

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 50

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 258
Stellenangeboten

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Ethik und Tourismus 2

Der Sozialethiker Hans Ruh wünscht sich einen nachhaltigen, sinnstiftenden, kultur- und sozialverträglichen Tourismus.

SBG-Branchenstudie 5

In einer Umfrage beurteilten Kurdirektoren und ST-Auslandvertreter die Stärken und Schwächen des Schweizer Angebots.

HOTELLERIE

Minotel bald im Intranet 8

Minotel als 3-Stern-Gruppe ist für Erlebnis-Packages prädestiniert. In Europa sind über 700 Betriebe angeschlossen.

Deutsche Wellness-Welle 9

Marc Aurel Spa & Resort, Bayern: Wellness als Mix westlicher Bewegungs- und östlicher Meditationstechnik.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Auch im Winter Glace 12

Damit auch im Winter der Glacekonsum nicht einfriert, lanciert Mövenpick Winter-Glace.

Genuss mit Reue 12

Die Schweizer geniessen das Gleiche wie die anderen Europäer. Aber schneller als andere fühlen sie dafür sich schuldig.

HOTEL · TOURISME

Dégustation 16

Les membres du Club de la sommelier se sont livrés à une dégustation de champagne.

La maîtrise de soi 17

La maîtrise de soi fut un des thèmes du séminaire de formation continue des concierges d'hôtels.

SHV · SSH · SSA

MwSt – und wie weiter 19

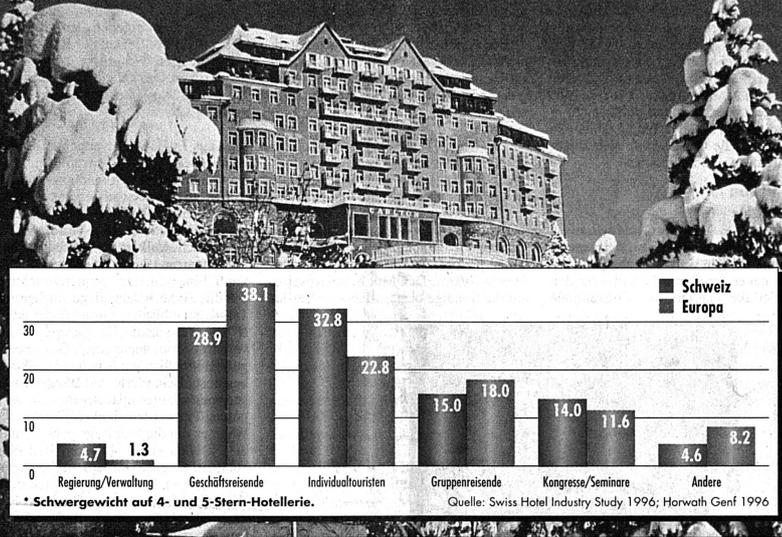
Die neusten Entwicklungen in Sachen Mehrwertsteuer. Die Situationsanalyse und der Blick in die Zukunft.

Trumpf Weiterbildung 19

Die permanente Aus- und Weiterbildung – damit hat man ein gutes Blatt in der Hand...

Studie Schweizer Hotellerie 1996

Marktaufteilung in der Schweizer Hotellerie 1995 in %*



Der «Feriencharakter» der Destination Schweiz zeigt sich bei den Säulen Geschäftsreisende und Individualtouristen, wo die Schweiz vom europäischen Durchschnitt abweicht. Foto: zvg/Grafik: htr/GP

Vom Mythos der Feriendestination

Horwath International* zeigt in ihrer 1996er Hotelstudie zur Schweiz, dass die Individualtouristen nur 32,8 Prozent des 4- und 5-Stern-Hotelmärkts ausmachen. Zusammen mit den Gruppenreisenden ergibt sich immer noch nicht einmal die Hälfte des Marktes: Auf die Tourismusdestination entfällt also knapp die Hälfte – die andere Hälfte besteht vor allem aus Geschäftsreisenden.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Touristische Berichterstattung und touristische Wirklichkeit sind in der Schweiz zwei verschiedene Welten: Während sich die Medien fast ausschliesslich mit den Touristen und ihrem Schwund aus unserer Feriendestination befassen, machen diese statistisch gerade einmal 32,8 Prozent des Hotelmärkts aus, jedenfalls bei den 4- und 5-Stern-Bereich betrifft. Rechnet man noch die 15 Marktprozente aus dem Gruppenreise-Bereich hinzu,

* Horwath legt die 8. Ausgabe der Swiss Hotel Industry Study für 1996 vor. Die Studie wurde mit Hilfe der International Hotel Association (IHA), des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) und von Smith Travel Research in den USA verfasst, der die Zahlen aufbereitete. In die Stichprobe aufgenommen wurden auch die Daten der Schweizer Hotelbetriebe, die Horwath ihre Zahlen zur Verfügung stellten.

reicht es gerade mal zu 47,5 Prozent. Über die andere Hälfte, beinahe genauso gewichtig und in Zeiten der Krise der Feriendestination wohl wichtigste Stütze der Incomingbranche, wird wenig bis gar nichts geschrieben: Die Geschäftsreisenden (28,9 Prozent) und die Kongress- und Seminarteilnehmer (14 Prozent), zusammen knapp 43 Prozent. Dies sind die neuesten Marktzahlen für 1995, die im 1996er Bericht zur Schweizer Hotellerie der Hotel- und Freizeit-Beratungsfirma Curator & Horwath zu finden sind. Die Horwath-Stichprobe bevorzugt dabei Betriebe in Städten im 4- und 5-

Stern-Bereich. Diese beiden Segmente machen mit knapp 40 000 Zimmern fast die Hälfte des gesamten Schweizer Zimmervorhandenseins aus.

Unterschiede zur EU

Auch der Mythos vom «Spezialfall» Schweiz, was den Tourismus betrifft, wird durch die Horwath-Zahlen relativiert: Europa zählt lediglich 10 Prozentpunkte weniger Individualtouristen-Anteil als die Schweiz, nämlich 22,8 Prozent, aber dafür 10 Prozentpunkte mehr Business Traveller. Bei den Gruppenreisen ist der Anteil in Europa nur gering höher, nämlich 18 Prozent. Erstaunlich hoch fällt demgegenüber in der Schweiz jener Marktanteil aus, der überhaupt fast nirgends thematisiert wird: Kongress-, Konferenz- und Seminargänger machen in der Schweiz mit 14 Prozent mehr aus als im europäischen Durchschnitt, der 11,6 Prozent beträgt.

Wenig Inländer

Über 70 Prozent des Aufkommens bei der Schweizer Horwath-Stichprobe entfällt auf ausländische Logiernächte, gegenüber 52,2 Prozent in Europa. Dieser hohe Exportanteil stützt die Umsätze in der Hotellerie gerade jetzt nachhaltig, denn der Wirtschaftsaufschwung setzt sich in Europa fort, während er in der Schweiz stagniert. Auch der Überseegäste-Anteil ist in der Schweiz um 10 Prozentpunkte höher als im europäischen Durchschnitt: 30,5 Prozent.

«Engpass»-Situation in der Hotellerie

Die Autoren der Horwath-Studie kritisieren die individualistische Attitüde zahlreicher Schweizer Hoteliers, oft lieber alleine weiterzuzuschaffen als sich gemeinsam am Aufbau der touristischen Marke Schweiz zu beteiligen. Das schlechte Destinationsmarketing von früher sei heute einer durchdachten Strategie von «Schweiz Tourismus» gewichen, die genau wisse, dass sie die Hauptaktivitäten der Schweiz, Sicherheit, Qualität, Prestige und Komfort, so vermarkten müsse, dass ein Schweizer Markenname daraus resultiere. Doch seien viele Hoteliers, so Horwath, noch nicht auf diesen Zug aufgesprungen. APK

Zentralschweiz Tourismus

Strukturreform steht an

Die traditionelle Hierarchie des Verbandes Zentralschweiz Tourismus (ZST) soll zugunsten eines markt-nahen Netzwerk weichen. Statt der 13 MOZ-Regionen sind fünf bis sechs selbständige Destinationen vorgesehen. Die Geschäftsstelle des ZST in Luzern soll zu einer Service- und Koordinationsstelle für die einzelnen Destinationen umgebildet werden. Die Umsetzung der Reform ist für Januar 1988 geplant. Seite 3

Zimmerpreise

Effektive oder publizierte Preise

Die starren Preisfronten in der Hotellerie sind längst gefallen. Die Hoteliers müssen auf die rezessiven und sich ändernden Märkte mit flexiblen Angeboten reagieren – die Reiseindustrie praktiziert dies seit Jahren. Andererseits haben Hoteliers die Pflicht, ihre Preise zu veröffentlichen. Wie vertritt sich diese Pflicht mit der flexiblen Preispolitik? Auch das Bundesgesetz über Pauschalreisen gilt es zu beachten. Seite 7

«Bio» auf der Speisekarte

Für Marktleader bereits ein Muss

Aus den Kinderschuhen sind die Produkte des biologischen Landbaus längst heraus: Für einige marktführende Grosskonsumenten gehört «Bio» auf der Speisekarte bereits zum guten Ton. Die Integration der Knospe-Produkte in das Angebot ist allerdings weniger eine Frage der Wirtschaftlichkeit als eine des Images. Aus logistischen und preislichen Gründen sind auch bei «Bio» Convenience-Produkte Trumpf. Seite 11

Marketing

Le segment familial prioritaire en 1997

Le public-cible de la famille fait désormais l'objet de toutes les convoitises. En conséquence, ce segment, objectif prioritaire pour 1997, est au centre de plusieurs concepts marketing. Du programme qualité «Familles bienvenues» développé sous l'égide de la FST au plan marketing actuellement élaboré par Suisse Tourisme, sans oublier les «Stations familiales suisses» ou encore l'évaluation qualitative du guide «Kids». Page 15

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

Miele PROFESSIONAL

Profi-Waschmaschinen für das Gastgewerbe.

Telefon 056 / 417 24 62

Gegründet 1946

OERTLE

Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Betwären

OERTLE TEXTIL AG
CH 9030 AETWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 - 311 48 31

eco bar

Minibars und Zimmertresore vom Feinsten.

Ecobar AG
Hirzenmattstr. 25, 5621 Zufikon
Telefon 056 631 90 60
Telefax 056 631 90 91

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

ADIA HOTEL
verändert Ihr Leben

Beachten Sie die Angebote in der «stellen revue».
Oder rufen Sie uns an!

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

Wahlweise in Form ab Fr. 218.-

VARIFLEX

Das umweltfreundliche Hotel-Kartenschloss

- ohne Strom
- ohne Batterie
- sofortige Umstellung bei Schlüsselverlust möglich

REIN MECHANISCH

Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Tagung Ethik und Tourismus

Trend und Ethik: Mix für erfolgreiche Angebote

Ethik im Tourismus gehört nicht zum täglichen Geschäft, mit dem sich ein Verkehrsdirektor aus-einanderzusetzen hat. Finanzielle Mittel beschaffen zu müssen und nach ethischen Grundsätzen zu entscheiden, kann zu Konfliktsituationen führen. Es sei denn, es gelingt dem Anbieter, Trend und Ethik erfolgreich zu mixen.

CHRISTINE KÜNZLER

«Ethik ist das Nachdenken über das gelingende oder geglückte Leben», erklärt Hans Ruh, Professor am Institut für Sozialethik der Uni Zürich, seinen Zuhörerinnen und Zuhörern. Die Männer und Frauen, die sich im obwaldnerischen St. Niklaus an zwei Tagen mit Ethik und Tourismus auseinandersetzen, sind Mitglieder der reformierten Kommission «Kirche & Tourismus», des katholischen Pendants KAKIT oder gehören einer anderen kirchlichen Stelle an. Einige haben in ihrem täglichen Leben mit Tourismus zu tun, und wohl allen gemeinsam ist das

Bewusstsein über die Bedeutung des ethischen Gedankenguts im Tourismus. Hans Ruh spricht von der Nachhaltigkeit, der Idee der Dauerhaftigkeit. «Es gilt darauf zu achten, dass zukünftige Generationen die gleiche Chance haben, das Leben so gegliedert zu leben, wie wir», erklärt er den Begriff «Nachhaltigkeit». Nebst dem ökologischen Bereich sei im Tourismus auch noch jener der Sinnhaftigkeit von Bedeutung, sagt Ruh. Sinnvolle Ferien nämlich bauten sowohl den Reisenden als auch den Bereisten auf.

Dass Swissair täglich 970 000 Autokilometer von Zubringer- und Abholddiensten zur Folge hat, gibt zu denken. Für Ruh ist denn auch die Mobilität ein grosser Sündenbock der Umweltzerstörung. Die Mobilität, sagt er, müsste mit der Zeitfrage gekoppelt sein und dürfe nicht in einem solchen Tempo ablaufen. Das heisst, die Gäste sollen sich länger an ihrem Reiseziel aufhalten.

Die Vision

Ruh's Vision ist ein nachhaltiger, gerechter, sinnstiftender, kultur- und sozialverträglicher Tourismus. Einer, der geprägt ist von Ehrfurcht vor dem Leben. Ein anderer, neuer Tourismus bedeutet für den Sozialethiker Ferien als sinnstiftende

Zeit, als Zeit für den eigenen Körper, die Seele, für die Begegnung mit Menschen, Kulturen, mit Geschichten, Landschaften Tieren und Pflanzen. Er liefert den touristischen Anbietern auch einige Ideen: Ferien als Herausforderung für den eigenen Körper (Sport), Ferien als Zeit des Lernens, Ferien als Zeit der Stille und Besinnung (Meditation), Ferien als Gelegenheit für eigene Projekte (z.B. Forschung, Kultur, Musik), Ferien zur Erprobung alternativer Lebensweisen, Ferien als Zeit für Erholung und Therapie, Ferien als Zeit der Abwechslung und neuer Erlebnisse. Untersuchungen zeigen, so Ruh, dass die Trendsensiblen unter den Feriengästen in der Tendenz stark und die aktiven Geniesser leicht steigend sind. Familienferien sind tendenziell stagnierend, reine Erholungsferien stark abnehmend.

«Mut zum Weglassen»

In drei Themengruppen eingeteilt, suchen die Tagungsteilnehmerinnen und -teilnehmer nach Möglichkeiten, ethische Richtlinien im Tourismus zu berücksichtigen. Für das Wiederentdecken des Ursprünglichen und den Mut zum Weglassen plädiert der Hotelier und Berater Martin Volkart. Den Mut beispielsweise, auf die trendige blaue Mineralwasserfla-

Die Menschen suchen Kontakt

Es gibt immer mehr Menschen, die sich einem ethischen Gedankengut verpflichtet fühlen. Von diesem «Trend» könnte der Tourismus sehr wohl profitieren. «Ethik ist Voraussetzung für eine neue touristische Kultur», sagt auch Peter Keller, Leiter Dienst für Tourismus beim Biga. Seiner Ansicht nach ist eine laufende Auseinandersetzung mit Ethik und Tourismus notwendig. Wie eine noch unveröffentlichte Befragung über das Reiseverhalten der Schweizer im eigenen Land zeigt, suchen rund 30 Prozent der Reisenden in ihren Ferien Gespräche mit anderen Menschen. Das hat viel mit Sinn zu tun. Überholt wird die Lust nach Begeg-

nung nur noch von jener, zu wandern (über 40%). Knapp 30 Prozent wollen lange schlafen und ausruhen. Schwimmen (über 16%), Ski fahren (über 15%) und velofahren (über 5%) indes sind nicht mehr so gefragt. Eva Brechtbühl von Schweiz Tourismus spricht von einer Konfliktsituation: «Wir müssen einerseits schauen, wie wir Gäste in die Schweiz bringen wollen, andererseits nachhaltigen Tourismus bieten.» Das Preis-Leistungs-Verhältnis und die Qualität müssten stimmen, «und das tut es zu einem grossen Teil nicht mehr.» Das Prinzip des Mehrwerts – beispielsweise zusätzliche Events – müsse stärker berücksichtigt werden. CK

sche aus England zu verzichten und ein heimisches Produkt anzubieten. Oder statt mehrerer nur ein Menü zur Auswahl stellen, dafür eines aus einer regionalen biologischen Küche. Gastronomiebetriebe, die diese Philosophie verfolgen, sind erfolgreich. Volkart rät zur ästhetischen Verantwortung auch im Bereich Unterkunft. Eine schlichte Zimmereinrichtung, die die Sinne belebt, liege im heutigen Trend. Zu ethischen Grundsätzen gehört ebenso die soziale Kompetenz. Die zu verwirklichen biete das Gastgewerbe gute Möglichkeiten: Arbeitsplätze für Arbeitslose, Behinderte und Wiedereinsteigerinnen könnten in dieser Branche leicht geschaffen werden, denkt Volkart.

Wenn es um die Sinnfrage geht, könnten die Kirchen einen aktiveren Part übernehmen. Es gebe immer mehr Leute auf der Suche nach Gott, ist man sich in der Workshop-Gruppe einig. Spezielle Räume im Hotel könnten dem Bedürfnis nach Einkehr gerecht werden. Aber auch bei der Personalschulung müsste angesetzt werden: So übernehme beispielsweise heute ein Barkeeper oder eine Bardame teilweise seelsorgerische Aufgaben. Mit der Spannung zwischen Leistung und Preis setzt sich die dritte Gruppe auseinander. Das Dilemma zwischen wirtschaftlich geprägter Marketingausrichtung am Ort und der Befriedigung der Sehnsucht des Menschen nach Gemeinschaft, bleibt. Der Vorschlag, sich nicht von der Angst vor finanziellen Verlusten leiten zu lassen sondern von der Sehnsucht der Gäste, dürfte in der Praxis nicht einfach umzusetzen sein. Mit dem Kloster arbeitet beispielsweise das Tourist Center Engelberg zusammen. Aber mehr

im Hintergrund. «Wir sprechen ab, welche Anlässe wir durchführen», hält Charles Christen vom Tourist Center fest. «So verzichten wir bewusst auf solche, hinter denen das Kloster nicht stehen kann.» Auch Eva Brechtbühl hat eine Vorstellung, wie man ethische Gedanken im Tourismus konkreter umsetzen könnte: «Eine Plattform Schweiz als Ideenbörse für Ethik und Tourismus auf Internet, könnte weitere Anregungen bringen.» Die Gretchenfrage, wie man Ethik (den Touristikern) plausibel machen könnte, wird nicht schlüssig beantwortet. Peter Keller nennt einen möglichen konkreten Weg: «Wenn wir mit dem, was in der Region wächst, Wertschöpfung erzielen.»

*

Schade, dass die Tourismusdirektorinnen und -direktoren an der Tagung ausblieben. Zwar war nicht viel Neues zu hören, doch ein Austausch zwischen Kirche und Praktikern aus dem Tourismus konnte so kaum stattfinden. Dabei sind Ethik und Tourismus nur auf den ersten Blick unvereinbar. Ethisches Gedankengut entspricht dem Trend. Die Menschen sehnen sich vermehrt wieder nach Sinn, nach Ursprünglichem, nach Schlichtem und Wahrem. Wer diese Sehnsüchte der Menschen auf eine wahrhafte Art zu befriedigen weiss, handelt menschlich und ökologisch verantwortlich und hat damit wahrscheinlich wirtschaftlichen Erfolg. Unbestritten ist, dass Tourismus zur Umweltbelastung beiträgt. Nun ginge es darum, touristische Projekte vermehrt nachhaltig auszurichten. CK



Hans Ruh, Professor am Institut für Sozialethik der Uni Zürich, spricht über die Notwendigkeit eines nachhaltigen Tourismus.

Foto: Christine Künzler

Umfrage zu einem nationalen Reservationssystem

Grundsätzlich befürworten Touristiker DeskLine

Das neue Reservationssystem DeskLine, das die Telecom kürzlich in Thun präsentierte, kann für die bestehende Informations- und Buchungssituation zum Teil Veränderungen zur Folge haben (vergleiche htr Nr. 48). Grundsätzlich stehen die befragten Vertreterinnen und Vertreter der Verkehrsvereine einem nationalen Reservationssystem positiv und gelassen gegenüber. Begrüsst wird auch die Zusammenarbeit der ehemaligen Konkurrenten Barandun Engineering und Bytelink mit der Telecom. Christian Vultier, Direktor Thunersee Tourismusverband und Fachleiter DeskLine-Projekt, reagiert mit einem Brief auf den Kommentar des htr-Redaktors, der die Frage in den Raum stellte, ob die Telecom genügend mit der touristischen Branche vertraut sei. In die Projektarbeit mit dem Telecom-Verantwortlichen habe er nebst seiner touristischen auch die Erfahrung aus der langjährigen Zusammenarbeit mit Interhome/Hotelplan ein-

CHRISTINE KÜNZLER

fließen lassen, schreibt er. Dazu kam die fachliche Unterstützung von Hannes Imboden, Berner Oberland Tourismus, Marc Hubacher, Thun Tourismus Organisation und Marcel Murri, Beatenberg Tourismus. Die gute Zusammenarbeit trage nun erste Früchte: «Ein EDV-System entsteht und entspricht unseren Erwartungen, künftig im Bereich Information, Reservation und Distribution ein professionelles Marketing für den Thunersee zu betreiben.» Die Telecom-Verantwortlichen seien Marketingstrategen genug, um ein Produkt auf dem Markt zu lancieren, das sich nach den Bedürfnissen der Nachfrager richtet und sich schlussendlich auch zu einem fairen Preis verkaufen liesse, schreibt Vultier. «Dass ein finanzstarker Grosskonzern wie die Telecom ein bedürfnisgerechtes Kommunikationskonzept in enger Zusammenarbeit mit der Tourismusbranche entwickelt, darf ohne Zweifel als positiv gewertet werden», schreibt Hannes Imboden der htr. Die Tatsache, dass dieser Grosskonzern mit einer kleinen Subregion zusammenarbeite, und dies ohne grosses Aufsehen im «stillen Kämmerlein», sei obendrein noch sympathisch. Die Erfahrung der letzten Jahre in Sachen EDV Gesamtkonzeption habe gezeigt, dass dies kein einfaches Unterfangen sei. «Die Strategie der Telecom aber leuchtet ein: Erst klein beginnen und ein gutes Produkt auf den Markt bringen, und dann – ganz branchenüblich – über die Kosten reden», so Imboden. «Ein Grosskonzern macht uns vor, an was wir in der Tourismusbranche krän-

keln: An Kleinkrämerei, wo sich manchmal alles um Geld und um persönliche Profilierung dreht.» Er rät, um Innovationsgeist der Telecom zu profitieren.

«Daten vor Ort lagern»
Für Dres von Weissenfluh, Tourismusdirektor Gstaad-Saanenland, verändert sich die Ausgangslage mit dem nationalen Reservationssystem kaum. Er schätzt, dass die Nachfrage über ein nationales System kaum mehr als 5 Prozent sein wird. Diskussionspunkt ist für ihn lediglich die Lagerung der Daten. «Wir sind der Meinung, dass die Daten weiterhin vor Ort bleiben müssen. Alles andere würden wir nicht unterstützen», sagt er auf telefonische Anfrage. Ihre Daten dezentral lagern, möchten die meisten von der htr befragten Fachleute. Vor Ort sei das Fachwissen grösser, die dafür notwendige Infrastruktur bestehe bereits. «Ich nehme das DeskLine-Projekt gelassen, denn ich weiss, wie lange es dauert, bis solche Projekte verwirklicht werden», so Thomas Kirchhofer, Leiter Gästebereitstellung Verkehrsverein St. Moritz. Er hoffe aber, dass St. Moritz im Sinne einer Task Force mitbestimmen könne, bevor das Projekt steht. Barbara Boss, Administration EDV, Zentralschweiz Tourismus, stellt sich eine nationale Plattform vor, wo verschiedene, bereits bestehende Reservations- und Informationssysteme angeschlossen werden könnten. «Ich fände es schlecht, das Rad neu zu erfinden», sagt sie.

Wenn er von der Telecom ein gutes Angebot für ein Reservationssystem be-

komme, sich in ein nationales System einzulinkeln, dann sei Alberto Vonaesch, Direktor Tourismusverband Ostschweiz, sofort dabei. «Ich bin daran interessiert, mein Angebot auf möglichst vielen Kanälen anzubieten.»

«Ist das System zahlbar?»
«Am Grundprinzip wird ein nationales Reservationssystem nichts ändern: 90 Prozent aller Kunden buchen nach wie vor vor Ort», glaubt Peter Reinle, Marketingleiter Tourist Center Engelberg. Für ihn ist das Projekt «ein Schritt in die richtige Richtung.» Für Roland Stahel, Vizedirektor von Zürich Tourismus, «tönt die ganze Sache interessant», er fragt sie jedoch, ob ein solches System überhaupt zahlbar sei. Der Flimsler Vizedirektor Thomas Wieting wünscht sich ein flexibles System, das die politischen Eigenheiten der einzelnen Orte berücksichtigt. Reto Branchi, Finanz- und EDV-Chef Verkehrsverein Davos, betont die Notwendigkeit, vor Ort erst die Bedürfnisse abzuklären. «Nicht alle Orte müssen sich letztlich an einem nationalen Reservationssystem beteiligen», sagt er. Ob lokal oder national, spielt für ihn keine so grosse Rolle. Sein Ziel ist, international erreichbar zu sein. In der Frage der Datenlagerung vertritt er eine andere Meinung als die übrigen Befragten: «Für kleinere Verkehrsvereine ist es kostengünstiger, die Daten zentral zu lagern. «Dort ist die Infrastruktur vorhanden, der Verkehrsverein muss lediglich die Kommunikationsleitung bezahlen.»

Die Meinung von ST

Einfache Buchbarkeit

Schweiz Tourismus wird in Zukunft – basierend auf der bekannten Imagewerbung – konkrete Angebote in den Vordergrund stellen. Voraussetzung für einen erfolgreichen Verkauf des touristischen Produktes ist aber dessen einfache Buchbarkeit. Ziel muss es also sein, das gesamte Schweizer Angebot bald national und international zugreifbar zu machen, um das Marketing effizient zu unterstützen.

Gemeinsam mit weiteren touristischen und technischen Partnern soll in der Schweiz im Bereich der Reservation eine dem Gast dienende Gesamtlösung gefunden werden. ST begrüsst die Vereinheitlichung der verschiedenen lokalen Reservationssysteme. Dies darf aber nicht ausschliessend geschehen, das heisst, bestehende (und funktionierende) Informations- und Reservations-Zentralen sind in die künftigen Bestrebungen miteinzubeziehen und weitere Bedürfnisse zu befriedigen.

Eine umfassende Distribution muss die Buchung an möglichst vielen POS, via Internet, aber auch über globale Distributions- und Reisebürokanäle ermöglichen.

Die touristische Branche in der Schweiz ist bereit, gemeinsam an einem nationalen System zu arbeiten, Bedingung allerdings ist die frühzeitige Orientierung über Vorgehen, Funktionsweise und Kosten.

Roland Baumgartner, Markt Support

Reform Zentralschweiz-Tourismus

Savognin

Marktnahes Netzwerk statt Hierarchien

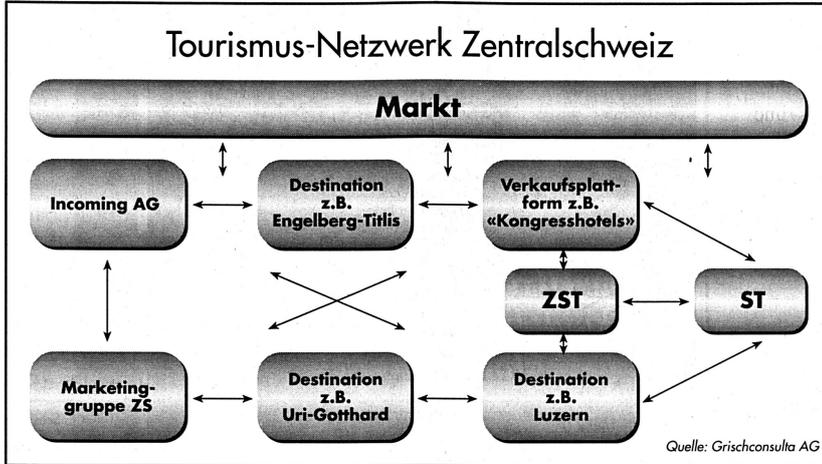
Zentralschweiz-Tourismus reformiert seine Strukturen: Entstehen soll ein flexibles Netzwerk mit fünf bis sechs selbständigen Destinationen. Darin wird Zentralschweiz-Tourismus nicht mehr als Dachorganisation, sondern als Partner und Servicecenter auftreten.

EVELYNE MAYR

Es mag erstaunen, dass noch während der Umsetzung der Marketing-Organisation Zentralschweiz (MOZ) der Vorstand von Zentralschweiz-Tourismus (ZST) das Konzept einer neuerlichen Strukturreform verabschiedet. «Als wir uns mit der Bildung der MOZ befassten, hat noch niemand von Destinationen gesprochen», erklärte ZST-Präsident *Ambros Gislis* vergangene Woche an einer Pressekonzferenz. «Unsere Zeit ist schnelllebig geworden, und in der gesamten Wirtschaft ist die Flexibilität gefordert, sich in immer kürzer werdenden Abständen zu erneuern.» Diesem Umstand wollte man mit der erneuten Reform Rechnung tragen. Und dass die MOZ von der Basis nicht mit Begeisterung aufgenommen worden ist, wirkt jetzt eher erleichternd.

Effizienzanalyse als Basis

Basis für die tiefgreifende Strukturreform bildet die 1995 in Auftrag gegebene Effizienzanalyse, die in einem Massnahmenkatalog unter anderem die Über-



Statt 13 MOZ-Regionen, wie ursprünglich geplant, sieht das neue Tourismus-Netzwerk Zentralschweiz fünf bis sechs Destinationen vor. *Quelle: Grischconsulta AG*

arbeitung der Verbandsstrukturen und der Tätigkeiten von Zentralschweiz-Tourismus empfohlen hatte. Eine Arbeitsgruppe unter der Projektleitung von *Roland Zegg* von der Grischconsulta AG in Chur hat daraufhin ein Reformkonzept ausgearbeitet, das folgende Punkte beinhaltet:

- Der ZST-Vorstand wird von 19 auf 7 Personen verkleinert. Die Innerschweizer Volkswirtschaftsdirektoren-Konferenz (IVDK) stellt noch 1 statt bisher 6 Vorstandsmitglieder.
- Die Geschäftsstelle wird schlanker und zu einer Service- und Koordinationsstelle mit 4 bis 5 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern umgebildet (siehe Kosten).
- Anstelle der bisherigen 13 MOZ-Regionen werden 5 bis 6 selbständige Destinationen gebildet. Damit können die Marketingmittel konzentriert und dezentral aufgestockt werden.
- Durch ein flexibles Netzwerk von selbständigen Marktpartnern kann die Effizienz gesteigert und die Marktnähe verbessert werden.
- Administrationaufgaben sollen abgebaut, das Budget für eine intensivere Marktbearbeitung aufgestockt werden.
- Der Begriff «Zentralschweiz» soll nicht mehr als Marke, sondern als geographische Positionierung in Verbindung mit den Marken der Destinationen verwendet werden.

Nicht «von oben» verfügen

Wie ZST-Präsident *Kurt Diermeier* sagte, seien zwei bis drei dieser Destinationen bereits gesetzt. So werde sicher Luzern eine eigene Marke bilden, ebenso Engelberg-Titlis und wahrscheinlich auch Rigi-

Vierwaldstättersee. Die anderen Destinationen müssten erst entstehen. Dabei sei es wichtig, so Diermeier, dass dies nicht «von oben» verfügt werde. Vielmehr solle die Bildung der Destinationen von der Basis her erfolgen. Ein begleitendes Projektmanagement sei vorgesehen. Bereits auf 1. Januar 1988 soll die Reform in Kraft gesetzt werden. Der Zeitplan sieht vor, dass der Generalversammlung vom 15. Mai 1997 die neuen Statuten zur Genehmigung vorgelegt werden. Zuvor hat einerseits die Information der Kantone und Regionen zu erfolgen, andererseits muss ein Anforderungsprofil für die Evaluation des künftigen Geschäftsführers erstellt werden (*Kurt Diermeier* geht bekanntlich Ende August 1997 in Pension). Drei Gremien wurden für die Umsetzung der Reform eingesetzt: Im Projektkoordinationsausschuss sind Vertreter von Grischconsulta und dem ZST sowie *Thomas Bieger* vertreten, die Projektgruppe «Reform intern» wird von *Roland Zegg* geleitet, und der Projektgruppe «Aufbau Destinationen» steht *Thomas Bieger* vor. Wie *Ambros Gislis* sagte, habe sich ST-Direktor *Marco Hartmann* sehr positiv zur Zentralschweizer Strukturreform geäußert. Sie passe nahtlos zur internen Neuorientierung von Schweiz Tourismus ab Januar 1997.

Portrait des neuen ZST ab 1998

Als Servicestelle im Netzwerk ist der neue ZST für die Erarbeitung und Kontrolle von Leitlinien und Kriterien für Zusammenarbeit, Management, Reservationssystem und Kommunikationsmittel zuständig. Er soll den Aufbau und die Zusammenarbeit der Destinationen fördern und ist für die Aus- und Weiterbildung der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Tourismusorganisationen zuständig. Ausserdem unterhält er ein regionales Informationssystem. Die Geschäftsstelle wird die Bereiche «Kommunikation Branche», «Kommunikation Markt» und «Administration/Informatik» umfassen. Eine Marketinggruppe wird aus Vertretern von Destinationen und privaten Leistungsanbietern gebildet. Sie entscheidet über den Einsatz der Mittel aus

dem Marketingpool, der von den Kantonen und Destinationen gemeinsam gespielt wird. In eine Innovationsgruppe haben Vertreter aus Tourismus, Wirtschaft, Politik und Kultur Einsitz. Einige bisherige und zusätzliche Aufgaben des ZST sollen geoutsourct werden. Möglich und wahrscheinlich sind Aufträge an LTI Lucerne Tours (Incomingbüro von *Hansruedi Suter*, *Werner Suter* und *Beat Bächler*) für die Entwicklung touristischer Produkte, Produktwerbung, Verkaufsförderung, Erstellung von Verkaufsbroschüren sowie für den Unterhalt und Betrieb des Reservationssystems Zentralschweiz. Weiter könnte LTI Lucerne Tours für den Verkauf, Gästebetreuung, Stammkundenpflege und Marktforschung übernehmen. *MAY*

Gmür wehrt sich

An der Generalversammlung des Kur- und Verkehrsvereins Savognin (KVVS) erhob dessen Präsident *Pietro Peduzzi* massive Anschuldigungen gegen den ehemaligen Kurdirektor *Fredi Gmür*. Dieser wehrt sich nun. Der Vorstand wolle, so Gmür, seine eigenen Fehler kaschieren.

Das «finanzielle Desaster», so sagte der KVVS-Präsident *Pietro Peduzzi* kürzlich an der Generalversammlung, sei hauptsächlich eine Folge mangelnder Budgetüberwachung und ungenügender Führung der Buchhaltung. Über die Verantwortlichkeiten werde ein gerichtliches Verfahren Auskunft geben. *Fredi Gmür* seinerseits hat nun in der «Bündner Zeitung» seine Sicht der Dinge dargelegt. Von einem Gerichtsverfahren gegen ihn wisse er nichts, auch der erhobene Vorwurf der fehlenden Gesprächsbereitschaft sei nicht berechtigt. Denn am 11. November habe ein Treffen zwischen den beiden Parteien stattgefunden. Mittlerweile sei noch von einem Betrag von 25 000 Franken die Rede, die der Kur- und Verkehrsverein von Gmür zurückerhalten wolle, allerdings verbunden mit einem Nachklageverbot. Ebenfalls falsch sei, dass er nicht sämtliche Originalakten an seinen Nachfolger übergeben habe. Gmür erwägt nun rechtliche Schritte gegen *Peduzzi*.

ST in Frankreich



Berichtigung

Der Kürzungsteufel hat uns im Artikel und in der Legende «Schweizer Preise sind zu wenig bekannt» in der *htr* Nr. 48 vom 28. November übel mitgespielt. Natürlich werden auch in Frankreich Messen und Workshops seit Jahren mit Partnern durchgeführt. Die Idee von *Olivier Chevallaz* ist es, in Zukunft auch notwendige Werbekampagnen gemeinsam durchzuführen. Und wenn davon die Rede ist, dass «der Budgetkuchen kleiner wird», ist das ST-Gesamtbudget gemeint und nicht nur der Pariser Anteil.

LESERBRIEFE

Den Individualmarkt systematisch bearbeiten

«htr» Nr. 43 vom 24. Oktober 1996: «TIBS nur für buchbare Packages sinnvoll»
Einige Zitate aus den Artikeln haben uns aufhorchen lassen, bestätigen sie doch die Tatsache, dass es in «satten» Märkten nicht genügen kann, Buchungen mit einem einzigen Katalogversand hereinzuholen. Wieso setzte man so sehr auf die Reisebüros, wo doch rund 80 Prozent der deutschen Feriengäste mit dem Auto anreisen und der Anteil der Reisebüros an Schweiz-Reisen nur etwa 30 Prozent beträgt? Und damit hat man noch die Reiseveranstalter konkurrenziert.
Die Marketingarbeit für den Individualmarkt muss in diesen Zeiten viel systematischer aufgebaut werden. Den Erfolg kann man nicht mit einem Inserat kaufen, man muss ihn sich erarbeiten: Ein ansprechendes Produkt gestalten, Interessenten gewinnen, diese durch mehrmalige Weiterbetreuung warmhalten, und so dann die Buchungen stimulieren.
Den Individualgast führen verschiedene Wege in die Schweiz. Einer davon wäre diese direkte und persönliche Marktbearbeitung als Ergänzung zu den Bemühungen der Veranstalter – die Verbund-Mailings. Sie bringen eine kostengünstige Responsequote. Aber natürlich darf man die Weiterbetreuung der Interessenten nicht vergessen – und nicht bereits nach dem ersten Versand der Unterlagen auf ein großes Buchungsvolumen warten. Die Reiseveranstalter könnten mit Hinweisen auf die direkte Buchbarkeit in den versandten Unterlagen noch wirkungsvoll unterstützt werden. *Gerhard Seidler* «...Travel Cards»

Für gemeinsame Gesundheit

«htr» Nr. 48 vom 28. November 1996: «Information im Vordergrund»
Die Aussage, dass der Vorstand des Verbandes Schweizer Kurhäuser (VKS) keine gemeinsamen Auftritte mit dem Verein Schweizer Badekurorte (VSB) im Bereich Gesundheit für die nächsten zwei bis drei Jahre anstrebe, entspricht nicht den Tatsachen. Solche Auftritte fanden bereits statt und werden auch in Zukunft stattfinden. So auch zum Beispiel an der kommenden Berner Ferien- und Gesundheitsmesse.
Zum zweiten haben unter Initiative des VSK mit Schweiz Tourismus und dem VSB Gespräche zu einer «Kommunikations-Holding Gesundheit Schweiz» stattgefunden. Das von den Marketingverantwortlichen erarbeitete Konzept für den gemeinsamen Marktauftritt Badekurorte, Kurhäuser und Wellnesshotels wird vom Vorstand des VSK als sinnvoll und für die Zukunft wegweisendes Vorgehen befürwortet.
Der Rückzug des VSB aus diesem vielversprechenden Projekt kann angesichts der gesamtgesellschaftlichen Lage und der gesundheitspolitisch anstehenden Aufgaben rational nicht nachvollzogen werden.
Der Verband Schweizer Kurhäuser wird sich mit Schweiz Tourismus zusammen für eine «gesunde Destination Schweiz» mit den zur Verfügung stehenden personellen und finanziellen Mitteln mit allen Kräften voll einsetzen.
Max Nadig
Präsident des Verbandes Schweizer Kurhäuser

Bündner Tourismusgipfel «Talk 96»

Umstieg auf die Destinationsphilosophie

Der erste Bündner Tourismusgipfel «Talk 96» brachte klare Ergebnisse: Graubünden strebt eine branchenübergreifende Zusammenarbeit an, mit dem Ziel, in den nächsten zwei bis drei Jahren 10 bis 15 Destinationen zu bilden. Marktforschung soll eine gezieltere Angebotsgestaltung ermöglichen. Von einer verstärkten Kommunikation wird eine Imageverbesserung erwartet.

KARIN HUBER

«Aufbruchstimmung» haben die Organisatoren des ersten Bündner Tourismusgipfels «Talk 96» in Lenzerheide-Valbella unter den rund 120 Teilnehmerinnen und Teilnehmern ausgemacht. Die vergangene Woche an zwei Tagen zu den drei Hauptthemen «Kooperation», «Angebotsgestaltung» und «Kommunikation» intensiv diskutierte touristische Zukunft Graubündens mündete in zwölf konkrete Forderungen.
Dass sich «Talk 96» nicht nur in unverbindlichen Diskussionen manifestierte, ist vor allem auf die vorgängig veröffentlichte Studie des Verkehrsvereins Graubünden (VVGR) und der Grischconsulta sowie derjenigen des Verbands der Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) zurückzuführen. Beide Studien, die eine auf regionaler, die andere auf schweizerischer Ebene angesetzt, plädi-

ren für ein Destinationsmanagement mit dem Ziel, markt- und wettbewerbsfähiger zu werden. Graubünden hat sich nun für diesen neuen Weg entschieden. Am Tourismusgipfel selbst wurde ein auf zwei bis drei Jahre begrenztes Impulsprogramm gefordert, das den Regionen den Übergang zum Destinationsmanagement erleichtern soll. Dabei haben die Tourismusdirektoren von Disentis, Scuol, Savognin und Lenzerheide-Valbella den konkreten Auftrag erhalten, das Destinationsmanagement in ihren Regionen voranzutreiben. Die «Talk-Teilnehmer einigten sich auf 10 bis 15 starke Destinationen, in denen die heute rund 140 Tourismusorte Graubündens vereint wären. Eine Arbeitsgruppe wird bis Ende März 1997 das Konzept ausarbeiten. Zuvor soll eine Stellungnahme zur VSTD-Studie erfolgen.

Zwangsferien für Politiker

Einig waren sich die Touristiker, dass die Umsetzung der Destinationsidee eine «Entpolitisierung» der Gremien voraussetzt. «Die Vorstände müssen entripfelt und von Politikern befreit werden», formulierte *Roland Zegg*, einer der Projektleiter des Gipfels, das weitere Vorgehen. Überhaupt sei den Politikern Zwangsferien und Zwangsarbeit zu verordnen, um sie für touristische Anliegen zu sensibilisieren. Im «Talk-Forerungskatalog» enthalten ist zudem die Nutzung von Synergien mit der übrigen Exportwirtschaft und die Stärkung der Verkaufsorganisation Graubündener-Tours, um so eine moderne Plattform für

die Destinations- und Leistungsträger zu erhalten.
Künftig wollen die Touristiker auch in stärkerer Masse auf ihre Gäste in deren eigenem Umfeld zugehen und sie besser kennenlernen. Sie stipulierten ihren Wunsch in einem klaren Auftrag, die Marktforschung (auch auf schweizerischer Ebene) zu verbessern. Ein auf Graubünden zugeschnittenes Projekt wird nun von der Mittelschule und Tourismusfachschule Samedan (MST) bis Frühjahr 1997 ausgearbeitet. Eine Arbeitsgruppe soll sich im Anschluss daran an die Überprüfung des touristischen Graubünden-Image machen und die entsprechenden Schlüsse für das Marketing ziehen.
Zu weit generellen Aussagen führte das Thema Kommunikation. Immerhin forderten die Gipfelteilnehmer, auf kommunikativer Ebene koordinierter vorzugehen, mehr zu tun und ehrlicher zu informieren. Auch sei das Image der Kommunikation zu überdenken. Unbestritten blieb, dass es – auch als Basis der Kooperation – Kommunikation nach innen und aussen braucht und dass Graubünden schon heute eine kommunizierbare Marke darstellt.
Statt eines zweiten Tourismusgipfels sollen künftig in verschiedenen Regionen kleinere Gipfel durchgeführt werden, auch, um die Kommunikation auf regionaler Ebene zu verstärken. Organisiert wurde der Gipfel vom VVGR, von Gastro Graubünden, dem Schweizer Skischulverband Graubünden, der Vereinigung der Seilbahn- und Skiliftunternehmungen und dem Bündner Hotelierverein.

**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: _____



bewahrt Sie vor
bitteren
Enttäuschungen.

Karriere im Gastgewerbe?

Machen Sie jetzt das

**Hotelfachschul-
Diplom**

Sie lernen zu Hause, in Ihrer Freizeit, ohne
Verdienstausfall. Hochentwickelter Fernunterricht er-
möglicht Ihnen eine umfassende Ausbildung im Hotel-
und Restaurationsgewerbe bis zum krönenden
Abschluss, dem Hotelfachschul-Diplom.

Es geht ganz einfach: Der ganze Lehrstoff wurde von ausge-
wiesenen Fachleuten in Form von leichtverständlichen, sorgfältig
aufgebauten und abwechslungsreichen Anleitungen schriftlich
dargelegt. Sie erhalten monatlich eine Anzahl Lehrstoffeinheiten,
die Sie in aller Ruhe durcharbeiten. Sollten Sie einmal zusätzliche
Fragen haben, können Sie unsere freundlichen Dozenten jeder-
zeit telefonisch oder schriftlich kontaktieren. Am Ende jedes Heftes
finden Sie Aufgaben, die Sie lösen und uns zur Korrektur ein-
senden. Um dann das begehrte Hotelfachschul-Diplom zu
erhalten, legen Sie am Schluss des Kurses eine Prüfung unter
Aufsicht von Experten ab.

Beginnen Sie jetzt mit dem Aufbau Ihrer Karriere. Der gesamte
Lehrgang dauert insgesamt 3 Jahre. Er darf aber auch schneller
absolviert (z.B. in 2 oder 1 Jahr) oder vorzeitig gekündigt werden.
Das monatliche Kurshonorar beträgt nur Fr. 249.-.

Verlangen Sie mit untenstehendem Gutschein die Studien-
brochüre, die Sie über den Kursablauf detailliert informiert. Gleich-
zeitig erhalten Sie die erste Monateinheit als Schnupperlektion.
Sollte Ihnen die Ausbildung nicht zusagen, retournieren Sie uns
die Hefte einfach innert 10 Tagen, und der Fall ist für Sie erledigt.

Wir garantieren Ihnen, dass Sie alle Unterlagen gratis und
unverbindlich erhalten. Als Dank für Ihr Interesse an einer
sinnvollen Weiterbildung legen wir Ihnen erst noch ein
praktisches Geschenk bei.

Neue Hotelfachschule Zürich

(Unter Leitung und Mitwirkung von
dipl. Hoteliers-Restaurateuren SHV und staatl. Gastgewerbeschulern)
Räffelstr. 11, 8045 Zürich, Tel. 01/461 03 60, Fax 01/463 53 15

GUTSCHEIN

für kostenloses Probestudium und Geschenk
ich möchte Karriere machen und das Hotelfachschul-
Diplom erwerben. Senden Sie mir deshalb bitte per Post
die illustrierte Kursbrochüre und mein Geschenk (beides darf
ich auf jeden Fall behalten) sowie das instruktive
1. Monatspensum als unverbindliches und kostenloses Pro-
bestudium. Sollte ich, nach eingehender Prüfung der Unterlagen,
den Kurs nicht absolvieren wollen, retourniere ich die Hefte
kommentarlos innert 10 Tagen, und der Fall ist für mich er-
ledigt. Andernfalls mache ich definitiv mit und bleibe Kurs-
teilnehmer für 3 Jahre. Ich darf den Kurs auch schneller
absolvieren oder vorzeitig kündigen (mit dreimonatiger Frist
auf Ende eines Kursjahres). Das monatliche Kurshonorar be-
trägt nur Fr. 249.-, ich bezahle es monatlich mit Einzahlungs-
schein, den Sie mir schicken.

Name _____ Vorname _____
Strasse _____ PLZ/Ort _____
Schulbildung _____ Geb.-Datum _____
Ort und Datum _____
Unterschrift _____ 725
(bei Jugendlichen des gesetzlichen Vertreters)

Klein Vertriebsbesuch

Basis meines Traumes



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



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

Pascale Fehlmann, 22 Jahre, Kaufm. Angestellte



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

Neu!
Workshops und
Betriebsschulung für
Hotels und Bars

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

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

**ENGLISH LERNEN
IN AUSTRALIEN**

- Moderne, neu renovierte Sprach-
schule in Perth, Westaustralien
 - Anfänger- bis Diplommkurse
(First, Advanced, Proficiency etc.)
 - Intensivkurse ab 4 Wochen
 - Grosses Freizeit- und
Sportangebot
 - Familienunterkunft
- Unverbindliche Beratung und Aus-
kunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 30 13
Fax 041 637 43 28



Infoline

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

**ENGLISH Top Jobs
weltweit**

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 Gämigen

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

Weiterbildung SHV
– Bern 031 370 41 11
– Lausanne 021 320 03 33

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

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

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

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11
Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 21 55 77
SHA Hotel Management School
«Les Roches» Bluche
027 41 12 23

Spende Blut. Rette Leben.

BAZAR

**Vendo in blocco per
cessazione d'attività**

60 sedie imbottite per ristorante
6 tavolini per bar
6 sedie per bar
4 sgabelli per bar
3 sedie per bambini
1 mangano Schultess professionale
3 Friteuses Valentine professionale
1 sistema casse NCR composto da
– 4 casse NCR comunicanti
– 2 stampanti per cucina e buffet
– 1 PC AST con programma NCR
gestione casse
– rotoli carta per casse e stampanti
telefonare prima delle 08.30 al
091 649 56 53

**Zu verkaufen:
Neuwertige U-förmige
Bartheke mit Bambusdach**

komplett eingerichtet.
6 Kühlschubladen, Kühlkasten für
8 grosse Tank Bier, Flaschenkühler,
Ablage für Leergut, 6 abschliessbare
Schubladen, Spülbecken, Abtropfblech,
Abwaschmaschine
NP Fr. 68 500.-, VP Fr. 45 000.-
Anfragen unter Telefon 081 353 95 78
oder 079 611 12 30.

Gastronomie heute und in Zukunft

Eröffnung – Strategie – Infrastruktur –
Gastgewerbe und Wirtschaft – Pacht
das alles und viel mehr...
Gastrosorgen sind unsere Stärke
Rufen Sie unverbindlich an

Fred Fisch, Küchenchef und Thomas Gmür, Hotelfachmann dipl. SHL
Gasthof Löwen, Telefon 01 936 18 63, Fax 01 936 18 65

Wo
finden
Sie
coole Kühl-
schränke
zu heissen
Preisen?

Im
«Bazar»
der
hotel +
tourismus
revue

BARKREDIT

- ohne Bank
 - auch bei
bestehenden
Krediten und
Betreibungen
 - tiefe Zinsen
 - Auszahlung sofort
 - 24-Stunden-Service
- Anruf genügt
Telefon 157 82 39
(Fr. 4.23/Min.)

Nummer 1 für
Stühle – Tische
Alle Stile – Holz –
Alu – Rohr – etc.
ab **Fr. 46.-**
Telefon 032 751 52 50

DIREKT AB FABRIK
Kaufen Sie nicht mehr ein, ohne uns
anzurufen. Konkurrenzlose Preise.
– Stühle, Tische, Geschirr, Bestecke,
Tischtücher, Bettwäsche, Mobiliar usw.
– Komplette Terrassen: Storen, Boden,
Mobiliar usw.
WIR-Anteil
NOVADIF AG
Telefon 032 751 52 50 – Fax 032 751 52 12

PANORAMA

Bundeshilfe für Tourismus. Der Bundesbeschluss über die 18 Millionen-Franken-Finanzspritze für den Schweizer Tourismus wurde am Montag dem Parlament unterbreitet. Das Tourismusland Schweiz lasse sich nicht neu erfinden, heisst es in der Botschaft. Jedoch seien Produktinnovationen immer notwendig. Das zeige etwa der Snowboard-Boom, der Aufschwung des Bäder-Tourismus unter dem neuen Logo «Wellness» und die neue Seilbahntechnologie. Mit marktnahen Anreizen sollen jetzt die strukturellen Angebotsschwächen in touristischen Schlüsselbereichen beseitigt und damit die internationale Wettbewerbsfähigkeit erhöht werden. *sda*

*

LTI Lucerne Tours gegründet. Unter dem Namen LTI Lucerne Tours ist kürzlich die neue Incomingfirma in der Zentralschweiz gegründet worden, die – vor allem wegen der lange Zeit ungewissen Rolle *Beat Bächlers* – bereits im Vorfeld viel zu reden gab. Den Verwaltungsrat gehören an: *Werner Suter*, USA (Präsident); *Hansruedi Suter*, Engelberg (Vizepräsident); *Beat Bächler*, Emmen (Sekretär); *Jürg Reinshagen*, Luzern, *Eugenio Rüeegg*, Engelberg und *Charles Zimmermann*, Zug (Delegierte). Das Aktienkapital von LTI Lucerne Tours beträgt 250 000 Franken, eingeteilt in 3000 Stimmrechtsaktien zu 10 und 2200 Stammaktien zu 100 Franken. *MAY*

*

Zweiter Cisalpino Mailand-Bern. Seit dem 1. Dezember bietet die Bahntochter Cisalpino AG eine zweite tägliche Verbindung auf der Strecke Mailand-Bern an. Der Zug verlässt Mailand am Morgen um 8.15 Uhr und erreicht Bern um 11.30 Uhr, verlässt Bern wieder um 14.17 Uhr und trifft in Mailand um 17.35 Uhr ein. Die seit September verkehrenden Cisalpino-Neigezüge erreichen auf der Lötschberg-Achse mittlerweile bereits eine Auslastung von 50 Prozent. Voraussichtlich ab Januar werden Cisalpino-Züge auch über den Gotthard die Strecke Mailand-Zürich befahren. *STR*

Branchenstudie Schweizer Tourismus

Die eigenen Stärken und Schwächen sind erkannt

Der Tourismus in der Schweiz leidet unter einem markanten Nachfragerückgang. In Zukunft muss die Branche nicht nur bestehende Strukturdefizite abbauen, sondern auch auf den starken Wandel der Rahmenbedingungen reagieren. Gelingt dies, hat der Tourismus in der Schweiz langfristig gute Chancen. Dies geht aus einer Branchenstudie der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) hervor.

EVELYNE MAYR

Die neue Branchenstudie zeigt, dass das Reiseland Schweiz neben einer Reihe von Mängeln über bedeutende Stärken verfügt. Die Kenntnis der eigenen Vorzüge ist von grosser Bedeutung, um sich im immer weltumspannenderen Wettbewerb richtig zu positionieren. Gemäss einer Umfrage bei Tourismusverantwortlichen aus dem In- und Ausland sind die intakte Landschaft und die Natur die grössten Pluspunkte der Schweiz. Auch die Verkehrsinfrastruktur, die Tradition und kulturelle Vielfalt sowie die zentrale Lage in Europa werden als wichtige Vorteile betrachtet.

Umgekehrt erscheint den Umfrageteilnehmern das Preis-Leistungs-Verhältnis als am stärksten verbesserungswürdig. Auch die Innovationsfreude, die Dienstbereitschaft und Freundlichkeit, die Kundenpflege, die Kooperation und Koordination zwischen den touristischen Anbietern sowie die Buchbarkeit der Angebote werden als Schwächen eingestuft (siehe Grafik).

Attraktivität beurteilt

Nebst der Umfrage liess die SBG im Rahmen der Studie vom St. Galler Zentrum für Zukunftsforschung (SGZZ)

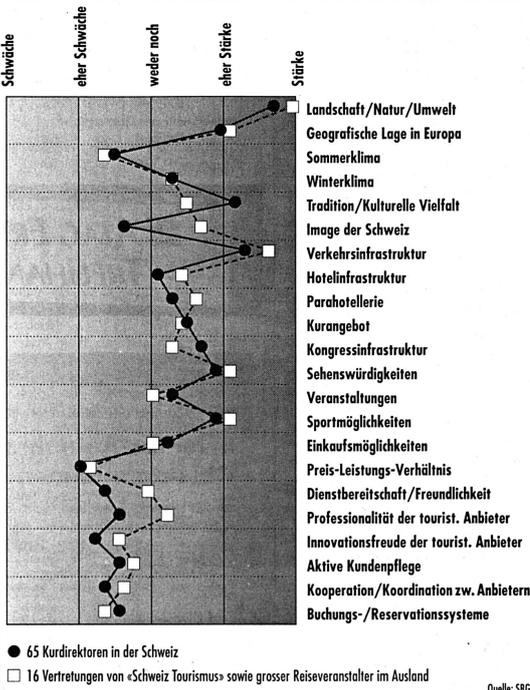
Attraktivitätsindizes für einzelne Tourismusarten erstellen. Daraus geht hervor, dass die Schweiz bei Sommer- und Winter-Aktivferien deutlich schlechter abscheidet als die Konkurrenzdestinationen Österreich, Deutsche Alpen, Französische Alpen und Italienische Alpen. Auch im Bereich von Urlaubs- und Kulturreisen kommt die Schweiz nicht besonders gut weg. Besser ist ihre Stellung bei den Kurzreisen und beim Gesundheitstourismus. Auch bei den Geschäftsreisen kann sich die Schweiz gegenüber Österreich und Deutschland gut halten.

Professionelle Strategie nötig

Gemäss der SBG-Studie stellen die sich stark wandelnden Rahmenbedingungen eine besondere Herausforderung für den Schweizer Tourismus dar. So wird der intensivere weltweite Wettbewerb nicht ohne Auswirkungen auf die Reisegewohnheiten, aber auch die Einkommensentwicklung der Touristen bleiben. Vor dem Hintergrund des verschärften Wettbewerbs und der sich verändernden Rahmenbedingungen wird man im Tourismusgeschäft in Zukunft nur mit einer professionellen Strategie Erfolg haben. Aufgrund des verstärkten Preisdrucks ist die Erhöhung der Produktivität unabdingbar. Zudem sind wegen der ungünstigen Kostenstruktur der Schweizer Tourismusbranche Qualitätssteigerungen von grosser Bedeutung, um im Wettbewerb bestehen zu können. Nur so lässt sich auch die Strategie eines mehr qualitativen als quantitativen Wachstums verfolgen, das für die langfristige Erhaltung der Attraktivität der Schweizer Landschaft wichtig ist.

Die detaillierte Analyse über die Struktur und die längerfristigen Entwicklungschancen des Schweizer Tourismus ist im Branchenbereich «Tourismus Schweiz. Lage und Perspektiven» enthalten. Die Publikation ist kostenlos erhältlich bei den Geschäftsstellen der SBG oder bei der SBG, Wirtschaftsinformation (GEIC), Postfach, 8021 Zürich, Fax 01 234 61 90.

Stärken und Schwächen des Tourismuslandes Schweiz



Quelle: SBG

Das Stärken- und Schwächenprofil beruht auf einer Umfrage der SBG bei 65 Kurdirektoren in der Schweiz sowie 16 Auslandsvertretungen von Schweiz Tourismus und grossen Reiseveranstaltern im Ausland. Dabei wurden die Einstufungen der einzelnen Kriterien auf der Skala gewichtet mit der Bedeutung, welche die Umfrageteilnehmer dem jeweiligen Kriterium für die touristische Nachfrage in der Schweiz zuwiesen. *Grafik: htr/GPE*

TGV des Neiges Paris-Brig

Pauschalen fördern TGV des Neiges

Der TGV des Neiges, im vergangenen Winter lanciert, wird in diesem Winter weitergeführt. Die Frequenzen des letzten Winters bestätigen das Bedürfnis. Neu werden in diesem Winter auch zahlreiche Pauschalen für die Waadtländer und Walliser Alpen aufgelegt. Der TGV des Neiges kann in Frankreich neu auch über das weiterbreitete Minitel gebucht werden.

STEFAN RENGGLI

Gut 3000 Gäste brachte der TGV des Neiges mit seinen 22 Fahrten im Winter 1995/96 in die Schweizer Skigebiete. Weitere 4600 benutzten für ihre Fahrt in die Waadtländer und Walliser Alpen einen sonstigen TGV mit Umsteigen in Lausanne. In diesen Zahlen sind nur Reisende enthalten, die über Lausanne hinaus Richtung Brig weiterfahren (ohne Fahrgäste, die mit einem Swiss Travel Pass unterwegs waren). Diese Zahlen entstammen einer detaillierten Frequenzanalyse durch das Groupement d'intérêt économique pour le développement des TGV France-Suisse (GIE TGV France-Suisse).



Von den im französischen Reservationsystem enthaltenen insgesamt etwa 55 Endstationen des TGV des Neiges im Waadtländer und im Wallis wurden nur nach 25 Destinationen überhaupt Fahrkarten verkauft. Obwohl selber keine Wintersportdestinationen, dominieren dabei die TGV-Haltpunkte Montreux, Aigle, Martigny, Sion, Sierre, Visp und Brig stark. An den französischen Verkaufsstellen – jeder französische Bahnhof hatte über das elektronische Fahrkarten- und Reservationsystem Zugriff auf den TGV des Neiges – wurden daher mehrheitlich Billette nur bis zum TGV-

Haltepunkt verkauft, das Anschlussbillett mit Bahn oder Postauto bis in den Feriort wurde offenbar anschliessend vor Ort gelöst.

Sprachgrenze kaum überwunden

317 einfache Fahrten auf dem TGV des Neiges führten bis zum TGV-Haltepunkt Montreux oder von dort zurück nach Frankreich (also knapp 160 Retourfahrten), 1699 einfache Fahrten bis/ab Aigle, 800 bis/ab Martigny, 1160 bis/ab Sion, 1084 bis/ab Sierre, 432 bis/ab Visp und 602 bis/ab Brig. Die hohe Zahl für Aigle erklärt sich mit dem bei französischen Kunden beliebten Club Méd in Leysin. Tiefe Werte erzielen umgekehrt Visp und Brig; nur gut 500 Reisende benutzen den TGV des Neiges für eine Fahrt in den deutschsprachigen Teil des Wallis. Die grossen Destinationen Saas Fee und Zermatt sowie das Goms profitierten nur beschränkt vom TGV des Neiges. «Die Sprachgrenze ist für französische Touristen offenbar ein Hindernis», konstatiert auch *Hans-Peter Leu*, Direktor des GIE TGV France-Suisse. Auffallend an den TGV des Neiges-Fahrgästen ist zudem, dass – obwohl alles Freizeit-Reisende – der Anteil der Erstklass-Passagiere bei mehr als einem Viertel lag. Lässt man in der Betrachtung zudem die Club Méd-Gäste weg, so steigt der Erstklass-Anteil sogar auf einen Drittel.

Ausgabefreudige Erstkasskunden

Der TGV des Neiges, der ein zusätzliches Umsteigen in Lausanne unnötig macht, entspricht offenbar einem echten Bedürfnis: Von den insgesamt 7600 Fahrgästen im Winter 95/96 nach den Destinationen zwischen Montreux und Brig benutzten 40 Prozent einen der 22 TGV des Neiges und vergleichsweise bescheidene 60 Prozent einen der rund 900 TGVs, die im Verlaufe derselben Periode von Paris bis Lausanne verkehrten. «Mit der Lancierung von Pauschalangeboten im kommenden Winter sind wir überzeugt, die Werte der vergangenen Wintersaison zu übertreffen», ist *Leu* überzeugt. Der bekannte französische Reiseveranstalter Frantour hat in seinem

Wintersportkatalog 96/97 sechs Seiten mit TGV des Neiges-Angeboten publiziert.

Dominantes Waadtländer

Am gesamten internationalen Passagieraufkommen in den TGVs zwischen Paris und Lausanne oder Bern (ohne TGVs Paris-Gen) von insgesamt gut 850 000 einfachen Fahrten (1995) machen die Fahrgäste aus Frankreich mit Destination Schweiz gut 210 000 aus (entspricht 105 000 Reisenden), jene aus der Schweiz mit Ziel Frankreich hingegen stolze 600 000. Die verbleibenden 50 000 Tickets stammen weder aus Frankreich noch aus der Schweiz. Auffallend ist die Verteilung der französischen Reisenden Richtung Schweiz: Überwältigend 79 Prozent (!) reisen in den Kanton Waadt, Bern ist das Ziel für lediglich 7 Prozent der Reisenden, Wallis 6 Prozent und Neuchâtel 5 Prozent. Die verbleibenden 3 Prozent verteilen sich auf die übrigen Kantone. Bis 1999 befindet sich laufend eine der neun für den Verkehr in die Schweiz ausgerichteten TGV-Kompositionen im Umbau. Die Renovation der heute noch orangen TGVs wird auch einen neuen Farbstrich mit sich bringen, ähnlich den in Frankreich bereits verkehrenden silbergrauen TGVs. Ebenfalls den heutigen Bedürfnissen angepasst wird die Innenausstattung. Und auch das Verpflegungskonzept wird neu überdacht. Nach der Umbauphase soll ab 1999 eine zweite umsteigefreie Verbindung in die Deutschschweiz weitergezogen werden (via Biel und Olten nach Zürich). Bereits ab Frühling 1997 wird die TGV-Direktverbindung ab und nach Bern bis Zürich verlängert. Gleichzeitig werden auch zwei Anschlussverbindungen von Bern nach Frasné (mit den grauen EX-TEE-Kompositionen) zwischen Bern und Neuenburg via Biel geplant.

Der TGV des Neiges kehrt im Winter 1996/97 an allen Samstagen vom 21. Dezember bis am 12. April. Zusätzliche Züge verkehren am 5. und 19. Februar. Die Abfahrt in Paris ist morgens um 7.12 Uhr mit Ankunft in Brig um 13.10 Uhr. Die Rückfahrt beginnt in Brig um 15.43 Uhr und endet in Paris um 21.42 Uhr.

Air Alpes

Junge Airline in Schwierigkeiten?

Die junge Walliser Chartergesellschaft Air Alpes will ab 20. Dezember die ersten Incoming-Flüge aus Deutschland, Holland und Belgien anbieten. Zu den Packages gehören nebst dem Flug auch das Hotel und der Skipass. Finanzielle Schwierigkeiten belasten aber die junge Airline.

Die Premiere soll am 20. Dezember in Mönchgladbach erfolgen. Um 11.45 Uhr will die 50plätzig ATR 43-320 mit den ersten deutschen Skiurlaubern in Richtung Sitten abheben. «Die Flugzeit beträgt rund zwei Stunden», erklärte der bisherige Air Alpes-Direktor *Phillip Horowitz* gegenüber der *hotel + tourismus revue*. Das bedeutet, dass der Gast je nach Walliser Destination rund drei Stunden nach Abflug bereits sein Hotel beziehen könnte. In die Sitten ansässige und seit Juni operative Air Alpes hat indes finanzielle Schwierigkeiten. Der für seine Geschäftsführung kritisierte Direktor Horowitz hat mittlerweile zurück. Das Unternehmen benötigt eine zusätzliche Finanzspritze durch den Kanton Wallis und die Gemeinde Sitten und legte einen Restrukturierungsplan vor. Bis zum Entscheid des Kantons Wallis und der Stadt Sitten bleibt das Schicksal der Air-Alpes unbestimmt. Kanton und Gemeinde hatten bereits eine Starthilfe von je 150 000 Franken geleistet.

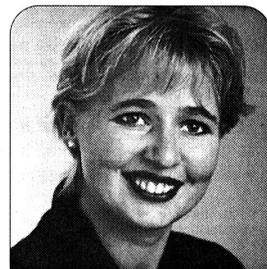
Packages geplant

Hin- und Rückflug zu den neuen Destinationen würden zwischen 350 und 400 Franken kosten. Air Alpes will die Flüge aber im Package inklusive Transfer, sieben Übernachtungen in einem 3-Sterne-Hotel und Skipass verkaufen. Der durchschnittliche Preis beträgt rund 1500 Franken. Dasselbe Angebot gilt für die Holländer ab Rotterdam und für die belgischen Kundschaft ab Antwerpen. Ab allen drei Flughäfen ist wöchentlich mindestens ein Flug geplant. Air Alpes hofft aber, während den Spitzenwochen zwei Flüge pro Woche durchführen zu können. Die Skiflüge zu den Walliser Pi-

sten sollen bis nach Ostern angeboten werden. Vorerst arbeitet Air Alpes mit 10 Wintersportorten zusammen; ex-Direktor Horowitz sprach aber kürzlich davon, im nächsten Winter das ganze Wallis im Programm haben zu wollen.

Nebst dem Kanton und der Stadt Sitten sind vor allem Walliser Reiseveranstalter am Aktienkapital von einer Million Franken beteiligt. Während den Sommermonaten hat sich Air Alpes deshalb vor allem auf das Outgoing-Geschäft konzentriert. Allerdings mussten einige Flüge aufgrund der schwachen Nachfrage gestrichen werden. «Wie jedes andere junge Unternehmen benötigt auch Air Alpes eine gewisse Zeit, um erfolgreich zu sein», kommentiert ex-Direktor Horowitz die erste Sommerreise. «In den drei Sommermonaten haben wir rund 4000 Personen transportiert.» *GER/sda*

REKLAME



Catherine Zimpher, Hotel Aarauerhof, Aarau, profitiert von:

FIDELIO
Front Office
vom Hotelpasspezialisten

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

EINE CHANCE FÜR DYNAMISCHE WIRTSCHAFTSLEUTE!

Für einen schönen, gut gelegenen **Landgasthof in Näfels/GL** suchen wir Geranten oder Mieter per 1. April 1997 oder nach Vereinbarung. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Interessiert? - Bitte senden Ihre Bewerbung an:

Gastroconsult AG
Unternehmensberatung
Kurt O. Winkler
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 01 377 54 68

GASTROCONSULT
Unternehmensberatung
für Hotellerie und Restauration
89859/240117

Aktien einer Immobiliengesellschaft zu verkaufen

Die Immobiliengesellschaft (AG) ist Besitzerin einer an Top-Lage im Zentrum von Basel gelegenen Liegenschaft. Diese umfasst ein

******-Hotel mit Wohn-/Geschäftshaus und Autoeinstellhalle**

Die Hotelanlage besteht aus einem Geschäftshotel (70 Betten) mit integriertem Restaurant, Snack-Bar (je 80 Plätze) und diversen Restaurationsräumen.

Im Wohn- und Geschäftshaus befinden sich 31 Wohneinheiten, 10 Büros sowie eine Ladenpassage mit 21 Geschäften. Die unterirdische Einstellhalle verfügt über 111 Parkplätze.

Die Netto-Mietzinseinnahmen belaufen sich auf ca. Fr. 2,1 Mio. p.a.. Der Verkaufspreis für das gesamte Aktienpaket der Immobiliengesellschaft beträgt Fr. 20,5 Mio.

Weitere Auskünfte und Unterlagen:

ATAG Ernst & Young AG Liegenschaftsberatung und Verwaltung
Aeschengraben 9 4002 Basel Telefon 061 286 86 86 Fax 061 286 85 20

P 89869/187194

ATAG ERNST & YOUNG TREUHAND

SCHÄTZUNGSABTEILUNG

Wir empfehlen uns als kompetenter, neutraler und zuverlässiger Partner für

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

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

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

Eine Dienstleistung des Schweizer Wirteverbandes.

GASTROCONSULT

Für die Restauration des Hotels Davos Face mit

- Pizza/Pasta 180 Plätze
- Käsefondue/Raclette 50 Plätze
- Bar 30 Plätze

suchen wir per 1. Mai 1997 engagierte, dynamische Unternehmer als

Pächter

mit Flair für eine neuzeitliche Gastronomie. Sie sind gerne Gastgeber, verfügen über gute Fachkenntnisse sowie die nötige Einsatzbereitschaft.

Wir bieten Ihnen einen 5-Jahres-Vertrag mit einem bestens eingeführten Betrieb, der Raum für Ihre persönliche Kreativität offen lässt und ausbaufähig ist.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

MONTELAGO HOTELS
André Hüslér
Ottostrasse 8
7000 Chur

89918/329924

Zu vermieten per 1. Januar 1997 oder nach Vereinbarung:

Restaurant mit Säli (54 Plätze)

sehr komfortabel mit grosser Küche, an zentraler Lage Nähe Spital Münsterlingen am Bodensee/TG, inkl. grosser 6-Zimmer-Wohnung über dem Restaurant (ganzes Haus).

Miete exkl. Fr. 3500.-/Monat.

Interessenten meldensich unter:
Telefon/Fax: 071 688 27 08
Hans Bauer, Kreuzlingen

89855/387485

Zu verkaufen in CHUR DISCO/DANCING

(Kap. 600 Personen)
VB Fr. 680 000

Genügend Parkplätze vorhanden

Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre 89858, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

89858/386396

For Sale

Swiss German Restaurant

Minutes from Lake Ontario in Toronto Kanada, Owner Retiring after 21 years of excellent Business with High Profit, turn Key Operation. Will help to train and obtain Visa - Asking \$ 275 000.00 U.S. Dollars - Fax to: 416 274-0585 Tony or 941 594-9152 Larry

89879/282278

Zu vermieten
Tessin Zentrum Locarno
einer Passantenlage

Restaurant/Cafeteria

Diverse Nutzungsmöglichkeiten. Übernahme nach Vereinbarung.

Informationen:
Telefon 041 360 66 77

P 89883/293768

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.

89795/65999

renommierter Gasthof
im Emmental (nahe der Stadt Bern)

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

Grosse Bausubstanz mit Ausbaumöglichkeiten

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

89852/387425

GASTA

Wir sind eine Dachorganisation alkoholfrei geführter Betriebe und bieten ein umfassendes Dienstleistungs-Angebot an.

Das uns angeschlossene alkoholfreie **Restaurant Kreuz** steht im Zentrum von **Herzogenbuchsee** und bietet mit 80 Plätzen im Restaurant, 40 Terrassenplätzen, Sitzungszimmer, 8 Parkplätzen im Hof und neuer, funktioneller Küche einem initiativen

Mieter-Paar

die Gelegenheit, eine solide Existenz aufzubauen.

An gemeinsamen Fachwissen und Erfahrung bringen Sie mit:

- Kochlehre
- Patent A oder B
- Ausbildung im Servicebereich
- Kontaktfreudigkeit
- Freude am Umgang mit Jungen, eiligen Mittagsgästen, Senioren und Vereinen

Gross- und Kleininventar sind im Mietzins inbegriffen. Für Bankette kann ein grosser Saal günstig hinzugemietet werden. Zum Betrieb gehört eine kleine Jugendherberge mit 38 Schlafplätzen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Offerte zuhanden von Frau B. Erb.

FLORASTRASSE 12
POSTFACH, 8034 ZÜRICH
TELEFON 01 383 74 16, TELEFAX 01 383 74 54

89756/312274

Schweizerische Mobiliar Versicherungsgesellschaft

In der neu zu schaffenden Fussgängerzone einer Kleinstadt im Kanton Bern ist seitens der Schweizerischen Mobiliar Versicherungsgesellschaft auf Anfang 1997, eventuell später, ein 150plätziger

Restaurationsbetrieb zu vermieten

Mitsprache bei Umbau/Renovation, Chance für eine jüngere, innovative Fachperson zum erfolgreichen Verwirklichen eines neuzeitlichen, vielversprechenden Konzeptes, faire Pachtbedingungen.

Von der Pächterin, dem Pächter oder Pächterpaar wird erwartet: Professionalität, Begeisterungsfähigkeit, Engagement. Nachweisbare Erfahrung in Betriebs- und Personalführung. Verpflichtung zur Entlohnung der Mitarbeitenden gemäss L-GAV.

Bewerbungen sind schriftlich an das beauftragte Beratungsunternehmen zu senden:

marketinggold
Marketinggold AG
Frau Liliane Ingold
stv. Geschäftsführerin
Alpenweg 21, Postfach 1198
3110 Münsingen

89426/152536

KATAG

LUZERN

Im Auftrag unseres Kunden verkaufen wir umständehalber das traditionsreiche

HOTEL TRAUBE 9470 Buchs

Innen und aussen komplett saniert, präsentiert sich dieses altherwürdige, im biedermeierlichen Stil erbaute Gebäude, als einer der schönsten Betriebe in der Region Werdenberg. Das Hotel Traube liegt an zentraler Lage im Dorfkern.

- Braustube mit 50 Plätzen
- Speisesaal mit 50 Plätzen
- Rohrerstube mit 20 Plätzen
- Gartenwirtschaft mit 50 Plätzen
- historischer Gerichtssaal mit 35 Plätzen

- 5 Zimmer mit Dusche/WC
- geräumige, neu renovierte 7-Zimmer-Wirtwohnung mit Küche/Bad/WC und Dachterrasse
- 1½-Zimmer-Wohnung

Der Gewölbekeller kann bei Bedarf zum Bar- oder Disco-Betrieb ausgebaut werden. Parkplätze sind in grosser Anzahl vorhanden.

Ein preisgünstiges Angebot, das einem kreativen Wirtepaar eine sichere Existenz bietet. Gerne senden wir Ihnen das Verkaufsdossier.



Treuhand
Architekt
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotellerie/Restaurants
Public Relations
Vermietung/Verkauf

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

O 89881/339945



Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate Donnerstag 17 Uhr



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



MEINE MEINUNG

So zu kommunizieren ist verantwortungslos

Wenn es so weitergeht in den Beziehungen zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern in der Schweiz, werden die Stimmbürger bei der nächsten Gelegenheit sogar dann nein sagen, wenn ihnen die Arbeitgeber 30 Prozent mehr Lohn geben wollen...

Die letzten Jahre sind geprägt von einer Nein-Welle: So sieht es der politisch denkende Mensch. Aus Branchensicht jedoch, und aus der Sicht der Fachmedien, sieht das anders aus: Sind die Arbeitgeber wirklich nicht mehr imstande, dem Stimmvolk wirkungsvoll das mitzuteilen, was für das Land wirtschaftlich am besten wäre? Der Schweizer Hotelier-Verein hat sich seit seiner Delegiertenversammlung im Juni der vermehrten Kommunikation verschrieben, denn es ist schon lange klar, wie wenig die Öffentlichkeit über das wirtschaftliche Gewicht der Hotellerie, die Folgen für die Arbeitsplätze, und die Auswirkungen auf andere Branchen Bescheid weiss.

Die ganze Argumentation vor dem Arbeitsgesetz-Debakel Anfang Dezember war seitens der Arbeitgeber geprägt von schwerverständlichen Texten, die Ökonomen für eine Elite von Studierenden – während die Nein-Seite vor allem leichtverständlich die Emotionen der Masse schürte. Warum ist eine Wirtschaft, die für teuerstes Geld Werbebüros damit beauftragt, komplizierte Produkte und Dienstleistungen mit möglichst simplen Messages emotional zu kommunizieren, nicht imstande, dasselbe mit politisch relevanten Sachverhalten zu tun? Weshalb überlässt die gesamte Arbeitgeberschaft dieses so wichtige Geschäft den (teils unglaubwürdig gewordenen) Parteien, die ohnehin kein Geld haben?

Weshalb überlässt man nach dem Nein zum Arbeitsgesetz die Siegesfeiern den Gewerkschaften, obwohl alle wissen, dass so keine neuen Jobs geschaffen werden? Denn letztlich sind wir ja alle Verlierer. Weshalb wird in den Führungsgremien der Schweizer Unternehmen so viel von Investor Relations und Consumer Communication geschwafelt, während man sich in abstimmungspolitischen Entscheidungen, deren Folgekosten in die Milliarden gehen, von emotionsvermittelnden Kommunikationsprofs an die Wand drängen lässt? Und lernt nach jeder weiteren Niederlage nichts daraus?

Diese Passivität ist nichts anderes als eine opportunistische Verantwortungslosigkeit gegenüber dem Standort Schweiz, den die global gewordenen Schweizer Unternehmen noch so lange benutzen, wie er rentiert. Die Herren (und Damen) Verwaltungsräte werden den Werk-/Finanzplatz Schweiz wie eine heisse Kartoffel fallen lassen, wenn es der Neins endgültig zuvielen werden. Aber gegen die Angst der Schweizer Konsumenten, denen man bald schon wöchentlich schlecht inszenierte Massenentlassungen zumutet, unternimmt man nichts und würgt sich damit den eigenen Aufschwung ab.

Als (leider) standortgebundener Hotelier kann man den siegreichen Nein-Sagern wirklich nur noch zurufen: Wo es keine Arbeitsplätze mehr gibt, kann uns auch die kommende Zeitausgangsdiskussion egal sein! Und den standortopportunistischen Grossunternehmen wäre nahezuwären, Kommunikation nicht immer nur in Funktion zur Produktwerbung zu sehen, sondern als Vertrauensbildungsmassnahme zur ganzen Bevölkerung.

Alexander P. Künzle

HOT-TELL

Green Card für emigrationswillige Schweizer Hotelprofs. Die US-Regierung führt jedes Jahr ein Programm durch, bei dem 55 000 sogenannte Green Cards vergeben werden. Die Green Card ist eine Art «Bewilligung C», eine Arbeits- und Aufenthaltsbewilligung für die USA. Teilnehmen kann jeder, der entweder 12 Jahre Schule oder eine mindestens zweijährige Lehre absolviert hat. Gratisinformationen gibt es per Telefon oder Fax unter der Nr. 041 282 04 54.

Veröffentlichung von Hotelzimmerpreisen

Preisflexibilität ist nicht immer legal

In Hotellerie und Tourismus fallen die starren Preisrahmen. Auf die sich ändernden Marktverhältnisse reagieren die Hoteliers mit flexiblen Angeboten. Zu flexiblen Angeboten gehören auch flexible Preise. Doch effektive Preise und publizierte sind zwei erlei Dinge.

ROLF METZ *

Wie jedem Hotelier und Gast bekannt, müssen die Zimmerpreise auch im Zimmer angeschlagen werden. Doch wie vertritt sich diese Pflicht der Veröffentlichung mit der flexiblen Preisgestaltung?

1. Preise gegenüber Reiseveranstaltern: Bietet der Hotelier einem Reiseveranstalter Hotelzimmer an, so spielt der freie Markt von Angebot und Nachfrage. In den Verhandlungen zwischen Hotelier und Reiseveranstalter wird der Preis solange geändert, bis eine Einigung zustandekommt. Ist der Vertrag abgeschlossen, sind beide Parteien an die ausgehandelten Bedingungen und Preise gebunden. Bei dieser Sachlage sind auch verschiedene Preise gegenüber verschiedenen Veranstaltern möglich.

2. Preisgestaltung gegenüber Endverbrauchern: Bei der flexiblen Preisgestaltung gegenüber Endverbrauchern (z.B. Einzelgästen) ist der Hotelier weniger frei. Die Preisbekanntgabe-Verordnung (PBV) schränkt seine Möglichkeiten erheblich ein. Die PBV stützt sich auf das Bundesgesetz über den unlauteren Wettbewerb. Die PBV soll den Kunden im Bereich Preisbekanntgabe schützen und unter anderem auch Markttransparenz schaffen. Markttransparenz und Vergleiche von Preisen sind nur möglich, wenn gewisse Regeln eingehalten werden.

3. Werbung, Kataloge, Flyers, Teletext: Werden in diesen Werbemitteln keine Preise genannt, ist der Hotelier frei, welche Angaben er über seine Leistungen machen will. Werden jedoch Preise publiziert, dann kommt die PBV zur Anwendung. Die Anforderungen: Gemäss der PBV sind die tatsächlich zu bezahlenden Preise zu nennen und stichwortartig die wesentlichen eingeschlossenen Leistungen zu spezifizieren (Einer-, Doppelzimmer, Übernachtungen mit oder ohne Frühstück, allenfalls Anzahl Übernachtungen, Buchungsbedingungen und wenn ein befristetes Angebot vorliegt, die zeitliche Begrenzung usw.). Bei Angeboten mit Preisen ab... ist das

Angebot für diesen betreffenden Preis zu umschreiben. Werden Preisrahmen (von...bis...) angegeben, ist die oberste und die unterste Preisstufe zu veröffentlichen und auch hier sind die Preise zu spezifizieren.

Jedes Werbemittel ist eigenständige Publikation: Jedes Werbemittel, welches Preisangaben enthält, gilt als eigenständige Publikation und muss daher sämtliche Angaben enthalten. Nach Bundesgerichtspraxis ist es nämlich nicht zulässig, auf Flyers Preisangaben ohne Detailangaben zu publizieren und in diesen auf den separaten Hotelprospekt mit den weiteren Informationen zu verweisen.

Informationen bei Ankunft im Zimmer: Auch wiederum gemäss PBV ist dem Gast bei Ankunft schriftlich oder mündlich der Zimmerpreis bekanntzugeben. Gleichfalls ist der Zimmerpreis im Zimmer anzuschlagen. Gibt es Saisonpreise oder andere Abstufungen, sind die entsprechenden Angaben auf dem Anhang zu machen.

Folgen der Missachtung der Preisbekanntgabe-Verordnung: Wird den Bestimmungen der Preisbekanntgabe-Verordnung nicht nachgelebt, hat der Hotelier mit einem Strafverfahren zu rechnen. Strafanzeige können Konsumenten, Mitbewerber, Gewerkepolizei usw. erstatten.

Der Strafrahmen beträgt Haft oder Busse bis 20 000 Franken.

Kantonale Bestimmungen: Auch die Kantone können Bestimmungen über die Bekanntgabe von Preisen erlassen. Diese Angaben sind in der Gastwirtschaftsgesetzgebung enthalten.

Tagespreise oder Yield Management: Trotz der Verpflichtung die tatsächlichen Preise zu publizieren, ist auch im Endverbrauchermarkt die Vertrags- und Preisgestaltungs-freiheit gewahrt. So können Hoteliers und Gast im Einzelfall einen individuellen Vertrag mit individuellen Preisen abschliessen. Ein solches Vorgehen verstösst nicht gegen die PBV (jedenfalls dann nicht, wenn tiefere als die publizierten Preise vereinbart werden).

Anders sieht die Sachlage aus, wenn der Hotelier «nachdrücklich die Bereitschaft bekundet» (so die Bundesgerichtspraxis) die angebotenen Zimmer unter den veröffentlichten Preisen abzugeben. Beispiel: Der Hotelier vergibt regelmäßig und ohne besondere Nachfrage des Gastes die Zimmer bei Ankunft nach 22.00 Uhr zur Hälfte des Preises. Dann wäre dieser Preis bei Ankunft und auf dem Zimmeranschlag bekanntzugeben.

Pauschalreisen: Immer mehr Hoteliers bieten Pauschalwochen an. Werden diese

in Werbemitteln mit Preisangaben angeboten, kommt neben dem Bundesgesetz über Pauschalreisen (PRG) auch die Preisbekanntgabe-Verordnung (PBV) zur Anwendung.

Eine Pauschalreise liegt gemäss PRG vor, wenn zusätzlich zur Übernachtung touristische Nebenleistungen angeboten werden, welche nicht nur einen untergeordneten Charakter haben. Beispiel: Skiwoche mit Hotelunterkunft, Halbpension, Skischulunterricht, Transportabonnement, Curling-Turnier usw. zu einem Pauschalpreis.

Bei solchen Angeboten sind neben der Beschreibung der Unterkunft (Lage, Kategorie oder Komfort, Hauptmerkmale wie Einer-/Doppelzimmer) auch Angaben zu den Mahlzeiten, Dauer des Arrangements, allenfalls zeitliche Begrenzung des Angebotes und allfällige obligatorische Zuschläge zu machen (so die Ausführungen des Bundesamtes für Industrie, Gewerbe und Arbeit zur Preisbekanntgabe-Verordnung). Da das PRG jedoch weitere Anforderungen an den Vertragsinhalt stellt, wird der Hotelier von sich aus in die Publikation einschliessen eine allfällige Mindestteilnehmerzahl mit Annullierungsfrist, weitere eingeschlossene Leistungen (Skischule usw.) sowie die Voraussetzungen einer Preiserhöhung.



Zwischen den modernen Erfordernissen des Yield Managements bei Gruppen-, Last-Minute- oder Spezialpreisen einerseits und dem Erfordernis nach Preistransparenz für den Individualgast gibt es grosse Diskrepanzen. An gewisse Regeln muss man sich deshalb halten.

Foto: Alexander P. Künzle

Arosa

Eden für Winter gerettet

Über die Hotel Eden AG ist der Konkurs eröffnet worden. Dank der Gründung einer Auffanggesellschaft mit Hitsch und Valérie Leu und neun Kadermitarbeitern konnte die Wintersaison gerettet werden. Die Edenteam Betriebsgesellschaft hat mit dem Konkursamt Arosa einen bis 30. April laufenden Pachtvertrag abgeschlossen.

Während dreiviertel Jahren wurden zwischen den Banken und der Hotel Eden AG Verhandlungen geführt, um eine Lösung für das in finanzielle Bedrängnis geratene Arosar 4-Stern-Haus zu finden. Verursacht wurde die missliche Lage durch umfangreiche Investitionen in den letzten Jahren und eine total missratene Sommersaison 95. Im Laufe der Verhandlungen kursierten immer wieder neue Gerüchte darüber, ob und wie es mit dem Eden weitergehen soll. «Die Medien haben während des vergangenen Sommers Halb- und Unwahrheiten über das Hotel Eden verbreitet», beklagt sich Hitsch Leu, Direktor des «Eden». Am 26. November, drei Wochen vor Saisonbeginn, wurde über die Hotel Eden AG der Konkurs verhängt. Bereits am Tag darauf gründeten Hitsch und Valérie Leu mit

neun Kadermitarbeitern die «Edenteam Betriebsgesellschaft». Die Schliessung war fürs erste abgewendet. Möglich geworden ist die Rettungsaktion nur durch das grosse persönliche Engagement der elf Gesellschafter. Sie haben ein Betriebskapitel von 150 000 Franken einbezahlt und partizipieren im Verhältnis ihrer Beteiligung am Gewinn oder Verlust der Gesellschaft, die den Zweck verfolgt, den Hotelbetrieb im Sinne der «Eden Vision» bis zum 30. April 1997 aufrechtzuerhalten.

Buchungsstand recht gut

Über die spätere Zukunft des Eden wird wohl im Februar oder März entschieden. Sie wird vermutlich nicht zuletzt auch vom Verlust der heute Donnerstag in Angriff genommenen Wintersaison abhängen. Für Leu steht fest: «Wir kämpfen um unser mit Engagement und Herzblut aufgebautes Hotel.» Der Buchungsstand hinkt zwar hinter demjenigen des Vorjahres noch etwas zurück, er sei aber recht gut. Besonders gefragt seien Pauschalangebote wie Snowboard Camps, die «Dezember Emotionen», das Humorfestival und Familienwochen. «Mit 11 000 Logiernächten sollten wir herauskommen», rechnet Hitsch Leu, der sich freut, durch sein Sommergastspiel im Hotel Romantika in Steckborn auch neue Gäste für das Eden gewonnen zu haben.

Club Méd

Neue Turbulenzen?

Die Mehrheitsverhältnisse rund um den Club Méditerranée sind wieder offen: Die Grossaktionäre geben sich unzufrieden, neue Investoren könnten einsteigen. Die fünf Hauptaktionäre des Club Méditerranée – die Agnelli-Filiale Exon, die Caisse des Dépôts, Rolaco, Nippon Life und die Compagnie Financière E. Rothschild – haben zum vergangenen Wochenende ihr Abkommen aufgekündigt, das sie untereinander verband und ihre jeweilige Kapitalbeteiligung auf höchstens 13 Prozent begrenzte. Im Klartext heisst das, die Hauptaktionäre sind mit den angekündigten Ergebnissen der Leisure-Gruppe nicht zufrieden und wollen ihre Unabhängigkeit wiedererlangen – Ende Oktober hatte der Club bekannt gegeben müssen, die für 1996 prognostizierten Ergebnisse nicht erreichen zu können.

Wie die Wirtschaftszeitung «Les Echos» berichtet, sieht der Generaldirektor und mit der Strategie des Unternehmens betraute Antoine Cacin «in der Aufkündigung nicht den Auftakt eines Ausverkaufes des Aktienkapitals der Hauptaktionäre» und unterstreicht «die Tatsache, das Abkommen unter Aktionären überholt erscheinen auf einem immer stärker fluktuierenden Markt». Dennoch werden mit der Aufkündigung alle Spekulationen möglich. Auch der Einstieg eines ausländischen Investors ist nicht auszuschliessen, was Club-Méd-

Gründer-Sohn und Präsidenten Serge Trigano kaum passen dürfte. Oder es muss sich nicht unbedingt um den Ausstieg der Hauptaktionäre handeln.

HAS

REKLAME



Back-Office-Lösung für das Gastgewerbe

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

ASP Informatik AG

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

FORUM

Sechs Sekunden für ein Bett



Marielle Goy
Directrice
Minotel Suisse
Lausanne

Über Internet ist schon viel geschrieben worden. Und dennoch, keine europäische Hotelkette kann meines Wissens die Performance über Internet bringen, die Minotel erreicht: Die Reservierung eines Hotelzimmers, mit sofortiger Bestätigung, über Internet in minimum sechs Sekunden. Internet globalisiert die Kommunikation über alle Kontinente hinweg. Auch Schweiz Tourismus ist darin zu finden, meiner Ansicht nach auf eine intelligenter Art dargestellt als andere Länder. Die Hotelketten sind ebenfalls in diesem Netz präsent, nicht zuletzt als «Partner Sites». Und seit dem 27. November nun auch Minotel unter www.minotel.com.

Minotel bedient sich des Internets gleich mehrfach: Als Faltprospekt, als Hotelführer, als Reservationssystem für eine neue Art von Kundschaft und wohl bald auch als Link für Veranstalter. Diese werden, dank Access-Code und Pass-Worten, ab März 1997 einen direkten Zugang zu den Minotel-Zimmer-Verfügbarkeiten haben – über eine Datenbank der Minotel-Reservationszentrale, die in Blackpool, Südenland, steht.

Bisher war Minotel auf Internet mit einer Seite pro Betrieb vertreten. Sehr bald wird jedes Minotel darin mit weitestgehend drei Seiten figurieren: Drei Fotos und fünf Sprachen. Übers Internet wird man von jetzt an sämtliche Verfügbarkeiten jedes Schweizer Minotels abrufen und sofort buchen können, dank des Systems, das in Chur an der Generalversammlung als europäische Premiere vorgestellt wurde. Die Zentrale in Südenland soll neben ihrer normalen Tätigkeit vor allem das Internet-Netzwerk mit Zimmerkontingenten pro Hotel füttern, was eine Voraussetzung ist, um sich die Reservationen bestätigen zu lassen. Gegenwärtig erhalten jene Hotels, die beim Internet noch nicht angeschlossen sind, die Bestätigungen zugefaxt – wobei eine Kopie auch an die Zentrale in Lausanne kommt. Diese Bestätigung wird über E-Mail kommen, sobald diese Betriebe an Internet angeschlossen sind.

Natürlich ist Internet als Instrument für die Individualkundschaft vorgesehen. Um es deshalb nicht mit den Grosskunden zu verzerren, publiziert Minotel im Internet Preise, die 1 oder 2 Prozent über den in den TO-Katalogen angegebenen Preisen liegen. Die Minotel-Verantwortlichen glauben, dass ihre Partner in der Reiseindustrie diese Haltung schätzen. Sie können ihren Kunden deshalb auch raten, sich im Internet-Site über Minotel zu informieren, und sparen sich damit das Gespartes Geld und gesparte Zeit. Minotel will weiterhin die individuelle Kundschaft, die über Agenten in die Hotels kommt, privilegieren. Denn diese Gäste stellen einen grossen Teil des Aufkommens der Kette dar.

HOT-TELL

Carlson erhält Rechte am Markennamen «Regent». In einem «letter of intent» haben die «Four Seasons Hotels Inc.» und die «Carlson Hospitality Worldwide» eine «Partnerschaft für die künftige Weiterentwicklung von Management und Marketing der Regent Hotels rund um die Welt beschlossen. Carlson wird nach dieser Vereinbarung «Rechte am Markennamen Regent» erwerben und in einem «aggressiven Entwicklungsprogramm» die Regent-Kette erweitern. Damit sei eine «neue Dimension» für die weltweite Marktführerschaft von Carlson angebrochen, freute sich Carlson-Chief Operating Officer Curtis Nelson. Isadore Sharp, Chairman von Four Seasons, dagegen lobte verhalten, dass diese Partnerschaft nunmehr «grosse Versprechungen für den weiteren Erfolg der Regent Hotels» beinhalte. GU

Generalversammlung Minotel Suisse, Chur

Erstmals über 6 Millionen Franken

Die im 3-Stern-Bereich dominante Schweizer Hotelgruppe Minotel Suisse erhöhte ihren Umsatz um 9 Prozent. Das Budget 1997/8 wird erstmals 6 Millionen Franken übersteigen. Die positive Tendenz des abgelaufenen Geschäftsjahrs setzt sich seither fort. Die separat geführte Einkaufszentrale erzielte 24,6 Millionen Franken Umsatz. Die Internet-Reservierungen werden auch für Veranstalter ausgebaut, das US-Unternehmen «ReservHotel» soll als Link zu den globalen Distributionssystemen dienen.

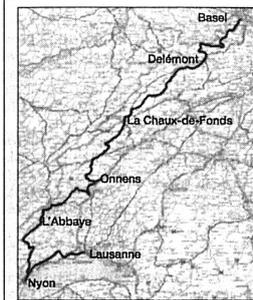
ALEXANDER P. KÜNZLE

Auf Ende des vergangenen Geschäftsjahres im September, konnte die in der Schweiz dominierende 3-Stern-Hotelgruppe Minotel Suisse ihren Umsatz, um 9 Prozent gegenüber dem Vorjahr erhöhen. Das Budget 1997/8 von Minotel Suisse übersteigt 6 Millionen Franken. An der Generalversammlung in Chur erfuhr die 108 schweizerischen Minoteliers ausserdem, dass die Verkaufstätigkeiten ihrer in Lausanne gelegenen Zentrale im Aufwind befinden und dass sich die positive Tendenz des abgelaufenen Geschäftsjahrs fortsetzt: Die Voucher-Reservierungen wuchsen seit diesem Oktober um 11 Prozent. Als 1997er Präsident löst Gerald Dörfler, Solothurn, Giancarlo Torriani, Bivio, ab.

Mehr als 3500 Zimmer

Die Minotel-Gruppe zählt in der Schweiz mehr als 3500 Zimmer in der 3-Stern-Bereich. Das ist zwar «nur» rund ein Zehntel der statistisch ausgewiesenen 3-Stern-Zimmerkapazität der Schweiz. Doch ist Minotel in dieser Kategorie der hauptsächlichste Ansprech- und Geschäftspartner jener in- und ausländischen Veranstalter, die in diesem Segment Schweiz-Programme produzieren und verkaufen. Zu den Grosskunden von Minotel Suisse gehören Minotel Europa oder der holländische Automobilclub. Mit Euroret hat Minotel Suisse ein «Subito»-Programm publiziert, in dem Freizeitaktivitäten mit Mittelklasse-Beherbergung kombiniert wird. Die ursprünglich schweizerische Minotel-Idee des Angebots «Gastronomische Ausflüge» ist inzwischen mit 50 Hotel-Restaurants eine europäische geworden. «Minotel war sicher jene freiwillige Kette, die von allem Anfang an am meisten von europäischen Geist geprägt wurde», meinte Minotel-Suisse-Direktorin Marielle Goy in Chur. Seit 16 Jahren bringt es

Minotel ist als 3-Stern-Gruppierung für Erlebnis-Packages prädestiniert. Die Berührung konzentriert sich aufs nötigste, ist dafür richtig gelegen, und kommt ohne Luxuselemente aus, die dieses Marktsegment meist gar nicht wünscht. (Auschnitt aus dem Hotel Guide 1996/7). Bild: zvg



Chaque étape est d'environ 50 km.
Jede Etappe beträgt ungefähr 50 km.
Ogni tappa è di circa 50 km.
Each stage is about 50 km long.

Offre / Angebot / Offertà / Offer
Minotel & EUROCARD

Un week-end ou une escapade «tout compris»!

Cette offre est valable pour toute commande effectuée auprès de Minotel Suisse et réglée au moyen de la carte EUROCARD/MasterCard.

Les circuits sans bagage suivants vous sont proposés à des tarifs particulièrement avantageux:

- Région du Cervin.
- A travers les Grisons.
- Le Jura à vélo.
- Le long de l'Ar à vélo.

Vous pouvez obtenir une documentation plus détaillée sur ces offres en nous retournant le bulletin se trouvant au verso.

Un week-end o una scappata «tutto compreso»!

La presente offerta è valida per qualsiasi ordinazione effettuata presso Minotel Suisse e pagata con la carta EUROCARD/MasterCard.

I seguenti circuiti senza bagaglio vi sono proposti a tariffe particolarmente vantaggiose:

- Regione del Cervino.
- Attraverso i Grigioni.
- Il Giura a bicicletta.
- Lungo l'Arre.

Potete ottenere una documentazione più dettagliata su questa offerta mediante il tagliando che troverete a retro.



Ein Wochenende oder ein Ausflug «alles inbegriffen»!

Dieses Angebot ist für jede Bestellung gültig.



An «all in» week-end or escapade!

This offer is valid for any order placed.

die Gruppe fertig, dass sich eine Vereinigung von kleinen und mittleren Schweizer Betrieben in einer europäischen Gruppierung integriert und dort sogar eine recht wichtige Rolle spielt. Goy brachte ihr Europa-Credo auf den Punkt: «Von Europa aus gesehen präsentiert sich die Schweiz wie ein Betrieb kleiner oder mittlerer Grösse. Wenn dieser sich deshalb nicht so schnell wie möglich der Europäischen Union anschliesst, riskiert er selbst bald zu verschwinden...»

Europäische Gruppierung

Minotel Suisse ist mit ihren 108 Betrieben ein Teil der Minotel Europa-Gruppe. Der Gründer von Minotel Suisse und oft auch deren Vordenker, Pierre Goy, leitet das europäische Konsortium, dem über 700 Hotels in etwa 30 Ländern angeschlossen sind. Allein aus Frankreich stiessen jüngst 175 neue Hotels der Gruppierung «Inter Hotel» dazu. Zwei CD-Roms werden den europäischen Führer 1997 vervollständigen. Die Verkaufsförderung unter der Leitung von Christine Favre hat die Initiativen auf den europäischen Märkten und in Übersee vervielfacht. Die priorität angesprochenen Märkte liegen zurzeit in

Deutschland, Grossbritannien und Skandinavien.

«ReservHotel» als GDS-Link

Was exklusiv die Schweizer Häuser der Gruppe betrifft, hat Minotel im vergangenen Jahr eine Zusammenarbeit mit der amerikanischen Organisation ReservHotel eingeleitet. ReservHotel spielt dabei die Rolle eines Central Reservation Office (CRO), das die Minotel-Häuser an die Global Distribution Systeme (GDS) anschliesst. Dies dürfte die Position der europäischen 3-Stern-Gruppierung auf dem nordamerikanischen Markt verstärken. Minotel wird 300 000 Franken investieren, um die Zentralcomputer ab 1998 auszuwechseln. Das neue Programm wird die automatische Internetverbindung mit den Hotels bringen; E-Mail wird das Fax ersetzen.

Potente Einkaufszentrale

Die von Pierre-Yves Fiora, Lausanne, geleitete Minotel-Suisse-Einkaufszentrale erzielte 1995 einen Umsatz von 24,6 Millionen Franken, 19,3 Mio. davon im Bereich Lebensmittel (1995: 23 Mio. Fr.). Pro Betrieb ergibt dies einen Durchschnitt von 102 500 Franken. Die durch-

schnittliche Rabattaussgleichung auf Rechnungen und Aufträgen beläuft sich auf rund 4,85 Prozent. An der Zentrale nehmen 240 Betriebe und persönliche Mitglieder teil.

Neumitglieder
Minotel -Suisse 1997

Standort	Minotel
1 Arosa	Cristallo
2 Avenches	Lacotel
3 Bad Ragaz	Parkhotel
4 Basel	Steinenschanze
5 Brig	Simplon
6 Davos	Strela
7 Grindelwald	Bernerhof
8 Grindelwald	Eigerblick
9 Kreuzlingen	Bahnhof-Post
10 Luzern	Royal
11 Olivone	Olivone & Posta
12 Porrentruy	Terminus
13 Rigi Kaltbad	Rigi First
14 Saalnegléger	BelleVue
15 Solothurn	Krone
16 Zerne	Bär-Post
17 Zürich	Basilea

Champfèr/St. Moritz

Preisgünstige Zusatzpakete für Nicht-Hotelgäste

Das Hotel Europa in St. Moritz geht neue Wege: Es bietet jetzt den Inhabern von Eigentumswohnungen oder deren Mietern zweier angrenzender Bauten, ehemaliger Konkurs gegangener Hotels, günstige Hotelzusatzleistungen wie zehn Prozent Rabatt im Restaurant und die Nutzung der Hotelinfrastruktur an.

KARIN HUBER

In Champfèr, einen Steinwurf vom Nobelkurort St. Moritz entfernt, hat die Baufirma O. Christoffel AG das einstige Hotel Bristol zu Eigentumswohnungen umgebaut und gleich daneben die neue Residenz «Spuonda Grand» ebenfalls mit Eigentumswohnungen erstellt. Nicht zuletzt auch um den Verkauf der luxuriösen Wohnungen zu fördern, schürnte die Baufirma mit dem angrenzenden Hotel Europa ein «Zusatzpaket» für die künftigen Eigentümer und deren Mieter. Für eine Jahrespauschale von 350 Franken dürfen nun die Bewohner der beiden Residenzen Bristol und Spuonda Grand das Hotel-Hallenbad, die Sauna, den Fitnessraum und die Kinderspielzimmer benützen. Im übrigen stehen ihnen wie den Hotelgästen auch die gesamte Hotelin-

frastruktur wie Kiosk, Coiffeur, Spielsalon, Kopier- und Fax-Service und dergleichen mehr zur Verfügung. Obendrein erhalten sie noch einen Rabatt von 10 Prozent in den hoteleigenen Restaurants.

Catering als Schlüsselmerkmal

Für Armin Bützberger, Europa-Hoteldirektor, sind diese Leistungen grosszügig wenn auch «nicht selbstverständlich». Er ist aber davon überzeugt, dass letztlich beide Parteien von Zusatzpaketen profitieren. «Die Wohnungsbesitzer können unsere Dienstleistungen preisgünstig in Anspruch nehmen und wir haben einen Zusatzverdienst. Einen Zusatzverdienst wohl, auf den die krisengeschüttelte Hotellerie immer stärker angewiesen ist. «Catering wird», so Bützberger, «tatsächlich immer mehr zu einem Schlüsselmerkmal der Hotellerie». Zusatzpaket und Prozente sind allerdings nicht in schriftlicher Form festgehalten. Ein Nachteil? «Nein», glaubt Albert Mächler von der Christoffel AG. Für die Baufirma selbst stellt die Vereinbarung dennoch ein schlagkräftiges Verkaufsinstrument dar, auch wenn man dies anders nicht «zu stark bewerten sollte». Immerhin wurden bereits – Zusatzpaket hin oder her – im Bristol von zehn Wohnungen deren sechs und in der Spuonda Grand acht von zwölf Wohnungen verkauft.

Gewerkschaft Unia

13. Monatslohn für 1996 gefordert

In Briefen an die Arbeitgeberverbände Anfang Dezember fordert die Dienstleistungs-Gewerkschaft Unia von den Arbeitgeberverbänden den Abschluss einer kurzfristigen Vereinbarung zur vollen Auszahlung des 13. Monatslohns 1996. Es könne nicht im Interesse der Arbeitgeber sein, so die Unia, auf dem Hintergrund der gegenwärtigen Wirtschaftskrise «die Kaufkraft der Arbeitnehmer noch weiter zu schmälern». Dieser Einzelvorstoss der Unia wird innerhalb der Branche allerdings vorwiegend als Profilierungstaktik gewertet. Doch die Arbeitgeberverbände winken ab: Sie haben sich auf einen Vorschlag geeinigt, den sie dem offiziellen Verhandlungspartner UH unterbreitet haben. Am 16. Dezember geht es in eine weitere Verhandlungsrunde. Christian Hodler, stv. Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV): «Wir verhandeln nicht im voraus über einen vom Gesamtverband isolierten Punkt.» Und Gastrosuisse-Direktor Florian Hew begründet seine ablehnende Haltung gegenüber der Unia auch damit, dass «die Unia nicht repräsentativ ist für das Gastgewerbe-Personal und auch nicht Verhandlungspartner für einen neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag.» Gegenüber der Nachrichtenagentur das gestellte Unia-Zentralekretärin Corinne Schärer denn auch ein, dass es sich bei dieser Aktion nicht um eine gemeinsame Kampagne mit der UH handle. 177

Swiss Golf Hotels

Turnierpauschalen für Gäste

Trotz rauhem wirtschaftlichem Klima sei der Start der Swiss Golf Hotels (SGH) gut gelungen, meinte SGH-Initiator Peter Kühler an der Jahresversammlung in Interlaken. Die Golfhotel-Broschüre sei gut angekommen, der Bekanntheitsgrad der Gruppe wachse und die Zusammenarbeit mit den Golfclubs funktioniere. Auch die Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus ist einem Agreement festgelegt worden: Die Wertschätzung des «Marktsegmentes» Golf als wichtiger Teil des touristischen Angebots der Schweiz müsse, so hiess es an der Versammlung, verbessert werden. Noch einiges zu tun gäbe auch die Golfkompetenz einiger der angeschlossenen Hotels. Ebenso wären attraktivere Packages in Zusammenarbeit mit den Golfclubs zu schnüren. SGH plant für 1997, die rund 30 von den Hotels durchgeführten Golf-Turniere in einen Turnierkalender zu erfassen und mit einem Finale zu krönen. Angebotsmässig liesse sich dies mit einer Turnierpauschale erfassen. Auch andere verkaufsfördernde Aktivitäten sollen vermehrt golfinteressierte Gäste für die 37 SGH-4- und 5-Stern-Hotels erschliessen. Als neue Betriebe sind bei SGH das Montreux Palace, das Neuburger Beau-Rivage (ex-Beaufort), das Orselina in Orselina und das Margna in Sils dazugestossen. Der SGH-Jahresbeitrag beläuft sich unverändert auf 8000 Franken. APK

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction:
Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

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

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

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

Thomas Vaszary (VY).

F & B / Technik: Stephan Wehle (SW),
Andrea Flickiger (AF).

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

Sekretariat / Secrétariat:

Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page:

Karin Gugger, Franziska Liechti,
Gilbert Perrot.

Korrektor / Correcteur:

Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:

Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel:
Alexandre Bochaty (AB), Sion:

German Escher (GER), Brig: Jean-Jacques

Ethnoz (JJE), Vevey; Eliane Meyer (EM),

Zürich; Susanne Richard (SR), Bern; Franz

Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US),

Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg;

Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre

Thomas (PT), Lausanne.

Ausland / Etranger: Frankfurt: Georg

Uebanauf (GU), Innsbruck: Fred Fetterer

(FF), Lissabon: Susanne Rindlisbacher

(SR); Mailand: Dot. Ornella Giola (OG);

München: Maria Pütz-Willems (MAP);

Paris: Jean-Pierre Grobart (JPG)

und Katja Hassenkamp (HAS);

Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA:

Stefan Senn (SSE)

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus-

Direktorinnen und -Direktoren (VSTD);

Schweizer Vereinigung diplomierter

Tourismusexperten (TOUREX);

Vereinigung Diplomierter Hoteliers-

Restaurateure SHV (VDH); Hospitality

Sales & Marketing Association (HSM)

Swiss Chapter: Food and Beverage

Management Association (FBMA);

Swiss Congress & Incentive; Buspartner

Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte

(VSB); Verband Schweizer Kurhäuser

(VSK); Swiss International Hotels (SIH);

Schweizerische Vereinigung der

Firmen-Reisedienste; Amicale

Internationale des Sous-Directeurs

et Chefs de Réception des

Grands Hôtels (AICR).

marktplatz

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:

Margaretha Schöber.

Abonnemente / Abonnements:

Gérard Porta.

Inserate / Annonces:

Dominik Chammartin, Marc Moser,
Pascale Zaugg.

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

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

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:

Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:

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

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

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

Marc Aurel Spa & Resort, Bad Gögging

Die neue deutsche Wellness-Welle

Im bayerischen Thermalbadeort Bad Gögging eröffnete Ende November offiziell das Marc Aurel Spa & Resort. Dieses 55 Millionen Mark teure Projekt der kleinen, familiären Eckert-Hotelgruppe aus Hof setzt als Wellness-Hotel in Deutschland neue Massstäbe. Manager und Tagungsteilnehmer gehören zu den bevorzugten Zielgruppen, denn es verfeinert westliches Bewegungs- mit fernöstlichem Meditationstraining.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Dieser Wellness-Sound ist flüssig: Salzwasser hält den Körper mühelos an der Oberfläche, farbiges Licht und New Age-Musik pulsieren durch den dunklen Raum und das Wasser. Auf der in der Decke eingebauten, drei mal fünf Meter großen Videoleinwand ziehen Weltraumfahrer der NASA vorbei... Der Schwimmer badet in Licht und Musik. Sein Corpus fängt die Schwingungen auf wie ein Resonanzboden; Körper und Geist tauchen ein in Schwerelosigkeit... «Body and Sound» bilden eine Einheit im «Liquid Sound»-Pool des Marc Aurel Hotels.

Diese Wellness-Novität ist eine Weltpremiere, und nur einer von vielen Wellness-Bausteinen, mit denen das First-class-Hotel neue Gesundheitswege geht. Römische Säulen, Statuen, Rundbögen und Wandreliefs aus Naturstein säumen den Weg durch das Restaurantforum und in die Entspannungszonen hinein. Der römische Kaiser Marcus Aurelius gibt mehr als nur seinen Namen für das Flaggenschiff der Eckert Hotels, die noch drei mittelständische Hotels in Wirsberg, Hof und Plauen betreibt. Marc Aurel steht für die Renaissance der Badekultur des alten Rom einerseits und für das Bewusstsein der Einheit von Körper, Seele und Geist andererseits.

Fünf Schwitzgrotten

In der Limes-Theme nebenan suchen Kurgäste Linderung bei Naturmoor, Schwefel und Mineral-Thermalwasser; Marc Aurels Gäste denken präventiv. Sie sind keine Patienten, sondern körperbewusste Menschen, die in ihrem Urlaub oder an einem langen Wochenende Gesundheitsvorsorge mit Spass verbinden. Oder Wellness-Elemente als Rahmenprogramm bei Tagungen einbauen.



Die deutsche Wellness-Linie erspriest in Bayern zur höchsten Blüte: Schon in der Hotellobby des Marc Aurel Spa (Bad) in Bad Gögging tummeln sich drei klassizistische Schimmel im Brunnen.

Foto: Maria Pütz Willems

Doch schon allein die Saunawelt mit ihren fünf verschieden temperierten Schwitzgrotten gestaltet sich ausgesprochen abwechslungsreich. Marmor und bunte Keramik, plätschernde Springbrunnen und lichtdurchflutete Ruheräume geben dem gesamten Aqua-Bereich zusätzliche Eleganz.

Der Erlebnisgedanke, den das Marc Aurel Spa & Resort in seiner Badewelt perfekt inszeniert, setzt sich allerdings auch in den Räumen der Wellness-Partner fort. Michael Artinger, ehemals Mitglied der Deutschen Schwimmnationalmannschaft, macht sich das Wasser als «Trainingsgerät» untertan: Aqua Fitness hebt die Schwerkraft auf und steigert im Vergleich zum Training an Land den Kalorienverbrauch um ein Mehrfaches.

«Waterbalancing»

Das Aqua-Institut im Marc Aurel bietet noch eine Steigerung an: Waterbalancing. Mit gezielten Massagegriffen und Bewegungsabläufen im Wasser verhilft man dem Körper in mehreren Stufen zu ungeahnter Beweglichkeit, was schliesslich zu totaler körperlich-geistig-seelischer Ausgewogenheit führt; im Zustand der Tiefenentspannung taucht der Körper sogar wie von selbst unter Wasser. Tiefenentspannung zu erreichen, über den Körper Geist und Seele zu beeinflussen – das ist in jeder Abteilung Konzept. Physiotherapeut Robert Krauss bietet die ge-

samte Palette klassischer Bäder, Packungen und Massagen an – von Fango und Heupackungen über Blüten- und Sauerstoffbäder bis hin zu Bindegewebs- und Akkupunktmassage etc.

Erste «Aura-Kamera»

Die physikalische Erlebniswelt öffnet sich aber auch noch anderen, teils in Deutschland noch relativ unbekannt Wellness-Methoden. Ab dem Frühjahr wird es eine «Aura-Kamera» geben, mit der man erstmals den Ist-Zustand eines Menschen fotografisch erfassen kann und danach einen «Therapieplan» erstellt. Ebenso neu ist das «Elfianum». Dahinter verbirgt sich ein sechseckiger Spiegelwürfel, in dessen Mitte der Mensch hockt und sich selbst – dank der Spiegeleffekte – als winzige Person in der Unendlichkeit entdeckt. Über ihm sitzt ein farbiges Halogenlämpchen, hinter dem sich ein Magnetfeld aufbaut. Die Frequenzen steuert der Physiotherapeut: Er will erreichen, dass sich dank Farb- und Magnet-Schwingungen auch die Körperschwingungen stressgeplagter Menschen wieder harmonisieren.

«Zen-Tennis»

Zu den typisch asiatischen Elementen gehören das Zen-Haus und der davon gestaltete Zen-Garten: ein Ort absoluter Meditation. Tai Chi oder Qi Gong, Ba Duan Jin (eine Art chinesische Heilgym-

nastik) oder die «Fünf Tibeter» erlernt man hier in einer lichtdurchfluteten Atmosphäre, auf blankgewienem Parkettboden, ruhend auf violetten Dinkelnissen. Der Zen-Gedanke setzt sich fort in der Zen-Tennis-Schule von Peter Spang; er lehrt eine Sport-Technik, die mit der inneren Einstellung harmoniert.

Viel Technik ist dahinter

Alle Räume sind lichtdurchflutet, in Konzentrationsfördernden Farben, mit ergonomischen Stühlen und Top-Technik ausgestattet. Zur «Haustechnik» zählen unter anderem fünf Medien-Racks und TV-Geräte mit 95 cm Bildschirm-Durchmesser. Durch alle Hotelbereiche zieht sich eine Audiover-kabelung für 85 individuell regulierbare Musikkanäle; in ihrem optimalen Aus-nutzung erlaubt sie auch Podiumsdiskussionen mit einer Freisprechkronen. 100 Management-Trainer erleben bereits Ende Oktober die Balance von Tagen und Entspannen. En gros bescheiden sie dem Marc Aurel eine faszinierende wie einmalige ganzheitliche Komposition in Architektur und Wellness-Angebot.

Ganzheitliche Wellness-Packages vom Hotel

Die Marc Aurel-Philosophie ganzheitlicher Wellness bündelt sich in zahlreichen Pauschalangeboten – Bausteinen, die man ganz nach persönlichem Bedarf individuell zusammensetzen darf. So kann man die drei chinesischen Bewegungskünste Tai Chi, Qi Gong und Ba Duan Jin zusammen erlernen, Waterbalancing als Schnuppertag oder im Mehrtage-Package erfahren oder klassische Kuranwendungen kombinieren. Für Führungskräfte, Personalentwickler und Trainer bietet das Hotel ein «Spielraum-Seminar» an. Feuerlauf mit Mentaltraining und sogar Seminare über gepflegte Umgangsformen. Und all das kann auch nach Bedarf massgeschneidert werden für Tagungsteilnehmer; selbst Rahmenprogramme, in denen man verschiedenste Elemente nur «erschnuppert», lassen sich arrangieren. Zum Arbeiten stehen im Erdgeschoss acht Top-Tagungsräume bereit. Duftsäulen erhöhen die Konzentration im Raum, und ab dem Frühjahr werden vor den Tagungsräumen grosse Duftbeete blühen. MAP

Jacques H. Favre und Blaise Montandon, The Beaufort-Hotel in Singapur

Städtestrand nahe der asiatischen «Schweiz»

Wenige Minuten vom Stadtzentrum der «Schweiz» Asiens entfernt, auf der tropischen Insel Sentosa angelegt: das Beaufort-Hotel in Singapur. Geführt wird das Luxushaus von den beiden Westschweizern Jacques H. Favre, General Manager, und Blaise Montandon, Executive Assistant Manager.

SILVIA CANTIENI

Hotels gibt es im boomenden Stadtstaat Singapur wahrhaft zur Genüge. Doch keines ist so prächtig gelegen wie das Beaufort-Hotel auf Sentosa-Insel, der kleinen Vergnügungs- und Ausflugsinsel, die mit der Gondelbahn und seit vier Jahren auch über eine Strassenbrücke erreichbar ist. Shopping im südostasiatischen Einkaufsparadies am Morgen, relaxen am tropischen Strand des südchinesischen Meeres am Nachmittag. Chefs im Luxushaus sind zwei Westschweizer. General Manager Jacques H. Favre stammt aus Lausanne, Executive Assistant Manager Blaise Montandon aus Neuchâtel. Beide arbeiten seit rund vier Jahren im «Beaufort», das im Dezember 1991 eröffnet wurde.

«Mehr Fun statt Stress»

Bloss 15 Minuten von der berühmten Orchard Road im Zentrum Singapurs entfernt, beginnt für den Gast auf Sentosa-Insel ein anderes Leben. «Der ideale Platz zum Ausruhen», wie es Direktor Favre formuliert, verfüge doch «The Beaufort» neben der grosszügigen Anlage auch über den einzigen tropischen Strand

Mit Schweizer-frankophonem Charme für das Wohl der Gäste besorgt: Blaise Montandon (links) und Jacques H. Favre, Direktoren von The Beaufort-Hotel in Singapur.

Foto:

Silvia Cantieni



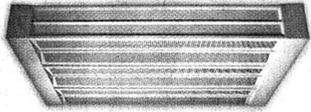
schäftsreisende gehören ebenso dazu wie Seminaranteilmehrer oder Leute, die einen Kurzurlaub in interessanter Umgebung schätzen. Geschäft werde das vielseitige, urbane Angebot und die grosse Sicherheit. Die Seminargäste stammen vorwiegend aus dem asiatischen und australischen Raum. «Im Dezember kommen Kunden einen ganzen Monat zu uns in die Ferien», so Favre, der 13 Jahre in Jaspers/Kanada arbeitete und zusammen mit Montandon im Genf tätig war.

320 Angestellte

«The Beaufort» Singapur gehört zur Beaufort Hotel Group in Hongkong, die drei weitere Hotels in Brisbane, Darwin (Australien) und Bangkok in Besitz haben. Im Unterschied zu engen Stadthotels verfügt das Insel-Resort mit drei Restaurants über viel Platz, was sich in grosszügigen Zimmern und Suiten im Kolonialstil auszeichnet. Ein 18-Loch-Golfplatz, Tennisplätze, Schwimmbäder und Fitnessanlagen ergänzen das Angebot. Für das Wohl der Gäste sorgen 320 Angestellte, doppelt so viele wie in einem Schweizer Hotel, darunter auch zwei Stageaires von Schweizer Hotelfachschulen. «Die Leute bei uns sollen mehr «fun» haben.» In Singapur sei man zu ernst, weiss Favre, «je mehr Entwicklung, desto mehr Stress», auf Sentosa-Insel sollten die Gäste auch abschalten können. «Im thailändischen Phuket sind die Leute happy – sie haben kein Geld», zieht der Westschweizer einen Vergleich. «Geld macht die Menschen ernsthaft.»



Bevor es zu warm wird: Hesco



Kühlbaffeln für Schulungsräume.

Mit den Kühlbaffeln von Hesco lassen Sie hohe Temperaturen kalt. Sie sorgen dafür, dass es bei Ihnen nicht zu warm wird. Und das auf ganz einfache und kostengünstige Art. Sie hängen unsere Kühlelemente einfach dort auf, wo es bis zu 30 Prozent weniger warm sein soll. Den Rest erledigt das Wasser in unseren Kühlbaffeln. Rufen Sie uns an, bevor es bei Ihnen zu warm wird. Hesco Pilgersteg AG, Telefon 055-250 71 11, Fax 055-250 73 10, Internet:<http://www.hesco-pilgersteg.ch>.



Bio-Produkte auf der Speisekarte

Nischenprodukt wird zum Imageträger

Marktführende Grosskonsumenten integrieren zunehmend Produkte des ökologischen Landbaus in ihr Angebot. Der Einziger Knospe-Produkte ist wohl weniger eine Frage der Wirtschaftlichkeit als eines Images. Als noch ungelöstes Problem erweist sich das Nebeneinander von konventionellen und biologischen Produkten in der gleichen Küche.

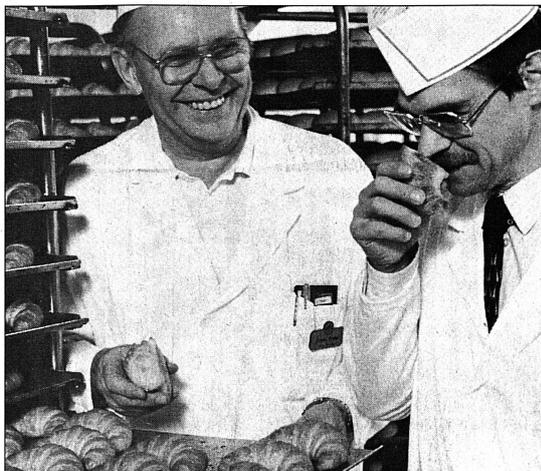
GU DRUN SCHLENCZEK

Die Zeiten, wo Konsumenten von Produkten aus biologischem Landbau eine Randgruppe darstellten, sind endgültig vorbei. Grosse Verpfleger haben die Bio-kost für den Normalverbraucher entdeckt. Scheinbar ohne Widerspruch finden sich konventionelle und nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus erzeugte Produkte nebeneinander auf der Speisekarte: Gut ein Jahr integriert Coop bereits Bio-Speisen in ihren Restaurants, seit dem 1. November 1996 hat Mövenpick offiziell drei vollwertige Grätins in Bio-Qualität im Produktangebot. Der SV-Service bietet seit einigen Monaten ein Bio-Menü in seinen Personalrestaurants im Raum Zürich und will schliesslich mit diesem Konzept expandieren. Die Produktionsfirma Knorr lässt gegenwärtig ihre Marktstellung in bezug auf die Verarbeitung von biologischen Rohstoffen im Rahmen einer wissenschaftlichen Arbeit abklären. Und aus Gründen der Glaubwürdigkeit handelt es sich wie selbstverständlich bei «Bio» in Produktion und Handel immer um Erzeugnisse nach den Richtlinien der Vereinigung

schweizerischer biologischer Landbau-Organisatoren mit dem Knospe-Label.

Bio rechnet sich wenig

Der Trend grosser Anbieter hat nichts mehr zu tun mit klassischer Nischenpolitik. Vielmehr ist der Wertewandel bei der gesamten Konsumentenschaft der Motor für die Neuorientierung. «Der Konsument von heute will sich anders verpflegen», begründet Patrick Pastega den Schritt von Mövenpick in Richtung Bio. Um die Marktführerposition zu wahren, will Mövenpick auch bei Bio einen Schritt voraus sein. Betriebswirtschaftliche Gewinnsteigerung wird mit der Bio-Komponente weniger erhofft. Doch: «Auch wenn es betriebswirtschaftlich keine Vorteile hat, so können wir uns mit dem Bio-Angebot doch von der Konkurrenz abheben», ist ebenso Andreas Krumes vom SV-Service überzeugt. Klar formuliert es Hanspeter Fäh, Geschäftsführer der Firma Leuenberger (Verarbeitungsbetrieb für Gemüse und Salat), die an den SV-Service liefert: «Den Umsatz mit Bio-Produkten verbuchen wir zu 50 Prozent auf das Werbebudget.» Denn rein ökonomisch rechnet sich die Bio-Linie, aufgrund des höheren Waren- und Arbeitsaufwandes auch laut Fäh nicht. Für Jürg Steiner von der Frigemo – seit einem Jahr mit Bio-Angebot – verspricht Bio dagegen durchaus ein relevantes Umsatzpotential: «Was heute eine Marktnische darstellt, kann morgen verschwunden sein oder einen grossen Markt darstellen.» Zudem erhofft er sich mit steigender Marktsättigung sinkende Rohstoffpreise der Bioprodukte. In welchem Umfang schliesslich wirklich Bio-Speisen nachgefragt werden, ist noch unklar. Plante der SV-Service wohl



Für Nahrungsmittelhersteller sind Bio-Produkte immer mehr fester Bestandteil: Das Gipfeli in Knospe-Qualität steht vor der Zertifizierung. Foto: zvg

anfänglich durchgehend ein Bio-Menü im Angebot ihrer Personalrestaurants, bezeichnet Krumes heute bereits ein tägliches Bio-Menü als nicht real. Auch die Lieferanten der Bio-Produkte an den SV-Service betiteln die abgesetzten Mengen durchgehend als eher bescheiden.

Zweigleisigkeit schwierig

Wie man in der Küche und auf dem Speiseplan dem Bedürfnis des Gastes nach Bio-Produkten gerecht wird, ist noch Ge-

stand von Diskussionen. So stösst die von SV-Service offerierte Variante eines kompletten Bio-Menüs auf Kritik. Daniel Stich, Geschäftsführer des Naturkosthandels Via Verde AG, schätzt diese Zweigleisigkeit in der Küche als eher problematisch ein und empfiehlt dagegen einzelne Beilagen ausschliesslich in Bio-Qualität anzubieten. Gleichsam wenig transparent empfindet Bruno Rosenkranz, Fachberater Coop Restaurants, die Trennung der Verarbeitungswege in der Küche. Deshalb bietet Coop vor allem nur einige Gemüsebeilagen in Bio-Qualität, welche dann nicht konventionell im Angebot stehen. Vor einem Monat wurde zudem entschieden, dass die Preise der Bio-Komponenten bei Coop die der konventionellen Ware nicht übersteigen sollen. So wird dem Gast nicht ein höherer Preis der gewohnten Beilage aufgezungen. Im Gegenteil: Die Mehrkosten der Bio-Erzeugnisse gehen zu Lasten von Coop. Das Angebot von einzelnen Komponenten in Bio-Qualität stiftet durch Via Verde insbesondere als Aufbesserung des Images eines Betriebes ein. Inzwischen steht auch beim SV-Service das komplette Bio-Menü schon zur Diskussion. Zwar soll dieses grundsätzlich beibehalten werden, doch kann sich Krumes auch eine Mischform mit einzelnen Beilagen in Bio-Qualität vorstellen.

MIXED PICKLES

Joint Venture von Coca-Cola und Danone. Der Getränkeriesen Coca Cola und Danone, der weltweite Marktleader in Sachen Milchprodukte, haben sich zu einer 50/50 Joint Venture zusammengetan. Gemeinsam wollen sie frische Obstäfte vermarkten. Während Coca Cola von der Danone-Präsenz in den Kühlregalen profitieren will, will Danone mit dem neuen Abkommen endgültig zur Weltfirma avancieren. Ab kommendem Jahr sollen die frischen Säfte in Europa und Südamerika lanciert werden. Denn dort liegt der Pro-Kopf-Verbrauch noch weit zurück, mit 121 Litern und 61 Litern gegenüber 431 Litern in den Staaten. Parallel dazu setzt Danone auch seine Expansion auf dem Sektor von Convenience Food fort und meldet die endgültige Übernahme von Panzalin. Mit der Übernahme deckt Danone nunmehr den gesamten Convenience-Sektor ab. HAS

Château Yquem geht an Louis-Vuitton Moët-Hennessy (LVMH). Die führende französische Gruppe der Luxusindustrie, LVMH, hat Ende November die weltweit berühmteste Weinlage gekauft, nämlich Château Yquem. Für rund 1 Milliarde FF übernahm LVMH die Mehrheit des Aktienkapitals, auch wenn Graf Alexandre de Lur-Saluces sich gegen die Übernahme sträubte. Damit ging eine der letzten «Familienbastionen» der Bordeauxlagen und der mit Abstand berühmteste Name der Süssweine in die Hand einer grossen Finanzgruppe über. HAS

Gewinnrückgang von Burger King wegen Rinderwahnsinn. Vor allem auf dem deutschen und britischen Markt litt im Geschäftsjahr 1995/96 die Restaurantkette Burger King unter den Folgen des Rinderwahnsinns: Der Betriebsgewinn war um 15 Prozent rückläufig. Einschliesslich Franchisenehmer besteht die Kette aus rund 8700 Restaurants mit einem Umsatz von 5,9 Milliarden Pfund. Das berichtete die «Neue Zürcher Zeitung». Burger King ist die dritte Stütze des britischen Nahrungsmittel- und Getränkekonzerns Grand Metropolitan, dessen gesamter Betriebsgewinn aber wieder gestiegen ist. r.

Kein Aufschwung in Sicht. Die Konjunkturkurve der Schweizer Wirtschaft zeigt nicht nach oben. Laut einem Bericht der «Berne Zeitung» habe die Konjunkturforschungsstelle der ETH Zürich (KOF) ihre Daten für das dritte Quartal 1996 nach unten korrigiert. Trotz einem leichten Anstieg des KOF-Konjunkturindikators im Oktober rechnen die Prognostiker auch für die ersten Monate des kommenden Jahres nicht mit einem Auftrieb. r.

Convenience auch bei Bio Trumpf

Die Warenflusskontrolle bezeichnet Andreas Krumes, Food- & Beverage-Manager beim SV-Service, als essentiell beim Kochen mit Bio-Produkten. Speziell in der Einführungsphase beträgt der zusätzliche Arbeitsaufwand rund 10 Prozent des Menupreises. Eine Lösung für die Logistik beim Nebeneinander von Biologischem und Konventionellem im traditionellen Restaurant bietet Convenience. Fertigprodukte erübrigen das Problem der Doppelgleisigkeit in der Zubereitung. Zudem sind sie preislich oft attraktiver als die reine Rohware. Während diese laut Hanspeter Fäh der Firma Leuenberger bis zu viermal teurer

ist im Vergleich zum konventionellem Produkt, wird der Convenience-Bereich von der Branche nur 10 bis 30 Prozent teurer eingestuft. Gerade Tiefkühlprodukte unterscheiden sich im Einkauf zum Teil nur unwesentlich vom Bio-Produkt. So liegt beispielsweise die 5-Kilo-Einheit von Blattspinat bei Via Verde in Demeter-Qualität mit Fr. 6,30 pro Kilo in ähnlicher Preislage wie ein vergleichbares konventionelles Produkt von Igu. Mövenpick ergreift die Gelegenheit und offeriert Produkte mit hohem Convenience-Grad als Lösung der logistischen Probleme in der Küche an. In einem Jahr sollen zudem genügend Menükom-

ponenten in Bio-Qualität im Angebot stehen, um so ein vollwertiges Menü der Gastronomie anzubieten. Neben den warmen Gerichten deckt das Convenience-Sortiment von Mövenpick gegenwärtig vor allem den Frühstücksbereich mit Kleinbackwaren und Müsli ab. Denn auch der Durchschnittskonsument will sich gerade zum Frühstück gesund ernähren. So bieten Mövenpick und Hiestand Gipfeli rein aus Zutaten des ökologischen Landbaus an. Doch wer als erstes von beiden das «Kopf an Kopf-Rennen» um die Zertifizierung mit dem begehrten Knospe-Label gewinnt, steht noch aus. GSG

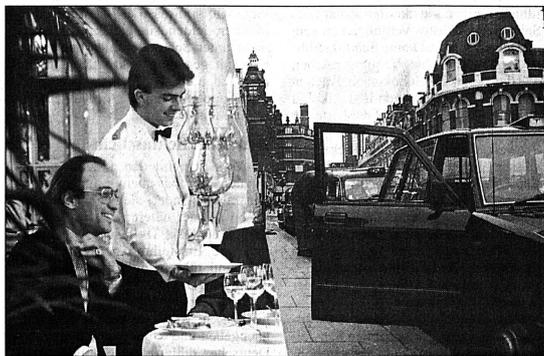
Neuer Fahrservice in Basel

Wirte und Taxifahrer spannen zusammen

Ein sorgenfreies Abendmahl haben sieben Basler Wirte lanciert: Ein Fahrservice durch Taxi-Chauffeure soll zusätzlich Gäste akquirieren. Die Unkosten gehen allerdings auf die Rechnung des Wirtes.

GU DRUN SCHLENCZEK

Laut Dennis Rhein, Vizedirektor von Baseltourismus, ist die Aktion eine Welpremiere: Eine lockere Gemeinschaft von sieben Gastronomen («die Gastfreundlichen») in Basel bietet ihren Gästen im Dezember einen Taxi-Service nach dem Motto «all inclusive». Für die Konsumation eines gepflegten Nachtessens mit Tischreservierung wird Individualgästen ein Fahrservice durch Basler Taxi-Chauffeure angeboten. Der Zusatznutzen für den Konsumenten geht voll auf die Rechnung des Wirtes. Ausgehandelt wurde ein Spezialtarif mit einem Basler Taxiunternehmen. Beatrix Berchold, Besitzerin des Restaurants Aeschenplatz, rechnet mit ca. 20 Franken pro Tisch für den Service. Je nach Konsumation können die dadurch entstehenden Unkosten für den Wirt über 10 Prozent betragen. «Wir buchen diese zusätzlichen Kosten auf das Werbebudget», relativiert Berchold den Betrag. Die initiativen Wirte sind von der Qualitätssteigerung für die Gäste überzeugt, die dadurch unbeschwert den Abend geniessen können. Wenn das neue Angebot bei den Gästen greift, soll die In-



Der Fahrservice mit dem Taxi garantiert den Gästen ein unbeschwertes Essen. Fotos: zvg/APK

novation auf jeden Fall zum festen Bestandteil des Angebots werden. Mit von der Partie sind bei der Service-Aktion neben dem Restaurant Aeschenplatz das Hotel-Restaurant «Basilisk», das Restaurant «Gundeldinger Casino», das Restaurant «Lange Erlen», das Restaurant «Rialto», das Restaurant «Schifferhaus» und der Gasthof «zum Goldenen Stern».

Potential Messeturismus

Baseltourismus unterstützt die Initiative in Distribution und Kommunikation. Der

Verkehrsverein wertet den Service als zusätzliches Verkaufsargument der Messstadt Basel. Rhein sieht deshalb auch vor allem im Messe- und Kongress-tourismus noch ein starkes Potential. «Taxiunternehmen zählen ebenfalls zum touristischen Angebot», argumentiert Rhein. Der «Hol mi - bring mi»-Service soll laut Rhein als Pilotprojekt fungieren. Gegenwärtig ist der Verkehrsverein in Verhandlung mit dem Wirtesverband, um das Transportsystem ab nächstem Jahr in ganz Basel zu lancieren.

Guide Michelin '97

Adressen fürs Portemonnaie

Der Guide Michelin hat die preiswerte Küche als Verkaufsargument entdeckt. Er bietet neu 775 Adressen mit einem Tagesteller unter 20 Franken.

Nach dem Passeport Bleu aus dem Brunner Verlag und dem Gault Millau ist jetzt mit dem Michelin '97 die Riege der wichtigsten Gastro-Führer für das kommende Jahr komplett. Der rote Michelin-Führer hat für 1997 sein Konzept erneuert und den Bedürfnissen der Gäste angepasst. Da die Konsumlust bei der gegenwärtigen wirtschaftlichen Lage stark an das Portemonnaie gekoppelt ist, hat Michelin die Sparte der preiswerten Küche eingeführt. Der «Bib gourmand» steht für sorgfältig zubereitete, preiswerte Mahlzeiten, die sowohl mittags als auch abends im Angebot stehen: Ein Hauptgericht mit einer Vorspeise oder einem Dessert zu einem Preis, der im allgemeinen unter 40 Franken liegt. Der Gastro-Führer empfiehlt hier bislang 43 Adressen. Umfangreicher präsentiert sich die Kategorie mit den «kostengünstigen Menüs»: Im Michelin 97 bieten 775 der 2000 aufgeführten Betriebe mittags einen Tagesteller unter 20 Franken. Die Marketinganstrengungen des Michelin kommen nicht von ungefähr: Trotz dem grossen «Pneumatiques Michelin» im Rücken muss sich «der Michelin rouge» voll selber finanzieren, äussert Christian Verdon, Verkaufsleiter bei Michelin in Givisiez. Der rote Führer

soll laut Verdon sogar als Einnahmequelle fungieren. Die Auflage lässt sich auch 1997 sehen: Mit 50 000 gedruckten Exemplaren liegt der Michelin bei den Schweizer Gastro-Führern auflagenmässig eindeutig an der Spitze. 23 000 Michelins für je 34 Franken sollen allein in der Schweiz verkauft werden. Über die Anzahl der Testesser schweigt sich Verdon aus. Doch im Gegensatz zu anderen Führern sind die kulinarischen Inspektoren laut Verdon fest beim «Service de Tourisme» von Michelin angestellt. Anonym werden von den Essern jährlich an die 2000 Betriebe geprüft. 1997 sind 134 Adressen verschwunden und 112 Häuser sind neu aufgenommen worden. GSG

REKLAME

fleisch von mérat

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

Glacemarkt

Mövenpick will Wintergeschäft ankurbeln

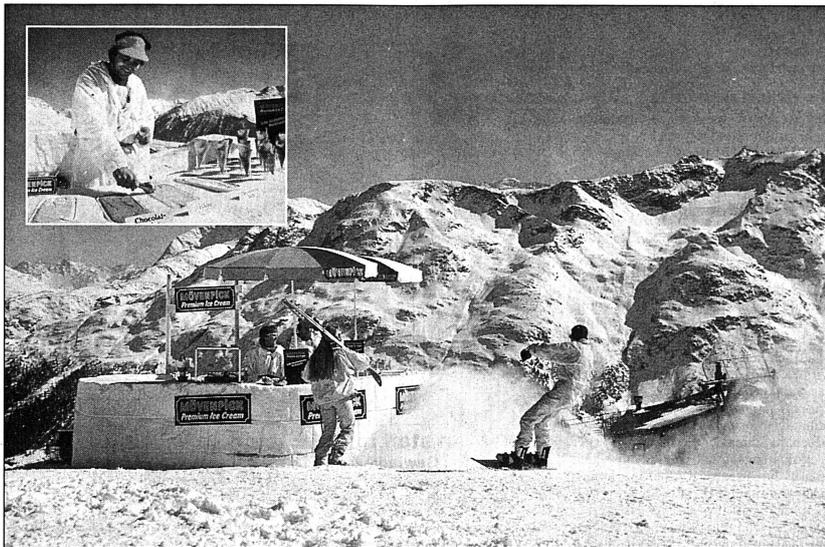
Im Schweizer Glacegeschäft kämpfen die drei grossen Anbieter Nestlé, Unilever und Mövenpick um Marktanteile in der Gastronomie. Mit einer Winteroffensive will Mövenpick den verregneten Sommer kompensieren und sich gegen die mächtige Konkurrenz behaupten.

STEPHAN WEHRLÉ

Der Schweizer Glacemarkt wird derzeit von einem harten Preiskampf bei gleichzeitig rückläufigen Umsätzen geprägt. Die weitgehend fehlenden Innovationen werden durch zusätzliche Dienstleistungen und aggressivem Marketing geprägt. Nach einem jahrelangen Konzentrationsprozess kämpfen mittlerweile noch drei bedeutende Anbieter um Anteile in der Gastronomie. Während die zwei Lebensmittelgiganten Nestlé und Unilever das Massengeschäft unter sich aufteilen, versucht Mövenpick sich als innovativer Nischenproduzent auf dem Markt zu behaupten. Nach dem traditionellen Ice Cream des Monats will der Gastronomiekonzern in diesem Jahr erstmals Produkte gezielt für die Wintersaison lancieren. Damit will Mövenpick der Stagnation im Glacegeschäft entgegenzutreten und mit spezifischen Winteraromen zur Konsumation auch während der kalten Jahreszeiten anregen. Patrick Pastega, Marketing- und Verkaufsleiter der Division Konsumgüter bei Mövenpick, ist überzeugt, dass mit einem aktiven Verkauf der Winteraromen eine Steigerung von 20 bis 25 Prozent im Winterhalbjahr realistisch ist.

Sommergeschäft nivellieren

Die kürzlich lancierten Aromen Cannelle-Prune, Apfelstrudel und Marrons-Vermeilles sollen einerseits zu einer grö-



Der Widerspruch von Winterschnee und Glacekonsum soll nach Meinung der Marketingexperten von Mövenpick in Zukunft der Vergangenheit angehören.

Fotos: zvg

seren Akzeptanz der Glaceprodukte in der Gastronomie beitragen und andererseits einen Nivellierungsprozess zur Sommersaison einleiten. Derzeit werden rund 75 Prozent des gesamten Eisumsatzes in der Schweiz zwischen Mai und September realisiert. Die Offensive des Glaceproduzenten hängt nicht zuletzt mit dem verregneten Sommer dieses Jahres zusammen, der zu einem markanten Umsatzrückgang sowohl im Detailhandel als auch in der Gastronomie geführt hat. Trotz der Inno-

vationen macht man sich bei Mövenpick keine Illusionen, allein mit neuen Produkten das Konsumverhalten der Gäste innert kurzer Zeit verändern zu können. So investierte der deutsche Partner Schaller rund 6 Millionen Franken, um die Winteraromen bei Gastronomen und Endverbrauchern in Deutschland bekanntzumachen. Für den kleinen Schweizer Markt lohnt sich der Aufwand für eine umfassende Marketingkampagne offenbar nicht. Immerhin konnten die Schweizer Anbieter nach der Kam-

pagne im Nachbarland eine erhöhte Nachfrage registrieren. Mit gezielten Massnahmen wie Warenpräsentationen, Merchandising oder einer Spezialkarte sollen in einem ersten Schritt die eigenen Betriebe versuchen, das Potential des Wintergeschäftes auszuschöpfen. Nach einer erfolgreichen Einführungsphase wird sich Mövenpick zweifellos auf den hartumkämpften Gastronomiemarkt konzentrieren und mit einer Nischenstrategie gegen Unilever und Nestlé antreten.

Mövenpick

Wachstum in Deutschland

«Mit Lizenzen für hochwertige Lebensmittel» will Mövenpick auf dem deutschen Markt weiter wachsen – dies in den Bereichen Tiefkühlkost, Backwaren und Fruchtsäfte. Vergeben werden die Lizenzen für den deutschen Markt vom Hauptsitz in Adliswil.

«In den Bereichen Tiefkühlkost, Backwaren und Fruchtsäfte will Mövenpick auf dem deutschen Markt expandieren». Das sagte Ulrich Geissmann, der Vorsitzende der Konzernleitung bei einem Pressesgespräch in Stuttgart. Dabei denke er vor allem an Lizenzen für hochwertige Lebensmittel. Deutschland werde «auch künftig einer der wichtigsten Märkte» für Mövenpick bleiben, selbst wenn «angesichts des schlechten Konsumklimas» mit einem «grossen Umsatzplus nicht zu rechnen» sei. Gedacht sei im Bereich Tiefkühlkost an «fertige beziehungsweise halbfertige Premiumprodukte mit hohem Conveniencegrad», an Backwaren, «sowie weitere Innovationen, die heute noch nicht bekanntgegeben werden». Und weiter: «Wenn Mövenpick neue Lizenznehmer sucht, bedeutet dies, dass neue Produkte für Lizenzproduktionen geschaffen werden.» So präziserte Andreas Schmid die Expansionspläne von Mövenpick gegenüber der *htr*. Schmid ist Geschäftsführer der «Konsumgüter-Division» in der Adliswiler Zentrale. Die Kompetenz, für Mövenpick-Markenprodukte die Lizenz zu vergeben, liegt nach Angaben von Schmid «für alle Geschäftsfelder beim Hauptsitz in der Schweiz». Die Lizenzvergabe soll jetzt vorwiegend auf dem deutschen Markt stattfinden «sowie in weiteren strategisch wichtigen Märkten, wo wir bereits tätig sind». GU

Munder «Safran-Geist»

Safrangold in Flüssigform

Das Oberwalliser Safrandorf Mund wartet mit einer Weltpremiere auf: dem «Munder Gold» aus Safran. Das likörähnliche Getränk ist nebst dem Fachhandel auch in ausserlesen Restaurants erhältlich.

GERMAN ESCHER

«Wir wollten etwas, das dem exklusiven und repräsentativen Charakter des Safrans entspricht», sagt Jürgen Rohmeder. Voller Stolz präsentiert er den ersten Tropfen seines Safran-Geistes. In einer edlen Verpackung befindet sich die schlichte, halblitrierte Glaskaraffe – besides von der Natischer Künstlerin Denise Eyer-Oggier gestaltet. Das klare, tiefe Gelb erinnert an die goldige Farbe des Safrans, der Geschmack ist süsslich-bitter mit einem safranähnlichen Nachgeschmack. «Wir haben überhaupt keine Hilfsstoffe verwendet», versichert Rohmeder. Der gelernte Apotheker aus Bayern ist der eigentliche Erfinder des neuen Getränkes. Zur Verbesserung seines Produktes stiess Rohmeder schliesslich auf den Munder Safran, worauf der Entschluss reifte, gemeinsam mit dem Safran-

geschmacksbildende Substanz des Safrans werde laut Rohmeder bei vielen Likören durch den verwendeten Rohrzucker aufgehoben. Mit der Verwendung von einer Mischung aus Trauben- und Fruchtzucker gelang er schliesslich zum Erfolg. Das genaue Rezept lässt der Safran-Geist-Erfinder derzeit patentieren. Das so entstandene, 35prozentige Getränk sei kein eigentlicher Likör, sondern ein Safran-Geist, ähnlich wie Himbeer-Geist, betont Rohmeder. Dass die Nachfrage besonders auch in der Gastronomie da ist, davon ist der Erfinder überzeugt.

Regionale Spezialität

«Munder Gold» passt in das Konzept jener Gastwirte, welche die regionale Küche besonders hervorheben», erklärt Rohmeder. Nicht die Nachfrage, sondern die vorhandene Menge Kilogramm werde die Jahresproduktion bestimmen. Der eine oder andere Acker hat die eigens gegründete «Munder Safran-Geist AG» im kleinen Bergdorf oberhalb Brig, dem einzigen Anbaugbiet in Mitteleuropa, dazugekauft. Zudem ist die Safran-Ernte starken Schwankungen unterworfen, so dass jährlich zwischen 4000 bis 5000 Flaschen «Safran-Geist» zu rechnen ist. Gegenwärtig werden die goldigen Tropfen noch im Weinhaus Chanton in Visp abgefüllt.

Der Safran-Geist passe bestens in sein Konzept, meint Weinhändler Oskar Chanton. Er ist auch für den Vertrieb und die Vermarktung zuständig. Chanton sieht den Safran-Geist vor allem als abwechslungsreiches Dessertgetränk. Dies liegt laut Apotheker Rohmeder in der Natur der Sache: «Safran hat eine angenehme Wirkung auf den Magen».

Jürgen Rohmeder erfindet den likörähnlichen «Safran-Geist». Foto: German Escher

Studie zu Genuss und Schuld

Schweizer ganz durchschnittlich

Beim Genuss verhalten sich die Schweizer – im Vergleich zu anderen Ländern – ganz durchschnittlich. Gleichzeitig haben sie aber ein überdurchschnittliches Empfinden für Schuld. Am wenigsten belastet das Gewissen der Verzehr von Milchprodukten, der Kaffee- und Teekonsum sowie das Musikhören.

GUDRUN SCHLENCZEK

38 Prozent der Schweizer würden ihre täglichen Vergnügungen mehr geniessen, wenn sie sich nicht so schuldig fühlen würden. Musikhören scheint des Schweizer liebste Vergnügen zu sein und verursacht fast keine Schuldgefühle. Andere beliebte Vergnügungen aber, wie das Essen von Schokolade, Kuchen und Glacé oder Rauchen und Alkohol trinken sind ganz oben auf der Liste der schulderzeugenden Gefühle. Die Schweizer sind durchschnittliche Geniesser, haben aber ein überdurchschnittliches Empfinden für Schuld. Das ergab eine Studie von Arise (Association for Research into the Science of Enjoyment) in London: Befragt wurden 4000 Erwachsene in sieben europäischen Ländern und Australien – anonym und per Telefon –, davon in der Schweiz 500 Personen.

Wie im «Milchland» Schweiz nicht anders zu erwarten, steht bei den Schweizern «Käse, Rahm, Butter» beim Genuss bereits an dritter Stelle von 13 Nennungen. Gemeinsam mit dem Konsum von Tee und Kaffee sowie dem Hören von Musik gehört der Genuss von Milchprodukten gleichzeitig auch zu den Aktivitäten, welche am wenigsten das Gewissen eines Schweizer belasten.

Auswärts essen mit Genuss

Das Auswärtsessen belegt laut Befragung sowohl beim Genuss als auch bei den Schuldgefühlen annähernd den Mittelplatz der Aktivitätskala. Erstaunlicherweise geben die Interview-

ten an, dass für sie der Konsum von Bier, Wein und Spirituosen zu den am wenigsten bevorzugten Vergnügen gehört. Bei den Welschschweizern ist das Rauchen sogar noch unbeliebter. Diese Ergebnisse betreffen jedoch gleichfalls Frauen wie Männer, wobei die weiblichen Befragten den Durchschnitt stark nach unten drücken.

Den Verzehr von Schokolade geniessen die Welschschweizer freizügiger als die Deutschschweizer, ergab die Studie. Die deutschsprachigen Schweizer ziehen dagegen den Sport und die Bewegung vor. Bei Genuss und Sühne zeigen auch die Geschlechter deutliche Unterschiede: Während die Schweizer Frauen das Schokoladessen und Einkaufen viel mehr geniessen als die Schweizer Männer, leiden sie gleichzeitig auch mehr unter Schuldgefühlen nach dem Konsum genannter Aktivitäten. Männer leiden nach eigenen Aussagen dagegen deutlich nach Alkoholtrinken sowie Fleischverzehr.

Deutsche: Schlusslicht

Im Vergleich mit den anderen untersuchten europäischen Ländern und Australien findet sich die Schweiz knapp auf der unteren Hälfte der Genuss-Skala. Die Holländer haben die lockerste Einstellung gegenüber Genuss und führen die Hitliste der Geniesser an. Die Deutschen nehmen den letzten Platz auf der Rangliste des Genusses ein. Wenn sie trotzdem einmal nachgeben und «sündigen», haben die Deutschen die grössten Schuldgefühle in Europa. Weiterhin übertreffen Engländer, Australier, Italiener in dieser Reihenfolge das «Genusspotential» der Schweizer. Belgier und Spanier sind wie die Deutschen noch weniger genussfreudig als die Schweizer Bevölkerung. Bei den genussreichen Aktivitäten ergaben die Antworten in allen befragten Ländern insgesamt ähnliche Ergebnisse. Angeführt wird die internationale Hitliste der Genüsse von Musik hören und Sex. Und auch hier liegen die Schweizer voll im Trend: Die Befragten bekannten sich eindeutig zu diesen Vorlieben.

Morosani Posthotel, Davos

Küche aus dem Keller geholt

Das Posthotel in Davos ist für die Wintersaison bestens gerüstet. 7,5 Millionen Franken hat Toni Morosani in die Verbesserung der Infrastruktur dieses traditionsreichen Hauses investiert.

Zwei Jahre wurde geplant und einen Sommer lang gebaut. Zuerst wurde die Küche «aus dem Keller geholt und näher an den Gast gebracht», und damit eine markante Verbesserung der Betriebs- und Arbeitsabläufe realisiert. Die neue Küche, in die 2,5 Millionen Franken investiert wurden, hat ihre Feueruerta bereits in der Sommersaison bestanden. In einer zweiten Erneuerungsphase wurden der Hotelleitung und die Rezeption grosszügig neugehalten. Ferner entstand eine neue Bar im Hotelfoyer und es wurden praktisch alle öffentlichen Räumlichkeiten um- und zum Teil ausgebaut sowie die Haustechnik erneuert. «Unser Produkt stimmt jetzt in perfekter Weise», freut sich Toni Morosani, der in vierter Generation dieses sich seit 1906 im Besitz der Familie Morosani befindliche Davoser Hotel betreibt. Die Finanzierung dieser «Radikalkur» bereitete insofern keine Schwierigkeiten, «weil wir bisher fast keine Fremdbelastung auf dem Haus hatten». Sie liegt auch nach den erfolgten Umbau- und Erneuerungsarbeiten weit unter der Hälfte des Ertragskapitals. Nachdem sich das Posthotel nun in neuem Glanz präsentiert, gelte es, auf dem Marketingsektor aktiv zu werden. Im Auge hat man dabei nach wie vor den Schweizer Markt, denn das Posthotel ist seit jeher ein «Schweizer Hotel» mit einem hohen Anteil an Schweizer Gästen, die weit mehr als die Hälfte an die Logiernächte beitragen. Aber wir sind natürlich auch sehr auf den Davoser Kongress-tourismus angewiesen», gibt Toni Morosani unumwunden zu. Das seit fünf Jahren unter der Direktion von Mario und Margreth Gubser stehende Posthotel verfügt über 160 Betten in 84 Zimmern und 20 Apartments sowie über 85 Plätze im Restaurant und deren 160 im Pöstli-Club. FS

BON 894551
 ersenden an:
 diga, Info-Service, 8954 Galgenen
 Schicken Sie mir bitte **gratis**
 den 84seitigen Gastro-Katalog

Name _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____

Metall und Holz massiv. Der Preis attraktiv.

Stapelstuhl Code 104 551.
 Über Mengerabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.

grosswahl auf über 38'000 m² Ausstellungsfläche!

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

Direkt vom Hersteller
Tischdecken
 Hotel-Bettwäsche
 Berufskleidung & Speisekartenmappen

KÄCHELE

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

KLEIDERBÜGEL+ -STÄNDER

Dunkel-Service
 Basel
 051 / 311 31 31

Beschreibungen

Selbstkleber, Offenes Buchstaben

• Folien wetterfest
 • für Innent- & aussen
 • für jeden Zweck

• in allen Farben & Größen
 • 8722 Gränichen
 ☎ 052/842 38 78

Do-it-yourself

Le „fait maison“ est très en vogue, aussi valable pour les auto-contrôles d'hygiène.
 ABA SA - Hygiene Control Company
 Infoline 0844 811 922 à tarif local

Hotel de France

★ Schöner breiter Strand!
 ★ offenes Meer
 ★ ohne Stenstüttungent
 ★ Ein Traum für Kinder!

1-47037 RIMINI/Adria, Via Margherita 48
ERSTKLASSIGES HOTEL

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 Gourmetkarte, 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
 89767/3528207

comtello kaufen statt mieten mit Münztelefon Gewinne erzielen

– Wir haben lieber Bargeld, als ungedeckte Kreditkarten! – Sie auch? – Dann brauchen Sie ein **comtello**-Münztelefon!

– Sparen Sie die Mieten für ein Pubifon und die dazu aufgezwungene Amtsleitung nicht nur für 6 Monate, sondern für immer! Im Zeitraum von 5 Jahren ergibt dies Einsparungen von Fr. 3000.– bis Fr. 5500.–

– Dank frei programmierbaren Taxzuschlägen verdienen Sie pro Gespräch nicht nur 50 Rappen. Das **comtello** wirt erstaunliche Gewinne ab!

– Keine Servicekosten! Sie beheben normale Münz-Störungen problemlos selber.

– Kauf oder Leasingvertrag, Vertragsdauer 4 Jahre, ab Fr. 58.– monatlich inkl. MWST

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

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

SIANI FOOD

3532 Zäziwil Switzerland
 Tel. 031 711 44 77 Fax 031 711 35 53

Siani Food Club-Membership

Ja, ich werde Siani Food-Member! und profitiere von den grosszügigen Vorteilen.
 Siani Food feiert! Wir möchten zusammen mit Ihnen unseren 5. Geburtstag begiessen, deshalb haben wir den Siani Food Club gegründet und bieten den Mitgliedern tolle Vorteile, von denen es zu profitieren gilt.

Wie werde ich Mitglied?
 Bis 31. Dezember 1996 mit einer Anmeldung bei Siani Food und einer Einschreibgebühr von CHF 100.– bin ich dabei und werde Siani Food Club-Member.

Was erhalte ich als Mitglied?
 Jede Menge Vorteile z. B.:
 • Eine der grössten Auswahl an vegetarischen Produkten
 • Direkten Kontakt mit dem Vertreter
 • 20 % Rabatt, das **ganze Jahr** auf jede Bestellung ab 30 kg
 • 50 % Rabatt, wenn Sie uns ein aktuelles Aktionsinserat mit Werbung für ein vegetarisches Produkt senden (z. B. «Prodega Express»)
 • Lieferungen franko Domizil
 • VIP bei Top-Marktneuheiten
 • Bis 30 Tage Kredit via EC-Karte

Wie bezahle ich meine Bestellungen?
 • Per EC mit bis zu **30 Tagen Kredit**

Bitte verlangen Sie unsere **Gratis** Prospekte und Infos.

Richtig inserieren:

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

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

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-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.

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

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

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

Wenn Sie sich vor dem 31. Dezember 1996 an uns wenden, bieten wir Ihnen **kostenlos*** an, als Ersatz Ihres bestehenden Programms

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.

Burgunder-Wein

Die Krise ist überwunden – die Preise bleiben stabil

Derzeit wird auf dem Markt der Jahrgang 1995 der Burgunder-Weine gehandelt; in Beaune wurde Ende November bereits die neue Ernte versteigert – dies an den traditionellen «Drei Glorreichen» Tagen. Fazit des Anlasses: Die Krise der letzten Jahre scheint überwunden; 3 Prozent Umsatzsteigerung für 1996.

KATJA HASSENKAMP

Was in Beaune Ende November offiziell auf Traditionen basiert, ist eigentlich eine Schau aller Burgunder-Weine. Mit den «Drei Glorreichen» veranstalten die Winzer aus dem Burgund jedes Jahr eine dreitägige Promotion ihrer Lagen. Wer Verkostungen, Auktion, Gala-Dinner und montägliche «Paulée» auf Schloss Meursault mitmachen will, muss sich jetzt für 1997 einschreiben.

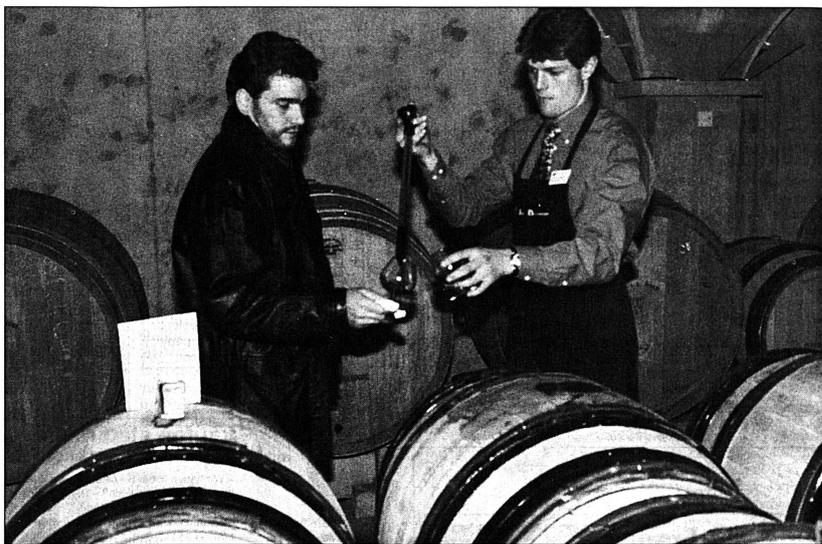
Unter Aufsicht des Winzerverbandes der Côte d'Or findet eine Ausstellung von Burgunder-Weinen statt, die alle Lagen vorstellt und wo fast alle Winzer einer jeweiligen Lage vertreten sind. Das beginnt im Norden mit dem Chablis, und dem Irancy und endet im Süden mit dem Pouilly Fuissé und dem Saint Véran. Dazwischen liegen Namen wie Gevrey-Chambertin, Nuits-Saint-Georges und Pommard. Auch die zehn Crus aus dem Beaujolais sind vertreten.

Ebenfalls am Wochenende der «Drei Glorreichen» veranstalten Weinändler von Beaune spezifische Verkostungen. Auf Wunsch organisieren Winzer und Weinändler auch sogenannte «vertikale» und «horizontale» Verkostungen. Dabei wird – vertikal – ein Wein, zum Beispiel ein Pommard Epernot Premier Cru von 1996 bis 1988 verkostet, oder es werden – horizontal – alle Weissweine eines Jahrgangs aus einer Lage zum Beispiel der Côte de Nuits probiert.

Am Sonntag steht dann die Auktion an, bei der nach alter Manier noch mit einer Kerze versteigert wird. Dabei handelt es sich immer noch um eine Wohltätigkeitsveranstaltung, weshalb die Preise für die angebotenen Spitzenweine meist über den allgemeinen Preisen für Burgunder-Weine liegen. Jedoch bleibt das bei der Versteigerung der Hospizweine erzielte Preisniveau richtungweisend.

Winzer und Händler zufrieden

Der Preisrückgang der Versteigerung von 1990 war der Auftakt für den allgemeinen Zusammenbruch der Preise, der 1993 bei den Rotweinen bei Minus 50 Prozent und bei den Weissweinen gar bei Minus 75 Prozent lag; noch 1989 waren völlig überhöhte Spitzenpreise erzielt worden. 1996 brachte dann wieder eine Preissteigerung von 11,8 Prozent, nachdem sich die Preise auch 1995 mit einem Plus von 7,8 Prozent gegenüber dem Vorjahr bereits erholt hatten. Winzer und Weinändler sind mit dem Ergebnis



Drittes Novemberwochenende in Beaune: Die Einkäufer verkosten Hospiz-Weine des Jahrgangs 1996, die dann versteigert werden.
Fotos: Katja Hassenkamp

zufrieden, da es die Stabilität der Preise für Burgunder-Weine sichert.

Der Markt für Burgunder-Weine

Während in Beaune im November die neue Ernte versteigert wurde – sie gilt als ausgezeichneter Jahrgang bei grosser Menge und hervorragender Qualität – werden derzeit auf dem Markt die 95er Weine gehandelt, deren Volumen mit 1,3 Millionen Hektolitern ungefähr dem von 1994 entspricht; mit einem leichten Plus von 5 Prozent bei den Weissweinen und einem leichten Minus von 4 Prozent bei den Rotweinen.

Was die Preise und den Umsatz angeht, so scheint die Krise der letzten Jahre endgültig überwunden zu sein und das Bureau Interprofessionnel des Vins de Bourgogne (BIVB) konnte für das Geschäftsjahr 95/96 eine Umsatzsteigerung von 3 Prozent auf 4,9 Milliarden FF (1,2 Mia. Franken) bekanntgeben (verkauft wurden Weine aus den Jahren 1993 und 1994). Dabei war der Absatz in Frankreich mit 498 000 Hektolitern um 10 Prozent rückläufig, bei praktisch gleich blei-

bendem Umsatz von 2,28 Milliarden FF. Beunruhigend für die Winzer aus Burgund ist dabei der Absatzrückgang von 10 Prozent in den Restaurants, aber auch in den Supermärkten ging der Absatz um 8 Prozent zurück und beim traditionellen Weinhandel lag das Minus gar bei 20 Prozent.

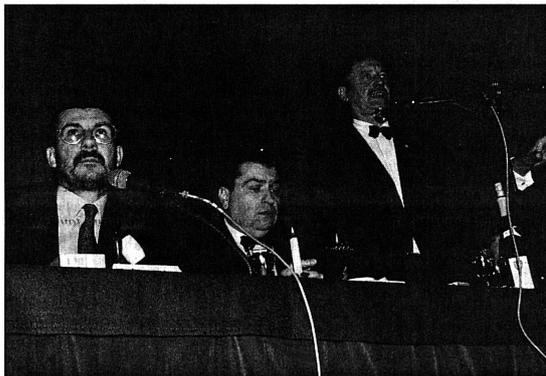
Hingegen konnte im Export, auf den inzwischen 56 Prozent des Absatzvolumens entfallen, ein Zuwachs erzielt werden. Nach wie vor geht über ein Drittel des Exportes in die Länder der EG, wobei Deutschland und Grossbritannien die grössten Abnehmer sind. Der Absatz in der Schweiz lag 5 Prozent unter dem Volumen des Vorjahres, weil es laut Angaben des BIVB bei der Zuteilung der Importkontingente Probleme gegeben hatte. Generell geht der Trend dahin, dass der Export von Weissweinen immer umfangreicher wird – 1995 waren 71 Prozent der in der EG verkauften Burgunder Weissweine. Während die USA und die Schweiz weiterhin vor allem an Rotwein interessiert sind (siehe Kasten). Für die laufende Verkaufskampagne wer-

den stabile Preise registriert, und die Winzer sind bisher mit dem Absatz zufrieden.

Burgunder-Weine des Geschäftsjahres 95/96

Weissweine	Umsatz
Insgesamt:	61,5%
Grossbritannien:	21,6%
USA:	20,4%
Deutschland:	14,2%
Japan:	11,4%
Belgien/Luxemburg:	7,4%
Niederlande:	5,8%
Schweiz:	3,4%

Rotweine	Umsatz
Insgesamt:	38,5%
USA:	18,4%
Schweiz:	16,7%
Grossbritannien:	14,8%
Japan:	10,1%
Belgien/Luxemburg:	9,0%
Deutschland:	6,2%



Wie in alten Zeiten wird Burgunder-Wein mit einer Kerze auf dem Tisch versteigert.

Consens

Acht Firmen spannen zusammen

Gesamtlösungen für Hotelneubau und -umbauten – das bietet Consens, ein Zusammenschluss von acht Firmen. Vorderhand arbeitet Consens in Deutschland, will aber bald auch in der Schweiz aktiv werden.

GEORG UBENAUF

Der Hotelier plant einen Neu- oder Umbau seines Betriebs. Consens, ein Zusammenschluss von acht Firmen bietet ihm dafür eine komplette Lösung, – so jedenfalls wirbt der Firmenverbund. Für den Hotelier bietet Consens den Vorteil, mit nur einem einzigen Ansprechpartner aus der Consens Managementzentrale in München verhandeln zu müssen.

Nur ein Ansprechpartner

So bliebe der Koordinationsaufwand für den Hotelier klein. Auch nach dem Bau müsse der Hotelier mit nur einer Kontaktadresse verkehren. Denn für den gesamten Nachservice in allen Consensbereichen steht ein einziges Call-Center zur Verfügung. Zudem müsse der Hotelier mit dieser Komplettlösung keine Produkte ablehnen, die er nicht möchte. Jeweils der Hotelier als Kunde entscheide, ob er einen Teil seiner Hotel-Ausstattung von Lieferanten auch ausserhalb des Verbands beziehen wolle. Zur Zeit stattet die Firmengruppe beispielsweise das im Bau befindliche Berliner Kempinski-Hotel «Adlon» aus. Da Kempinski jedoch in allen seinen Häusern mit Fidelio arbeitet, zu Consens aber die Softwarefirma Hotgatex gehört, schliesst Consens in die-

sem Fall den Verbundpartner aus und sich mit den Fidelio-Anbietern kurz. Zusammengefasst haben sich die acht Firmen von Consens in Deutschland. Aber bald wollen sie auch in Österreich und in der Schweiz aktiv werden. Für künftige Aktivitäten in der Schweiz sollen dann auch weitere Schweizer Partner zu Consens hinzugezogen werden, sagt Rolf W. Schmidt gegenüber der htr. Der gelernte Hotelier ist für Landis & Stäfa aus Zug, vormals Landis & Gyr, in die Koordinierungszentrale nach München berufen worden. Landis & Stäfa ist übrigens die einzige Schweizer Firma, die im Verbund vertreten ist. Auch seien aus der Schweiz bereits erste Anfragen gekommen, aber vorerst nur für Hotels im Ausland.

Überschneidungen möglich

Im Moment sei beispielsweise der für Telekommunikationssysteme, Fax-, Brandmelde und Notrufanlagen zuständige Partner DeTeWe in der Schweiz «nur schwach vertreten». Für Pay-TV und TV-Kommunikation ist bei Consens die Philips-Tochter Grundig aktiv; für Schliesssysteme steht EVVA aus Krefeld bereit, für Organisations- und Kontrollsysteme H.M.S. plus, für EDV im Incoming- und Reservierungsbereich intours Partner und für Bezahlungs-systeme sowie Automaten für Heiss- und Kaltgetränke Wissenberg. Landis & Stäfa steht bei Consens für Gebäudeautomation, Zimmer-Controller, Energiemanagement, Alarm- und Zutrittskontrollsysteme. Auch wenn sich hier Überschneidungsmöglichkeiten innerhalb der Consens-Partnerschaften ergeben können, so beharrt Schmidt: «Consens ist kein Consens».

Kleines Weinbuch, grosser Wert

Andreas Keller hat zum zweiten Mal seinen «Einkaufsführer Wein» herausgebracht, die Ausgabe '97, ein schmales, inhaltlich gewichtiges Bändchen: Eine Weinexperten-Equipe hat gegen 1500 Flaschen in der Preislage bis 20 Franken, die zurzeit im Handel zu haben sind, kritisch verkostet und die besten 600 beschrieben und bewertet. Wer Kellers Weinkenntnis kennt, weiss, dass er sich auf diesen Führer verlassen kann, und er versteht, warum er gegenüber der ersten Ankündigung mit einiger Verspätung erschienen ist. Verdienstvoll ist auch, dass damit einmal die Weine gewürdigt werden, über die man sonst weniger spricht.

Wein-Einkaufsführer 1997: Ein Führer durch die Regale des Schweizer Weinhandels, 600 Weine unter 20 Franken, 212 Seiten, 600 Etiketten, zweifarbig, Paperback, 10,2 x 20,4 cm, Fr. 29,80.

Planung von Grossküchen

Seit fast zehn Jahren ist kein umfassendes Werk für die Grossküchen-Planung in deutscher Sprache erschienen. Praktiker mussten bis jetzt mit der 1981 erschienenen 2. Auflage des Standardwerkes von Rohatsch/Lemme/Piper vorliebnehmen. Die Neuaufgabe war also fällig. Die neue Gliederung des Buches berücksichtigt die aktuellen Tendenzen. Das Gebiet «Ernährung, Ausser-Haus-Wirtschaft und Grossküchen» ist umfassend dargestellt, und auch internationale Entwicklungen sind einbezogen. Im Kapitel «Technischer Fortschritt in Gastgewerbe und der Gemeinschaftsverpflegung» wird auf die Grundlagen von Normie-

rung und Standardisierung verwiesen. Viel Mühe haben sich die Verfasser im Rahmen der «Planungsgrundlagen» mit der Darstellung von Kennzahlen gegeben.

Sie sind eine wertvolle Hilfe. Der Hauptabschnitt «Funktionell-technologische Planung von Grossküchen» bezieht sich durch seine sehr sorgfältige Ausarbeitung. Ein Wunsch bleibt hier allerdings offen. Die Elemente der «Ausser-Haus-Wirtschaft» sollten stärker in die Grossküchenplanung einfließen. Die «Ausgeführten Planungen» mit ihren Grundrissen, Skizzen, Beschreibungen und Legenden sind besonders hilfreich. UE

Manfred Rohatsch, Fritz Lemme, Gerd Pieper Verlag für Bauwesen, D-10400 Berlin; 3. stark bearbeitete Auflage 1995, 284 Seiten, zahlr. Abb. und Tabellen., DM 98,-/S 765,-, Fr. 98,-. ISBN 3-345-00585-9/Grossküchen.

Grüner Tee: Das gesunde Alltagsgetränk

Die Teepflanze wurde in China bereits 2700 v. Chr. als Genuss- und als Heilmittel genutzt. Wie auch der Schwarztee stammt der Grüne Tee von den Blättern der Teepflanze. Im Gegensatz zu Schwarztee allerdings, wo bei der Herstellung fast alle wichtigen Wirkstoffe, wie die Catechine und Vitamine, verändert oder zerstört werden, sind diese beim Grünen Tee noch vollständig erhalten. Das Buch von Peter Oppliger vermittelt Wissenswertes über die Teepflanze, den Anbau, die Unterschiede von Grün- und Schwarztee oder die Wirkstoffe. Zudem berichtet es von den neuesten Erkenntnissen über die Heilwirkungen, besonders im Kampf gegen die typischen Zivilisationskrankheiten. Zu guter Letzt liefert

das Buch verschiedene Anwendungsmöglichkeiten und Rezepte mit Grünem Tee. Der Buch-Autor Peter Oppliger ist Drogist in Luzern und spezialisiert auf Heilpflanzen wie Naturheilkunde. AF

Peter Oppliger, Der Grüne Tee: Genuss und Heilkraft aus der Teepflanze; Midena Verlag 1996; 100 Seiten; farbige Abbildungen; Fr. 19,80.

Notizen aus Küche und Wirtschaft

«Eleganz und Einfachheit» heisst Peter Brunner's Devise. Peter Brunner ist seit 15 Jahren Koch im Zürcher Lokal Kaisers Reblaub und Autor von drei Kochbüchern. Jetzt hat er sein viertes Werk vorgelegt: «Notizen aus Küche und Wirtschaft». Seine Devise trifft auf dieses Buch zu. Für jedes Gericht verwendet der Koch nur die wirklich sinnvollen Zutaten, bis zu dem Punkt, wo jede weitere Reduktion zu Lasten der Qualität gehen würde. 77 seiner Lieblingsrezepte stellt Peter Brunner haushaltsfähig vor; ausprobiert, ausgedacht und ausgefeilt hat er sie im Laufe seiner langjährigen Kochtätigkeit. Die Fotos im Buch und das Layout laden dazu ein, die Rezepte nachzukochen. Ausserdem gibt das Buch einen Blick hinter die Kulissen frei. Wie funktioniert das tägliche Zusammenspiel von Lieferanten, Köchen und Gästen? Wie kann Eleganz in der Einfachheit consequenter durchgesetzt werden? Diese Geheimnisse teilt Peter Brunner seinen Lesern und Betrachtern mit. AF

Peter Brunner, Notizen aus Küche und Wirtschaft; mit einem Vorwort von Victor Giacobbo und Moritz Leuenberger; 200 Seiten; 160 Farb- und 40 s/w-Abbildungen; Scalo Verlag 1996; 78 Franken.

LESEBAR

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Prédominance du tourisme d'affaires pour l'hôtellerie

Horwath International publie sa 8e étude sur l'hôtellerie helvétique. L'édition 1996 prononce un verdict sans appel en faveur de l'importance du tourisme d'affaires. En effet, si le renforcement de la «Destination Suisse» est au centre des préoccupations, le tourisme de loisirs, avec 32,8% pour les individuels et 15% pour les groupes, ne représente cependant même pas 50% du marché. Alors que les voyages d'affaires et le segment des congrès et séminaires réalisent respectivement 28,9 et 14%. On note aussi que plus de 70% de l'ensemble des nuitées proviennent de l'étranger. Ces chiffres sont issus d'un échantillon représentatif d'hôtels 4 et 5 étoiles, qui totalisent 40 000 chambres, soit près de la moitié de l'offre helvétique. Page 1

Éthique et tourisme, vers une convergence d'intérêts

L'éthique, une réflexion qui porte sur le développement harmonieux de l'existence. Un récent séminaire, qui traitait de la place réservée aux principes éthiques au sein de l'industrie touristique, a démontré l'importance de concilier rentabilité et satisfaction des besoins fondamentaux des hôtes. Le concept d'un tourisme construit sur la durabilité, dans une dimension sociale, culturelle et spirituelle, avec une philosophie axée sur le respect des générations futures a été émis. Environnement, trafic, remise en forme ou cuisine bio figurent au nombre des aspects évoqués. Une démarche qui prend sa pleine signification dans le contexte actuel. Page 2

Un réseau flexible remplace une hiérarchie poussiéreuse

Suisse centrale Tourisme (ZST) réforme ses structures. Avec la mutation en «Marketing-Organisation Zentral-schweiz» (MOZ), c'est un nouveau concept de fonctionnement qui voit le jour et devrait entrer en vigueur le 1er janvier 1998. Un centre de services en réseau, composé de cinq à six destinations indépendantes, qui se profilent sous leur propre marque et seront réunies sous l'appellation désormais uniquement géographique de la Suisse centrale. Lucerne bien sûr, mais aussi Engelberg-Titlis et Rigi-Vierwaldstättersee sont au nombre de ces destinations, alors que les autres doivent encore être définies. La nouvelle organisation est le fruit du travail de la ZST et de Grischonsulta SA. Page 3

Prix des chambres: le tour de la question

L'hôtellerie, représentative de l'économie touristique, doit désormais lutter sur le front des prix, ce qui signifie notamment quitter une tarification fixe au profit de la flexibilité. S'agissant de négociations avec des voyagistes, les prix convenus, dictés par le marché, font l'objet d'un arrangement contractuel. Par contre, les tarifs à l'intention du consommateur final sont régis par une obligation légale de publication, qui relève de la loi fédérale sur la concurrence déloyale. Cette mesure de protection implique aussi de signaler les prestations offertes dès lors que l'on affiche un prix. Les contrevenants sont bien sûr amendables. Page 8

Mövenpick innove avec un concept de glaces hivernales

Les trois grands producteurs que sont Nestlé, Unilever et Mövenpick se disputent les parts du marché suisse de la crème glacée. Alors que les deux premiers se répartissent la production destinée à la grande consommation, Mövenpick tend à renforcer sa position en s'attribuant un créneau bien spécifique. Ainsi, trois glaces aux parfums «hivernaux» sont actuellement introduites: canelle-prune, Apfelstrudel et marrons-vermicelles. Une innovation qui, selon Mövenpick, pourrait signifier un accroissement de 20 à 25% du chiffre d'affaires du semestre d'hiver, ce qui contribuerait à compenser quelque peu le recul résultant d'un été pluvieux. Page 12

Marketing

Vacances familiales? A vous la Suisse!

La Fédération suisse du tourisme (FST) vient de décerner pour la première fois le label de qualité «Familles bienvenues» à six destinations, associées au sein du concept, nouveau lui aussi, des «Stations familiales suisses». Avant de l'étendre à l'échelon national, le guide «Kids» développe son évaluation qualitative en Romandie. Pendant que Suisse Tourisme (ST) élabore un plan de mesures destinées au segment familial. Panorama.

SANDRA JOYE



Familles bienvenues
Fédération suisse du tourisme

Comme nous l'annoncions dans notre précédente édition, Beatenberg, Bettmeralp, Grächen, Hasliberg, Riederalp et le Toggenbourg ont été les premiers à recevoir le label de qualité «Familles bienvenues». Cette nouvelle distinction couronne une démarche de certification (voir encadré) élaborée par une commission de qualité indépendante présidée par la FST. Dix autres destinations, par ailleurs futurs membres des «Stations familiales suisses», soit Adelboden, Anzère, Haute-Nendaz, Klosters, Lenk, Maloja, Meiringen, Obersaxen-Mundaun, Tesserete et le Val d'Anniviers (projet géré par l'OT de Zinal) ont manifesté leur intérêt pour le prochain contrôle de qualité. «De même que Leysin, Villars et Thyon 2000, sous réserve de confirmation», déclare Bruno Lüthi, responsable à la FST.

Standardisation de l'offre

Pour Daniel Chardon, concepteur et di-

La démarche-qualité de la FST

Ainsi que le souligne Gottfried F. Künzi, directeur de la FST et président de la commission de qualité (CCQ) instituée pour l'attribution du label, le concept qualitatif de l'offre familiale d'une destination présente deux aspects. Outre la satisfaction d'exigences déterminées, il doit en effet «faire preuve d'une véritable philosophie orientée vers la famille, ceci de la part de tous les prestataires du lieu». Les destinations dont l'offre remplit les critères se verront remettre, après contrôle, le label de qualité et seront signalées dans tous les imprimés publiés par ST. La certification «Familles bienvenues» en bref. La procédure d'attribution s'inscrit dans un principe d'autodéclaration: les localités intéressées à l'obtention du label de qualité commandent la liste de contrôle qui leur permet de procéder à

Les professionnels helvétiques structurent une offre familiale exhaustive, attractive et qualitative. Pour le plus grand bonheur des mères.

Photo: Sandra Joye



recteur de l'Association «Stations familiales suisses», la standardisation est une condition impérative pour l'introduction de l'offre sur le marché. D'où la nécessité, pour les membres, de se faire certifier. Satisfaire aux critères exigés garantit le niveau des prestations et permet d'établir des forfaits sur des bases communes. La finance annuelle d'affiliation, calculée sur la base des nuitées, est de 12 à 18 000 francs, certification exclue. Le budget 1997 est de 200 000 francs, auxquels viennent s'ajouter pour quelque 5 à 600 000 francs de sponsoring. Le plan marketing prévoit l'édition d'un imprimé tiré à 920 000 exemplaires, dont 220 000 en français, diffusé via les canaux des partenaires privés, un joint-venture portant sur l'édition d'une autre brochure, l'organisation de week-ends, des campagnes de publicité et de presse, etc. Ainsi que la participation au programme développé

par ST. Comme l'explique Rainer Miller, porte-parole de ST, en se fondant sur une étude réalisée en juillet dernier, l'image de la Suisse comme destination familiale est pratiquement inexistante, bien que les offres et les initiatives dans ce créneau ne manquent pas. Il s'agit donc de positionner et de promouvoir la marque suisse dans ce segment. Un plan marketing pour 1997, qui réunira tous les partenaires de l'offre (destinations, hôtels, auberges de jeunesse, campings, tourisme rural, Reka, etc.) au sein d'une promotion conjointe sera bientôt proposé. La participation financière n'est pas encore quantifiée.

Le choix de la participation

Directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, Charles-André Ramseier souligne la liberté des destinations de souscrire ou non aux possibilités, qui s'offrent dans le segment familial, insistant toutefois sur le fait que l'OTV participera largement au plan développé par ST. Dans cette perspective, l'OTV élabore, sur le thème «Un air de famille», un programme qui réunira tous les OT de la Région du Léman, notamment sous la forme d'un tiré-à-part issu du guide «Kids». Tiré à près de 50 000 exemplaires au total de ses éditions romande et allemande, le guide procède de l'évaluation qualitative des prestataires de l'offre familiale (hébergement, animations, loisirs, infrastructures) depuis 1993, selon une approche journalistique. Charles-André Ramseier avait par ailleurs trouvé sensé de mettre en contact l'éditeur de «Kids», Pierre-Alain Rattaz, avec Daniel Chardon et la FST, mais aucune forme de collaboration n'a pu être trouvée. La prochaine édition de «Kids» paraîtra en avril et Pierre-Alain Rattaz souligne que Valais Tourisme et Tourisme neuchâtelois sont également intéressés par la formule du tiré-à-part. Il prévoit également de développer le label «Kids» en Suisse-allemande dès 1998.

Relevons enfin que Villars a établi son propre programme de qualité, «Label Nounours», que les OT et les hôteliers du Pays-d'Enhaut offrent un forfait familial pour la saison d'hiver sur le thème «Les enfants sont rois», alors que la Vallée de Joux et Payerne, avec la Fédération romande du tourisme rural, sont très intéressés à se profiler dans le segment familial, ce qu'ils feront par le biais de l'OTV uniquement, budget oblige.

Commentaire

Esprit de famille

Les acteurs du tourisme helvétique s'activent aujourd'hui à structurer l'offre familiale. La Suisse semble ainsi (re)découvrir sa vocation de destination familiale, dont elle possède pourtant et depuis toujours toutes les composantes de l'offre, qui plus est à un niveau qualitatif, et donc concurrentiel, indéniable! Un ensemble de prestations dont la valeur ajoutée, qui fera la différence au même titre que le prix, s'exprimera (là aussi) en termes de philosophie de l'accueil et de créativité. Toutefois, à l'observation du mouvement qui se développe, une interrogation se dessine, qui pourrait être celle des destinations, placées devant une décision... s'apparentant au dilemme. Celle, généralement dictée par le budget, du choix à opérer parmi les différents moyens qui s'offrent à elles pour se profiler dans le segment familial. Car, bien que le Gault et Millaut et le Michelin cohabitent, la frontière pourrait s'avérer ténue entre complémentarité et parallélisme. S'agissant de casser l'oeuf de Colomb, ne serait-il pas judicieux que la famille touristique suisse s'attable autour de la même omelette? Sandra Joye

Genève Tourisme

60 actions pour vendre Genève

Le plan d'action 1997 de Genève Tourisme, qui a été dévoilé la semaine dernière, prévoit une soixantaine d'actions destinées à vendre la ville et sa région aux touristes potentiels. Les informations relatives à l'offre seront notamment disponibles sur Internet.

MIROSLAW HALABA

Les diverses actions prévues par le plan marketing 1997 s'étendent sur quatre axes stratégiques. Il s'agit tout d'abord d'établir des relations personnalisées avec la clientèle. Ce qui signifie, en d'autres termes, de donner «une dimension humaine» à tous les contacts de l'office, notamment en mettant en place une structure d'accueil et d'information adéquate. Il convient ensuite de maximiser la qualité de l'accueil et du service. On notera à ce propos que la campagne d'amélioration de l'accueil lancée ce printemps reste une priorité et sera par conséquent poursuivie.

Les responsables de l'office entendent par ailleurs développer des thèmes demandés par les marchés et qui touchent à la culture, aux sports ou encore aux entreprises. L'accent sera mis en particulier sur les facettes méconnues de la ville. Enfin, Genève veut corriger son image, afin que la ville soit perçue comme une destination d'affaires et d'agrément et non pas comme une destination d'affaires ou d'agrément.

Etudes de marché

Pour permettre aux prestataires de mieux connaître leurs clients, Genève Tourisme a élaboré vingt-et-une études de marché qu'il a présentées sous forme de fiches. Celles-ci contiennent de nombreuses informations sur les goûts touristiques et les habitudes des habitants des pays émetteurs. Enfin, la présence de Genève sur Internet (code d'appel: <http://www.geneve-tourisme.ch>) est matérialisée par quelque 140 pages d'informations touristiques et une soixantaine d'illustrations et de photographies. Les informations en anglais et en français sont présentées selon dix rubriques.

Affaire Stäubli

Leysin hors de cause

«Il n'y a absolument aucun lien entre les affaires qui valent à Jürg Stäubli d'être actuellement entendu par la justice vaudoise et Leysin.» Pierre Schwitzgebel, administrateur-délégué de LH Holding se veut catégorique. Et, vendredi dernier, il s'employait à apaiser les inquiétudes qui ne manquaient pas de s'élever dans la station des Alpes vaudoises à la suite de l'incarcération du promoteur bernois.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

En effet, entendu, entre autres, pour gestion déloyale et faux dans les titres, Jürg Stäubli avait été actif du côté de Leysin au début des années 90 via l'une des multiples émanations de son groupe. LET Holding avait ainsi été créée en 1990 à la suite du rachat par le promoteur de Leysinours SA, une société d'exploitation immobilière de la station. Depuis lors,

l'organigramme des sociétés leysenoudes s'est cependant profondément modifié. Et, via LET Holding, Jürg Stäubli ne détient plus qu'un peu moins de 30% des actions de LH Holding; c'est à ce seul titre d'actionnaire important qu'il siège au conseil d'administration de la société.

Renseigné par le juge

LH Holding de son côté détient l'entier de la société Le Relais S.A. qui gère deux hôtels de la station, le Central Residence (3 étoiles) et le Classic (4 étoiles) et, à hauteur de 98%, la société Leysinours S.A., propriétaire d'immeubles et de terrains. Elle loue notamment les immeubles du Belvédère et du Mont-Blanc au Club Méditerranée et à Intersoc, un autre club de vacances. Jürg Stäubli n'y est lié en rien, hormis sa participation au capital de LET Holding. De plus, Pierre Schwitzgebel le souligne encore après s'être renseigné auprès du juge d'instruction chargé du dossier, «ce sont uniquement les affaires de Peralco, une autre société Stäubli, active dans la construction, qui posent problème, à la suite de la faillite de trois de ses filiales.»

COUP DE FIL À...



Gilbert Montani

Co-exploitant de la pizzeria Fellini à Morat

Vous avez inauguré samedi dernier à Morat une pizzeria ouverte nuit et jour. A quelles tendances cherchez-vous à répondre par cette ouverture?

Nous cherchons à profiter de notre situation géographique. L'établissement est situé à proximité de l'autoroute Berne-Yverdon, dont le tronçon Berne-Payerne est accessible depuis le 12 décembre, l'ouverture totale étant prévue pour 2001. Ce nouvel axe devrait profiter de 40 à 50% du trafic qui emprunte actuellement l'autoroute Lausanne-Berne. Ces retombées, ajoutées à celles de l'Expo 2001, devraient générer un boom économique dans la région. D'autre part, nous sommes situés à la frontière des langues. Pour les automobilistes, c'est un point de rencontre. Sur le plan de la restauration, nous désirons satisfaire la clientèle qui souhaite se restaurer après minuit et tend à se rendre à Neuchâtel, par exemple, où des établissements sont ouverts toute la nuit. La patente, qui devrait nous être bientôt octroyée, permettra d'exploiter l'établissement de 11 heures du matin jusqu'au lendemain à 6 heures. Dix-sept personnes seront occupées par la pizzeria, pizzeria qui est attenante à un night-club également inauguré samedi.

Propos recueillis par Miroslaw Halaba

Club de la sommellerie

Les sommeliers dégustent le champagne

Comment déterminer quels sont les cinq meilleurs bruts parmi vingt-trois champagnes distribués en Suisse? Mission impossible, mais paradoxalement démonstration réussie, pour le Club de la sommellerie de la Confédération helvétique (CSCH).

PIERRE THOMAS

Prenez une douzaine de sommeliers, une demi-douzaine de commerciaux représentant les importateurs de champagnes en Suisse, quelques restaurateurs et un zeste de journalistes, mélangez et servez frappé dans une flûte: vous aurez un cocktail bigarré de saveurs diverses, d'idées bien senties et de jugements péremptores. C'est exactement ce qui s'est passé, le dernier mardi de novembre, lors d'une dégustation organisée par Jean-Marc Guelpa, à Cologne. Au point qu'Eric Duret, président du CSCH, tout auréolé de son titre de vice-champion d'Europe des sommeliers, acquis sous pavillon français à Bruxelles, s'est exclamé: «Il est utopique de tirer la moindre conclusion d'une dégustation comparative de champagnes!». Les faits lui ont donné raison...

Naturellement différents

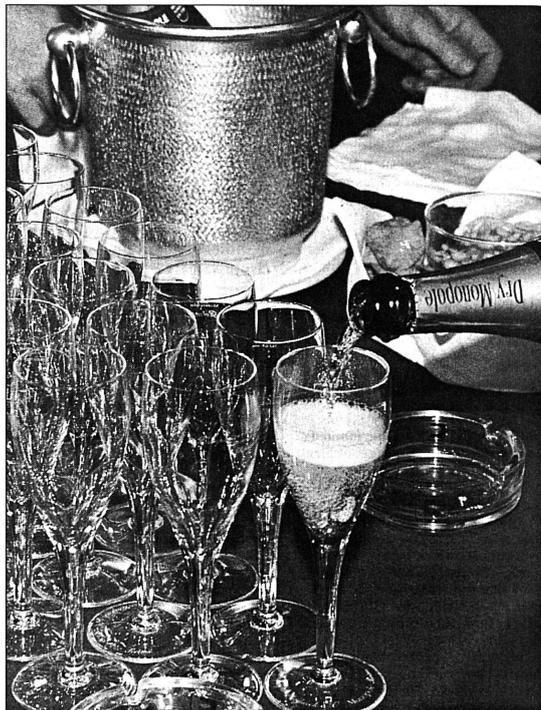
D'abord, tout vin pétillant est «un des produits les plus difficiles à déguster», comme l'avait dit en préambule le chef sommelier du Noga Hilton genevois. L'aspect de la bulle (le cordon), l'effervescence (qui ne doit pas remplir la bouche au point d'asphyxier les papilles) et sa persistance fatiguent le palais. L'ap-

préciation de ces trois paramètres est, pourtant, capitale. Ensuite, il y a l'élaboration des champagnes: même dans la seule catégorie des bruts - la majorité des champagnes, consommés à 90% à l'apéritif! - elle varie singulièrement d'un producteur à l'autre. Les cépages et leur assemblage, l'ajout de «vins de réserve» et leur proportion, le dosage (liqueur dite d'expédition ajoutée après le dégorgement) entrent en ligne de compte. Il n'y a pas un champagne brut, mais autant de vins qu'il y a de producteurs! Et chaque maison s'ingénie à promouvoir sa «recette».

Douceur retrouvée

Chez le consommateur, cette grande disparité induit un comportement exclusif. «Les clients s'habituent à un goût, à un style de champagne», explique Chantal Lonati, restauratrice à Lully. «On nous réclame souvent une marque précise», témoigne Eric Duret. «Dans le commerce de détail, on achète le nom, la marque. Et c'est vrai surtout pour les cadeaux de fin d'année», ajoute un caviste. «Aujourd'hui, la douceur est à la mode, renchérit Claudio De Giorgi, chef sommelier du Palace Hôtel de Gstaad, et la clientèle redoute l'acidité, renforcée par la sensation d'effervescence».

Ces réactions de professionnels du service sont précieuses pour les vendeurs de bulles: dans nul autre secteur du monde du vin, le «marketing» n'est aussi présent. Malgré le blocage pour quatre ans du prix de la récolte et de la limitation de production, la bataille commerciale pour des parts de marché fait rage en Champagne, entre géants qui «sortent» des millions de bouteilles, marques haut de gamme, coopératives et petits récoltants-manipulants.



Un mission bien aléatoire que de déguster un champagne brut: il y a autant de vins qu'il y a de producteurs... qui protègent «leur recette». Photo: Felix Widler

ANNONCE

Equipements audiovisuels pour séminaires

Les responsables de cours et les conférenciers apprécient de pouvoir étayer leur exposé par un support visuel, par exemple:



- projection vidéo
- projection de données, également à partir de l'ordinateur
- installations pour microphones
- équipements sonores
- appareils audiovisuels en tout genre
- commande centralisée (appareils divers, stores, lampes, etc.)

RADIO TV STEINER. La division «électronique professionnelle» est là pour vous. Du conseil à la mise en service. Votre partenaire compétent pour l'image, le son et le multimédia dans l'hôtellerie, la restauration, les hôpitaux et les maisons de retraite.

Demandez-nous une évaluation gratuite.

Appelez-nous au tél. no. 061 811 12 36

Nous offrons plus...

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

RADIO TV STEINER
ELECTRONIQUE PROFESSIONNELLE

Nouveau «Larousse gastronomique»

Une somme à la gloire de la cuisine française

L'ouvrage ne saurait passer inaperçu: le «Larousse gastronomique» vient de paraître et pèse quatre bons kilos. Un ouvrage indispensable à tout professionnel, comme à tout amateur. Un ouvrage qui affiche quelques singulières limites et dont un des cinquante auteurs est suisse.

PIERRE THOMAS

Sans doute, le monumental «Larousse gastronomique»* ne traite-t-il pas uniquement de la cuisine française. Parmi les cinquante auteurs cités, figure même le Suisse Claude Vifian, depuis seize ans chef et professeur de cuisine à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL).

Tiré de ses préoccupations quotidiennes, il a repris au vol un mandat dévolu à un auteur pressenti qui s'était désisté. Et, nous dit-il, «je ne garde pas un très bon souvenir de l'expérience». Les conditions de travail n'ont pas été faciles, dictées par l'éditeur parisien... On l'imagine aisément en feuilletant l'ouvrage à multiples entrées, qui tient à la fois du dictionnaire, du livre de recettes, du conservatoire de tout ce qui a été dit et écrit sur le sujet et du mémorialiste vivant. Et puis, l'auteur suisse s'est heurté à la difficulté d'accéder à des sources originales. Au point que Claude Vifian donnerait foi au mot du fameux chef Raymond Oliver, lâché lors d'un passage lausannois: «La cuisine suisse n'existe pas!» Hormis quelques spécialités régionales - dont on aimerait du reste savoir si elles sont réellement servies encore aujourd'hui... - la Suisse n'a pas de prétention à l'universalité.

Joël Robuchon, le patron

Tout au contraire, planté sur ses ergots, le coq gaulois sait réciter ses classiques qui ont fait le tour du monde. Et si l'on veut tout savoir des tripes à la mode de Caen ou les profiteroles au chocolat, le «Larousse gastronomique» est une référence incontournable.

A la tête de l'ouvrage, on retrouve un cuisinier. En 1938, la première édition avait été rédigée sous la houlette de Prosper Montagné. En 1996, c'est Joël Robuchon qui s'y colle, à la tête d'un comité gastro-

nomique où siégeaient notamment ses pairs Michel Guérard et Pierre Troisgras, de même que l'écrivain et philosophe Jean-François Revel. L'ouvrage, s'il donne une définition mesurée de la «nouvelle cuisine» - en relevant qu'elle correspond au mode de vie moderne, comme la «cuisine bourgeoise» aux mœurs du siècle passé - s'efforce de vivre avec son temps. Plusieurs chefs, français pour la plupart, ont fourni des recettes. Parmi eux, trois exceptions «suisses», Freddy Girardet - dont on ne dit pas qu'il a quitté, fin novembre, son Hôtel de Ville de Crissier - le Bourguignon de Vuflens-le-Château Bernard Ravet et le MOF (meilleur ouvrier de France) Claude Legras, en partance du Parc des Eaux-Vives genevois pour Le Lémans à Asnières, de l'autre côté de la frontière.

Et les informations sur le vin?

Tout en soulignant encore que, sous sa sobre couverture bordeaux, ce gros volume est une mine de renseignements, utile au gourmet comme au professionnel - ne serait-ce que pour orthographier correctement une carte des mets! - on déplorera encore l'approximation des index, incomplets, et les articles sur les vins suisses, inexacts.

Curieusement, dans la précédente édition de 1984, dirigée par le critique gastronomique Robert J. Courtine, la présentation des vins suisses était plus satisfaisante. Comme elle l'est aussi dans un petit ouvrage réédité et complété, signé Docteur Gérard Debuigne, sur «Les vins» **, dont la première édition remonte à 1970. Les Vaudois y sont certes punis d'avoir été les derniers à se rallier à une AOC (appellation d'origine contrôlée), qui n'est pas mentionnée, mais, dans l'ensemble, la viticulture suisse paraît bien traitée, même si elle ne représente que deux pour mille de la surface viticole mondiale. Une carte où figurent Suisse, Autriche et Italie est, en cela, éloquent: c'est à peine si, à l'échelle de nos voisins, quelques taches atomisées apparaissent... Voilà aussi à quoi servent les encyclopédies: à nous montrer que nous sommes tout petit face à la montagne du savoir.

* Larousse gastronomique, 1215 pages, 195 francs.

** Les Vins, dictionnaire de la vigne et du vin, 370 pages, 28,60 francs.

Minotel

En progression

Chaîne de collaboration, groupant 108 établissements de classe moyenne, Minotel Suisse, dont les membres étaient réunis la semaine dernière en assemblée générale à Coire, a le vent en poupe. Ses affaires sont en progression et elle s'apprête à offrir à ses clients un système de réservation direct par Internet.

Au cours de l'exercice 1996, qui s'est terminé à fin septembre, le groupe a enregistré un chiffre d'affaires – dont le montant n'est pas révélé – en hausse de 9% par rapport à l'exercice précédent. Et cette tendance favorable se poursuit: les ventes sont en «forte» progression, indique la chaîne. D'autre part, depuis octobre, les réservations pour les bons de logement ont progressé globalement de 11%. Fréquentée par 240 établissements et membres personnels, la centrale a vu quant à elle son chiffre d'affaires passer de 23 millions en 1994 à 24,6 millions de francs en 1995, dont 19,3 millions sont obtenus dans le secteur alimentaire. La moyenne pondérée de rabais sur facture a été de l'ordre de 4,85%.

Réservations sur Internet

Présente sur Internet depuis une année, la chaîne a dénombré durant cette période 105 000 visites de son site. Les établissements figurent actuellement avec une page en anglais chacun. Ce nombre sera prochainement porté à trois. Minotel fait remarquer que le passage de l'an 2000 lui coûtera 300 000 francs en raison du changement de l'ordinateur et de la réécriture du programme. Le nouveau programme permettra toutefois d'établir des liaisons Internet automatiques avec les hôtels et l'«e-mail» remplacera le fax au fur et à mesure que ces derniers s'équipent. Minotel est d'avis que «la légère avance» dont il dispose en matière de communication Internet devrait se traduire l'an prochain par une augmentation des réservations directes. Lors de l'assemblée générale, les membres ont eu l'occasion d'assister à une réservation directe par le «Net», immédiatement confirmée. «Une première en Europe pour une chaîne européenne», a déclaré Marielle Goy, directrice de Minotel Suisse. Le système est encore en phase de test et ne concerne que les hôtels suisses. Il sera cependant étendu dès que possible au groupe Minotel Europe qui compte 700 hôtels répartis dans une trentaine de pays. L'assemblée a par ailleurs élu selon un tournoi annuel un nouveau président en la personne de Gerald Dörfler, hôtelier à Soleure. En vertu du même principe, Gerald Dörfler présidera également l'an prochain Minotel Europe, en remplacement de Pierre Goy, fondateur du groupe suisse. MH

MÉLI-MÉLO

Agrandissement d'un hôtel à Rolle (VD). Etablissement quatre étoiles, l'Hôtel Rivesrolle a décidé d'agrandir ses locaux. Ces travaux, relève le quotidien 24 Heures, viennent d'être mis à l'enquête et sont budgétisés à 3 millions de francs. L'agrandissement prévoit la construction de 25 nouvelles chambres, ce qui portera la capacité de l'hôtel à 57 chambres, ainsi que la réalisation d'une pizzeria et de deux salles de cinéma de 50 à 80 places. Ces dernières infrastructures permettront à l'établissement de viser un public jeune, a indiqué au quotidien vaudois le directeur Olav Vaage. Les travaux devraient être terminés dans un an. MH

Action syndicale annoncée. Le syndicat Unia, qui n'est pas partenaire aux négociations sur la nouvelle convention collective du travail dans l'hôtellerie et la restauration, a annoncé le lancement d'une campagne en faveur du versement intégral du 13e salaire pour tous les employés de la restauration. Le syndicat s'adresse aux gouvernements cantonaux et distribuera des tracts dans les restaurants durant le mois de décembre. ats/MH

Groupe Mövenpick: augmentation de salaires. Le groupe Mövenpick a indiqué qu'il avait décidé d'accorder l'an prochain à ses employés des augmentations de salaires en fonction des «performances accomplies», ce qui constituera un montant représentant 1% de la masse salariale. MH

Conciergerie d'hôtel

«Positiver» pour satisfaire les clients

Conciergerie d'hôtel: un métier pas comme les autres, qui n'a pour seul souci que la satisfaction du client. Mais aujourd'hui, les concierges doivent être de plus en plus performants afin de jongler entre des clients pressés et des effectifs réduits. Les Clés d'Or viennent d'organiser un séminaire pour améliorer la maîtrise de soi.

VÉRONIQUE TANERG

«Aujourd'hui, nous n'avons pas droit à l'erreur», souligne Aldo Giacomello, chef concierge à l'Hôtel Beau-Rivage à Genève. Les hommes d'affaires sont pressés, stressés, et ils ne peuvent plus se permettre de courir le risque d'avoir de mauvaises prestations. Seulement voilà, dans le hall d'entrée de l'hôtel, les concierges se trouvent pris entre deux feux: d'un côté, les clients qui n'ont pas de temps à perdre (en Europe, les businessmen séjournent en moyenne deux nuits à l'hôtel), de l'autre, les établissements qui compriment les effectifs. «La qualité du service est le résultat du travail d'une équipe. Le concierge doit être à même de répondre à n'importe quelle sollicitation. Tel un chef d'orchestre, il veille au fonctionnement de toutes les professions hôtelières. Mais avec la baisse des effectifs, nous devons nous remettre en question pour améliorer notre efficacité», note Orlando Molado, chef concierge à l'Hôtel des Bergues, également à Genève. «Dans les grands hôtels, les clients doivent trouver ce dont ils ont besoin et non pas seulement ce que l'hôtel propose. C'est la même différence qui existe entre la haute couture et le prêt à porter...», déclare Aldo Giacomello.

Formation continue

Ce sont ces réflexions qui ont poussé les Clés d'Or à se remettre en question. C'est pourquoi cette amicale qui regroupe 160 membres en Suisse (et 4500 dans le monde) a opté pour la formation continue. Elle a mis sur pied quatre cycles de cours afin de mieux répondre aux nouvelles at-



Vingt-quatre participants ont pris part au séminaire de formation continue organisé à Genève. Photo: Véronique Tanerg

tentes de leurs clients. Ces séminaires, qui existent depuis treize ans, sont organisés par les Clés d'Or en partenariat avec l'International Concierge Institute. Animés par Jacques Laub, spécialiste en ressources humaines, ces cours s'adressent non seulement aux concierges, mais aussi à d'autres professions qui collaborent étroitement avec la conciergerie, les réceptionnistes, les chauffeurs, les serveurs, etc.

Cette année, vingt-quatre personnes sont retournées sur les bancs d'école, les vendredis 22 et samedi 23 novembre à l'Hôtel des Bergues à Genève. Pourquoi? Parce qu'ils aiment le travail bien fait et qu'ils veulent mettre tous les atouts de leur côté pour réussir. Ils ont choisi de ne pas se pencher sur les problèmes quotidiens, comme la connaissance de Genève, les restaurants à recommander, les

bars qui ont encore de l'animation tard le soir ou les langues qu'il faut parler avec la nouvelle clientèle venue de l'Est. En revanche, les Clés d'Or ont décidé de préparer l'avenir en travaillant sur des thèmes qui seront encore valables demain. La première journée, ils ont planché sur les relations avec les clients et la seconde sur la maîtrise de soi et, par conséquent, la gestion de son stress. «Nous devons travailler l'«attitude intérieure positive», explique Orlando Molado. Car les clients sont extrêmement réceptifs à notre attitude. Nous devons donc avoir un état d'esprit des plus positifs et garder le sourire dans toutes les situations.»

Record de longévité

«Être aimable, accueillant, souriant, ce sont des choses qui devraient couler de

source, lorsque l'on travaille au contact de la clientèle. Mais avec le stress et la rapidité avec laquelle nous devons opérer, nous oublions parfois ces choses simples. Il est parfois bon de se rafraîchir la mémoire.» Toutes ces réflexions ne veulent pas dire que les concierges doutent de l'avenir de la branche, mais plutôt qu'ils le préparent. D'ailleurs, c'est une profession qui affiche des records de longévité de postes. De plus, la relève semble assurée: «Les instituts de formation de concierge, qu'ils soient à Paris, à Budapest, à Miami, à Montréal affichent tous complets», assure Jean Meimon, directeur de l'International Concierge Institute. «Nous limitons le nombre des participants afin qu'ils trouvent tous un emploi à la sortie. Et, pour l'instant, cela a toujours été le cas.»

TOURISTORIAL

Ces hôteliers qui croient au Père Noël...



Dans l'hôtellerie plus que dans toute autre entreprise, la fête de Noël revêt une signification particulière. Pas nécessairement le 24 ou le 25 décembre où l'on essaie de protéger la sphère familiale, mais un jour du temps de l'Avent, lorsque l'hôtelier reçoit son personnel. Lorsque les gens de l'hôtellerie se réunissent autour du sapin pour un instant de partage et de félicité. C'est en effet la seule occasion, dans l'année, où la convivialité l'emporte sur le formalisme, où l'hôtel ressemble à une maison et les ressources humaines à une grande famille. Enfin, du moins là où l'hôtelier croit encore en certaines vraies valeurs, convaincu par exemple que l'accueil de ses hôtes commence par celui de ses collaborateurs.

On est néanmoins frappé de constater que cette logique souffre encore d'une grande carence. A l'heure où d'aucuns prétendent hypocritement avoir de la peine à bien recevoir leur clientèle avec le personnel «étranger et non qualifié» trouvé sur le marché du travail, sous-estimer l'importance de ce qui constitue le fondement d'une réelle culture d'entreprise relève de l'irresponsabilité. Or, accueillir bien qui commence par être bien accueilli! C'est-à-dire attendu, considéré, valorisé, responsabilisé. La réalité est bien différente. Sans aller jusqu'à parler de marketing du personnel, parce que cet anglicisme commence à avoir mauvaise presse dans le tourisme où l'homme devrait primer la technique, force est de constater qu'un hôtel est souvent confié à des

subordonnés qui ne le connaissent ou ne le comprennent pas. Faute d'information, de sensibilisation et de motivation. C'est que l'émotionnel n'est pas rationnel.

Grossière erreur! Au-delà de la méthode et de la technologie, le personnel hôtelier ne rend le meilleur de lui-même, dans ses tâches toutes de finesse, de délicatesse et d'altruisme, que s'il fonctionne à l'enthousiasme, à la fierté, à l'esprit d'équipe. Et au plaisir de voir sourire... ses hôtes. Cela s'appelle aussi l'amour du métier. Pour autant que cet amour trouve le contexte idoine, autrement dit l'hôtel et l'hôtelier capables de rendre heureux ceux et celles prêts à s'investir pour eux. Cet aspect du management social est primordial quand il s'agit de former et de motiver des jeunes arrivant dans la profession. L'employé fait partie de l'image de l'hôtel, comme l'habitant fait partie de l'offre touristique. Et, pour y parvenir, trois A suffisent: accueil, atmosphère et animation.

L'animation du personnel, indispensable pour que l'employé se sente à l'aise et s'intègre naturellement à l'entreprise, comporte des techniques mais surtout des comportements et des qualités, ceux du patron! Les techniques sont connues, encore faut-il les appliquer judicieusement, de l'entretien d'entrée (avec l'importance de la première impression) au séminaire de formation, en passant par la remise de la documentation de l'hôtel à chaque employé (simple comme bonjour!) et toutes les facettes des relations humaines internes en mesure de faire participer l'employé au défi de son département. Sans oublier une bonne politique en matière de restauration du personnel... En parallèle,

le comportement du patron et de tous les «petits chefs» à l'égard des subordonnés doit transparaître de façon exemplaire à travers des qualités comme la courtoisie, la disponibilité, la bienveillance et la tolérance (qui n'exclut pas l'autorité) et surtout l'écoute.

Hélas, cette dernière attitude n'est pas assez utilisée, alors que l'expérience acquise ailleurs par un employé peut être un apport substantiel. Sens unique ridicule aussi lorsque les patrons n'écourent pas ou ignorent leurs jeunes stagiaires, au bénéfice pourtant d'une formation fraîche, novatrice et adaptée, se privant ainsi d'une forme d'enrichissement. Accueillir, c'est d'abord savoir écouter, échanger, communiquer! Du comportement du chef dépend l'état d'esprit (à l'égard de l'accueil, du service, du travail) de toute la hiérarchie. L'hôte, lui, n'est-il pas plus enclin à vivre et à consommer – et même à conommer plus! – s'il peut le faire dans la bonne humeur générale? En appliquant partout le principe de l'accueil, seule expression de la notion humaniste du tourisme, l'entreprise hôtelière se fait belle pour séduire sa clientèle comme son personnel.

Pour ce faire, il faut investir. Du temps seulement et même pas beaucoup. Il suffit de cinq minutes à un patron, qu'il soit directeur général ou petit hôtelier, pour recevoir un employé, quel qu'il soit. Ne me dites pas qu'il n'en a pas le temps! Et accueillir, il le sait. Alors si, en cette veille de Noël, il prenait la résolution d'accueillir désormais personnellement ses employés... Ce serait, pour chacun, le plus beau des cadeaux.

José Seydoux

Best Western Swiss Hotels

Un nouveau contrôle de qualité globale

1997 verra tous les membres de Best Western subir un nouveau contrôle de qualité: le «Best Western Global Quality Assurance System». Introduit en juillet dernier, ce nouveau système est actuellement – et cela jusqu'au mois de juillet 1997 – en phase de démonstration, c'est dire que les remarques et commentaires qu'il pourrait susciter de la part des inspecteurs n'entraîneront pas de réelles mesures.

En revanche, si les points mal notés et ayant amené des remarques négatives ne devaient pas connaître d'amélioration lors de la première tournée effective d'inspection (dès le mois de juillet 1997), les déductions seront doublées. Car, c'est la véritable nouveauté du système: il ne s'agit plus d'obtenir des points, mais de ne pas en perdre sur le total idéal de 1000 pour chacun des cinq critères de jugement: normes minimales, espaces publics, équipements additionnels, prestation du personnel et image de marques Best Western. JJE

MÉLI-MÉLO

Guide rouge Michelin pour la Suisse.

Le Guide rouge Suisse 1997 édité par les éditions Michelin est sorti de presse. Il comprend la description, par pictogrammes, de 2075 hôtels et restaurants, soit 22 de moins que dans l'édition précédente. 112 établissements sont nouveaux et 134 ont été supprimés de la liste. Les établissements sont situés dans 917 localités. Cette 4e édition répond plus spécialement à deux préoccupations fréquemment exprimées, à savoir un éventail d'adresses plus large et la recherche des «petits prix». Le «gratissage» annuel des adresses, indiquent les auteurs du guide, respecte la représentation de chaque canton et prend notamment en compte les changements de chefs ou de direction et les créations d'entreprises. MH

The Noble Prize of Botany

Genièvre

Gordon's Gin bénéficie depuis longtemps du privilège de sélectionner en premier les meilleures baies de genièvre de Toscane.

Présentes en plus grande quantité que dans n'importe quel autre gin, elles forment le cœur du Gordon's Gin et lui confèrent son goût unique, profond, riche et onctueux.

Angélique

Les meilleures racines originaires de Saxe marient et arrondissent les divers arômes du Gordon's Gin grâce à leur parfum discrètement boisé.

Coriandre

Grains aromatiques choisis parmi les meilleurs de Moldavie, ils sont utilisés pour affiner la dominante du genièvre en lui apportant une saveur légèrement citronnée.

À ces trois éléments de base, Alexander Gordon ajouta encore d'autres ingrédients des meilleures cultures du monde entier, tenus secrets dans la recette originale.

Voici pourquoi la qualité exceptionnelle du Gordon's Gin est inégalée et reconnue officiellement depuis plus de 225 ans.



Spirit of Excellence



Gordon's London Dry Gin 37,5 vol. : Médaille d'Or IWSC 1995 (International Wine & Spirit Competition) et Médaille Grand Gold Monde Selection 1996 pour l'excellence de son goût et de sa qualité.

Mehrwertsteuer

Das Erreichte wird gesichert

Die neuesten Entwicklungen in Sachen Mehrwertsteuer? Die SHV-Betriebswirtschafterin Brigitte Messerli orientierte Ende November anlässlich der Präsidentenversammlung in Zürich darüber. Nachfolgend ihre Erläuterungen über die Einführung des Sondersatzes per 1. Oktober 1996 und über den Entwurf zum MwSt-Gesetz.

STEFAN SENN

Gemäss den Ausführungen von Brigitte Messerli brachte die Übergangszeit für den einzelnen Hotelier einige Probleme mit sich. Als Beispiel führte sie die Rechnungsstellung an: «Beherbergungsleistungen, die vor dem 1. Oktober fakturiert worden sind, aber erst nach diesem Zeitpunkt erbracht werden, können zu 3 Prozent versteuert werden. Dies setzt allerdings voraus, dass die alte Rechnung mit einer Gutschrift aufgehoben und zusammen mit der Rechnung zu 3 Prozent dem Gast zugestellt wird». Wichtig sei daher eine klare Abgrenzung der Logiernächte bis und mit 30. September und ab 1. Oktober. Das Datum der Übertragung müsse auf der Rechnung sichtbar sein, erklärte Messerli.

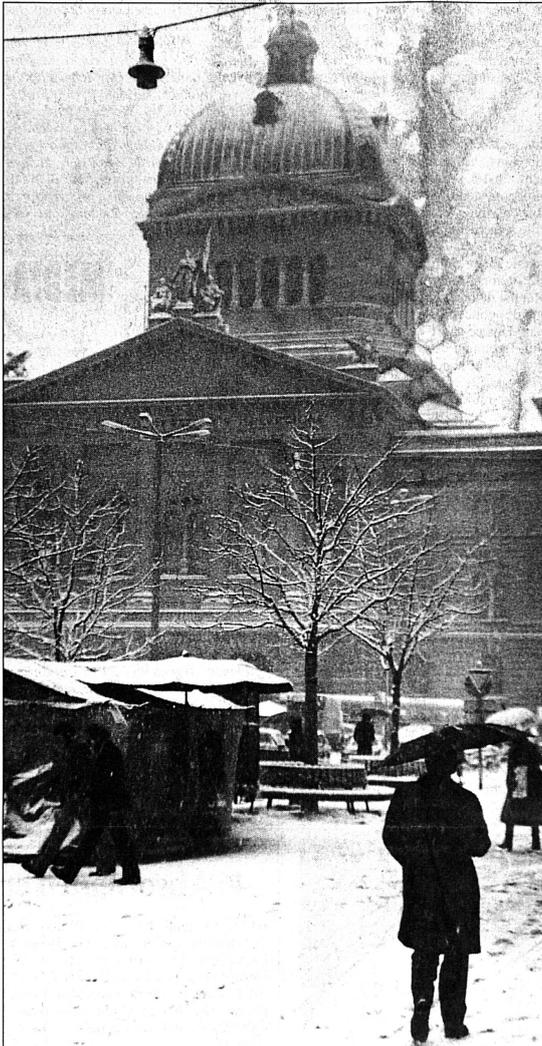
Fünfjährige Befristung

«Bezüglich des Mehrwertsteuergesetzes sind die für die Branche wichtigsten Punkte wohl der Sondersatz von 3 Prozent und die Befristung», führte sie weiter aus. Im vorliegenden MwSt-Gesetzesentwurf sei der Sondersatz für Beherbergungsleistungen (inklusive Frühstück) verankert. «Ebenfalls vermerkt ist eine fünfjährige Befristung bis und mit ins Jahr 2001». Die Vorlage werde ab März 1997 im Parlament behandelt. Und: «Wenn alles glatt abläuft, dürften National- und Ständerat das Gesetz im kommenden Sommer verabschieden. Es wird also frühestens per 1. Januar 1998 in Kraft treten».

Vorsteuern zurückfordern

Die Betriebswirtschafterin wusste zu berichten, dass die Forderung des SHV nach einem vollen Vorsteuerabzug auf geschäftlich bedingten Aufwänden (Hotellübernachtungen, auswärtiges Essen und Getränke) im letzten Sommer von der Steuerrekurskommission gutgeheissen wurde. Diese gelang nun vor Bundesgericht. «Ein positiver Entscheid würde auch ausländische Geschäftsleute im Rahmen des sogenannten Vorsteuervergütungsverfahrens entlasten. Sie könnten die vollen Vorsteuern zurückfordern».

Für Brigitte Messerli stehen die Chancen für einen vollständigen Vorsteuerabzug auf Geschäftsspesen gut, «denn mit der vorgeschlagenen Verankerung im Gesetz ist bereits viel erreicht. Artikel 90 sieht sogar einen nachträglichen Vorsteueran-



Eisglätte vor dem Bundeshaus. Und wenn auch im Innern des Gebäudes alles glatt abläuft, dürften die beiden Kammern das Mehrwertsteuergesetz im kommenden Sommer verabschieden.

Foto: Roland Koella

spruch vor, so dass sämtliche Vorsteuern auf Geschäftsspesen nachträglich geltend gemacht werden können».

Vorsichtig taktieren

Messerli hielt fest, dass es in Zeiten heftiger Finanzdiskussionen und erwarteter Steuerausfälle aufgrund des Sondersat-

zes gelte, vorsichtig zu taktieren: «Eine Verankerung des Sondersatzes im MwSt-Gesetz würde uns zumindest die nächsten fünf Jahre sichern. Es ist daher wohl eher vermessen, im jetzigen Zeitpunkt mehr zu fordern. Das Ziel das SHV heisst deshalb: Die vorläufige Sicherung des Erreichten».

Weiterbildung SHV

Marketing allein genügt nicht

Aus- und Weiterbildung – das A und O bei der Optimierung von Produkten und Dienstleistungen. Die Abteilung Weiterbildung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) hat das Kursprogramm 1997 zusammengestellt. Betriebsspezifische Bedürfnisse stehen im Vordergrund.

FRITZ STERCHI

Eine Unternehmung braucht immer wieder neue Kunden. Eine Tatsache, die wohl niemand bestreiten wird. Aus diesem Grund versuchen Unternehmen – mit grossem Aufwand – neue Märkte und Kundengruppen zu erschliessen. Andere bearbeiten ihre angestammten Märkte, um dort noch die letzten Kundenpotentiale auszuzehren.

Welche Marketingstrategie auch gewählt wird, sie kostet Geld – viel Geld. Diese Marketingkosten belasten ein Betriebsbudget beträchtlich und viele Betriebe müssen sich dem erhöhten Kostendruck beugen und auch bei diesen Budgets den Rotstift ansetzen.

Ein Teufelskreis?

Gerade in Zeiten mit sinkender Nachfrage wäre ein intensiveres Marketing jedoch angezeigt. Ein Teufelskreis? Ja und nein. Ja, wenn Marketing vor allem mit Inseraten, neuen Prospekten oder Mailings gleichgesetzt wird. Nein, wenn neben der Kommunikation auch die Produkt- und Dienstleistungspflege, auch das sind Elemente des Marketings, berücksichtigt werden. Denn: Neue Kunden gewinnen, ist immer schwieriger, als bestehende zu halten.

Aus diesem Grund tut gut daran, wer sich jetzt auf die Kunden konzentriert, die bereits vorhanden sind. Schliesslich machen zufriedene Gäste mit ihren Empfehlungen noch immer das effektivste Marketing.

Betriebsspezifisch

Bei der Optimierung von Produkten und Dienstleistungen spielt die Aus- und Weiterbildung eine entscheidende Rolle. Die Abteilung Weiterbildung des SHV hat diese Umstände erkannt und das Programm für 1997 noch mehr auf betriebsspezifische Bedürfnisse ausgerichtet.

Neben bewährten Ausbildungsinhalten wie Mitarbeiterführung, Arbeitstechnik und Persönlichkeitsentwicklung, wurden Schwerpunkte im Bereich Kreativität und Kundenkontakte gesetzt.

Massgeschneidert

Der Bereich der Managementzyklen wurde durch ein ganzheitliches Seminar für Führungs- und Lebensqualität im Tourismus erweitert. Selbstverständlich steht das Weiterbildungsteam SHV auch für massgeschneiderte Lösungen gerne zur Verfügung. (Telefon 031 370 41 11).

Mund- zu Mundwerbung

Wie wird das Jahr 1997 zum Jahr der verbesserten Produkte und einer optimierten Dienstleistung? Ein erster Schritt hin zu diesem Ziel macht, wer die Weiterbildungsbroschüre 1997 bestellt. Die Gäste werden die entsprechenden Anstrengungen bemerken und sie mit vermehrter Mund-zu-Mund-Werbung verdanken.

Bestellatalon

Bitte senden Sie mir (.....) Weiterbildungsbroschüre(n) SHV 1997.

Name:

Vorname:

Adresse:

PLZ/Ort:

Einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, Weiterbildung, Postfach, 3001 Bern.

Hauswirtschaftsleiterinnen im Gastgewerbe

Berufsprüfung zum Fünften...

Das Schulhotel SHV Regina in Matten-Interlaken war Austragungsort der fünften Berufsprüfung für Hauswirtschaftsleiterinnen im Gastgewerbe. Zwölf Kandidatinnen waren erfolgreich und konnten dieser Tage den eidgenössischen Fachausweis in Empfang nehmen.

MARIANN HÄNNI

Die Berufsprüfung ist eine zielgerichtete Weiterbildungsmöglichkeit im Haus-

TODESANZEIGE

Beat Weiss-Landtwing

Wir trauern um unser Mitglied, Beat Weiss-Landtwing, Walchwil. Er verstarb nach kurzer Krankheit am vergangenen 28. November im Alter von 56 Jahren. Wir entbieten der Familie unser aufrichtiges Beileid.

shv

wirtschaftsbereich im Gastgewerbe. Sie umfasst fachspezifische Bereiche wie Haus- und Etagedienst, Wäscheversorgung, Reinigungsdienst, Buffet-, Office- und Nahtstellenbereiche, Lagerbewirtschaftung, Maschinen, Geräte, Waren und Materialien. Aber auch die Gebiete der allgemeinen Betriebsführung wie beispielsweise Personal-, Finanz- und Rechnungswesen, Planung, Organisation, Betriebstechnik, Informatik, Marketing, Volkswirtschaft und Fremdsprachen werden geprüft. Die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) organisiert Kurse, in denen man sich auf die Prüfung vorbereiten kann.

Gratulation an Imagebotschafter

Die Ausbildungsverantwortlichen hoffen, den neuen Hauswirtschaftsleiterinnen neben dem aktuellen Fachwissen auch Freude und Neugierde am Lernen und Sich-selber-weiterbringen vermittelt zu haben, so dass sie auch zukünftig ihren Wissensstand auf dem laufenden halten werden. Denn mit dieser Haltung tragen sie dazu bei, das Image der gast-

gewerblichen Berufe und insbesondere dasjenige des Hauswirtschaftsbereiches zu fördern.

Die neuen Hauswirtschaftsleiterinnen mit eidgenössischem Fachausweis (in alphabetische Reihenfolge): *Allenbach Christine*, Unterseen; *Arn-Pfister Beatrice*, Gmülden; *Baumann Stadelmann Irène*, Flavil; *Birrer Jasmin*, Menzingen; *Gasser Franziska*, Bubendorf; *Friedrich Regula*, Wil; *Hanhart Franziska*, Bärswil; *Kobler Béatrice*, Interlaken; *Limacher Esther*, Zürich; *Lüscher Esther*, Adligenswil (bestes Prüfungsergebnis); *Rauber Esther*, Brienz; *Schlatter Jacqueline*, Lengnau.

Die nächsten Vorbereitungskurse finden 1997 in Interlaken statt (vorbehalten bleibt genügende Anzahl Teilnehmerinnen und Teilnehmer): Block I: 20. bis 31. Januar; Block II: 12. bis 23. Mai; Block III: 15. bis 19. September. Prüfungen: 6. bis 9. Oktober. Anmeldungen sind zu richten an die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe, Schulzentrum SFG, 6353 Weggis, Telefon 041 390 29 29, Fax 041 390 29 33.

GARROUSEL

Tourismus

Nach 38jähriger Tätigkeit im Luftverkehr und nach 13 Jahren als Direktor des Flughafens Basel-Mulhouse hat sich **Paul A. Rhinow** (62) entschlossen, Mitte 1997 in den Ruhestand zu treten. Seine Erfahrung und seine internationalen Beziehungen wird er jedoch dem Flughafen in Form eines Mandates weiterhin zur Verfügung stellen. Als Nachfolger von Rhinow schlagen die Schweizer Delegation und der Präsident des Verwaltungsrates **Urs Sieber**, zur Zeit Mitglied des höheren Kadern bei der Swissair-Gruppe, vor. Der Verwaltungsrat wird den neuen Direktor anfangs 1997 wählen. MAY

Gastronomie & Technik



Am 1. Dezember gab es einen Pächterwechsel im Restaurant Wienercafé im Grand Hotel National in Luzern. Die Nachfolger von **Josef und Ursula Egger** sind **Karin** (Bild links) und **Moritz Bürgi Spies** (Bild rechts). Karin Bürgi Spies absolvierte eine Lehre als Hotelfachfrau in Deutschland, worauf verschiedene Saisonstellen in Deutschland folgten; Unter anderem war sie tätig als Chef de Service im Hotel Fürigen und als Verantwortliche für die Bereiche Restaurant, Bankett und Einkauf im Hotel Merian in Basel. Moritz Bürgi sammelte nach seiner Ausbildung zum Servicefachangestellten im Hotel Hermitage in Luzern praktische Erfahrungen in verschiedenen Häusern wie zum Beispiel im Bellevue au Lac in Lugano. Nach dem Besuch der Hotelfachschule Luzern war er Direktionsassistent in der Verkehrsrestauration und zuletzt in der Funktion des Food- und Beverage-Managers im Hotel Victoria in Basel. GSG



Mit der Pensionierung von **Emmi Hofer** (Bild) ist der Zentralschweizer Tourismus um eine Persönlichkeit ärmer. Sie prägte den Tourismus der Region in starkem Masse mit. Vor über über 37 Jahren hat sie der damalige Direktor **Martin Mengelt** als 1. Sekretärin eingestellt – seither hat sie viele Verkehrs- und Bahndirektoren kommen und gehen sehen. Vorstandsmitglieder und Präsidenten des Verbandes wechselten. Doch nicht nur für sie war sie in all den Jahren eine grosse Stütze. **Emmi Hofers** Kontaktfreudigkeit, ihr offenes Wesen, ihre Hilfsbereitschaft und ihre Branchenkenntnis machten sie für Touristiker der Region zum Rettungsanker in schwierigen Situationen. **Emmi Hofers** Nachfolge als Leiterin Administration wird **Barbara Boss** antreten. Sie ist vor fast einem Jahr zum ZST-Team gestossen und hat sich bis anhin vor allem um die EDV gekümmert. MAY

Estavayer-le-Lac

Ville crèche vivante

A l'initiative de l'Office du tourisme, la petite cité broyarde d'Estavayer-le-Lac est devenue un lieu de pèlerinage de crèches de Noël. Pour la première fois, toute la ville abrite un nombre étonnant de crèches en plein air, dans les vitrines des magasins et aux fenêtres des maisons privées, ainsi que dans les églises, tandis que des haut-parleurs diffusent de la musique de circonstance. L'engouement suscité par cette idée est tout à fait remarquable: hôteliers, restaurateurs, commerçants, artisans et pêcheurs participent ainsi à cette fête staviacoise, témoignant ainsi, par leur engagement et leur créativité, d'un désir de placer leur ville sous le double signe de l'atmosphère et de l'accueil. Un véritable spectacle visible jusqu'à mi-janvier. Diverses manifestations, comme la St-Nicolas et le Marché de Noël (21/22 décembre), ainsi que des concours de décoration s'inscrivent dans ce cadre de lumière et de chaleur. La magie de Noël a trouvé à Estavayer-le-Lac le décor idéal pour éclater et c'est aussi le rôle d'un office du tourisme de stimuler des énergies latentes et de favoriser l'expression des habitants. JS

Auszeichnung

United Airlines siegte

In einem Wettbewerb, an dem über 40 Fluggesellschaften aus aller Welt teilnahmen, wurde Unites Airlines vom «Onboard Services Magazine» mit dem «1997 Overall Onboard Service Award» ausgezeichnet. Diese Anerkennung wird für hervorragende Gesamtleistungen im Kabinenservice vergeben. Beurteilt werden insbesondere Komfort, Flugvergütungen und Sicherheit der Fluggäste. Gleichzeitig gewann United Airlines einen Award in der Kategorie «Food Services» für die Verpflegung in der First- und Connaissance-Class auf transkontinentalen Flügen. Sie gewann auch einen Award für «Food Services». MAY

Schawinski kontra Illi

Es freut mich, den künftigen neuen Verkehrsdirektor von Zürich begrüßen zu können». Mit seinen Willkommensworten streute **Talkmaster Roger Schawinski** gleich zu Beginn der Sendung Pfeffer auf den Bildschirm. Aus der Luft gegriffen war diese Einführung keineswegs. Hat sich doch **Kurt H. Illi** in einem kürzlich in der Gratis-Postille «Züri Woche» veröffentlichten Interview dazu bekannt, dass er den Job als Leiter von Zürich Tourismus gerne übernehmen würde oder der jetzigen Direktorin, **Edith Strub**, bei einer Pedalofahrt auf dem Zürichsee erklären möchte, was in der Limmatstadt verstaumt wird, und was er, erfahrener Verkehrsdirektor von Luzern, in dieser Position schon alles besser gemacht hätte. «Ich habe dies nie aus eigener Initiative angeboten, sondern nur auf eine entsprechende Frage geantwortet», wehrte sich «Mr. Luzern». Das wäre dann doch geschmacklos, meinte Illi auf die Frage, ob nicht er es gewesen sei, der die Idee zur Anstiftung eines Feuers an der Kapellbrücke gehabt habe, um weltweit eine riesige «Werbekampagne» auslösen zu können. Um Illi offenbar zu zeigen, was er von seinen Ideen hält, schlug **Schawinski** ihm vor – analog den Universal Studios – die Brücke als Attraktion jenseits des Abends abrennen zu lassen und sie täglich wieder neu aufzubauen... **Schawinski** war offensichtlich nicht gewillt, seinen Gast so richtig ernst zu nehmen. Irgendwie sei er in Luzern doch out, warf er den Ball dem «Weltmeister der Titelseiten» zu. Bei sämtlichen modernen Luzerner Veranstaltungen sei er nicht dabei, statt dessen sei er immer noch und immer wieder mit «seinen» Japanern auf dem Titlis anzutreffen. «Ich habe das Gefühl, Sie sind der Christoph Blocher des Tourismus», musste sich Illi einen weiteren Vorwurf anhören. Und zwar deshalb, weil er sich immer nur nach rückwärts wende und sich selbst in den Mittelpunkt stelle. Er stelle nicht sich selbst, sondern die Stadt Luzern in den Vordergrund, verteidigte sich Illi. Nun wollte **Schawinski** von seinem Talkgast konkret wissen, wie er denn dem Zürcher Tourismus auf die Sprünge helfen würde. Als da wären ein belebteres Bauschänkli (mit dem **Zirkus Conelli** und dem erstmals durchgeführten **Oktoberfest** als allerdings schon existierende Beispiele), eine attraktive Bahn auf den Uetliberg und vor allem Folklore. Auf hohem Niveau durchgeführt sei diese sehr erfolgreich und bringe erst nach gutes Geld in die Kasse. Anregung, von welchen **Schawinski** sichtlich nichts zu halten schien. Schon gar nicht zum Thema Folklore. «Zürich ist nicht in der Provinz», gab er seinem Gegenüber zu verstehen, «wir haben andere Ansprüche.» Am Schluss des Gespräches schloß **Schawinski** Bilanz bezüglich «allfälliger neuer Verkehrsdirektor von Zürich»: «Stellenbewerbsmässig müsste ich um Sie fürchten», sagte er dem Interview-Partner. Den Inhalt des nicht immer nur ernsthaft verlaufenden Gesprächs kritisch betrachtet, könnte man die Runde zusammengefasst auf folgenden Nenner bringen: In der Verfassung, in der Illi vergangenen Donnerstag war, wäre **Roger Schawinski** vermutlich der bessere, um nicht zu sagen originellere, Verkehrsdirektor von Luzern als **Kurt Illi** jener von Zürich. **Michael Hutschneker**



TeleZüri, «Talk Täglich» vom 3. Dezember.

Diplomfeier an der HFT Luzern

46 Absolventen erhielten ihr Diplom

In Luzern fand die siebte Diplomfeier der eidgenössisch anerkannten Höheren Fachschule für Tourismus HFT/HWV Luzern statt. Der Leiter der HFT/HWV, **Fredy Bächler**, durfte nebst den 46 Diplomandinnen und Diplomanden rund 180 Gäste zur Feier begrüßen. Die erfolgreichen Absolventinnen und Absolventen erhielten aus den Händen von Erziehungsrat **Walter Bühlmann** das begehrte BIGA-anerkannte Diplom. Die Diplomandinnen und Diplomanden 1996 der Höheren Fachschule für Tourismus (HFT/HWV) Luzern:

- | | |
|---------------------|--|
| Gisler Cornelia | Zugseer Schifffahrt, Zug |
| Gisler Stefan | Bergsteigerschule Uri, Andermatt |
| Glanzmann Esther | RB Port-Air, Hergiswil |
| Gloor Doris | Swissair, Zürich |
| Hofer Franziska | CFP Gastro AG, Uitikon |
| Hugi Katharina | Verkehrshaus der Schweiz, Luzern |
| Inderbitzin Luzia | Hotelplan AG, Zürich |
| Jenni Regula | RB Frossard AG, Basel |
| Kurtz Angela | Hotel Johanniter, Luzern |
| Küttel Stefan | Falcon Travel, Zürich |
| Mumenthaler Christa | Eurocenter, Zürich |
| Nückles Jacqueline | Racine-Reisen AG, Biel |
| Ochsenbein Rolf | SSR-Reisen, Zürich |
| Odermatt Martin | Zentralschweiz Tourismus |
| Omlin Erich | Princept AG, Therwil |
| Perera Sunethra | Verkehrsverein Sarnen |
| Planzer Daniela | Kompas Travel, Luzern |
| Riberzani Claudia | Swissair, Zürich |
| Ruggli Sara | Schenker Reisen AG, Zürich |
| Santagata Antonetta | Kuoni Reisen, Zürich |
| Schreier Karin | Hochsee Segelschule Rorschach, Goldach |
| Steiner Jacqueline | Verkehrsverein, Luzern |
| Strik Karin | Swissair, Genf |
| Troncana Armando | Verkehrsverein, Luzern |
| Waldis Bettina | British Airways, Zürich |
| Weber Nicole | Tourasia, Wallisellen |
| Wildhaber Jeannette | Skilift Särenberg AG |
| Zemp Ruth | Hapimag AG, Baar |
| Zürcher Monika | |



Hotelier Urs Loew, Besitzer des Hotels Basilea, einem der dreizehn 3-Stern-City-Hotels in Zürich, führt Hildegard Geiger durchs «Zürcher Weihnachtsmärchen». Foto: Pascal Richard

Ein Stück Zürcher Weihnachtsmärchen

Es war einmal **Oma Geiger** aus München, die sich im Dezember im Zürcher Niederdorf aus dem Hotel Rütli wagte, um das «Zürcher Weihnachtsmärchen» zu erleben. Der 82 Jahre alten **Hildegard Geiger** zu Seite stand der bärtige (echt) **Urs Loew**, einer der dreizehn 3-Stern-City-Hoteliers in Zürich. «Zürich hat an Weihnachten das gewisse Etwas», haucht die ehemalige Berlinerin und macht sich zusammen mit der Gruppe – in der Mitte ein goldfarbener Labrador – auf einen Bummel durch die little big city. Vom glitzernden Weihnachtsbaum einer Goldschmiedin werden einige Schoggikugeln genascht. Unweit vom Hotel Storchchen laden ein paar Männer in fran-

zösischer Bürgertracht zum Glühwein und Lebkuchen ein. Die Männer repräsentieren die Republik Montmartre, deren Bürger in Paris immer am 6. Dezember Spielsachen für bedürftige Kinder sammeln – diesmal auch in Zürich.

Die Chagallfenster der Fraumünsterkirche leuchten hell. Märchenhaft leuchtet auch die mit Hunderten von Lämpchen bestückte Rathausbrücke. Das Märiltirum rattert im Hintergrund über die Bellevuebrücke. Der Fahrer ist ein weissbärtiger Weihnachtsmann, die Fahrgäste sind lauter Kinder in Begleitung von Engeln (ohne B davor). Von der

Wasserkirche her grüsst **Zwilling Oma Geiger**. Aus dem Haus Café Salomon grüsst der Geist des Dichters und Malers **Salomon Gessner**, der Leute wie Mozart und Goethe zu Besuch gehabt hatte. An der Gedenktafel **Lenins** (1917 in Zürich) in der Spielgasse vorbei führen kleine Gässchen zum **Limmatquai**. Der Blick wird frei auf den Fluss, in dem sich die vielen Lichter spiegeln. **Oma Geiger** strahlt. Der Glühwein im «Franziskaner» wartet. r.

Geführter Weihnachtsbummel der dreizehn 3-Stern-City-Hotels durch Zürich, 13. und 20. Dezember, Treffpunkt 16 Uhr im «Franziskaner» im Niederdorf, Dauer zirka 2½ Stunden, Anmeldung: Telefon 01 261 42 50.

Gstaad

Nach 24 Jahren wieder ins Gastgewerbe

Nach 24 Jahren Unterbruch werden **Heidi und Walter von Siebenthal** ein Hotel führen: Sie übernehmen auf die Wintersaison das **Golfhotel Les Hauts de Gstaad**.

Nach der Abwahl als Verwaltungsratspräsident der Bergbahnen **Gstaad-Saanenland Holding AG** kehrt **Walter von Siebenthal** ins Gastgewerbe zurück. Seit längerem hegte er die Absicht, auf der Aellenmatte/Hubelmatte in Saanenmosen in der Nähe der Saanerslochbahn neben sechs Apartmenthäusern auch ein 100-Betten-Hotel zu bauen. Statt dessen erwarb er das 5-Stern-Golfhotel **Les Hauts de Gstaad**. Er erhofft sich mit den

Apartmenthäusern **Synergien**. Die von Siebenthals wollen den mit fünf Sternen klassierten Betrieb freiwillig als 4-Stern-Betrieb führen. Das passe besser nach Saanenmosen. Im nächsten Jahr sollen zwei weitere Apartmenthäuser erstellt werden. Die Investitionen für das Hotel und für die 1997 geplanten Häuser belaufen sich laut von Siebenthal auf 12,8 Millionen Franken. Der bisherige Besitzer des Golfhotels, **Franz Wehner**, hatte sich bemüht, das Hotel zu verkaufen, weil er selber nicht über die nötigen Investitionsgelder verfügte. Wehner wird sich nun seinen Galerien und Hotels in Genf und in der Karibik widmen. Zwei bereits geplante Kunstausstellungen werden noch im Golfhotel stattfinden. SR

FRONT/KADER

hoteljob



Laurence Herren

Elisabeth Sermier Chahidi



Société suisse des hôteliers

Bureau de placement
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76
CP, CH-1000 Lausanne 9 Téléfax 021 320 02 64

FINANZIERUNGS+HOTELIMMOBILIEN-GESELLSCHAFT Europa

Infolge REORGANISATION unserer Finanzierungsgesellschaft verkaufen wir den SEKTOR HOTELIMMOBILIEN EUROPA mit angegliederter FINANZIERUNGSGESELLSCHAFT. Sind Sie ein MACHER aus der Hotellerie, möchten in diese sehr lukrative AERA aufsteigen? dann erwartet Sie ein komplettes PORTFEUILLES mit Hotelimmobilien an besten Plätzen Europas, privilegierte Kaufinteressenten, ein AGENT der Sie betreut, ein Finanzierungsbudget von 250 Mio. USD/Anno. Der Sitz Ihrer neuen Gesellschaft wählen Sie selbst, wobei Ihnen im Zentrum von Rom Ihr eigenes FINANZIERUNGSBÜRO zur Verfügung steht. Unsere Muttergesellschaft begleitet Sie in die Zukunft. Bewerbungen nur mit Berufs- und Kapitalnachweis von 260.000.— USD Chiffre

Euro Gastro Service (Hotellimmobilien)

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 62, 8004 Zürich.

89772366451

Für unser ★★★-Hotel mit 70 Betten in der Ostschweiz suchen wir nach Übereinkunft den/die

Gastgeber/in

- mit Flair für den Umgang auch mit älteren Gästen
- mit Initiative für die Schaffung neuer Angebote für neue Segmente
- mit Freude am Beruf und Begeisterungsfähigkeit für eine neue Aufgabe.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, unternehmerischen Freiraum und Unterstützung in der administrativen Betriebsführung.

Wir freuen uns über Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Chiffre 89936, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89936/329924

Für das ★★★-Hotel Sommerau in Chur suchen wir

einen Geschäftsführer

Das Hotel verfügt über 94 mit allem Komfort eingerichtete Zimmer, Snack- und A-la-carte-Restaurants, Dancing, Kegelbahn und Minigolfanlage (40 Mitarbeiter/innen).

Wir erwarten von den Bewerbern unternehmerisches Denken, organisatorisches Geschick, Belastbarkeit und Durchsetzungsvermögen. Idealerweise 30 bis 40 Jahre. Der Geschäftsführer muss Inhaber des Wirtpatentes mit Alkoholausschank sein.

Wir bieten interessante Anstellungsbedingungen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto und üblichen Unterlagen an:

P 89872325465

TRÉHAND VERSICHERUNGEN VERTRETUNGEN
ENGEL AG CHUR
7004 Chur Ringstrasse 37 Tel. 081 284 14 45 Fax 284 82 85

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 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 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

0 897232937

SULCUS
HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG

EDV-Freak?
flexibel & einsatzfreudig?
sprachgewandt? (D/F/I)
kundenfreundlich?

gesucht:
Support-Consultant

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG, die Spezialisten im Bereich EDV für Hotellerie und Gastronomie brauchen Verstärkung. Wir sind ein junges Team und suchen einen Powermann, eine Powerfrau, der/die unsere Kunden unterstützt. Sie sind zwischen 25 bis 35 Jahre alt, haben eine Hotelfachschule absolviert und möchten sich voll ins Geschehen stürzen. Sie werden natürlich intensiv auf die neue Tätigkeit vorbereitet, sollten aber keine Angst vor Computern haben. Interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an Karim Toledano oder rufen ihn für weitere Auskünfte an.

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG, Buzibachring 1
6023 Rothenburg, Tel: 041 289 10 10, Fax: 041 289 10 20

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1
Kader	2
Verkauf/Hotellerie	3-10
Stellengesuche	12

Sommaire

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

Inseratenschluss über die Festtage

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

Donnerstag, 19. Dezember 1996, um 17.00 Uhr.

Inseratenschluss der Stellenrevue:

Freitag, 20. Dezember 1996, um 17.00 Uhr.

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen:

Montag, 23. Dezember 1996, um 12.00 Uhr.

Last-Minute-Inserate bis

Montag, 23. Dezember 1996, um 16.00 Uhr.

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
ADIA HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

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

Menschen und Ideen



**MÖVENPICK
HOTEL**

Es ist doch schön, dass hier und da die richtigen Türen aufgehen! Die, die Ihnen eine Aufgabe bietet, welche Sie herausfordern und weiterbringen wird, ist jetzt offen:

Sales Manager

Dame oder Herr

Sie setzen die Marketing- und Verkaufstätigkeiten in den Bereichen Rooms und Banquet um und überzeugen unsere bestehenden und zukünftigen Kunden und Gäste mit unseren und Ihren Dienstleistungen. Sie analysieren den Markt, erstellen Marketing- und Verkaufspläne und sind für unsere Zielgruppen wie Fluggesellschaften, Congress-Organizers oder Touroperators der professionelle Gesprächspartner. Kurz, Sie sind die Persönlichkeit, die Herz und Qualität repräsentiert und umsetzt.

Sie haben eine fundierte Ausbildung mit Hotelfachschul- oder gleichwertigem Abschluss und bereits Erfahrungen im Hotelmarketing gesammelt. Als sprachgewandte (D/E/F), kreative und kommunikative Persönlichkeit haben Sie ebenfalls Teamleaderqualitäten. Norbert Fontana freut sich, Sie bald kennenzulernen.

Mövenpick Hotel Regensdorf
Im Zentrum, 8105 Regensdorf
Telefon 01/ 871 58 80

PM 8992/2015



BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

TERRA · VITE · VITA

Erde, Rebe und Leben - diese Trilogie steht über dem Konzept unseres neuen Ristorante in der Region Bern.

Für diesen neuen Betrieb mit jungem Team suchen wir eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

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

Wenn Sie den Fähigkeitsausweis besitzen, Organisations- und Führungserfahrungen, sowie gute Kenntnisse der italienischen Küche und Sprache haben, dann möchten wir Sie gerne für diese Aufgabe begeistern.

Sind Sie interessiert und möchten unsere Philosophie kennenlernen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Bindella Unternehmungen AG
Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8
Thomas Käser ☎ 031 / 312 63 70

01892/29143

Bar in der Zürcher Altstadt

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung motivierte/n, selbständige/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.

0189743/199178

Etwas zu verkaufen?
Inserieren Sie im Bazar der



Fax 031 370 42 23

GASTHAUS ZUM LANDENBERG

Das Restaurant an der Jordanstrasse 1, 6060 Sarnen OW

Es ist Zeit, dass Sie und Ihr/e Partner/in sich den langersehten Traum einer vorwiegend selbstständigen Tätigkeit in der gepflegten Gastronomie erfüllen. Als eingespieltes

Geschäftsführungs-Paar

per 1. Februar 1997 oder nach Vereinbarung

suchen Sie keine Stelle, sondern einen Tätigkeitsbereich, in welchem Sie sich verwirklichen können. Was muss es für ein Gefühl sein, immer zurückgerufen zu werden, wenn Ihre Eigeninitiative, die seriöse Planung und die garantierte Umsetzung, die Grundlagen für einen erfolgreichen Aufbau eines Unternehmens, von Ihrem Arbeitgeber nicht erkannt werden und der Alltagstrott gezwungenermassen seine Fortsetzung findet...

Wir bieten Ihnen, falls Sie die entsprechenden Voraussetzungen mitbringen, eine einmalige Chance. Ohne finanzielle Risiken und ohne Investitionskapital werden Sie Gastgeber in einem der traditionsreichsten Gebäude der Innerschweiz (zirka 50 Plätze, schöne Terrasse, idealste Arbeitsbedingungen). Unsere anspruchsvollen, aber nicht minder dankbaren Gäste suchen sowohl Ihr Gespür der Gastfreundschaft als auch jenes der kreativen, marktfrischen, anspruchsvollen und abwechslungsreichen Küche.

Damit Sie diese Aufgaben auch 100%ig wahrnehmen können, entlasten wir Sie weitgehend von administrativen Lasten und unterstützen Sie in marketingstrategischen Massnahmen, welche Sie als Fachperson mitberaten und täglich umsetzen dürfen.

Ein bessener Koch und eine liebenswürdige, fachlich perfekte Gastgeberin, die zielstrebig und organisiert an die Sache gehen wollen und zu mehr Leistung bereit sind, als dies ein 8-Stunden-Tag vorschreibt, und darüber hinaus die besten Referenzen, Erfahrungen und Organisationstalent in Küche und Service mitbringen, müssen uns schreiben. Schicken Sie Ihre Unterlagen inklusive Fotos an: **Gasthaus zum Landenberg**, Administration, z.H. Peter Muff, Postfach, 6061 Sarnen. Wir garantieren für vollste Diskretion.

89945/286117

SPORTCENTER

ERLEN

ENGELBERG

Wir, ein polysportives Sportcenter mit Eis-, Curling- und Tennishalle im bekannten Ferienort Engelberg, suchen ab Mitte Mai 1997 für unser Restaurant

eine/n Pächter/in

mit Fähigkeitsausweis

Das Restaurant mit Alkoholpatent umfasst 110 Plätze und wird in Beiz und Stübli unterteilt. Die teilweise gedeckte Gartenwirtschaft mit Blick auf sechs Tennisplätze umfasst 40 Plätze.

Wir suchen kreative Personen, die ihre Ideen in unserem Betrieb erfolgreich umsetzen wollen. Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns an, damit wir gemeinsam die Zukunft besprechen können.

SPORTCENTER ERLIN, ENGELBERG
Telefon 041 637 34 94,
Werner Brütsch, Geschäftsführer,
verlangen.

89956/168009

delikatessen & 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 Marketing, F&B Administration

In dieser Position sind Sie verantwortlich für den Marketingbereich und das administrative Dienstleistungszentrum der F&B Abteilung. Mit einem kleinen Team kümmern Sie sich um die aktive Kundenakquisition und planen und organisieren Verkaufsförderungs-, Werbe- und PR-Massnahmen.

Des weiteren gewährleisten Sie die schnelle und kundenorientierte Verarbeitung der Reservationen und anfallende administrative Arbeiten auf dem Banquet-, Seminar- und Party-Service-Bereich.

Zu Ihren Stärken zählen stilvolles Auftreten, Organisationstalent und Kreativität. Weitere Voraussetzungen für eine erfolgversprechende Kandidatur sind Erfahrung im Sales- und Marketingbereich sowie Kenntnisse der Restaurantbranche.

Interessenten bitten wir um ausführliche Bewerbungsunterlagen an

Bahnhof Buffet Zürich
Personalabteilung, Postfach, 8023 Zürich

89947/39870



MARCON GASTGEWERBE UNTERNEHMUNGEN

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

Teamleiterin - Restaurant

für unsere originellen Restaurants. Wir bieten Ihnen nebst guten Arbeitsbedingungen eine äusserst selbstständige Tätigkeit an. Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte die üblichen Unterlagen z. H. Herrn Markus Marcon. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

85849/340251

Sonnenplatz 6020 Emmenbrücke
Telefon 041 260 81 00

SEEHOTEL MEIERHOF

HORGEN - ZÜRICH

Unser Haus liegt am Zürichsee, 15 km von der Stadt Zürich entfernt. Sehr gute Anschlussmöglichkeit mit der S-Bahn. Der Bahnhof ist vis-à-vis. Das 4★ Seehotel Meierhof verfügt über 113 Zimmer, 1 Restaurant und Bar.

Wir suchen ab Mitte Januar 1997 eine/n

Administrationsleiter/in Direktionsassistent/in

für folgende Aufgaben:

- Personalwesen
- Kreditorenbuchhaltung
- Direktionssekretariat und Direktionsvertretung.

Diese anspruchsvolle und vielseitige Position verlangt eine kompetente Persönlichkeit, welche über eine fundierte Ausbildung und Hotelierfahrung verfügt. Teamorientierung, Kommunikationsfähigkeit in D/E/F sowie EDV-Kenntnisse sind wichtige Voraussetzungen.

Kandidatinnen und Kandidaten, welche in dieser selbständigen und verantwortungsvollen Aufgabe Interesse sehen und in einem jungen Management-Team arbeiten möchten, senden uns ihre Bewerbung an:

Herrn Damiano Salvia, Direktor
Seehotel Meierhof
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen
Telefon 01 728 91 91

89835/15792



Im Auftrag unseres Kunden suchen wir auf Frühjahr 1997

Direktor/in

oder

Direktionsehepaar

zur Führung eines traditionsreichen ★★★-Hotels mit gepflegtem Gourmet-Restaurant und grossem Bankettsaal. Das Hotel-Restaurant liegt im EXPO2001-Gebiet, direkt an einem der drei Jura-Seen.

Der Betrieb erfordert eine dynamische Persönlichkeit, die auch an der regen A-la-carte-Restaurations Freude hat. Das zeitgemässe Salär steht im Verhältnis zur grossen Verantwortung.

Falls Sie auch aktiv an der EXPO2001 beteiligt sein möchten, bitten wir Sie, Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an **PLmanagement**, z.H. Frau Frieda Lauper, Eichweidstrasse 24, 8820 Wädenswil, zu senden. Absolute Diskretion ist zugesichert!

89899/26247

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Unerhört aber das könnte wirklich Ihre Chance sein, zwei Fliegen auf einen Streich...

Unser **OPERATIONS-ANALYST UND EDV-VERANTWORTLICHER** verlässt uns - und hinterlässt Ihnen eine unerhört interessante und vielfältige Aufgabe:

- Dies hier ist nur ein kleiner Ausschnitt aus dem gesamten Werk:
- Kreditorenbuchhaltung sowie Vorbereitung der Debitorenbuchhaltung
 - Vorbereitung und Erstellung der Betriebsabrechnung
 - Erstellen verschiedener monatlicher Berichte
 - Betreuung von Spezial-Projekten
 - Gesamte EDV-Koordination und Unterstützung der Anwender.

Wir stellen Ihnen folgende Hilfsmittel zur Verfügung, um die beiden Fliegen zu erwischen:

- Anwenderprogramme: Lotus, Excel, Winword, Fidelio FO, Abacus
- Modernes Novell-Netzwerk
- und als übstigstes Team.

Wenn Sie der kleine Ausschnitt aus dem gesamten Werk angesprochen hat und Sie die zur Verfügung stehenden Hilfsmittel optimal einsetzen können, sind Sie vielleicht schon im Februar 1997 ein Mitglied unseres Teams.

Interessiert? Rufen Sie doch einfach Vreni Gallmann oder Jörg Rud. von Rohr an, oder schreiben Sie uns.
Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich
Telefon 01 211 86 40

89937/41058

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

HOTELLERIE



Für unser Restaurant am Thunersee direkt bei der Schiffsstation suchen wir per 14. Februar 1997 einen jungen, motivierten und dynamischen

Küchenchef

Als Vollprofi sollen Sie kreieren, schaffen, führen und kommunizieren. Sie sind verantwortlich für die Qualität aller Speisen, müssen die Waren kosten, im Griff haben und führen ein mittleres Team von Mitarbeitern.

Unser Restaurant bietet eine breite Palette von Speisen an – Thai-Küche, Pizzeria, Fischgerichte sowie gutbürgerlich.

Wenn Sie sich für diese Stelle interessieren oder noch Fragen haben, so senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, oder kontaktieren Sie uns ab 16.00 Uhr im Fire House Pub 112 in Spiez, Telefon 033 654 03 03.

Hotel Aqua Welle
Familie R. Baumer, 3700 Spiez
Telefon 033 654 40 44, Fax 033 654 76 75

89915/32123



Ausflugrestaurant
im Rheintal
Nahe Appenzell
9453 Eichberg SG
Familie Städler-Motzer
Tel. 071/755 38 38

P. 89909/2487

In ein junges aufgestelltes Team suchen wir ab Februar 1997 oder nach Vereinbarung

Alleinkoch oder -köchin

kreatives, selbständiges Arbeiten, auszubildende Lehrlinge, 1. und 2. Lehrjahr, gute Verdienstmöglichkeiten. Jahresstelle, Grenzgänger oder Saisonstelle.

Auf Ihren Anruf freuen sich Fam. Städler und Personal

Für unseren Kunden, einen renommierten Landgasthof im Kanton Luzern, mit einer modernen, klassischen Küche und einem gepflegten Keller, suchen wir eine/n

Koch mit Führungspotential

Sie lieben es, Verantwortung in einem kleinen Team zu übernehmen. Ideenreichtum und Kreativität möchten Sie täglich unter Beweis stellen und die Gäste mit Ihren Kreationen verwöhnen.

Sie sind jung, dynamisch, und Sie verstehen Ihr Handwerk von der Planung bis zur Realisation. Dann sollten wir uns kennenlernen.

Gerne erteilen wir Ihnen Vorinformationen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Stellenantritt nach Vereinbarung,
spätestens 1. März 1997.

Werner Rast :
Personal
Beratung
Vermittlung

St. Oswaldsgasse 14
6300 Zug
Telefon 041 729 00 80

P. 89899/367479

THE ZIC ZAC DREAM-TEAM



sucht zur Verstärkung per sofort oder nach Vereinbarung eine initiative und kontaktfreudige Persönlichkeit als

Assistentin des Geschäftsführers

Sie sind mindestens 25 Jahre jung, verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung und kommen idealerweise aus dem Raum Basel. Eine selbständige und verantwortungsbewusste Denk- und Handlungsweise, Ihre natürliche Autorität, Ihr Durchsetzungsvermögen sowie Ihr Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese herausfordernde und entwicklungsfähige Aufgabe erfolgreich zu meistern.

Packen Sie die Chance, im **Zic Zac Rock-Garden** in ein nicht alltägliches Umfeld einzusteigen, das voll im Trend liegt und Sie bei entsprechender Einsatzbereitschaft weiterbringt. We save the world!

Für weitere Infos rufen Sie Herrn Urs Kohler an, oder senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsdossier an:



ZIC ZAC Rock-Garden
z.H. Urs Kohler
Baslerstrasse 355, 4123 Allschwil
Telefon 061 302 12 20



Zur Ergänzung unserer topmotivierten, jungen Küchenmannschaft suchen wir ab 1. Januar oder nach Vereinbarung

gelernten Koch w/m (Küchenchefstellvertreter)

Bist Du jung, pflichtbewusst, kreativ, arbeitest gerne im Team und bist bereit, Verantwortung zu übernehmen?

Dann setze Dich mit uns in Verbindung.

Familie
Ernst Kamm
Hotel Schäfli
8854 Siebnen SZ
Telefon 055 440 84 36

89983/66893

Wir suchen per sofort für Wintersaison junge, freundliche, ehrliche, frontorientierte Mitarbeiter/innen, welche Freude am Beruf haben.

- Hofa
- Verkäufer/in
- Mitarbeiter/in für Kasse und Office
(wird gerne angeleitet)

Es erwartet Sie ein kleines Team. Kost und Logis im Haus möglich.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freut sich:
Familie J. Borer-Bourquin
Bergrestaurant Giswilerstock
6076 Mörlialp ob Giswil OW
Telefon 041 675 18 15, Fax 675 23 98

89964/281360



Wir sind ein Vierstern-Ferienhotel mit 110 Betten direkt am Thunersee und suchen in Jahresstelle:

Chef/in de réception

- Lieben Sie den Kontakt mit internationalen Feriengästen?
- Haben Sie ein Flair für Administration?
- Möchten Sie Verantwortung übernehmen?

Dann sollten Sie diese ausbaufähige Kaderposition näher kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Hirschen am See
R. und A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 251 22 44
Fax 033 251 38 84



89967/11537

CARRIERE

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

Wir suchen Kadermitarbeiter/innen verschiedenster Führungsebenen und Funktionen. Mitarbeiter/innen für die Réception oder die Personalabteilung, Betriebsassistenten/-innen, Servicefachangestellte sowie Chefs de partie und Commis de cuisine.

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

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

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



Gasthaus Adler Nebikon

Wir suchen einen talentierten und motivierten

Koch-Tournant

der uns hilft, unsere 17 Punkte im «Gault Millau» und den Stern im «Guide Michelin» zu verteidigen.

Unser Kapital: Eine kleine, aber feine Brigade, jahrzehntelange Erfahrung in der Spitzgastronomie, Begeisterung für den Beruf und viele zufriedene Stammgäste. Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre kurze Bewerbung und auf ein erstes Gespräch.

Sylvia Hunkeler, Gasthof Adler
6244 Nebikon
Küchenchef: Reinhold Müller
Telefon 062 756 21 22
Fax 062 756 32 80



89903/26360

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel
im Herzen von Bern.

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir auf Anfang Februar 1997 einen erfahrenen

1. Sous-chef

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten, sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Unser eidg. dipl. Küchenchef, E. Bolli, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031 312 10 21
Fax 031 312 11 47



ALPINE CLASSICS

VERKAUF



Die Firma EGRO AG in Niederrohrdorf gehört zu den weltweit führenden Herstellern von professionellen Kaffeemaschinen. Hohe Qualität und zukunftsweisende Innovation haben zu einem bedeutenden Marktanteil in der Gastronomie geführt. Um die verstärkte und intensivere Bearbeitung des Marktes Schweiz sicherzustellen, suchen wir die durchsetzungsstarke,

branchenerfahrene und erfolgsorientierte Persönlichkeit als

VERKAUFSLEITER/IN

Kaffee weckt Ihre Phantasie und Leidenschaft!

Ihre Aufgaben:

Ihnen obliegt die Gesamtverantwortung für den Markt Schweiz. Sie erstellen die Budgets, erarbeiten Verkaufskonzepte und setzen Ihre Marketingmassnahmen erfolgreich durch. Dabei führen Sie die bestehende Verkaufsorganisation, akquirieren und betreuen Schlüsselkunden und unterstützen aktiv den Frontverkauf, indem Sie selbständig ein Verkaufsgebiet betreuen. Direkt dem Bereichsleiter Kaffeemaschinen unterstellt erkennen Sie neue Trends, analysieren Kundenbedürfnisse und erarbeiten Lösungen.

Was Sie mitbringen:

Sie haben nachweislich in der Gastronomie oder in artverwandten Branchen Verkaufserfolge erzielt und sind es sich gewohnt, Mitarbeiter zu führen und zu motivieren. Sie arbeiten selbstständig, zielorientiert und können sich Ihren Gesprächspartnern anpassen. Technisches Flair und ausgeprägte Kommunikationsstärke verhelfen Ihnen zu einem erfolgreichen Auftritt. Deutsch und Französisch beherrschen Sie problemlos, und Sie verfügen neben einer betriebswirtschaftlichen Ausbildung auch über ein ansprechendes Erscheinungsbild.

Wir bieten Ihnen:

Grosse Freiheit und Selbständigkeit in der Gestaltung Ihres Marktauftrittes, des Einsatzes Ihrer Mittel und der Führung Ihres Teams. Ein hervorragend eingeführtes Produktprogramm mit einem anerkannten Qualitätsnachweis und einem funktionierendem Support. Ein Heimmarkt mit einem sehr hohen Marktanteil und entsprechendem Potential für Folgegeschäfte. Zugehörigkeit zu einem motivierten Führungsteam, interessante Kundenbeziehungen sowie moderne Kommunikations- und Arbeitsmittel.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Beauftragte, Mercuri Urval AG, Centralbahnstrasse 7, 4002 Basel, mit dem Vermerk **639.532** oder rufen Sie für weitere Informationen Telefon **061-271 00 00** an. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Mercuri Urval, Assessment Spezialisten in Rekrutierung und Selektion, Potenzialanalysen, Management Development und Coaching mit Sitz in Basel, Zürich, Nyon und neu in Bern sowie weiteren 75 Büros in Europa, USA und Australien.

EN 89878/384308

Mercuri Urval

Das anmutige Hotel am Zürichsee

Das Hotel Ermitage ist weit herum bekannt für seine exklusive mediterrane Küche; Gault & Millau «schenkte» uns 17 Punkte und zu den «Grandes Tables Suisses» gehören wir seit Frühling 1994. Zum Hotel zählen neben dem Terrassenrestaurant und dem Beach Club das Restaurant «Le Pavillon», die Hotel-Bar und 26 Gästezimmer (davon 6 Suiten).

Für unseren Empfang suchen wir per Mitte Februar 1997 zur Ergänzung unseres jungen Teams eine/n

Réceptionistin/en

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in stilvoller Umgebung und einzigartiger Ambiance Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Wir suchen eine/n verantwortungsvolle/n, erfahrene/n Frau oder Mann mit guten Sprach- und EDV (Fidelio)-Kenntnissen sowie guten Umgangsformen und Freude am «Gastgeben».

Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Sie. Senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung.

Frau Constancia Jörger

ERMITAGE

**** Hotel • Restaurant • Bar am See
Frau Constancia Jörger
Hotel Ermitage am See
Seestrasse 80
8700 Küsnacht
Telefon 01 910 52 22
Telefax 01 910 52 44

Seehotel DELPHIN am Hallwilersee

Unser mittelgrosser Familienbetrieb mit einem ausgeprägten Fischspezialitätenrestaurant und eigener Fischerei sucht auf Anfang März/April 1997 oder nach Vereinbarung motivierten und jüngeren

Sous-chef und Chef de partie

Wir wünschen uns eine belastbare und kreative Persönlichkeit mit sehr guten Fachkenntnissen und fundierter Ausbildung.

Sind Sie interessiert, in einem jungen Team die hohen Erwartungen unserer Kundschaft zu erfüllen?

So rufen Sie uns einfach an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Seehotel Delphin
z. H. Herrn Claude Fischer
CH-5616 Meisterschwanden
Telefon 056 667 11 88

89939/71226

Hotel Sântis

Gesucht per Januar (5. 1. 1997)

Küchenchef (jung und dynamisch)

Wir erwarten fundiertes Fachwissen, einige Jahre Berufserfahrung, Freude an der Lehrlingsausbildung, Kompetenz in der Führung einer kleinen Brigade und Sinn für Teamarbeit; sowie

Servicefachangestellte

für unseren anspruchsvollen und lebhaften Betrieb.

Auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung freut sich Reto Haindl und das Sântisteam.

Reto Haindl

Kasernenstrasse 44, 9100 Herisau
Tel. 071 351 12 91

Restaurant Büttenberg im Alterswohnheim Büttenberg, Biel

Für die Neuübernahme des Betriebes am 1. Februar 1997 suchen wir eine

Persönlichkeit für den Service unseres Tageskaffees

die «das Kaffee» selbständig und alleine betreut und durch seine/ihre positive Ausstrahlung neues Leben in den Betrieb einbringen kann. Unser/e neuer/ Mitarbeiter/in sollte bei der Erledigung seiner/ihrer Arbeiten Selbstinitiative entwickeln und dabei die Liebe zum Detail pflegen. Nach der Einarbeitungszeit wird er/sie ausserdem den Chef de service an seinen Frei-/Ferientagen ablösen.

Wir bieten für diese Aufgabe eine weitgehend geregelte Arbeitszeit (abends meist frei), die Möglichkeit Verantwortung zu übernehmen und gute Entlohnung.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, bereits Erfahrung in ähnlichen Aufgaben haben oder ganz einfach finden, dass Sie die richtige Persönlichkeit für diese Stelle sind, dann lassen wir uns gerne überraschen. Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Restaurant Büttenberg, Biel
c/o Daniel Beerli, Fellenbergstrasse 5
3053 Münchenbuchsee

89955/349 748

Trend Hotel

Eichwatt

Zürich

Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken
Ümsorgen – Ihr Herz einbringen...

...sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer hilfsbereiten, eigenständigen wie auch leistungs- und qualitätsorientierten Gastgeber/innen:

- Réceptionistin
mit Fidelioerfahrung
- Chef de partie tournant
davon 2 Tage Pâtisserie US-Buffer
- Sous-chef/Chef à la carte

Wenn Sie ein eigenständiger, kreativer und serviceversierter Koch sind, welcher gerne Lehrlinge ausbildet, wie auch Angebote von A-Z selber produzieren und fertigen möchte (Sous vide), ist dies eine abwechslungsreiche Herausforderung für jeden Koch mit Führungsflair und Unternehmerhaltung.

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstelle.
Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel.: 01 870 00 40

89952/8683

Remimag

...bringt Sie weiter

Remimag Gastronomie

In unseren acht Erlebnisrestaurants mit ca. 150 Mitarbeitern wird Qualität ausschliesslich über Menschen definiert. Deshalb sind unsere Mitarbeiter unser wichtigstes Kapital.

Unsere langjährige Personalverantwortliche freut sich auf ihr Baby und sucht deshalb Ihre Nachfolge als

Personalassistent/In

Der Verantwortungsbereich umfasst die Personalplanung, Rekrutierung, Betreuung, Förderung und die Information, sowie die gesamte anfallende Administration und die Lohnbuchhaltung. Dazu gehören auch die Vorstellungsgespräche, Verträge, Versicherungen und die einzuholenden Bewilligungen bis hin zu den Arbeitszeugnissen. Dies alles in Zusammenarbeit mit unseren Geschäftsführern.

In Ihrer Laufbahn ist jetzt ein Schritt nach vorn fällig, vorausgesetzt, Sie haben Freude am Umgang mit Menschen und verfügen über eine gründliche kaufm. Ausbildung evtl. mit Gastgewerbeerfahrung. Sie sind kommunikativ, loyal, teamorientiert und besitzen eine schnelle Auffassungsgabe. Ausserdem zeichnen Sie pädagogisches Flair und Durchsetzungsvermögen aus. Mit diesen Voraussetzungen und Ihrem vollen Engagement steht Ihnen ein selbstständiges Tätigkeitsgebiet offen.

Frau Silvia Huber freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Selbstverständlich werden Ihre Angaben vertraulich behandelt. Übrigens, da uns Frau Huber weiterhin als Teilzeit-Mitarbeiterin erhalten bleibt, ist eine perfekte Einführung und Begleitung garantiert.

REMIMAG GASTRONOMIE AG, BUZIBACHRING 3, 6023 ROTHENBURG
TELEFON 041 289 02 11

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

F&B Betriebsassistenten/-in (D, E) Administration, Bankett und Service

EDV-Kenntnisse von Vorteil
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Assistenten/-in der Betriebsleitung (D, E) Schwergewicht F&B

keine administrativen Aufgaben
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Servicefachangestellte (D, E) für unsere Piano-Bars Champagnertreff und Concertino

(CH, C- oder B-Bewilligung)

Service Mitarbeiter/in mit Ausbildung (D, E) für unsere Restaurants Cascade und Entrecôte

(CH, C- oder B-Bewilligung)

Assistant-Front-office-Manager, m/w (D, E)

(CH, C- oder B-Bewilligung)

Réceptionisten/-in (D, E)

(CH, C- oder B-Bewilligung)



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

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

Rufen Sie uns an: 01 251 50 02, Mo.-Fr. 9.30-11.30 und
16.00-17.00 Uhr, (Frau Weber, Personal Koordinatorin,
oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin), oder schreiben Sie
uns.

Central Plaza Hotel
Personalbüro, Central 1, 8001 Zürich

89954/40070



Für unser neugestaltetes Haus, das
HOTEL SOMMERAU TICINO
in südlichem Stil und seit 65 Jahren im
Besitz der Fam. Frappoli suchen wir per
sofort oder Vereinbarung

CHEF DE PARTIE/KOCH

für unsere südlich-kreative Küche: ein sehr
abwechslungsreicher und wichtiger Posten in unserer
italienischen Kulinaria. Eine nicht alltägliche, italienische Karte,
sehr individuelle Bankette, ein grosser Party Service fordern
einiges an Erfahrung, Einsatzwillen + Selbständigkeit, bringen
aber Ihnen viel Erfreuliches, nebst einer erstklassigen
Referenz. Ihnen obliegt auch die Lehrlingsausbildung und die
Küchen-Chef-Stellvertretung.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein
attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem
topmodernen Betrieb mit 180 Betten, div. Restaurants, BAR,
Bankett- & Kongressmöglichkeiten.
Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte: Ezio Frappoli,
HOTEL SOMMERAU TICINO, CH-8953 DIETIKON

Telefon: 01 745 41 41

AZ 89873/9610

HOF 6390 ENGELBERG

HOTEL
SONNENWEND



Unser gepflegtes 3-Stern-Haus ist ein
kleines Juwel inmitten der idyllischen
Engelberger Bergwelt. Der Sonnenwend-
hof verfügt über 28 Zimmer mit jegli-
chem Komfort.

Für die kommende Wintersaison suchen
wir zur Unterstützung

Betriebsassistenten/-in Hotelfachassistenten/-in

Das Arbeitsgebiet ist vielfältig und bie-
tet einem/einer Hotelfachschüler/in oder
einem/einer jungen Hotelfachmann/-
frau die beste Gelegenheit, den Einstieg
in die Verantwortung und Selbständig-
keit zu wagen.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Be-
werbungsunterlagen mit Foto.

Hotel Sonnenwendhof
Anita und Peter Basler Bros
Direktion
Gerschwiweg 1, 6390 Engelberg

89976/64394

Hafen-Restaurant Seerose 8038 Zürich

Für unseren lebhaften Betrieb am
Zürichsee suchen wir ab Februar/März
mit Erfahrung tüchtige/n, gewandte/n

Serviertochter/Kellner

(Saison- oder Praktikantenbewilligung
vorhanden)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder
Ihren Telefonanruf.

Telefon 01 481 63 83, Frau Schlatter,
Seestrasse 493.

89982/41084

hoteljob

Von Pontius zu Pilatus oder zu Hoteljob.

Hoteljob Personalberatung vermittelt
Fachkräfte aus der Hotellerie und
Gastronomie. Bevor Sie also Ihr
halbes Vermögen und Ihre ganze
Zeit für die Suche von geeigneten
Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
verschwenden, rufen Sie uns am
besten gleich an. Denn als Profis aus
der Branche wissen wir genau, wor-
auf es ankommt.

Hoteljob.
Exklusiv von Profis für Profis.

Schweizer Hotellier-Verein

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

Gasthof Krone 3113 Rubigen

Zur Neueröffnung Anfang Januar 1997
suchen wir noch kreatives, motiviertes
und freundliches Personal:

Servicefachangestellte/n ch Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für
weitere Auskünfte stehen wir Ihnen
gerne zur Verfügung.

Familie P. Hess, Telefon 031 721 25 84
oder 721 26 12.

Dienstag und Mittwoch geschlossen.

89972/83941

Für unser Restaurant «vis-à-vis»
im Zentrum von Zürich
suchen wir per sofort oder
nach Vereinbarung
einen qualifizierten

Chef de partie (w/m)

der über gute Fachkenntnisse
und ein ausgeprägtes
Qualitätsbewusstsein verfügt
sowie eine kleine Küchenbrigade
bevorzugt.

Samstag und Sonntag sowie
allg. Feiertage geschlossen.

Fühlen Sie sich angesprochen,
dann erwarten wir gerne
Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen.
Restaurant vis-à-vis
Herr St. Richard oder
Herr J. Schnaittmann
Talstrasse 40, 8001 Zürich
Telefon 01 211 73 10
Fax 01 211 73 23

vis-à-vis

89933/110299

Das Hotel Bellevue Palace ist ein 5-Stern-Hotel
inmitten der Stadt Bern mit 145 Hotelzimmern,
3 Restaurants und einer Bar, Konferenz- und Ban-
kettträumlichkeiten und 165 Mitarbeitern.

Wir suchen auf Januar 1997 in Jahresstelle für un-
sere Bankettorganisation eine tüchtige und
selbständige

F&B-Sekretärin

die beim Verkauf, bei der Überwachung und bei
der Durchführung von Veranstaltungen mithilft.

Für diese verantwortungsvolle und vielseitige Auf-
gabe sollten Sie folgende Voraussetzungen mit-
bringen:

- gastgewerbliche Erfahrungen und Interesse am
Restaurantswesen
- kaufmännische Ausbildung mit guten mündli-
chen und schriftlichen Sprachkenntnissen
(D/F/E)
- Freude an Sekretariatsarbeiten
- Flexibilität und Einsatzbereitschaft.

Wir bieten eine äusserst interessante und
abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen,
motivierten Team.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf
Ihre Bewerbung mit Foto 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

89973/4081

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

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/F/E	NE/BE	
1017 Sous-chef	24	D	B	sofort	D/E	BE Oberl.
1018 Koch/Küchenchef	44	CH	sofort	D/F/E	Hotel, Jungfraueregion/Grindelw.	
1019 Commis de cuisine	20	I	C	Febr. 97	I	BE/VS/TI
1020 Koch	24	F	A	sofort	D/F	
1021 Allainkoch	47	CH	sofort	D/F/I	VS/GR/BE Oberl.	
1022 Küch-/Souschef	33	CH	sofort	F/D/E	ZH/West-CH	
1023 Küch-/Souschef	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-/Souschef	43	CH	Febr. 97	D/F		
1027 Allainkoch	47	CH	sofort	D/F/I	GR/TI/VS/BE Oberl.	
1028 Chef de partie	28	F	A	sofort	D/F/E	3-4* Hotel, GR/VS
1029 Koch	21	CH	n. Ver.	D/F/E	Rest., BE	
1030 Commis entremetier	25	CH	sofort	D/F/E	Zürich	
1031 Köchin	20	CH	Febr. 97	D/E/F	TG/SG	
1032 Souschef/Koch	32	D	C	Jan. 97	D/E	Tagesbetrieb

Service/service

2350 Chef de service	57	I	C	sofort	I/D/F	GR
2351 Sefa/Barmaid	21	CH	Febr. 97	D/F/E	GR	
2352 Chef de service	29	CH	Jan. 97	D/I/F	Zürich + ZH-Unterland	
2353 Service/w.	39	D	B	sofort	D/E/F	Rest.
2354 Kellner	24	F	A	sofort	D/F/E	1-3* Hotel, Zentral-CH/AG
2355 Chef de service	26	CH	sofort	D/I/F	Skigebiet	
2356 Bar	34	CH	sofort	D/E	Bar/Pub, GR/VS/Skigebiet	
2357 Kellner	24	A	A	sofort	D/F/E	
2358 Sefa	29	CH	sofort	D/F/E	Baden/Wohlen/Muri	

2359 Barmen	23	CH	Febr. 97	D/F/E	Bar/Dancing, Berggebiete	
2360 Kellner/Barmen	26	P	B	Febr. 97	D/F/E	Zürich
2361 Kellner	24	P	A	Jan. 97	D/F/E	BS
2362 Sefa	20	CH	Febr. 97	D/F/E	Bern + Umgeb.	
2363 Sefa	19	CH	Jan. 97	D/F/E	Rest./Café, ZH	
2364 Barmaid	23	CH	sofort	D/E/F	Disco/Bar, Skigebiete	

Administration/administration

3411 Réceptionsprakt./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/F/E	3-5* Hotel, West-CH/LU
3415 Récept./Sekretärin	25	CH	n. Ver.	D/F/E	LU/ZG/AG	
3416 Verkaufsleiter	27	D	A	n. Ver.	D/E/F	TI
3417 Geschäftsführer	31	D	B	n. Ver.	D/F/E	LU
3418 Receptionist	26	F	A	sofort	D/F/E	2-3* Hotel
3419 Anfangsrecept./w.	28	CH	sofort	D/F/E		
3420 Receptionist	28	CH	Febr. 97	D/F/E	ZH/AG/LU/BS	
3421 Receptionist	26	CH	sofort	D/I/E	ZH/GR/CH/CH	
3422 F&B/Betriebsass./w.	26	CH	sofort	D/F/E	3-4* Hotel, BE/SO	
3423 Receptionist	56	CH	sofort	D/F/I	Hotel garni, TI/GR	
3424 Geschäftsführer	42	CH	n. Ver.	D/E	Tagesbetrieb, ZH	
3425 Receptionist	19	CH	sofort	D/F/E	BE	
3426 Receptionist	21	CH	sofort	F/D/E	VS/TI/VD/GR/ZH	

Hauswirtschaft/ménage

4895 Hilfskraft	36	AL	B	sofort	D	
4896 Officehilfe	36	P	A	sofort	P/I/F	Deutsch-CH
4897 Haustechniker	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	
4902 Buffet/Zimmer	35	P	C	Jan. 97	D/F/I	Zürich
4903 Portier	39	CL	N	sofort	D/E	Zürich
4904 Hofa/Hilfsgouv./w.	19	P	C	Jan. 97	D/F/I	3-5* Hotel, ZH

4905 Buffeldame	43	CH	Febr. 97	D/E	3-4* Hotel, Bern/Luzern	
4906 Hilfskraft	40	I	C	n. Ver.	F/I/D	West-CH
4907 Hofa/Gouvernante	24	D	A	Jan. 97	D/F/E	Bern + Umgeb.
4908 Hilfskraft/w.	28	P	A	sofort	P/F/D	
4909 Etage/Lingerie	20	CH	Jan. 97	D/E/F	4-5* Hotel	
4910 Hilfskraft	51	CH	Jan. 97	D/E/F	BE	

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine 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 Mehrwertsteuerertrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschnmöglichst, 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!)

89930/84735

HOTEL-RESTAURANT AMBASSADOR KONGRESSZENTRUM, BERN

Für unseren ****-Betrieb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiter:

- **Sous-chef** für unser französisches Restaurant (A-lacarte- und Bankettküche)
- **asiatische Köche** für unser japanisches Teppan Restaurant (Teppan-, Sushi- und Sashimi-Kenntnisse erforderlich)
- **Empfangssekretärin** mit Berufserfahrung (D, F, E in Wort und Schrift)
- **Sekretärin für den F&B-, Personal- und Verkaufsbereich** mit Berufserfahrung
- **freundliche/n Servicefachangestellte/n** mit Service-Erfahrung
- **Halbtagsangestellte** für unseren Frühstücksservice
- **jungen Mann für das Vorbereiten unserer Seminare** und die **Erdigung allgemeiner Reinigungsarbeiten** (technische Kenntnisse erwünscht).

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Dubas zur Verfügung, **Telefon 031 370 99 99**.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung z. H. der **Direktion Hotel Ambassador**, Seftigenstrasse 99, 3007 Bern.

P 89874/89899



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

Servicefachangestellte (CH)

die mit Elan und Freude ihren Beruf ausüben möchte.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Frau Brunner.

Restaurant Müli
5243 Mülligen
Telefon 056 225 11 54,
Fax 056 225 20 58
So./Mo. geschlossen!

AZ 89651/25887

Le piment d'une idée...

Genève MÖVENPICK HOTEL

4 Sterne Plus, 350 Zimmer, 1 traditionelles Mövenpick Restaurant, 1 Brasserie, 1 Selbstbedienungssrestaurant 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 Proz, Personalassistentin **HOTEL MÖVENPICK**, CP 556 20 route de Pré-Bois 1215 GENEVE 161. 022 717 16 24

MÖVENPICK

Grand Hotel Europa au Lac Lugano

Wir suchen eine dynamische, begeisterungsfähige

Chef de réception

Zu Ihren Aufgaben gehören administrative Arbeiten, Überwachung, Führung und Organisieren der Réception.

Die Voraussetzung sind gute Fremdsprachkenntnisse I/D/E/F, langjährige Berufserfahrung, EDV-Erfahrung.

Schicken Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an

Grand Hotel Europa
Herrn Tullio Foglia
6900 Lugano-Paradiso

P 89900/21946

Original • Individuell Persönlich

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

Chef/in de réception

Saisonstelle, ****/GR

Chef de partie/ Commis de cuisine

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

Pâtissier

Jahres- oder Saisonstellen, ganze CH

Servicefachleute/Barmails

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

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen
mit Foto senden Sie bitte an
untenstehende Adresse.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

gastro
S Haus & Howald

Landstrasse 83/PF 3061
CH - 5430 Wetzigen

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

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef

mit Erfahrung

5-Tage-Woche nach Einsatzplan.
CH oder mit Bewilligung C.

Bewerbungen an:

Restaurant Stadtcafé, Herrn Muku-
san, Stadthausstrasse 119, 8401 Win-
terthur, Telefon 052 212 42 41

89856/384764

Sporthotel Stoops, 6433 Stoops

Komfortables Ferien- und Seminarhotel
mit 110 Betten in autofreiem Sommer-
und Winterferienort (Skigebiet), oberhalb
von Brunnen über dem Vierwaldstätter-
see gelegen, sucht für die Wintersaison
(16. Dezember oder nach Übereinkunft
bis zirka 31. März 1997):

Buffetdame

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Be-
werbungsunterlagen.

Sporthotel Stoops, 6433 Stoops
Marc-André Peter, Direktion
Telefon 041 810 45 15
Fax 041 811 70 93

89760/2071

Die ZFV-Unternehmungen bieten
ihren Gästen in 45 Betrieben Stärkung
und Entspannung, frische Produkte,
feines Geniessen...

...und ein Lächeln dazu.

Sie haben die Wahl!

Wir suchen sowohl für unser ***-*Hot-
el Rütli*, im Herzen von Zürich ge-
legen, als auch für unser
***-*Hotel Zürichberg*, mit wunder-
barem Ausblick auf Zürich, eine/n

Réceptionist/-en

Voraussetzung für diese abwech-
slungsreichen Stellen sind: Berufser-
fahrung, gute Sprachkenntnisse
(D/F/E/I oder Sp.); Anwenderkennt-
nisse des EDV-Systems «Fidelio» so-
wie ein grosses Mass an Selbständig-
keit.

Sie sind verantwortlich für den zuvor-
kommenden Empfang und die umfas-
sende Betreuung unserer internatio-
nalen Gäste sowie alle anfallenden Ré-
ceptionsarbeiten.
Wenn Ihr Interesse geweckt haben
und Sie mehr über diese Stellen erfah-
ren möchten, senden Sie bitte Ihre voll-
ständigen Bewerbungsunterlagen an
Frau Petra de Capitani.



ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

89877/41408



Wir sind ein Optikfachgeschäft mit 20 Angestellten
und suchen für unsere Réception/Empfang fröhliche/n,
freundliche/n und aufgestellte/n

Réceptionistin/Réceptionisten

Wenn folgende Ausdrücke für Sie kein Fremdwort sind:

- Ruhe ausstrahlen (auch in hektischen Zeiten)
- positiv denken
- flexibel
- Kunden spüren/zuhören können
- reddegewandt (Muttersprache Deutsch, Fremdspra-
chenkenntnisse von Vorteil)
- einfach den Kunden «gern haben»
- telefonieren
- Kunde während Wartezeit betreuen (Kaffee servieren
usw.)

dann würden wir Sie gerne kennenlernen.

Wir bieten:

- Arbeitsplatz mitten im Herzen der Stadt Bern
- geregelte Arbeitszeiten (50 bis 70 Prozent)
- Sonntag frei
- Umsatzbeteiligung nebst geregelter Lohn
- ...und einiges mehr, das wir jedoch gerne persönlich mit
Ihnen besprechen.

Stellenantritt nach Vereinbarung, spätestens 1. März
1997.

Optikfachkenntnisse sind nicht erforderlich, Sie werden
gründlich eingearbeitet.
Interessiert? – Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Be-
werbung mit den üblichen Unterlagen an Frau Gisela
Schneider. Eine rasche Antwort ist Ihnen sicher.

Bartschi Optik AG Zeitglockenlaube 4 3000 Bern Telefon 031 311 77 44

89672/38737



Grindelwald

Für unser lebhaftes, mitten im Dorzentrum gelegenes
Speiserestaurant suchen wir ab sofort oder nach Verein-
barung für die Wintersaison (auch Jahresstelle) junge,
tüchtige

Restaurationstochter

Sehr guter Verdienst und geregelte Arbeitszeit zuge-
sichert. Studios mit Kochnische, WC, Dusche vorhan-
den.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf: Familie Jürgen Schläger,
Restaurant Zentrum, 3818 Grindelwald
Telefon 033 853 32 77

79886/14729



Unser modernes 3-Stern-Hotel Herisau wird am
1. Juni 1997 eröffnet.

Wir suchen auf den 1. Mai 1997:
eine zielstrebige, flexible

Direktionsassistentin

Anforderungen:

- Absolventin einer Hotelfachschule
- älter als 25 Jahre
- Sprachen D/F/E/I evtl. I, in Wort und Schrift
- Grundausbildung als Sefa/Koch/Hofa/Gastro Futura
- Sie sind eine Persönlichkeit mit Charisma, die Verant-
wortung übernimmt und Entscheidungen treffen kann.

Wir bieten:

- eine verantwortungsvolle Position
- weitreichende Kompetenzen
- Stellvertretung des Direktors
- leistungsbezogenes Salär
- 13. Monatslohn (100% ab 1. Tag)
- Vertragsbedingungen L-GAV '92
- Top-Infrastruktur;

einen innovativen, kreativen und aufgeschlossenen

Küchenchef

Anforderungen:

- Weiterbildung zum Gastronomiekoch
- kosten- und umsatzorientiert
- EDV-Erfahrung (Calcmenu oder andere Küchensoft-
ware)
- Diätenkenntnisse erwünscht, aber nicht Bedingung
- Erfahrungen in der bürgerlichen Küche sowie in der
«Top-Gastronomie».

Wir bieten:

- eine moderne, neue Küche
- leistungsbezogenes Salär
- 13. Monatslohn (100% ab 1. Tag)
- Vertragsbedingungen L-GAV '92.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre
kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Herisau, Adrian Zumofen
Bahnhofstrasse 14, 9100 Herisau

89895/163724



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Wir suchen für die Sommersaison 1997, ab Mitte März bis
Ende Oktober, folgende gut qualifizierte Mitarbeiter für den
Empfang:

2. Chef de réception D/F/E (I) Sekretär/in D/F/E (I) Praktikant/in

(nur CH-Bewerber möglich)

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen mit
Foto zuhanden der Direktion.



HOTEL CASTELLO DES SOLE
CH-6612 Ascona

Tel. 091 791 02 02 • Fax 091 792 11 18



89969/2259

IHTTI SCHOOL OF HOTEL MANAGEMENT

has an opening for the position of

Academic Co-ordinator

Successful candidates should:

- have a business degree or hotel school diploma
- have excellent organization skills
- be computer literate (Microsoft Word, Excel)
- have an excellent command of English
- enjoy working in a multi-cultural environment.

Please send your handwritten application with c.v. and
photograph to:

Mr. Kevin Lemasney, Director
IHTTI, av. de la Gare 15-17
CH-2000 Neuchâtel
Tel. 032 721 21 12
Fax 032 721 43 12
E-mail: scholl@ihtti.ch



P. 89953/101076

Für den Winter in Graubünden
suchen wir noch

Réceptionist

(Fidelio-Kenntnisse)

Réceptionspraktikantin Servicemitarbeiterin Jungkoch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf:



Telefon 081 252 21 61
7000 Chur

89991/61441



****HOTEL SEEPARK THUN

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungsräume, Fitness
und Sauna.

Wir suchen ab 1. Januar 1997 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle
zur Unterstützung unseres Maître d'hôtel **jungen**

Chef de service

Wir bieten Ihnen

- ein angenehmes Arbeitsklima
- ein gut eingespieltes Team, welches gerne Gäste verwöhnt
- vielseitige und interessante Arbeit
- einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur.

Wir wünschen uns

- eine abgeschlossene Berufslehre
- Führungserfahrung
- eine freundliche, einsatzfreudige und teamorientierte Persönlich-
keit, welche ihren Beruf liebt
- Gastgeberqualitäten
- Sprachkenntnisse (F, E).

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie
sie an:

Frau M. Burkhardt, Hotel Seepark
Seestrasse 47, 3602 Thun, Telefon 033 226 12 12

89934/249521

Für unser kleines Speiselokal (17 Punkte Gault-Millau,
1 Stern im Guide Michelin) in Uetikon am See (rechtes
Zürcherseeufer) suchen wir per sofort oder nach Überein-
kunft

Servicefachangestellte/n

und

Küchenmädchen

und

Commis de cuisine

Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team, haben Sie noch
Freude an Ihrem Beruf, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten gute Entlohnung, Sonntag und Montag frei, 5
Wochen Ferien, gutes Arbeitsklima, und auf Wunsch ist
ein Zimmer vorhanden.

Haben Sie Interesse? Dann schicken Sie doch einmal
Ihre Unterlagen oder rufen uns an.

Nur mit B- oder C-Bewilligung möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund
Kleindorfstrasse 61, 8707 Uetikon am See
Telefon 01 920 63 60

89917/294128

Für unser romantisches Individual-Hotel, mit 43 Zimmern und Juniorsuiten, zwei Restaurants, Terrasse und Bankettsälen im Herzen der Luzerner Altstadt, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen

**Jungkoch (m/w)
Chef de rang
Servicepraktikant/in
Buffetmitarbeiter/in**

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und an einer abwechslungsreichen Jahresstelle in einem schönen Betrieb interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.



★ ★ ★ ★

WILDEN MANN LUZERN
ROMANTIK HOTEL UND RESTAURANTS
M. Colombo, Direktion

Bahnhofstrasse 30 • CH-6000 Luzern 7
Tel. 041 210 16 66, Fax 041 210 16 29
Kesselturm gegenüber

89377/23450

LAAX CRAP

Wintersaison in der weissen Arena
Laax-Flims-Falera

Zur Vervollständigung unserer aufgestellten Teams in den Bergrestaurants suchen wir für die kommende Wintersaison:

Tegia Curnius im Skigebiet Weisse Arena:

ein gemütliches Selbstbedienungsrestaurant mit grosser Sonnenterrasse,

Commis de cuisine/Jungkoch

Tagesstelle, Unterkunft im Tal (Personalhaus oder privat).

Berghotel Crap Sogn Gion – auf 2222 m ü. M.:

Hotel und diverse Bedienungs- und Selbstbedienungsrestaurants

Commis de cuisine/Jungkoch

Unterkunft im Berghotel Crap Sogn Gion.

Gratis-Sportabonnement und gute Entlohnung sind bei uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Weisse Arena AG, Hotel- und Restaurationsbetriebe, Personalsekretariat, Frau B. Keller, 7032 Laax, Telefon 081 921 21 21. 89948/1784

HOTEL/RESTAURANT

KERNSEHOF

Wir suchen per sofort eine/n tüchtige/n

Servicearbeiter/in

in unser neu umgebautes Restaurant. Sind Sie flexibel und haben Sie Freude an Ihrem Beruf, dann sind Sie unser/e neue/r Mitarbeiter/in.

Auf Ihren Anruf freut sich Frau H. Mathys
Telefon 041 660 68 68

Montag ganzer Tag, Samstag bis 17.00 Uhr geschlossen Remise-Bar von Dienstag-Samstag geöffnet, jeweils ab 21.00-02.00 Uhr. 89949/75426

★ ★ ★

Restaurant Pizzeria

Das Restaurant/Pizzeria Rosengarten in Zollikerberg – charakterlich halb Italiener, halb Schweizer – ist eine einzigartige, sympathische Beiz.

Und jetzt gibt es eine anspruchsvolle Stelle zu besetzen: Als

Anfangs-Geschäftsführer-Assistent

übernehmen Sie mit viel Engagement einerseits die freundliche Betreuung unserer kunterbunten Gäste, der Sie den Wunsch auch in Stresssituationen von den Augen ablesen können, andererseits vertreten Sie den Geschäftsführer bei dessen Abwesenheit erfolgreich und professionell. Mit viel Pflichtbewusstsein und Wissen erledigen Sie als stellvertretender Geschäftsführer Bestellungen, Abrechnungen, Menüpläne, einen Teil der Mitarbeiterführung und so weiter.

Wollen Sie noch mehr über diesen aussergewöhnlichen Job und die idealen Anstellungsbedingungen erfahren? Dann rufen Sie Hrn. Albert Blättler an, oder schicken Sie einfach Ihre Unterlagen. Wir freuen uns darauf! 88744/102024

ROSENGARTEN
Forchstrasse 191, 8125 Zollikerberg
Tel. 01 391 66 01, Fax 01 392 06 01



★★★★ **HOTEL SEEPARK THUN**

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle

Commis pâtissier/-ère

welche/r auch auf dem Garde-manger-Posten eingesetzt werden kann

Servicefachangestellte

Dame oder Herr, mit Sprachkenntnissen (F, E)

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem gut eingespielten Team, welches die Gäste gerne kulinarisch verwöhnt, und einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre und höherer, gepflegter Gastronomieerfahrung, welche Ihren Beruf liebt.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen. Bitte senden Sie sie an:

Frau M. Burkhardt
Hotel Seepark
Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

89935/249521

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

TERRA · VITE · VITA

Erde, Rebe und Leben - diese Trilogie steht über dem Konzept unseres neuen Ristorante in der Region Bern.

Für diesen neuen Betrieb mit jungem Team suchen wir eine/n

**KÜCHENCHEFIN
UND
KOCH / KÖCHIN**

Die echte italienische Küche ist Ihnen wie uns ein Anliegen; Kräuter, Zitronen und reines Olivenöl würzen die Speisen. Frische und Einfachheit sind die Zauberworte.

Sind Sie interessiert und möchten unsere Philosophie kennenlernen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

Bindella Unternehmungen AG
Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8
Thomas Käser ☎ 031 / 312 63 70

89977/28113

Das Geschäftshotel der Luxusklasse mit 204 Zimmern, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Bankettsmöglichkeiten für bis zu 600 Personen sucht per Mitte Januar oder nach Vereinbarung einen qualifizierten

Demi-chef garde-manger

Sie bringen mit:

- eine entsprechende Berufslehre
- Kreativität
- Offenheit gegenüber neuzeitlichen Produktions- und Fertigungsmethoden
- Englischkenntnisse
- Teamgeist sowie gute Umgangsformen
- Belastbarkeit und Flexibilität.

Wir bieten Ihnen:

- motiviertes Team, angenehmes Arbeitsklima
- selbständigen Arbeitsbereich
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- Aufstiegsmöglichkeiten
- Personalparkplatz/Personalhauswohnung
- alle Vorteile einer De-Luxe-Grossunternehmung.

Sine Sie an dieser Stelle interessiert? Dann zögern Sie nicht, und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Marc Walther, Personaldirektor
Renaissance Zürich Hotel
Talackerstrasse 1, 8152 Zürich Glattbrugg
Telefon 01 810 85 00



RENAISSANCE
ZÜRICH HOTEL

88892/307475

**Mit ADIA HOTEL
in die Zukunft.**

**BETRIEBSLEITER/IN
GESCHÄFTSFÜHRER/IN**

Für einen grossen Restaurationsbetrieb im Raum Zürich suchen wir nach Vereinbarung einen Geschäftsführer, der in diesem stark frequentierten und sehr gepflegten Lokal gekonnt Mitarbeiter führt und schult und ausserdem für die Kostenkontrolle, die Angebotsplanung und den reibungslosen Ablauf an der Front die volle Verantwortung trägt. Als Gastgeber wissen Sie, wann Humor und wann Diskretion angesagt sind. Zusammen mit Ihrem Team betreuen Sie eine anspruchsvolle und prominente Kundschaft. Wenn Sie d, e, f sprechen, Erfahrung in einer ähnlichen Position mitbringen und an einer spannenden Herausforderung interessiert sind, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe und Foto an
Zürich, Frau Wicki

WHEN DREAMS COME TRUE...

Wir arbeiten während Sie sich vom Prüfungsstress erholen und Glühwein an der Schneebän genossen. Adia Hotel wünscht allen Hotelfachschülern einen erfolgreichen Abschluss und stellt allen jungen Profis ihre Dienstleistungen kostenlos und diskret zur Verfügung. Ihrer Herausforderung im Front- oder Back-Bereich eines Hotelbetriebs, in der Hotelzulieterbranche oder in einem Gastronomiebetriebes sind Sie nun nur noch einen Anruf weit entfernt. Wenn Träume nicht nur Schäume bleiben, sondern wahr werden sollen.
Zürich, Frau Wicki

KÜCHENCHEF

Ein neuer In-Treff wird sich am rechten Zürichseeufer auf Anfang 1997 etablieren. Damit sich die elegante Kundschaft nicht nur den Durst löschen, sondern auch den Hunger stillen kann suchen wir den jungen und ideenreichen Küchenchef, der mit seiner Brigade eine internationale Küche mit Schwergewicht TEX-MEX und Mediterranean pflegen wird. Die Identifikation mit Ihrem Arbeitsplatz ist hoch, und der Teamgedanke ist Ihnen wichtig.
Zürich, Herr Keller

CHEF DE PARTIE (TAGESDIENST)

Den besten Köchen zwischen 22 und 26 Jahren bietet Adia Hotel die Möglichkeit, in Zukunft nicht nur den Tag sondern auch den Abend zu geniessen. Unsere Angebote im Bereich Personal, Direktionsrestaurant, Spital- oder Altersheimküche sind vielfältig und verlockend. Denn in Zukunft werden Sie nicht nur am Abend frei haben, sondern das ganze Wochenende dazu. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann

BÄCKER-KONDITOR W/M

Für ein bekanntes Hotel in einem Innerschweizer Skigebiet suchen wir für die kommende Winter-, eventuell Sommersaison einen jungen, versierten, kreativen Bäcker-Konditor. Sie verwöhnen ihre Gäste zum Frühstück mit guten Backwaren und versüssen Ihnen den Tag mit raffinierten Dessertkompositionen. Sie sind ein Frühauferstehender, und die Möglichkeit, die Freizeit in einem Skigebiet zu verbringen, lässt Ihr Herz höher schlagen. Für Bewilligung und Zimmer wird gesorgt.
Luzern, Herr Fehlmann

BETRIEBSASSISTENT W/M

Für ein modernes Vierstern-Hotel in Zürich suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen Betriebsassistenten. Ihr Aufgabengebiet umfasst die Personaladministration und die Leitung der Réception – zudem sind Sie die Kontaktperson für die Organisation von Anlässen und Banketten sowie für den Bereich Marketing. Diese Herausforderung setzt eine abgeschlossene Hotelfachschule sowie Führungserfahrung voraus. Suchen Sie eine Stelle, die Sie fordert? Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Frau Wicki

CHEF DE SERVICE W/M

Wir suchen für einen umsatzstarken und renommierten Restaurationsbetrieb im Zentrum von Zürich den belastbaren und sprachgewandten Chef de service. Das Team ist motiviert, die Gäste international, und der Lohn sowie die Sozialleistungen sind ausgezeichnet. Wenn Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung sind, über einen Hotelfachschulabschluss verfügen, Führungserfahrung mitbringen und auch in hektischen Zeiten Ihre Freundlichkeit und Ihr Dienstleistungsbewusstsein bewahren, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

GOVERNANTE

Wir suchen für Erstklasshäuser in der ganzen Schweiz gelernte Hofas mit Erfahrung, die gerne organisieren, planen und einen Blick fürs Detail haben. Bewerberinnen mit Engagement und Ambitionen für eine Karriere im Housekeeping melden sich bei
Zürich, Frau Wicki

RECEPTIONISTIN

Für ein Kongresshotel im Raum Zürich suchen wir die motivierte Réceptionistin mit mindestens zwei Jahren Berufserfahrung. Sie lieben das internationale Ambiente, sind sprachbegabt und schätzen den Kontakt zu den Gästen aus aller Welt. Rufen Sie sofort an.
Zürich, Frau Wicki

**Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite**

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



Jules Verne

PANORAMA BAR

heisst die unter der Sternwarte und in unmittelbarer Verbindung zur Brasserie LIPP stehende, stimmungsvolle Panoramabar. Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für die Position als

Barmitarbeiter/in

eine erfahrene, dynamische Persönlichkeit, die guten Kundenkontakt und gute Stimmung zu pflegen versteht. Sie sind ein Mitdenker und Mitgestalter und verstehen es, das tägliche Geschäft wie auch Aktivitäten zu organisieren und konsequent durchzuführen, dann reservieren Sie sich eine nicht alltägliche Aufgabe.

Sind Sie interessiert, dann richten Sie Ihre Anfrage samt Bewerbungsunterlagen an Sébastien Jaeger, Personalchef, oder J.-G. Bratschi, Direktor.

Urania Restaurant AG
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
(Telefon 01 211 15 65)

69431/41297

restorama

ein Unternehmen der Swissair Gruppe

Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und suchen zur Ergänzung der Küchenbrigade je einen

Koch/Jungkoch oder Köchin/Jungköchin

für unser Personalrestaurant der
Bank Leu in Zürich-Stettbach

- Tagesdienst Mo. bis Fr.
- gediegene Atmosphäre
- Zubereitung von zirka 250 täglich frisch hergestellten Mahlzeiten
- à la carte, Apéros, Bankette.

Wir erwarten von Ihnen für beide Stellen:

- abgeschlossene Lehre als Koch/Köchin im Alter von bis 30 Jahren
- Teamfähigkeit und Organisationsstapel, Initiative, Innovation sowie Kreativität.

Sind Sie an einer dieser Herausforderungen 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 Claudia Scherrer (Telefon 01 808 70 87) zur Verfügung.

Restorama AG, Claudia Scherrer, Postfach, 8058 Zürich-Flughafen

0 89929/38487

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 zusehen 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

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

Persönlichkeit für Support und Schulung

Für die Einführung und Betreuung unseres FIDELIO Food & Beverage-Programmes für unsere Niederlassung in Montreux.

Voraussetzungen:

- Abschluss einer Hotelfachschule
- Erfahrung im F & B-Bereich
- sehr gute FIDELIO Food & Beverage-Anwenderkenntnisse
- PC-Erfahrung (Microsoft-Produkte)
- sehr gute Kenntnisse der französischen und der deutschen Sprache
- gute Allgemeinbildung
- Kontaktfreudigkeit
- Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
- gepflegte Umgangsformen.

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

Für telefonische Auskünfte stehen Ihnen Herr M. Chervet (Telefon 021 966 15 55) oder Frau E. Altorfer (Telefon 01 733 74 00) gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Check-In Data AG, Av. de Florimont 1, 1820 Montreux.

CHECK-IN DATA AG

Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Check-In Data AG, CH-8952 Schlieren, Wiesenstrasse 10A, Tel. 01 733 74 00, Fax 01 733 74 02
Niederlassung: CH-1820 Montreux, Av. de Florimont 1, Tel. 021 966 15 55, Fax 021 966 15 85

86629/306873

MOTIVIERT

zur Begeisterung

An alle leidenschaftlichen GastronomInnen die beruflich weiterkommen möchten. Hier ist Ihre grosse Chance, damit Sie Ihre Zukunft erfolgreich gestalten können. Sind Sie bereit ausgetretene Pfade zu verlassen? Dann nutzen Sie die Gelegenheit in Ihrem neuen Küchenteam als

CHEF DE PARTIE

und zur Unterstützung unseres Serviceteams als
GASTGEBER/IN

Als Chef de Partie oder ServicemitarbeiterIn wird Sie das moderne Arbeitsklima und die einzigartige Philosophie genauso faszinieren, wie Ihre Gäste. Schicken Sie jetzt gleich Ihre Unterlagen an das besondere Hotel über dem Walensee, zuhänden Marion Reuss. Wir sind motiviert auch Sie zu begeistern.

RÖMERTURM

ÜBER DEM WALENSEE

IHR ERLEBNIS-HOTEL
8757 Flitzbach/Kerenzerberg

Telefon 055/614 62 62, Fax 055/614 62 63

Landgasthof zu den ★★★ Sternen, Brunegg

Gesucht ab 1. Februar oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte oder Kellner

für Gourmetstübi

Servicemitarbeiterin

für Dorfbeiz, evtl. Anfängerin

Voll- und Teilzeitangestellte.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
E. Müller, Tel. 062 896 1981.

89971/44067

Wintersaison im Engadin

Ab sofort bis 12. April 1997 suchen wir für unsere Kellnerbar eine junge, flinke

Serviceangestellte

(nur Getränkeseite)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Egon Weiss
Hotel Post, CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 63 18
Fax 081 842 79 58

89991/27863

BAD RAGAZ

hotel sandi

Allegra - so heisst unser neues Restaurant

Giardino - so heissen unsere neuen Banketräume

Sandi - so heisst unser neu umgebautes Hotel und die seit 1943 darin wirkende Unternehmer-Familie.

Neu ist auch unsere Küche; von Kopf bis Fuss neu gebaut und mit modernster Küchentechnik ausgerüstet - hier macht die Arbeit richtig Spass!

Und Sie? Sind Sie gerne Koch? Sind Sie aufgeschlossen für Neues? Sind Sie flexibel und belastbar? Sind Sie qualitätsbewusst? Gönnen Sie dem Gast nur das Beste? Suchen Sie Verantwortung?

Wenn ja - dann sind Sie unsere Frau/unsere Mann ab Februar 1997 oder nach Übereinkunft als

Chef de partie

flexibel einsetzbar

Koch

einsetzbar auf allen Posten

Jungkoch
bereitet, Neues dazulernen

Jungkoch
als Tournant/e

Hilfskoch
der nach Höherem strebt (keine Saisonbewilligung A möglich)

Interessiert? Wenn ja, dann ab die Post mit den Bewerbungsunterlagen an Claudio Sandi, Hotel Sandi, 7310 Bad Ragaz, Telefon 081 302 17 56, Fax 081 302 23 93

89975/239

BAR-RESTAURANT

GALLERIA

Suchen Sie für 1997
eine neue Herausforderung?

Wir möchten unseren Restaurationsbetrieben im Zentrum der Stadt Bern mit jungen, dynamischen Mitarbeitern neue Impulse geben und suchen:

Sous-chef

kreativ und selbständig für unsere abwechslungsreiche Küche mit italienischem Akzent

Bar-Entertainerin

zur Belebung unseres Abendgeschäftes mit Ideen, Events und Betreuung der Gäste

Servicefachangestellte

1 Teilzeit- und 1 Vollzeitstelle fachkundig, fröhlich und freundlich.

Sonntag geschlossen.

Lucy und Jean-Pierre Pult
Galleria Bar-Restaurant im Kaiserhaus
Marktgasse 37, 3011 Bern
Tel. 031 311 13 75, Fax 031 312 56 65

P 89964/97934

Gesucht Serviceangestellte

ab 6. Januar 1997 oder nach Vereinbarung für Rest. und à la carte.
Rest. Sternen, 3177 Laupen BE
Tel. und Fax 031 747 59 39.

89911/382934

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir sofort für Wintersaison/Jahresstellen aufgestellte, flexible

Serviceangestellte Commis de cuisine/Köchin Chef de partie Barmaids

Kantone VS/GR/Berner Oberland.

Interessante Angebote warten auf Sie.

Telefon 033 243 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler

89977/271829

*** Hotel Restaurant Mohren Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental»

Auf Februar/März oder nach Übereinkunft suchen wir eine freundliche

Servicefachangestellte

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in einem fröhlichen, jungen Team mit viel Herz und Humor. Wenn Sie in unserem regen A-la-carte-, Restaurations- und Bankettbetrieb etwas Verantwortung übernehmen möchten, helfen wir Ihnen gerne, in die Rolle eines

Aide du patron

zu schlüpfen.

Idealalter zirka 25 Jahre.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf. (Ausländer nur mit Bewilligung.)

Bitte verlangen Sie Herrn oder Frau Graber, Telefon 062 962 20 10, Hotel Mohren, Huttwil/Emmental.

89979/19432

Emmental
Ferien-
und Seminarhotel

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 89838/28568

In unserem einmaligen, beliebten Restaurant suchen wir für Anfang 1997 zur Ergänzung unseres Teams einen kompetenten, aufgestellten, freundlichen, versierten

Servicefachmann

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Brasserie Bärengraben
Klaus Wieczorek, gr. Muristalden 1
3006 Bern, Telefon 031 331 42 18

89961/75035

DOMINO GASTRO

«Oh du fröhliche» und dazu das passende Stellenangebot unter dem Weihnachtsbaum:

- Führendes 5-★-Hotel auf dem Platz Zürich mit erstklassigem Umfeld sucht eine Dame mit Erfahrung in der Personaladministration für die Stelle einer

Personalsachbearbeiterin

- Für den gleichen Betrieb suchen wir noch eine sprachgewandte, selbständige

Reservationssekretärin

- 4-★-Hotel am Stadtrand von Zürich sucht EDV-erfahrene/n, belastbare/n Mitarbeiter/in an die

Réception m/w

- 5-★-Hotel mit Seesicht in Zürich sucht selbständige, verantwortungsbewusste

Economat-Gouvernante

- Gepflegtes Spaisrestaurant mit nicht alltäglichem Konzept sucht

Geschäftsführer-Assistentin

- Niveauvolle Hotelbar in Zürich sucht charmante, routinierte

Bardame

- 4-★-Hotel auf dem Platz Zürich sucht kreativen, begeisterungsfähigen

Sous-chef w/m

- 4-★-Hotel im Herzen von Zürich mit grosser Tradition sucht ambitionierten

Chef de partie

- Trendiger und moderner Betrieb in Zürich sucht eine/n erfahrene/n (Mixgetränke)

Barmitarbeiter w/m

Interessenten senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu, oder rufen Sie uns an.

Wir von der DOMINO GASTRO wünschen Ihnen schon heute frohe Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Telefon 01 432 73 73
Domino Gastro
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P 89974/27188



The Swiss
Hotel Management
School

Here we grow again

We are currently searching for professionals to lecture the following subjects:

- Accounting
- Nutrition & Hygiene
- Premises Management
- English/French/German
- Food Production Management
- Convention Management
- Computers (Apple Mac, Claris & Word)
- Wine & Bar
- Economics
- F&B Management & Cost Control.

We are also searching for a Chinese National (Permis B or C) for the position of Chinese Lecturer and Administrative Marketing Assistant. Qualifications should be: Fluent in Mandarin as well as Cantonese, English written and oral, Graduate from a Swiss Hotel Management School, previous Administrative and Marketing experience would be an advantage.

For the above full time and part time positions please send your resume with a recent picture to:

SHMS, Daniel G. Fuchs, Principal
Caux Palace Hotel
1824 Caux/Montreux

89900/383471

Wir sind ein internationales 5-★-Hotel in Zürich mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, einer Bar sowie diversen Bankett- und Seminarräumlichkeiten.

Per Anfang/Mitte Januar 1997 suchen wir eine

Etagengovernante/ Floor Supervisor

Sie sind belastbar, flexibel und verantwortungsbewusst, haben eine Lehre als Hofa absolviert und besitzen ein bis zwei Jahre Erfahrung sowie Englischkenntnisse. Nebst den alltäglichen Aufgaben und Pflichten sind Sie auch für die Ausbildung unserer Hofa-Lehrlinge zuständig.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Susanne Eichenberger Verena Rupp
Personalchefin Exec. Housekeeper



Atlantis Sheraton
HOTEL
ZÜRICH

DÖLTSCHWEG 224, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-3454 FAX: 41-1-454-3400 TELEF: 813-338 ATS CH

Sheraton

89951/39853

Für unser schön gelegenes Altersheim mit 82 Betten am linken Zürichseeufer suchen wir nach Übereinkunft

Etagen-, Lingeriegovernante Hotelfachassistentin/Hofa

Jedes 2. Wochenende Samstag/Sonntag frei. Kein Spätdienst. Wohnmöglichkeiten im Hause vorhanden. Möchten Sie in einem jungen, aufgestellten Team mitarbeiten, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Altersheim der Gemeinde Horgen
Herr oder Frau Weissmann
Tödistrasse 20, 8810 Horgen
Telefon 01 725 08 31

89609/202452

Tessin

★★★-Hotel sucht per März 1997

Koch

mit fundierten Berufskennntnissen 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

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95**.



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, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Landgasthof
Restaurant

zum
KREUZ
2076 Gals



Zwischen Bieler- und
Neuenburgersee

Wir suchen:

auf 1. Februar 1997 oder nach Vereinbarung einsetzungsfreudige, freundliche

**Servicefachangestellte
D/F**

sowie

Jungkoch/-köchin

Sie finden:

zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Angenehmes Arbeiten in einem modernen Landgasthof auf der Sprachgrenze.

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

Peter und Silvia Schwab
Landgasthof Kreuz
2076 Gals
Telefon 032 338 24 14

89988/4716

WANTED

aufgestellte/n sie oder er, zwischen 25-3... Jahre jung, mit Patent und Französischkenntnissen, für Pub-Dancing in La Chaux-de-Fonds.

Weitere Auskünfte erteilt Dir gerne
Urs Kühni, Telefon 01 781 30 97 oder
Fax 01 781 44 77

89956/387497

DG
DOMINO GASTRO

Wir wünschen allen Lesern fröhliche Festtage und ein gutes neues Jahr!

Wir suchen in der Region

Aargau, Solothurn:

**Köche m/w
Servicefachangestellte w
Alleinkoch m**

mit sehr guter Praxis in gehobenen Betrieben, für Privathaushalt

Chef de réception
Luzern 4*-Hotel

Sekretärin
mit guten Franz.-Kenntnissen in Wort und Schrift, Zürich

Flight Attendants w
CH oder Permis C, Fließend Franz. und Englisch, Zürich, Genf

Küchenchef in die USA
Sehr gute Englischkenntnisse erforderlich

Wir wünschen allen Lesern fröhliche Festtage und ein gutes neues Jahr!

Unverbindliche und kostenlose Infos durch
Hrn. Schaer oder
Frau Geissbühler

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

89944/25230

Hotel Krone Solothurn
Tradition et Qualité

Wo finden wir den/die Gastgeber/in, welche/r seinen/ihren Beruf mit Engagement und Freude ausübt?

Wir wünschen uns aufgestellte, junge

**Servicefachangestellte
Restaurantkellner**

in ein Team von motivierten Fachleuten, die bereit sind, mehr zu leisten und immer etwas besser zu sein.

Als erstes Haus am Platz führen wir ein abwechslungsreiches, marktfähiges A-la-carte-Angebot und fühlen uns dem Ruf unseres Hauses verpflichtet. In der «Krone» soll jeder Gast ein König sein.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie, uns anzurufen und uns Ihre Unterlagen zukommen zu lassen.

Marie-Theres und Gerald Dörfli-Aerni
Telefon 032 622 44 12

89680/31852

ARABELLE

H O T E L
B R A S S E R I E
B E R N

Réceptionspraktikantin

Eintritt Januar 1997

Sie suchen wir, um den heutigen Gast- und Betriebsbedürfnissen gerecht zu werden, brauchen wir eine/n einsetzungsfreudige/n Mitarbeiter/in.

Haben Sie gute Grundkenntnisse, so schreiben Sie noch heute!

Arabelle Hotel, Mittelstrasse 6,
3012 Bern, Telefon 031 301 03 05.

89949/4529

Hotel Europe

Europäischer Hof

Engelberg

Postfach 558, CH-6390 Engelberg
Telefon 041 637 00 94, Telefax 041 637 22 55

Sie! Ja genau Sie!!!

Sie suchen eine neue Herausforderung in einem schneereichen Winterort, wo Sie Ihre Kreativität, Ihre Freundlichkeit und die mühsam erlernten Fremdsprachen F/E einsetzen können!

Dann sind Sie! Ja genau Sie!!!

dienjenge Person, die uns als

**- Servicefachangestellte/
- Barmaid
- Jungkoch**

ab sofort unterstützen kann.

Fühlen Sie sich angesprochen und haben Sie Lust, in einem jungen, aufgestellten Team zu arbeiten? Dann senden Sie uns Ihre Unterlagen. Für nähere Auskünfte stehen wir Ihnen natürlich gerne auch telefonisch zur Verfügung.

Hotel Europe Engelberg
Frau Ute Hoffmann, Direktion
6390 Engelberg, Tel. 041 637 00 94

89952/10278

SURF IN USA...

ODER EBEN IN DAVOS ODER AROSA

We are looking for service staff. Mit guter Laune und viel Schwung - so sehen die Gäste Sie im Service auf der Terrasse. Ob auf der Skihütte oder im Viersternhotel - in den verschiedensten Betrieben im Bündnerland oder Wallis haben wir offene Stellen für Mitarbeiter mit offenen Ohren. Wenn Sie guten Sound lieben, Snowboarden können und Erfahrung im Service mitbringen, dann können Sie die schönste Winterzeit in den Bergen bei bester Laune verbringen.

Zürich, Frau Wenger

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!



ADIA HOTEL

01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELIERE, GASTRONOMIE, TOURISMUS

Temporärstellen · Dauerstellen · Kaderstellen

8026 ZÜRICH	BADENERSTR./LANGSTRASSE 11	01/242 22 11
9004 ST. GALLEN	NEUGASSE/OBERER GRABEN 5	031/228 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

DANIS

Snöber/Skifahrer

Für unsere drei Bergrestaurants mitten in der Skiregion von Lenzerheide-Valbella suchen wir zur Ergänzung unserer Teams für die Wintersaison 96/97 (Mitte Dezember - Mitte April), auch Teilzeit:

Servicefachangestellte

Wenn Sie

- gerne Skifahren oder Snowboarden
- abends lieber frei haben
- in einem eingespieltem Team arbeiten wollen
- Freude am Gastgewerbe haben

bieten wir Ihnen

- eine angemessene Entlohnung
- Saisonkarte für die Skiregion

Bewerbungen bitte schriftlich an:
Sportbahnen Danis AG
Voa Principala 47
7078 Lenzerheide

P 89924/102784

Marriott



Hotel Zürich

Ein Erstklasshotel braucht erstklassige Mitarbeiter!

Wir suchen per sofort

Commis de bar

mit Serviceerfahrung, der über sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse verfügt und gute Umgangsformen hat.

Per Anfang Januar 1997

Service Mitarbeiter/in

für unser französisches Restaurant «La Brasserie». Haben Sie mindestens ein Jahr Serviceerfahrung, sprechen gut Deutsch und Englisch und arbeiten gerne selbstständig in einem lebhaften Snack-Restaurant?

Nach Vereinbarung

Telefonist/in

der/die fließend Deutsch und Englisch spricht und auch in hektischen Situationen unsere anspruchsvollen Gäste charmant und freundlich bedient.

Reservationsmitarbeiter/in

mit kaufmännischer Grundausbildung, Réceptionserfahrung und sehr guten Deutsch- und Englischkenntnissen.

Ihr Hauptaufgabengebiet umfasst die telefonische Entgegennahme von Einzel- und Gruppenreservierungen, allgemeine Korrespondenz und Führen von Statistiken.

Gerne erwarten Frau Marietta Lombris (Personalassistentin) und Herr Peter Schnüriger (Personalchef) Ihre schriftliche Bewerbung oder beantworten die ersten Fragen telefonisch.

Ausländische Bewerber berücksichtigen wir gerne, wenn sie eine B- oder C-Bewilligung besitzen.

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

89962/41432

Auf den 1. März 1997 suchen wir für unseren gepflegten, paradiesisch gelegenen Landgasthof kreative/n und selbstständige/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 89742118504

Prizzi's Restaurant und Bar
Italienisch/amerikanisch

Zur Ergänzung unseres In-Lokals suchen wir nach Vereinbarung motivierte und gepflegte Mitarbeiter/innen mit Erfahrung.

Service und Bar mit Entfaltungsmöglichkeiten

Wir befinden uns direkt im Zentrum Uster beim Bahnübergang. Ernsthaft Interessenten/-innen senden die üblichen Unterlagen an:

Brunnenstrasse 1, CH-8610 Uster
Telefon 01 941 79 00 89715387344

Wir suchen per sofort oder nach Über-einkunft in unsere moderne

Braui-Bar

eine aufgestellte, junge, freundliche

Barmaid

(Schweizerin oder Ausländerin mit guten Deutschkenntnissen. Nur mit Bewilligung).

Familie M. Burri, Restaurant Brauerei
5012 Schönenwerd
Telefon 062 849 13 85 89968/135917

SIE fehlen in unserem jungen, aufgestellten Team!

Wir sind ein mittelgrosses ****-Hotel inmitten der wunderschönen Toggenburger Bergwelt und suchen per 15. Dezember 1996:

freundliche, flexible

Mitarbeiter

in den Service

Koch

mit Führungsqualität ins Küchenteam (nur CH oder mit C-Niederlassung)

Melden SIE sich für ein erstes, unverbindliches Gespräch. Wir freuen uns auf SIE.

Hotel Sternen, Andreas Buri
Telefon 071 998 62 62 89888/35262

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 Rösti, Sekretär des Verwaltungsrates, Postfach 9, 3772 St. Stephan.
Telefon 033 722 26 93 oder
Telefax 033 722 29 90 89613/387393

Gesucht in Jugendstil-Hotel/Restaurant begeisterungsfähiger

Jungkoch

zur Unterstützung des Küchenchefs, um unsere moderne, kreative Küchenlinie zu verwirklichen.

Schriftliche Bewerbungen an
Hotel/Restaurant Kurhaus,
6173 Flühli/Sörenberg,
z.H. Ph. Thalmann, Schwändeli, Flühli.
89987/307521



Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir Sie

kreativ, vielseitig, selbständig

Drei Voraussetzungen, auf die wir grossen Wert legen.

Ob in unserem Restaurant, Stübli, Saal oder auf unserer Gartenterrasse, bei uns können Sie Ihre Stärken einsetzen als

Servicecamitarbeiter/in

nicht nur zum Tellertragen, sondern als aufmerksame/r Gastgeber/in.

Haben Sie Interesse an uns?

Wir würden uns auf Ihre Bewerbung freuen.

Monika und Viktor Jans
Gasthaus zur Linde
CH-6312 Steinhausen
Telefon 041 741 16 57
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch 89932/97675

Gesucht per 1. Januar 1997 oder nach Übereinkunft in junges, aufgestelltes Team

Servicefachangestellte (CH)

Auf Ihren Anruf freuen sich

P. und C. Rebeyrol
Hotel Restaurant Stadthaus
Kirchbühl 2
3400 Burgdorf
Telefon 034 422 35 55 89995/59412

Bist Du jung, flexibel und liebst es, in den Bergen zu arbeiten?

Wir sind ein junges Team und suchen auf die Wintersaison 1996/97 eine aufgestellte

Barmaid

Melde Dich auf ein unverbindliches Gespräch.

M. Sehli, Alpina Pub-Bar
7482 Bergün
Telefon 081 407 22 12 ab 15 Uhr
081 407 21 14 vormittags. 89957/387500

Zur Ergänzung unseres Serviceteams suchen wir per Anfang Januar 1997 in unser 3-Stern-Haus in der Ostschweiz eine/n einsatzfreudige/n

Servicecamitarbeiter/in

sowie eine aufgestellte

Barmaid

für unsere lebhaft Karaoke-Bar

Wir bieten 5-Tage-Woche, zeitgemässe Entlohnung mit Fix- und Umsatzlohn, Kost und Logis im Haus.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Landhaus
Daniel B. Heeb
Kasernenstrasse 29
9100 Herisau
oder telefonieren Sie uns für einen Vorstellungstermin.
Tel. 071 353 01 00
Fax 071 353 01 01 89906/1501

Gesucht auf Mitte Dezember

aufgestellte Barmaid

zur selbständigen Führung unserer Kellarbar, CH oder D, A. Bewilligung B.

Bistro/Bar Roadhouse
3906 Saas Fee
E. und B. Prentler
Telefon 027 957 47 05 89539/387227

HOTEL ALBERGO

Brocco e Posta

6565 San Bernardino

sucht für Wintersaison

Küchen-/ Officeburschen

Offerten an die Direktion.

Telefon 091 832 11 05 89913/30376

Spezialitäten-Landgasthof
(an der Strasse Frauenfeld-Winterthur)

Der «Löwen» Islikon ist ein heimeliger und nach neuesten Erkenntnissen geführter Spezialitäten-Landgasthof.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Dezember oder nach Vereinbarung bestens ausgewiesene, jüngere

Servicefachangestellte

Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung, sind als selbständige, entwicklungsfähige Persönlichkeit und Sie sind bereit, Verantwortung zu übernehmen und bei der Ausbildung von Lehrlingen behilflich zu sein.

Es würde uns Spass machen, Ihnen ganz unverbindlich den «Löwen» zu zeigen und weitere Einzelheiten mit Ihnen zu besprechen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Telefon 052 375 11 06
Herrn oder Frau Hagg verlangen
So./Mo. geschlossen 89925/152184

Hotel Landhaus Giswil

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

In unserem bekannten Hotel- und Restaurantbetrieb oberhalb des Dorfes Giswil sind folgende Stellen ab sofort oder nach Vereinbarung frei:

Servicefachangestellte
mit A-la-carte-Erfahrung

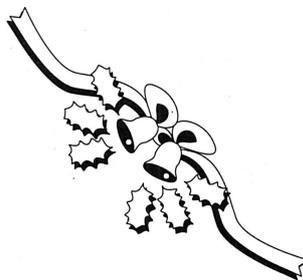
Chef de partie
Commis de cuisine
Hauswirtschaftsmitarbeiterin
für Etage und Lingerie
(Schweizerin, B- oder C-Bewilligung)

Officehilfe
(Aushilfe bis zirka Ende März 1997, Schweizer, B- oder C-Bewilligung)

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

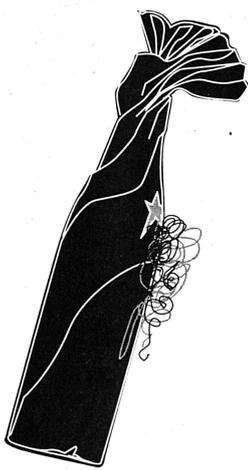
Hotel Landhaus Giswil, Brüningstrasse,
6074 Giswil, Roland Walker (Direktor)
oder Vreni Willmann (Direktionsassistentin),
Telefon 041 675 13 13. P 89923/13471

Lieben Sie die kreative aber natürliche Küche? Hätten Sie Freude ein 6-Mann Team mit Lehrtochter zu coachen und unserem wunderschönen 1 Kl. Hotel-Restaurant in Wildhaus als Küchenchef(in) vorzustehen und Ihre Köchenvisionen zu verwirklichen? Wir bieten einem Top-Profi mit Köpfchen nebst einer schönen 3 1/2 Zi-Wohnung vorbildliche Anstellungs- und Arbeitsbedingungen. Paul Bautler, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus. Tel. 071/ 999 23 33



Am 19. Dezember 1996 erscheint wie jedes Jahr eine Doppelnummer der hotel + tourismus revue. Die beiden letzten Ausgaben des Jahres werden wegen der Altjahrswoche 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

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 Cologny.

89834/278362

ELITEL MANAGEMENT SA

Nous recherchons pour un hôtel de haut standing avec restaurants, bars, salles de banquets et de séminaires situé dans la région lémanique:

un chef de cuisine

Le candidat au bénéfice d'une expérience culinaire affirmée devra être à même de diriger une grande brigade, de servir simultanément dans plusieurs points de vente, d'organiser et d'animer des quinzaines gastronomiques, des banquets, des soirées à thèmes et toute autre manifestation culinaire de manière indépendante.

Excellent gestionnaire, parfaitement à l'aise dans les achats et la production d'une cuisine haut de gamme de qualité, sachant choisir et motiver ses collaborateurs, il fera partie de l'équipe dirigeante de l'établissement et devra à ce titre être à même de prendre des décisions et de les assumer.

Les conditions d'engagement sont en rapport avec l'importance du poste à repourvoir.

Les offres sont à envoyer à

ELITEL Management SA
Case postale 451, 1000 Lausanne 30

Discrétion absolue garantie.

Avenue Gratta-Paille 2
1000 Lausanne 30 Grey

89907/251054

Hôtel ***** de la région genevoise

Nous cherchons pour entrée à convenir

COST CONTRÔLEUR

Nous demandons:

- une formation d'école hôtelière avec un CFC de cuisinier
- une expérience dans le domaine de la restauration et de la comptabilité
- des facilités dans l'utilisation de l'informatique
- de bonnes connaissances de la langue anglaise
- envie de prendre des initiatives et des responsabilités.

Si vous êtes suisse ou en possession d'un permis valable, veuillez adresser votre dossier complet avec photo sous chiffre 89953, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

Les étudiants de la

recherchent des

PLACES DE STAGE SERVICE ou CUISINE

22. 12. 1996-12. 1. 1997

et

30. 1. 1997-31. 8. 1997

Téléphone 021 962 99 64
M^{re} F. Mast

89894/383471

Hôtel Mirabeau LAUSANNE

**** SSH
100 lits - Restaurant - Bar -
Salons - Jardin

cherche pour tout de suite
ou date à convenir

chef de partie tournant commis de cuisine

Veuillez adresser vos offres
par écrit à la direction
de l'Hôtel Mirabeau.



Lausanne; 31, av. de la Gare,
Téléphone 021 320 62 31



89910/18848

CARRIERE

Au Parc Hôtel Fribourg

cherche de suite

chefs de rang

pour son restaurant français
ainsi que pour sa brasserie.
Connaissances des 2 services.
Avec expérience et permis valable;

chefs de partie

(cuisiniers), avec expérience et permis
valable.

Faire offre par écrit ou par téléphone:

Au Parc Hôtel
rte de Villars 37, 1700 Fribourg
tél. 026 422 11 11

P. 89875/243841

Chaîne hôtelière internationale
recherche

- **second de cuisine**
- **chef de rang**
- **sommelière**

Permis de travail obligatoire.

Ecrire sous chiffre:

Z 022-465830, à Publicitas, case
postale 3540, 1002 Lausanne 2.

P. 89871/44300

Hôtel région Suisse romande cherche

chef de cuisine

Entrée à convenir.
Avec permis valable.

Faire offre avec documents usuels sous-
chiffres

W 017-240761, à Publicitas, case
postale 3540, 1002 Lausanne 2.

P. 89877/944300

Auberge La Bourgeoise
à Troistorrens

cherche

serveur/-se dynamique

Téléphone 024 477 35 15

P. 89898/387478

Restaurant-Caveau de l'Ours, Neuve-
ville 50, Fribourg, cherche jeune

cuisinier avec CFC

Entrée le 1^{er} mars 1997
ou à convenir.

Téléphone 026 322 20 26

P. 89987/387481

Le Café du Centre Place du Molard 5 - 1204 Genève

cherche un(e)

pâtissier/-ère qualifié(e)

connaissant le travail de brasserie.
Horaires coupés.

Entrée immédiate ou à convenir.
Permis valable uniquement.

Veuillez contacter:

M. de Balincourt au 022 311 85 86

P. 89984/367745

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. 89737/209450



Hôtel Righi Vaudois

1823 Glion-sur-Montreux
(55 chambres, restaurant, bar,
centre de séminaires)

Nous cherchons pour notre réou-
verture de mars 1997:

chef de réception réceptionnistes night-auditor stagiaires de réception sommeliers-serveurs stagiaires de service

Les personnes intéressées, au
bénéfice d'expérience confirmée,
suisse ou titulaire d'un permis vala-
ble sont priées d'adresser leur dos-
sier complet, avec c.v., photogra-
phie, copies de certificats de travail
et prétention de salaire à la direc-
tion de l'hôtel.

PR 89903/13684

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.

Hôte 4 étoiles de Lausanne cherche pour compléter son équipe:

- réceptionniste (h/f)

(français, anglais), connaissance de Fidélio

- jeune maître d'hôtel (h)

avec sens de l'accueil, disponibilité, rapidité
et efficacité

- jeune chef de cuisine

avec de solides expériences

Envoyer dossier complet avec photo sous chiffre
89902 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

89902/18473

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.

Veuillez envoyer votre dossier complet
(c.v. + photo sous chiffre 89805,
hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

Hôtel **** cherche pour son
département financier un(e)

aide-comptable

Ce poste conviendrait à une jeune personne de
formation hôtelière aimant les chiffres et désirant
approfondir ses connaissances

Nous demandons:

- connaissances de la comptabilité
- expérience en tant que réceptionniste
- aimant assurer les relations avec la clientèle (débiteurs)
- polyvalence, disponibilité
- maîtrise de l'anglais et de l'informatique

Envoyez sans tarder votre offre complète avec photo
sous chiffre 89605, *hôtel revue*, case postale, 3001
Berne.



Le 19 décembre 1996 paraîtra un double numéro de l'*hotel + tourismus revue*.
En raison des jours fériés, le journal ne paraîtra pas après Noël.

Dès le 2 janvier 1997 vous recevrez à nouveau normalement l'*hotel + tourismus revue* tous les
jeudis par la poste ou vous le trouverez dans votre kiosque.

Clôture des annonces Noël/Nouvel An

(pour la 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 répétition,
les corrections et les annulations:
lundi 23 décembre 1996 à 12 heures

Les annonces de dernière minute jusqu'à
lundi 23 décembre 1996 à 16 heures



Annonces par téléfax
031 372 23 95

INTERNATIONALER STELLENMARKT

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

USA
Leben und Arbeiten ?
Green Cards für jedermann
 Info-Tel. 041 - 282 04 54 24 Std.
 Listrighalde 11, 6020 Emmenbrücke
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

HOTEL TRES PLAYAS
 E-07638 COLONIA
 DE SAINT 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

Österreichische
Köche/Servicekräfte
 zu vermitteln.
Weyermann Personal Agentur
 Postfach 22
 9472 Grabs
 Telefon 081 740 32 50

CH, mit Hotelfachschule, D, F, E, I, SP, sucht
Aushilfsstelle
 (evtl. länger) im Service oder Kasse.
 Telefon 062 891 21 50 ab 9 Uhr
 Fax 062 891 40 38

Wiedereinstieg ins Gastgewerbe
 Schweizer, Mitte 40, kompetent und erfahren, sucht per sofort interessante Stelle in gut frequentiertem Gasthof oder Barbetrieb im Raum Ostschweiz (AG/ZH/TG/SG/GR) als
Geschäftsführer oder Stellvertreter
 Angebote an: FC, Steigstrasse 7, 9444 Diepoldsau

Erfahrener Küchenchef oder Küchenchefstellvertreter für Wintersaison, kurzfristig verfügbar.
 Fax 0043-5577-86008

Chef de cuisine
 qualifié, avec références, 39 ans, CH, cherche
place de travail
 à l'année. De suite ou à convenir.
 Téléphone 091 871 14 21

Absolventin International Hotel Management Institute Luzern, tüchtig, engagiert und mit besten Referenzen, sucht per 1.1.1997, oder nach Vereinbarung, eine
neue Herausforderung
 Angebote unter Chiffre 89810, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Freundliche, kompetente, souveräne **Hotelfachfrau** (29jährig, D), mit viel Freude am Beruf, sucht Stelle als **(Empfangs-)Sekretärin** (vornehmlich in Graubünden), baldmöglichst.
 A. de Beyer, Telefon D-(0)611-1840058

Erfahrenes Gerantenehepaar sucht **neuen Wirkungskreis**
 Chiffre 89509, hotel + tourismus revue, Postfach, 3401 Bern.

Wer gibt mir eine Chance?
 Zur Weiterbildung gesucht Stelle als **Betriebsassistent**
 Bin gelernter Koch mit Erfahrung - Handelsschule, Wirtprüfung usw.
 Melden Sie sich bitte über
 Tel. 041 486 12 06 / Fax 041 486 14 06

Junge Wirtin sucht nach 5jähriger Pacht im Raum Innerschweiz auf Anfang 1997 **eine neue Herausforderung** im administrativen Bereich, Personal, Büro, Réception, Einkauf oder Hauswirtschaft.
 Telefon 041 610 65 31

Koch, 27 Jahre alt, mit B-Bewilligung, sucht auf Anfang Februar oder nach Vereinbarung **eine neue Herausforderung** in der Stadt Bern oder Umgebung.
 Kontaktaufnahme:
 Gérald Vetter
 Heckenweg 4
 3007 Bern

Inserieren bringt Erfolg!

Jeddah, Saudi Arabia
 A large five star international hotel in Jeddah is looking for an
Ececutive Chef
 Successful candidate should be a mature qualified individual who has gained a minimum of two years experience in the same position in international luxury hotels and possess a good command of the English language.
 Previous experiences in the Middle East are essential. Interested candidates are required to reply in English enclosing full curriculum vitae and passport sized photograph to:
 General Manager
 P. O. Box 6582,
 Jeddah 21452 - KSA

ÜBERSETZUNGSDIENST
 JCW SERVICES, Wäldholstr. 43, CH - 4310 Rheinfelden,
 ☎ 061 422 06 57 Fax 061 422 06 56
 Ob Sie sich in USA • CANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuzfahrtschiffen bewerben, erwartet man, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben. Mit unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt.

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der



hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!

Name _____
 Vorname _____
 Beruf/Position _____
 Strasse/Nr. _____
 PLZ/Ort _____
 Telefonnummer _____

Inland Fr. 132.-*
Ausland (Landweg) Fr. 168.-
Ausland (Luftpost) Europa, Nahost Fr. 228.-
Ausland (Luftpost) Übersee Fr. 299.-

1/2 Jahr Fr. 78.-*
 Fr. 98.-
 Fr. 131.-
 Fr. 181.-

1/4 Jahr Fr. 45.-*
 Fr. 58.-
 Fr. 75.-
 Fr. 99.-

* inkl. 2% MwSt.
 Zutreffendes bitte ankreuzen

Bitte ausschneiden und einsenden an: **hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst**
 Postfach, CH-3001 Bern

