budget

Als Präsident der Finanzkommission war es an Xavier Stocker, das Budget 1997 zu präsentieren. Es schliesst gemäss seinen Ausführungen bei prognostizierten Erträgen und Aufwänden von rund 30,76 Millionen Franken aus dem ordentlichen Betriebsergebnis ausgeglichen ab. Im Budget enthalten seien bereits 825 000 Franken betriebswirtschaftlich notwendige Abschreibungen, ebenso wie 58 000 Franken Reservebildung gemäss den Vorgaben der Finanzpolitik zur weiteren Verbesserung der Eigenkapitalbasis. Zur Finanzierung von zukunftsgerichteten Projekten seien erstmals auch Entnahmen aus strategischen Reserven budge-

tiert, und zwar in der Höhe von 120 000 Franken. In seiner «Tour d'horizon» in Sachen Finanzen kam Stocker auch auf die Rechnung 1996 zu sprechen, «die nach rigorosen Einsparungen beispielsweise im Bereich der Personalkosten mit einem Umsatz in der Höhe von knapp über 31 Millionen Franken praktisch ausgeglichen abgeschlossen werden kann».

Task Force bilden

«Wir arbeiten in einem positiven Geist». Mit diesen Worten leitete Alfred E. Urfer seinen Rechenschaftsbericht über die Tätigkeit der Verbandsleitung ein. Man sei im zu Ende gehenden Jahr ein gutes Stück vorangekommen, in bezug auf die Reorganisation des Verbandes ebenso wie auch bezüglich der Positionierung einer Branche, die ihre Leistungen nach wie vor im eigenen Land zu erbringen habe «und mit den entsprechenden Problemen zu kämpfen hat. Auf die Formierung einer sogenannten Task Force, die sich unter besonderer Berücksichtigung der Struktur der kleinen und mittleren Betriebe insbesondere um die Zusammenarbeit mit den Banken zu kümmern hat, wird weiterhin Gewicht gelegt», berichtete Urfer.

Kritische Medientöne

Die überdurchschnittliche Medienpräsenz der Branche, das in den Medien wiedergegebene Verhalten der Hotellerie in der Mehrwertsteuer-Frage und die Problematik um die Praktikantenplätze für Absolventen der SHV-Hotelfachschulen bildeten die Schwerpunkte in der «Rundschau» von Verbandsdirektor Heinz Probst.

«Laut wissenschaftlichen Studien äussern sich die elektronischen Medien tendenziell sehr kritisch über Tourismus, Hotellerie und Gastgewerbe», informierte er. So habe vor allem das Radio- und Fernsehpublikum in der italienischen Schweiz in der letzten Zeit kaum positiv gewertete Informationen erhalten. «Es wäre besser berichtet demgegenüber die elektronischen Medien der Westschweiz. Und am objektivsten ist die Berichterstattung in der Tagesschau des Fernsehens DR5, in der Sendung «10 vor 10» und in der «Rundschau» ausgefallen».

In der Frage der Weitergabe des Mehrwertsteuer-Vorteils an die Gäste hat eine Repräsentativumfrage bei den Mitgliederbetrieben SHV ergeben, dass mit der Einführung des Sondergesetzes für die Beherbergung 54 Prozent eine entsprechende Preismässigung angeordnet und 29 Prozent einen steuerbedingten Mehrwert geschaffen haben.

Eindringlicher Appell

Einen Appell richtete der SHV-Direktor an die Verbandsmitglieder: «Stehen sie in dieser schwierigen Zeit für das bisher bewährte und erfolgreiche duale Ausbildungssystem von Fachschulunterricht und Praktikumsausbildung ein», meinte Probst und ergänzte: «Reservieren sie ihre Praktikumsstellen priorisiert für Absolventen einer SHV-Hotelfachschule, sei es Lausanne, Thun oder Bluche.»

Statutenänderung

Eine Arbeitsgruppe unter der Ägide der Verbandsleitung SHV ist mit der Grundlagearbeit zur Teilrevison der Statuten beauftragt. Das Resultat wird den Sektionen und Kantonalverbänden zur Vernehmlassung vorgelegt und als Revisionsantrag der Delegiertenversammlung unterbreitet.

Hauptsächliche Ziele der Teilrevison: Anpassung der Statuten an die wirtschaftliche und organisatorische Entwicklung sowie die Schaffung von schlankeren und unternehmerischen Verbandsstrukturen, ohne aber in die lokalen oder kantonalen Entscheidungsfreiheiten einzugreifen.

Klar betont wurde an der Präsidentenversammlung, dass der SHV der Dachverband aller klassifizierten Schweizer Hotels sei und bleiben wolle und es die KMU-betonnte Mitgliedschaft zu unterstützen gelte. Der SHV sei legitimer Repräsentant der Hotellerie und Ansprechpartner in touristischen Angelegenheiten. SSE

Nendaz



Les musiciens des Tambours du Bronx ont répondu favorablement à l'invitation du directeur de l'Office du tourisme de Nendaz, Pierre-Olivier Bourban (2e en commençant par la gauche).
Photo: Laurent Missbauer

Une incantation à la neige réussie

Avec la neige qui avait tendance depuis plusieurs années à boudier le début de la saison hivernale, les responsables de l'Office du tourisme de Nendaz avaient cru bon organiser une journée d'incantation à la neige le 30 novembre. Ils étaient bien loin de s'imaginer que les flocons tomberaient en abondance avant même le début de ladite incantation aux sons des Tambours du Bronx.

LAURENT MISSBAUER

Pierre-Olivier Bourban, le directeur de l'Office du tourisme de Nendaz, était d'ailleurs le premier à le reconnaître: «La neige était tombée en abondance bien avant le début de notre manifestation, mais nous n'allons pas nous en plaindre. Le but de cette incantation à la neige avec la présence des musiciens des Tambours du Bronx était avant tout d'animer la station à l'occasion du coup d'envoi de la saison hivernale.»

Il n'en demeure cependant pas moins que l'abondance de neige a quand même découragé de nombreuses personnes à se déplacer à Nendaz: «La radio n'est pas

étrangère à ce phénomène», remarque Pierre-Olivier Bourban. «Elle a en effet toujours tendance à tourner la moindre information en catastrophe. En annonçant que les accès aux stations et aux vallées latérales étaient impraticables, voire même fermés en raison d'un prétendu danger d'avalanches, elle nous a causé un important préjudice. Au lieu des 1500 spectateurs escomptés, nous n'en avons finalement eus que 600 et il n'y avait aucun danger d'avalanches chez nous.»

Nouveautés hivernales

Les routes étaient en outre parfaitement dégagées, même jusqu'à Siviez au-dessus de Nendaz. Les musiciens français des Tambours du Bronx sont d'ailleurs arrivés à bon port avec une traction arrière équipée de pneus d'été. Ce n'est pas la première fois que les médias – radio, télévision et presse écrite en général – colportent des informations insuffisamment vérifiées: «L'année passée, on pouvait très bien skier en altitude et ces mêmes médias persistaient à répéter qu'il n'y avait pas de neige dans les Alpes. Face à une pareille désinformation, les offices du tourisme ont toutes les peines du monde à faire corriger le tir», ajoute Pierre-Olivier Bourban qui a également profité de cette incantation à la neige

pour présenter les différentes nouveautés hivernales de sa station.

Ainsi, Nendaz dispose désormais d'un réseau de 70 kilomètres de promenades hivernales: «Cela répond à une demande de notre clientèle. Nous estimons à 25% la clientèle de non-skieurs et il ne faut pas oublier non plus que les skieurs peuvent eux aussi se laisser tenter un jour ou l'autre par des promenades hivernales sur des sentiers parfaitement entretenus. Promenades en raquettes et en traîneau figurent aussi au programme et nous mettons tout en œuvre pour que la saison hivernale soit aussi animée que la saison estivale,» conclut Pierre-Olivier Bourban.

Une semaine de ski pour 285 frs

Le week-end dernier, marqué par une manche de la Nescafé Red Cup de snowboard et par la prestation des Tambours du Bronx qui se sont produits dans une ambiance dantesque de cracheurs de feu, a été le premier signe tangible de cette volonté d'animer la station en hiver. Une deuxième impulsion pourrait en outre être donnée par cinq semaines (trois en janvier et deux au mois d'avril) à «prix cassés». Une semaine avec l'abonnement de ski et l'hébergement en appartement sera en effet proposée à partir de 285 francs avec 20% de réduction sur la location du matériel et 10% sur les cours de ski.

CARROUSEL

Hotellerie



Der Grindelwaldner Andreas Kaufmann übernimmt Anfang Saison zusammen mit seiner Frau Monic Kaufmann das Central Hotel Wolter, Grindelwald. Früher war das Hotellerie-Ehepaar in der «Spinne» in Grindelwald tätig. Die Kaufmanns haben das Hotel Wolter von der Besitzerfamilie Milow-Balmer gekauft. In den nächsten Jahren soll der Betrieb sanft renoviert werden. Das Restaurant und die Reception sind auf diese Saison hin bereits neu renoviert worden. SM

Hôtellerie et tourisme



Réunis en assemblée générale annuelle sous la présidence de Giancarlo Torriani, les membres de la chaîne de collaboration Minotel ont élu pour 1997 un nouveau président national en la personne de Gérard Dörfler (photo), directeur de l'Hôtel Krone Minotel Suisse 4 étoiles à Soleure. Il est également à noter que la commission de promotion-vente de Minotel Suisse est désormais présidée par Hans Riesen, de Thoune. Relevons enfin que la France était à l'honneur à l'occasion de ces assises annuelles avec le président Jean Lavergne et Jean-Pierre Mansoux d'Inter Hotel, le nouveau partenaire français de Minotel Europe. LM

Wettbewerb



Melanie als Glücksfee im Schnee

Kaum zurückgekehrt von den Miss-World-Wahlen in Indien, amtierte Miss Schweiz Melanie Winger (auf dem Bild mit Daniel Mahrer und Heini Hemmi sowie dem Lenzerheide-Maskottchen) als Glücksfee im Lenzerheider Schnee. Am vergangenen Wochenende zog sie unter 32 000 Einsendungen die Gewinner des Mega-Wettbewerbs in der Winterplausch-Beilage des «Sonntags-Blick», der gemeinsam mit dem Schweizer Hotellerie-Verein und mit Schweizer Tourismus lanciert wurde. 350 Teilnehmerinnen und Teilnehmer konnten sich freuen: Sie haben insgesamt

über 1500 Ferientage, darunter 42 Ferienvochen für die ganze Familie, gewonnen. Die Verlosung der vorweihnachtlichen Überraschungen fand im neuen Szene-Treff der Bergbahnen Lenzerheide-Valbella, im Boarder Tipi bei der Funpark-Anlage der Rothorn-Bahnen statt. Dort feierten die Ski- und Boarderfans ausgiebig den Start der Wintersaison und die neu gebauten Pipes, darunter die brandneue Nature Half Pipe (ein natürliches Bachbeet im gesicherten Pistengebiet mit spontanen Jumps und Steilkurven). (Foto: Hansjörg Ryser)

HJR

Swiss Culinary Cup, Gastronomica

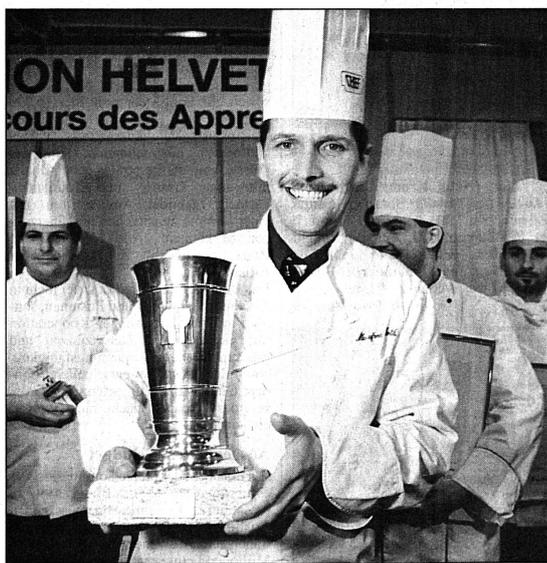
Spitzenköche auch ohne Sterne

Der erste Swiss Culinary Cup anlässlich der Gastronomica zeigte, dass ein Menu mit Spitzenresultaten nicht unbedingt mit «Gault Millau»-Sternen korreliert. Der Schweizerische Kochverband möchte so jungen, unbekannteren Kochkünstlern zum Durchbruch verhelfen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Anlässlich der Gastronomica '96 lancierte der Schweizerische Kochverband in Lausanne die Preisverleihung des ersten Swiss Culinary Cup. Der Sieger kam aus dem fernen Osten: Manfred Roth (28) vom Osaka Hilton Hotel in Osaka/Japan konnte schriftlich und praktisch die Jury überzeugen. Das Resultat sprach für individuelle Qualität und weniger für Sterne-Köche: Während Roth mit gerade absolvierten eigenem Fachausweis den 1. Platz von ca. 100 Mitbewerbern belegte, kam so mancher renommierte Koch mit 14 oder 15 «Gault Millau»-Punkten nicht mal ins Finale.

Mitmachen beim Culinary Cup konnte jeder, vom Lehrling bis zum diplomierten Meisterkoch. An die 600 Formulare wurden auf Anfrage verschickt. Die Rücklaufquote lag bei 20 Prozent. «Vor allem junge Köche haben noch Zeit, an einem solchen Wettbewerb teilzunehmen», schränkt Norbert Schmidiger, Sekretär des Kochverbandes Schweiz die qualitative Aussagekraft des Kochereignisses ein. Der Verband möchte mit dieser kulinarischen Klassifizierung vor allem junge Kochkünstler in ihrer beruflichen Laufbahn unterstützen.



Manfred Roth, Osaka Hilton, reiste für den Culinary Cup extra aus Japan an und belegte den ersten Platz. Foto: zvg

Von den 12 Finalisten belegte Rang zwei Max Meier vom Grand-Hotel Quellenhof in Bad Ragaz und Platz drei Hans Keller vom Restaurant Kronenhalle in Zürich. Die Aufgabe bestand in der Erstellung eines 3-Gang-Menüs. Die Zubereitung der Gerichte war mit der Bedin-

gung verknüpft, Produkte der Sponsoren zu verwenden. Dyrhberg AG in Klus-Balsthal, Brauerei Feldschlösschen in Rheinfelden, Frisco-Findus AG in Rohrschach, Leisi AG in Wangen und Pitec-Gastrotechnik in Zürich trugen den Kochwettbewerb finanziell mit.

Hotel Schiff, Murten

Konzert zum Jubiläum

50 Jahre Familie Lehmann im Hotel Schiff in Murten. Die Hoteliers Fredy und Pierre Lehmann feierten dieses Jubiläum auf besondere Art und Weise: Gäste, Freunde und «tout Morat» wurde zu einem musikalischen Meisterwerk eingeladen. Die Aufführung des Symphonie-Orchesters von Lettland und des «Chœur Symphonique de Fribourg» vermochte die zahlreich erschienenen Konzertbesucher zu begeistern. Die bis auf den letzten Platz besetzte reformierte Kirche in Murten gab dem musikalischen Leckerbissen auch den passenden akustischen und optischen Rahmen. «Pierre und ich sind der Überzeugung, dass das 50-Jahr-Jubiläum Anlass genug ist, eine würdige Feier zu veranstalten», meinte Fredy Lehmann dazu. «Mit einem Werk von Luigi Cherubini wollten wir unserer Freude darüber Ausdruck verleihen, dass unsere Familie den Betrieb seit einem halben Jahrhundert führen kann». Das Konzert sei zugleich auch ein Wegweiser hin in eine glückliche (Hotel-)Zukunft. HP

St. Lucia

«Tourismus» als Schulfach

Die Karibikinsel St. Lucia hat als erstes Feriennest das Schulfach «Tourismus» eingeführt. Bereits in den Grundklassen werden die Kinder über die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus und seinen Einfluss auf die Entwicklung des Inselstaats unterrichtet. Gleichzeitig wird ihnen von der Heimat und der Lebensart der Urlauber erzählt. Es geht darum, so Tourismusminister Romanus Linsiquot, schon früh Vorurteile abzubauen und die Einstellung «die und wir» zu ändern. Deshalb werde den Kindern auch aufgezeigt, dass Touristen nicht einfach reich geboren wurden, sondern zu Hause hart arbeiten, um sich eine Reise in die Karibik leisten zu können. Ob die Einführung eines solchen Schulfachs auch in der Schweiz einmal zur Diskussion stehen wird, ist derzeit noch nicht absehbar. Vorerst müssen Informationskampagnen oder Tourismuskoffer in einzelnen Kantonen genügen. MAY

FRONT/KADER

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 Ulitikon ZH Tel. 01-491 93 66

Remimag
...bringt Sie weiter

Gastronomie

«Bravo, bravissimo!» oder gut deutsch: «Das ist ein Service!» –
dafür können Sie geradestehen.

Das Ristorante Centro in Luzern ist in jeder Hinsicht ein originelles Lokal, Trotzdem:
Sie haben uns noch gefehlt. Als

Teamleiter/in Service

stehen Sie täglich vor einer neuen Herausforderung im Umgang mit Menschen – auf der
einen und anderen Seite: Sie haben genauso viel Farbe wie unsere bunte Gästeschar,
sind freundlich, unkompliziert, zuvorkommend, charmant, kurz: als Gastgeber/in sind
Sie einfach virtuos.

Dieselben überzeugenden Eigenschaften setzen Sie auch motivierend hinter den
Kulissen um: als Leiter/in eines siebenköpfigen, lockeren und beliebten Service-Teams
und überhaupt als teamfähige Persönlichkeit unter insgesamt 20 Mitarbeiterinnen und
Mitarbeitern. Selbstverständlich haben Sie in Ihrem Meier schon genügend Erfahrung
gesammelt, um zu wissen, dass jedes Bravo überdurchschnittlichen Einsatz und jedes
Bravissimo noch mehr voraussetzt. Dafür dürfen Sie auch einiges erwarten.

Falls Sie sich für diese engagierte und kreative Tätigkeit interessieren: Kompliment!
Rufen Sie bitte Frau Huber an, oder schicken Sie ihr Ihre Unterlagen. Sie sagt Ihnen gerne
mehr über die vorteilhaften Anstellungsbedingungen.

897411985

Herausforderung auf 1500 m ü. M.
für ideenreiche/n

Unternehmer/in

– Im Winter direkt an Loipe und Piste
– Im Sommer an Durchfahrtsstrasse
sowie am Wander- und Bike-Wegnetz.

Nach zweijähriger Aufbau- und Umbauzeit
möchten wir die Führung unseres Berge-
restaurants einem **unternehmerischen Gastro- und Tourismusprofi** übergeben.
Wir sind für alle Übergabeformen offen.
Pacht, Verkauf, selbständige Führung als
Gerant usw.

Interessiert? Dann melden Sie sich unter
Chiffre 89730, hotel + tourismus revue, Post-
fach, 3001 Bern.

89730/383438

St. Moritz

Randolins

Per 1. November 1997 suchen wir für das evangelische
Zentrum für Ferien und Bildung Randolins in St. Moritz

Direktorin/Direktor oder
Direktionspaar

Das Zentrum versteht sich als Ort der Erholung und
Begegnung für Einzelgäste, Familien und Gruppen. Es
wird nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen geführt.
Der offene und gemeinschaftsfördernde Geist des Hauses
wird durch regelmässige Veranstaltungen sowie durch
besinnliche Gedanken vor dem gemeinsamen Nachhessen
spürbar.

Das Zentrum ist ein Zweisaisonbetrieb und besteht aus
5 verschiedenen Häusern mit unterschiedlichem Standard.
Es stehen für Einzelgäste und Familien 130 Betten und für
Gruppen 70 Betten zur Verfügung. Verschiedene Tagungs-
und Seminarräume, Speisesaal und eine kleine Cafeteria
vervollständigen das Angebot. Randolins ist Mitglied SHV
und VCH.

Wir bieten: Eine mit sämtlichen Kompetenzen ausgestat-
tete Direktionsstelle. Das mit dem Vereinsvorstand gemein-
sam erarbeitete Betriebs- und Investitionsbudget gilt als
Führungsinstrument. Es steht eine 5 1/2-Zimmer-Wohnung
zur Verfügung.

Wir erwarten: Eine gute Grundausbildung,
Hotelfachschule (Unternehmerseminar von Vorteil) und
mehrjährige Erfahrung in leitender Stellung. Deutsche
Muttersprache und gute Italienischkenntnisse. Alter
zwischen 35 und 50. Eine innere Haltung, die mit der
geistigen Ausrichtung des Zentrums übereinstimmt.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und
Handschriftprobe senden Sie bitte an untenstehende
Adresse, z. H. Herrn Walter Rohner.

Remimag Gastronomie Buzibachring 3 6023 Rothenburg

89741/102024

897411985

I.C.H. – Ihr Spezialist für das Management von Hotels, Hochsee- und Flussschiffen im In- und Ausland.

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

I.C.H. Management S. A.
Villa Stadtpark
Neue Jonastrasse 91
Postfach 1476
CH-8640 Rapperswil
Tel. +41 55 220 84 22

Wir sind eine international tätige Managementgesellschaft in den
Bereichen Schifffahrt und Hotellerie.

Als solche setzen wir hohe Ansprüche an Qualität und Dienst-
leistung und sehen es als unsere Aufgabe, unseren Gästen eine
sehr persönliche und individuelle Atmosphäre zu bieten.

Im Zuge unseres «Zuwachses» und der damit verbundenen Manage-
ment-Übernahme einiger Flussschiffe auf dem Rhein und
der Donau suchen wir kompetente und innovative

Hotelmanager (m/w)

welche mit viel Motivation zur Umsetzung unserer Ziele und zu un-
serem Erfolg beitragen.

Zusammen mit dem Kapitän repräsentieren Sie das I.C.H. Manage-
ment gegenüber Ihren Kaderangestellten, der gesamten Crew
sowie allen Passagieren an Bord.

Sie übernehmen die Verantwortung für das Erreichen und Erhal-
ten des qualitativ hohen Standards an Bord. Zusammen mit Ihrem
Kader sorgen Sie für einen reibungslosen Arbeitsablauf in allen
Bereichen und für das Wohl unserer Gäste.

Sie sind ein/e Fachmann/-frau auf der Suche nach einer neuen,
nicht alltäglichen Herausforderung. Wir bieten Ihnen die ideale
Plattform zum Einstieg ins Top-Management.

Möchten Sie mehr über unser Unternehmen und unsere Projekte
erfahren? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunter-
lagen.

89390/139688

Renommiertes Spezialitätenrestaurant
(150 Plätze) mit Dancing sucht quali-
fizierten, aufgestellten

Geschäftsführer
mit Koch-Erfahrung

Sind Sie einsatzbereit, belastbar und zu-
verlässig, beherrschen Fremdsprachen
D/F/E, dann sind Sie der richtige Mit-
arbeiter für uns.

Arbeitszeiten: 17.00 bis 3.00 Uhr.

Bewerbungen mit den nötigen Unter-
lagen sind erbeten unter Chiffre 89828,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001
Bern.

89828/46205

Euro Gastro Service
(Hotelmobilien)

sucht:

Immobilienverkäufer/in

Sie unterstützen beim Verkauf, bei der
Beratung und Finanzierung.
Führen Verhandlungen und schliessen
Verträge ab. Auch Schätzungen sowie
Vermietungen gehören dazu.

Wenn Sie motiviert, selbständig und
verhandlungssicher sind, senden Sie
Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Langstrasse 61, 8004 Zürich.

89772/286451

RELAIS & CHATEAUX
Relais Gourmand

Suchen Sie eine neue, echte Herausforderung?
Möchten Sie mitwirken und mitbestimmen in
einem Betrieb, wo Freundlichkeit, Empfang und
Gästebetreuung nebst Professionalismus einen
hohen Stellenwert genießt.

Sind Sie zwischen 28 und 40 Jahre alt,
ausgebildet mit vielseitiger Erfahrung, flexibel
und motiviert? Haben Sie Freude, in der
Gastronomie zu arbeiten und Persönlichkeit
und Führungsqualitäten zu entfalten?
Wir bieten Ihnen das Umfeld als

Maître de Restaurant
und
Sommelier oder Chef de rang

Ihre Karrierenwünsche zu erfüllen.

Sie sollten Deutsch, Französisch und Englisch
gut bis sehr gut beherrschen. Wir legen Wert
auf den Menschen - männlich oder weiblich.

Stellenantritt: 18. Februar 1997
oder nach Absprache.

Anschriften bitte mit Bild und Zeugnissen
sowie handgeschriebenem Lebenslauf an:

Restaurant
Rheinhotel
Die Fischerzunft
8200 Schaffhausen
Tel. 052 625 32 81

89774/47678

Schweizer Hotelier-Verein

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

auch als Geschenk!
Telefon 031 370 42 22

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader/Hotellerie	2
Hotellerie	3-9
Stellengesuche	12

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	10-11
Marché international de l'emploi	11
Demandes d'emploi	12

Inseratenschluss über die Festtage
Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschafts-
anzeigen 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

JÖRG LIENERT

UNTERNEHMENSBERATUNG
ORGANISATION - PERSONAL



Ein neues Restaurant - ganz anders - mit einem ideenreichen und trendorientierten Konzept

Innerhalb einem gastronomisch sehr gepflegten 4**** Hotelbetrieb in der Stadt Luzern suche ich den Kontakt zu einer/m zukünftigen neuzeitig orientierten und vielseitigen Gastgeber/in als

Geschäftsführer/in und Entertainer/in

um diese einzigartige Erlebnisgaststube zu realisieren. Das neuartige Restaurantskonzept soll eine Verschmelzung der schweizerischen Küche und kulturellem Brauchtum sein. Sie erfreuen die Gäste mit phantasievollen, saisongerechten und typisch schweizerischen Spezialitäten. Als überzeugende und gewinnende Gastgeberpersönlichkeit mit verkaufsorientiertem Denken und eigeninitiativer Handlungsweise verstehen Sie es eine behagliche, dem Kunden- und Zeitgeschmack entsprechende Umgebung stets von Neuem zu kreieren. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Führungserfahrung sowie Ihre Fähigkeit, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu motivieren, sind ebenso gefragt.

Zur Eröffnung dieses neuen Erlebnisrestaurants suche ich ebenfalls den Kontakt zu einem/r fachlich erfahrenen und ideenreichen

Küchenchef/in

Um dieser gepflegten und einheimischen Küche gerecht zu werden, ist Ihre bisherige Erfahrung in einem kreativen Umfeld unerlässlich. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Flexibilität und Innovation können Sie in der Position voll einbringen.

Falls Sie der Kurzbeschreibung dieser durch ein hohes Mass an Selbständigkeit und Verantwortung geprägten Aufgaben reizt, bitte ich Sie, mir Ihre Bewerbungsunterlagen zur Verfügung zu stellen. Sie dürfen eine absolut vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben erwarten.

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

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



Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Destination? Ja? - Dann haben wir Ihnen ein interessantes Angebot:

Als: Leiter/in
Reiseziel: Hellobar, Flughafen, Terminal A, Ankunft
Buchungstermin: 1. Februar 1997 oder nach Vereinbarung
Ihr Reisegepäck: Serviceerfahrung, fließende Deutschkenntnisse sowie gute mündliche Sprachkenntnisse in Französisch und in Englisch, Führungserfahrung in kleinem Team (bis zu 4 Mitarbeiter)

Unsere Reiseversicherung: Selbständige Aufgabe, Verantwortung für Personal- und Wareneinsatz, interne und externe Schulungen, auf Wunsch Zimmer oder Appartement in einer unserer Liegenschaften in Kloten.

Nähere Auskunft/ Buchung erfolgt über: Einsenden Ihrer Reisedokumente (Lebenslauf, Passfoto, Zeugniskopien) an

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH
Frau B. Weissenberger
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 816 60 34

89757/40290



0 89720/203071

WIRT - Stellvertreter

Sind Sie der/die Servicefachangestellte welche die Karriere-Treppe empor klettern will? Unser Wirt Domenico Baggenstos sucht seinen STV für seine Freitage- u. Ferienablosung & Servicemitarbeiter für den Rest der Arbeitswoche. Sonntag/Montag müssen Sie immer! die übrige Woche ist er flexibel. Nebst Einsatzwillen sollten Sie noch Führungsstaltel & gute Laune mitbringen..... Gluschtig geworden? Tel. 01/780 15 61 ab 11.30 Uhr einstellen. Deine Kolleginnen und Kollegen erwarten Dich!

Wädi-BRAU-HUUS
Florhofstr. 13,
8820 Wädenswil

89743/199176

Renommiertes Hotel mit Restaurant und Bar in der Ostschweiz sucht nach Über- einkunft eine/n junge/n, dynamische/n

Restaurationsleiter/in

mit einigen Jahren Berufserfahrung. Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 89820, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89820/125768

Die Tourismusbranche informiert sich in der



Bahnhofbuffet Zermatt

Wir suchen auf den 1. Juni 1997 für unser neues Bahnhofbuffet in Zermatt, in hervorragend frequentierter Lage mit 100 Plätzen im Restaurant, 100 Plätzen auf teilweise überdeckter Sonnenterrasse sowie einem Expressbuffet eine(n)

Pächter(in)

Sie verfügen über:

- eine solide Ausbildung einer anerkannten Hotelfachschule oder eine Berufslehre als Koch mit weiterführender gastgewerblicher Ausbildung und entsprechenden Fähigkeitsausweisen
- über Führungsfähigkeiten sowie ein fundiertes Fachwissen in der Gastronomie
- mehrjährige praktische Erfahrung in der erfolgreichen Führung eines gastgewerblichen Betriebes mittlerer Grösse und gehobener Klasse
- Innovationsfähigkeit und Freude am persönlichen Umgang mit der internationalen Kundschaft eines Weltkurortes
- gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch, Französisch und Italienisch

dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen.

BVL Zermatt-Bahn
Direktion, Nordstrasse 20, 3900 Brig
Tel.: 027/922 43 11

P 89814/30734



Wir sind ein vielseitiger, renommierter und fortschrittlicher Restaurationsbetrieb im Zentrum Zürichs und suchen per Februar 1997 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Party Service/ Au premier

Unser Party Service organisiert Anlässe für 20 bis 1200 Gäste in Zunfthäusern, Privathäusern und im Zirkuszelt. Das Restaurant Au premier umfasst 10 Banketträume und ein sehr gepflegtes A-la-carte Restaurant.

Wir bieten eine Stelle mit viel Selbständigkeit, Verantwortung und Abwechslung. Wenn Sie flexibel, einsatzfreudig ein Verkauf- und Organisationsstalent sind, könnte dies die richtige Herausforderung sein. Ein angenehmes und selbstsicheres Auftreten und Freude am Umgang mit Gästen sind wichtige Voraussetzungen für diese Stelle.

Wir erwarten einen Hotelfachschulabschluss und Erfahrung im Küchen- und Servicebereich.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bahnhof Buffet Zürich
Personalbüro, Postfach, 8023 Zürich

89837/39870

WELCOME



Junge, hungrige Kaderleute gesucht!

Marché, das erfolgreiche Restaurant-Konzept von Mövenpick ist weltweit auf Expansionskurs und braucht dringend frische Verstärkung. Wenn Sie Appetit auf einen neuen Job haben, der vielseitigste Zukunftschancen bietet, wählen Sie unser fundiertes Einstiegsprogramm für

Teamchefs und Abteilungsmanager

mit dem Ziel, die Position eines Geschäftsführers zu erreichen.

Sie können mindestens 24 Jährchen in die Waagschale werfen, kommunizieren mühelos auf französisch und/oder italienisch und sind gastronomisch total auf der Höhe (Gastro-Ausbildung / Hotelfachschule). Nun wagen Sie den Sprung, denn Sitzleder ist für Sie ein Fremdwort. Kontakt ist Ihnen wichtig; der Umgang mit Menschen - Gästen wie Mitarbeitern - bereitet Ihnen besonderes Vergnügen.

Wir führen Sie gezielt und stufenweise ins Marché-Konzept ein. Sie arbeiten selbständig als Teamchef und Abteilungsmanager, erhalten intensive Trainings on the Job und besuchen fundierte Fachkurse.

Haben wir Ihren Heissunger geweckt - dann schreiben Sie mir!

Mövenpick "Marché" AG
Judith Weber
Zürichstrasse 106
8134 Adliswil

PM 89790/981



Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

KADER · CADRES

Salem Spital
des Diakonissenhauses Bern

Gastlichkeit heisst Wohlbefinden

Zum Wohlbefinden von Patienten, Angehörigen, Besuchern und Mitarbeitern trägt eine gastliche Ambiance im Haus viel bei. (Aus Leitbild Salem-Spital)

Das Salem-Spital ist ein modernes, nach betriebswirtschaftlichen Kriterien geführtes Privatspital mit rund 180 Akutkrankenbetten und 440 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Wir freuen uns auf den baldigen Eintritt unserer neuen

Leiterin Cafeteria und Room-Service

In Ihren Verantwortungsbereich gehören die Leitung der Cafeteria mit 6 Mitarbeiterinnen, die Organisation und Durchführung von Klein-Anlässen und die Leitung des Room-Service. Dies beinhaltet auch die Einführung und Betreuung neuer Mitarbeiterinnen. Zudem unterstützen Sie den Leiter Hotel beim Ausbau des Room-Service (Projektarbeit).

Sie sind eine stark gästeorientierte, reife Persönlichkeit, haben ein freundliches, gepflegtes Auftreten und ein ausgeprägtes Durchsetzungsvermögen. Sie können sich über eine Grundausbildung im Hotelfach, mehrjährige Hotelerfahrung sowie Führungserfahrung ausweisen. Ihre Muttersprache ist Deutsch, Sprachkenntnisse in VF oder Sp sind von Vorteil. Sie arbeiten gerne selbstständig, sind verantwortungsbewusst, teamfähig und innovativ. Wenn Sie zudem die Fähigkeit besitzen, Ihre Mitarbeiterinnen zu motivieren und auch für Sie Flexibilität sehr wichtig ist, vermissen wir Sie schon heute!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Fr. Lilian Wittwer, Personalwesen.

Schänzlistrasse 39 Postfach 3000 Bern 25
Telefon 031 337 60 00

BF 8976279099

Menschen und Ideen

MÖVENPICK
HOTEL
ZÜRICH-AIRPORT

Sie haben es in der Hand - die Fäden. Als

Bankettleiter
Dame oder Herr

sind Sie Leader als Gastgeber unseres Event Centers und verstehen es, die Fäden zu ziehen, neu zu verknüpfen, zu entwirren, wo nötig zu halten und wo möglich, mit neuen Maschen unsere vielen Stammgäste immer wieder zu überraschen.

Ihre Stärken liegen ganz klar in der Organisation und in der teamorientierten Führung. Sie denken und handeln unternehmerisch, sind verkaufsfördernd, ansteckend begeisterungsfähig und extrovertiert.

Als junger Gastprofi haben Sie bereits erste Erfahrungen in einem Hotel im Bereich Bankettorganisation oder F&B gemacht.

Sind Sie bereit für die vielleicht verrückteste Bankettabteilung weit und breit? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Thomas Fahrni
Human Resources
Walter Mittelholzerstrasse 8
8152 Glattbrugg
Telefon 01 / 808 80 21

MÖVENPICK

Wir suchen für zirka 20. Dezember 1996 zu kleinem Team tüchtige/n, kreative/n

Koch/Köchin/Jungkoch
gutbürgerliche Küche.

Auskunft erteilt: W. Schmidt
Hotel-Restaurant Ritz,
3984 Fiesch VS
Telefon 027 971 13 66

8947/54488

HOTELLERIE

Hotel & Restaurant



Ochsen

Servicemitarbeiterin

Freundlicher sein, grössere Aufmerksamkeit schenken, vermehrt auf den Gast eingehen - diese und andere Schlagworte sind zurzeit in aller Munde. Gehören Sie zu den seltenen Persönlichkeiten, die diese Eigenschaften nicht nur fordern, sondern auch im Alltag ausleben können? Dann würde Ihnen sicher eine abwechslungsreiche Tätigkeit als

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

89666/264202

Hotel Post Frauenkirch



Wollen Sie Ihre Wintersaison in Davos verbringen, damit Sie auch das Skifahren neben der Arbeit als Ausgleich machen können?

Wir suchen ab zirka 12. Dezember noch aufgestellte Mitarbeiter, die uns helfen, diese Wintersaison gut über die Runden zu bringen.

• **Chef de partie**
mit Flair für die frische Küche
sowie

• **Jungkoch**
in kleinere Brigade

Es würde uns freuen, wenn Sie uns Ihre Unterlagen zusenden würden, oder rufen Sie uns einfach an. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Hotel-Restaurant Post
Familie T. und E. Dudler
7276 Davos Frauenkirch
Telefon 081 413 40 10

89799/369837



Hotel Restaurant
Steighof-Ranch
8311 Brütten, Tel: 052/ 345 24 21

Ziehen Sie mit am Strick - ganz vorne!

Zur Ergänzung und zur Führung unseres 15-köpfigen Service-Teams suchen wir männlichen oder weiblichen

Chef de Service

Wenn Sie zwischen 25 und 35 Jahre alt sind, über eine Hotelfachschule, Servicefachausbildung oder eine gleichwertige Erfahrung verfügen, sind Sie unser/e Mann/Frau.
Ihre ausführlichen Unterlagen senden Sie bitte zuhause Frau S. Rossler.

89793/49786

RESTAURANT
PIZZERIA/BAR
DRAGON HORSE

RÖSSLI

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef

Wir verlangen sehr gute Kenntnisse der italienischen und französischen Küche. Der neue Mann bringt viel Phantasie und Kreativität mit. Er ist ein Praktiker, der einem kleinen Team vorstehen kann.

Sowie eine

Serviertochter

für unseren vielseitigen Gastwirtschafsbetrieb.
Sie sind jung - attraktiv - fleissig - und kontaktfreudig? Selbstverständlich können sich auch Bewerberinnen ohne Erfahrung im Gastgewerbe melden.

Und eine

Barmaid

für unsere Rössli-Bar. Wir erwarten eine kontaktfreudige und freundliche Mitarbeiterin. Sa. und So. frei.

Rufen Sie uns an, wir freuen uns, Ihnen weitere Auskünfte über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz zu geben.
Wenden Sie sich bitte an:

Herrn von Allmen,
Telefon 034 422 21 22,
Restaurant Rössli,
Metzgergasse 1, 3400 Burgdorf.

0 89731/140554

Hotel
SCHWEIZERHOF
Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, grosser subtropischer Garten.

Für die Sommersaison 1997 (Eintritt Anfang März) suchen wir einen jungen, kreativen

Küchenchef

Gerne geben wir auch einem tüchtigen Sous-chef die Chance, den Sprung zum Chef zu wagen...

Es macht Ihnen Spass, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen. Sie verstehen es, eine kleine Brigade zu führen und zu motivieren. Menüplanung, Einkauf und Kalkulation können weitgehend selbstständig ausgeführt werden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.



***Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altorfer
Via Locarno 41
6612 Ascona
Telefon 091 791 12 14

89755/2240



Hotel zum Storch

Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich, direkt an der Limmat, suchen wir per Anfang Januar 1997 einen

Chef de partie

Sie sind jung, haben bereits Erfahrungen als Commis de cuisine gesammelt und wagen nun den Schritt zum Chef de partie, dann sind Sie genau der Richtige für unseren Küchenchef Fredi Nüssbaum, der es versteht unsere Gäste mit abwechslungsreichen und marktfrischen Gerichten zu verwöhnen.

Neben L-GAV Arbeitsbedingungen, bieten wir Ihnen ein attraktives Arbeitszeitmodell, welches Ihnen erlaubt, Ihre Freizeit frühzeitig und optimal zu gestalten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an unseren Personalchef
Robert Liechti, oder rufen Sie einfach an.

HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich
01/211 55 10

89788/14163

REST. RATHSKELLER

Altstadrestaurant, Strassenwirtschaft, Rathstube, Bar, Schützenstube, Sitzungs- und Tagungszimmer.

Für unsere Bar im 1. Stock suchen wir per Mitte Dezember oder nach Vereinbarung

gepflegte Barmaid

(Schweizerin oder
Ausländerin mit Bewilligung C)

Restaurant Rathskeller

Klosterplatz 5, 4600 Olten
Telefon 062 212 21 60
Fax 062 212 40 50

P 89729/169340

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

Stv. Geschäftsführer: Ein bekanntes Restaurant mit regem Bankettbetrieb sucht die rechte Hand des Chefs. Sie organisieren gerne und arbeiten aktiv an der Front mit. Sie sind eine zirka 25-35 Jahre junge, mitdenkende Persönlichkeit, haben eine gastronomische Grundausbildung und evtl. einen Hotelfachschulabschluss sowie entsprechende Berufserfahrung. Ihre guten Sprach- und PC-Kenntnisse können Sie täglich anwenden. Eine vielseitige, interessante Aufgabe wartet auf Sie. **Basel**

Administrative Mitarbeiterin: Sie möchten in einem modernen und zukunftsorientierten Gastronomieunternehmen arbeiten? Wenn Sie eine sprachgewandte und verantwortungsbewusste junge Frau sind, ein KV oder gleichwertige Ausbildung mitbringen und schon etwas Berufserfahrung gesammelt haben, dann erwartet Sie eine vielseitige Tätigkeit im Tagesdienst. **Basel**

Serviceangestellte: Für erfahrene und aufgestellte Berufsläufer verfügen wir über zahlreiche und interessante Angebote in und um die beiden Städte. **Zürich und Basel**

Chef de partie: Für kreative und tatkräftige Köche, welche mit Freude ihr Können in einem neuen Betrieb beweisen möchten, haben jederzeit interessante Angebote. **Zürich und Basel**

Wintersaison 1996/97: Warum nicht dort arbeiten, wo der Winter am schönsten ist, ob im Berner Oberland, Graubünden oder Wallis, wir verfügen über interessante Stellenangebote in den Bereichen Service, Küche und Réception und Night-Audit. **Zürich und Basel**

Dies ist nur eine Auswahl von verschiedenen Möglichkeiten. Wir beraten Sie gerne diskret und kostenlos! Rufen Sie uns 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>

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

Küchenchef/in

oder

Chef de service (m/w)

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

89636/17604

HOTEL
SCHIFF
MURTEN

Einladung

Zum Abendrot am Murtensee!
Besten Fensterplatz mit faszinierenden Zukunftschancen 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!

89658/26247

JÖRG LIENERT

UNTERNEHMENSBERATUNG
ORGANISATION - PERSONAL



Ein neues Restaurant - ganz anders - mit einem ideenreichen und trendorientierten Konzept

innerhalb einem gastronomisch sehr gepflegten 4**** Hotelbetrieb in der Stadt Luzern suche ich den Kontakt zu einer/m zukünftigen neuzeitlich orientierten und vielseitigen Gastgeber/in als

Geschäftsführer/in und Entertainer/in

um diese einzigartige Erlebnisgaststube zu realisieren. Das neuartige Restaurationskonzept soll eine Verschmelzung der schweizerischen Küche und kulturellem Brauchtum sein. Sie erfreuen die Gäste mit phantasievollen, saisongerechten und typisch schweizerischen Spezialitäten.

Als überzeugende und gewinnende Gastgeberpersönlichkeit mit verkaufsorientiertem Denken und eigeninitiativer Handlungsweise verstehen Sie es eine behagliche, dem Kunden- und Zeitgeschmack entsprechende Umgebung stets von Neuem zu kreieren. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Führungserfahrung sowie Ihre Fähigkeit, Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zu motivieren, sind ebenso gefragt.

Zur Eröffnung dieses neuen Erlebnisrestaurants suche ich ebenfalls den Kontakt zu einem/r fachlich erfahrenen und ideenreichen

Küchenchef/in

Um dieser gepflegten und einheimischen Küche gerecht zu werden, ist Ihre bisherige Erfahrung in einem kreativen Umfeld unerlässlich. Ihr Organisationsgeschick, Ihre Flexibilität und Innovation können Sie in der Position voll einbringen.

Falls Sie der Kurzbeschreibung dieser durch ein hohes Mass an Selbstständigkeit und Verantwortung geprägten Aufgaben reizt, bitte ich Sie, mir Ihre Bewerbungsunterlagen zur Verfügung zu stellen. Sie dürfen eine absolut vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben erwarten.

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

0 897232047



Bahnhofbuffet Zermatt

Wir suchen auf den 1. Juni 1997 für unser neues Bahnhofbuffet in Zermatt, in hervorragend frequentierter Lage mit 100 Plätzen im Restaurant, 100 Plätzen auf teilweise überdeckter Sonnenterrasse sowie einem Expressbuffet eine(n)

Pächter(in)

Sie verfügen über:

- eine solide Ausbildung einer anerkannten Hotelfachschule oder eine Berufslehre als Koch mit weiterführender gastgewerblicher Ausbildung und entsprechenden Fähigkeitsausweisen
- über Führungsfähigkeiten sowie ein fundiertes Fachwissen in der Gastronomie
- mehrjährige praktische Erfahrung in der erfolgreichen Führung eines gastgewerblichen Betriebes mittlerer Grösse und gehobener Klasse
- Innovationsfähigkeit und Freude am persönlichen Umgang mit der internationalen Kundschaft eines Welkurortes
- gute Fremdsprachenkenntnisse in Englisch, Französisch und Italienisch

dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen.



BVZ Zermatt-Bahn
Direktion, Nordstrasse 20, 3900 Brig
Tel.: 027/922 43 11

P 88814/037394

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



0 897232047

WIRT - Stellvertreter

Sind Sie der/die Servicefachangestellte welche die Karriere-Treppe emporklimmen will? Unser Wirt Domenico Baggenstos sucht seinen STV für seine Freitage- u. Ferienablösung & Servicemitarbeiter für den Rest der Arbeitswoche.

Sonntag/Montag müssen Sie immer! die übrige Woche ist er flexibel. Nebst Einsatzwillen sollten Sie noch Führungsstalent & gute Laune mitbringen.....

Gluschtig geworden? Tel. 01/780 15 61 ab 11.30 Uhr einstellen. Deine Kolleginnen und Kollegen erwarten Dich!

Wädi-BRAU-HUUS
Florhofstr.13,
8820 Wädenswil

delikatESEN & TRINKEN



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wir sind ein vielseitiger, renommierter und fortschrittlicher Restaurationsbetrieb im Zentrum Zürichs und suchen per Februar 1997 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/in Party Service/ Au premier

Unser Party Service organisiert Anlässe für 20 bis 1200 Gäste in Zunfthäusern, Privathäusern und im Zirkuszelt. Das Restaurant Au premier umfasst 10 Banketträume und ein sehr gepflegtes A-la-carte Restaurant.

Wir bieten eine Stelle mit viel Selbstständigkeit, Verantwortung und Abwechslung. Wenn Sie flexibel, einsatzfreudig ein Verkauf- und Organisationsstalent sind, könnte dies die richtige Herausforderung sein. Ein angenehmes und selbstsicheres Auftreten und Freude am Umgang mit Gästen sind wichtige Voraussetzungen für diese Stelle.

Wir erwarten einen Hotelfachschulabschluss und Erfahrung im Küchen- und Servicebereich.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bahnhof Buffet Zürich
Personalbüro, Postfach, 8023 Zürich



Sind Sie auf der Suche nach einer neuen Destination? Ja? - Dann haben wir Ihnen ein interessantes Angebot:

Als:

Reiseziel:

Buchungstermin:

Ihr Reisegepäck:

Unsere Reiseversicherung:

Nähere Auskunft/ Buchung erfolgt über:

FLUGHAFEN-RESTAURANTS ZÜRICH

Frau B. Weissenberger
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Telefon 01 816 60 34

Leiter/in

Hellobar, Flughafen, Terminal A, Ankunft

1. Februar 1997 oder nach Vereinbarung

Serviceerfahrung, fließende Deutschkenntnisse sowie gute mündliche Sprachkenntnisse in Französisch und in Englisch, Führungserfahrung in kleinem Team (bis zu 4 Mitarbeiter)

Selbständige Aufgabe, Verantwortung für Personal- und Wareneinsatz, interne und externe Schulungen, auf Wunsch Zimmer oder Appartement in einer unserer Liegenschaften in Kloten.

Einsenden Ihrer Reisedokumente (Lebenslauf, Passfoto, Zeugniskopien) an

89751/40290

Bar in der Zürcher Altstadt

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung motivierte/n, selbstständige/n

Geschäftsführer/in mit Fähigkeitsausweis A

Evtl. Spanier/in oder Kellner/in spanischer Gastrokultur, der/die mit einem kleinen Team als perfekte/r Gastgeber/in unsere Gäste verwöhnt.

Eine Kurzofferte mit Foto senden Sie bitte unter Chiffre R 249-254000, ofa, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, Zürich.

Wir werden mit Ihnen persönlich Weiteres besprechen.

0 89743/199176

Renommiertes Hotel mit Restaurant und Bar in der Ostschweiz sucht nach Über- einkunft eine/n junge/n, dynamische/n

Restaurationsleiter/in

mit einigen Jahren Berufserfahrung.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 89820, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89820/125768

Gesucht Stelle als

Gerantenehepaar

mit langjähriger Berufserfahrung.

Sie in Serviceleitung und als Gastgeberin. Er als Küchenchef und in der Administration.

Offerten unter Chiffre R 041-243183 an Publicitas, Postfach 610, 8401 Winterthur.

P 89724/44300



Wir suchen ab sofort

Entremetier

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

B. Baeriswyl
1711 Schwarzwyl
Telefon 026 412 16 32

89845/194926

WELCOME



Junge, hungrige Kaderleute gesucht!

Marché, das erfolgreiche Restaurant-Konzept von Mövenpick ist weltweit auf Expansionskurs und braucht dringend frische Verstärkung. Wenn Sie Appetit auf einen neuen Job haben, der vielseitigste Zukunftschancen bietet, wählen Sie unser fundiertes Einstiegsprogramm für

Teamchefs und Abteilungsmanager

mit dem Ziel, die Position eines Geschäftsführers zu erreichen.

Sie können mindestens 24 Jährchen in die Waagschale werfen, kommunizieren mühelos auf französisch und/oder italienisch und sind gastronomisch total auf der Höhe (Gastro-Ausbildung / Hotelfachschule). Nun wagen Sie den Sprung, denn Sitzleder ist für Sie ein Fremdwort. Kontakt ist Ihnen wichtig; der Umgang mit Menschen - Gästen wie Mitarbeitern - bereitet Ihnen besonderes Vergnügen.

Wir führen Sie gezielt und stufenweise ins Marché-Konzept ein. Sie arbeiten selbstständig als Teamchef und Abteilungsmanager, erleben intensive Trainings auf den Job und besuchen fundierte Fachkurse.

Haben wir Ihren Heissunger geweckt - dann schreiben Sie mir!

Mövenpick "Marché" AG
Judith Weber
Zürichstrasse 106
8134 Adliswil

P M 89796/081



Anzeigenschluss für Stelleninserate Freitag 17 Uhr

89837/39870

KADER · CADRES

Salem Spital
des Diakonissenhauses Bern

Gastlichkeit heisst Wohlbefinden

Zum Wohlbefinden von Patienten, Angehörigen, Besuchern und Mitarbeitern trägt eine gastliche Ambiente im Haus viel bei. (Aus Leitbild Salem-Spital)

Das Salem-Spital ist ein modernes, nach betriebswirtschaftlichen Kriterien geführtes Privatspital mit rund 180 Akutkrankenbetten und 440 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Wir freuen uns auf den baldigen Eintritt unserer neuen

Leiterin Cafeteria und Room-Service

In Ihren Verantwortungsbereich gehören die Leitung der Cafeteria mit 6 Mitarbeiterinnen, die Organisation und Durchführung von Klein-Anlässen und die Leitung des Room-Service. Dies beinhaltet auch die Einführung und Betreuung neuer Mitarbeiterinnen. Zudem unterstützen Sie den Leiter Hotel beim Ausbau des Room-Service (Projektarbeit).

Sie sind eine stark gästeorientierte, reife Persönlichkeit, haben ein freundliches, gepflegtes Auftreten und ein ausgeprägtes Durchsetzungsvermögen. Sie können sich über eine Grundausbildung im Hotelfach, mehrjährige Hotelerfahrung sowie Führungserfahrung ausweisen. Ihre Muttersprache ist Deutsch, Sprachkenntnisse in VF oder Sp sind von Vorteil. Sie arbeiten gerne selbstständig, sind verantwortungsbewusst, teamfähig und innovativ. Wenn Sie zudem die Fähigkeit besitzen, Ihre Mitarbeiterinnen zu motivieren und auch für Sie Flexibilität sehr wichtig ist, vermissen wir Sie schon heute!

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Fr. Lilian Wittwer, Personalwesen.

Schänzlistrasse 39 Postfach 3000 Bern 25
Telefon 031 337 60 00

Hotel & Restaurant



Ochsen

Servicemitarbeiterin

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.

89666/264202

Freundlicher sein, grössere Aufmerksamkeit schenken, vermehrt auf den Gast eingehen – diese und andere Schlagworte sind zurzeit in aller Munde. Gehören Sie zu den seltenen Persönlichkeiten, die diese Eigenschaften nicht nur fordern, sondern auch im Alltag ausleben können? Dann würde Ihnen sicher eine abwechslungsreiche Tätigkeit als

HOTELLERIE

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

Stv. Geschäftsführer: Ein bekanntes Restaurant mit regem Bankbetrieb sucht die rechte Hand des Chefs. Sie organisieren gerne und arbeiten aktiv an der Front mit. Sie sind eine zirka 25–35 Jahre junge, mitdenkende Persönlichkeit, haben eine gastronomische Grundausbildung und evtl. einen Hotelfachschulabschluss sowie entsprechende Berufserfahrung. Ihre guten Sprach- und PC-Kenntnisse können Sie täglich anwenden. Eine vielseitige, interessante Aufgabe wartet auf Sie. **Basel**

Administrative Mitarbeiterin: Sie möchten in einem modernen und zukunftsorientierten Gastronomieunternehmen arbeiten? Wenn Sie eine sprachgewandte und verantwortungsbewusste junge Frau sind, ein KV oder gleichwertige Ausbildung mitbringen und schon etwas Berufserfahrung gesammelt haben, dann erwartet Sie eine vielseitige Tätigkeit im Tagesdienst. **Basel**

Serviceangestellte: Für erfahrene und aufgestellte Berufsläufer verfügen wir über zahlreiche und interessante Angebote in und um die beiden Städte. **Zürich und Basel**

Chef de partie: Für kreative und tatkräftige Köche, welche mit Freude ihr Können in einem neuen Betrieb beweisen möchten, haben jederzeit interessante Angebote. **Zürich und Basel**

Wintersaison 1996/97: Warum nicht dort arbeiten, wo der Winter am schönsten ist, ob im Berner Oberland, Graubünden oder Wallis, wir verfügen über interessante Stellenangebote in den Bereichen Service, Küche und Réception und Night-Audit. **Zürich und Basel**

Dies ist nur eine Auswahl von verschiedenen Möglichkeiten. Wir beraten Sie gerne diskret und kostenlos! Rufen Sie uns an, oder besuchen Sie uns im Internet.

Temporär • Dauer • Kader

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

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

<http://www.gastronet.ch>

Hotel Post Frauenkirch



Wollen Sie Ihre Wintersaison in Davos verbringen, damit Sie auch das Skifahren neben der Arbeit als Ausgleich machen können.

Wir suchen ab zirka 12. Dezember noch aufgestellte Mitarbeiter, die uns helfen, diese Wintersaison gut über die Runden zu bringen.

• **Chef de partie**
mit Flair für die frische Küche
sowie

• **Jungkoch**
in kleinere Brigade

Es würde uns freuen, wenn Sie uns Ihre Unterlagen zusenden würden, oder rufen Sie uns einfach an. Wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Hotel-Restaurant Post
Familie T. und E. Dudler
7276 Davos Frauenkirch
Telefon 081 413 40 10

89799/369837

Hotel
SCHWEIZERHOF
Ascona

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Freiluftschwimmbad, grosser subtropischer Garten.

Für die Sommersaison 1997 (Eintritt Anfang März) suchen wir einen jungen, kreativen

Küchenchef

Gerne geben wir auch einem tüchtigen Sous-chef die Chance, den Sprung zum Chef zu wagen...

Es macht Ihnen Spass, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen. Sie verstehen es, eine kleine Brigade zu führen und zu motivieren. Menüplanung, Einkauf und Kalkulation können weitgehend selbstständig ausgeführt werden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto.



***Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altorfer
Via Locarno 41
6612 Ascona
Telefon 091 791 12 14

89755/2240

Menschen und Ideen

MÖVENPICK
HOTEL
ZÜRICH-AIRPORT

Sie haben es in der Hand - die Fäden. Als

Bankettleiter
Dame oder Herr

sind Sie Leader als Gastgeber unseres Event Centers und verstehen es, die Fäden zu ziehen, neu zu verknüpfen, zu entwirren, wo nötig zu halten und wo möglich, mit neuen Maschen unsere vielen Stammgäste immer wieder zu überraschen.

Ihre Stärken liegen ganz klar in der Organisation und in der teamorientierten Führung. Sie denken und handeln unternehmerisch, sind verkaufsorientiert, ansteckend begeisterungsfähig und extrovertiert.

Als junger Gastprofi haben Sie bereits erste Erfahrungen in einem Hotel im Bereich Bankettorganisation oder F&B gemacht.

Sind Sie bereit für die vielleicht verrückteste Bankettabteilung weit und breit? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Thomas Fahrni
Human Resources
Walter Mittelholzerstrasse 8
8152 Glattbrugg
Telefon 01 / 808 80 21

PM 89734/251



Wir suchen für zirka 20. Dezember 1996 zu kleinem Team tüchtige/n, kreative/n

Koch/Köchin/Jungkoch
gutbürgerliche Küche.

Auskunft erteilt: W. Schmidt
Hotel-Restaurant Ritz,
3984 Fiesch VS
Telefon 027 971 13 66

89474/54488

Motel Restaurant
Steighof-Ranch

8311 Brütten, Tel: 052/ 345 24 21

Ziehen Sie mit am Strick - ganz vorne!

Zur Ergänzung und zur Führung unseres 15-köpfigen Service-Teams suchen wir männlichen oder weiblichen

Chef de Service

Wenn Sie zwischen 25 und 35 Jahre alt sind, über eine Hotelfachschule, Servicefachausbildung oder eine gleichwertige Erfahrung verfügen, sind Sie unserle Mann/Frau.
Ihre ausführlichen Unterlagen senden Sie bitte zuhause Frau S. Rossler.

89734/2478

RESTAURANT
PIZZERIA/BAR
DRAGON HORSE
RÖSSLI

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef

Wir verlangen sehr gute Kenntnisse der italienischen und französischen Küche. Der neue Mann bringt viel Phantasie und Kreativität mit. Er ist ein Praktiker, der einem kleinen Team vorstehen kann.

Sowie eine

Serviertochter

für unseren vielseitigen Gastwirtschaftsbetrieb. Sie sind jung – attraktiv – fleissig – und kontaktfreudig? Selbstverständlich können sich auch Bewerberinnen ohne Erfahrung im Gastgewerbe melden.

Und eine

Barmaid

für unsere Rössli-Bar. Wir erwarten eine kontaktfreudige und freundliche Mitarbeiterin. Sa. und So. frei.

Rufen Sie uns an, wir freuen uns, Ihnen weitere Auskünfte über Ihren zukünftigen Arbeitsplatz zu geben.
Wenden Sie sich bitte an:

Herrn von Allmen,
Telefon 034 422 21 22,
Restaurant Rössli,
Metzgergasse 1, 3400 Burgdorf.

O 89731/140554

Hotel zum Storch



Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich, direkt an der Limmat, suchen wir per Anfang Januar 1997 einen

Chef de partie

Sie sind jung, haben bereits Erfahrungen als Commis de cuisine gesammelt und wagen nun den Schritt zum Chef de partie, dann sind Sie genau der Richtige für unseren Küchenchef Fredi Nüssbaum, der es versteht unsere Gäste mit abwechslungsreichen und marktfrischen Gerichten zu verwöhnen.

Neben L-GAV Arbeitsbedingungen, bieten wir Ihnen ein attraktives Arbeitszeitmodell, welches Ihnen erlaubt, Ihre Freizeit frühzeitig und optimal zu gestalten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an unseren Personalchef Robert Liechi, oder rufen Sie einfach an.

HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich
01/211 55 10

89784/1483

REST. RATHSKELLER

Altstadtraum, Strassenwirtschaft, Rathsstube, Bar, Schützenstube, Sitzungs- und Tagungszimmer.

Für unsere Bar im 1. Stock suchen wir per Mitte Dezember oder nach Vereinbarung

gepflegte Barmaid

(Schweizerin oder
Ausländerin mit Bewilligung C)

Restaurant Rathskeller

Klosterplatz 5, 4600 Olten
Telefon 062 212 21 60
Fax 062 212 04 50

P 89729/169340

HOTEL
SCHIFF
MURTEN

Einladung

Zum Abendrot am Murtnesee!
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!

89668/26247



HOREGA
SELECT

Stv. Restaurantleiter/in

in einem sehr bekannten ****-Hotel-Restaurant in der Zürcher City. Wenn der Gast für Sie im Mittelpunkt steht, Sie als Gastgeber/in sich wohl fühlen und ein gepflegtes Ambiente und ein Super-Arbeitsklima schätzen – dann rufen Sie uns sofort an.

Chef de réception

(Dame oder Herr)
ganz dringend suchen wir noch für die kommende Wintersaison im Bündnerland in ein bekanntes ****-Hotel eine/n ausgewiesene/n, kurzentschlossene/n Front-Office-Manager/in. Eine interessante Aufgabe für vorerst eine Saison. Zudem hätten wir per Januar im Raume Bern–Thun noch eine ebenso gute Dauerstelle als **Chef de réception/Direktionsassistentin** frei.

Réceptionist/in

wir suchen für erstklassige Häuser in Basel und Region noch Damen/Herren mit mindestens zwei Jahren Réceptionserfahrung.

2. Hausdame/Stv. der Generalgouvernante

für eines der führenden ****-Hotels mit einem hohen Niveau und internationaler Geschäftskundschaft suchen wir eine Bewerberin mit entsprechender Ausbildung und Erfahrung in besten Häusern.

Küchenchef Executive Küchenchef

zurzeit betreuen wir einige renommierte Betriebe (Hotels der 4/5* Kategorie und Spezialitätenrestaurants) bei welchen sich Küchenchefwechsel per Frühjahr 1997 abzeichnen.

Wenn Sie ebenfalls an eine berufliche Veränderung denken, dann sollten Sie so frühzeitig wie möglich mit uns Kontakt aufnehmen.

Direktionsassistent/in

für ein sehr individuelles Hotel in Luzern. Gute Allrounder/in mit Führungserfahrung und starkem Engagement im Frontbereich/F&B.

Pächter-(Ehe)-Paar

ein äusserst interessantes Objekt (Restaurant, Saal, Passantenzimmer) Umsatzgröße zirka 1,8 Mio. an einer absoluten Top-Lage (City Innenstadt) in einer bedeutenden Kantonshauptstadt des Mittellandes. Eine sehr gute Existenz für einen tüchtigen Gastronom mit unternehmerischem Flair. Für Infos bitte Frau Hirsbrunner verlangen.

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

HoReGa Select AG, Kaderberatung
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 261 95 91, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

89830/208191

Coming soon - in Dübendorf !!



Unser Murphy's in Dübendorf haben wir für ein attraktives Publikum neu erfunden. Was uns noch fehlt, ist ein **Barmen/Stellvertreter** zur Unterstützung des Geschäftsführers. Eine spannende Kombination an Aufgaben für jemanden, der sich an der Front orientiert und das Backoffice bestens kennt. Zusätzlich brauchen wir einen **Koch**, der zusammen mit den Gästen für ein abwechslungsreiches Koch- + Esserlebnis sorgt.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung:

GASTRAG - Gastronomie mit Pfiff
Rachel Lang
Elisabethenanlage 7
4002 Basel
Tel. 061 -
272 04 80

OCHSEN HOTEL RESTAURANT

Für unseren lebhaften A-la-carte-Betrieb suchen wir per 1. Januar oder nach Übereinkunft einen jungen, initiativen

Sous-chef (Küchenchef)

mit Freude am kreativen Kochen. Als Stellvertreter des Patrons müssen Sie in der Lage sein, eine mittlere Küchenbrigade zu führen sowie den Einkauf weitgehend selbstständig zu organisieren.

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlohnung sowie Samstag und Sonntag frei.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Ihre Familie Thoma
Hotel Restaurant Ochsen
4310 Rheinfelden
Telefon 061 831 51 01

0 89839/28568

HOTEL-RESTAURANT BAR

Chruæg

2563 Ipsach
Tel. 032 331 50 11, Fax 032 331 50 69
P. + E. Mügeli-Weiss

Wir suchen per 1. Dezember oder nach Vereinbarung freundliche

Servicemitarbeiterin d/f

oder

Kellner d/f

sowie per 1. Januar 1997

Hofa oder Lingerie- und Etagenmitarbeiterin

die mithilft, unsere Zimmer auf Hochglanz zu halten.

Rufen Sie uns an.

Frau Mügeli oder Frau Wagner stellt Ihnen unseren lebhaften Betrieb gerne näher vor.

P 89732/47309

BACK & BRAU

In Rapperswil im Hotel Speer

Auf Sie wartet Arbeit, die ein wenig aus dem Rahmen fällt, nämlich in einem Restaurant, wo gebacken und gebraut wird – direkt vor den Augen der Gäste. Sind Sie **Brotbäcker, Zuckerbäcker, Pâtissier oder Confiseur**, möchten gerne in der Gastronomie voll oder Teilzeit arbeiten und dazu noch das Bierbrauen oder das Kochen lernen? Rufen Sie einfach an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen an:

Herrn Markus Hächler,
Back & Brau Speer,
Bahnhofplatz 5,
8640 Rapperswil,
Telefon 055 220 89 99.



0 89791/384120

Für das Restaurant Bodega Española in der Zürcher Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Kellner/Camarero

mit Ausweis B oder C. Hätten Sie Interesse, in diesem lebhaften Betrieb zu arbeiten, telefonieren Sie während den Bürozeiten: 01 251 23 10 (Herr Wimistörfer verlangen).

0 89741/19504

monta ag

Freienhofgasse 11, 3600 Thun
033 223 23 61

DIE Stellenbörse für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Réception/ Administration, Aide-du-Patron, Direktionsassistent/in, Réceptionist/in, Sekretärinnen etc.
Küche: Küchenchef, Köche/innen, Commis/Jungkoch, Bäcker/Konditor, Hotelpâtissier/ère etc.

Service: Chef-de-Service, Kellner, Barmen/Barmad, Serviceangestellte etc.
Hausdienst: Hofa/Gouvernante, Zimmermädchen/Portier, Lingerie-mitarbeiter/in etc.
Divers: Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an !

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

Tessin

***-Hotel sucht per März 1997

Koch

mit fundierten Berufskennnissen und viel Flair unsere Hotelgäste mit variantenreichen Menüs zu verwöhnen. Eine interessante Aufgabe in kleinerem Team erwartet Sie.

Näheres möchten wir gerne mit Ihnen persönlich besprechen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 89774 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

89774/5088

SEEHOTEL MEIERHOF

HÖRGEN - ZÜRICH

Herzlich willkommen in unserem jungen Team! Sie fahren mit der S-Bahn direkt vor die Tür unseres Hotels am Zürichsee.

Für unser Panoramarestaurant «La Terrasse» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung kreativen Koch als

Ablösung für unseren Küchenchef

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Herr D. Salvia, Direktor
Frau S. Gossauer, Personalausbu
Seehotel Meierhof
Bahnhofstrasse 4, 6810 Horgen
Telefon 01 728 91 91

89830/10792

restorama

ein Unternehmen der Swissair Gruppe

Front – Verkauf – Organisation – Stichtworte,
die Sie aufhorchen lassen?

Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und suchen für das **Personalrestaurant der ABB in Baden** nach Vereinbarung eine/n

Chef de service/ Betriebsassistenten/-in

In unserem lebendigen Betrieb übernehmen Sie nach einer angemessenen Einarbeitungszeit folgende Aufgaben:

- Betreuung unserer Gäste von A bis Z
- Führung des kleinen Serviceteams (inkl. Konferenzräume und Sitzungszimmer)
- Organisation der Apéros und des Bürolieferdienstes (inkl. Bestellungen, Lieferscheine)
- Kassawesen und Tagesabrechnungen
- Menüplanung in Zusammenarbeit mit dem Küchenchef für das Gästerestaurant
- allgemeine administrative Arbeiten und Telefondienst.

Wir erwarten von Ihnen:

- abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe sowie einige Jahre Berufserfahrung
- zielorientiertes Arbeiten
- Führungspersönlichkeit und Teamfähigkeit
- Vielseitigkeit, Flexibilität und Selbstständigkeit.

Sind Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen (besser als L-GAV) interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Urs Estermann (Telefon 056 205 81 71) zur Verfügung.

Übrigens, wir suchen auch Teilzeit-Hilfskräfte im Stundenlohn für unser Team im Office.

restorama AG, Betriebsleitung
Urs Estermann, ABB Konnex Gebäude
Haselstrasse 16, 5401 Baden

0 89769/38487



Wir sind ein renommiertes Speiserestaurant an Zürichs Stadtgrenze und suchen Sie per 1. Januar 1997 als unseren neuen

Sous-chef

- weil Sie gerne selbstständig arbeiten
- weil Sie Wert legen auf eine kreative und qualitative, hochwertige Küche
- weil Sie Erfahrung im Bankettservice haben
- weil Sie über Organisations- und Führungstalent verfügen
- weil Sie gerne Verantwortung übernehmen.

Unser Betrieb besteht aus Restaurants Le Français und Vineria, Seminar und Banketträumlichkeiten (total 450 Plätze) und Gartenrestaurant.

Wir bieten Ihnen eine interessante Tätigkeit in neuzeitlich eingerichteter Küche und die Mitarbeit in jungem, dynamischem Betrieb.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf.

Wirtschaft zum Doktorhaus,
Rita Essig, 8304 Wallisellen.

89770/37168

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

1009	Pâtissier	31	B	sofort	D/F/E		
1010	Küchenchef	33	CH	n. Ver.	D/F	Oberaargau + Umgeb.	
1011	Küchenchef	30	CH	sofort	D/F/E	Deutsch-CH	
1012	Küchenchef	38	CH	sofort	D/F/E	Ollen + Umgeb.	
1013	Sous-chef	25	D	A Jan. 97	D/F/E	ZH	
1014	Jungkoch	21	CH	n. Ver.	D/F/E	BS + Umgeb.	
1015	Chef de partie	27	D	A n. Ver.	D/F/E	3-5* Hotel, BE/GR	
1016	Küchenchef	40	D	B Jan. 97	D/E/F	NE/BE	
1017	Sous-chef	24	D	B	sofort	D/E	BE-Oberl.
1018	Koch/Küchenchef	44	CH	sofort	D/F/E	Hotell. Jungfrau-region/Grindelw.	
1019	Commis de cuisine	20	I	C Febr. 97	I	BE/VS/TI	
1020	Koch	24	F	A	sofort	D/F	
1021	Alleinkoch	47	CH	sofort	D/F	VS/GR/BE-Oberl.	
1022	Küch-/Sous-chef	33	CH	sofort	F/D/E	ZH/West-CH	
1023	Küch-/Sous-chef	27	D	B n. Ver.	D/E/F	Zentral-CH	
1024	Küchenchef	35	CH	sofort	I/D/F	Locarno/Lugano	
1025	Chef de partie/w.	22	CH	sofort	D/F	Einsiedeln/Hoch-Ybrig	
1026	Küch-/Sous-chef	43	CH	Febr. 97	D/F		

Service/service

2334	Barman	24	CH	sofort	D/E/F	Skigebiete	
2335	Barmaid	30	CH	sofort	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	sofort	D/E	Zentral-CH
2338	Kellner	26	CH	sofort	D/E/F		
2339	Chef de service	32	NL	C n. Ver.	D/E/F	ZH	
2340	Kellner	30	BAN	B Jan. 97	D/E/F	BS/BL	
2341	Kellner	38	CH	n. Ver.	D/F/I	Deutsch-CH	
2342	Kellner	24	CH	sofort	D/F/E	Sporthotel, West-CH	
2343	Sefa	23	F	A	sofort	F/E	West-CH

2344	Sefa/Barmaid	26	CH	Jan. 97	D/F/E	Adalboden/Grindelwald	
2345	Barman/Ch. de serv.	26	CH	sofort	D/E/S	ZH/AG	
2346	Anf. Chef de serv.	44	CH	sofort	D/F/E	Bürgerlich, ZH/AG	
2347	Kellner	29	I	A	sofort	I/F/D	GR/VS/BE
2348	Chef de service	55	A	C	sofort	D/F/I	Rest./Pizzeria, Basel
2349	Kellner	41	YU	C	sofort	D/I/E	Bern/Wintersaison
2350	Chef de service	57	I	C	sofort	I/D/F	GR
2351	Sefa/Barmaid	21	CH	Febr. 97	D/F/E	GR	

Administration/administration

3407	Anfangsrezept./w.	27	CH	sofort	D/F/E	Hotel, BE/FR	
3408	Receptionist	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	Geschäftsführer/in	37	CH	Jan. 97	D/I	Zentral-CH	
3411	Receptionsprakt./w.	19	CH	sofort	D/F/E	Hotel, Skigebiete	
3412	Night-Auditor	56	CH	n. Ver.	D/F/E	ZH/LU/BE	
3413	Receptionist	40	I	C	sofort	D/F/I	
3414	Récept./Night-Aud.	33	MA	B n. Ver.	D/E/E	3-5* Hotel, West-CH/LU	
3415	Récept./Sekretärin	25	CH	n. Ver.	D/E/E	LU/ZG/AG	
3416	Verkaufsfleiter	27	D	A n. Ver.	D/E/E	TI	
3417	Geschäftsführer	31	D	B n. Ver.	D/E/E	LU	
3418	Receptionist	26	F	A	sofort	D/E/E	2-3* Hotel
3419	Anfangsrezept./w.	28	CH	sofort	D/F/E		
3420	Anfangsrezept./w.	28	CH	Febr. 97	D/F/E	ZH/AG/LU/BS	

Hauswirtschaft/ménage

4886	Hilfskraft	27	E	A	sofort	I/F/E	BE-Oberl.
4887	Hofa	21	CH	Jan. 97	D/I/F	SZ + Umgebung	
4888	Masseuse	46	CH	sofort	D/I/F		
4889	Tourante	58	CH	sofort	D/F/E	Kleines Hotel, GR/TI	
4890	Hofa	33	CH	n. Ver.	D/F/E	Bern-Solothurn	
4891	Zimmerfrau	21	F	A n. Ver.	F/E/D	Basel	
4892	Hofa	28	CH	sofort	D/F/E	Tagesbetrieb	
4893	Hilfskraft	26	E	A n. Ver.	SP/F	West-CH	
4894	Praktikant	20	D	A Jan. 97	D/E/F	Genferseebiet	
4895	Hilfskraft	36	AL	B	sofort	D	

4896	Officehilfe	36	P	A	sofort	P/I/F	Deutsch-CH
4897	Hautechniker	30	CH	sofort	D/E/I		
4898	Zimmerfrau	26	P	A Jan. 97	P/I/F	BE/ZH	
4899	Küche/Zimmer/w.	45	YU	C	sofort	D	Bern/Thun/BE-Oberl.
4900	Buffet/Service/w.	24	CH	sofort	D/F	Limmatthal/Bremgarten	
4901	Allrounder	58	D	C n. Ver.	D/F		

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr 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 limité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que vous ne pouvez pas transmettre qu'aux abonnés, il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

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

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

Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

Ort:

Funktion:

Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

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

Datum:

Unterschrift:

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

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

85901/94735



Klinik Gais

Die Klinik Gais ist eine Rehabilitationsklinik im Appenzellerland und hat 150 Patientenbetten, ein Restaurant und ein Hallenbad.

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Diät- oder Spitalkoch/-köchin

Ihre Aufgaben bestehen in der Zubereitung von Menüs für unsere Patienten und Gäste.

Falls Sie sich für diese Herausforderung in einem Klinikbetrieb mit Restaurant interessieren, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Georg Stoffels, Leiter Hotellerie, Gäbrisstrasse, 9056 Gais.

CH - 9056 Gais AR
Telefon 071 791 66 33

89736/373425



Per 1. Januar 1997 wird an einem der schönsten Orte im Kt. Aargau eine Stelle frei für einsatzwilligen

Jungkoch/-köchin

sowie

Servicefachangestellte

die mit Elan und Freude ihren Beruf ausüben möchte.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Frau Brunner.

Restaurant Müli
5243 Mülligen
Tel. 056 225 11 54, Fax 056 225 20 58
Sa./So. geschlossen

AZ 89551/25887

Le piment d'une idée ...

Genève MÖVENPICK HOTEL

4 Sterne Plus, 350 Zimmer,
1 traditionelles Mövenpick
Restaurant, 1 Brasserie,
1 Selbstbedienungrestaurant typ
"Marché", 1 Japanisches Restaurant,
1 Cocktail-Bar, 18 Bankettsäle (450
Personen-Kapazität) sind
dazu bestimmt, die hohen
Anforderungen
unserer Gäste zu befriedigen.

WIR SUCHEN:

TEPPAN-YAKI KOCH SUSHI-SASHIMI KOCH

Bitte senden Sie Ihre vollständige
Bewerbungsunterlagen z. Hd. Fr.
Sophie Praz, Personalsassistentin
HOTEL MÖVENPICK,
CP 556 20 route de Pré-Bois
1215 GENEVE
Tél. 022 717 16 24

MÖVENPICK



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

Für die nächste Wintersaison (ab 17. 12. 1996) suchen wir noch einen

Commis de cuisine

(mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels)

Wenn Sie diese Stelle interessiert, schicken Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Grand Hotel Beau Rivage
z. H. Frau R. Bürgler, Personalschefin
3800 Interlaken
Member of swiss golf Hotels
Telefon 033 821 62 72
Fax 033 823 28 47

85941/6110

Prima Hotels

**Originell • Individuell
Persönlich**

Die Personalrekrutierung und -beratung für die Gastronomie ist seit 1989 unser Spezialgebiet.
Im Auftrag unserer Kunden suchen wir

Bankettleiter
Jahresstelle, ZH

Chef/in de réception
Saisonstelle, *****/GR

Sous-chef/Küchenchef
Jahresstelle, geh. Gastronomie, ZH/SG/GR/BE

**Chef de partie/
Commis de cuisine**
Saucier/Garde-manger/Entremetier/Tournant, Jahres- oder Saisonstellen, ganze Schweiz

Pâtissier
Jahres- oder Saisonstellen, ganze CH

Servicefachleute/Barmaids
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 Kontaktaufnahme.

gastro
gastro S Haus & Howald
Landstrasse 83/PF 3061
CH - 5430 Wettingen
Tel. 056 437 17 17, Fax 056 437 17 16
© 89776/32624

Nordstrasse 1
CH-8006 Zürich
Residential and Office

EMA house

THE ALL SUITE HOTEL

A Home away from Home bieten wir unseren Gästen im **EMA house**, in Zürichs einzigartiger und exklusiver Suiten- und Business-Residenz. Als unsere junge, initiative, selbständige und flexible

Etagenverantwortliche
tragen Sie dazu bei, dass sich unsere anspruchsvollen, internationalen Gäste bei uns zu Hause fühlen. Als offene, gepflegte Person schätzen Sie den Umgang mit Menschen. Die teilweise

Mitarbeit an der Réception
wo Sie unseren Gästen nicht nur ihre Wünsche von den Augen ablesen, sondern telefonisch auch unsere Dienstleistungen verkaufen, bereitet Ihnen somit Spass.

Wenn Sie folgende Anforderungen erfüllen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

- HOFA-Abschluss mit 1 bis 2 Jahren Erfahrung
- Gute D- und E-Kenntnisse
- Grundkenntnisse MS Word/Excel
- Eintritt nach Vereinbarung.

Für Fragen steht Ihnen Herr Urs Schärer, Telefon 01 368 36 68, gerne zur Verfügung.

99844/383378

Saas-Fee The pearl of the alps **Saas-Fee**

Metro Alpin

Die Restaurationsbetriebe mit dem höchstgelegenen Drehrestaurant der Welt, Selbstbedienungsrestaurant und Kiosk, liegen auf 3500 m ü. M. inmitten einer atemberaubenden Schnee- und Gletscherwelt.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir baldmöglichst folgende einsatzfreudige und flexible Mitarbeiter:

**Leiter/in Bar
Servicefachangestellte
Koch und Hilfskoch
Aushilfen (Teilzeit)**

Haben Sie Lust auf eine neue Herausforderung in einem abwechslungsreichen Tagesbetrieb und verfügen über berufliche Erfahrung? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder rufen Sie einfach an:

Drehrestaurant Metro Alpin, z. H. Fabiola Andenmaten, 3906 Saas Fee, Telefon 027 957 17 71 oder 077 28 86 39, Telefax 027 957 30 71.

89807/383621

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft ab 1997 in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

**Réceptionssekretärin
Réceptionist/in
Réceptionspraktikant/
Night-auditor (m)
Servicemitarbeiter/innen
Chef de partie
Commis de cuisine**

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

Personalbüro
Frau J. Rogger
6363 Fürigen
Tel. 041 610 00 60

Best Western

89787/11932

Hotel *
Toggenburg
Wildhaus**

Für unser Erstklass-Familienhotel mitten in einem tollen Skigebiet, suchen wir für die kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung noch folgende bestqualifizierte 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 Arn
9658 Wildhaus, Tel. 071 / 999 23 23

**HOTEL PARDENN
Klosters**

Internationales 4*-Hotel mit 110 Betten, 2 A-la-carte-Restaurants, Panoramasaal für Pensionsgäste, Planobar, Hallenbad, Coiffeur, Massage, Kosmetik.

Ein Winter in Schnee und Sonne...

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

**A la carte: Servicefachangestellte (m/w)
Office: Officedame/Kaffeeköchin**

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in einem jungen und dynamischen Team. Wenn Ihr Interesse geweckt haben, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

J. C. Huber, Direktor, Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Tel. 081 422 11 41, Fax 081 422 40 06

89862/31483

Rot HAUS

HOTEL *** RESTAURANT

Nach bald zwei Jahren im Rothaus haben sich unsere Bemühungen um eine neuzeitliche Küche mit frischesten Produkten bezahlt gemacht. Wir sind im neuen Gault Millau mit 13 Punkten bewertet. Um die Qualität unserer Dienstleistungen jederzeit zu halten, suchen wir per Anfang Januar 1997 oder nach Vereinbarung

Chef de partie
sowie
**Servicemitarbeiter/in
Serviceaushilfen**

Für unseren Bankettbereich suchen wir auch

Sind Sie interessiert?
Senden Sie Ihre Unterlagen, oder rufen Sie mich an (Christoph Schärer verlangen).

Klosterstrasse 4, 6003 Luzern
Telefon 041 240 10 01

Best Western

89773/23248

**Restaurant
wald
egg**

In unser junges Team suchen wir nach Übereinkunft

Koch oder Köchin

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, als Gastgeber unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
Bitte Herrn Dörig verlangen.

P. 89764/267228
**Fam. N. Dörig
9053 Teufen AR
Telefon 071 333 12 30**

Gesucht
Küchenprofi als Alleinkoch
auf Februar 1997 in die Neumühle/Moulin Neuf, im Jura gelegen grenzen wir über 2 Bäche an Frankreich und Baselland (nahe Laufen und Delémont, 40 Minuten von Basel-Stadt). Folgende Schlagworte sind uns wichtig: Qualität auf hohem Niveau, Produkte frisch, saisonal, regional – aber auch: kreativ, organisiert, flexibel, sensibel. Diese Linie verfolgen wir seit 2 Jahren erfolgreich.

Wir bieten einem/r engagierten «Kochkünstler/in» die Möglichkeit hoher Selbstverwirklichung und die Chance, sich mit uns einen Namen aus- oder aufzubauen.

Haus Neumühle/
Auberge Moulin Neuf
Monika Schweizer
Ralf-Arno Hütten
Rte Internationale
2814 Roggenburg
Tel. 032 431 13 50
Fax 032 431 13 58

**NEUMÜHLE
MOULIN-NEUF
RESTAURANT
HOTEL**

89449/193348

Willkommen
in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle eine erfahrene

**Bankett- und
Kongress-Sekretärin**

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Herr Peter Schiltknecht freut sich auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

Zeuhausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 312 10 21
Fax 031 312 11 47

**ALPINE CLASSIC
SUISSE
INTERNATIONAL
HOTELS**

89762/4693

hotel chesa surlej
CH-7513 SILVAPLANA • TEL. +41 81 828 80 81 • FAX +41 81 828 84 85

RESTAURANT BRASERIA GRILL LA PORTA LE PETIT BAR
VIVAIA: SAUNA/SANARIUM-DAMPFBAD-WHIRLPOOL-SOLARIUM-FITNESS

Wir suchen für unser sportliches und familienfreundliches Hotel am Fusse des Corvatsch im Engadin frühe, sprachgewandte Mitarbeiter, die die individuelle Gästebetreuung in ihren jeweiligen Arbeitsgebieten pflegen. In der kommenden Wintersaison möchten wir unser eingespültes Team um folgende Mitarbeiter ergänzen:

Réceptionssekretärin mit Erfahrung (Hotel Sonne Silvaplana AG)
(Fidelio-Kenntnisse erwünscht)

**Servicemitarbeiter/innen
Barmaid**

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne nähere Auskunft, oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Herrn H. Frey, Hotel Chesa Surlej AG,
7513 Silvaplana
Telefon 081 828 80 81

89759/79782

Um unseren Kreis zu schliessen, benötigen wir noch eine

junge, aufgestellte HOFA

Unser Berghotel ist mitten in der Weissen Arena Films/Laax/Falera, 80 Betten und mehrere Restaurants gehören dazu. Neben den üblichen Aufgaben Etage/Lingerie helfen Sie auch bei Stosstriben an einem unserer Buffets, evtl. im Service oder an der Schneebearbeitung. An 2 Tagen pro Woche lösen Sie die Generalgouvernante ab. Der Job für Sie, um Erfahrungen zu sammeln und Neues zu lernen.

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung. – Melden Sie sich schnell über Tel. 081 921 22 70, Berghotel Crap Sogn Gion, 7032 Laax, Frau Silvia Wyss.

89734/17884

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz N1/N2 der Schweiz, verfügt über 46 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team in Jahresstelle als

**Hotelfachassistentin/
Gouvernante**

mitarbeiten?

Wenn Sie Berufserfahrung haben, erwartet Sie eine vielfältige Aufgabe als Verantwortliche in allen Bereichen der Hauswirtschaft, d. h. Etage, Lingerie, Office, Economat, Keller, Buffet und Säle sowie der Lehrlingsausbildung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf.

Hotel Zofingen

Restaurant • Sala • Konferenzzimmer
P und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen • Telefon 062 752 30 30
Tagtäglich geöffnet (kein Ruhetag)

89768/14729

Prizzi's Restaurant und Bar
Italienisch/amerikanisch

Zur Ergänzung unserer bereits motivierten Brigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch (Küchenchef-Stv.)
für den Verantwortung selbstverständlich ist und die italienische Küche im Mittelpunkt steht. Kreative und pflichtbewusste Mitarbeiter/innen bewerben sich mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Pizzi's Restaurant und Bar
Brunnenstrasse 1, CH-8610 Uster
Telefon 01 941 79 00

89841/387344

**IHTTI SCHOOL OF HOTEL
MANAGEMENT**

**Lecturer in Fidelio Front Office
System and Computers**

Profile:

- Graduate of a hotel school or equivalent education
- Experience of a management or supervisory position in a Front Office department
- High proficiency in English language
- In-depth knowledge on Fidelio front office system
- Knowledge of Micro Soft Word and Windows 95
- Knowledge of hardware and software installation and maintenance, Win NT, Netware and Internet networking environment is beneficial.

Please send your application to:

IHTTI, Av. de la Gare 15-17
CH-2000 Neuchâtel
Tel. 032 721 21 12
Fax 032 721 43 12

IHTTI

P. 89760/80876

Das **Hotel Bellevue Palace** ist ein 5-Stern-Hotel inmitten der Stadt Bern mit 145 Hotelzimmern, 3 Restaurants und einer Bar, Konferenz- und Banketträumlichkeiten und 165 Mitarbeitern.

Auf Mitte Januar 1997 suchen wir für unsere **Buchhaltung** eine

kaufmännische Angestellte

Für diese Position sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung
- Erfahrung in Fibu, Debi, Kredi und Word 6.0
- mehrjährige Berufspraxis
- gute mündliche französische und englische Sprachkenntnisse
- Hotelerfahrung von Vorteil.

Wir bieten eine interessante, vielseitige und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Hotelbetrieb.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihre Bewerbung oder erwartet gerne Ihren Anruf. **Telefon 031 320 46 21 (Direktwahl)**



**HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN *******

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43



89821/4081

GAST RATHAUSKELLER

Stefan Meier & Hubert Erni

Wir suchen

Servicefachangestellte/n in Jahresstelle.

Und bieten gepflegte Ambiance, optimale Arbeitsbedingungen, Sonntag und Montag frei.

Rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns.
Hubert Erni & Stefan Meier

Gasthaus Rathauskeller Erni & Meier AG
Ober-Altstadt 1 Postfach CH-6301 Zug
Telefax 041 710 49 77 Telefon 041 711 00 58

89702/112038



**ART
FURRER
HOTELS**

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

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

Administrationspraktikant/in

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

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

89660/28703



Hotel Eden Solbad

Rheinfelden bei Basel

Für unser persönlich geführtes Kurhotel suchen wir per 15. Januar 1997 oder nach Vereinbarung

Réceptionssekretär/in Anfangssekretär/in Hotelfachassistentin Service-Mitarbeiter/in Commis de cuisine

Sie haben Fachausbildung, Freude am Umgang mit Menschen und wollen zum Wohle des Gastes beitragen. Wir bieten interessante Arbeit in jungem Team und zeitgemässe Entlohnung. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Frau E. Wiki-Rupprecht, Hotel EDEN Solbad
4310 Rheinfelden, Telefon 061 831 54 04

89754/28525



Sporthotel Darlux

CH-7482 Bergün GR, Tel. 081 407 14 15

Im Herzen der Feriencke der Schweiz.

****-Saison-Betrieb mit 120 Betten, Arvenstübli, Grillroom, Hotelbar, Dancing, Hallenbad und Fitnessraum, Sauna, Squashhalle, Curling und anderen Sportmöglichkeiten.

Für die Wintersaison 1996/97 suchen wir ab Mitte Dezember folgenden qualifizierten Mitarbeiter:

Betriebsassistent

Spätdienst, Mithilfe Service, Ablösung Réception

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, der Leistung entsprechendes Salär sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an:

I. und E. Nager, Direktion
Sporthotel Darlux
7482 Bergün

87401/53686

Willkommen

UNSERE ZUKUNFTIGE

ETAGENGOVERNANTE

IST AB 22 JAHRE JUNG, DYNAMISCH, AUSGEBILDETE HOTELFACHFRAU ODER MIT GLEICHWERTIGER AUSBILDUNG, VERFÜGT ÜBER BERUF- UND FÜHRUNGSERFABUNG, EINE GESUNDE PORTION EIGENINITIATIVE, FLEXIBILITÄT UND VIEL FREUDE AM UMGANG MIT MENSCHEN. IHRE SPRACHKENNTNISSE (D/E/F UND I VON VORTEIL) KÖNNEN SIE TÄGLICH ANWENDEN.

MÖCHTEN SIE SICH DIESER NICHT ALLTÄGLICHEN, HERAUSFORDERNDEN KADERPOSITION AB 1. MÄRZ 1997 STELLEN?

FRAU A. KRUMMENACHER, PERSONALCHEF,
FREUT SICH AUF IHRE BEWERBUNG.



Victoria Jungfrau

TEST
2011

The Swiss Leading Hotels

GRAND HOTEL VICTORIA-JUNGRAU

3800 Interlaken • Tel. 033 828 26 77 • Fax 033 828 28 80

89785/16822



Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

Mit ADIA HOTEL in die Zukunft.

KÜCHENCHEF (TAGESDIENST)

Wir suchen für das Personalrestaurant einer exklusiven Unternehmung in Zürich einen jungen (30 bis 40 Jahre), flexiblen und sehr qualifizierten Küchenchef, der mit seinem kleinen Team die Firmenbelegschaft und ihre Gäste aus aller Welt mit schmackhaften Menus, originellen Buffets und hochstehendem à la carte-Angebot verwöhnt. Als Leiter dieser Grossküche sind Sie verantwortlich für den Personaleinsatz und die Angebotsplanung und bringen als Führungspersönlichkeit Qualität, Kreativität, Hygiene und unternehmerisches Denken unter einen Hut. Sie bringen fundierte Erfahrung in der gehobenen Gemeinschafts- und à la carte-Verpflegung mit und sind auch vor dem Computer nicht ratlos. Eine hohe Selbstständigkeit sowie Arbeitszeiten im Tagesdienst und freie Wochenenden sind weitere Highlights dieser Stelle. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Wicki

BARCHEF W/M

Als Fachkraft auf diesem Gebiet liegen Ihre Stärken vor allem in Ihrer Persönlichkeit als Show-Mixer, im Verkauf und in der Mitarbeiterführung und -motivierung. Sie sind stressolerant, begeisterungsfähig und können sich mit einem erfolgreichen Barkonzept auf dem Platz Zürich identifizieren. Wenn Sie 28 bis 32 Jahre alt sind, gute Führungserfahrungen haben und eine abgeschlossene Barfachscheule Ihre Ausbildung abrundet, sind Sie mein Kandidat. Ihre überdurchschnittliche Leistung wird entsprechend honoriert. Rufen Sie mich noch heute an.

Zürich, Frau Wicki

MARKETINGASSISTENTIN

Im Headoffice dieser internationalen Hotelkette geht es oft zu und her wie in einem Biennenhäus. Sie können sich vorstellen, wie ein Tag aussehen kann, wenn man für den Marketingdirektor sämtliche Termine koordiniert, in der Werbeabteilung mithilft und auch ab und zu auf internationalem Boden unterwegs ist. Sie sind eine sehr gut ausgebildete, junge (23-28) und ehrgeizige Dame, welche ein weltoffenes und charmanantes Auftreten mit sich bringt. Wenn Sie den Einstieg zur Karriere auf internationalem Parkett suchen, dann sind Sie unsere Frau.

Zürich, Frau Wicki

PERSONALASSISTENTIN

Für ein erstklassiges und führendes Fünfsterhotel im Herzen von Zürich suchen wir eine selbstständig, exakt und speditiv arbeitende Personalsachbearbeiterin. Sie sind 22 bis 25 Jahre alt, haben eine KV-Lehre oder eine Hotelfachschule abgeschlossen und haben bereits Erfahrung im Personalwesen. Sie verfügen über Kenntnisse in Arbeits- und Vertragsrecht, wissen Zeugnisse zu schreiben, Personalkorrespondenz zu erledigen und Vorstellungsgespräche zu führen. Lassen Sie sich begeistern von einer nicht alltäglichen Stelle, und senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Zürich, Frau Wicki

STV. HAUSWIRTSCHAFTLICHE BETRIEBSLEITERIN (80 %)

Für ein lebhaftes Tagungszentrum am rechten Zürichsee suchen wir die engagierte und selbständige stv. Leiterin der Hauswirtschaft. Die ideale Voraussetzung für diese Stelle ist eine Hoflehre und einige Jahre Erfahrung in der Hotellerie. Sie sind 28 bis 32 Jahre alt, versiert in der zeitgemässen Mitarbeiterführung und im gepflegten Gästeeingang. Ein attraktiver Arbeitsort und eine gute Entlohnung mit aussergewöhnlichen Sozialleistungen sind garantiert. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Wicki

ECONOMAT-GOUVERNANTE

Für ein traditionelles Fünfsterhotel in Zürich suchen wir die Economat-Gouvernante mit Pfiff und Organisations-talent. Sie sind verantwortlich für den Economateinkauf und die Lagerhaltung. Sie überwachen neben dem Office auch die Kaffeeküche und deren Mitarbeiter und übernehmen während den Servicezeiten Kommunikation und Ablauforganisation zwischen Service und Küche. Wenn Sie 21 bis 24 Jahre jung sind, eine abgeschlossene Hoflehre und circa zwei Jahre Berufserfahrung haben, steht für diese Stelle nichts im Weg. Rufen Sie mich heute an.

Zürich, Frau Wicki

KÜCHENCHEF

Suchen Sie die neue Herausforderung für das neue Jahr? Für einen bekannten Hotel- und Restaurationsbetrieb mit starker à la carte-Küche suchen wir einen qualifizierten Küchenchef oder Sous-chef mit Ambitionen zum Küchenchef. Ihre Aufgabe umfasst das Führen Ihrer Brigade, eine effiziente Arbeitsgestaltung sowie Flexibilität und viel Sinn für eine gepflegte, innovative Küche. Für nähere Informationen über den Raum St.Gallen gelegenen Betrieb rufen Sie mich unverbindlich an.

St. Gallen, Herr Kläger

SERVICEANGESTELLTE W/M

Für die Eröffnung eines Dancings in Baar suchen wir initiative, frontorientierte Persönlichkeiten mit ausgesprochenem Sinn für Dienstleistung. Als Barmitarbeiter verstehen Sie es, Ihre Gäste in der Umgebung von «1001 Nacht» in eine Erlebniswelt zu entführen. Sie verfügen über gute Service- und Barkenntnisse und lesen Ihren Gästen die Wünsche von den Augen ab. Sie sind 26 bis 45 Jahre alt und haben eine ansteckende Fröhlichkeit und viel Freude am Beruf? Dann sind Sie der ideale Mitarbeiter. Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Luzern, Herr Fehlmann

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite



EDEN AU LAC ZÜRICH

In unserem mittelgrossen, traditionellen Fünfsterhotel direkt am Zürichsee ist eine Jahresstelle per sofort als

Commis de cuisine (m/w)

zu vergeben. Ihr Einsatz wäre auf allen Posten und als Ablösung der Chefs de partie vorgesehen. Unsere klassische Küche bietet gute Möglichkeiten, ihr vorhandenes Wissen zu vertiefen und Neues dazuzulernen. In einem aufgestellten Team erwartet Sie als junge und motivierte Berufsperson mit abgeschlossener Lehre ein interessanter Job.

Ein günstiges Zimmer können wir Ihnen zur Verfügung stellen. Herr Frei oder Herr Bossotto geben Ihnen gerne weitere Auskünfte.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Eden au Lac
 Personalbüro
 Utoquai 45
 8023 Zürich
 Telefon 01 261 94 04



The Swiss Leading Hotels

de Moritz **ZUR ALTEN BRAUEREI** 

CELERINZ

Für die kommende Wintersaison suchen wir in unsere lebhafteste Bierbar (zirka 40 Plätze) mit zeitweiser musikalischer Unterhaltung

eine Barmaid

Ihr Aufgabenbereich umfasst die selbständige Führung der Brauerei-Bar und bei Bedarf Aushilfe im Service.

Interessentinnen mit praktischer wie theoretischer Erfahrung im Gastgewerbe bieten wir eine verantwortungsvolle Aufgabe in einem interessanten Betrieb.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

AG zur alten Brauerei, Herr Marcel Miozzari, Via Maistra, 7505 Celerina, Telefon 081 832 18 74, Fax 081 832 18 77.

Per sofort gesucht

Barmaid

Sind Sie eine attraktive und umsatzorientierte Persönlichkeit, deutsch-sprechend, multilingual, wenn möglich mit Praxis in einem Cabaret-Betrieb und haben Freude, einen interessanten Gästemix längerfristig (evtl. TZ) zu betreuen, bitten wir um Ihre Bewerbung z. H. Hrn. Marcel Krähenbühl.

Telefon 041 410 51 50, Fax 041 410 23 25



Für die kommende Wintersaison 1996/97 suchen wir für unseren ****Betrieb motivierte Mitarbeiter/innen. Credo des Hauses ist es, unsere Gäste mit einem gepflegten und aufmerksamen Service zu verwöhnen.

Packen Sie mit uns die grosse Herausforderung an und bewerben Sie sich mit Foto und den üblichen Bewerbungsunterlagen als:

HOTELFACHASSISTENTIN CHEF DE RANG COMMIS DE RANG

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel
La Ginabelle
 ZERMATT

Familie Abgottspon-Schell, CH-3920 Zermatt
 Telefon 0041 279 67 45 35, Telefax 0041 279 67 61 31



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
 89599/23426

Telefon 041 210 54 93
 direkt beim Bahnhof

Auf den 1. März 1997 suchen wir für unseren gepflegten, paradiesisch gelegenen Landgasthof kreative/n und selbständige/n

Köchin oder Koch

Saisonbewilligung wäre möglich.

Hätten Sie Interesse, in diesem Landgasthof unsere Gäste kulinarisch zu verwöhnen, würden wir uns freuen, von Ihnen zu hören.

Landgasthof Paradiesli
 8872 Bettlis/Weesen
 Telefon 055 611 11 79
 Büro in Zürich: Telefon 01 251 23 10
 (Bitte Herrn E. Winistörfer verlangen)
 0 89742/119504

★★★★

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
 Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Betriebsassistent (m)

für F&B-Bereich

Restaurantassistent (Chef de service)

Etagengouvernante

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

Personalbüro, Frau J. Rogger, 6363 Fürigen, Tel. 041 610 00 60

CARRIERE 



DOMINO GASTRO

Auszug aus unseren interessanten Stellenangeboten in Basel und der Region:

Servicemitarbeiter/innen

mit Servicelehre oder einigen Jahren A-la-carte-Praxis für gepflegte Restaurants in Basel und Region sowie für gepflegtes A-la-carte-Restaurant in Solothurn

Réceptionistin o. E. F.

für ***-Geschäftshotel, 90 Betten, mit sehr guter Infrastruktur. Sie verfügen über mind. 2 Jahre Hotel- und F&B-Praxis.

Chefs de partie Jungköche/-köchinnen

Chef/in de service o. E. F.

in Restaurationsbetrieb mit verschiedenen Bereichen, vom gepflegten à la carte bis zur Selbstbedienung. Sie sind organisatorisch und führungs erfahren, zirka 28 bis 40 Jahre alt.

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

Telefon 061 313 40 10
 St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel



Hotel Central
 Lucerne
 Morgartenstr. 4
 CH-6002 Luzern
 Schweiz

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

Betriebsassistentin

für Etage, Lingerie, Restaurant und rückwärtige Dienste

Réceptionistin

Réceptionspraktikant (m)

Servicemitarbeiter/in

Chef de partie*

Chef de cuisine*

* für italienische Küche

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

Hotel Central, Herr Rombach,
 Morgartenstrasse 4, 6002 Luzern
 Telefon 041 210 50 60



Seerestaurant zum Schlüssel

IMMENSEE

In unser gepflegtes Spezialitätenrestaurant direkt am Zugerssee suchen wir auf Frühling 1997 oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

Haus-/Zimmermädchen

Küchenschaffner

Officeburschen

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in einem kleineren Team suchen, schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bruno und Sylvia Weber
 Seerestaurant zum Schlüssel
 6405 Immensee
 Telefon 041 650 48 14



HOTEL SUISSE MONTREUX
 CH-1820 Montreux/Suisse
 (021) 963 51 81. Télex 453 126/43. av. des Alpes

Wir suchen für unsere Réception eine/n fröhliche/n, freundliche/n und aufgestellte/n

Réceptionistin/ Réceptionisten

D, E und F Voraussetzung
 Fidelió-Kenntnisse ein Vorteil
 Stellenantritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.



HOTEL KRONE SARNEN

Wir suchen für unser bekanntes und anspruchsvolles China-Restaurant

HUANG GUAN

eine freundliche, gepflegte, chinesische oder asiatische

SERVICEKRAFT

mit guten deutschen Sprachkenntnissen.

Wir bieten regelmäßige Freizeit, 4 Wochen Betriebsferien.

Zimmer und Kost im Hotel.
 Eintritt 1. Januar 1997 oder nach Vereinbarung.

Verlangen Sie Herr Andy De Jong, Chef de service, oder Herr Stupan, Personalchef.

HOTEL KRONE SARNEN
 Brünigstrasse 130
 6080 Sarnen
 Telefon 041 660 66 33

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, gutbürgerliche Kundschaft.

Im Servicebereich suchen wir eine/n

Servicemitarbeiter/in

die/der ab und zu die Chef-de-service-Stellvertretung ebensogener 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.



LATINO

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

Wintersaison in der italienischsprachigen Schweiz gefällig? prego!

SIE HABEN GUTE MÜNDLICHE KENNNTNISSE DER ITALIENISCHEN SPRACHE UND MÖCHTEN DIES VOLL NUTZEN KÖNNEN? NA, DANN ZÖGERN SIE NICHT, DENN WENN SIE RECEPTIONSERFAHRUNG HABEN, SIND UNSERE ANSPRUCHSVOLLEN ARBEITSTELLEN ALS

1. RECEPTIONIST/IN

das, was SIE SUCHEN!

Mit ROUTINIERTEN, DYNAMISCHEN KOLLEGEN VERBRINGEN SIE EINE FÜR IHRE BERUFLICHEN KENNNTNISSE FRUCHTBARE WINTERSAISON.

65 HOTELZIMMER & 65 APARTTEMENTS, EINE UMFANGENDE FERIEENZENTRUM-STRUKTUR BILDEN DIE KÜISSE IHRER ERFAHRUNG.

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung oder telefonische ANFRAGE AN FRAU SUSANNE CRILLOVICH, DIE GERNE AUCH TELEFONISCH AUSKUNFT GIBT.

HOTEL ALBARELLA
 CH-6565 SAN BERNARDINO
 Tel. 0041 / 91 / 832 01 01 Fax 832 12 73



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 F. Wallimann,
 Telefon 041 211 00 22,
 6002 Luzern, Pilatusstrasse 1, beim Bahnhof.

TOP International Hotels

Das Hotel Bellevue Palace ist ein 5-Stern-Hotel inmitten der Stadt Bern mit 145 Hotelzimmern, 3 Restaurants und einer Bar, Konferenz- und Banketträumlichkeiten und 170 Mitarbeitern.

Wir suchen auf März 1997, in Jahresstelle, eine

Stv. Generalgouvernante

Für diese vielseitige und herausfordernde Position sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Lehre als Hotelfachassistentin
- mehrjährige Praxis im Etagenbereich
- Erfahrung als Hofa in einem grösseren Hotel
- Flexibilität und Einsatzfreude.

Wir bieten eine interessante, vielseitige Tätigkeit in einem dynamischen Hotelbetrieb.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihre Bewerbung oder erwartet gerne Ihren Anruf. **Telefon 031 320 46 21** (Direktwahl)



**HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN *******

Kochergasse 3-5, CH-3001 Bern. Tel. 031 320 45 45. Fax 031 311 47 43

The Leading Hotels of the World

89809/4081

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich



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

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir:

**Anfangsreceptionistin
Alleinkoch Sa./So. frei
Hofa (evtl. Réceptionsablösung)
Zimmermädchen 50 %**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

89836/40860

500jährige Altliedenschaft, unter Heimatschutz stehend, wobei grosse Investitionen an Küche, WC, Böden usw. erfolgt sind, sucht Erwachene aus seinem Dornröschenschlaf in Form von einem oder einer Initiativen

Koch/Köchin mit Wirtepatent,

am besten ein Paar.

Restaurant 45 Pl., 2 Sali = 35 Pl. + Terrasse.
Die gute Lage, der günstige Mietzins, zusammen mit der Tatsache, dass in dieser Stadt gute Spielelokale noch Mangelware sind, macht auch einen Erfolg in Biel möglich.

Bewerbungen bitte unter Chiffre 89775 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

89775/362832

Hotel Restaurant DIANA 3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

Zimmermädchen Küchenhilfe

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

89590/42510

GASTHAUS ZUM SCHWARZEN BÄREN



Andermat

Erleben Sie die nächste Saison im Schnee!
Wir suchen für die kommende Saison

- **Serviertochter**
- **Küchen-Hausalthilfe**

Wenn Sie Freude haben, in einem kleinen Team zu arbeiten, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Familie Hiltl, Telefon 041 887 10 30.

89829/385609



Wirtschaft zur Sonne
Birmensdorferstrasse 122, 8902 Urdorf

Für unsere Favorit-Bar im Kellergebäude suchen wir per 1. Januar 1997 oder nach Übereinkunft eine

Barmaid

welche mit Ihrer Persönlichkeit der Sonnen-Bar den «Stempel» aufdrückt. Wollten Sie uns helfen, unsere «Premieren-Idee» zu verwirklichen?

Frau Karin Essig gibt Ihnen gerne nähere Auskünfte über Telefon 01 734 21 11.

NB. Wir sind ländlich gelegen – an Zürichs Stadtgrenze.

89771/254920

SCHWEIZ/WALLIS

Täsch bei Zermatt am Fusse des Matterhorns

***Hotel City/Familienbetrieb

Für unseren vielseitigen und lebhaften Betrieb suchen wir ab 15. Dezember oder nach Vereinbarung

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

sowie

Servicefachangestellte
mit Erfahrung im A-la-carte-Service

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel City
Familie Franz Imboden
CH - 3929 Täsch
Telefon 027 967 36 06

89808/92223

Hotel Villa Palmiera LOCARNO

– seit 1927 Familienbetrieb –

Bekanntes, sehr gepflegtes Kleinhotel im Tessin sucht auf März 1997 eine einsatzfreie

**Direktionssekretärin/
Aide du patron**

(evtl. mit Hofalehre)

Bewerbungen an
Fam. Dr. V. Zernoff-Baumli
Villa Palmiera
6600 Locarno-Muralto
Tel. 091 743 14 41; p 091 743 54 27
(von 11 bis 12 Uhr und 18 bis 19 Uhr)

89780/1296

Löwenzentrum Lenk

Seit einem halben Jahr führen wir das Löwenzentrum, bestehend aus Restaurant, Kegelbahn, Saal mit Bühne. Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf die Wintersaison einen Initiativen

Koch

Arbeiten Sie gerne im Team und sind Sie bereit, Verantwortung zu übernehmen? Wir freuen uns auf Ihren Anruf und Ihre Bewerbung.

Auskunft erteilt: Markus Röstli, Sekretär des Verwaltungsrates, Postfach 9, 3772 St. Stephan.
Telefon 033 722 26 93 oder
Telefax 033 722 29 90

89813/387393

WINTERSAISON SONNE, SKI UND PULVERSCHNEE

Der erste Hauch des Winters meldet sich bereits, der Sommer ist vorbei. Ob in Graubünden oder im Wallis, auf jeden qualifizierten Mitarbeiter aus Hotellerie und Gastronomie (Schweiz und europäischer Grossraum) wartet die richtige Stelle. Rufen Sie uns an, oder stellen Sie uns umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen zu, und schon bald haben Sie einen Vertrag für die Wintersaison.

Zürich, Frau Wenger

OSTSCHWEIZER STELLENMARKT

Durch unsere langjährigen und erfolgreichen Kontakte in der Gastronomie und Hotellerie können wir Ihnen in den Kantonen St. Gallen, Thurgau und Appenzel in allen Bereichen interessante Stellenangebote unterbreiten. Vom Bistro, über den gepflegten Landgasthof bis zum Kongresshotel – wir finden Ihnen kostenlos eine neue und interessante Herausforderung. Profitieren Sie von unserem Know-how und melden Sie sich bei **St. Gallen, Herr Kläger**

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

ADIA HOTEL 01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELIERE, GASTRONOMIE, TOURISMUS

Temporärstellen - Dauerstellen - Kaderstellen

8026 ZÜRICH	BADENERSTR./LANGSTRASSE 11	01/242 22 11
9004 ST. GALLEN	NEUGASSE/OBERER GRABEN 5	071/228 33 43
3000 BERN 7	MARKTGASSE 28	031/312 11 33
6002 LUZERN	PILATUSSTRASSE 3A	041/210 02 60
1000 LAUSANNE 17	PLACE DE LA RAPONNE 1	021/320 68 11

Zertifiziertes Qualitätssystem

ISO 9002/EN 29002

Reg. Nr. 1173501

Engadin Hotel Maria***, 7514 Sils Maria

Für unser Hotelbüro suchen wir für kommende Wintersaison mit Beginn Mitte Dezember (auch Jahresstelle) eine tüchtige, einsatzfreie

Sekretärin/kfm. Angestellte
EDV-Kenntnisse
(Französisch- und Italienisch-Kenntnisse von Vorteil)

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen sich

Familie R. Moeckli, Hotel Maria
7514 Sils Maria

89840/31275

Bekanntes ***Hotel in Basel sucht erfahrene

Chef-Bardame

für die Hotelbar. Mindestalter nicht unter 25 Jahren. Gut Deutsch sprechend und Fremdsprachenkenntnisse in F/E.

Bewerbungen mit den nötigen Unterlagen sind erbeten unter Chiffre 89827, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

89827/40205

Wir suchen auf 20. Dezember 1996 eine erfahrene

Servicefachangestellte

für unser Cafe-Restaurant. Sind Sie einsatzfreudig und pflichtbewusst, dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Conditiorei Gianotti
CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 62 39

89735/385761

auch als Geschenk!
Telefon 031 370 42 22



ARABELLE

HOTEL
BRASSERIE LANGGASSE
BERN

Réceptionspraktikantin

Eintritt Januar 1997

Sie suchen wir, um den heutigen Gast- und Betriebsbedürfnissen gerecht zu werden, brauchen wir eine/einsatzfreudige/n Mitarbeiter/in. Haben Sie gute Grundkenntnisse, so schreiben Sie noch heute!

Arabelle Hotel, Mittelstrasse 6, 3012 Bern
Telefon 031 301 03 05

89849/4529

Arosa Hotel Cristallo Le Bistro

Familiär geführtes Erstklasshaus mit 70 Betten, im Zentrum von Arosa, sucht für eine schneereiche Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Portier Nachtportier

Sehr guter Verdienst. Kost und Logis auf Wunsch im Hause. Wenn Sie Interesse haben, in einem jungen und dynamischen Betrieb mit sehr guten Arbeitsbedingungen mitzuwirken, richten Sie Ihre Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Hotel Cristallo, 7050 Arosa
Telefon 081 377 22 61

89842/1236

Trend Hotel

Eichwatt

Zürich

Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken
Umsorgen – Ihr Herz einbringen...

... sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer hilfsbereiten, eigenständigen wie auch leistungs- und qualitätsorientierten Gastgeber/innen:

- **Réceptionistin**
mit Fideliöerfahrung
- **Pâtissier oder Chef de partie (w/m)**
mit Pâtisserieerfahrung
- **Chef de partie tournant**
davon 2 Tage Pâtisserie US-Buffer
- **Chef de rang/Service-Mitarbeiterin**
auch mit Einsatz in unserem Dancing MIKADO

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstellen. Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

89830/386863

Jede Woche neu!



Klosters Lebendige Legende HÖHWALD RESTAURANT MONBIEL

Tel. 081 422 30 45
Fax 081 422 44 71

Für die kommende Wintersaison – mit sofortigem Eintritt – suchen wir für unser gemütliches Prätigauer Restaurant in Klosters Monbiel noch folgende Mitarbeiter/innen:

Service- fachangestellte

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an

Thomas und Susanne Schraemli,
Restaurant Höhwald, 7250 Klosters.

89851/205400

Nous cherchons pour hôtel de renommée internationale en Suisse romande

SECRÉTAIRE ASSISTANT(E) DU DIRECTEUR F&B

Cette personne devra .seconder efficacement le Directeur des restaurants dans toutes ses tâches administratives et journalières.

Profil:

- Personne ayant l'enthousiasme du métier et le sens des responsabilités.
- Esprit d'initiative allié à une certaine indépendance.
- Connaissances des langues française et anglaise, l'allemand est un plus.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont invité(e)s à adresser leur dossier complet sous chiffre 89825, *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Le Restaurant de la Société Nautique de Genève cherche pour le 1^{er} février 1997:

Salle: **Jeune second maître d'hôtel**
Chefs de rang
Commis de rang

Cuisine: **Chefs de partie**
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Les candidat(e)s devront avoir entre 22 et 28 ans, être titulaires d'un certificat de capacité niveau BTH et être au bénéfice d'un permis de travail valable dans le canton de Genève.

Faire offre manuscrite avec curriculum vitae et copies de certificats à: Michel Francioli, Restaurant de la Société Nautique de Genève, Port Noir, 1223 Coligny.

89834/228362

Etablissement hôtelière★★★★ en Romandie cherche pour entrée de suite

SECRÉTAIRE DE RÉCEPTION

Formation hôtelière ou équivalent
Expérience de quelques années indispensable
Sens des négociations, entretient, dynamisme
Maîtrise des outils de communication tels que téléfax, télex, standard téléphonique
Bonnes connaissances de l'informatique
Pratique du français, de l'anglais et de l'allemand.

Veillez envoyer votre dossier complet (c.v. + photo sous chiffre 89805, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 100 lits, 2 restaurants gastronomiques, bar, terrasse et centre de fitness, situé dans les Alpes valaisannes à 1500 mètres d'altitude, cherche pour la saison d'hiver prochaine (20. 12. 1996 au 10. 4. 1997):

1 stagiaire de réception
1 casseroier/garçon de maison
1 femme de chambres/lingère

Veillez adresser votre offre écrite à l'adresse suivante:
Hôtel Montpelier Verbier
Jürg Brupbacher
1936 Verbier VS, Fax 027 771 46 89

89856/243996

Hôtel-restaurant de moyenne importance

situé en Suisse romande cherche pour entrée immédiate ou à convenir

directeur ou assistant F&B
avec patente

Offres écrites avec c. v., copies de certificats et prétentions de salaire sous chiffres Y 028-65790 à Publicitas, case postale 3540, 1002 Lausanne.

P 89727/44300



Le 19 décembre 1996 paraîtra un double numéro de l'hôtel + 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'hôtel + tourismus revue tous les jeudis par la poste ou vous le trouverez dans votre kiosque.

Clôture des annonces Noël/Nouvel An
(pour la 1ère 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 réimpression, 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**



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'organisateur/-trice. Être disponibles et avoir le sens du commerce.

Si vous désirez rejoindre notre équipe, envoyez votre dossier complet avec photo récente à:

Joëlle Zumwald, MCI Travel S.A., rue de Lyon 75, 1211 Genève 13

MCI TRAVEL
MEETINGS, CONVENTIONS & INCENTIVES

89716/382949

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^{me} F. Mast

89779/383471



GOLF CLUB DU
DOMAINE IMPÉRIAL

recherche un(e)

1er Maître d'hôtel (Chef de service)

Ayant de bonnes connaissances et de l'expérience en restauration et en banquets, le candidat aura la responsabilité des opérations de nos deux restaurants.

Profi souhaité:

Connaissance des langues (français et anglais) est exigée.

Esprit d'initiative allié à une certaine indépendance.

Contact facile et agréable avec notre clientèle.

Dynamisme, entretient et sens de l'organisation.

Suisse ou permis valable uniquement.

Si ce poste vous intéresse, veuillez nous faire parvenir votre dossier complet à l'adresse ci-dessous (Les dossiers ne correspondant pas au profil, ne seront pas retournés).

Jean-Bernard GAIST - Golf Club du Domaine Impérial - Villa Prangins
CH - 1196 GLAND

Le piment d'une idée ...

Genève
MÖVENPICK HOTEL

4 étoiles Plus, 350 chambres, 2 restaurants traditionnels, 1 restaurant type "Marché", 1 restaurant japonais, 1 Cocktail-Bar, 18 salons de banquets (1000 m²).

Pour l'un de nos restaurants à spécialités
NOUS CHERCHONS:

UN RESPONSABLE

(Ecole hôtelière ou équivalent, minimum 2 ans d'expérience dans un poste similaire, âge idéal 28 - 35 ans, bonnes connaissances d'anglais et si possible d'allemand)

Vous avez un goût prononcé pour les relations avec la clientèle, vous êtes de nature communicative, vous avez un sens aigu de la diplomatie, vous avez l'art de motiver une équipe.

Venez nous rejoindre, nous nous réjouissons de faire votre connaissance!

Vous êtes de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable, alors adressez-nous vos offres.
Hôtel MÖVENPICK - Bureau du personnel
20 route de Pré-Bois 1215 GENEVE 15
Tél. 022/717.16.24

MÖVENPICK



KURHAUS
CADEMARIO

12 km da Lugano

164 letti, aperto tutto l'anno, situato in magnifica posizione panoramica cerca per data da convenire

chef di cucina

Età ideale 30-40 anni. Si richiede una pluriennale esperienza come chef di cucina in alberghi di ottimo livello, la passione per una cucina creativa, sana ed equilibrata. Conoscenze nella cucina dietetica sono auspicabili. Oltre alla cucina dell'albergo che propone 3 menu a scelta in pensione completa, vogliamo rilanciare il nostro Ristorante à la carte con 30 posti.

Offriamo: indipendenza, retribuzione interessante, orari di lavoro piacevoli ed eventualmente vitto ed alloggio nelle vicinanze.

Interessati sono pregati di inviare curriculum vitae completo alla direzione del

Kurhaus Cademario, 6936 Cademario
Telefono 091 605 25 25

89824/6629

La vie côté soleil

MÖVENPICK
HOTEL

Une occasion à saisir

Le plus grand hôtel du Canton de Vaud, 265 chambres, 1 bar, 3 restaurants, 1 terrasse, salons de banquets - séminaires 10 à 300 personnes - offre à une jeune personne (femme ou homme) de devenir

Assistant F&B

Nous demandons une formation adéquate et si vous considérez votre travail plutôt comme une vacation et non pas en tant que simple job, nous sommes d'accord d'approfondir et soutenir vos connaissances et vos capacités.

Nous offrons une activité au sein d'une équipe jeune et dynamique ainsi que tous les avantages d'une chaîne d'hôtels avec de vastes possibilités d'avancement.

Si vous avez un esprit positif et un sens approfondi de camaraderie ainsi qu'une bonne notion des relations humaines, n'hésitez pas à nous contacter car votre succès futur sera notre fierté.

Hôtel Mövenpick Radisson, Karine Rin
4, Avenue de Rhodanie
1000 Lausanne 6
Téléphone 021 / 617 21 21

MÖVENPICK

Le piment d'une idée ...

Genève
MÖVENPICK HOTEL

4 étoiles Plus, 350 chambres, 2 restaurants traditionnels, 1 restaurant type "Marché", 1 restaurant japonais,

1 Cocktail-Bar, 18 salons de banquets

NOUS CHERCHONS:

CUISINIER TEPPAN-YAKI
CUISINIER SUSHI-SASHIMI

Si vous êtes au bénéfice d'un permis de travail valable (B ou C), adressez vos offres à:

Hôtel MÖVENPICK
Bureau du personnel 20, route de Pré-Bois
CP 556 - 1215 GENEVE
Tél. 022/717.16.24

P 89737/269450

MÖVENPICK

Vous cherchez du personnel qualifié?

En cuisine ou en salle?
Disponible très rapidement?

Téléphonez à Hôtellerie Recrutement
0467 15 13 83
ou vos faxez vos besoins au
0467 15 17 37.

89843/387423



MONT-PÉLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND

Hôtel 5 étoiles de luxe, 93 chambres, 2 restaurants, bar, salles de banquets

recherche

1 réceptionniste
français/anglais/allemand

1 secrétaire de direction
français/anglais/allemand

- travaillant de façon indépendante et flexible
- ayant le sens de l'accueil
- sachant prendre des initiatives.

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 21 925 11 11
Fax 41 21 925 11 12

89816/25160

Restaurant La Traviata
(Rathaus)
Av. du Bourg 17, Bienne
cherche de suite
un cuisinier
pour cuisine italienne.
Téléphone 032 323 50 44

O 89812/387395

Etablissement de 1^{er} ordre
recherche pour entrée début février 1997:

1^{er} maître d'hôtel

- poste à responsabilités pour une brigade importante
- organisation et supervision du service en salle
- gestion et administration, caisses, commandes
- langues: français - anglais - 3^e langue souhaitée
- grande disponibilité indispensable
- bonnes références dans poste similaire.

Si vous correspondez au profil souhaité, veuillez adresser votre dossier complet avec photo, sous chiffre T 018-362292 à Publicitas, case postale 3575, 1211 Genève 3.

P 89789/44300

Venez collaborer au succès
d'un hôtel★★★★ en tant que

RESPONSABLE DES RÉSERVATIONS

- de formation hôtelière, vous connaissez tous les mécanismes du Front-office
- vous aimez prendre des initiatives et avez le sens des négociations
- vous maîtrisez l'informatique et le standard téléphonique
- vous êtes à l'aise dans les contacts, aussi bien en français, anglais et allemand
- vous avez entre 25 et 35 ans.

Suisse ou avec permis valable. Faites nous parvenir votre c.v. avec copies des certificats + photo sous chiffre 89806, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

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 ses propres idées d'uberge moderne et rayonnante.



Jemeter

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 Desaulles
CH-2205 MONTEZILLON / NEUCHÂTEL
032 / 730 30 10

HÔTEL **** LA PORTE D'OCTOURE MARTIGNY

nous cherchons

pour 1^{er} février

un(e) réceptionniste 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

CARRIÈRE



89588/177210



Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces

par **téléfax**.

24 heures sur 24.

Au numéro **031 372 23 95**.

Le Chef comptable de notre groupe hôtelier de haut standing recherche son/sa futur(e)

assistant(e)-comptable

Vous:

- formation hôtelière indispensable
- vous avez débuté votre carrière dans le département du Front-office
- vous avez un goût prononcé pour les chiffres et vous possédez des connaissances en comptabilité
- vous vous sentez capable de gérer de façon autonome la facturation et le suivi des encaissements de nos clients
- vous êtes disponible, polyvalent(e) et possédez de très bonnes connaissances d'anglais et d'informatique.

Faites nous parvenir rapidement votre curriculum vitae avec photo et copies des certificats sous chiffre 89557, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

Important restaurant
sur la Riviera vaudoise
cherche pour début 1997

son directeur

Il sera chargé de diriger
une brigade d'environ 20 personnes.
Expérience et patente indispensables.

Place à l'année.
Age idéal 30 à 40 ans.

Ecrire sous chiffre 22-120-26828
La Presse Riviera, 1820 Montreux,
avec curriculum vitae, copies de certificats,
photo et prétentions de salaire.

Réponse assurée seulement aux personnes
ayant le profil requis.

PR 89826/385772

INTERNATIONALER STELLENMARKT

USA

Leben und Arbeiten ?

Green Cards für jedermann

Info-Tel. 041 - 282 04 54 24 Std.
Listrighalde 11. 6020 Emmenbrücke
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

Albufeira, Algarve, Portugal

Kleiner Restaurantbetrieb mit schweiz./portug. Führung sucht auf März 1997 oder nach Vereinbarung

Jungkoch

für Halbjahres- oder Jahresstelle

Wir bieten abwechslungsreiche, selbständige Arbeit, gute Entlohnung und Unterkunft.

Wenn Sie einsatzfreudig, pflichtbewusst und initiativ sind, melden Sie sich telefonisch oder schriftlich bei

Monika Keller
Restaurante «O Marinheiro»
Sesmarías, 8200 Albufeira/Portugal
Telefon 00351/89 59 23 50

89845/387424



jede Woche
an Ihrem
Kiosk

HOTEL TRES PLAYAS
E-07638 COLONIA
DE SANT JORDI
MALLORCA

KONTAKTSTELLE SCHWEIZ
FREIE STRASSE 5,
CH-8501 FRAUENFELD

Erstklassiges ***-Sommerhotel**
direkt am Meer, im Süden der Insel Mallorca, 7 km langer Sandstrand, 240 Betten, grosse Gartenanlage, Grillrestaurant, Poolbar, Hallenbad, Tennisplätze.

Die Betreuung unserer zum grossen Teil wiederkehrenden Gäste aus Deutschland und der Schweiz ist uns vom Empfang bis zur Abreise ein besonderes Anliegen.

Sie als

Betriebsassistent/in

übernehmen die Verantwortung für den reibungslosen Ablauf im Bereiche Speisesaal, Gartenrestaurant sowie Poolbar, damit sich unsere Gäste rundum wohl fühlen.

Sie als

Hotelassistentin

nehmen diese Verantwortung mit verschiedenen Einsätzen in den Bereichen Empfang, Réception, Korrespondenz, Gästeinformation und Kontrollaufgaben des Hausbereiches wahr.

Sie weisen eine entsprechende Ausbildung und praktische Erfahrung in ähnlichen Positionen vor. Perfekte Deutsch- sowie gute Spanischkenntnisse sind erforderlich. Fidelio und Windows erleichtern Ihnen die Arbeit.

Als verantwortungsvolle Mitarbeiter sind Sie an einer längeren Zusammenarbeit mit Aufstiegsmöglichkeiten interessiert.

Zur Ergänzung unseres langjährigen Mitarbeiterteams sind von Mai bis Oktober 1997 oder nach Vereinbarung folgende Stellen neu zu besetzen:

Réceptionspraktikant/in
Chef de service
Servicepersonal
Gouvernante
Barmann/-frau

Bei allen Stellen sind Deutsch- und Spanischkenntnisse unerlässlich. EU-Pass erforderlich (ausser bei Praktikanten).

Gerne erwarten wir Ihre vollständige, aussagekräftige Bewerbung mit Foto.

Hotel Tres Playas,
Kontaktstelle Schweiz
Postfach, CH-8501 Frauenfeld

89804/356760

ÜBERSETZUNGSDIENST
JCV SERVICES, Waldhofstr. 43, CH-4310 Rheinfelden,
+061 422 06 57 Fax 061 422 06 58

Ob Sie sich in USA • CANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuzfahrtschiffen bewerben, erwartet man, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben. Mit unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt.

78870/304913

Chaweng BEACHCONSER ****
KOH SAMUI - THAILAND

Executive Chef
ab 15. Januar 1997 oder nach Vereinbarung.

Für unsere Brasserie direkt am Strand sowie unser demnächst eröffnendes Restaurant Venezia suchen wir den ehrgeizigen, ideenreichen, einsatzwilligen Küchenchef!

Ihre Hauptaufgaben bestehen aus Führung der beiden Restaurantküchen, aber auch Guest-Relation gehört zu Ihrem Tätigkeitsfeld.

1 Front Office Praktikant
1 F&B Praktikant
ab 15. Dezember 1996 oder nach Vereinbarung.

Vorzugsweise Hotelfachschüler, ansonsten sollten Sie eine abgeschlossene betriebsbezogene Lehre vorweisen können.

Chaweng Blue Lagoon ****
KOH SAMUI - THAILAND

1 Front Office Praktikant
1 F&B Praktikant
ab 15. Dezember 1996 oder nach Vereinbarung.

Vorzugsweise Hotelfachschüler, ansonsten sollten Sie eine abgeschlossene betriebsbezogene Lehre vorweisen können.

Falls Sie sich für eine dieser aussergewöhnlichen Stellen interessieren, schicken Sie bitte Ihre Unterlagen mit c.v. und Foto per Fax an:

Hotel Blue Lagoon
General Manager, Eugen Diethelm
99 Moo 2 Chaweng Beach
Koh Samui 84320
PH: 0066 77 422 037-40
Fax: 0066 77 422 401

89761/386226

Our company, specialized in crew management has been requested by an international cruising company to engage as part of its team experienced professionals for the position of

Director of Hotel Services

Applicants have to be from 35 to 45 of age, with an A level education and former experience in management and hotel services, possess an excellent command of both Italian and English, be able to use computer system and be ready to embark on short notice.

Having gained sufficient experience as F&B Manager and/or Housekeeping Manager and/or Restaurant Manager in hotel trade in Italy and other countries, dealing with international guests, the candidates should be able to manage a large range of different services.

Former cruise experience will be considered a plus.

Candidates should send resume + photo, mentioning REF 96/DS on the envelope by December 20th to:

CMS - Crew Management and Services
Via de Marini 60 - 16149 Genova - ITALY

89760/295515

**Inserieren bringt
Erfolg!**

CRUISE SHIPS **CATERING & SERVICE**

We have been asked by one of our major Clients to look for a **Food Analyst** to join its organization based in Genoa, Italy.

We are interested in a young dynamic person with a good experience matured in large food operations. The ideal candidate is between 28 and 35 of age. He has been working in institutional galleys (hotels, ships, catering outlets) in the position of chef de partie or higher for at least two years; therefore he has a deep knowledge of food items and he is familiar with the practices for cost evaluating extensive menus. He is a computer literate and familiar with most of the popular softwares. Although he will be required to travel from time to time, the place of work will be Genoa, and therefore he must be willing to relocate.

Fluency in English and Italian is essential.

Candidates should send resume and photo by December 20th to:

C.S.C.S. INTERNATIONAL N.V.
c/o S.A.M. C.S.C.S. MANAGEMENT
Gildo Pastor Center
7 Rue du Gabian
MC 98000 MONACO
Attn.: Mr Baruzzi

89800/295515

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

Studenten der
interessieren sich für
PRAKTIKUMSSTELLEN
SERVICE oder KÜCHE

20. 12. 1996-12. 1. 1997
und
30. 1. 1997-31. 8. 1997

Telefon 021 962 99 70
Frau S. Lagger

Erfahrenes Gerantenehepaar sucht
neuen Wirkungskreis
Chiffre 89509, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3401 Bern.

Ist kreative Gastronomie Ihr Standard
- oder wollen Sie diesen erreichen?

Ich garantiere:
- Zuwachsraten durch hohe
Eigeninitiative
- kalkulations sichere,
motivierte Planung
- Organisation und Durchführung.

Erfolgsorientierter, vom Beruf begei-
sterter
Küchenschef

40jährig, Österreicher mit B-Bewilli-
gung, sucht neue Herausforderung.
Angebote unter Chiffre 513-52188, Pu-
blicitas, Postfach, 7001 Chur.

Österreichische
Köche/Servicekräfte

zu vermitteln.
Weyermann Personal Agentur
Postfach 22
9472 Grabs
Telefon 081 740 32 50

CH-Hotelfachmann, 43jährig, mit Ka-
derrfahrung in allen Sparten der Hoteli-
erie und mit Auslanderfahrung, sucht
auf Frühling 1997

Sommersaisonstelle
als Kadermitarbeiter

Sprachen: D/F/E/II/Sp.
Mehrjährige Mitarbeit erwünscht.
Kontaktaufnahme bitte unter Chiffre
89744 an hotel + tourismus revue, Post-
fach, 3001 Bern.

Administration/Réception

Autrichienne, 29, formation com-
merciale, expérience dans l'hôtel-
erie, excellente présentation, moti-
vée, flexible, affable, a l'intention de
compléter son français,
disponible: février 1997

langues: D/E/connaissance
du français
cherche poste dans la région Lac
Léman (Franco Suisse/France)

Premier contact sous chiffre 89846,
hôtel revue, case postale, 3001
Berne.

hoteljob

Für junge, aufgestellte und top-
motivierte Fachkräfte aus

Japan

suchen wir zwecks beruflicher
Weiterbildung geeignete Stellen
in den folgenden Bereichen:

KÜCHE...

Eintritt: zirka 1. 4. 1997
Aufenthaltsdauer:
12 oder 18 Monate

...und SERVICE

Eintritt: zirka 1. 5. 1997
Aufenthaltsdauer:
6 oder 12 Monate

Die Kandidaten verfügen über eine
abgeschlossene Kochlehre oder
sind Absolventen einer Hotelfach-
schule in Japan. Die Bewerber
sprechen japanisch und englisch.
Eine entsprechende Arbeitsbewilli-
gung wird zur Verfügung gestellt.

Interessiert? Sibylle E. Pfeiffer erteilt
Ihnen gerne weitere Auskünfte.

89220/84735



Schweizer Hotellier-Verein

Hoteljob Personalberatung
Montbijoustrasse 130
Postfach, CH-3001 Bern

Kader- und Personalabsenzen

welche Ihnen während der kom-
menden Festtage Sorgen bereiten?
Wir können Ihnen sicherlich helfen.
Diskret und kostengünstig.

Nähere Infos über:
Gastro Holiday Service
Telefon und Fax 052 242 57 40

89728/385183

Français, 34, avec permis de travail, exc. refers, recher
poste réception, accueil ou night-audit,
parlé angl. it. fr. et all., dans région valais, Suisse
française de préférence, disponible immédiatement pour
la saison d'hiver ou plus.

Guillaume Flavien, 30, rue Octave Feuillet,
75116 Paris. Tél./Fax: 00-33-1 45 04 40 80.

89847/387422

Suchen Sie eine Mitarbeiterin, die nicht
nur dazulernen möchte, sondern auch
schon einiges zu bieten hat?

Ich, 24jährig, kundenorientiert, sprach-
gewandt, Verkaufserfahrung, motiviert,
werde im Herbst 1997 die Tourismus-
fachschule in Luzern besuchen. Deshalb
suche ich eine 80-%-Stelle im Raum
Zentralschweiz im Bereich Tourismus.

Ich würde mich freuen, mit Ihnen zu-
sammenarbeiten zu dürfen.

Marlies Lüönd, Kehlmatliweg 10, 6410
Goldau, Telefon privat 041 855 26 44,
Geschäft 041 229 94 05.

89811/387412

Absolventin International Hotel
Management Institute Luzern,
tüchtig, engagiert und mit besten Refe-
renzen, sucht per 1.1.1997, oder nach
Vereinbarung, eine

neue Herausforderung

Angebote unter Chiffre 89810, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89810/387415

Mehr über
Produkte
im
marktplatz

Stellensuche leichter gemacht

Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage
(pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen).
Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der hotel + tourismus revue kostet.

Anzeigentext:

- 1.
2. Fr. 22.- (2 Zeilen*)
3.
4. Fr. 44.- (4 Zeilen*)
5.
6. Fr. 66.- (6 Zeilen*)
7.
8. Fr. 88.- (8 Zeilen*)
9.
10. Fr. 110.- (10 Zeilen*)
11.
12. Fr. 132.- (12 Zeilen*)
13.
14. Fr. 154.- (14 Zeilen*)

Dieses Inserat soll [] 1 mal [] 2mal [] 3mal erscheinen.

Chiffreanzeige [] ja [] nein

(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und Fr.20.- Chiffregebühr)

*inkl. Mehrwertsteuer

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Verlag, Postfach, 3001 Bern



Name: Vorname:
Adresse: PLZ/Ort:
Datum: Unterschrift:



Lizenz zum Pizzabacken



Sam's Pizza Land sucht aufgeweckte Franchisepartner. Wie man zu einer Lizenz zum Pizzabacken kommt und wer dafür in Frage kommt: Seite 3



Edito

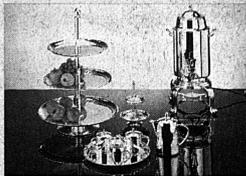
Die Gastronomie im Kanton Zürich hat vom Stimmvolk ein vorweihnachtliches Geschenk erhalten. Das neue Gastronomiegesetz ist angenommen worden. Die Bedürfnisklausel wurde abgeschafft, so entscheidet neu der Markt, wo neue Standorte für Gastrobetriebe entstehen und wo nicht. Zusätzlich wurde auch der «Fähigkeitsausweis» abgeschafft, was einigen Zündstoff in sich barg. Denn mit der Abschaffung des «Fähigkeitsausweises» wird die Wirteprüfung hinfällig, was sich auf die Wirteurse, die von Gastrosuisse Zürich angeboten werden, massiv auswirken wird. Gastrosuisse hatte ja praktisch das Monopol für Wirteurse. Jetzt, da die Ausbildung auf freiwilliger Basis geschieht, fordern die Teilnehmer auch mehr Qualität in den Kursen. Wo früher geschwiegen wurde, weil man einfach den «Fähigkeitsausweis» haben wollte, könnte jetzt offene Kritik laut werden. Schlecht für Gastrosuisse, dass bereits andere Anbieter mit Kursen bereitstehen, die qualitativ und preislich einiges mehr bieten als die vom Verband angebotenen Wirteurse. Schön, dass jetzt auch auf diesem Gebiet der Markt spielt und der Bessere gewinnt.

Rolf Mantel



**hexatent:
WinterBar,
WunderBar.**

Seite 4



**Sternegg und Hepp:
Partnerschaft für
Qualität.**

Seite 5



**Umwelt &
Gastronomie:
Pan d'Or, Förderpreis.**

Seite 7



Mehr
Stimmung...

...mehr Licht

Jetzt an Ihre
Weihnachtsbeleuchtung
denken!



...mehr Gäste!



LEDECO AG

Ernst Ledermann
Schulweg 1
5033 Buchs/AG
Tel. 062/824 84 21
Fax 062/822 93 59

Filiale Murten/Morat:
Pra Pury 8a
3280 Murten/Morat
Tel. 026/672 25 07
Fax 026/672 25 08

- Lichterketten mit ca. 25 000 Stunden Lebensdauer, ab Rolle
- Kein Ausfall mehrerer Lämpchen möglich
- Weihnachtsdekorationen mit diversen Lichterketten-Arten
- Konturenbeleuchtung, Aussen-, Baum-, Sträucherdekorationen
- Montage durch Spezialisten oder Selbstmontage
- Geringe Investition – grosse Wirkung!



«Decorlight»-Lichterketten
interessieren mich!

- Nehmen Sie Kontakt mit mir auf
 Senden Sie mir Ihre Dokumentation

Betrieb

Name/Vorname

Adresse

PLZ/Ort

Tel.

Einsenden oder faxen an: Ledeco AG, Schulweg 1, 5033 Buchs, Fax 062/822 93 59

«Sam wants you!»

Sam's Pizza Land sucht Franchisepartner. Gesucht sind Leute mit Initiative und Unternehmergeist, Aus-, Umsteiger und Quereinsteiger. Text: Rolf Mantel



Gute Nachrichten für Aus- und Umsteiger, die sich nicht vor Arbeit scheuen, den Einstieg in die Selbständigkeit suchen, dafür aber einen starken Partner benötigen. «Sam wants you!» Sam's Pizza Land sucht starke Persönlichkeiten als Franchisepartner. Nachdem sich die Sam's Pizza Land Konzepte im knallharten Testmarkt von Zürich bereits zwei Jahre lang bewährt haben, will Sam's jetzt multiplizieren. «Wir suchen keine allwissenden Gastronomen, wir wenden uns an initiative junge oder junggebliebene Leute mit Power, die den Erfolgswillen verinnerlicht haben und etwas leisten wollen.» André Meuter, Verwaltungsratspräsident der Sam's Pizza Land meint weiter: «Das entsprechende Know-how über unser System vermitteln die ausführlichen Sam's Pizza Land Handbücher. Neue Partner werden ausserdem intensiv geschult und so auf ihre Tätigkeit vorbereitet.»

Jedes Restaurant erhält als Thema eine Stadt in Amerika. Die Einrichtung ist hell und freundlich gestaltet. Sam's Architekt sorgt dafür, dass die Corporate Identity aller Betriebe von der Aussenansicht bis zur Inneneinrichtung stimmt. Oberstes Ziel aller Betriebe: «probably the best Pizza in town». Gäste können aus drei verschiedenen Teigarten wählen: der Pfannenpizza «American Style» mit dickem Teig, der Knusperpizza «Crispy Style» mit dünnem Teig oder der neu eingeführten Käserandpizza «Cheese Rim Style» Rand mit Mozzarella ausgelegt. Natürlich sind pro Teigart unzählige Varianten – mit oder ohne Fleisch – erhältlich und die-



finanzierung hat, so hilft Sam's Pizza Land, indem Sam's als Kreditgeber auftritt und der Franchisenehmer so eine Chance erhält, die ihm eine Bank wahrscheinlich nicht gegeben hätte. Ansonsten arbeitet Sam's aber bestens mit der CS Leasing AG zusammen, was Franchisenehmern die Möglichkeit gibt, ein Restaurant zu leasen – eine völlig neue Möglichkeit der Finanzierung. Sam wants you, take your chance!

Facts & Figures

Investitionskosten:
Inklusive Einstiegsgebühr, Geräte Umbaukosten, Aussenwerbung und Erstbestand Lager:

Home Delivery & Take-away:
120 000 bis 170 000 Franken
Restaurant:
450 000 bis 760 000 Franken

Eigenkapital Franchisenehmer:
Home Delivery & Take-away
Betrieb, 50 bis 80 m² Fläche:
Mind. 30 000 bis 70 000 Franken
Einstiegsgebühr: 25 000 Franken

Restaurant 70 bis 100 Sitzplätze:
Mind. 200 000 bis 400 000 Franken
Einstiegsgebühr: 80 000 Franken

Weitere Kosten:
Jährlich müssen 4,5% Franchisegebühr und 1% Werbeabgabe vom Nettoumsatz entrichtet werden.

Aufwand/Ertrag
ca. 25% Warenaufwand
ca. 15% Mitarbeiteraufwand
Take-away-Stand
ca. 33% Mitarbeiteraufwand
Restaurant
ca. 38% Mitarbeiteraufwand
Home Delivery
ca. 17 bis 22% Cash-flow

Jahresumsatzziele:
Restaurants: 2 000 000 bis 3 000 000 Franken
Home Deliveries: 300 000 bis 500 000 Franken
Take-aways: 300 000 bis 800 000 Franken



im Kanton Schwyz, mitten in der Urschweiz also, das macht den Amerikaner erst recht sympathisch.

Konzept bereits erprobt

Es sind bereits fünf Restaurants, vier Home Deliveries und ein Take-away Aussenstand eröffnet worden.

se in den Grössten Standard, Medium und Family. Das Konzept hat bereits zwei Jahre auf dem harten Pflaster von Zürich bestanden. Das Franchisegeschäft kam ja in letzter Zeit etwas ins Gerede, da es Anbieter gab, die Franchiselizenzen schon verkauft haben, bevor der erste Laden überhaupt eröffnet war, wenn dann das Konzept nicht funk-

tionierte, waren die Lizenznehmer die Angeschmierten. Bei Sam's läuft das anders.

Sam finanziert mit

Wenn ein innovativer Interessent kommt, einen guten Standort anzubieten hat, unternehmerisch denken kann, aber Mühe mit der Fi-

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Sam's Pizza Land
Chüngengass 1, 8805 Richterswil
Tel: 01 785 06 37
Fax: 01 784 80 82

Antwortalon

- Ich bin interessiert, nehmen Sie mit mir Kontakt auf.
- Ich benötige noch mehr Infos, senden Sie mir Ihre Unterlagen.

Vorname, Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Einsenden oder faxen an:
Sam's Pizza Land, Verwaltung,
Chüngengass 1, 8805 Richterswil
Tel: 01 785 06 37, Fax: 01 784 80 82

WinterBar, PlauschBar, WunderBar

Endlich wieder einmal richtig Winter. Jetzt bräuchte man nur noch eine Aussenstelle für zusätzlichen Umsatz. Kein Problem mit den hexatent Gastrozelten.

Text: Rolf Mantel

Herrlich verschneite Landschaft, Skifahrer tummeln sich hier an der Zwischenstation zwischen zwei Skiliften, Leute stauen sich zu langen Kolonnen, sie bekommen Durst, verspüren Lust nach etwas Warmem. Wie schön wäre es doch, wenn jetzt eine Oase mitten im Schnee stünde, der Duft von heissem Glühwein würde verführen, der Klang von guter Stimmung würde locken, eine solche Oase müsste doch schon Umsatz bringen und die Skifahrer begeistern. Wie aber soll man eine Bar auf die verschneiten Gipfel bringen? Wie fixiert man so etwas, damit es den Sturmböen stand hält?



Beat Hutmacher weiss, wovon er spricht: «Freizeitmosphäre und Openair-Vergnügen sind im Trend.

Eine einfache Befestigung spannt das Gewebe satt und gleichmässig über die Dachbalken. Zum Öffnen kann jedes Element einzeln ganz oder teilweise hochgezogen werden.

öffnen, damit Gäste die allenfalls herrliche Sicht auch wahrnehmen können.

HeizBar

Natürlich sind die Gastrozelte auch heizbar. Je nach Standort reicht ein gewöhnlicher Warmluftofen aus. Geschlossene Dach- und Seitenelemente dichten den Innenraum auch bei starkem Wind genügend ab. Wenn sich bis zu achtzig Skibege-



FixierBar

Wenn auf der Kleinen Scheidegg der berühmte Guggföhn tobt, kippen sogar 50 Tonnen schwere Züge, doch das hexatent Zelt steht immer noch unverändert fest am Berg. Bei Sturm ist die PlauschBar per Knopfdruck Zusammenlegbar. Das Dach senkt sich auf die Theke nieder. So hält sie jedem Sturm stand und ist auch einbruchssicher. Waren und Geräte bleiben gut geschützt im Innern. Per Knopfdruck wird dann aus dem völlig zugewehten Schneehügel wieder eine OpenairBar oder bei Wind und Kälte eine warme Skihütte.

DrehBar, SichtBar

Einen besonderen Gag bietet hexatent mit dem drehbaren Gastrozelt an. Dieses dreht sich während einer Stunde viermal um die eigene Achse, eine besondere Attraktion für Gäste, die das Alpenpanorama so in vollen Zügen geniessen können. Das Zeltgewebe aus Polyester ist in sechs gleiche Segmente unterteilt.

den. Die Seitenwand besteht aus sechs einzeln bedienbaren Vorhängen mit eingearbeiteten Fenstern. In Rollen gelagert sind sie leicht zu

stern im Zelt vernügen, heizt das natürlich zusätzlich ein.

SchätzBar

Das hexatent Zelt ist ein echtes Berner Oberländer Produkt. Es kommt aus einer Gegend, wo man weiss, was Sturm und Wetter bedeuten. Auch Zirkuszelt werden von dieser Firma gefertigt. Dies garantiert, dass das hexatent auch noch nach vielen Jahren einen erfreulichen An-

blick hergibt und noch erfreulichere Umsätze bringt.

WählBar

Aus einer riesigen Auswahl kann man sich seine WunschBar auswählen. Über dreissig verschiedene Farben sind erhältlich, in der Grösse variieren die Gastrozelte im Durchmesser von 6 bis 12 Metern. Das Dach kann wahlweise aus Textil, Kupfer, Glas, Schindeln, mit ein-

gearbeitetem Dachfenster und diversen Kombinationen daraus sein. Die Inneneinrichtung liefert die hexatent natürlich gleich mit. Ob rustikal aus Holz oder lieber im Techno Stil, von der Bartheke über den Barhocker bis hin zur entsprechenden Musikanlage kann alles über die hexatent bezogen werden. Den Wünschen sind praktisch keine Grenzen gesetzt. «Der Kunde stellt sich sein Gastrozelt selbst zusammen, so bezahlt er nur das, was er wirklich auch braucht», sagt Beat Hutmacher, Bergführer, Himalayastürmer und Verkäufer der hexatent Gastrozelte. «Da ich selber eine solche Bar betreibe, kenne ich die Bedürfnisse beider Seiten der Bartheke.»

Rasch LieferBar

Der Winter ist bereits hereingebrochen. Wer jetzt auf die Idee kommt, eine PlauschBar in den Schnee zu stellen, ist doch viel zu spät dran. Weit gefehlt, die Gastrozelte von hexatent sind rasch LieferBar. Schnellentschlossene eröffnen ihre PlauschBar noch vor Weihnachten.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
hexatent
Chalet Enzian
3707 Därligen
Tel&Fax: 033 823 20 71
Natel D: 089 311 14 47

LieferBar

- Das interessiert mich, senden Sie mir Ihre Unterlagen.
- Ich benötige ganz dringend eine solche Bar, nehmen Sie Kontakt mit mir auf.
- Kann man diese Bars auch mieten?

Firma: _____

Ansprechperson: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Tel: _____

Fax: _____

Einsenden oder faxen an:
hexatent, Chalet Enzian, 3707 Därligen: Tel&Fax: 033 823 20 71



AufbauBar – per Knopfdruck hebt ein Hydraulikzylinder das Dach.



SchliessBar per Knopfdruck.

Partnerschaft für Qualität

Der Name Hepp Pforzheim steht für Topqualität im Bereich Edelstahl und Hotelsilber. Hepp Produkte findet man in der Schweiz exklusiv bei Sternegg in Schaffhausen.

Text: Reto Winter

Es gibt Firmennamen, die verbindet man automatisch mit Qualität und Zuverlässigkeit. Die Firma Gebrüder Hepp im deutschen Pforzheim ist ein solches Beispiel. 1863 wurde diese Firma gegründet. Sie begab sich seinerzeit auf ein völlig neues Gebiet: Die industrielle Herstellung von Hotelbestecken und Serviergeräten. So war Hepp massgeblich beteiligt am Aufbau dieses Industriezweiges, welcher mit der Bezeichnung Hotelsilber schon bald einen Qualitätsbegriff erhalten sollte. Schon um die Jahrhundertwende waren viele namhafte Hotels mit Hepp-Hotelsilber ausgestattet.

Zwei Weltkriege überlebt

Die Firma Hepp erlebte zwei Weltkriege. Doch nicht einmal die totale Zerstörung der Fabrikanlagen konnte die stetige Aufwärtsentwicklung der Firma Gebrüder Hepp aufhalten, auch wenn man 1945 aus dem Nichts wieder anfangen musste. Das Angebot wurde stetig den wechselnden Marktbedürfnissen angepasst und modernisiert. Heute nimmt die Firma die dominierende Rolle im Bereich Edelstahl und Hotelsilber in der Branche ein.

Sternegg: Generalvertretung von Hepp für die Schweiz

Die Sternegg AG Silberwarenfabrik wurde 1924 in Schaffhausen als Einzelfirma gegründet und 1962 in eine Aktiengesellschaft umgewandelt. Die Sternegg AG machte sich ihren Namen durch die Fabrikation von Tafelbesteck, Tafelgeräten und Hotelsilber. Die Gebrüder Hepp waren lange Zeit eine starke Konkurrenz, die aus Deutschland auf den Schweizer Markt hereindrückte. Es gibt zwei Möglichkeiten Konkurrenz auszuschalten: Kampf bis zum Ende oder man verbündet sich. Die zweite Variante erwies sich als Glücksgriff. So haben sich zwei auf Qualität bedachte Firmen zusammengetan. Sternegg ist deshalb seit kurzem Generalvertreter für Hepp in der Schweiz und sichert sich so wichtige Marktanteile.



Collection 2000 ist stark im Frühstücksbereich

Ganz neu präsentieren Hepp und Sternegg die Collection 2000, welche edles Design in modernem Look mit Chromnickelstahl verbindet. Von der Müslistation über Kaffeeurnen, Schalen, Kannen, Schüsseln, Chafing Dishes, kühlbare Plattenständer etc. – aus 18/10 (CNS) – findet das Hotelierherz alles, was man sich wünschen kann. Dabei umfasst das Programm vieles mehr als hier abgebildet. Wer das ganze Angebot kennenlernen will, füllt den Antworttalon aus oder besucht die Firma Sternegg in Schaffhausen und überzeugt sich im Showroom gleich selber von der Qualität.

Eigene galvanische Abteilung

Da die Sternegg eine galvanische Abteilung im Hause besitzt, können sämtliche Teile aus dem CNS Programm von Hepp gleich selber versilbert werden, was das Handling für die Kunden erheblich vereinfacht. Vor allem bei allfälligen Reparaturarbeiten, die natürlich auch gleich im Hause selber erledigt werden. Hepp und Sternegg sind eine Partnerschaft für Qualität eingegangen – mögen aus dieser Vereinigung viele zufriedene Kunden hervorgehen...

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Sternegg AG Silberwarenfabrik
Hohlenbaumstrasse 18, 8201 Schaffhausen
Tel: 052 625 12 91
Fax: 052 624 80 94

Antworttalon

- ☐ Bitte senden Sie mir die Unterlagen zur Collection 2000 von Hepp.
- ☐ Nehmen Sie Kontakt mit mir auf, ich habe da eine Anfrage.

Firma: _____

Ansprechperson: _____

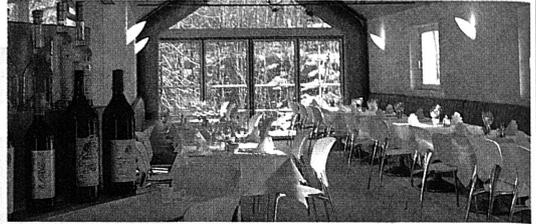
Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Tel: _____

Einsenden oder faxen an:
Sternegg AG Silberwarenfabrik, Hohlenbaumstrasse 18,
8201 Schaffhausen, Tel 052 625 12 91, Fax 052 624 80 94

Weiterkommen in Hotellerie und Gastronomie



Lehrgang im Hotel- und Gastromanagement

Grundlage für die langfristig erfolgreiche Führung eines gastronomischen Betriebes ist ein breites Spektrum an Fachwissen und Engagement in die laufende Weiterbildung.

Top-Leistungen sind gefragt

Schöne Zimmer, saubere Küche und guter Service genügen schon lange nicht mehr. Erfolg beginnt im Management. Unser 20tägiger Intensiv-Lehrgang gibt Ihnen eine solide Basis für die grundlegenden Elemente des Managements in Hotellerie und Gastronomie.

Gesamtschweizerisches Klubschulzertifikat

Unsere Lehrkräfte sind ausgewiesene, praxisnahe Fachspezialisten mit grosser Erfahrung und aktuellem Know-how. Sie sorgen für beste Voraussetzungen zum Erreichen des Lernziels. Über 50 Jahre Erfahrung in der Erwachsenenbildung garantieren für die hochstehende Qualität der Klubschule Migros.

Erstklassige Weiterbildung für Leute vom Fach

Der Lehrgang richtet sich an Fachleute aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Angesprochen sind alle die weiterkommen wollen.

Die Fachbereiche des Lehrgangs

Marketing, Verkauf (inkl. WinWord)	7 Tage
Mitarbeiterführung	3 Tage
Mitarbeitermanagement	3 Tage
Finanzbuchhaltung	1 Tag
Finanzkennzahlen, Finanzwesen (inkl. Excel)	4 Tage
Food and Beverage-Management	2 Tage



Noch Fragen zum Kurs?
Rufen Sie Frau C. Eggli an,
unsere Kurskoordinatorin.

Telefon 032-322 88 33

Nächste Lehrgänge

Biel April 97 und Oktober 97

Chur ab April 97

Luzern ab Mai 97

Basel ab Juli 97

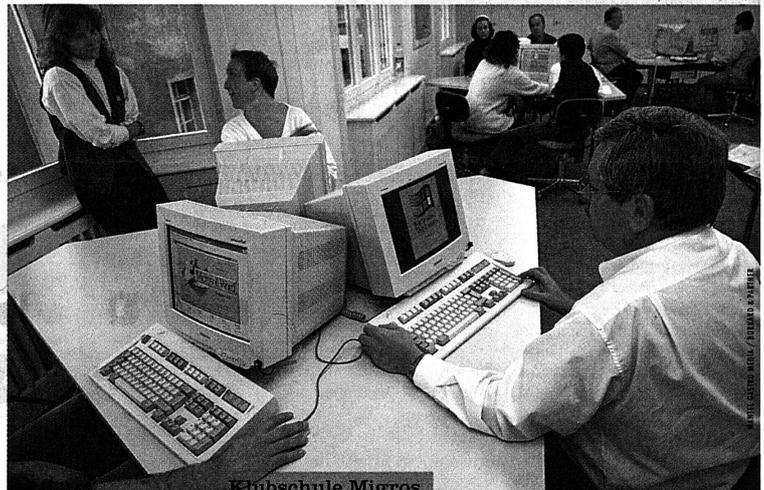
St. Gallen ab Oktober 97

Brig ab November 97

Dauer und Kosten:

20 Kurstage Fr. 4000.— (exkl. Material und Prüfungsgebühr.)

Unterricht in Kleingruppen bis max. 12 Personen.



Klubschule Migros

Reichsgasse 25

Klubschule Migros

7002 Chur

Unionsgasse 13

Tel. 081-252 66 88

2500 Biel

Fax 081-257 17 49

Tel. 032-322 88 33

Fax 032-322 71 40

Klubschule Migros

Jurastrasse 4

4053 Basel

Tel. 061-366 96 66

Fax 061-361 99 78

Klubschule Migros

Schweizerhofquai 1

5004 Luzern

Tel. 041-418 86 66

Fax 041-418 66 22

Klubschule Migros

Brühlgasse 15

9004 St. Gallen

Tel. 071-223 25 24

Fax 071-223 22 60

Klubschule Migros

Belalpastrasse 1

3900 Brig

Tel. 027-923 44 85

Fax 027-923 70 37

Für weitere Informationen senden wir Ihnen gerne unsere Unterlagen.

Ich bestelle eine Informationsbroschüre Ich melde mich an für den Lehrgang in _____ im Monat _____

Vorname/Name _____

Adresse _____ PLZ _____ Ort _____

Telefon _____ Datum _____ Unterschrift _____

BITTE EINSENDEN ODER FAXEN AN EINE DER OBENSTEHENDEN KLUBSCHULEN.

**école-club
klubschule
scuola club
migros**

Investition in 17 001 Teilen

Grössere Betriebe, die heute investieren, sind selten geworden. Als positives Beispiel präsentiert sich der Kursaal Casino in Interlaken. Text: Reto Winter

140 Jahre nach Eröffnung des Casino Kursaal Interlaken wurde in Interlaken mit Neuigkeiten nicht gespart. Gleich 17 000 und eine Neuigkeit wurden im November der Presse präsentiert. Das Casino Kursaal Interlaken war schon immer darauf bedacht, die Tradition zu wahren und eine nostalgische Atmosphäre zu pflegen. Um aber den Anforderungen, die an ein führendes Kongresshaus gestellt werden, gerecht werden zu können, benötigte es auch eine stetige Anpassung an veränderte Bedürfnisse, was Investitionen in neueste technische Installationen mit sich zog. Auch im Bankettbereich wurde investiert. So wurden zum Beispiel 1995 neue Stühle und anfangs 1996 Besteck beschafft. Jetzt hat das



Casino Kursaal Interlaken, unter der Leitung von Vizedirektor Andreas Tritten, zudem ein aussergewöhnliches Geschirrprojekt verwirklicht: 17 000 Porzellanteile wurden gekauft!

Kein einfaches Auswahlverfahren

Den Porzellan Anbietern wurde keine einfache Aufgabe gestellt. Einerseits sollte das Porzellan in die nostalgische Ambience des Casino Kursaal Interlaken passen, andererseits musste es den technischen Anforderungen eines modernen Bankettbetriebes genügen. Bei der Verpflegung von bis zu 2300 Personen soll das Porzellan starker Beanspruchung gerecht werden: Die Teller mussten eine grosse Anrichtefläche bieten, damit direkt kalte und warme Speisen darauf präsentiert werden können. Um in die Regenerieröfen möglichst viele Teller einfüllen zu können, durften sie einen Durchmesser von 26 cm nicht überschreiten, dies war eine weitere wichtige Anforderung. Ebenfalls musste eine Nachliefergarantie von 15 Jahren und eine Farbgarantie von 10 Jahren geleistet werden. Das Porzellan sollte hoch stapelbar und mit verstärkten Rändern ausgerüstet sein.

Berndorf Luzern erhielt den Zuschlag

Die Firma Berndorf Luzern mit ihrem Partner Bauscher Weiden, konnte all diese Kriterien am besten erfüllen und erhielt den Zuschlag. So wird im Casino Kursaal Interlaken fortan auf Bauscher Geschirr serviert.

Das richtige Design im «Keller» gefunden

Viel Kopfzerbrechen bereitete die Auswahl des richtigen Designs. Dem nostalgischen Prunk der Räume gerecht zu



Hein Zolotar, Leiter Hotellerie & Gastronomie Berndorf Luzern überreicht Andreas Tritten, Vizedirektor Kursaal Casino Interlaken den ersten Teller.

werden, ohne den Gast mit einem zu mondänen Design gleich zu erdrücken, war nicht einfach. Etliche Vorschläge wurden erarbeitet, doch keiner schien zu überzeugen. Die richtige Lösung brachte erst ein Stöbern im Keller des Hauses, wo man altes Geschirr aus der Jahrhundertwende fand. Im eleganten Bordeaux und Gold waren die Monogramme des Kursaales Interlaken auf Porzellan verewigt. Der Restaurator Walter Fehlmann erarbeitete daraus die neue Vorlage, nach welcher das neue Geschirr bedruckt wurde.

Zusätzlich auch neue Uniformen

Um das Bild an der Front abzurunden, wurde auch gleich die Servicebrigade neu eingekleidet und damit die 17 000 und erste Neuigkeit präsentiert. Das neue Kursaallogo wird künftig in den Farben Bordeaux und Gold auf den Uniformen das Corporate Design vervollständigen.

Oekologie

«Pan d'Or 1997 Prix Gastronomie & Umwelt»

Die Vereinigung «Umweltbewusste Gastronomie» lancierte einen Förderpreis für die Gastronomie. Angesprochen sind Studierende von Hotel- und Tourismusfachschulen. Text: Rolf Mantel

Kaum ein Tag vergeht ohne Negativmeldungen aus der Gastrobranche. Kein Wunder, dass sich der Frust in der Hotellerie und Gastronomie breit macht. Nationaler Prügelknaube zu sein, macht natürlich keinen Spass. Höchste Zeit, dass wieder

ein paar positive Ideen die Branche motivieren.

Lust statt Frust

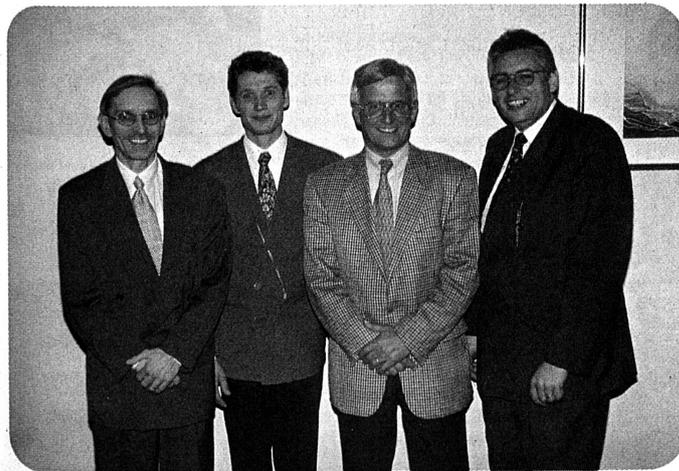
Die Lust an der Gastronomie fördern, will die Vereinigung «Umweltbewusste Gastronomie» in Zusam-

menarbeit mit der Scana Lebensmittel AG mit der Lancierung des «Pan d'Or 1997, Prix Gastronomie & Umwelt». Der Förderpreis soll Studierende von Hotel- und Tourismusfachschulen zu Ideen motivieren, wie der Hotellerie und Gastronomie aus der Krise geholfen werden kann. Da eine intakte Umwelt Grundlage für florierenden Tourismus darstellt, erscheint es nur logisch, die Ökologie in die Projekte einzubeziehen. Die Projekte müssen bis am 31. März an die Vereinigung «Umweltbewusste Gastronomie» Stichwort «Pan d'Or», Hofmattweg 55, 4144 Arlesheim eingesandt werden.

Die besten Ideen werden mit einem Barpreis und einer Woche Ferien in einem Schweizer Hotel belohnt. Anlässlich der vierten Umwelttagung für die Gastronomie vom 18. Juni 1997 in Basel werden die prämierten Projekte der Öffentlichkeit vorgestellt. Teilnahmeberechtigt sind alle eingeschriebenen Studentinnen und Studenten der Hotel- und Tourismusfachschulen der

Schweiz. Projekte können von Einzelpersonen oder aber von Teams bis zu drei Personen eingereicht werden.

Vereinigung «Umweltbewusste Gastronomie»
Hofmattweg 55
4144 Arlesheim
Tel&Fax: 061 701 38 30



Antwortalon

- Bitte senden Sie mir die Wettbewerbsunterlagen zu
- Ich benötige noch Plakate und Promotionsmaterial für unsere Hotel- oder Tourismusfachschule

Firma: _____

Vorname, Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Tel: _____

Einsenden oder faxen an: Vereinigung «Umweltbewusste Gastronomie» Pan d'Or, Hofmattweg 55, 4144 Arlesheim, Tel&Fax: 061 701 38 30.



Gastronomia'96: Die Bilder



Kein Wunder steigen da die Abozahlen...



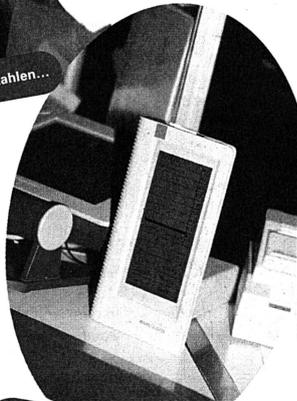
Aus Lodgixix wurde Sulcus Hospitality (Schweiz) AG...



Aus Lever-Sutter wurde Diversey-Lever...



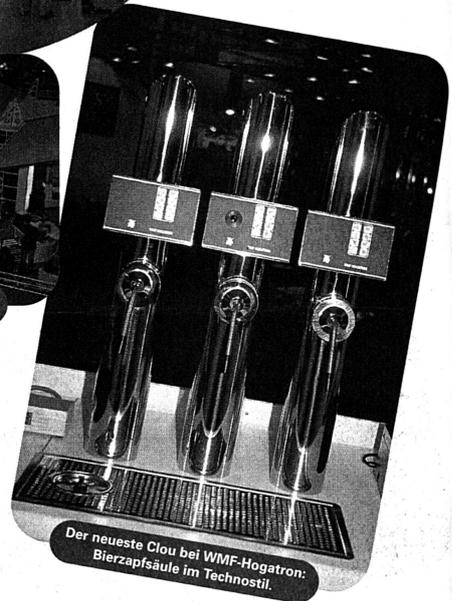
Schlaue HCPC-Enten sorgten bei Hobart für Hygiene.



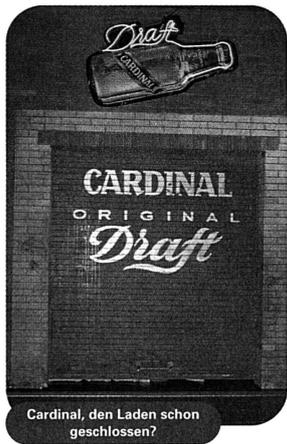
Der schlaue Notzblock von ADS Anker in Wangen (ZH).



Aus Bilco Schwabenland wurde Pitec...



Der neueste Clou bei WMF-Hogatron: Bierzapfsäule im Technostil.



Cardinal, den Laden schon geschlossen?



Dank Abwesenheit aller anderen: Riesenaufrüht für Béard.

Marktnotizen

TREND

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



OUT

- Mistkratzerli
- Saiblingsfilet
- US Beef
- Wildpastete
- Rehrücken
- Springrolls

IN

- Frischer «Thanks Giving Day Turkey»
- Frische Zackenbarschfilets vom Golf von Guinea
- Schrofen Beef vom Bodensee
- Austern aus Frankreich
- Frisches Carré vom Rentier aus Schweden
- Samosas

Das Mövenpick Ice Cream des Winters. Genuss kennt keine Jahreszeiten. Draussen ist es neblig, kalt und grau. Bald beginnt es auch zu schneien. Das Ende der Ice Cream Saison also? Nein! Die Saison geht weiter, denn: Mövenpick Ice Cream kennt keine Jahreszeiten. Zum ersten Mal lanciert Mövenpick Winter Ice Cream, und dies gleich in drei verschiedenen Aromen.



und dem Gast etwas Besonderes bieten für die kalten Tage:

- Cannelle-Prune – feinstes Zimt Ice Cream mit Zwetschgen verfeinert
 - Marrons-Vermicelles – Marronen Ice Cream verfeinert mit Kirsch sowie die neuste Kreation von Mövenpick
 - Apfelstrudel – cremiges Apfel Ice Cream mit Zimt und Mandelkrokant.
- Das Winter Ice Cream Apfelstrudel wird exklusiv für Mövenpick Betriebe hergestellt. Die einzige Ausnahme: Auf ausgewählten Langstreckenflügen der Swissair können die Fluggäste das Mövenpick Winter Ice Cream auch über den Wolken geniessen.
- Die Mövenpick Ice Cream gehört zu den beliebtesten in der Schweiz und kann weltweit in über 30 Märkten genossen werden – Sommer und Winter!
- Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an:**
Mövenpick, Handelsmarketing Ice Cream, Zürichstrasse 77
 8134 Adliswil. Tel 01 712 23 72
 Fax 01 712 22 56



Neues Fondueservice aus Langenthal. Mit dem brandneuen Fondueservice Edelweiss sind Sie für die Wintersaison gerüstet. Die spielerisch angeordneten Edelweissblüten auf schwarzem Grund verzaubern auch Ihren Fonduetisch. Das Sortiment von Edelweiss umfasst sieben Teile, ist spülmaschinenfest und für den Mikrowellenofen geeignet. Erhältlich ist dieser Service im guten Fachgeschäft.
Porzellanfabrik Langenthal AG
 CH-4900 Langenthal
 Tel 063 28 21 01