

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1996)
Heft: 51-52

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: 16.08.2025

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

mit 148
Stellenangeboten

tourismus hotel+ revue

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

Heute mit
märktplatz

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

TOURISMUS

Wallis Tourismus 3

Der neustrukturierte Dachverband will seine finanziellen Mittel, die höher sind als früher, fürs Marketing einsetzen.

Eurotrek mit Partnern 5

Eurotrek bietet Partnern in seinen Katalogen Raum für Werbung und trennt Tourproducing und Touroperating.

HOTELLERIE

Wettbewerbsfähigkeit 9

Die jährlichen Hotelpreiserhöhungen lagen bis 1995 konstant über der Teuerung: Ein ungewolltes Abdriften?

Matchball Martina Hingis! 12

In Australien fiebert ein Schweizer Hotelier: Nächste Woche kommt Tennistar Martina Hingis zum Hopman-Cup.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Party-Service im Trend 13

Firmen feiern ihre Feste immer öfter mit einem Party-Service in den eigenen Räumen, statt im Bankett-Saal.

Culinarium im Umbruch 15

Die Culinarium AG der SBG soll neue Betreiber bekommen: SV-Service und Restorama sind im Rennen.

HOTEL · TOURISME

Tourisme religieux 17

Le tourisme religieux est d'actualité en Suisse. La demande est en progression constante.

Jeunotel: accord 20

A Lausanne, Jeunotel et l'Auberge de jeunesse ont conclu un contrat de franchise.

SHV · SSH · SSA

Langjähriger Einsatz 22

Die Mitgliederbetriebe des SHV danken ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern für die langjährige Treue.

100jährige Geschichte 23

Das Hotel Waldhaus am See in Valbella blickt auf eine über 100jährige Geschichte zurück.



micros® SYSTEMS AG

IHR PARTNER FÜR EDV-LÖSUNGEN
IN DER GASTRONOMIE

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

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

Micros Systems AG
Wiesenstrasse 10 A Tel. 01 733 74 50
8952 Schlieren/ZH Fax 01 733 74 51
6907734355

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

Miele
PROFESSIONAL

Profi-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.

Telefon 056 / 417 24 62

Rosen[®]thal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:



Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94



keys

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

Seit über
10 Jahren
vorne dabei.



keys Software. Eine Nasenlänge voraus.

Rückblick 1996

Das touristische Jahr 1996 stand unter dem Stern der Neuorientierung und Neuausrichtung. Zukunftsweisende Projekte wurden entwickelt, neue Verkaufsorganisationen gegründet, Reformen eingeleitet. Innovation statt Resignation lautete die Devise – das lässt auf ein ebenso positives 1997 hoffen.

Januar

Erstes Länderbulletin zum Markt Schweiz. Herr und Frau Schweizer geben für Ferien und Tagesausflüge in der Schweiz mehr Geld aus als für Urlaub im



Der Museumspass ist der Schlüssel zu 180 Schweizer Museen.

Ausland – obwohl Auslandsreisen bereits häufiger sind als Binnenferien. Dies geht aus dem Länderbulletin hervor, das ST erstmals zum Markt Schweiz veröffentlicht.

Aktion Sonnenstrahlen. Zum ersten Mal sind 100 Sonnenstrahlen im Saanenland unterwegs. Die gelb gekleideten Animaturen verbreiten gute Laune, geben den Feriengästen nützliche Tipps, versorgen die Urlauber mit Sonnencreme und helfen beim Koffertragen.

Februar

Starker Schweizer Auftritt in Nordamerika. Die zweite Ausgabe der «Switzerland Travel Experience» in Atlanta wird zum vollen Erfolg. Anbieter und Nachfrager loben den Anlass in höchsten Tönen.

Fliegen nach Schweizer Art. Der erste Flieger der Edelweiss-Air wird auf den Namen Arosa



Ein langes Hick-Hack geht zu Ende: Peter Kuhn demissioniert als Kurdirektor von Leukerbad.

getauft, Taufpate ist Florenz Schaffner. Der im Ethno-Look bemalte Flieger wird aber nicht im Incoming eingesetzt, sondern soll bei auslandreisenden Schweizern Heimatgefühle wecken.

März

Professionelleres Incoming mit DMC. Swissair, Schweizer Hotelier-Verein, SBB, PTT und Schweiz Tourismus geben den Startschuss für das Projekt einer «Destinations Management Company». Diese soll die Inco-

ming-Ströme in die Schweiz wesentlich erhöhen.

MITT erstmals mit größerem Schweiz-Auftritt. An der Moscow International Travel Trade (MITT) treten die Schweizer Anbieter erstmals gemeinsam und in einem größeren Rahmen auf. Der russischen Reisemarkt auf. Die Suche nach guten Partnern erweist sich jedoch als schwierig.

April

Jugendherbergen mit neuem Geschäftsführer. Fredi Gmür, der ehemalige Verkehrsdirektor von Savognin, übernimmt die Geschäftsführung der Schweizer Jugendherbergen SJH. Seine Ziele sind ein professionellerer Marktauftritt und ein zeitgemäßes Image.

Kurt Diermeier gibt Rücktritt bekannt. Der Direktor von Zentralschweiz Tourismus will auf August 1997 zurücktreten. In seiner 17-jährigen Amtszeit hat er ZST geprägt und in den letzten Jahren den Aufbau der Marketing-Organisation Zentralschweiz MOZ eingeleitet.

Frischer Wind an der Travel Experience Westeuropa. Köln, Brüssel, Amsterdam und London sind die Austragungsorte der Switzerland Travel Experience Westeuropa 1996. Insgesamt 1000 Vertreter aus dem Reisebusiness und von der Fachpresse besuchen die Workshops. Dabei wird der frische und lebendige Auftritt der Schweiz-Promotoren gelobt.

Mai

3. Schweizer Tourismustag in Lugano. Rund 300 Branchenvertreterinnen und -vertreter reisen nach Lugano, um eine gelungene Selbstdarstellung von Schweiz Tourismus, aber auch teilweise wenig befriedigende Workshops zu erleben.

Joint-Venture von Carhaltern und Postauto. Die Revision des Eisenbahngesetzes zwingt zu neuen Allianzen: Die einstigen Konkurrenten Carunternehmen und Postautobetreiber lancieren gemeinsam das Produkt «Post-Car». Postauto Schweiz stellt Image, Marketing und Distributionskanäle, die Carhalter liefern das touristische Know-how und den Wagenpark.

Juni

18 Millionen Franken für den Tourismus. Mit jährlich 3,6 Millionen Franken will sich der Bund an Projekten beteiligen, die zur Innovation und Kooperation im Tourismus beitragen. Neben dieser «Hilfe zur Selbsthilfe» stellt der Bund einen Aktionsplan zur Verbesserung der Rahmenbedingungen vor. Der Bundesrat schlägt im «Bericht über die Tourismuspolitik des Bundes» dem Parlament einen Verpflichtungskredit von 18 Millionen Franken vor. Die Reaktionen aus Tourismuskreisen sind positiv. Nicht einig sind sich hingegen die Bundesratsparteien.

Dick Marty ist neuer ST-Präsident. Das monatelange Rennen, wer wohl Nachfolger von Paul Reutlinger wird, hat ein Ende: Der Bundesrat wählt den Tessiner Ständerat Dick Marty zum neuen Präsidenten von Schweiz Tourismus.

Juli

Claude Kaspars Abschied. Nach 23 Jahren Lehre und Forschung hat sich Professor

Claude Kaspar von der Hochschule St. Gallen zurückgezogen. Der Aufbau wissenschaftlicher Begriffe und Systeme im Bereich des Tourismus und Verkehr ist die bleibende Leistung von Kaspar.

August

Treffpunkt Schweiz gestartet. In Leipzig wird Treffpunkt Schweiz eröffnet, eine Gemeinschaftsaktion von Schweiz Tourismus, Biga und Osec. Sie soll den Deutschen die Schweiz als

Mountain Marketing AG, deren geistiger Vater **Reto Gurtner** ist, vermarktet Flims, Laax und Falera jetzt bereits am Flughafen Zürich. Als Geschäftsführer amtiert **Thomas A. Baur**.

September

Peter Kuhn wirft das Handtuch. Nach knapp zwei Jahren als Kurdirektor von Leukerbad reicht Peter Kuhn seine Demission ein. Unterschiedliche Standpunkte zur Marketingstrategie und Preis-



Zum Start der Aktion Treffpunkt Schweiz erhält die erste Gastgeberstadt ein süßes Mitbringsel.



Erstmals werden in Gstaad-Saanenland «Sonnenstrahlen» ausgesandt. Sie kümmern sich um grosse und kleine Gäste.

Feriestandort, als Wirtschaftsstandort und als Exportpartner näher bringen. Treffpunkt Schweiz ist als Tournee konzipiert, die in 10 deutschen Städten während je 10 Tagen Halt macht.

Zwei neue Verkaufsorganisationen in Graubünden. Graubünden Tours AG ist eine gemeinsame Marketingorganisation des Verkehrsvereins Graubünden und der Rhätischen Bahn. Sie die Marke Graubünden bekannter machen, die Produktgestaltung und -kommunikation fördern und professioneller verkaufen. Geschäftsführer ist **Eugen Rohrer**, Verwaltungsratspräsident **Alfred E. Urfer**. Die



Kurt Diermeier, Direktor von Zentralschweiz Tourismus, bringt kurz vor seiner Pensionierung im August 1997 die Reform des ZST auf die Schiene.

nisation wird **Jérémy Robyr**, Gemeindepräsident von Montana, zum ersten Präsidenten gewählt.

Oktober

Museumspass lanciert. Nach einer zweijährigen Vorbereitungsphase ist der Museumspass jetzt Realität. Er öffnet die Türen zu 180 Museen in der Schweiz. Getragen wird der Museumspass von einer Stiftung, die der Verband der Museen der Schweiz, Schweiz Tourismus und das Bundesamt für Kultur gebildet haben.

Entwurf für das Spielbankengesetz stößt auf Unverständnis. Die Touristiker schütteln den Kopf ob dem neusten Entwurf für das Spielbankengesetz. Kritisiert wird vor allem die hohe Besteuerung von 80 Prozent. Bündler Politiker und Touristiker fordern deshalb die Einführung einer neuen Kategorie von Tourismus-Casinos. Diese sollen neben Spielautomaten auch die Spiele des Grand Jeu anbieten können – allerdings in geringerer Zahl als die grossen Casinos.

Raymond Gertschen wird Nachfolger von Walter Rösli. Der 62-jährige Verkehrsdirektor von Bern wird per Ende August



Erstmals werden in Gstaad-Saanenland «Sonnenstrahlen» ausgesandt. Sie kümmern sich um grosse und kleine Gäste.



Rochade an der Spitze von Schweiz Tourismus: Nach Paul Reutlinger (rechts) setzt sich Dick Marty auf den Präsidentenstuhl.

politik sowie mangelnde Akzeptanz im Dorf führten zu dieser Trennung.

Das Veloland Schweiz nimmt Gestalt an. Ein erstes Etappenziel des Projekts Schweizer Radwanderwege ist erreicht: Alle Kantone mit Ausnahme von Zug und Waadt sind bereit, sich finanziell zu engagieren. Der Verlauf der acht Radwanderrouen ist festgelegt, eine einfache, nationale Signalisation ausgearbeitet.

Bieger-Studie vorgestellt. An den VSTD-Management-Tagen in Crans-Montana stellt eine Arbeitsgruppe des Verbandes Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD) unter der Leitung von **Thomas Bieger** ein Modell vor,



Professor Claude Kaspar, das «wissenschaftliche Gewissen des Tourismus», geht in Pension.

nachdem das touristische Angebot in der Schweiz nach Marken und Destinationen gegliedert werden soll. Die traditionellen Verkehrsvereine und Tourismusregionen verlieren dabei an Bedeutung.

Schweiz Tourismus übernimmt DMC-Projekt. Obwohl **Marco Hartmann** der Destinations Management Company erst skeptisch gegenüberstand, beauftragt der ST-Vorstand auf Antrag des Steering Committees (bestehend aus Swissair, Schweizer Hotelier-Verein, SBB, Postauto Schweiz und ST) die Geschäftsleitung mit der Weiterführung des Projekts ab Januar 1997.

Drei Branchen demonstrieren Einigkeit. Touristiker, Hoteliers und Wirte der Drei-Seen-Region unterzeichnen in Hinblick auf die Expo 2001 die Tourismus-Charta. Sie regelt die Zusammenarbeit, den Marktauftritt und vor allem die Preispolitik der drei Branchen während der Landesausstellung.

Telecom präsentiert DeskLine. Mit diesem neuen Informations- und Buchungssystem, das die bestehende Informations- und Buchungssituation in der Schweiz massiv verändern wird, will die Telecom PTT die Marktführerschaft in diesem Bereich gewinnen. Ab 1997 soll in der Thunersee-Region eine halbjährige Testphase stattfinden. Ziel ist eine nationale Lösung analog dem einst gescheiterten Swissline.

Dezember

Gütesiegel für sechs Familienorte. Zum ersten Mal in der Schweiz sind sechs Destinationen mit dem Gütesiegel für familienfreundliche Feriorte ausgezeichnet worden. Lanciert hat dieses Qualitätszeichen der Verein «Familienort Schweiz» und eine Qualitätskommission unter dem Vorsitz des Schweizer Tourismusverbands.

Zentralschweiz-Tourismus organisiert sich neu. Statt der 13 MOZ-Regionen will man jetzt ein marktnahes Netzwerk mit fünf bis sechs zum Teil kantonsübergreifenden Destinationen schaffen. Die ZST-Geschäftsstelle wird ein Servicecenter. Umgesetzt werden soll die Reform auf Anfang 1998.

«Talk '96» fordert Umstieg auf die Destinationsphilosophie. Der Tourismusgipfel in Graubünden brachte klare Ergebnisse: Eine branchenübergreifende Zusammenarbeit ist anzustreben, um die heute rund 140 Tourismusorte zu 10 bis 15 Destinationen zusammenfassen zu können. Eine Arbeitsgruppe soll bis Ende 1997 ein entsprechendes Konzept ausarbeiten.

2. Walliser Tourismstag

Deutlich mehr Geld fürs Marketing

Im Rahmen des 2. Walliser Tourismstages legte der neustrukturierte Dachverband Wallis Tourismus erstmals seine Ziele für das kommende Jahr dar. Wichtigste Änderung: Fürs Marketing werden zusätzlich 1,2 Millionen Franken zur Verfügung stehen.

GERMAN ESCHER

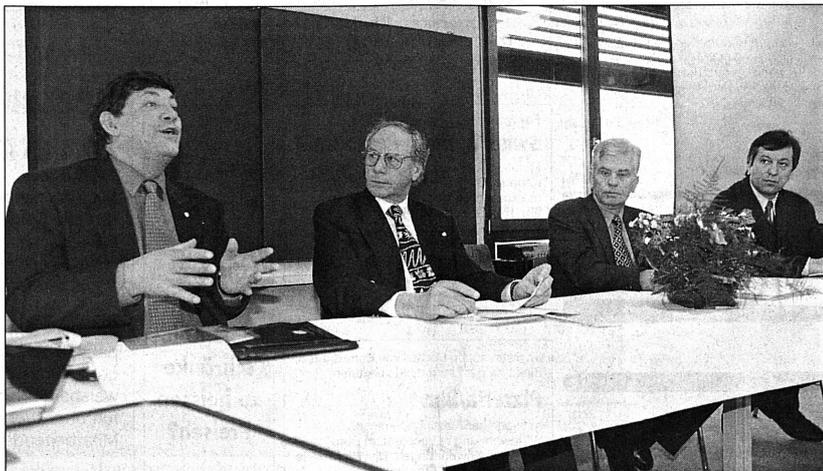
«Wir müssen ein modernes Marketing-unternehmen werden, dürfen den Anschluss an neue Märkte nicht verpassen und sollten uns den enormen Entwicklungen in der Telekommunikation anpassen.» Jérémie Robyr, Präsident von Wallis Tourismus (WT), blickt trotz rückläufigen Logiernächtezahlen zuversichtlich aufs erste Tätigkeitsjahr. Optimale Schneeverhältnisse, bessere Währungsbedingungen und schlagkräftigere Verbandsstrukturen mit einem wesentlich grösseren Budget sprechen für einen erfolgreichen Neustart. Zudem stiegen im Sommerhalbjahr die Hotelübernachtungen der Schweizer um 0,65 Prozent an. Bei den ausländischen Gästen sticht die Zunahme der Japaner (+12,88 Prozent oder + 13 900 Übernachtungen) positiv heraus. «Die Japaner sind immer häufiger Wiederholer, die sich genauer mit dem Ferienland oder einem bestimmten Thema auseinandersetzen wollen. Diese Japaner besuchen nicht nur Zermatt, sondern beispielsweise auch das Lötschental oder die Aletschregion», stellt Wallis-Tourismus-Direktor Melchior Kalbermatten fest.

Prioritäten bleiben gleich

An den Marketingprioritäten soll trotz des guten Abschneidens der Japaner vorerst nicht gerüttelt werden. Mit einem neuen Standkonzept wird WT in der Schweiz an 4 und im Ausland an 10 Messen präsent sein. Für diese Auftritte sind rund 480 000 Franken budgetiert. Die Neugestaltung der Prospekte wird rund 585 000 Franken verschlingen. Für Winter und Sommer sind je ein Basis-, ein umfassende Informationsprospekt mit detaillierten Angeboten und Veranstaltungen sowie ein Prospekt für Pauschalarrangements erhältlich. Hinzu kommen ein Wanderprospekt, ein Hotel- und ein Campingführer sowie Spezialpublikationen (zum Beispiel TGV, Pendolino etc.).

Präsenz im Flughafen Genf

Für Inseratkampagnen im In- und Ausland sind 260 000 Franken und für die Medien- und Öffentlichkeitsarbeit 318 000 Franken budgetiert. Insgesamt stehen Vizedirektor Viktor Bortler, dem Verantwortlichen der neuen Abteilung Marketing, 3,2 Millionen Franken zur Verfügung. Darin enthalten ist unter an-



Die Spitze von Wallis Tourismus: Direktor Melchior Kalbermatten, Präsident Jérémie Robyr, Vizedirektor Pierre Glassey und Marketingchef Victor Bortler (v.l.).

derem auch ein neuer Informationsstand am Flughafen Genf, den man gemeinsam mit Genfer, Waadtländer und französischen Partnern aufgebaut hat, sowie der Auftritt auf Internet. Laut Melchior Kalbermatten sind nebst Wallis Tourismus derzeit 18 Walliser Kurorte auf Internet präsent. Die WT-Homepage werden durchschnittlich pro Monat 4000mal angewählt. Als Ergänzung wird ab Juni eine elektronische Informationsplattform Wallis zur Verfügung stehen. Die Datenbank wird in einer ersten Phase an 8 Informationspunkten im

Kanton angewählt werden können. Aufgrund des neuen Tourismusgesetzes wurden die Beherbergungstaxe und die Kantons-subsidien verdoppelt. Das Gesamtbudget der neustrukturierten Dachorganisation beträgt für 1997 4,56 Millionen Franken. Das sind 1,6 Millionen mehr als früher. Hinzu kommen allerdings auch neue Aufgaben. So soll WT künftig auch die Tourismuspolitik im Wallis stark prägen. Die entsprechende Abteilung wird vorerst noch von Direktor Melchior Kalbermatten geführt. Ein zusätzlicher Mitarbeiter soll im Verlauf

des nächsten Jahres die Tourismuspolitik übernehmen. Die Ernennung kann aber erst erfolgen, wenn das Komitee endgültig den 13köpfigen Direktionsausschuss gewählt hat. Diese Wahl erfolgt laut Präsident Robyr am 24. Januar 1997. Erst dann können auch die Weichen für die Gründung von Valais Incoming gestellt werden. Das auf Kommerzialisierung spezialisierte Unternehmen, an dessen Aktienkapital sich sich Wallis Tourismus massgeblich beteiligen wird, wird seine Tätigkeit voraussichtlich Ende 1997 aufnehmen.

Bild: German Escher

Tourismusförderungstaxe: Saas-Fee als Pionier

Als erster Walliser Kurort führt Saas-Fee 1997 eine kommunale Tourismusförderungstaxe ein. Das Abstimmungsergebnis an der Gemeindeversammlung Saas Fee fiel mit 118 Ja zu 5 Nein deutlich aus. Damit werden nächstes Jahr zusätzlich rund 400 000 Franken in den Tourismusverein Saas-Fee fliessen. Trotz des guten Echos seitens der Stimmbürger ist sich Kurdirektor Frank Bumann bewusst, dass «bei der Umsetzung wohl noch einige Hürden zu nehmen sind». So wollten die Saas-Feer ursprünglich auch die Zweitwohnungsbesitzer zur Kasse bitten. Doch der Kanton hat die Feer aus rechtlichen Gründen zurückgepfiffen. Ebenso befreit wurden die auswärtigen Lieferanten. Von der neuen Tourismusförderungstaxe sind also nur die ortsansässigen Gewerbetreibenden und Vermieter betroffen. Die Beitragspflichtigen werden in ver-

schiedene Klassen unterteilt. Der Hotelier bezahlt pro Bett und Jahr einen Grundbeitrag von 10 Franken. In der Parahotellerie beträgt dieser pro Bett 6 Franken. Beide bezahlen zusätzlich pro Logiernacht 85 Rappen. Die ursprüngliche Beherbergungstaxe entfällt. Bei den indirekten Leistungsträgern richtet sich die Taxe nach ihrer Tourismusabhängigkeit und ihrer Wertschöpfungskraft. In der Klasse 1 (Kiosks, Gastronomie, Fitnesscenter etc.) beläuft sich die Grundgebühr auf 500 Franken. Für die 2. Klasse (Verkaufsläden, Coiffeur, Skischulen, Bergführerverein etc.) wurde der Betrag auf 1000 Franken festgelegt. Sportgeschäfte, Bijouterien, Ärzte, Immobilienhändler, Architekten etc. gehören zur Klasse 3 und müssen jährlich 1500 Franken entrichten. In der Klasse 4 wurde das Baugewerbe, die Handwerker und das verarbeitende Ge-

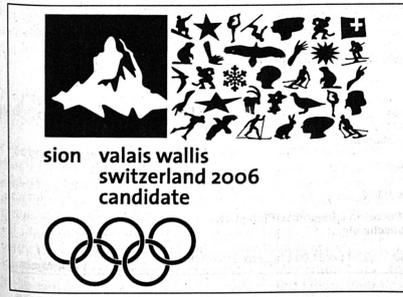
werbe sowie Restaurants mit mehr als 500 Sitzplätzen eingeteilt. Sie haben jährlich einen Grundbetrag von 2000 Franken zu entrichten. Der höchste Tarif (3000 Franken) gilt für Banken, die Telecom und den Postreisedienst. Nebst der Grundtaxe hat jeder Betrieb einen leistungsabhängigen Betrag zu entrichten, der anhand eines Produktivitätsindex pro Mitarbeiter berechnet wird. Gebührenpflichtig sind schliesslich auch die Bergbahnen sowie die Burger- und die Munizipalgemeinde. Dem Beispiel von Saas-Fee werden nächstes Jahr andere Walliser Kurorte folgen. Laut Auskunft von Werner Schnyder von der kantonalen Dienststelle für Tourismus werden derzeit 10 weitere Projekte (zum Beispiel für Crans-Montana, Leukerbad, Verbier, fürs Val d'Anniviers und fürs Goms) erarbeitet. GER

Olympia 2006

Logo mit grösserem Matterhorn

Kompromisslösung in der Diskussion über das neue Logo der Walliser Olympiakandidatur 2006: Bei vielen Touristkern, aber auch in weiten Bevölkerungskreisen, erhielt das ursprüngliche Logo schlechte Noten. Zu kompliziert, schlecht anwendbar und mangelhafte Identifikation lautete die Kritik. Diesen Mängeln trugen die beiden Grafiker André Baldinger, Zürich, und François Rappo, Lausanne, bei der geforderten Überarbeitung Rechnung. Entsprechend positiver fielen auch die Reaktionen der vom Kandidaturkomitee befragten Per-

sönlichkeiten aus. «Ich bin zufrieden, dass das Matterhorn, mit dem die Kandidatur identifiziert werden sollte, hervorgehoben wurde», urteilt zum Beispiel FIFA-Generalsekretär Sepp Blatter. Weniger enthusiastisch reagiert der ehemalige Olympiagewinner und Kunstmaler Jean-Blaise Evéquoz: «Ist schon besser. Leider kann man das Matterhorn nur schlecht erkennen. Es müsste besser stylisiert werden. Was den Schriftsatz betrifft: seine Zusammensetzung gefällt mir immer noch nicht.» GER



Im neuen und definitiven Logo für die Olympia-Kandidatur hat das Matterhorn einen grösseren und prominenteren Platz erhalten. Logo: zvg

Tourismus-Förderung

Neu: 3 Schlüsselbereiche

Mit 18 Millionen Franken will der Staat der Tourismuswirtschaft unter die Arme greifen. In die Botschaft, die der Bundesrat kürzlich ins Parlament weitergeleitet hat, sind einige Anregungen aus der Vernehmlassung eingeflossen. So soll sich die finanzielle Unterstützung auf drei Schlüsselbereiche konzentrieren.

Wie Peter Keller, Chef des Dienstes für Tourismus im Bundesamt für Gewerbe, Industrie und Arbeit (Biga) erläutert, kristallisierten sich die im Erlass als Schlüsselbereiche bezeichneten Themen in der Vernehmlassungsdiskussion als eigentlich Schwachstellen des Schweizer Tourismus heraus. «Wir haben deshalb eine Straffung vorgenommen, so dass die Finanzhilfe den Bereichen, in denen es am meisten hapert, zugute kommt», so Keller. Es sind dies:

- die Entwicklung und Einführung neuer Produkte, Ausrüstungen und Vertriebskanäle (Kommunikationssysteme, Internet, neue Technologien);
- die Verbesserung der bestehenden Dienstleistungen (Qualität)

- die Schaffung organisatorischer Strukturen, die eine Steigerung der Effizienz ermöglichen.

Diese Straffung bedeute jedoch nicht, präzisiert Keller, dass nur wenige Grossprojekte unterstützt werden sollen. Vielmehr sollen viele, bereits bestehende oder künftige Projekte von der Bundeshilfe profitieren können. Und weil sich der Bund höchstens zu 50 Prozent an den Gesamtkosten der Projekte beteiligen, werde auch der Vorwurf, 18 Millionen Franken seien zu wenig, widerlegt, so Keller. «Wir hoffen, mit den 18 Millionen Franken Investitionen von rund 40 bis 50 Millionen Franken auszulösen.» Erfreulicherweise, und das zeige sich bei Projekten, die bereits eingereicht wurden, sei die Investitionsbereitschaft der Initianten gross. Die Befürchtung, dass man beim Bund einfach abkassieren wolle, bestätigte sich somit nicht. Ebenfalls entgegen dem Vernehmlassungsentwurf sollen auch Projekte gewinnorientierter Unternehmen in den Genuss eines finanziellen Zustupfs kommen – allerdings nur, wenn diese auf überbetrieblicher Ebene zusammenarbeiten. Der Erlass wird vom Ständerat voraussichtlich im März 1997, vom Nationalrat in der Sommersession behandelt werden. MAY

Treffpunkt Schweiz

Erste Halbzeit war erfolgreich

In der ersten Hälfte der Aktion «Treffpunkt Schweiz» wurden die Erwartungen der Trägerorganisation erfüllt. Der zweite Teil der Tournee startet im März in Berlin.

Die Zwischenbilanz zum Jahresende für die Standortpromotion «Treffpunkt Schweiz» in Deutschland fällt positiv aus. In Leipzig, Magdeburg, Frankfurt, München und Hamburg, wo die Tournee für jeweils 10 Tage Halt machte, konnte sich die Schweiz als weltoffenes und innovatives Land einem breiten Publikum präsentieren. Das Medienecho habe die Erwartungen der Trägerorganisation, Schweiz Tourismus, Schweizerische Zentrale für Handelsförderung (Osec) und Bundesamt für Gewerbe, Industrie und Arbeit (Biga), übertroffen, heisst es in einem Communiqué. In über 20 Fernsehsendungen wurde über die 4,5 Millionen Franken teure Kampagne und über die Schweiz berichtet. Mit einer Kontaktquote von 45 Millionen habe sich die Marke Schweiz als attraktive Reisebestimmung und als bedeutender Wirtschaftspartner positionieren können. Durch die Präsentation von Schweizer Unternehmen und Produkten in den Einkaufszentren sei der Verkauf allgemein angekurbelt und eine vermehrte Nachfrage nach Schweizer Produkten festgestellt worden. Diverse Gastronomiebetriebe in Deutschland wollen nun regelmässig Schweizer Wochen durchführen. In Frankfurt wurde gar ein Schweizer Restaurant eröffnet, das mit dem Treffpunkt Griezzi-Logo wirbt. Zuversichtlich sind die Organisatoren deshalb auch in bezug auf die zweite Halbzeit der Aktion. Die Tournee wird am 7. März in Berlin fortgesetzt. Bis Juni werden die Städte Erfurt, Köln, Essen und Stuttgart besucht. MAY

SWISSORAMA

Winterschiffahrt auf dem Thunersee wird ausgebaut. Nach den guten Erfahrungen im Winter 1995/96 wird die Winterschiffahrt diese Saison an Wochenenden ausgebaut. Die Schiffe verkehren neu an Samstagen, Sonntagen und an allgemeinen Feiertagen auf der ganzen Länge des Sees, also von Thun bis Interlaken. Zusätzlich wird ein Rundkurs im unteren Seebecken angeboten. Letzten Winter wurde im Rahmen der wiederbelebten Schifffahrt in der kalten Jahreszeit an 27 Tagen 8200 Leute befördert. Für die meisten Fahrten soll das Motorschiff «Oberland» eingesetzt werden. Die Gemeinden rund um den Thunersee ermöglichen den BLS-Schiffbetrieben mit Werbebeiträgen die Realisierung des Angebots. sda

Schaffhauser Tourismusgesetz vor das Volk. Der Grosse Rat des Kantons Schaffhausen hat das Tourismusgesetz zu Händen der Volksabstimmung verabschiedet. Damit soll künftig der Kanton die Tourismusorganisationen mit bis zu 200 000 Franken unterstützen können. Der im neuen Gesetz vorgesehene Kantonsbeitrag soll 50 Prozent jenes Betrages entsprechen, den die Tourismusorganisationen selbst aufbringen. sda

DRUCKFRISCH

Quellen des Wohlbefindens



Unter dem Titel «Graubünden Wellness» ist die erste Broschüre der jungen Graubünden Tours AG erschienen. Auf 20 Seiten werden die Angebote von Vals, Anderer, Chur, Klosters-Serneus, Seoul und St. Moritz übersichtlich präsentiert. Auch Bad Ragaz, sozusagen als «Tor zum Graubünden», wurde in den Katalog aufgenommen. Alle Angebote sind über eine Gratis-Nummer täglich von 7 bis 21 Uhr buchbar. Bis im Frühling 1997 wird Graubünden Tours 4 weitere Broschüren herausgeben: «Graubünden Winter», «Graubünden Bahntastisch», «Graubünden Sommer» und «Graubünden Ganz Ferien». MAY

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



Zu verkaufen

Im wunderschönen
Ski- und Wanderparadies Lenk
gemütliches und heimeliges

HOTEL-RESTAURANT-PIZZERIA

- 125 Restaurant- und Pizzeria-Sitzplätze, innen
 - 80 Restaurant-Terrassen-Sitzplätze, aussen
 - 20 Hotelbetten
 - Personalzimmer
 - Im Hotel integrierte 4 1/2-Zimmer Hotelierwohnung
 - Modern eingerichtete Restaurations-Küche
 - Separate, individuell eingerichtete Pizza-Produktion für externen Verkauf
 - Sämtliche notwendigen Infrastrukturen und Nebenräume sind sehr grosszügig vorhanden
 - 50 Parkplätze
 - Das zusätzlich projektierte und bewilligte Bauprojekt des Hotel-Apartment-Hauses mit Autoeinstellhalle und 13 Wohnungen bietet eine erfolgversprechende Erweiterungsmöglichkeit
- Die gesamte Liegenschaft ist vollständig renoviert und befindet sich in einem sehr guten Zustand.

INTERESSANTES ANGEBOT!

Auskunft und Beratung

grüwa plan

Immobilien Treuhand AG

Chalet Abendrot, 3818 Grindelwald
Telefon 033 853 17 92 - Fax 033 853 32 31

© 90084/38125

Tessin-Brissago
Zu vermieten per 1. 1. 1997, typisches

Tessiner Restaurant-Trattoria

Terrasse mit Blick auf See und Berge
40 Plätze, innen 30 Plätze, 2-Zimmer-
Wohnung. Interessanter Preis.

Anfragen unter Chiffre 86058, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
86058/385936

Per sofort oder nach Übereinkunft zu
vermieten

Motel Garni

Das Motel liegt an bester Hauptver-
kehrsstrasse in der Nordwestschweiz.
Mit seinen 60 komfortablen Betten und
moderner Infrastruktur bietet es Gewähr
für die Existenz einer einsetzfreudigen
Familie. Inventar muss käuflich über-
nommen werden.

Anfragen mit Kapitalnachweis oder
Bankreferenz richten Sie bitte an
Chiffre 90093, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
90093/167282

Zu mieten evtl. zu kaufen gesucht
in grosser Ortschaft oder Stadt

Hotel/Bar

mit ca. 20 bis 30 Zimmern.

Auskunft unter Telefon
081 384 34 56 oder 077 81 95 87
P 90029/387588

Ab sofort zu vermieten



Restaurant «Engel» Koblentz

mtl. Pachtzins 3900.- Fr.

Renommiertes, zeitgemäss einge-
richtetes Restaurant mit 54 Plätzen
und zwei Säli mit 45 und 24 Plätzen,
Gartenwirtschaft, grosser Parkplatz,
Wirtwohnung und Personalzimmer.
Umfangreiche Renovation und
Umbau im Jahre 1991, neue Infra-
struktur. Sichere Existenz für ver-
siertes Fachehepaar. Auskunft erteilt:

Kaufmann AG Klingnau
Telefon 056 245 81 61
90005/387514

WINTER

Auf die Saison 1997/98 zu kaufen gesucht:

Kleines heimatliches Bergrestaurant in Skigebiet der Region Bündnerland, Zentral-schweiz, Berner Oberland oder Oberwallis.

Offerte an Chiffre C 180-745598,
Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern

For Sale
Swiss German Restaurant
Minutes from Lake Ontario in Toronto
Canada, 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
89879/282276

Im historischen Dorfteil von Ennetbaden,
direkt an der Limmat, zu verkaufen:

Pizzeria/Bar
mit sonniger Aussichtsterrasse.
Wirtwohnung mit separatem Büro
und 12 Kleinwohnungen. Der Richtpreis
beträgt 2,0 Mio. Franken.

Chiffre V 249-254694 an ofa Orell Füssli
Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.
© 89782/199176

FERIENZENTRUM - HOLIDAY RESORT
CH-3800 INTERLAKEN - THUNERSEE
Zu verpachten nach Vereinbarung bei Interlaken

**Restaurant Landhaus
Manor Farm**

Das Haus umfasst den rustikal ausgebauten
Restaurantsbetrieb Landhaus mit 150 Innen-
und 150 Terrassensitzen, die Snack-Bar Pick Up mit
Take-Away sowie den Mini Golf. Das Haus liegt direkt
neben dem Campingplatz Manor Farm in reizvoller
Lage, 3 km westlich von Interlaken am Thunersee.
Ernsthafte und qualifizierte Interessenten richten ihre
Bewerbungsunterlagen an:
Manor Farm AG, Postfach 1899, 3800 Unterseen.
Auskunft erteilt Telefon 033 822 93 30.
Restaurant LANDHAUS Manor Farm
CH-3800 Interlaken-Thunersee
88818/109029

ZU VERKAUFEN

- sehr schönes und günstiges Hotel
in Ascona, zentrale Lage, Nähe
See, sehr guter Zustand.
- in Meeresburg/BRD, Hotel mit
grosser Seesicht, 21 Zimmer,
schöner traditioneller Restaurant-
betrieb, eigene Parkplätze, inter-
essanter Verkaufspreis.
- Hagnau/BRD, Garni-Hotel, 94/95
gebaut, Nähe See, Verkaufspreis
DM 2,2 Mio.
- Hotel mit Restaurant, erstklassige
Ausstattung, Verkaufspreis SFr.
1,5 Mio.

ZU VERMIETEN

- diverse Bars und Restaurants in
Zürich und Umgebung.

EURO GASTRO SERVICE
Telefon 01 241 80 24
Fax 01 241 80 13
90023/386451

Wir vermieten auf 1. Mai 1997 oder nach
Vereinbarung ein einsetzfreudiges,
fachlich gut ausgewiesenes Ehepaar das

Restaurant Jäger

Murtenstrasse 221, 3027 Bern.

Das Restaurant ist mit allen notwendigen
Betriebsräumlichkeiten und zeitgemäs-
sen Einrichtungen ausgestattet.
Kleininventar und Warenvorräte sind im
üblichen Rahmen zu übernehmen.

Platzangebot:

- Restaurant 60 Plätze
- Säli I «Waldstübli» 44 Plätze
- Säli II «Jägerstübli» 16 Plätze

- 120 Plätze
- Kegelbahn 20 Plätze
- Gartenwirtschaft 50 Plätze

3 Personalzimmer mit Wohndiele, Bad/
WC stehen zur Verfügung. Schriftliche
Bewerbungen und Anfragen sind zu
richten an Q-05-376089 an Publicitas,
Postfach, 3001 Bern.
P 90032/4300



Wo
finden
Sie
coole Kühl-
schränke
zu heissen
Preisen?

Im
«Bazar»
der
hotel +
tourismus
revue

Schweizerische Mobiliar Versicherungsgesellschaft

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

Restaurationsbetrieb zu vermieten

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

Von der Pächterin, dem Pächter oder Pächter-
paar wird erwartet: Professionalität, Be-
geisterungsfähigkeit, Engagement. Nach-
weisbare Erfahrung in Betriebs- und Personal-
führung. Verpflichtung zur Entlohnung der
Mitarbeitenden gemäss L-GAV.

Bewerbungen sind schriftlich an das beauf-
tragte Beratungsunternehmen zu senden:

marketingold
Marketingold AG
Frau Liliane Ingold
stv. Geschäftsführerin
Alpenweg 21, Postfach 1198
3110 Münsingen
89426/152536

BAZAR

Zu verkaufen
CAFINA Kaffeemaschine C 60
Beta, neuwertig, für SB oder Bedienung
Fr. 8000.-
Tel. 081 353 95 78 oder 079 611 12 30
90102/386388

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

Région La Côte

A REMETTRE
en gérance libre

COMMERCE DE VINS

Bien situé
Belle sélection de vins fins
et d'alcools

Chiffre d'affaires intéressant
à développer à des conditions
très favorables

Dossier à demander en écrivant à:
Belino S.A. - C.P. 35 - 1260 Nyon
89993/386421

DIREKT AB FABRIK
Kaufen Sie nicht mehr ein, ohne uns
anzurufen. Konkurrenzlose Preise.

- Stühle, Tische, Geschirre, Bestecke,
Tischtücher, Bettwäsche, Mobiliar usw.
- Komplette Terrassen: Stören, Boden,
Mobiliar usw.

WIR-Anteil
NOVADIF AG
Telefon 032 751 52 50 - Fax 032 751 52 12
89918/387043

Wer hat ca. 50 evtl. gepolsterte
Occasionsstühle
zu verkaufen?
Offerte an Fax 027 946 79 59
90005/2380

Das Hotel-Restaurant Krone schliesst seine Türen

Wir VERKAUFEN gesamtes Inventar (Hausrat) von Hotel-Restaurant und Bäckerei

Datum: Freitag 27. Dezember, Samstag 28. Dezember, Montag 30. Dezember
Zeit: 8.00 bis 12.00 Uhr und 13.00 bis 18.00 Uhr
Ort: Hotel-Restaurant Krone, Kronenplatz, 8953 Dietikon/ZH

Artikel:	NP	VP
Pendolux Sonnenschirm mit Fuss 280 cm x 240 cm	1600.-	1100.-
Glatz Sonnenschirm 600 cm x 600 cm	7700.-	5000.-
Gartentische Grola 120 cm x 170 cm (oval)	440.-	360.-
Gartentische Grola 80 cm (rund)	210.-	160.-
Gartentische Grola 120 cm x 80 cm (oval)	440.-	360.-
Gartenstühle Festa, stapelbar, bordeaux (ca. 70 Stück)		25.-
Cimbali, Modell Dessatron, 2 Kolben, Gold Halbautomat mit Entkalkungsgerät	14 200.-	6000.-
Cimbali, Modell M 20 A3, 3 Kolben, mit Entkalker		2500.-
Mange Cordes 180 cm (revidiert)	24 500.-	11 800.-
20 TV mit Video		
Schaller Kühlurm und Tiefkühlurm (für Verkaufslokal)		
Bürgli Grill und Salamander		
2 Friteusen à 7l, Fri Fri		
Lips Kombi Maschine		
2 Melko Gläserpülmaschinen		
3ADS Anker, Modell 46.4017 FG		
Ladenkasse Sharp mit Geldschublade		
Canon Fax 730	5500.-	4200.-
Vacuum-Maschine Gastro Vac T 54		
diverse Waagen		
1 Latscha-Wandwaage max 150 kg		
Hotel-Silber etc., Service Porzellan Langenthal, Platten etc., Tisch-, Bett- und Frotteewäsche etc.		

Auskunft: Telefon 01 740 60 11 (9.00 bis 21.00 Uhr), Fax 01 740 60 21
AZ 90000/63126

**WERBUNG
MACHT AUS OBST
COMPUTER.**

90005/387514

Eurotrek

Vom sportlich-trendigen Image profitieren

In die neuen Eurotrek-Prospekte für die Saison 1997 wird erstmals Werbung aufgenommen. Der Outdoor- und Adventure-Veranstalter bietet ausgewählten Unternehmen diese Möglichkeit, wenn damit nebst der Werbeeinnahmen auch Synergieeffekte erzielt werden können.

STEFAN RENGLI

Viele Unternehmungen nutzen heute Adventure-Sujets und -Themen in ihren Werbekampagnen. Eurotrek bietet mit seinen sportlich-trendigen Aktivitäten und seinem sympathisch-dynamischen Image genau dieses Umfeld, das in der Werbung sehr gefragt ist. Das haben jetzt auch die Eurotrek-Verantwortlichen erkannt, sie wollen ihren guten Namen aber nur dann für Werbung nutzen lassen, wenn sich zwischen ihren Outdoor- und Adventure-Aktivitäten und den angepriesenen Produkten thematisch ein Bezug herstellen lässt.

«Wichtig ist uns auch, dass sich die Zusammenarbeit nicht nur auf den Verkauf von Werbefläche in den Katalogen beschränkt. Wir möchten mit Partnern zusammenarbeiten, mit denen sich Synergien über den Verkauf von Werbefläche in unseren Imprimaten hinaus erzielen lassen», erläutert Eurotrek-Gründer und -Chef Ruedi Jaisli die Idee. Eurotrek spricht denn auch nicht nur von Werbung oder Inseraten, sondern nennt sein Angebot «Kommunikationsplattform».

Sechs Partner für Eurotrek

Sechs Partner aus fünf vorgegebenen Sparten wurden für die gemeinsame Kommunikationsplattform ausgewählt: Im Bereich der Verpflegung ist dies die Firma Effems mit ihrem ballaststoffreichen und damit zum gesunden Image von Eurotrek passenden Getreideriegel Balisto. Im Getränkebereich hat sich Eurotrek für das von Unifontes angebotene Canada Dry entschieden. Zum Rad- und Wanderanbieter Eurotrek passt auch die Zusammenarbeit mit dem kartographischen Verlag Kümmery & Frey. Und naheliegenderweise wurden auch Ausrüster aus dem Sport- und Outdoor-Bereich einbezogen, nämlich der Radhersteller und Eurotrek-Radlieferant CicleCraft und der Outdoor-Spezialist BigPack. Letztendlich – vielleicht etwas weniger nahelie-



Die Eurotrek-Mannschaft wünscht sich zusätzliche Synergien aus der Zusammenarbeit mit Partnern im Bereich der Kommunikation. Imageprobleme fürchtet man nicht, solange alle Partner in dieselbe Richtung rudern. Foto: zvg

gend – hat auch die Krankenkasse ÖKK Zugang zur Kommunikationsplattform von Eurotrek gefunden.

Nicht nur Katalogwerbung

Nebst der Werbung in den mehr als 1,3 Millionen gedruckten Prospekten des Outdoor- und Adventure-Veranstalters soll die Zusammenarbeit der sechs Partner mit Eurotrek auch die Bereiche Productplacement, Sponsoring und Partnership – beispielsweise bei Medienanlässen – umfassen. «Wir glauben an die Ausbaufähigkeit unserer Idee», ist auch Eurotrek-Mann Silvano Monni überzeugt. In den Bereichen Ausrüstung, Getränke, Verpflegung, Dienstleistung und Bekleidung soll deshalb in Zukunft auch Werbung für die Partner der Kommunikationsplattform möglich sein. Beim Productplacement bieten die jährlich 35 000 ausgegebenen Barbecues, Happy Landing Cocktails und Imbisse für die Verpflegungsanbieter ein attraktives Umfeld; für Eurotrek reduzieren sich umgekehrt die Kosten für die Lunchpakete. Wer ein Raftabenteuer auf der Simme bucht, wird also zwischendurch an einem Balisto-Riegel kauen und seinen Durst mit Canada Dry (oder einem anderen Unifontes-Getränk) stillen. Daneben bie-

ten 50 Rafts, 100 Kanus, 200 Bikes, 1000 Neopren-Anzüge, 700 Helme, 1000 Paddel, 5000 Trinkbidons, 5000 Müthen etc. etliches an potentieller Werbefläche. Fläche, die zudem viel un-

terwegs ist und damit auch gut sichtbar ist: 40 000 gesegelte Meilen, 100 000 gewanderte Kilometer, 500 000 gepaddelte Kilometer und 600 000 Radkilometer kommen bei Eurotrek jährlich zusam-

men. Diese Werbeflächen haben allerdings bislang bei den Partnern der Kommunikationsplattform noch weniger Interesse gefunden; das Hauptinteresse gilt den Katalogen.

Keine Gefahr für das Image

«Eine ernsthafte Gefahr eines Imageverlustes sehen wir in der Zulassung von Werbung in unseren Katalogen keine», ist Jaisli überzeugt. «Wir haben unsere Partner sehr sorgfältig ausgewählt und wünschen uns als Partner nur Anbieter qualitativ hochwertiger Produkte.» Eurotrek wünscht sich eine längerfristige Kooperation mit den einzelnen Partnern, räumt allerdings ein, dass im Falle von Qualitätsproblemen auch Partner gewechselt würden. «CicleCraft macht nicht nur mit bei unserer Kommunikationsplattform, sondern ist auch unser Radlieferant. Bekämen wir beispielsweise Probleme mit der Qualität der CicleCraft-Bikes, so müssten wir im Interesse unseres hohen Qualitätsanspruchs halt auch den Partner in der Kommunikation austauschen», erklärt Jaisli an einem Beispiel. Auch für die Befürchtung, dass Eurotrek-Kunden negativ auf die Präsenz von Werbung in den Katalogen oder auf einen zusätzlichen Schriftzug beispielsweise auf dem Velohelm reagieren könnten, sieht Jaisli keinen Anlass. «Wir glauben nicht, dass das integrierte Image unserer Unternehmung dadurch tangiert werden könnte.»

Trennung von Touroperating und Tourproducing

Eurotrek will dem bereits früher artikulierten Ziel treu bleiben, und vom heutigen Verhältnis Outgoing : Schweiz von 1 : 2 zu einer Stärkung der Angebote in Europa finden, so dass die beiden Teilbereiche in Zukunft etwa ausgeglichen sein sollen. «Wir wollen Eurotrek als Marke für Outdoor-Adventure in Europa positionieren», erklärt Ruedi Jaisli.

Auf dem Schweizer Markt hat sich Eurotrek mittlerweile aus der Romandie zurückgezogen. Würden früher alle Kataloge auch auf Französisch herausgegeben, so war das 1996 lediglich noch der Subito-Prospekt. 1997 erscheinen nun alle Kataloge nur noch in Deutsch. «Der Marktanteil aus der Westschweiz von lediglich etwa 7 Prozent deckte uns kaum den Mehraufwand für die

mehrsprachigen Prospekte», erklärt Ruedi Jaisli. Ein Qualitätsmanagement-Programm soll in den kommenden Jahren dazu beitragen, den hohen Eurotrek-Standard bei allen Angeboten zu gewährleisten. Die heute noch teilweise zugekauften Produkte sollen sukzessive durch Eigenproduktionen ersetzt werden. Hierzu ändert Eurotrek seine Geschäftsstruktur. Anstelle der beiden bisherigen Bereiche Schweiz und Outgoing sollen in Zukunft die beiden Bereiche «Touroperating» (sozusagen das Eurotrek-«Handelshaus»; verantwortlich ist Monika Braunwalder) und «Tourproducing» (die «Fabrik»; verantwortlich ist Ruedi Jaisli) teilen. Die Produktion ist damit nicht mehr Teil des allgemeinen Touroperatings, sondern wird massiv aufgewertet. Jaisli: «Die

Trennung von Schweiz- und Ausland-Produkten ist eine künstliche. In den elektronischen Reservationssystemen werden schliesslich beide gleich präsentiert.»

Wenig Zukunftsperspektiven sieht Eurotrek für sich im Winterangebot. «Ein Schweizer Veranstalter hat im Winter in der Schweiz einfach keine Funktion», so Jaisli. Die vergangenen schneearmen Winter hätten zudem dazu geführt, dass auch die Hundeschlittenfahrten im Jura auch weniger nachgefragt wurden. «Auch wir sehen zum klassischen Wintersport kaum einbreitbare Alternative, in der ein Schweizer Reiseveranstalter eine Rolle übernehmen könnte. Bei uns dient die Subito-Linie dazu, unsere Kapazitäten auch im Winter etwas auszulasten», erklärt Jaisli. STR

LESERBRIEF

Zukunft der Profi-S Software

hr Nr. 50 vom 12.12.96 «Grundsätzlich befürworten Touristik DeskLine»

Es freut uns, dass im Schweizer Tourismus das 21ste Jahrhundert eingeläutet wird. Die Telecom-PTT ermöglicht uns auf höchster Ebene im «Welt-Tourismus-Markt» führend zu bleiben.

Profi-S Tourismus AG, Hersteller einer standardisierten EDV-Gesamtlösung für den Tourismus sieht sich zu einer engen Zusammenarbeit mit der Telecom-PTT verpflichtet. Nach ersten Gesprächen zeigte sich, dass wir gemeinsame Lösungen finden werden, von denen der Schweizer Tourismus als Ganzes profitieren wird. Die Profi-S Software werden wir laufend weiterentwickeln, bis eine befriedigende Lösung der Telecom-PTT einsatzbereit und geprüft ist.

Wir werden uns weiterhin als eigenständiger Software-Entwickler mit unserem bisherigen Vertriebspartner Barandun Engineering auf die Betreuung, Support sowie die ergänzende Entwicklung unserer Software-Palette konzentrieren. Als Know-how-Partner der Telecom-PTT werden wir bei jeder Weiterentwicklung dabei sein und unsere Kunden bis über das Jahr 2000 unterstützen.

Profi-S Tourismus AG, Cham

SWISSORAMA

Crossair und Vista Reisen Basel haben die Cross Travel Club AG für Exklusivreisen der Luxusklasse gegründet. Präsident der Gesellschaft ist Crossair-Chef Moritz Suter, Geschäftsführerin Josiane Moritz von Vista Reisen. Ziel sei es, die MD-83-Maschinen der Crossair auch während den Low-Season Wintermonaten zu nutzen. sda

Wintersportberichte der Schweizer Ferienorte

Weltweit abrufbar

Seit Anfang Dezember werden die drei täglich aktualisierten Wintersportberichte (Ski und Snowboard, Langlauf, Schlitteln) über die verschiedensten Distributionskanäle weltweit verteilt: per Fax, durch alle ST-Vertretungen, via das Swissair-Parsystem, über Swiss Online, Teletext, Internet/WWW und über das InfoTelefon.

Die detaillierten, vollständigen Wintersportbulletins werden über das InfoTelefon in vier Sprachen verbreitet.

Einstieg national	157 120 109
Graubünden	157 120 189
Ob- und Nidwalden	157 120 179
Region Basel	157 120 169
Zentralschweiz	157 120 149
Berner Mittelland	157 120 139
Berner Oberland	157 120 239
FR/NE/JU/Jura bernois	157 120 119
Waadtland	157 120 129
Wallis	157 120 159
Tessin	157 120 199

Alle regionalen Telefonnummern sind direkt anwählbar, durch Nachwahl aber auch über die Nummer 157 120 109 zu erreichen. Schweiz Tourismus lanciert auf die Festtage hin eine breit angelegte Schaltung von Wintersportbericht-Inseraten und begleitenden Artikeln in Tageszeitungen und Special Interest Publikationen, um auf die neuen Informationsmöglichkeiten aufmerksam zu machen.

Die Telecom PTT hat kürzlich von Schweiz Tourismus die technische Projektleitung des InfoTel übernommen. Die Gesamtleitung des Projektes und die

inhaltliche Koordination bleibt indes bei Schweiz Tourismus.

Wintersport im Internet

Auch via Internet/WWW sind die Wintersportberichte nach den drei Sportarten gegliedert. Die Bulletins sind in drei Sprachen über die Homepage von ST (<http://www.switzerlandtourism.ch>) oder über die Regionen-Seiten bei ST direkt anwählbar. Die geografische Gliederung und die zusätzliche Ortsliste ermöglichen dem Gast die gesuchten Orte rasch zu finden.

Doch auch Gäste, die sich im Internet auf den von den Regionen und Orten aufgeschalteten WWW-Seiten umsehen (zum Beispiel im Programm von Graubünden oder Wallis), sollten die Möglichkeit haben, die vollständigen Wintersportberichte der entsprechenden Region direkt abrufen zu können. Diese Links sind noch nicht alle geschaltet und müssten im Gästeinteresse möglichst bald folgen. Nur so können die von den lokalen Eingabestellen täglich erneuerten Berichte auch optimal genutzt werden.

Links geschaltet

Die *hotel + tourismus revue* hat vor zwei Wochen (Nr. 49 vom 5. Dezember) eine umfangreiche Liste aller touristisch relevanten lokalen WWW-Sites der Schweiz publiziert. Sämtliche diese Internet-Seiten wurden seither mit der Homepage von Schweiz Tourismus verbunden. Es besteht somit für den Gast die Möglichkeit, ab der Homepage von Schweiz Tourismus Zugang zu der von ihm gesuchten Stadt oder zum Ort seiner Wahl zu finden. Schweiz Tourismus will diese Funktion im kommenden Jahr mit Hilfe von Suchmechanismen ausbauen. pd/STR



BLICKPUNKT STV

Unter dem Lichterbaum



Nächsten Dienstag kommt der Weihernachtsmann. Unser Bäumchen ist schön geschmückt, vielleicht etwas karger als auch schon – etwas weniger Kerzen und glänzende Kugeln. Die Lebkuchenengel lächeln milde und mildesvoll. Das Engelhaar ist etwas zerzaust. Unter dem Baum Platz für die Geschenke, die uns 1996 beschert hat. Was haben wir denn da Schönes, was eher Garstiges, das wir umtauschen möchten oder sofort weiter-schenken?

In Silber verpackt, nicht in Gold, der reduzierte Mehrwertsteuersatz für die Beherbergung. Auf dem Kärtchen steht: «Mach um Gottes Willen das Beste draus!» In hoffnungsvolles Grün gehüllt: Tourismusbericht und Innovationsentschluss. Ganz in Weiss: Die getretete Schneemangelversicherung und

der schöne schneereiche Winteranfang. Grauschwarz umwickelt: Das Arbeitsgesetz und die neuesten Spielbankideen von Bundesrat Koller. Silberstreifen: Wir und die Kantone wollen es umtauschen. In Goldfolie eingeschlagen und mit edlem Band: Die verbesserte Lobby im Eidgenössischen Parlament, dank dem aktiven Vorstand der Parlamentarischen Gruppe.

Rundum silbrig glänzend: Der sinkende Frankenkurs und die tiefen Zinsen. Ein grosses Paket, in Goldblumenpapier eingepackt: Die vife und aktive Schweiz Tourismus samt Qualitätsgütesiegel und vielem andern.

Dicke Verpackung, schwere Kiste: Die Ideen für neue touristische Strukturen und Destinationen in der Schweiz. Vielfarbig und schillernd: Die Einigung mit der EU bezüglich (freiem) Personenverkehr. Stacheliges Band drum herum: die «Lösung» für Saisoniers aus Ex-Jugoslawien.

Nicht sehr durchsichtig, aber für die Eingeweihten langfristige nützlich: Das neue Kartellgesetz und die revidierten Gastwirtschaftsgesetze in vielen Kantonen. Auch ein Geschenk, das erst auf Zeit wirkt, aber dafür wirksam: Strukturwandel.

Goldstücke für unsere Koch-Nationalmannschaft, Bleigewicht und Schwefeldampf vom Nazigold. Und zum Schluss das grösste und schönste und wertvollste Diamant, allererstens eingepackt, mit Diamantenschleifer und exquisitem Inhalt: Unser Wille, an ein besseres neues Jahr zu glauben. Und daran mit Kraft, Mut und Optimismus zu arbeiten. Mit besten Wünschen!

Gottfried F. Künzi
Direktor Schweizer Tourismus-Verband

Bloxtrends 2001 bahnt Weg für Low-Budget-Hotellerie in der Schweiz

Expo 2001 setzt neue Massstäbe in der Schweizer Hotellerie

Am 5. März findet in Thun die Modulhotel-Börse Bloxtrends 2001 statt. Ein Must für Touristiker und dem Tourismus nahestehende Investoren. Dort werden nämlich die ersten Schweizer Modulhotels angeboten, welche an der Expo 2001 die fehlenden Hotelkapazitäten ergänzen sollen. Dazu sind der Schweizer Hotelierverein, die Expo 2001 und die Schweizerische Holzwirtschaftskonferenz eine ungewöhnliche Partnerschaft eingegangen. Lorenz Schläfli vom SHV steht Rede und Antwort:

Wie kam die Partnerschaft zwischen dem Schweizer Hotelierverein (SHV), der Expo 2001 und der Schweizerischen Holzwirtschaftskonferenz zustande?

Lorenz Schläfli: Der SHV hat innerhalb der Expo 2001 den Auftrag, die Beherbergungsprobleme zu lösen. Die Partnerschaft SHV - Expo 2001 besteht also schon lange. Der ganze Aufbau der Expo basiert zudem stark auf ökologischen Überlegungen. Daraus ging die Idee der Verbindung von Hotels und Holz in Form der Modulhotels hervor. Wobei ich gleich einräumen möchte, dass die Modulhotels nicht zwangsläufig aus Holz gebaut sein müssen.

Wie ist die Partnerschaft organisiert?

Schläfli: Die Partnerschaft ist sehr locker. Wir führen derzeit gemeinsam einen Projektwettbewerb zum Bau von Modulhotels durch und veranstalten dazu am 5. März Bloxtrends 2001, die Schweizer Börse für Modulhotels in Thun.

Jeder Touristiker sollte über diese neue Entwicklung informiert sein.

Wer soll an dieser Börse in Thun teilnehmen?

Schläfli: Die Seite der Anbieter bilden die Teilnehmer des Projektwettbewerbes für Modulhotels. Das sind Konstrukteure, Architekten, Berufsverbände oder Lehr- und Ausbildungsbetriebe. 280 Interessenten haben die Unterlagen für den Projektwettbewerb bestellt. Wir rechnen mit 40 bis 50 Angeboten. Die Gegenseite bilden die Investoren.

Mit Modulhotels in die Zukunft

Immer deutlicher kristallisierten sich aus den Diskussionen in Fachkreisen die Themen Modulhotels und Low-Budget-Hotellerie heraus und rückten ins Zentrum rund um die Entwicklung der Schweizerischen Hotellerie-Szene nach dem Jahr 2000. Sie werden, so zeigten erste Untersuchungen, die traditionelle Hotellerie revolutionieren und mithelfen, den Turnaround im Schweizer

Tourismus zu beschleunigen. Eine Übernachtung sollte nicht teurer sein als 90 Franken. Die rund 3 auf 8 Meter grossen Zimmer mit Nasszelle müssen 2- bis 3-Stern-Ansprüchen genügen. Eine flexible Bauweise soll ermöglichen, an den jeweiligen Standort solcher Hotels die Auflagen der Behörden zu erfüllen.

Im Oktober schreiben die Partner einen Projektwettbewerb aus. Konstrukteure, Architekten und Ingenieure, Berufsverbände und Schulen in der Schweiz wurden aufgefordert, ihre Ideen zur Realisierung des modularen Hotel-System in einem Projektentwurf einzusenden. Über 280 Mal konnten die Ausschreibungsunterlagen versenden.

Schläfli: An der Bloxtrends 2001 kommen die Investoren erstmals mit den Produzenten zusammen. Sie erhalten standardisierte Informationen über jedes Modell und dadurch einen Gesamtüberblick. Sie können reale Module anschauen und ganze Konzepte prüfen. Die Expo 2001 bietet ihnen einen Vertrag zur Miete dieser Hotels während der Expo an. Dies bietet den Investoren nicht nur finanzielle Vorteile, sondern eine enorme Werbepattform.

Die Expo 2001 bietet einen Vertrag zur Miete der Modulhotels während der Expo an.

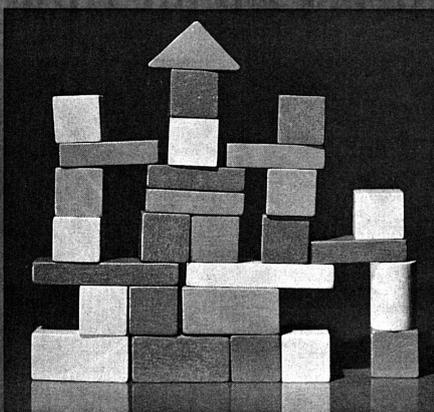
Die Bäume wachsen derzeit auch in der Schweizer Hotellerie nicht mehr in den Himmel. Wer soll diese Hotels kaufen?

Schläfli: Der Schweizer Hotelmarkt bietet durchaus noch Anreize für Investoren. In der Branche besteht dauernd ein Investitions- und Erneuerungsbedarf. Eine ideale Lösung bietet das Modulhotel an. Das Investitionsrisiko und -volumen kann sehr tief gehalten werden, vor allem weil auch etappenweise gebaut werden kann, um die Marktchance besser auszunutzen.

Der Kreis von Investoren für Bloxtrends Modul Hotels kann sehr breitgefächert sein. Die Verwendbarkeit der Module ist ja sehr breit.

Wo können die Bloxtrends Module nach der Expo verwendet werden?

Schläfli: Beispielsweise im Bereich Jugendtourismus, etwa Snow Boarder oder Backpackers, sowie während Grossanlässen. Daneben sind aber auch alternative Einsatzmöglichkeiten denkbar. Bloxtrends Module müssen ja nicht zwangsläufig Hotels sein. Es sind einfach Zimmer zum Über-



Die Modulhotels zeigen anschaulich das Prinzip der Expo, das Recycling.

nachten, welche auch als Unterkünfte für die Mitarbeiter in der Hotellerie oder etwa beim Bau der Neot denkbar sind.

Wie ist die Idee der Modulhotels überhaupt entstanden?

Schläfli: Bei der Erstellung der Machbarkeitsstudie für die Expo 2001 haben wir uns verschiedene Unterbringungsmöglichkeiten überlegt. Man könnte ein Pfahlbauort aufstellen, ein Hüttendorf, Wabenübernachtungen wie in Japan und so fort. Die Idee der Modulhotels war für den Expogedanken ideal.

Mit welcher Begründung?

Schläfli: Die Modulhotels zeigen anschaulich das Prinzip der Expo, das Recycling, das Prinzip der Wiederverwendbarkeit. Sie übernehmen eine Pionierrolle, welche weit über die Ausstellung hinausreichen soll. Sodann besteht im Angebot des Schweizer Tourismus eine Lücke im Bereich der Low-Budget-Hotellerie, jener Hotellerie, die zu mässigen Preisen klassische Hotelübernachtung anbietet.

Darf der SHV als Preisbrecher in der Schweizer Hotellerie auftreten?

Schläfli: Genau das Gegenteil ist die Absicht. Neue Angebote sollen erschlossen werden, mehr Logiernächte sollen generiert werden. Wir visieren nicht die Gruppe der Erstklass-Hotels an, sondern den Jugendtourismus und junge Familien mit be-

grenzten Budgets. Deren Bedürfnissen werden durch die klassische Hotellerie nur teilweise gedeckt.

Aber diese Idee ist ja nicht ganz neu. Es gibt bereits Hotelketten mit solchen Angeboten.

Schläfli: Nur die Bauweise ist ähnlich. Die Grenzkosten können beim Bau der Elemente in der Fabrik minimiert werden, was bei konventioneller Bauweise eines Hotels nicht möglich ist. Je mehr Module gebaut werden können, desto tiefer ist der Stückpreis.

An der Expo werden die Modulbauten jedoch nach dem Prinzip der Nachhaltigkeit produziert. Sie können nach der Ausstellung wieder abgebaut und anderswo aufgestellt werden. Diese Modulhotels bedeuten Innovation in der Schweizer Hotellerie. Bis anhin ist die Nachfrage zum Hotel gegangen. Das Hotel hatte einen fixen Standort. Jetzt kann das Angebot erstmals zur Nachfrage gehen.

Bis anhin ist die Nachfrage zum Hotel gegangen. Jetzt kann das Angebot erstmals zur Nachfrage gehen.

Wo ist das typisch schweizerische an diesen Hotels?

Schläfli: Heute müssen wir nicht etwas typisch schweizerisches erfinden, sondern etwas typisch europäisches, das in der Schweiz herge-

stellt wird. Wir hoffen, dass die Logistik und der Bau der Modulhotels sehr einfach und gut ist. Wenn wir das schaffen, dann sind Modulhotels ein nachhaltiges High Tech-Produkt, das aus der Expo hervorgeht.

Sind die Modulhotels die Swatch der Schweizer Hotellerie?

Schläfli: Dies wäre zumindest zu hoffen. Ziel ist es ja auch, das Image zu deblockieren. Wir müssen in der Schweizer Hotellerie jünger, dynamischer werden. So gesehen möchten wir natürlich mit den Modulhotels in eine ähnliche Richtung stossen wie die Swatch.

Wie gross ist der zusätzliche Bettenbedarf an der Expo 2001?

Schläfli: Um eine Durchschnittsnachfrage zu befriedigen, müssen rund 2000 Betten bereitgestellt werden können. Natürlich hängt der effektive Bedarf noch von vielen Variablen ab. Wie viele Leute wollen tatsächlich an der Expo übernachten, wie viele Ausländer werden die Expo besuchen, welche Rahmenprogramme werden geboten und so fort. Je besser das Übernachtungsangebot in der Artelage, dem Ausstellungsgelände, ist, umso mehr Leute werden dort über Nacht bleiben. Und die Expo ist darauf angewiesen, dass am Abend Umsätze gemacht werden können. Wenn diese Umsätze nicht erzielt werden können, ist das Budget gefährdet.

Wer wird Hoteldirektor?

Schläfli: Die Hotels sollen an der Expo möglichst von Leuten aus der

Region betrieben werden. Wer sonst ein solches Hotel führt, ist völlig offen. Die voraussichtlich acht Bloxtrends Modul Hotels müssen weder genau gleich aussehen, noch auf die gleiche Art betrieben werden. Ihr gemeinsamer Nenner sind die Produktionsart und ein gemeinsames Erkennungszeichen für die Expo 2001.

Wie ist die Reservation organisiert?

Schläfli: Für die gesamte Hotellerie an der Expo wird eine On line-Reservation aufgebaut. Jede Dateneingabe wird nur noch einmal mutiert. Der Hotelier als Verkaufspunkt gibt seine Besetzungs- und Buchungsdaten ein, die dann weltweit abrufbar sind. Dazu sollen an den bestehenden Reservations-systemen die entsprechenden Schnittstellen geschaffen werden.

Die Zimmer der Modulhotels werden sich nicht von konventionellen Hotelzimmern unterscheiden.

Dies alles löst nach viel Funktionalität. Wo bleibt die Atmosphäre, die Individualität?

Schläfli: Die Atmosphäre bildet das Leben in den Hotels. Man kann die Atmosphäre vielleicht etwas beeinflussen durch den Bau, die Hardware. Aber sie wird primär durch die Software, durch das Leben in den Hotels geprägt, vor allem durch die Gäste. Die Zimmer der Modulhotels werden sich nicht von konventionellen Hotelzimmern unterscheiden.

Interview: Hansjörg Ryser



Der Hotelzug an die Expo 2001 rollt

Die Expo 2001 soll eine Schweiz in Bewegung zeigen, Visionen wecken. Neue, zukunftsgerichtete Wege einer agilen, innovativen Schweiz können aufgezeigt werden. Der Schweizer Hotelierverein hat diese einmalige Gelegenheit beim Schopf gepackt. Mit den Expo-Machern und der Schweizerischen Holzwirtschaftskonferenz startete er eine ungewöhnliche Partnerschaft. Ihr Ziel: Die Hotellerie nicht gerade neu erfinden aber doch die Vision eines Schweizer Hotels im nächsten Jahrtausend zu verwirklichen.

Mit Modulhotels in die Zukunft

Immer deutlicher kristallisierten sich aus den Diskussionen in Fachkreisen die Themen Modulhotels und Low-Budget-Hotellerie heraus und rückten ins Zentrum rund um die Entwicklung der Schweizerischen Hotellerie-Szene nach dem Jahr 2000. Sie werden, so zeigten erste Untersuchungen, die traditionelle Hotellerie revolutionieren und mithelfen, den Turnaround im Schweizer

Tourismus zu beschleunigen. Eine Übernachtung sollte nicht teurer sein als 90 Franken. Die rund 3 auf 8 Meter grossen Zimmer mit Nasszelle müssen 2- bis 3-Stern-Ansprüchen genügen. Eine flexible Bauweise soll ermöglichen, an den jeweiligen Standort solcher Hotels die Auflagen der Behörden zu erfüllen.

Im Oktober schreiben die Partner einen Projektwettbewerb aus. Konstrukteure, Architekten und Ingenieure, Berufsverbände und Schulen in der Schweiz wurden aufgefordert, ihre Ideen zur Realisierung des modularen Hotel-System in einem Projektentwurf einzusenden. Über 280 Mal konnten die Ausschreibungsunterlagen versenden.

Neue Hotels brauchen neue Investoren

Die Projekte, so ihre Vorgabe, haben den Grundsatz der gesicherten Wiederverwendbarkeit, eine der Leitideen der Expo 2001, zu erfüllen. Nach der Expo 2001 sollen die Module an neuen Standorten als

Hotels weiterverwendet werden können. Dazu werden nun Investoren gesucht. Die Modulhotels sollen mit ihrer Hilfe entwickelt und finanziert werden. Interessant könnten diese Module beispielsweise für Wintersportorte, für den Jugendtourismus aber auch für Gemeinden und Behörden sein.

Würfel fallen an der Börse

Wo Investoren sind, darf eine Börse nicht weit sein, sagten sich die drei Patronatsgeber, Expo 2001, SHV und Holzwirtschaftskonferenz. Deshalb wird am 5. März in Thun die Bloxtrends 2001 veranstaltet, an welcher die Wettbewerbsteilnehmer mit den Investoren zusammengebracht werden können. Die Veranstalter rechnen mit rund 40 Projekten, welche dort angeboten werden. Welche Modulhotels schliesslich auf den Einführungsmarkt der Expo 2001 gebracht werden können, entscheiden dann die Investoren.

Hansjörg Ryser

Hôtels pour Expo 2001: c'est parti!

Expo 2001 veut présenter une Suisse en mouvement, susciter des visions. De nouveaux chemins tournés vers l'avenir montreront une Suisse agile et innovatrice. La Société suisse des hôteliers a saisi la balle au bond. Avec les organisateurs d'Expo 2001 et l'Union suisse des industries du bois, elle s'est engagée dans un partenariat inhabituel. Son but: pas tout à fait réinventer l'hôtellerie mais quand même réaliser la vision d'un hôtel suisse au prochain millénaire.

L'avenir appartient aux hôtels modulaires

Parmi les professionnels, le débat sur le développement de l'hôtellerie suisse après l'an 2000 s'est progressivement concentré sur les hôtels modulaires et hôtellerie pour les budgets modestes. Les premières recherches effectuées ont montré que ces idées vont révolutionner l'hôtellerie traditionnelle et aider l'industrie touristique suisse à remonter la pente plus rapidement. Une nuitée à l'hôtel ne devrait pas coûter plus de 90 francs.

Les chambres avec salle d'eau de 3 par 8 mètres devraient satisfaire aux exigences de 2 à 3 étoiles. Une méthode de construction flexible devrait permettre de remplir les conditions imposées par les autorités locales dans les différentes implantations.

En octobre, les partenaires ont ouvert un concours. Les constructeurs, architectes, ingénieurs, associations professionnelles et écoles dans toute la Suisse ont été invités à envoyer leurs idées pour la réalisation d'un système d'hôtels modulaires sous la forme d'études de projets. Les organisateurs ont envoyé plus de 280 documentations de concours.

De nouveaux investisseurs pour de nouveaux hôtels

Les projets doivent, conformément aux directives se baser sur le principe de la réutilisation assurée, l'une des idées fortes d'Expo 2001. Les modules devraient être réutilisables ailleurs comme hôtels après la clôture d'Expo 2001.

Les organisateurs recherchent désormais des investisseurs désireux de collaborer au développement et au financement des hôtels modulaires. Ceux-ci pourraient intéresser les stations de sport d'hiver, le tourisme juvénile, mais aussi les communes et les pouvoirs publics.

Les décisions seront prises à la bourse

Les trois sponsors, à savoir Expo 2001, SSH et l'Union suisse des industries du bois, se sont dit que là où il y a des investisseurs, il faut une bourse. C'est dans cette optique que l'exposition Bloxtrends 2001 se tiendra le 5 mars 1997 à Thonon pour permettre aux participants au concours de rencontrer les investisseurs. Les organisateurs s'attendent à ce qu'une quarantaine de projets y soient proposés. Les investisseurs décideront en dernier ressort quels hôtels modulaires seront retenus pour être lancés sur le marché à Expo 2001.

Hansjörg Ryser

Seilbahnunternehmungen

Der Blick hinter die Kulissen

Bei rund 70 Seilbahnunternehmungen in der ganzen Schweiz können Jugendliche einen Blick hinter die Kulissen des Wintersports werfen. Grundlage dieses Projekts ist das neue SVS-Lehrmittel «Alpen».

Das Lehrmittel «Alpen», herausgegeben vom Schweizerischen Verband der Seilbahnunternehmungen (SVS), präsentiert in einer Loseblatt-Sammlung Unterrichtsvorschläge und entsprechende Materialien zum Thema Berggebiet. In didaktischer Hinsicht orientiert sich «Alpen» am modernen Prinzip des handlungsorientierten Unterrichts. Den Lehrpersonen werden im ersten Teil Basisinformationen zu verschiedenen Schwerpunkten des Themas (Wirtschaft, Tourismus, Gesellschaft, Ökologie) geboten. Der zweite Teil enthält zahlreiche Hinweise, wie der Stoff in Form einer Unterrichtswerkstatt mit der Schulklasse umgesetzt werden kann. Der dritte Teil präsentiert Tipps und Hinweise, wie die Schüler im Rahmen eines Projekts selbständig einen Ausflug in die Alpen planen und durchführen können.

Die Auseinandersetzung mit dem Berggebiet soll sich nicht nur auf die Theorie beschränken: Damit die Schüler Themen auch in der Praxis studieren können, bieten ihnen rund 70 Seilbahnunternehmungen aus allen Regionen Gelegenheit, hinter die Kulissen zu blicken. Abgerundet werden diese Besuchsanlässe jeweils mit einem Gratis-Skitag für die ganze Schulklassen.

Das Lehrmittel «Alpen» ist auf deutsch, französisch und italienisch erhältlich und kann von Lehrpersonen kostenlos bezogen werden beim Schatz-Verlag in St. Gallen, Telefon 071 277 84 14.

ITB Berlin 1997 vom 8. bis 12. März

6000 Aussteller aus über 150 Ländern und Gebieten

Zahlreiche Aussteller aus allen Kontinenten haben bereits fünf Monate vor Eröffnung der ITB 1997 ihre Teilnahme an der Weltmesse des Tourismus zugesagt. Die Messe Berlin rechnet mit insgesamt rund 6000 Ausstellern aus über 150 Ländern und Gebieten.

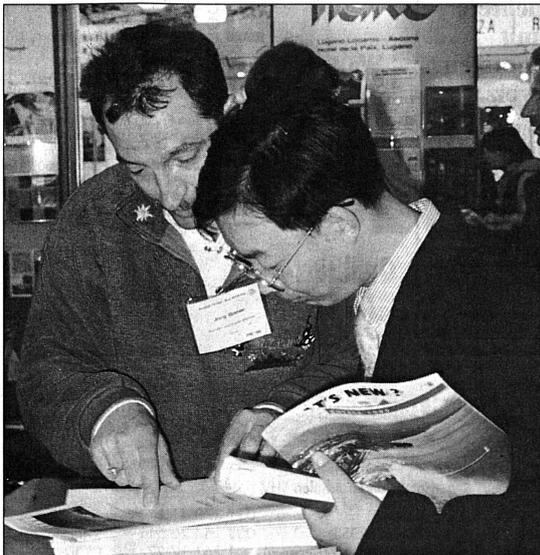
EVELYNE MAYR

Die Position der grössten Dienstleistungsmesse der Welt ist unverändert stark. Als Kommunikations- und Marketingforum hat sie nach wie vor starke Anziehungskraft auf touristische Unternehmen aus allen Kontinenten. So erwarten die Organisatoren auch heuer wieder rund 6000 Aussteller. An der ITB 1996 waren es deren 6112. Davon stammten über 75 Prozent aus dem Ausland. Über ein Viertel der Aussteller der ITB 1996 kam aus Nord-, Mittel- und Südamerika, 21 Prozent aus Asien und 12 Prozent aus Afrika. Der hohe Anteil von 9 Prozent aus Mittel- und Osteuropa kann als Indiz für die erfolgreich fortschreitende Erschliessung der touristischen Potentiale dieser Länder gewertet werden.

Wie eine Befragung eines Marktforschungsinstituts ergab, hatten bereits 44 Prozent der Aussteller Geschäftsabschlüsse an der ITB 1996 getätigt. Aufgrund ihrer zahlreichen Kontakte zur internationalen Tourismuswirtschaft erwarten 36 Prozent der Aussteller ein gutes und weitere 46 Prozent ein befriedigendes Nachmessgeschäft.

«Prix ITB» ausgeschrieben

Im Rahmen der ITB hat sich der internationale touristische Filmwettbewerb «Prix ITB» weltweit einen angesehenen Ruf erworben. Die Organisatoren erwarten heuer Einsendungen aus rund 20 Ländern und Gebieten. Der «Prix ITB» wird in den folgenden Kategorien ausgeschrieben: «Touristische Werbefilme», «Spots & Clips», «Journalistische Tourismus-Features» und «Reisemagazine». Diese Differenzierung soll der technischen Entwicklung im Medienbereich gerecht werden und helfen, Unvergleichbarkeiten zu vermeiden. Die Kategorie



Gute Geschäfte und interessante Kontakte: Darauf hoffen auch an der ITB 1997 wieder rund 6000 Aussteller. Foto: htr

«Touristische Werbefilme» wendet sich in erster Linie an die nationalen Fremdenverkehrsorganisationen, Fremdenverkehrsverbände und -vereine, an Hotelgesellschaften und Verkehrsträger sowie an Produzenten von touristischen Werbefilmen. Die Messe Berlin will diese Zielgruppen auch mit der Kategorie «Spots & Clips» ansprechen. Die Jury wird nach folgenden Kriterien werten:

«Touristische Werbefilme» wendet sich in erster Linie an die nationalen Fremdenverkehrsorganisationen, Fremdenverkehrsverbände und -vereine, an Hotelgesellschaften und Verkehrsträger sowie an Produzenten von touristischen Werbefilmen. Die Messe Berlin will diese Zielgruppen auch mit der Kategorie «Spots & Clips» ansprechen. Die Jury wird nach folgenden Kriterien werten:

BÖRSENSPIEGEL DEZEMBER

Wenn der Aktienbesitz zum Muss wird

Die Wertpapiere der Thermalbäder und Grand Hotels AG Bad Ragaz gelten bereits als raritäten. Der Besitz eines solchen stellt für VIPs ein Muss dar. Zudem kommt der Aktionär in den Genuss einer 10prozentigen Reduktion auf den Pensionspreis.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Die Kurse der Aktien der Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz stehen derzeit zwischen 8000 und 8500 Franken. Wie aus den Medien anlässlich der Eröffnung zu erfahren war, wurden die Gesamtinvestitionen von 178 Millionen Franken zu 45 Prozent aus Eigenmitteln bestritten. Die Auslastung der Häuser soll über 70 Prozent betragen und die 200 Aktionäre sollen in spätestens 8 Jahren wieder eine Dividende erhalten. Doch das «Dabeisein» hat wohl für die Aktionäre eher Vorrang als eine Dividende.

Das vergangene Geschäftsjahr, das per Ende Oktober abschloss, erbrachte den Seiler Hotels Zermatt einen merklichen Cash-flow-Rückgang und entsprechend wurde auch die Dividende von 15 auf 7 Prozent reduziert. Die zukünftigen Ertragsperspektiven sollen nicht allzu rosig sein, und ein eventuelles Auslassen der Dividende müsste anvisiert werden, war zu erfahren. Dementsprechend hat auch der Kurs, der noch bei 550 Franken gelegen hatte, reagiert, und die Titel wurden nur noch bei 425 Franken umgesetzt, was nach einem Höchstkurs im Jahre 1993 von 715 Franken einen markanten Abschlag darstellt.

Kürzlich wurde bekannt, dass noch keine Einigung beim Spielbanken-Konzept erzielt werden konnte. Auf diese Mitteilung hin haben nur wenige Aktien aus dieser Branche reagiert. Die Werte der Kurhausgesellschaft Interlaken haben den Höchstpreis von 375 Franken verlassen und wurden kürzlich bei 325 Franken umgesetzt.

Ohne Kursabschlag figurieren die Werte der Kursaal Casino AG Luzern,

die immer noch bei einem Mittelkurs von 1250 bis 1300 Franken gehandelt werden. Entsprechend einen Fünftel davon liegen die Werte des 100 Franken-Nominalpapiers bei 240 Franken in der Nachfrage.

Geringfügig wird Material bei den Namenwerten der Parkhotel Waldhaus-Films am Markt offeriert, die den monatlichen Geldkurs von 1000 Franken zum Briefkurs machen liessen. Ohne Nachfrage liegt der 4mal höhere Nominalwert (1000 Franken) des Inhaberpapiers bei 2700 Franken im Markt, ohne dass ein Geldkurs vorhanden ist.

Die AG Hallenstadion Zürich konnte einen relativ guten Abschluss präsentieren und eine Dividende von 15 Prozent auszahlen. Nachdem die Aktien von Inhabern zu Namentiteln umgewandelt wurden, liegen die Kurse bei 4100 Franken nur noch in der Offerte.

Aufgrund des etwas verschlechterten Abschlusses musste die Thermalbad AG Zurzach die Dividende von 7 auf 6 Prozent zurücknehmen. Entsprechend hat auch der Kurs reagiert und Titel wurden bei 730 Franken umgesetzt, nachdem im vergangenen Monat noch 790 Franken bezahlt wurde. Die Aktie rentiert beim Kurs von 730 Franken gute 4 Prozent. Das Geschäft mit der Gesund-

heit und die ansprechende Rendite des Inhaberpapiers könnten mittelfristig wieder zu einer besseren Performance führen.

Die Bergbahnen Disentis halten am 20. Dezember ihre Generalversammlung ab. Die ausgezeichnete Bilanz erlaubt wiederum eine 7prozentige Dividendenausschüttung. Für den 700 Franken Nominaltitel ergibt dies eine Rendite von knapp 4 Prozent. Die Titel wechseln zwischen 1230 und 1250 Franken die Hand. Die Bahn feiert dieses Jahr das 25jährige Jubiläum. Die ganze Anlage liegt derzeit nur noch mit 5 Millionen Franken zu Buche und ist vollständig à jour, so dass derzeit keine weiteren Investitionen getätigt werden müssen. Das flottante Material findet meist unweigerlich wieder gute Käufer, und die Werte gelten als mittelfristige Anlagepapiere. Das Bilanzbild zeigt ein hervorragendes Verhältnis von 6 Millionen Franken Eigenkapital und nur 3 Millionen Franken Fremdkapital.

Ein neuer Horizont dürfte sich ergeben, falls in den nächsten Jahren ein Verbund und/oder Fusion mit den Bergbahnen Sedrun-Rueas eingegangen würde. Diese haben kürzlich einen markanten Verlust präsentiert. Die Gesellschaft weist auch einen übergrossen Fremdkapitalbetrag aus. Derzeit werden massive Kostenreduktionsprogramme vorgenommen. Die Aktien, die jahrelangte lang zu den Raritätspapieren gehörten, liegen derzeit bei 450 Franken in der Offerte, ohne dass eine Nachfrage vorhanden ist.

Erste Früchte

Die Vermutung, dass sich in der nächsten Zeit einige kleinere Gesellschaften vom EBS und EBS-Nebensegment aus Kostengründen lösen möchten, hat bereits erste Früchte getragen. Die Nandro Bergbahnen AG, Savognin werden per 1. Januar 1997 dekotiert. Der letzte Kurs lag bei 150 Franken für das 200 Franken nominal betragende Inhaberpapier, und der Partizipationschein mit einem Nominalwert von 100 Franken lag bei 50 Franken. Das Eliminieren der Partizipationscheine dürfte in den nächsten Jahren wohl zur Diskussion stehen. Die Aufnahme in den Handel der nichtkотиerten Papiere wird anfangs Jahr stattfinden, so dass auch für Fraktionen ein besserer Handel gegeben ist.

Berufshandel reagiert nervös

Zuerst brachte der Monat einen neuen Rekord für den Swiss Performance Index von erstmals über 2500 Punkten. Es folgten sofortige Gewinnmitnahmen, ausgehend von den USA, wo die Baissiers mit den Haussiers im Clinch liegen.

WERNER LEIBACHER

Ausgangspunkt der Gewinnmitnahmen waren die Befürchtungen, die Zinsen könnten wieder anziehen und die Börsenwelt wieder zittern lassen. Passiert ist jedoch gar nichts: Die Auguren nennen für 1997 Börsen-Szenarien mit einem Dow-Jones-Stand von 4500 bis 7500 Punkten. Wobei derzeit nur scheint, dass die Ängste etwas gar eifrig geschürt werden; der Markt ist weiter überhüpelt und lässt kaum echte Gefahr erkennen.

Keine klaren Trends

Von den Schreck-Szenarien der USA liess sich die Schweizer Börse leicht anstecken; vor allem der Berufshandel reagierte jeweils sehr nervös: Kurseinbußen folgten Kursavancen und umgekehrt. Dabei lebte die Börse weitgehend von Einzelbewegungen, an klaren Trends fehlte es weitgehend. Im Vordergrund des Interesses standen dabei die beiden Energiewerte Elektrowatt und Motor-Columbs sowie der Chemieproduzent Clariant, der die Spezialitätensparte der deutschen Farbwerke Hoechst übernimmt.

Im touristischen Bereich büsste Crossair nochmals Terrain auf ihre Spitzenkurse ein; die Phantasie für ein Restangebot der Publikumsaktien durch Swissair hat sich wieder etwas gelegt. Swissair überwand erneut die Marke von 1000 Franken knapp, neue Fakten zum Geschäftsabschluss haben sich nicht eingestellt. Mehrheitlich seitwärts tendierten Kuoni: Der Abschluss wird zwar sehr gut ausfallen, aber einiges scheint in den Kursen bereits vorweggenommen. Ebenfalls öhne grosse Ausschläge notierte Mövenpick. Dagegen mussten Feldschlösschen nochmals eine Einbusse in Kauf nehmen. Die ständigen Protestaktionen sind für die Kurse sicher keine Stütze. Auch im Ausland zerrissen die Airlines

Touristischer Informationswert, künstlerische Gestaltung, aufnahmetechnische Qualität, Text/Sprache und/oder Musik und Originalität.

Mit Wissenschafts-Preis

Zum fünften Mal findet im Rahmen der ITB 1997 das Wissenschafts-Zentrum statt. Mit annähernd 60 Ausstellern und rund 80 Vorträgen zum Thema «Tourismus und Verkehr» war das Wissenschafts-Zentrum 1996 ein Besuchermagnet. Die Tatsache, dass die Konzeption des Wissenschafts-Zentrums als Mittler zwischen Theorie und Praxis sich zur vollen Zufriedenheit aller Beteiligten bewährt hat, ist Grund dafür, das Projekt in diesem Jahr unter dem Leitthema «Tourismus und Marketing» fortzuführen. Veranstaltungsort ist erneut das Palais am Funkturm, wo sich die beteiligten Universitäten und Institutionen mit eigenen Ständen und einem umfangreichen Rahmenprogramm aus Vorträgen und Referaten, Podiumsdiskussionen und Präsentationen vorstellen werden. Neben den Ausstellern mit ihrem Informationsangebot kommt dem Begleitprogramm des Wissenschafts-Zentrums besondere Bedeutung zu. Studierende, Doktoranden und studentische Arbeitskreise aller deutschsprachigen Hoch- und Fachhochschulen sind eingeladen, sich mit ihren Arbeiten an der Interpretation des thematischen Schwerpunktes «Tourismus und Marketing» zu beteiligen.

Einen besonderen Anreiz für die Mitglieder von Universitäten, Fachhochschulen, Berufsakademien oder Fachschulen, sich am Wissenschafts-Zentrum zu beteiligen, stellt der Wissenschaftspreis der ITB Berlin dar. Als Kriterien bei der Auswahl der Preisträger gelten neben der wissenschaftlich-theoretischen Fundierung der Arbeiten auch die Praxisbezug bzw. die praktische Relevanz.

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hogatex Tel. 01/743 47 50
fenner AG
HOTEL COMPUTER SYSTEME Fax 01/741 11 12

* Meinrad G. Schnellmann ist Mitglied der Geschäftsleitung der Luzerner Regionalbank AG in Luzern und Spezialist für den Handel mit nichtkотиerten Tourismusaktien.

per 12. 12. 1996	Geld	Brief	+/- Vorm. Geld
Bahnen			
Arosa Bergbahnen AG, N*	210	250	+ 10
Bergbahnen Films, N*	180	190	- 5
BET Engelberg-Tiils, I*	925	940	+ 5
Davos-Paradise AG, N*	330	350	
Furtschellas-Bahn AG, Sils i.E., I*	160	180	- 5
LSB Surlej-Silvaplana-Corv. AG, I*	900	950	+ 25
Schiltorthornbahn AG, Mürren, N	735	765	- 5
Überige			
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	400	450	+ 25
Seiler Hotels Zermatt	400	450	+ 50
Schweizer Mustermesse, Basel	525	550	
Thermalbad Zurzach AG, I	710	730	+ 10
Schlussstand 12. 12. 1996	118,23	Punkte	
Schlussstand Vorperiode (15. 11. 1996)	117,42	Punkte	
Extremstände 1993/96 Tiefst/Höchst	112,96/127,90		

I = Inhaberaktien; N = Namenaktien, *Index-Titel
Die Tabelle umfasst jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben. Die vollständige Tabelle wird vierteljährlich publiziert, das nächste Mal in der hr Nr. 5 vom 30. Januar 1997.
Quelle: Luzerner Regiogbank, Luzern

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: _____



Top Jobs weltweit

stehen Ihnen offen nach dem Englisch-Sprachkurs für Hotellerie und Gastgewerbe.

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

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

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

metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümliigen

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

Sie wollen im **Reisebüro** arbeiten?
Wir bilden Sie aus!
Verlangen Sie das Kursprogramm für Ein- und Umsteiger.
Schweizerische Reisefachschule
Mühlemattstrasse 56, 5001 Aarau
Tel. 062-837 65 65 / Fax 062-837 65 69

**BAR
FACH
SCHULE
THÖRIG**
Infoline
Fon 01-310 21 50 · Fax 01-310 21 51

IHTI School of Hotel Management
Neuchâtel, Switzerland

HOTEL MANAGEMENT STUDIES, SWITZERLAND

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

2 1/2-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Postgraduate Hotel Operations Diploma

1-Year Certificate Courses

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



Er braucht. Sie hat.



Spende Blut. Rette Leben.

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



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



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'au **lundi 23 décembre 1996 à 16 heures**



Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen und die gute Zusammenarbeit und wünschen Ihnen frohe Festtage und ein erfolgreiches 1997.
hotel + tourismus revue, Verlag

Schweizer Hotelgruppen

Task Force wird zum «Vorort»

Die schweizerischen Hotelgruppen haben die «schnelle Eingreifgruppe» als Ansprechpartner für nationale Partner in Marketingfragen formiert. Sie heisst «Vorort», umfasst sechs Profis aus den wichtigen Hotelgruppen und arbeitet losgelöst vom Schweizer Hotelier-Verein.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Im Rahmen einer Hotelgruppen-Koordinationsitzung des Schweizer Hoteliervereins (SHV) Anfang November beschlossen die Gruppenvertreter, sich eine neue Struktur zu geben. Es besteht ein grosses Bedürfnis nach einer neutralen und schnellen Eingreifinstanz, die gesamtschweizerisch denken muss und die nationalen Partner in Sachen Marketing anspricht. Damals wurden Peter Hürlimann, Best Western Swiss Hotels, Christine Favre, Minotel Suisse, Pierre Hugentobler, Welcome Swiss Hotels, Helge Unruh, Katag, und Hans-Peter Rubi, E&G Hotels, zu Mitgliedern dieser «Task Force» gewählt.

Kürzlich hat sich diese Instanz nun konstituiert und gab sich den Namen «Vorort der Schweizer Hotelgruppen». Der Vorort soll losgelöst vom SHV agieren, aber die Hotelgruppen-Koordination des SHV als Plattform benutzen, um mit den Hotelgruppen zu kommunizieren. Deshalb führt auch der Marketingleiter SHV, Rolf Lüthi, das Vororts-Sekretariat. Der Vorort will künftig schnell, effizient und kompetent entscheiden können, wo bisher das Forum der Hotelgruppen mit seinen jeweiligen Vertretern eher schwerfällig durch Rückfragezwänge und dergleichen behindert sind. **APK**

Swissôtel

«Verabschiedung» von drei Hotels

Die Swissôtel-Gruppe trennt sich auf 1. Januar 1997 von den Resorthotels in Phuket und am River Kwai (beide Thailand); als drittes wird Le Montreux Palace in Montreux nicht mehr offiziell unter der Swissôtel-Flagge auftreten, wohl aber noch von Swissôtel indirekt weiter vermarktet werden. Das bestätigt Geschäftsführer Andreas Meinhold gegenüber der *htz*.

Bei den beiden thailändischen Häusern löst man sich aus Managementverträgen. Beim Montreux Palace aber bleibt Swissôtel auch künftig der Eigentümer. Die prestigeträchtige Herberge am Genfer See will sich künftig nur noch als Leading Hotel vermarkten. «Wir können nur mit einer klaren Produktidentität expandieren», erläutert Meinhold. Deshalb stosse man die beiden Thai-Resorts ab, die zudem nicht mehr im Niveau zu Swissôtel gepasst hätten. Die Stärke der Hotelgruppe liege im Corporate Business, weniger im Individualreiseverkehr. Für Januar kündigt Meinhold unterdessen «mindestens drei neue Swissôtels» an. **MAP**

Sommerhalbjahr 1996

Abgeschwächtes Logiernächte-Minus

Zwischen Mai und Oktober 1996 wurden 923 000 oder 5,2 Prozent weniger Logiernächte (LN) als 1995 gezählt. Im Sommer 1995 hat der Rückgang noch 5,6 Prozent betragen. Die Nachfrage nach Betten erreichte im Sommerhalbjahr 1996 den tiefsten Stand seit 1959 und war zum sechsten aufeinanderfolgenden Mal rückläufig. Die schweizerische Wohnbevölkerung buchte 6,83 Mio. LN (-4%), während die Ankünfte nur um 1,4% abnahmen: Die Aufenthaltsdauer nahm wiederum ab. Ausländer buchten 9,97 Mio. LN, 6% weniger als im Vorjahreszeitraum. Die europäische Nachfrage schwächte sich um 7,6% ab (Deutschland -9,2%; Italien hingegen +0,8%). Die Nachfrage aus Übersee ging um 2,5% zurück. 40% aller LN entfielen weiterhin auf Schweizer. Von allen 12 Regionen wies nur gerade der Kanton Zürich (+0,9%) einen LN-Anstieg auf. **APK/ind.**

KOF-Studie: Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Hotellerie

Preise gingen über Teuerung hinaus

Keine Branche leidet derart unter dem Fehlen einer Marktforschung wie der Tourismus und die Hotellerie: Es gibt sonst keine Erklärung dafür, weshalb die jährlichen Hotelpreiserhöhungen bis 1995 konstant über der Teuerung lagen, wie die jüngste Studie des Konjunkturforschungsinstituts der ETH (KOF) zeigt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die neueste Studie des Konjunkturforschungsinstituts der ETH (KOF) zur Wettbewerbsfähigkeit der Schweizer Hotellerie zeigt auf, dass die publizierten Übernachtungspreise bis 1995 konstant über dem Konsumentenpreisindex lagen. Die Vermutung liegt nahe, dass es sich bei diesem Automatismus um ein preispolitisch ungewolltes Abdriften der Hotellerie in Richtung Hochpreislage Schweiz handelt, das erst 1996 zusammen mit der Mehrwertsteuer aufgehalten wurde.

Fehlende Nähe zur Nachfrage

Wie einfach haben es doch Grosskonzerne oder Multis in der Bestimmung ihrer Preispolitik: Marktforschung, eigene Marktposition und gesamtwirtschaftliche Eckdaten werden ständig neu erörtert und die Preise danach ausgerichtet: Natürlich gilt dies dann für alle Filialen und Tochtergesellschaften. Demgegenüber hat es eine gewerblich strukturierte

Branche wie die Hotellerie schwer: Tausende von Einzelbetrieben, unterschiedlichste Angebots- und Standortpositionen und eine kaum existierende, weil nicht finanzierbare Marktforschung erschweren die Nähe zur touristischen Nachfrage. Als Folge werden die Preise einfach dem Kostenverlauf des jeweiligen Beherbergungsbetriebs statt den Märkten angepasst. So begannen die Hoteliers relativ spät, ihre Kostenseite zu durchleuchten. Die Fixbilder der Tradition sassen zu tief: Je mehr Personal, desto höhere Qualität; je höher der Preis, desto grösser der Luxus; je umfassender der Service, desto näher am Markt. Diese drei Dogmen von gestern gelten nun nicht mehr.

Bessere Qualität

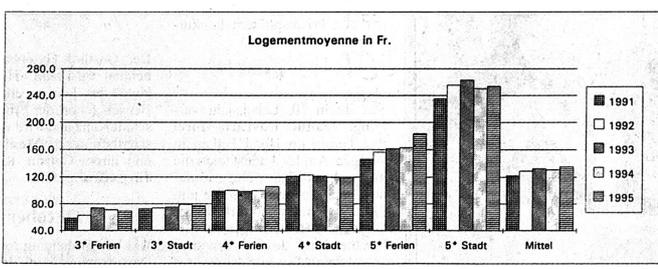
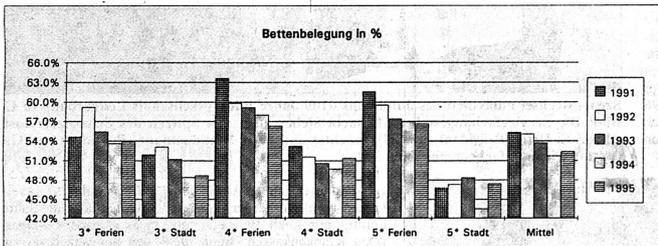
Ob die Zahlenreihen des Bundesamtes für Statistik (publizierte Preise), der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) oder der Erfa-Gruppen, die Preisentwicklungen liegen bis 1995 durchwegs über der Entwicklung des Konsumentenpreisindex. Natürlich erfolgten parallel zu den Preiserhöhungen zahlreiche Produkte- und Qualitätsverbesserungen über die Teuerung hinaus: Gemäss Schätzungen der *htz*/SGH lag das dafür bereitgestellte Investitionsvolumen bei rund 1,6 Mrd. Fr. 1994, 1,05 Mrd. 1995 und 900 Mio. 1996 (siehe *htz* vom 25. April 1996). Dennoch wurde, vor allem im Umkreis des Wechselkursnachteils und des Konkurrenzvorteils neuer Destinationen, der Zeitpunkt verpasst, sich schnell genug der preisensibel gewordenen Nachfrage an-

zupassen. Die absolute Höhe nicht nur des Übernachtungspreises – in teuren Franken – wirkte bestimmend: Nebenkosten wie Getränke, Restauration, Transportkosten und das hohe Preisniveau im Land trugen das ihre bei. Die Mehrwertsteuer brachte dann das Fass zum Überlaufen.

Mengeneffekt, Wertschöpfung

Bei Tausenden von anbietenden Hotelbetrieben vergeht offenbar mehr Zeit als in einer Konzernzentrale, bis der einzelne Hotelier den Mengeneffekt seiner individuellen Preispolitik spürt: Zwar kann ihm niemand verbieten, seine Preise den erhöhten Kosten anzupassen, doch wirkt sich dies in der Menge, zum Beispiel der Logiernächteanzahl, aus (siehe Grafiken). Darin unterscheidet sich die wenig koordinierte Vielzahl der Einzelbetriebe von den zentral Preispolitik betreibenden Hotelketten. Diese berücksichtigen sich abzeichnende Veränderungen von Preiselastizitäten sofort (beispielsweise in einer Rezession).

Die KOF-Studie gibt ebenfalls wichtige Hinweise auf die indirekte Wirkung der Hotellerie (Wertschöpfung): Beispielsweise werden pro Million Mehrumsatz im Gastgewerbe sechs neue Stellen im Gastgewerbe und neun neue Stellen in der Zulieferindustrie geschaffen. Die Studie dürfte 1997 noch für einiges Aufsehen sorgen. Als Quintessenz für die Hoteliers lässt sich aus den nun vorliegenden Zahlen ableiten, dem Gast künftig nur das anzubieten, was er noch zahlen kann: Leistungsabbau heisst aber noch lange nicht Qualitätsabbau!



Der abnehmende Mengeneffekt zeigt sich bei der Gegenüberstellung von Bettenbelegung und Logementmoyenne: Zwar konnten die Hoteliers ihren durchschnittlichen Ertrag pro Bett stabil halten oder gar erhöhen (unteres Diagramm). Doch ging gleichzeitig die Bettenbelegung teils drastisch zurück (Quelle: Erfa-Daten, SHV, KOF). **Grafik: KOF**

«Accor-Geist»: Ethik im Management (I)

Neue Denkweise für Hotelberufe

Während viele traditionelle Hoteliers in der Schweiz noch unter ihren eigenen Dogmen leiden (siehe Artikel oben), versucht die weltgrösste Hotelkette, Accor, mit einem neuen «Accor-Geist» althergebrachten Bewertungs- und Ausbildungsnormen in der Hotellerie den Garaus zu machen. Propagiert wird die neue Denkweise über die Académie Accor.

KATJA HASSENKAMP

Mit insgesamt 26 Marken hat die Accor Gruppe längst den Rahmen einer gängigen Hotelgesellschaft gesprengt und sich zu einer weltweiten Serviceleistungs-Holding gemauert. Um den Hotels, Reisebüros, Restaurants, Mietautos, Essensbüros und Sandwichständen ein gemeinsames Image zu geben, wird seit 1994 ein sogenannter «Accor-Geist» propagiert. Dahinter verbergen sich zehn

relativ einfache Leitlinien, die auf die verschiedensten persönlichen Situationen anzuwenden sind – und zwar von der untersten Stufe bis zum Topmanagement. Im einzelnen setzt sich der Accor-Geist aus drei Elementen zusammen: die gemeinsame Aufgabe, das typische Accor-Management und das soziale Engagement der Gruppe.

Freude mit Geld kombiniert

Die Aufgabenstellung kombiniert den Serviceaspekt – «die Gastfreundschaft pflegen und den Menschen Wohlbefinden vermitteln» – und den Zwang zur Rentabilität – «die Gruppe soll eine ausgeglichene Bilanz und steigende Ergebnisse haben, um die Aktionäre zufriedenzustellen». Beim Management liegt die Betonung auf der «Autonomie», die als Energie- und Innovationsfaktor verstanden wird, zugleich aber auch «das Recht auf den Irrtum» beinhaltet. Das soziale Engagement schliesslich sieht «eine Bekämpfung der Arbeitslosigkeit» vor und betrachtet die «berufliche Ausbildung als eine Priorität»... Auf dem Hotelsektor hat die Konfronta-

tion mit dem «Accor-Geist» dazu geführt, althergebrachte Bewertungs- und Ausbildungsnormen umzustossen. Dabei hat man sich auch an amerikanischen Praktiken orientiert, aber letztlich haben Novotel, Ibis und Sofitel eigene Konzepte entwickelt und gemeinsam mit der Académie Accor in Ausbildungsprogrammen umgesetzt.

Académie

Die Rolle der Académie als Aus- und Fortbildungsstätte ist entscheidend für die Propagierung der neuen Denkweise. 1985 gegründet, schult die Académie heute jährlich 9000 Accor-Angestellte in Corporate-Kursen und Markenausbildungsprogrammen. Seit September müssen alle neuen Angestellten im Rahmen des Corporate-Programms einen Tageskurs mitmachen, «Accor entdecken», mit dem ihnen die Denkweise der Holding nahegebracht wird, der ihnen aber auch die internen Karrieremöglichkeiten aufgezeigt. Ein weiterer Kursus «Mit Accor leben» wendet sich an die Abteilungsleiter und soll in zwei Tagen die Kenntnis der Holding vertiefen.

MEINE MEINUNG

Auslandnachfrage: Hoffnungen für 1997

Der fromme Weihnachtswunsch, wonach alles Gute von oben kommt, muss für 1997 etwas abgedreht werden: 1997 dürfte wohl alles Gute von aussen, vom Ausland, kommen. Denn zur letzten aller Hiobs-Botschaften mischt sich bereits der Vorgeschmack einer Besserung, zumindest was die Hotellerie betrifft. Doch zunächst zur Hiobs-Botschaft: Die Schweizerische Bankgesellschaft schliesst anscheinend ihre ganze Hotellkreditabteilung. Das ist weniger schlimm als es tönt, hatte doch Matthias Cabrialavaletta kürzlich am Fernsehen gemeint, die Kreditsachbearbeiter seien in den letzten Jahren vor lauter Risikoängsten derart verkrampft gewesen, dass sie bei der Geldvergabe entsprechend phantasielos reagiert hätten. Die SBG hat sich ja bekanntlich ebenfalls 3 Milliarden Franken Kredite ans Bein streichen müssen – wir werden nie erfahren, wieviel Hotelierchen auf diese Weise entsorgt wurden. *Tabula rasa also, fürs neue Jahr.*

Die KOF-Studie zeigt, dass solche grossfirmeninternen Inhouse-Übungen prozyklisch wirken, also zu spät kommen. Denn während sich die SBG noch ihre Kreditwürden leckt, sind nämlich internationale Hotellerie- und Immobilieninvestoren längst daran, sich in der Schweiz die besten Standorte für billiges Geld einzukaufen. Würde die Hotellkreditabteilung wie der Rest der SBG-Europakredite ebenfalls nach London verlegt, wäre das für die Hotellerie nur von Gutem: Den englischen Bankern ist Kreditinnovation nämlich kein Fremdwort. Gleichzeitig sinkt der Aussenwert des Franks seit einigen Monaten, da die Nationalbank ihre Läuterung endlich hinter sich hat. Auch zeichnet sich ab, dass es in der Hotellerie die ausländischen Geschäftsreisenden waren, die für stabile Umsätze sorgten, während das Feriengeschäft sehr schlecht lief. Das hat mit der im Ausland viel besser (an)laufenden Konjunktur zu tun: Weltweit bewegen sich die Business Traveller seit mehr als einem Jahr wieder im Ausland zeigen auch die Hotel-Rates seit längerem nach oben. Damit erfährt die Schweizer Hotellerie denselben Effekt, den man in helvetischen Konjunktur-Jargon als «exportinduzierte Konjunkturankurbelung» bezeichnet: Auslandnachfrage dürfte also 1997 das Schlüsselwort heissen.

Im nachhinein war es vielleicht nicht klug, dass sich die Schweizer Destinationswerbung derart aufs Inland umpoolen liess: Im Inland sitzen trotz teuren Ferienland-Werbeanstrengungen lauter verängstigte Konsum-Streiker zuhause, und wagen sich vor lauter Furcht um Arbeitsplatz, Lohnabbau und dergleichen auch 1997 kaum mehr zu bewegen – höchstens noch ins Ausland, für Last-Minute-Arrangements... Andererseits dürften dank geschwächtem Franken und endlich ersichtlicher Preisdisziplin seitens der inländischen Leistungsträger die ausländischen Einkäufer und Touristen 1997 wieder Geschmack an unserem Land bekommen. Die Logiernächte- und Umsatzverläufe gemäss KOF-Studie zeigen bereits während des abgelaufenen Jahres eine Abschwächung im negativen Trend an.

1997 wird, wenn überhaupt, wie so oft in der Schweiz vorerst das Ausland für vermehrte Nachfrage sorgen. Dabei ist die Chance gross, dass ausgerechnet die Hotellerie, sonst als schlecht rentierende und Nachzüglerbranche verschrien, diesmal als einer der ersten Sektoren davon profitieren wird, dass sie derart stark auslandverbunden blieb. **Alexander P. Künzle**

HOT-TELL

Lachat ist Vorsitzender. Die Sozialpartner des Gastgewebes (Union Helvetia, Gastrosuisse, AGAB, Schweizer Hotelier-Verein) haben François Lachat, Nationalrat CVP, Jura, als neutralen Vorsitzenden für die Verhandlungen zu einem neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag gewählt. Gleichzeitig wurden weitere Verhandlungstermine in den Monaten Januar und Februar 1997 festgelegt. **pd**

Die Auswirkungen der Rezession verschonten die Schweizerische Hotellerie auch 1996 nicht. Trotzdem, es gab im zu Ende gehenden Jahr auch Lichtblicke für die Hotellerie. Allen voran das Ja der eidgenössischen Räte zum reduzierten Mehrwertsteuersatz für die Hotellerie. «Aufschwung beginnt im Kopf» lautet ein gängiger Werbeslogan. Die nachstehend aufgeführten Personen bewiesen 1996, dass das tatsächlich stimmt. Übrigens, der Aufschwung beginnt auch 1997 im Kopf.

Januar

Glücklicher Dominik Betschart. Die von ihm geführten Swiss International Hotels erhalten den Zuschlag als künftige Betreiberin des Luzerner Kultur- und Kongresszentrums.

*

In seinem neuesten touristischen Kabarettstück versucht sich der Satiriker Martin Hamburger als Resort-Hotelier. Mit feinen Methoden versucht er darin, als «Hoteldirektor eines serbelnden Betriebes» seine Konkurrenz in «Mogelsbad» auszuschalten. Es gelingt ihm nicht.

*

Jean-Jacques Gauer vom Schweizerhof Bern (Chairman) und Jürg R. Reinshagen (Vizepräsident) von «The Leading Hotels of the World» freuen sich. Das Volumen dieses Luxus-Reservations- und Marketing-Systems überschritt 1995 weltweit erstmals die Marke von 2 Millionen Logiernächten.

Februar

Als erster ausländischer Hotelier erhält der Schweizer André Witschi in Deutschland die Auszeichnung «Hotelier des Jahres» in der Kategorie Kettenhotels.



Anlässlich der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins hat auch der deutsche Trendforscher Matthias Horx (rechts) die hotel + tourismus revue als Quelle dazu entdeckt, sein Wissen über die Hotellerie, den Tourismus und das Gastgewerbe laufend zu aktualisieren. Flankiert wird er von Gerhard Gretz von F&W Communications, Bern.

Foto: Roland Koella

sch in Deutschland die Auszeichnung «Hotelier des Jahres» in der Kategorie Kettenhotels. Witschi ist Geschäftsführer von Ibis Deutschland. Die Auszeichnung wird jedes Jahr von der «Neuen Gastronomischen Zeitschrift» vergeben.

*

SP-Nationalrat Elmar Ledergerber beantragt der Kommission für Wirtschaft und Abgaben (WAK) des Nationalrates ein Innovations- und Modernisierungsprogramm von jährlich 140 Millionen Franken anstelle eines reduzierten Mehrwertsteuersatzes für die Hotellerie.

Juni

Szenenwechsel anlässlich des Ju-

liums «100 Jahre Bädergesellschaft Leukerbad» in Leukerbad. Am Bankett helfen prominente Gäste aus dem Tourismus, der Hotellerie und aus dem Gastgewerbe in der Küche und im Service tatkräftig mit (siehe Bild).

März

Nach dem Entscheid des eidgenössischen Parlamentes, den reduzierten 3-Prozent-Satz für das Beherbergungsgewerbe zu bewilligen, herrscht grosse Erleichterung in der Hotellerie. Finanzminister Kaspar Villiger ruft die Branche dazu auf, die Steuererleichterung an die Kunden weiterzugeben.

*

Mit seinem Mehrwertsteuer-Entscheid habe das Parlament die Rahmenbedingungen für die Hotellerie verbessert. Jetzt gelte es, mit einem Revitalisierungsprogramm der Branche und der Öffentlichkeit zu zeigen, dass man sich aus eigener Kraft aus der Krise arbeiten könne, erklärt Heinz Probst, Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV).

April

Gemäss einer Untersuchung der hotel + tourismus revue investierte die Schweizer Hotellerie 1995 rund 1,05 Milliarden Franken in ihre Häuser. Fast 600 Millionen oder 34,4 Prozent weniger als im Vorjahr. Grösster Investitionsposten waren mit 40 Prozent die Hotelzimmer. Die Investitionslust in der Hotellerie habe eindeutig abgenommen, betont Hans Nanzer, stellvertretender Direktor bei der SGH. Für 1996 sind Investitionen von nur noch rund 900 Millionen Franken geplant.

An der Delegiertenversammlung des SHV in Locarno fördert der deutsche Trendforscher Matthias Horx (siehe Bild) von den Schweizer Hoteliers «Schritte weg von Statussymbolen. Lieber regionale Küche, echtes Ambien-



Szenenwechsel anlässlich des Jubiläums «100 Jahre Bädergesellschaft Leukerbad» in Leukerbad. Bild: Die Servicefachangestellte Michaela Sieber zeigt den Spitzen des Schweizer Gastgewerbes, Alfred E. Urfer, Präsident des SHV (rechts) und Peter Staudenmann, Präsident von Gastrosuisse (mitte), wie man fachgerecht flambiert.

Foto: E.T. Studhalter

zer Kurhäuser, schlägt Alarm. Patienten von Kurhäusern kriegen künftig nur noch Beiträge von ihren Krankenkassen, wenn die Kurhäuser auf den Spitallisten der Kantone figurieren, wo sie mit den Privatspitälern konkurrieren.

*

Seit ihrem 10. Lebensjahr verbringt Jeanne Euvrard-Morel ihre Ferien im Hotel Falken in Wengen. Am 13. August feiert die inzwischen 89 Jahre alt gewordene Französin aus Grenoble nun das 79. Jahr Ferien im Berner Oberländer Hotel. Insgesamt verbrachte Frau Jeanne Euvrard-Morel damit fast vier Jahre ihres Lebens im Hotel Falken.

*

Zehn Jahre und vier Tage liegen zwischen den Geburtsdaten der beiden grossen Pioniere der Schweizer Hotellerie und Gastronomie. Ueli Prager, der Gründer von Mövenpick, feiert am 15. August seinen 80., Emil Wartmann, der Gründer der Gastrag, feiert am 19. August seinen 70. Geburtstag.

Willmann 1991 bereits zum besten Direktor des Jahres erkoren. Das «Leader's Magazine» zählt den Schweizer gar zu den zehn besten Managern der Welt.

*

Der Gasthof Gyrenbad in Turbenthal wird zum «Historischen Hotel des Jahres» erkoren. Der Betrieb gehört der Erbgemeinschaft Kunz und wird von der Geschäftsführerin Monika Kunz und ihrem Cousin, Küchenchef Jürg Kunz geführt.

Oktober

Die Verhässlichung touristischer Destinationen durch die Neubauhottellerie macht Prager Charles zu schaffen. Er hat das Patronat über die International Hotels Environment Initiative IHEI und setzt sich sowohl in Bau und Design für ästhetische, soziale und umweltfreundliche Werte ein. Hotelketten, American Express und Utell unterstützen ihn dabei.

*

Am ersten Gastro-Forum Production in St. Gallen erhält Stefan

September

Die Besucher der «Expo 2001» sollen in Modul-«Wabenhotels» aus dem einheimischen Werkstoff Holz hergestellt werden. Verschiedene Anbieter, darunter die Berner Beat Krippendorf, Hans-Peter Misteli und Bruno Wolf, bieten damit Hoteliers und Investoren ein Beherbergungssystem im Low-Budget-Bereich an.

*

Das Wirtschaftsmagazin «Forbes» wählt das «Four Seasons» in Chicago zum besten Hotel in den USA. Das Hotel wird vom Schweizer Hotelmanager Hans Willmann geleitet. Vom «Business Traveler Magazine» wurde



Als erster ausländischer Hotelier erhält der Schweizer André Witschi in Deutschland die Auszeichnung «Hotelier des Jahres» in der Kategorie Kettenhotels. Witschi ist Geschäftsführer von Ibis Deutschland. Foto: zvg

Küttel den Siegerpreis von 100 000 Franken für sein Projekt «Event-Nomadens». Küttels Projekt enthält Nutzungsvorschläge für ungenutzte Hotel- oder Restaurantbetriebe.

*

Ende Oktober ist es hieb- und stichfest: Die Besitzerfamilie mit Senior Fritz Frey verkauft die Bürgerstock Hotels an eine Gruppe mit dem Generalunternehmer Max Ammann. Dem Wirtschaftsjuristen Peter Bratschi und dem Unternehmensberater Emil Flückiger.

*

Der SHV will die Klassifikation seiner Mitglieder den heutigen Anforderungen anpassen. Die «Hotelklassifikation '98» startet in Bern mit den Hearings von breitesten am Tourismus interessierten Kreisen. Wenn die Hoteliers wollten, dass die neue Hotelklassifikation zukunftsweisend werde, sei eine Pionierleistung gefragt, betonten die Exponenten des SHV, Christian Hölter und Werner Friedrich.

November

In Bad Ragaz werden die Grand Hotels Bad Ragaz eröffnet. Es gebe keine besseren Härtezeit für ein Hotel, als es von Hoteliers



Nach dem Entscheid des Parlamentes für einen reduzierten 3-Prozent-Satz für das Beherbergungsgewerbe ruft Finanzminister Kaspar Villiger die Branche dazu auf, die Steuererleichterung an die Kunden weiterzugeben. Foto: express

und Journalisten prüfen zu lassen, verriet Hans Geiger, Direktor der Grand Hotels Bad Ragaz. Und so bevölkerten zu Beginn der Einweihungswoche rund 100 Diplomate Hoteliers der VDH und für zwei Nächte auch Journalisten der internationalen Presse im klassizistischen Neubau.

Dezember

Ein Stück Zürcher Weihnachtsmärchen wird wahr: Weil ihre Aktion bei den Gästen schon letztes Jahr auf grosses Interesse stiess, führen die dreizehn initiativen Hoteliers der Zürcher Hotelgruppe ***City-Hotels bereits zum zweiten Mal ihren Weihnachtsbummel durch.

Zusammenstellung: Urs Manz



Rückblick: Trotz anhaltender Rezession brachte auch das Jahr 1996 Lichtblicke für die Schweizer Hotellerie. Foto: ex-press

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.
 Adresse Redaktion / Verlag:
 Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
 Telefon: 031 / 370 42 22,
 Telefax: 031 / 370 42 24

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

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

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

Offizielles Organ für / Organe officiel de:
 Verband Schweizer Tourismus-

Direktoren und -Direktoren (VSTD);
 Schweizer Vereinigung diplomierter
 Tourismusexperten (TOUREX);

Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
 Restaurateure SHV (VDH); Hospitality
 Sales & Marketing Association (HSMA)

Swiss Chapter, Food and Beverage
 Management Association (FBMA);
 Swiss Congress & Incentive; Buspartner

Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte
 (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser
 (VSK); Swiss International Hotels (SIH);

Schweizerische Vereinigung der
 Firmen-Reisedienste; Amicale
 Internationale des Sous-Directeurs

et Chefs de Réception des
 Grands Hôtels (AICR).

marktplatz

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

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

Geschäftsanzeigen Deutschschweiz:
 Agentur Markus Flühmann,
 Industrie Nord 9, 5634 Merenschwand,
 Tel. 056 / 675 75 85, Fax 056 / 675 75 90.

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

Druck / Impression:
 Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

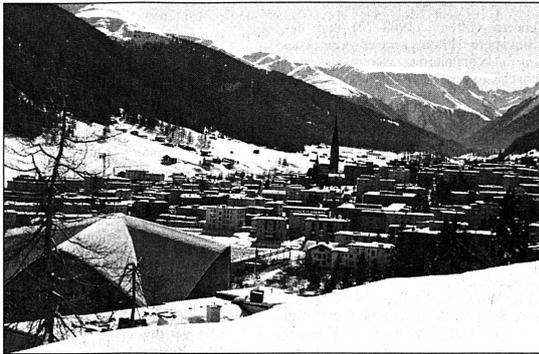
Hotellerie Jakobshorn-Bahn Davos

Ohne Bahn kein günstiges Bett

Am 25. Dezember nimmt mit dem «Kleinen Palace für Snowboarder» ein weiterer Hotelbetrieb der Jakobshorn-Bahn in Davos seinen Betrieb auf. Dann werden weitere 160 Betten in Doppel- und Mehrbettzimmern zur Verfügung stehen. Die günstigen Betten werden dabei nur mit den Bahnen im Paket verkauft – fast schon wie in integrierten Resorts.

FRANZ SPANNY

«Die Jakobshorn-Bahn ist mit einem Angebot von 750 Betten der grösste Hotelier in Davos», sagt Sigi Ritter vom nahe der Talstation gelegenen Hotel Terminus. Zu Weihnachten soll ein Snowboarder Palace-Hotel mit 160 Betten eröffnet werden: Die günstigen Betten werden dabei angebotsmässig mit den Bahnen kombiniert. 450 Franken kostet eine Woche. Dass Snowboarder eine gute und wachstumsträchtige Kundschaft sind, hat man bei der Jakobshorn-Bahn in Davos schon zu einer Zeit erkannt, als man in anderen Wintersportstationen diese neue Art der sportlichen Betätigung noch eher halbherzig zur Kenntnis nahm. Man begnügte sich denn auch nicht damit, den Snowboardern an den Hängen des Jakobshorn gute Bedingungen für ihre Betätigung auf den Pisten zu bieten, sondern ihnen auch Unterkünfte zur Verfügung zu stellen, die den Ansprüchen dieser neuen Generation von Wintersportlern weitgehend gerecht wird. Es begann 1993 mit 70 Betten, die in unmittelbarer Nähe der Talstation gelege-



Davos im Winter: Für einen Snowboarder kostet die Woche bei den Jakobshorn-Bahnen reasonable 450 Franken, schlafen und snöben. Zum Bett und Frühstück gibt es dann noch die Tageskarte dazu. Das ist günstig, denn die Tageskarte kostet allein 49 Franken.

Bild: VV Davos

nen «Snowboardhotel Bolgenschanze» angeboten wurden. Neben preiswerten Unterkünften sorgten Live-Musik und eine Aperó-Bar für das Wohlbefinden der jungen Gäste. Man lag mit diesem Angebot bei den Snowboardern genau im Trend. Die Bolgenschanze wurde sehr schnell zum «In»-Lokal für Snöber aus nah und fern. Der Grundstein für einen schnell wachsenden Wirtschaftszweig der Jakobshorn-Bahn war gelegt. 1995/96 wurde mit den Nebenbetrieben ein Ertrag von mehr als 2,5 Millionen Franken erwirtschaftet. Wenn nun am Weihnachtstag das «Kleine Palace für Snowboarder» seine Türen öffnet, kann die Jakobshorn-Bahn in drei eigenen Hotels und angemieteten Unterkünften 750

Betten zu sehr kulanten Preisen anbieten. «Unser jüngstes Kind ist schon eine spezielle Sache», sagt Carlo Schertenleib, Delegierter des Verwaltungsrates der Jakobshorn-Bahn.

Möbel aus dem Carlton-Elite

3,5 Millionen Franken wurden in den Erwerb von zwei Häusern an der Oberen Strasse in Davos-Dorf und in deren Umbau investiert. Aus dem Haus Wohlgelegen, der Sportunterkunft Bettina und der neu gebauten Villa Baby wurde das Kleine Palace für Snowboarder. «Wir hatten das Glück, viele Möbel, aber auch Türen, Lampen und Geschirr vom Hotel Carlton-Elite in Zürich erwerben zu können», freut sich Schertenleib. Im «Kleinen Pa-

lace» gibt es für eine «ungezwungene Kundschaft» Zimmer mit 2, 4 und 6 Betten, die alle über WC und Dusche verfügen. Ferner gibt es Aufenthaltsräume und eine «Engelsbar». Das Ambiente ist locker und auf die junge Kundschaft zugeschnitten.

Nur mit Lift-Abo

Beim Übernachten mit Frühstück ist in jedem Fall auch ein Lift-Abo der Jakobshorn-Bahn inbegriffen. «Es würde keinen Sinn machen, dass wir sehr preiswerte Unterkünfte zur Verfügung stellen und dann bei der Benützung der sportlichen Infrastruktur das Nachsehen haben», sagt Carlo Schertenleib. Für ein Wochenende zahlt man im «Kleinen Palace» 140 Franken. Für diesen Preis kann man einmal übernachten und Frühstück und erhält für Samstag und Sonntag je eine Tageskarte für die Jakobshorn-Bahn. Für eine Woche (Sonntag bis Samstag) muss man 450 Franken auslegen (selbstverständlich inklusive Lift-Abo).

HOT-TELL

Zürcher VV erhöht Hotelkommissionen. Ab 1. Januar 1997 erhöht der VV Zürich die Kommission für vermittelte Hotelzimmer von 4 auf 10%, schreibt der «Tages-Anzeiger» vom 16. Dezember. Die dem Verein angeschlossenen Hoteliers zahlen zusätzlich einen Mitgliederbeitrag von 200 Fr. und liefern sogenannte Logiernachtaxen ab. Zwei Hoteliers sind bereits wegen der Erhöhung ausgetreten. Mit dieser VV-Erhöhung werden die über die Reiseindustrie oder Central Reservation Offices vermittelten Logiernächte wieder relativ günstiger. APK

ANZEIGE

**PAYEZ-VOUS DES ROYALTIES INUTILES
 POUR L'UTILISATION
 D'UN LOGICIEL DE GESTION FRONT-OFFICE?**

OUI?

Ce n'est que la première des économies que nous vous offrons!

Contactez-nous avant le 31 décembre 1996, si vous avez acquis un programme de gestion «Front-Office» depuis 5 ans,

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

VISUAL® - Front Office Windows

Vous réduirez ainsi vos frais de maintenance, éliminerez vos problèmes de formation et améliorerez votre productivité.

Demandez-nous aujourd'hui le **CD-ROM Multimédia** de démonstration, nos clients vous y donnent leur opinion...

Vous n'êtes pas prisonnier du passé!

VISUAL®, à suivre...

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

SHS

Swiss Hotel Software

Avenue de Provence 4, CH-1007 Lausanne

Téléphone ++41 21 624 56 33, Fax ++41 21 624 81 21

**BEZAHLEN SIE UNNÖTIGE ROYALTIES
 FÜR DIE BENÜTZUNG EINES
 «FRONT-OFFICE» VERWALTUNGSPROGRAMMS?**

JA?

Dies ist nur die erste Ersparnis, die wir Ihnen anbieten!

Wenden Sie sich vor dem 31. Dezember 1996 an uns. Wenn Sie seit 5 Jahren (oder weniger) schon ein Front-Office Programm besitzen

offerieren wir Ihnen **gratis*** als Ersatz Ihres Programms

So werden Sie Ihre Wartungskosten reduzieren, Ihre Ausbildungsprobleme aus der Welt schaffen und Ihre Leistungsfähigkeit steigern

Fordern Sie noch heute die **Multimedia-Demo-CD** bei uns an, unsere Kunden sagen Ihnen darauf ihre Meinung...

Lassen Sie sich nicht in der Vergangenheit einsperren!

VISUAL®, Fortsetzung folgt...

* Das Programm ist GRATIS offeriert, es werden nur die Installationskosten und, auf Wunsch, der Wartungsvertrag verrechnet. Wenn Sie schon einen Wartungsvertrag (Ihres Programms) haben, so bekommen Sie unser Update GRATIS.

Ulrich H. Kunzmann, General Manager Burswood Resort Hotel in Perth (Australien)

Martina Hingis in Australien in besten Händen

Ende Dezember wird in Australien zum achten Male der Hopman Cup stattfinden. Martina Hingis und Marc Rosset vertreten an diesen inoffiziellen Mixed-Tennis-Weltmeisterschaften die Schweiz. Grösster Fan von Jungstar Martina ist der Schweizer Ueli H. Kunzmann, General Manager des Burswood Resort Hotels in Perth.

THOMAS VASZARY

Ende Dezember 1995 in Perth: die Schweizer Paarung Hingis/Rosset hat Matchball gegen die Kroaten Majoli/Ivanisevic. Ueli H. Kunzmann erinnert sich gut: «Der Ball war im Aus, doch die Schiedsrichterin gab in gut.» Die Folge: Rosset flippte regelrecht aus und schlug mit seiner Schlaghand derart unglücklich auf die Seitenwand, dass er sich verletzte und die Schweiz das Spiel verlor. Heuer brennen die beiden auf Revanche. Und die Chancen stehen nicht schlecht. Seit dem Masters-Final wird die 16 Jahre alte Martina Hingis als die Nummer vier des Damentennis geführt. «Ich freue mich, sie wieder zu treffen, und mit jemandem Schweizerdeutsch sprechen zu können. Vielleicht spielen wir auch wieder etwas Golf oder Tennis zusammen», sagt Kunzmann.

Australien als zweite Heimat

Ausser einem jungen Koch ist General Manager Kunzmann der einzige Schweizer im «Burswood». In Zollikon aufgewachsen ging Kunzmann nach der Matura nach Lausanne an die Hotelfachschule. Das Mövenpick am Zürcher Paradeplatz, das «Baur au Lac» in Zürich, «Ernie Evans Towers Hotel in Glenbeigh am Ring of Kerry» in Irland, das «Royal

Teheran Hilton» (1968-70) und das «Singapore Hilton», wo er seine Frau Gloria kennenlernte, waren Stationen seiner Karriere. Dann ging es weiter ins «Melbourne Hilton». 1975 eröffnete Kunzmann das Manila Peninsula Hotel. «Das war zu den Zeiten von Präsident Marcos und seiner berühmt-berüchtigten Frau Imelda, über deren Hotelbesuche ich ein halbes Buch schreiben könnte.» Dann zog es ihn zurück nach Singapur, wo er drei Jahre als Residenz Manager im Marco Polo Hotel arbeitete. Schweiz oder Asien? Die junge Familie zog mit Sohn und Tochter nach Penang, wo Kunzmann das Casuarina Beach Hotel während sieben Jahren führte. Bei einem Schweiz-Aufenthalt auf der Rigi entschied sich Kunzmann, Kurt Rufli Airport Hotel in Bangkok zu übernehmen.



Als 1990 schliesslich der Lockruf aus Australien erschallte, zogen die Kunzmans nach Perth ins Burswood Resort Hotel. «Und dort wollen wir auch weiterhin bleiben, sollte sich alles gut weiterentwickeln», hofft Kunzmann, der auch die australische Staatsbürgerschaft besitzt. Als «Bailli Regional» der Chaine des Rôtisseurs und als Vorstandsmitglied des Tourism Council of Australia ist er voll integriert. In Vaters Fussstapfen will Sohn Martin treten. Er steckt zur Zeit im zweiten Schuljahr an der Hotelfachschule in Adelaide, der Tochterschule der Hotelfachschule Lausanne.

Tennisstar Martina Hingis und Gastgeber Ueli H. Kunzmann, General Manager des Burswood Resort Hotels, anlässlich des Hopman Cups 1995 in Perth (Australien).
Foto: zvg



Der eigenwillige Hotelbau des Resort, direkt am Weg vom Flughafen gelegen, nur sieben Minuten von der Stadtmitte entfernt, wurde noch während des Baus separat an einen Japaner verkauft, während der Rest des Resorts in einer Aktiengesellschaft aufgegangen ist. Das «Burswood» grosse Ähnlichkeit mit dem Caesar Hotel in Cancun (Mexiko) aufweist (siehe Artikel unten), bezeichnet Kunzmann als reinen Zufall. «Burswood» beinhaltet neben dem Hotelkomplex und den vier Tennisplätzen auch ein riesiges Casino, ein imposantes Konferenzzentrum, eine Mehrzweckhalle, einen 18-Loch-Golfplatz, ein Innen- und Aussenschwimmbad, ein Gymnasium und ein umfangreiches Freizeitzentrum. Dank der guten Lage und dem differenzierten Angebot weist das «Burswood»

eine jährliche Zimmerbelegung von 88 Prozent und einen durchschnittlichen Zimmerpreis von 185 Dollar auf. Der grösste Anteil der Gäste sind Geschäftsleute während der Woche. Am Wochenende vergnügen sich im Resort viele Leute aus der Region. Da in der gleichen Zeitzone wie Asien liegend – Indonesien, Singapur, Malaysia sind nur vier bis fünf Stunden entfernt –, besuchen auch viele asiatischen Gäste den Resort. Regelmässige Konferenzen bis zu 1200 Personen kommen hinzu.

«Hotel des Jahres 1996»

Da das «Burswood» keiner Hotelkette angehört, «müssen wir uns in Sachen Marketing und Schulung von Angestellten etwas mehr anstrengen», sagt Kunzmann. Was die Qualität ab-

langt, scheint es zu funktionieren: das «Burswood» erhielt bereits etliche Auszeichnungen und wurde dieses Jahr zum «Hotel des Jahres» von Swiss International Hotels ausserkoren. Von der Australian Hotels Association erhielt das «Burswood» den National Award 1996 in der Industrie für «Accommodation Division – Excellence in Service».

«Wir haben 450 hervorragende Angestellte aus 53 verschiedenen Nationen; viele davon seit der Eröffnung 1987 mit dabei. Für die Suche von neuen Angestellten haben wir zudem ein Programm entwickelt, das den Emotional Quotient (EQ) vor den IQ stellt.» Kunzmans persönliche Philosophie: «Happy staff make happy guests.»

Peter M. Leder, General Manager Caesar Park Beach & Golf Resort Cancun (Mexiko)

Ein verhindertes Berufspilot auf Höhenflügen

Eigentlich wollte er Berufspilot werden. Ein Augenleiden zwang den gelernten Maschinenschlosser aber zur Aufgabe. Trotzdem befindet sich der Schweizer Peter M. Leder auf Höhenflug. Er leitet das 1994 teileröffnete 360-Millionen-Dollar-Projekt Caesar Park Beach & Golf Resort in Cancun.

THOMAS VASZARY

94 Hektaren Land umfassen den Resort mit seinem 700 Metern langen Strand. 140 der geplanten 360 Millionen Dollar wurden bereits in das zu 30 Prozent erstellte Caesar Park Beach & Golf Resort investiert. 426 Zimmer, ein 18-Loch-Golfplatz, 7 Schwimmbäder auf 6000 Quadratmetern Fläche, 2 Aussen-Jacuzzis, Fitnesszentrum, 2 Tennisplätze, Kinderclub und vieles mehr stehen heute zur Verfügung. 17 Bankettsäle auf 1500 Quadratmetern Fläche kommen 1997 hinzu; der grösste soll 1500 Leute fassen. Später sollen eine Überbauung mit Privathäusern folgen, zwei Yachthäfen an der Lagune mit Meerzugang, zwei Einkaufszentren und weitere 250 Zimmer.

Vom Tellerwäscher zum Direktor

Für den Aargauer Peter M. Leder ist dies ein Höhenflug ohne Ende. Der 1946 in Rheinfelden geborene Arztsohn zog nach einer Maschinenschlosserlehre nach Australien und arbeitete als Flugzeug- und Schiffsmechaniker. Sein Traum aber war das Fliegen. Leder lernte Segelfliegen und Motorfliegen und besuchte die Pilotenschule. Jeweils sechs Monate ging er zur Schule und sechs Monate arbeitete er. Tagsüber installierte er in Sydney Aufzüge, bewirtschaftete jeweils ab 16 Uhr die Lagerräume in einem Selbstbedienungsladen und arbeitete von 18.30 bis 01.30 Uhr in einem Restaurant als Tellerwäscher und Saubermacher. Mittlerweile Hilfskoch und sogar inoffizieller Chefkoch hatte Leder im Gastgewerbe richtiggehend «Blut geleckt». Kaum hatte er nämlich die Berufspilotenschule beendet, platzten auf-

grund eines Augenleidens (Grauer Star) alle seine Zukunftsstränge. Nach einem Jahr im Aussendienst der Schweizerischen Motorenfabrik nahm Leder die Hotelfachschule Lausanne in Angriff.

1975 schloss er im Alter von 29 Jahren ab, packte und flog nach Mexiko. Nach einer Odyssee von 39 Vorstellungsgesprächen stellte ihn eine Hotelkette nach einem dreimonatigen Training als Vize-Direktor eines 260 Zimmer umfassenden Resorts in Ixtaba – mitten im Busch – ein. Sechs Monate später wurde Leder Direktor. Eine Stelle bei Holiday Inn folgte bei gleichzeitiger Weiterbildung an der Universität Memphis und schliesslich eine nicht sehr glückliche Zeit bei Mövenpick. Leder: «Ueli Prager ver-

sprach viel und hielt dann eigentlich fast nichts». Zurück in Mexiko blieb er acht Jahre bei Hyatt International als Resident Manager und Direktor.

Hurricane vernichtet eigenes Hotel

Nun war für Peter M. Leder die Zeit gekommen, sich selbständig zu machen. Er kaufte sich ein kleines Hotel und leitete vier Restaurants und ein Hotel. Als ein Hurricane 60 Prozent seines Hotels zerstörte und bei den anderen Betrieben grossen Sachschaden anrichtete, wurde Leder Präsident einer Hotelkette mit drei Hotels. Innerhalb von vier Jahren verwaltete die Kette 30 Hotels, vier Golfplätze mit Clubs, drei Reisebüros, vier Yachthäfen sowie etliche Eigentums-

wohnungen und Häuser; insgesamt fanden 5000 Angestellte Arbeit.

Cancun – ein Naturparadies

Seit einigen Jahren hat sich Leder gänzlich dem 1994 eröffneten Caesar Park in Cancun verschrieben und fühlt sich zusammen mit seiner mexikanischen Frau europäischer Abstammung und den beiden Töchtern (11 und 18 Jahre) sehr wohl in Cancun. Seine jüngste Tochter bereitet sich zur Zeit in Lausanne auf die Aufnahmeprüfung für die Hotelfachschule vor. Leder, der sechs Sprache spricht, bekleidet das Amt eines Honorarkonsuls

von Schweden, wurde zum Korrespondenten der Schweizer Botschaft gewählt, ist Vorstandsmitglied des Hoteliervereins von Cancun sowie Mitglied des Skal Clubs und der Chaine des Rôtisseurs. Das Naturparadies Cancun wurde vor 26 Jahren quasi aus dem Nichts entwickelt. Einem internationalen Flughafen folgten im Zeitraum von 1975 bis 1983 sechstausend Hotelzimmer. Heute zählt Cancun 22 000 Hotelzimmer. In den goldenen Achtzigerjahren betrug die jährliche Zimmerbelegung 97,5 Prozent, das Bruttoergebnis 60 Prozent. «Heute sind es noch 80 Prozent Zimmerbelegung und 40 Prozent Bruttoergebnis», erzählt Leder. 1972 lebten 20 Fischer in Cancun, heute sind es 400 000 Menschen.



Auffallend ähnlich ist der Baustil des Caesar Park Beach & Golf Resorts in Cancun (Mexiko) mit dem oben abgebildeten Burswood Resort Hotel in Perth (Australien).
General Manager des 360-Mio.-Dollar-Projekts in Cancun ist der Schweizer Peter M. Leder.
Foto: zvg

Zahlen und Fakten

156 000 Logiernächte, 628 000 Mahlzeiten und 26 000 Golfspieler ergeben im Caesar Park in Cancun 35 Mio. Franken Umsatz und ein Bruttoergebnis von 41%. Die Gäste stammen vorwiegend aus den USA (70%), Mexiko und Europa (je 8%), Brasilien (4%), dem restlichen Südamerika (4%) und Japan (3%). 680 Angestellte sprechen Spanisch, Englisch, Deutsch, Französisch, Italienisch, Japanisch und Portugiesisch. Von 38 Praktikanten kommen vier von der Hotelfachschule Lausanne und eine von Glion. 32 «Leader of Quality» überwatchen die Qualitätsleistung. 1996 wurden 92 000 Stunden Weiterbildung geleistet. Das Hotel unterhält eine Primar- und Sekundarschule sowie ein Gynasium mit Matura. 320 Schüler haben 1996 mindestens einen Sprachkurs intern abgeschlossen. Die weiteren Schweizer: ein Chef de Réception, zwei Réceptionisten, zwei Praktikantinnen (zwei weitere aus Lausanne ab Februar). Der Caesar Park will im März 1997 als erstes Hotel in Nordamerika die ISO-9002-Zertifizierung erlangen. Das mehrfach ausgezeichnete Hotel ist Mitglied bei Leading Hotel of the World und Swiss International Hotels. 17

Party-Service für Firmenfeste

Chance für die Zukunft – oder Modeerscheinung?

Party-Service im Kommen: Immer mehr Firmen feiern ihre Feste in den eigenen Räumen und nicht mehr im Restaurant. Die Caterer freuen sich. Gelassenheit zeigt die Seite des Gastgewerbes: «Die kommen wieder», sagt Jürg Mettler, Präsident der FBMA.

ANDREA FLÜCKIGER

Wenn Firmen feiern, dann legen sie Wert auf Atmosphäre. Und die Atmosphäre ist meist in den eigenen Räumen schöner als im Bankettsaal eines Hotels. Oder sie sind auf die eigenen Räume angewiesen. So jedenfalls schätzen *Helmuth Past*, der Leiter der Gastronomie bei Globus und *Tomasch Tonett*, Leiter des Catering bei Mövenpick die Situation ein. Für die kulinarische Seite des Festes sorgt dann der Party-Service. Die entsprechenden Umsatzzahlen bestätigen diese Einschätzung: Bei Globus hat das Catering verglichen mit dem Umsatz des Vorjahres um 20 Prozent zugelegt, bei Mövenpick ergibt sich ein Plus von 10 Prozent und der Party-Service der «Blauen Enten» in Zürich hat um etwa 10 bis 15 Prozent zugelegt.

Allerdings sind die Umsätze des ganzen Jahres gestiegen. Nur auf das Vorweihnachtsgeschäft bezogen, seien sie im Vergleich zum Vorjahr in etwa gleich geblieben. Einzig *Helmuth Past* von Globus hat offengelegt, dass sein Umsatz im Vorweihnachtsgeschäft etwa 30 Prozent seines Jahresumsatzes ausmacht. Die anderen geben sich diesbezüglich zugeknöpft.

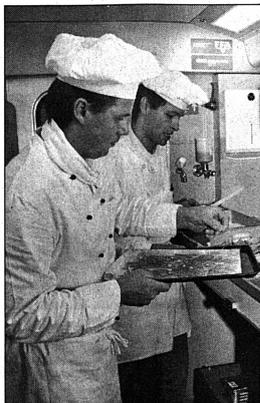
Party-Service liegt im Trend

Fragt sich jetzt: Ist diese Zunahme eine Erscheinung der Rezession? Oder liegt der Party-Service allgemein im Trend?

«Der Party-Service liegt im Trend und ist nicht Gewinner der Rezession», sagt *Tomasch Tonett*. Denn schliesslich sei er teurer als der Bankettsaal. Viele Leute fassten den Begriff falsch auf: «Wir sind doch kein besserer Pizza-Kurier – schliesslich liefern wir ganze Buffets oder Menüfolgen, inklusive Service-Personal». In die gleiche Richtung zielt *Rudolf Werber*, der Geschäftsführer der «Blauen Enten» in Zürich: «Das Catering ist teurer als das Restaurant.» Und doch gibt sich *Tomasch Tonett* überzeugt: «Der Party-Service ist nicht nur ein Trend, sondern eine Chance für die Zukunft.» Fazit: Firmen feiern mit einem Party-Service, obwohl das teurer ist. Mit den steigenden Umsätzen zeige sich auch, dass es immer noch Firmen gebe, denen es gut gehe, sagt *Helmuth Past*. Auffällig sei in diesem Jahr allerdings, dass die Bestellungen zu einem Firmenfest sehr kurzfristig kämen. Insgesamt gesehen feierten die Firmen weniger, meint *Tomasch Tonett*; aber sei der Entscheid erst einmal gefallen, werde das Geld auch ausgegeben.

Gastgewerbe muss mehr tun

Wenn aber nun Firmen vermehrt mit einem Caterer feiern, wo bleibt dann das Gastgewerbe? «Wir müssen mehr tun, als auch schon», sagt *Rolf Pfister* vom Hotel Montana in Zürich. Auch *Jürg Mettler*, Präsident der FMBA (Food and Beverage Manager Association), meint: «Es kommt auf die Initiative eines jeden einzelnen an.» Ohnehin sei nicht der Party-Service der grösste Konkurrent, vielmehr die Rezession mit ihren allgemein stagnierenden Umsätzen. Aber *Jürg Mettler* gibt sich gelassen: «Wenn nun eine Firma ein Fest mit einem Caterer organisiert, nimmt uns das natürlich Umsatz weg. Aber die Leute kommen zurück – spätestens, wenn sie den Morgen danach erlebt haben und selbst aufräumen mussten.»



Weil Firmen auf die eigenen Räume angewiesen sind oder diese schöner finden, feiern sie immer häufiger mit einem Party-Service.
Fotos: ltr



Weihnachtliches Festmenu

Üppiges Erlebnis in acht Gängen

Die hotel + tourismus revue sprach mit verschiedenen Köchen über das weihnachtliche Festmenu. Das üppige 8-Gang-Menu scheint noch immer Standard. Dagegen sind vegetarische Alternativen bereits ein Muss, genauso wie die Suche nach Alternativen zum Rind.

GUDRUN SCHLENCZEK



Als den schönsten Abend im Jahr empfindet *Irma Dutsch* vom Hotel Fleischhorn in Saas Fee den Heiligen Abend in ihren Gasträumen. «Unsere Gäste sollen sich wie zuhause fühlen», unterstreicht die 18-Punkte-Köchin die Bedeutung einer weihnachtlichen Ambiance. Die Gäste im «Fleischhorn» sind am 24. Dezember nicht ausschliesslich Touristen: ungefähr die Hälfte der Gäste sind Stammgäste aus der Region. Kulinarisch schwört *Dutsch* sich eh und je auf ein 6- bis 8-Gang-Menu mit «Grands pièces» als Hauptgericht. Seit Jahren steht bei ihr die «canard à l'orange» typisch für Weihnachten. Und eine fleischlose Alternative ist selbstverständlich. Wichtig scheint *Irma Dutsch*, dass der Festmenupreis nicht höher liegt: «Unser Gast zahlt auch zu Weihnachten seine 150 Franken für 8 Gänge.»

Einem 8-Gang-Menu kann *Rudolf Jeanloz* vom Gasthof Maygut in Bern auch unter festlichem Vorzeichen nichts mehr abgewinnen. «Unsere Gäste sind heute sehr ernährungsbewusst», beurteilt der renommierte Koch. Deshalb werden im Maygut dem Gast zu Weihnachten nur drei Gänge serviert. «Gefragt ist Qualität und diese darf ihren Preis haben», beob-



achtet *Jeanloz*. Auch für *Jeanloz* hat das Rindfleisch vorerst ausgedient. Statt dessen kommen Rentier aus Finnland, Lamm oder Fisch auf den Teller. Besondere Beachtung schenkt er den Vegetariern, immerhin essen bei manchen Firmenanlässen bis zu 25 Prozent fleischlos. «Wichtig ist auch ohne Fleisch im Menu zu bleiben», rät *Jeanloz*. Und punkto Preisnachlässe: *Jeanloz* gibt einem hausgemachten süssen Give-Away eindeutig den Vorzug.



Für *Heinz Witschi* ist jeweils der Januar der umsatzstärkste Monat. Nach den Festtagen finden in *Witschi's* Restaurant in Zürich die meisten Firmenessen statt. Am Heiligen Abend hält der 18-Punkte-Koch sein Restaurant dagegen geschlossen. Zum einen sei bei einem Stadthotel diesbezüglich die Nachfrage zu klein, zum anderen sei es eine Personalfrage. «Früher haben bei Ehepartnern meist beide im Gastgewerbe gearbeitet», meint *Witschi*. Heute würde ein Dienst an Festtagen das Familiengefüge zu stark belasten. Das Hauptgericht eines Festmenüs richtet sich bei *Heinz Witschi* nach dem Angebot: Dieses Jahr wird wohl Wildente das 8-Gang-Menu bestimmen.

Georges-André Wenger, Koch des Jahres von Gault-Millau aus Le Noirmont redet nicht lange um den heissen Brei: «In nur drei Wirtschaftswochen herrscht Krisenstimmung, warum sollte es dem Gastgewerbe beim Weihnachtsgeschäft besser



gehen», fragt *Wenger* rhetorisch. Gleichzeitig wehrt er sich gegen eine der Mode unterworfenen und komplizierte Küche. Vielmehr schwört er auf eine schonende Zubereitung qualitativ hochwertiger Produkte. Die Chance der gehobenen Küche liegt für *Wenger* in der Art der Präparation und in der Wahl der Rohstoffe. Denn allein die Speisekarte erzählt dem Kunden nicht, ob seine Speise aus Convenience-Produkten oder aus frischen Produkten stammt.



Millau das Bedürfnis seiner Gäste. Doch trotz Üppigkeit hat eine ernährungsbedingte Leichtigkeit beim Festmenu Einzug gehalten. Darüber hinaus haben seine Meinung nach die Konsumenten wieder gelernt, bewusster zu essen. So lehnt *Eichmann* Entertaiment ab und setzt voll auf das Erlebnis Essen. Und dazu gehört natürlich ein 8-Gang-Menu. «Noch nie haben wir so gute Menus und Weine verkauft wie in diesen Zeiten der wirtschaftlichen Rezession», erläutert *Eichmann* das Belohnungsbedürfnis der Konsumenten nach den Negativschlagzeilen des Jahres. Aufgetischt wird im Falkenstein zum Heiligen Abend speziell Truthahn oder Lamm, Rindfleisch wird dagegen vermieden. «Warum sollen wir mit Produkten kochen, welche beim Verbraucher im Abwärtstrend sind», erklärt *Eichmann* seine Küchenphilosophie.

Weihnachtsfeiern

Schweizer feiern in der Familie – nicht im Restaurant

Eine Alternative zur althergebrachten Familien-Weihnacht gibt es kaum in der Schweiz: Nur ein kleiner Teil der Gastbetriebe hat an Heiligabend geöffnet. – Hier einige Auszüge aus dem schmalen Angebot.

ANDREA FLÜCKIGER

Ein Kontrastprogramm zum weihnachtlichen «Friede-Freude-Eierkuchen», das will das «Rössli» im toggenburgischen Mogelsberg bieten. «Eine schöne Bescherung», heisst denn auch ein Apéro mit Texten von *Heinrich Heine* oder *Erich Kästner* und Gospel-Musik. «Wir wollen Weihnachten einmal anders feiern», sagt *Cornelia Buder* vom Rössli-Team. In diesem Rahmen wird Weihnachten dies Jahr das erste Mal im «Rössli» gefeiert. Aber das Weihnachtsmenu und das Zusammensein mit den Stammgästen und den Angestellten, das sei im «Rössli» schon zur Tradition geworden. «Wir haben gute Erfahrungen damit gemacht, und das Restaurant war bisher immer besetzt», sagt *Cornelia Buder*.

Geöffnet für Alleinstehende

Andere Beweggründe, sein Lokal am 24. Dezember geöffnet zu halten, hat *Kurt Hänni* vom «Löwen» im bernischen Niederörsch: «Für alle, die ledig, verwitwet oder sonstwie alleine sind, haben wir geöffnet.» Er macht das dieses Jahr zum ersten Mal. Eigentlich wollte er sogar eine richtige «Clochard Weihnacht» feiern, mit «einem urchigen Menu und einem kleinen Präsent für jeden Gast». Aus privaten Gründen muss er aber diese Idee auf nächstes Jahr verschieben. Heuer will *Kurt Hänni* einfach einen kleinen Kreis von 10 bis 12 Stammgästen bewirten. Auch im «Kreuz» in Nidau denkt man vor allem an Singles und ältere Leute:

«Die kommen auch sonst, da sollen sie an Heiligabend nicht vor verschlossener Tür stehen», sagt *Sascha Portmann* von der Genossenschaft Kreuz. Geplant sei aber «eigentlich nichts Besonderes». Es gebe am 24. Dezember eine Weihnachtsente und das Lokal werde festlich geschmückt. Am 25. und 26. sei dann normal geöffnet. Da er die Genossenschaft erst vor zwei Monaten übernommen hat, kann *Sascha Portmann* noch nicht auf Erfahrungen aus den vergangenen Jahren zurückgreifen.

Christliche Weihnacht

Vom christlichen Standpunkt aus feiert *Urs Bangerter* vom Hotel Bethanien in Davos das Weihnachtsfest: «Im Zentrum des Heiligen Abends steht eine Familien-Weihnacht im eher traditionellen Sinn in der Kirche neben dem Hotel.» Vorher seien die Hotelgäste zu einem festlich-weihnachtlichen Abendessen eingeladen, und nach der Feier in der Kirche sitze man noch im Hotel zusammen. «Bei uns ist das längst Tradition und jedes Jahr kommen mehr Gäste an Weihnachten», sagt *Urs Bangerter*. Seine Haltung gegenüber dem Weihnachtsgeschäft kommt übrigens nicht von ungefähr, gehört doch sein Hotel dem Verband Christlicher Hotels an. Innerhalb des Verbands werde Weihnachten überall ähnlich gefeiert, sagt *Urs Bangerter*. Betrachtet man allerdings das gesamte Angebot an Weihnachten in der Schweizer Gastronomie, dann zeigt sich, dass besonders Heiligabend traditionell ein Familienabend ist. Trotz veränderter Familienverhältnisse scheint kaum ein Bedürfnis nach gastronomischen Erlebnissen zu bestehen. Rund 95 Prozent der Wirte ziehen daraus die Konsequenz und schliessen ihren Betrieb: Schon, weil sie vermuten, dass die Gäste ausbleiben und weil sie kaum Servicepersonal für diesen Abend finden.

Personal- freundlicher ist effizienter

Gästezimmer mit dem funktionalen, gewissen Etwas sind schnell ein- und umgerichtet und strahlen vor Gastfreundlichkeit.
diga ist ihr erfahrener Möbelfachpartner.



diga ENGRSOMÖBELZENTREN



BON 89/TOP
ersenden an:
diga, Info-Service, 8854 Galgenen

Schicken Sie mir bitte **gratis**

den 16seit. Gästezimmer-Prospekt

84seit. Gastronom-Katalog

den 32seitigen Bettwarenprospekt

Name _____

Strasse _____

PLZ/Ort _____

Verrechnung über den Rechnungsbetrag

8854 **Galgenen**/SZ
Tel. 055/66 11 11

4614 **Hägendorf**/Olten
Tel. 062/46 26 41

9532 **Rickenbach**/Wül
Tel. 073/23 64 77

6032 **Emmen**/Luzern
Tel. 041/55 10 60

1701 **Fribourg**/Nord
Tel. 037/26 80 80

8600 **Dübendorf**/Zürich
Tel. 01/822 22 26

Wir verbessern...

- ...Betriebshygiene...**
Schädlingsbekämpfung, Präventivschutz, Desinfektion, Holzschutz, Fassadenschutz gegen Tauben.
- ...Lebensqualität...**
Für Sie, für Ihre Mitarbeiter, für Ihre Kunden – seit 25 Jahren in der Schweiz.
- ...Ihr Image!**
Schädlingsbekämpfungs-Service nach ISO 9002 zertifiziert. Unsere Servicekonzepte sind nach HACCP-Richtlinien aufgebaut und unterstützen GMP-Programme.

Wir erfüllen diese hohen Qualitätsansprüche partnerschaftlich, umweltgerecht nach neuestem Wissensstand der Technik. Rufen Sie uns an, gratis Beratungsdienst in der ganzen Schweiz.

Rentokil

Weiningen 01 / 750 25 50
Egerkingen 062 / 398 44 01
Carouge 022 / 827 90 00



Wie kommen alte Hasen zu jungem Gemüse?

Mit einem Inserat im Bazar der hotel + tourismus revue!



Schweizer Hotelier-Verein

Beratung SHV



Wir wünschen allen Partnern und Kunden frohe Festtage und ein erfolgreiches neues Jahr!

Nous souhaitons à tous les partenaires et tous les clients de joyeuses fêtes et une nouvelle année couronnée de succès!

Andreas Junker
und Jürg Zumkehr
Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 41 11
Fax 031 370 43 44

Hotel de France

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

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

ruhige Lage, direkt am Meer ohne Zwischenstrasse. De-Luxe-Zimmer, aller Komfort, Tresor, TV-Color mit Parabol-Antenne und Haartrockner. Herrschaftliche Junior-Suiten Meeresfront mit Whirlpool, Klimatisierung, Billardzimmer, Überdeckter Parkplatz, Swimmingpool und Kinder-Swimmingpool. Boccienspiel 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
89767/058027

Werbetransparente Sportwerbung Reklamebeschriftungen

in unverwüthlichen Blachenstoffen.
Nach Ihren Vorlagen beschriftet.

Bieri Bieri Blachen AG
8022 Grosswangen
Tel. 041 - 980 07 40
Fax 041 - 980 53 54

Beschriftungen Selbstklebend

in allen Farben + Größen
für Innen + Aussen
für jeden Zweck

Do-it-yourself
Selbermachen ist „in“, das gilt für Konfi aber auch für Hygiene-Selbstkontrolle ABA AG - Hygiene Control Company
Infoline 0844 811 922 zum Nachbarbar



Ein herzliches Dankeschön an all unsere Kunden und Geschäftsfreunde für die angenehme Zusammenarbeit während der vergangenen zwölf Monate.

Wir wünschen Ihnen von Herzen frohe Festtage und ein erfolgreiches, glückliches 1997.



minibar® Systems

MINIBAR (SCHWEIZ) AG
Ruessenstrasse 5a
6340 Baar ZG
Telefon 041 767 23 40
Fax 041 767 23 55

Anstelle von Kundengeschenken und Glückwunschkarten überweisen wir gerne einen entsprechenden Betrag an die Schweizerische Pädiatrische Onkologie Gruppe (SPOG)

Für den Profi

Neu





alustar

Ihr Grossist hat's

Kunststoff-Fenster



SUPER!
SO SCHNELL
MONTIERT

biberbau ag

8836 Biberbrugg Industriestr. 2 055 / 418 45 45
6515 Gudo TI 091/8591324 Verlangen Sie Unterlagen

Werbeartikel

Kleine Geschenke erhalten die Kundschaft

Schon jedes zweite Unternehmen setzt Werbeartikel im Marketing-Mix ein. 600 Millionen Franken geben die Firmen jährlich für die kleinen Präsente aus. Nicht Fruchtkörbe sind mehr gefragt, sondern dauerhafte Präsente mit Erinnerungseffekt.

ROLAND BECK

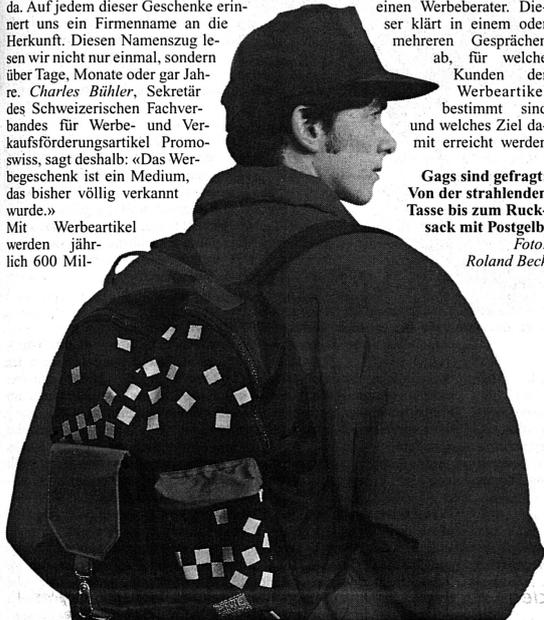
Werbegeschenke begleiten uns von morgens früh bis abends spät: Wecker, Schlüsselanhänger, Schreibgerät, Agenda. Auf jedem dieser Geschenke erinnert uns ein Firmenname an die Herkunft. Diesen Namenszug lesen wir nicht nur einmal, sondern über Tage, Monate oder gar Jahre. Charles Bühler, Sekretär des Schweizerischen Fachverbandes für Werbe- und Verkaufsförderungsartikel Promowiss, sagt deshalb: «Das Werbegeschenk ist ein Medium, das bisher völlig verkannt wurde.»

Mit Werbeartikel werden jährlich 600 Mil-

lionen Franken umgesetzt. Das sind 10 Prozent des gesamten Werbeaufwandes. Eindeutig steht auch fest, dass die nichtklassische Werbung im Trend liegt. In der Schweiz liegt der Werbeartikel nach den Printmedien und der Direktwerbung an dritter Stelle. Weil nichts mehr dem Zufall überlassen wird, gibt es auch in der Schweiz immer mehr Beratungsfirmen, die für ihre Kunden das richtige Werbegeschenk aussuchen. Charles Bühler schildert das Vorgehen so: Wenn eine Firmen zu einem bestimmten Anlass ein Werbegeschenk benötigt, wendet sie sich an einen Werbeberater. Dieser klärt in einem oder mehreren Gesprächen ab, für welche Kunden der Werbeartikel bestimmt sind und welches Ziel damit erreicht werden

Gags sind gefragt: Von der strahlenden Tasse bis zum Rucksack mit Postgelb.

Foto: Roland Beck



soil. Danach unterbreitet der Berater seinem Kunden Vorschläge. Wichtig ist, dass die Geschenke etwas mit der Branche zu tun haben: Ein Reisebüro verschenkt zum Beispiel ein Badetuch mit eingewebtem Mühle- und Schachspiel. Immer häufiger wird der Kundenartikel aber in eine Werbekampagne eingebaut.

Sammelfieber auslösen

Der grösste Erfolg ist, wenn es gelingt, etwas abzugeben: das gesammelt wird. So wie Kaffeebaum-Deckel oder Pins. «Solche Hits fehlen gegenwärtig. Sehr gut verkauft haben wir dieses Jahr Einkaufschecks, die man in Warenhäusern, auf dem Bahnhof oder dem Flughafen benötigt, wenn man ein Wägelchen benutzen möchte», sagt Monica Dugo-Strebel, Mitglied der Geschäftsleitung der Pro Motion Mühlebach AG in Basel. Kundengeschenke bauen eine langfristige Kundenbeziehung auf. Dies beweist eine Marktstudie aus Deutschland, bei der rund 24 000 Wirtschaftsunternehmen befragt wurden. 95 Prozent der Befragten halten den Werbeartikel für ein modernes Kommunikationsinstrument.

Auch für das Gastgewerbe

Das Hotel Inter-Continental Zürich gehört zu einer Hotelkette mit 167 Hotels, für die Kundengeschenke eine Selbstverständlichkeit sind. «Jeder Betrieb ist verpflichtet, ein lokales Geschenk abzugeben. Wir verschenken unter anderem ein Kochbuch mit Schweizer Spezialitäten. Ansonsten sind wir in der Auswahl der Geschenke frei», sagt die Direktionssekretärin Heidi Tonare. Abgegeben werden im Hotel Inter-Continental Zürich: Kugelschreiber, Pfeffermühle, Kochbücher, Schirme und Bademäntel. Das billigste Geschenk kostet 8 Franken, das teuerste 50 Franken. Die anspruchsvolleren Geschenke erhalten aber nur Kunden, die immer wieder ins



Hotel kommen. Auf die Frage, ob sich diese Ausgabe lohne, lacht Heidi Tonare: «Wenn ich das wüsste. Ich weiss nur, dass die Geschenke mitgenommen werden und das ist schon ein Erfolg.»

Das Gastgewerbe selbst ist Empfänger von vielen Werbegeschenken. Man muss unterscheiden zwischen Kundengeschenken, die gratis abgegeben werden, und dem Werbematerial, das verrechnet werde. Franz Frey, Verkaufsleiter der Rivella AG in Rothrist, sagt dazu: «Wünscht ein Wirt 50 Rivella-Sonnenschirme, muss er nur 25 bezahlen». Das ist ein schönes Geschenk, denn ein Schirm kostet immerhin 50 Franken.

Fachenglisch der Werbeartikel

Additional Sales: Zusatzverkäufe bei bestehenden Kunden dank ergänzenden Angeboten, zum Beispiel als Beilagen.

Door opener: Türöffner, also Werbegabe, die zur Erleichterung des Erstgesprächs eingesetzt wird.

Give away (weggeben): Werbeartikel, der gratis abgegeben wird, auch Stuartartikel genannt.

Insert: Werbebeilage in Zeitschriften, die heute mehr als früher Werbeartikel anbieten oder direkt enthalten.

Onpack: Werbeartikel als Zugabe auf einem Verkaufartikel. Einsatz als Verkaufsförderung.

Premium: Prämiengeschenk z. B. gegen mehrere Buns.

Promotion: Werbeaktion mit dem Ziel der kurzfristigen Umsatzsteigerung.

Sellliquidator: Werbeartikel, der zu Selbstkosten verkauft wird.

Consumer benefit: Nutzen für den Konsumenten.

Weinservice

Bester Sommelier ist ein Franzose

In Frankreich ist der Beruf des Sommeliers hoch angesehen, in der Schweiz nicht einmal vom Biga anerkannt. So verwundert es nicht, dass ein französischer Grenzgänger Gewinner des Grand Prix Sopena du Sommelier '97 wurde.

Die Schweiz ist ein Holzboden für einen Sommelier. In der französischen Spitzen-gastronomie geniesst er grosses Ansehen und wird besser bezahlt als ein Garçon ohne vertiefte Kenntnisse im Weinbereich. Hierzulande leisten sich relativ wenige Gastronomiebetriebe einen qualifizierten Weinkellner, in der Westschweiz mehr als östlich der Saane. Der überaus anspruchsvolle Beruf setzt sich bei uns erst zögernd durch – und erst inoffiziell, denn das Biga kennt ihn vorderhand noch nicht. Somit fehlen auch offizielle Ausbildungsmöglichkeiten. Initiativen zur Nachwuchsförderung kommen vorwiegend aus der Wirtschaft, so vom Champagnerhaus Ruinart oder von der Sopena, die beide mit Wettbe-

werben Anreize für Servicemitarbeiter schaffen, sich profundes Weissen und vertieftes Weinservice-Können anzuzeigen und sich damit vom Gros der Berufs-kolleginnen und -kollegen abzuheben. Der Grand Concours Sopena '97 wurde im Genfer Hotel du Rhone ausgetragen. Die schriftliche Prüfung des Weissen am Vormittag entschied darüber, welche drei Kandidaten die Endrunde erreichten, in der es vor allem um die praktischen Fertigkeiten ging: Service beim Mittagessen, Blinddegustation, Dekantieren und Beratung der Gäste in der Weinwahl zu einem mehrgängigen Festmenu. Diese Formel wird wohl in Zukunft diskutiert, damit nicht versierte Praktiker auf der Strecke bleiben. Dem Sieger *Christophe Salvatore* (26), Sommelier im Hotel President Wilson in Genf, ist allerdings zu bescheinigen, dass ihm im praktischen Teil kaum jemand das Wasser oder den Wein hätte reichen können. Aufgefallen ist er durch Überzeugungskraft bei den Weinempfehlungen zum Essen, die er in viel kürzerer Zeit als die Mit-konkurrenten dem Gast kommuniziert hat. PO

Bar/Bistro «Heugümper», Zürich

Grasshopper Club eröffnet Beiz

Die ehemalige «Chässtube» hinter dem Zürcher Paradeplatz hat sich in ein nobles Grasshopper Clubhaus gewandelt. Der grösste Schweizer Sportverein betreibt neu mit der Bar-Bistro «Heugümper» im Erdgeschoss auch ein öffentliches Lokal.

MICHAEL HUTSCHNEKER

In nur vier Monaten hat sich die bekannte und «leicht verrauchte» Chässtube hinter dem Paradeplatz in ein nicht wiederzuerkennendes Grasshopper Clubhaus (GC) verwandelt. Eigentümerin der 1303 erstmals erwähnten Liegenschaft ist die «AG Haus zum blauen Täubli», welche die Liegenschaft für 4 Millionen Franken von der Stadt Zürich erwarb. Beweggrund für den Kauf war die Schliessung des bisherigen Clublokals im Hotel Baur au Lac in Zürich. Wie *Kurt Lindenberg*, Mitglied des GC-Zentralvorstands, auf Anfrage der *htr* erklärt, beläuft sich

das Kapital der ausschliesslich von Mitgliedern des Grasshopper-Clubs Zürich gegründeten AG auf 4,6 Millionen Franken. In den sachgerechten Umbau hat die neue Trägerschaft – nach offiziellen Angaben – 2 Millionen Franken investiert. Im Mittelpunkt der noblen Adresse steht jedoch zweifellos das öffentliche Lokal im Erdgeschoss. Einerseits ist eine derartige Lösung Bestandteil des 10jährigen Kaufvertrages mit der Stadt Zürich und «andererseits», so GC-Zentralpräsident *Michael Funk* zum Konzept, «wollten wir eine fortschrittliche und offene Lösung und nichts Geheimnisvolles». In der Bar/Bistro «Heugümper» trifft man sich nicht nur auf einen Drink. Die 50 Plätze laden am Mittag zu einem der drei Tagesmenüs zwischen 17 und 25 Franken, während abends die Spezialitäten der französisch angehauchten Küche locken. Im Gastro-Bereich beratend zur Seite stand das Bahnhofbuffet Zürich, welches auch für die Rekrutierung mit dem jungen Pächterhepaars *Jeanne* und *Chris Meili* verantwortlich zeichnete.

Culinarium AG, Zürich

Wer übernimmt Culinarium?

Die Culinarium AG in Zürich steht vor einer Neuorientierung: Out-Sourcen ist im Gespräch. Nun ringen SV-Service und Restoroma um den Gemeinschaftsverpflieger der SBG. Im Laufe des nächsten Jahres will die SBG eine Entscheidung fällen.

Nach der kürzlich lancierten Einsparung von 800 Stellen bei der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) ist nun auch innerhalb der Culinarium AG eine Reorganisation im Gespräch. Bei den möglichen externen Betreibern stehen SV-Service und die Restoroma AG in der engen Wahl. «Wir befinden uns im Detailgespräch mit diesen Anbietern», erklärt *Robert Ey*, Leiter des «Projektes Culinarium», gegenüber der *hotel + tourismus revue*. Dieses befasst sich bereits seit März dieses Jahres mit der Reorganisation der Culinarium AG. Personell hat sich die Geschäftsdirektion des Culinariums bereits verschoben: Mitte Dezember hat *Willy Rudin* das Culinarium verlassen. Der ehemalige Vizidirektor *Martin Haselböck* ist jetzt an seine Stelle getreten.

Harter Kampf angesagt

Die SBG will sich in Zukunft verstärkt auf ihr Kerngeschäft konzentrieren und wird in diesem Rahmen zunehmend bankfremde Leistungen überprüfen. Bei einem Out-Sourcen könnte auch das ganze Culinarium der SBG an einen überzeugenden Anbieter vergeben werden. Mit einem Umsatz von rund 57 Millionen Franken steht das Culinarium an vierter Stelle der Gemeinschaftsgastronomie-Ketten in der Schweiz. Damit stellt es unbedingt eine interessante Neuaquisition für die sich bewerbenden Grossverpflieger dar. Für *Fred Wirth*, Geschäftsführer der Restoroma AG, hat das Rechnen bereits angefangen: «Es wird einen harten Kampf um die Culinarium AG geben.» Für Restoroma würde eine Expansion via Culinarium immerhin eine Steigerung ihres Inlandumsatzes von ca. 100 Prozent bedeuten. Wirth zeigt sich zuversichtlich: «Aufgrund der ähnlichen Unternehmenskultur verfügen wir über eine gute Position.» Anders reagiert die Zürcher Gastronomiegruppe ZFV. *Regula Pfister*, Präsident der ZFV-Unternehmungen, distanziert sich – obwohl sie laut SBG gar nicht angefragt wurde – klar von einer solchen Neuaquisition. Denn aufgrund fünf grosser, kürzlich getätigter Akquisitionen, hat der ZFV vorerst seine unternehmerischen Grenzen erreicht. Immerhin erwarten die ZFV-Unternehmungen dadurch im kommenden Jahr eine Umsatzsteigerung von gut 20 Prozent. GSG

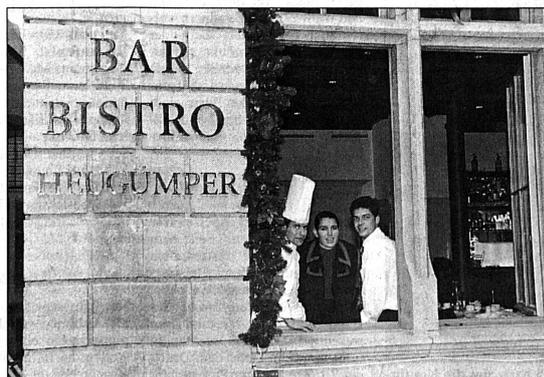
Hiestand AG, Zürich

Erstes Gipfeli mit dem Knospe-Label

Nach langwierigen Verhandlungen mit der VSBLO (Vereinigung Schweizerischer Biologischer Landbauorganisationen) bietet die Hiestand-Grossbäckerei aus Zürich nun als erste ein Gipfeli und zwei Brötchen mit dem Knospe-Label an. Die Mövenpick-Unternehmen, welche ebenfalls um die Knospe-Lizenz werben, sind laut *Christoph Dieter*, Geschäftsführer VSBLO, zwar technisch reif für eine Knospe-Lizenz: «Es mangelt jedoch noch am Kommunikationskonzept.» Die Neuerung von Hiestand ist wegweisend für ein Frühstücksbuffet mit kontrollierten Bio-Komponenten. Nun wird es jedem Hotel und Restaurant möglich sein, ein Knospe-Gipfeli ohne eine betriebseigene Lizenz anzubieten. «Entscheidend ist der unkomplizierte Einsatz von Knospe-Produkten an jedem Verkaufsort ohne Kontrollverfahren», unterstreicht Dieter die Bedeutung von kontrollierten biologischen Convenience-Produkten. Doch Fundamentalisten der biologischen Landbaubewegung ist der Tiefkühlteigling mit Knospe-Signet aus ernährungsphysiologischen Gründen sicher ein Dorn im Auge. So bezeichnet Dieter den Tiefkühlteigling von Hiestand auch nicht als Paradebeispiel für das Knospe-Angebot. Damit die Grossbäckerei das Endprodukt nicht verteuern muss, werden die Mehrkosten für die Bio-Rohstoffe bei der Kalkulation von der Faktorrechnung ausgenommen. GSG

KULINARIUM

- | | | |
|-----------------|-------------------------|-----------------------------------|
| 05.11. – 22.12. | Meeresfrüchte | Bahnhof Restaurants, Basel |
| 15.11. – 22.12. | Meer-Köstlichkeiten | Häberli's Schützenhaus, M'buchsee |
| 28.11. – 22.12. | Reis- und Currygerichte | Aarauerhof, Aarau |
| 02.11. – 23.12. | Provence-Spezialitäten | Hotel Seepark, Thun |
| 01.12. – 31.12. | Langusten-Variationen | Hotel Mövenpick, Regensdorf |
| 04.12. – 03.01. | Schmitzfestival | Landgasthof Hirschen, Ramsen |
| 27.11. – 07.01. | Schalom Israel | Gasthof zum Schiff, Wallbach |
| 07.12. – 09.01. | Russische Wochen | Restaurant Waldheim, Risch |
| 10.01. – 29.01. | Curry-Indien-Exotisch | Restaurant Waldheim Risch |
| 01.01. – 31.01. | Knoblauchspezialitäten | Häberli's Schützenhaus, M'buchsee |
| 10.01. – 01.02. | Tessin zu Gast | Hotel Sonne, Schwarzenburg |
| 07.01. – 02.02. | Rösti-Wochen | Aarauerhof, Aarau |
| 16.12. – 08.02. | Maghrebinische Küche | Gasthof zum Löwen, Obfelden |
| 12.02. – 01.03. | Gluschtigs uf em Toast | Hotel Sonne, Schwarzenburg |
| 04.02. – 02.03. | Aargauer Spezialitäten | Aarauerhof, Aarau |
| 03.01. – 07.03. | Bündnerspezialitäten | Landgasthof Hirschen, Ramsen |
| 14.02. – 08.03. | Österreich-Wochen | Restaurant Kleefeld, Bern-Bümpliz |
| 04.03. – 23.03. | Mexico zu Gast | Aarauerhof, Aarau |



Küchenchef Philippe Vion und die Pächter Jeanne und Chris Meili versorgen die Gäste im Grasshopper Clubhaus (v.l.n.r.). Foto: Michael Hutschneker

Das gastronomische Jahr 1996 stand im Zeichen von Umsatzrückgängen und dem Druck nach besseren wirtschaftlichen Rahmenbedingungen für das Gastgewerbe. Gleichzeitig wurden im ablaufenden Jahr auf dem Schweizer Markt überdurchschnittlich viele innovative Ideen und Neukonzepte präsentiert. Das vielzitierte Beizensterben hat erneut nicht stattgefunden.

Januar

Ehrung für den als Chrüteroski bekannten Gastronomen Oskar Marti: Er wurde mit dem Grand Prix de la littérature gastronomique ausgezeichnet. Ebenfalls zu Ehren kam die Luzerner Gastronomin und Autorin *Marianne Kaltenbach*. In der Pariser Universität Sorbonne nahm sie den grossen Preis der «Académie Internationale des Gourmets et des Traditions Gastronomiques» entgegen.

Unter dem Motto Let's work together eine umfassende Zusammenarbeit. Der Kassenspezialist ADS Anker, die Softwarefirmen Hogatex-Fenner und UltraSoft, der Zahlterminalanbieter 3C Systems sowie die Zeiterfassungsfirma Zeit AG wollen auf dem Gebiet der Informatik zusammenarbeiten. Die 5 Anbieter bieten für die Hotellerie und die Gastronomie Gesamtlösungen an.

Februar

Freddy Burger verfügt über drei Lokale in Zürich. In nur 12 Monaten hat die in Zürich domizilierte Freddy Burger Management Group (FBM) rund 10 Millionen Franken in die Neukonzeptionierung von vier Lokalen investiert. Mit dem Trendrestaurant Sixty One, dem Cafe Grösenwahn und dem Dancing Adagio verfügt Burger allein in der Limmatstadt über drei hochkarätige Gastronomiebetriebe.

3. Gourmetfestival in St. Moritz. Im Nobelkurort St. Moritz trafen sich Mitte Februar neben den Schönen und Reichen auch zahlreiche Spitzenköche zum 3.

Gourmetfestival. Neben dem Lokalmatador *Roland Jöhri* gaben im Oberengadin unter anderem *Willi Elsener* (Dorchester London), *Andre Jaeger* von der Fischerzunft in Schaffhausen und *Peter A. Knipp* von der Singapur Nobelherberge Raffles ein kulinarisches Gastspiel. Die Bilanz der 3. Ausgabe: The Show must go on!

Museum für die Geschichte der Gastronomie. Die jahrelange Krise im Gastronomie-Museum in Thun hat den Verkehrsdirektor von Bellinzona auf den Plan gerufen. *Franco Ruinelli* will in den Räumen des Castello di Sasso Corbaro in Bellinzona ein Museum für die Geschichte der Gastronomie einrichten. Innert einem Jahr, so Ruinelli, könnte das Projekt verwirklicht werden. Ende 1996 ist jedoch weder ein Ersatz gefunden noch ein Museum in Bellinzona in der geplanten Form eröffnet.

März

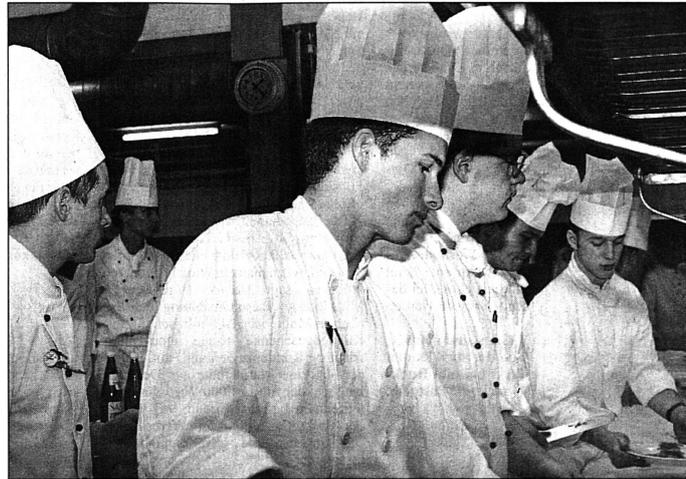
Restaurant Olivenbaum in Zürich neu eröffnet. Das Flaggschiff des Zürcher Frauenvereins (ZfV) musste im August vergangenen Jahres zum zweitenmal auf Grund finanzieller Schwierigkeiten geschlossen werden. Im Geschäftsjahr 1995 verzeichneten die ZfV-Betriebe einen Verlust von rund 800 000 Franken.

In der Debatte um die Kontingentierung von ausländischen Weissweinen kommt ein Kompromiss zustande. Der Bundesrat hat Anfang März den von Importeuren, Weinhändlern und dem Bauernverband geforderten einheitlichen Zollansatz von drei Franken stattgegeben. Die Anfang Jahr beschlossene Regelung, die einen Ansatz von 50 Rappen für die ersten 15 Millionen Liter und danach einen Strafzoll von Fr. 5.70 pro Liter vorsieht, wird ab sofort ausser Kraft gesetzt.

Zürich als gastronomische Weltstadt? Die Treuhandfirma Katag führte in einem 7-Stunden-Marathon kleine Gruppen durch Zürich, um nicht weniger als 30 Gastro-Konzepte vorzustellen. Nicht eben unbescheiden glauben die Zürcher und mit ihnen *Katag-Mann Michael Hostmann*, dass Zürich eine der vielfältigsten Städte in Sachen Gastronomie

sei. Vielleicht sollten die Zürcher wieder einmal nach London oder San Francisco fliegen...

FBMA mit neuem Präsident. An der 15. GV der Food and Beverage Management Association (FBMA) in Interlaken wurde *Jürg Mettler* als Nachfolger des zurückgetretenen *Adrian Stalder* zum neuen Präsidenten der innovativen Berufsvereinigung gewählt.



Drittes Gourmetfestival in St. Moritz: The Show must go on – und sie tut es auch, jedoch 1997 mit anderem Konzept. Foto: Stephan Wehrle

verage Management Association (FBMA) in Interlaken wurde *Jürg Mettler* als Nachfolger des zurückgetretenen *Adrian Stalder* zum neuen Präsidenten der innovativen Berufsvereinigung gewählt.

April

Marktleader Prodega konnte deutlich zulegen. Der Marktleader im Abholgrosshandel, die Prodega-Gruppe, konnte im vergangenen Geschäftsjahr erneut zulegen. Der Umsatz stieg um 18,5 Prozent, der Cash-flow konnte um 8,8 Prozent im Vergleich zum Vorjahr gesteigert werden. Nach wie vor defizitär verläuft jedoch der Geschäftsgang der Prodega-Tochter Howeg. Für 1996 erwartet Prodega erneut ein Wachstum.

Mövenpick: Einbussen im Gastronomiebereich. Im Gegensatz zum Abholgrosshandels-Leader Prodega musste der Mövenpick Konzern im Gastronomiebereich Umsatzeinbussen in Kauf nehmen. Im Vergleich zum Vorjahr sank das Umsatzvolumen um rund 10 Prozent bei einem Verlust von 1,6 Millionen Franken. Mit einer veränderten Angebotspolitik will *Franz Holzschuh*, neuer Generaldirektor der Mövenpick-Gastronomie, die Restaurants wieder in die schwarze Zahlen bringen.

Mai

Berner Oberländer wollen Produkte besser vermarkten. Nach den Wallisern und Bündnern wollen auch die Berner Oberländer die regionalen Produkte besser vermarkten. In Interlaken wurde mit Bio-Beef ein neues Label präsentiert, das auf der Basis einer Kooperation zwischen Landwirtschaft und Gastronomie aufgebaut ist.

Fleisch muss auf Speisekarte deklariert werden. Seit dem 1. Mai müssen die Gastronomen die Herkunft des Fleisches deklarieren. Die neue Vorschrift sorgt für Aufregung, weil das Bundesamt für Gesundheitswesen (BAG) nicht rechtzeitig informiert hat. Unter dem Druck der Rinderwahnsinn-Problematik hat der Bundesrat die Regelung

für Fleisch kurzfristig vorgezogen.

SV-Service mit Geschäftverlauf zufrieden. Der SV-Service, Marktleader im Gemein-

schäftsverpflegungsmarkt, hat ein unbefriedigendes Geschäftsjahr hinter sich. Betriebsergebnis und Cash-flow liegen rund 20 Prozent unter dem Vorjahr. Mittel- und langfristig werden zur Verstärkung der Position Partner gesucht.

ht-Roundtable: Weinpreise sind zu hoch! In einem vielbeachteten Roundtable-Gespräch zum Thema Weinpreise in der Gastronomie lud die *hotel-tourismus revue* Gastronomen, Weinhändler und Produzenten aus der Bielersee. In einem Punkt waren sich die Gesprächspartner einig: Die Weinpreise in der Gastronomie sind zu hoch.

Juni

Rückschlag für die Berner Merkur-Gruppe. Die Berner Merkur-Gruppe hat im vergangenen Jahr einen Rückschlag erlitten. Sowohl im Kioskgeschäft als auch in der Gastronomie mussten Umsatz- und Ertrageinbussen in Kauf genommen werden. In den letzten 3 Jahren wurden 15 Restaurants wegen Unrentabilität geschlossen.

SKA als Retter der Kaffeemaschinenfabrik Schaefer AG. Die mit Liquiditätsproblemen kämpfende Kaffeemaschinenfabrik Schaefer AG in Moosseedorf (BE) kann aufatmen: Ein längerfristiges Engagement der Hausbank SKA garantiert vorläufig ein Weiterbestehen des Betriebes.

Juli

McDonald's: Täglich 8 neue Restaurants. Im vergangenen Jahr konnte McDonald's weltweit 2400 neue Restaurants eröffnen und insgesamt einen Umsatz von knapp 30 Milliarden Dollar erzielen. Die Expansion soll fortgesetzt werden: Der Konzern strebt 8 Neueröffnungen pro Tag an. Das grösste Potential sieht der Fastfood-Riese nicht im heimischen Markt, sondern im Ausland.

August

Der Mövenpick-Konzern steigt als Anbieter von Kassensystemen ein. In einer ersten Phase wollen die Informatiker des Unternehmens die eigenen Betriebe mit einem vernetzbaren System

aus dem Hause Mövenpick beglücken. In einer zweiten Phase soll das Kassensystem möglicherweise auf dem Markt angeboten werden.

September

Arnold Schwarzenegger und Sylvester Stallone bald in Zürich? Die beiden Filmstars, Mitbesitzer der Erlebnisgastronomiekette Planet Hollywood, planen einen Ableger an der Zür-

schweizer Gastro-Fachmesse ZAGG scheint sich als dritte Kraft hinter der Basler IGEHO und der Lausanner Gastronomie zu etablieren. Die 96er Ausgabe konnte immerhin 20 000 Besucher anlocken. Eine Zunahme wurde vor allem aus überregionalen Gebieten festgestellt.

Umstrukturierung bei Le Buffet Suisse. Krise beim Bahncaterer Buffet Suisse: ein Personalabbau, ein gestrafftes Angebot sind erste Massnahmen, die zu einer Besserung der schlechten Finanzlage führen sollten. Zudem wurde der langjährige Direktor *Walter Mentle* durch *Markus Gnägi* ersetzt.

November

Aus für Gurten und Cardinal-Brauerei. Infolge eines umfassenden Umstrukturierungsprogramms der Feldschlösschen-Gruppe wird die Brauerei Gurten per Ende 1996 geschlossen. Kurz darauf wartet der Feldschlösschen-Konzern mit einer weiteren Hiobsbotschaft auf: Auch die Brauerei Cardinal, vor wenigen Jahren mit etlichen Millionen auf den neusten Stand gebracht, soll ebenfalls im Laufe der nächsten Jahre geschlossen werden. Die Ankündigung stösst auf heftigen Widerstand.

«My crazy life» – Emil Wartmann blickt zurück. Einer der Gastronierer blickt zurück: *Emil Wartmann*, unter anderem Gründer der Trag-Kette, feiert seinen 70. Geburtstag mit der Veröffentlichung seines Buchs «My crazy life». Das Buch stellt eine Sammlung seiner wesentlichen Stationen dar.

Besucherrückgang an der 6. Gastronomie. Die 6. Ausgabe der Lausanner Gastronomie stand im Zeichen der Regional-



Im Oberland arbeiten Landwirtschaft und Gastronomie zusammen, um ihre regionalen Produkte besser zu vermarkten. Foto: zvg

stronomie tätig, übergibt den Kochlöffel an *Philippe Rochat*, seinen langjährigen Küchenchef.

Gold für Schweizer Kochnati in Berlin. Die Schweizer Kochnationalmannschaft hat an der Kocholympia in Berlin die Goldmedaille gewonnen. Das Team mit *Felix Eppisser, Rene Frei, Rolf Büchli, Gerhard Schneider, Urs Regli* und *Franz Jonke* setzte sich gegen Mannschaften aus 30 Ländern durch und siegte schliesslich vor Norwegen und Hongkong.

Oktober

Mövenpick eröffnet 24-Stunden-Betrieb auf der Autobahn. Unter dem Namen Mövenpick Convenience Store hat der Gastrokonzern in der Autobahnreststätte in Kempthal den ersten 24-Stunden-Betrieb eröffnet. Der MiniSupermarkt an der Autobahn ersetzt die in die Jahre gekommene Silberkugel. Der Rund-um-die-Uhr-Laden ist ein Pilotprojekt und soll in der ganzen Schweiz Schule machen.

Luzerner ZAGG etabliert sich als dritte Kraft. Die Zentral-

sierung in der Gastronomie. Auf einer Ausstellungsfläche von 45 000 Quadratmetern präsentiert rund 500 Aussteller ihre Produkte und Dienstleistungen. Im Vergleich zu 1994 musste die Messe einen Rückgang von rund 3000 Besuchern in Kauf nehmen.

Dezember

Zürcher sagen Ja zu liberalem Gastgewerbegesetz. Das Zürcher Stimmvolk spricht sich für eine Liberalisierung des Gastgewerbegesetzes aus. Künftig braucht es im Kanton Zürich weder einen Fähigkeitsausweis noch eine Bedürfnisklausel. Der kantonale Vertreterverband hatte sich vergeblich gegen die Abschaffung des Fähigkeitsausweises stark gemacht.

Guide Michelin 1997 mit Billigenus. Der Guide Michelin 1997 hat offenbar die preiswerte Küche als Verkaufsargument entdeckt. In seiner jüngsten Ausgabe bietet der Gastroführer neu 775 Adressen mit einem Tagesteller unter 20 Franken an. Mit 50 000 Exemplaren liegt der Guide Michelin in der Schweiz an der Spitze. *Stephan Wehrle*



Ein Kompromiss wurde gefunden in der Debatte um die Kontingentierung von ausländischen Weissweinen. Foto: Stephan Wehrle

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Valais Tourisme investira plus pour le marketing

Lors de la seconde «Journée du tourisme valaisan», Valais Tourisme a développé ses objectifs pour l'année à venir. Il en ressort avant tout une orientation marketing renforcée, avec un budget en hausse de près de 1,2 million de francs. Parmi les actions prévues, des priorités ont été définies, avec notamment la fidélisation de la clientèle japonaise, dont la fréquentation s'accroît. Un nouveau concept de stand, l'inscription à respectivement quatre et dix salons en Suisse et à l'étranger, l'édition de prospectus et le guichet d'information de l'aéroport de Genève, créé en partenariat avec l'Office du tourisme vaudois et la France, figurent entre autres au budget. **Page 3**

Le Cervin pour 2006 aussi

La polémique soulevée par le logo de la candidature valaisanne aux JO de 2006 s'est résolue par le compromis. En effet, décrié non seulement par les représentants touristiques, mais aussi par les milieux économiques et par la population, le logo a été remanié par ses concepteurs. Si bien que le Cervin figure désormais en bonne place sur la nouvelle version, avec les pictogrammes originels, censés représenter les credos olympiques du sport, de la rencontre avec la nature et de la fraternité entre les peuples. Des personnalités expriment une satisfaction mitigée à l'encontre de ce nouveau logo, mais l'apparition du Cervin fait toutefois l'unanimité. **Page 3**

Le «Vorort» des groupes hôteliers suisses

Lors d'une séance de la Société suisse des hôteliers (SSH) début novembre, les représentants des groupes ont décidé de remodeler leur structure en constituant un nouvel organe. Le «Vorort des groupes hôteliers suisses» a ainsi été fondé. Il s'agit d'un groupe qualifié «d'intervention rapide», une plate-forme consacrée au marketing, qui s'institue indépendamment de la SSH et agira en toute neutralité. Les membres en sont Peter Hürlimann, Best Western Swiss Hotels, Christine Favre, Minotel Suisse, Pierre Hugentobler, Welcome Swiss Hotels, Helge Unruh, Katag et Hans-Peter Rubi, E&G Hotels. Rolf Lüthi, responsable du marketing SSH, en assure le secrétariat. **Page 9**

Hôtellerie: hausse des prix supérieure à l'inflation

Comme le démontre la récente étude de l'Institut d'analyse conjoncturelle de l'ETH (KOF), l'hôtellerie suisse a pratiqué jusqu'en 1995 une politique des prix en constante hausse. Qui plus est, une augmentation s'inscrivant systématiquement au-delà de l'indice des prix à la consommation. On suppose que ce courant ascendant emprunté par la branche ne s'est interrompu qu'en 1996, lors de l'introduction de la TVA. La première explication au phénomène se situe à l'évidence, ce à l'inverse des grands groupes et chaînes, dans l'absence d'observation et d'adaptation au marché par les nombreuses exploitations indépendantes du pays. **Page 9**

Service-traiteur: évolution ou phénomène de mode?

Un nombre croissant d'entreprises fait appel aux services de «catering» au lieu d'organiser ses événements au restaurant. Il semblerait que pour ces manifestations, l'accent soit porté sur l'ambiance, qui serait plus conviviale et personnalisée dans les locaux mêmes de l'entreprise plutôt que dans un hôtel. C'est ainsi, et non pas du fait de la crise, que les responsables des services-traiteurs de Globus et de Mövenpick expliquent l'augmentation de la demande dans leur secteur d'activité et dont une hausse générale des chiffres d'affaires témoigne. Côté restauration, on ne s'émote pas: expérience faite, la clientèle reviendra, enchantée de s'épargner à nouveau tout problème d'intendance. **Page 13**

Tourisme religieux

Le touriste en quête de spiritualité

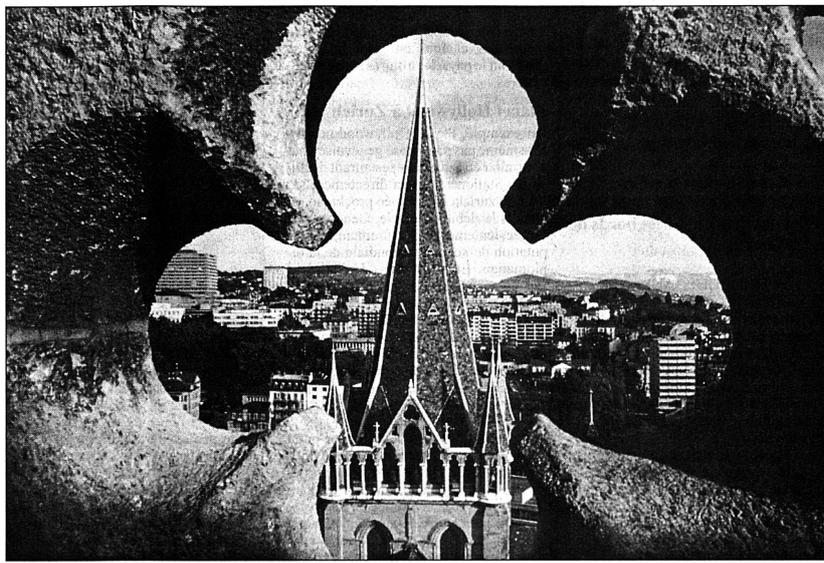
Le tourisme religieux est pour le moins d'actualité ces derniers jours. De la récente assemblée générale bisannuelle de la Pastorale du tourisme à Veysonnaz (VS) au récent congrès «Ethique et tourisme» d'Obwald et à la candidature de l'hospice du Saint-Bernard au Prix valaisan du tourisme, les exemples ne manquent pas. Ils confirment, à leur manière, que le touriste, aujourd'hui, est plus que jamais en quête de spiritualité.

LAURENT MISSBAUER

Monseigneur Pierre Calimié, qui s'est exprimé sur le thème du tourisme religieux lors de la récente assemblée générale bisannuelle de la Pastorale du tourisme et des loisirs à Veysonnaz et qui a longtemps été directeur du département «Tourisme, pèlerinages et sanctuaires» au Vatican, perçoit dans cette recrudescence du tourisme culturel et religieux un paradoxe de notre société. Le temps du «prêt-à-porter prêt-à-jeter» de notre époque est devenu, selon lui, le temps où, paradoxalement, se multiplient les passionnés d'arbres généalogiques, les visiteurs des sites archéologiques et les touristes à la recherche du patrimoine culturel et religieux.

L'ampleur du tourisme religieux

Parmi les autres paradoxes de notre société, Mgr Pierre Calimié cite que «le temps des indifférents non croyants est celui qui voit défiler douze millions de visiteurs à Notre-Dame de Paris et près de six millions à Lourdes.» Il prophétise que «des habitants du troisième millénaire se découvriront un besoin de racines historiques et spirituelles authentiques. Ils seront plus que jamais des nostalgiques du passé.» L'ampleur de ce phénomène ne doit donc pas être sous-estimé par les responsables touristiques. En Suisse, on relèvera par exemple que ce ne sont pas moins de 15 000 personnes qui ont trouvé refuge en 1995 à l'Hospice du Saint-Bernard. 15 000 personnes en provenance princi-



Le touriste est devenu aujourd'hui particulièrement sensible au patrimoine religieux. Ici, une vue insolite de la cathédrale de Lausanne. **Photo: OTV**

palement de Suisse, d'Italie et de France, mais également de Belgique, du Japon et des Etats-Unis.

«Ici, le Christ est nourri!»

«Ici, le Christ est adoré et nourri!» Cette devise de Bernard de Menthon, archidiacre d'Aoste et fondateur de l'Hospice du Saint-Bernard en 1050, est aujourd'hui encore d'actualité. «Au col, la porte de l'hospice n'est jamais fermée. Ni de jour, ni de nuit. Qu'il pleuve, qu'il vente ou qu'il neige...» Le prieur Bernard Gabioud, cité dans le fascicule du Prix du tourisme valaisan édité par le Nouvelliste, estime que l'hospice est un endroit où le prochain trouve reconfort et amitié quelles que soient ses croyances. Selon Mgr Benoit Vouilloz, prévôt du Grand-Saint-Bernard, le succès de l'hospice s'explique peut-être par le fait que

«la société d'aujourd'hui est hantée par le doute et qu'elle aspire à trouver le réconfort et l'amitié», confie-t-il au Nouvelliste. La curiosité touristique, suscitée par le Musée de l'hospice ou par le chenil avec les fameux chiens Saint-Bernard, attire peut-être des touristes qui sont moins sensibles à la spiritualité. Rares sont toutefois ceux qui ne font pas un détour par la crypte.

Un espace de prière sur la N9

C'est un constat similaire qui prévaut à l'espace de recueillement aménagé sur l'autoroute N9, à l'intérieur du restaurant de Martigny. «Cet espace de recueillement a tapé dans le mille», estiment les responsables de la Pastorale du tourisme. «Les témoignages exprimés dans le livre d'or en sont une preuve éclatante. Ce patrimoine religieux n'est malheureuse-

ment pas assez valorisé.» Cité en exemple par la Pastorale du tourisme et des loisirs, le Français Pierre Lainé propose justement une stratégie pour valoriser le tourisme culturel et religieux en Europe: «Riche de cultures, l'Europe l'est aussi de ses spiritualités. Elle n'a nul intérêt à les considérer comme valeurs marginales dans une stratégie de développement touristique. Il convient ainsi d'inclure dans la stratégie du développement touristique la réponse aux besoins spirituels et religieux des visiteurs potentiels. Il faut pour cela dresser l'inventaire des ressources du patrimoine, accorder une large diffusion aux informations relatives au patrimoine et aux lieux religieux et venir en aide aux communautés concernées par l'organisation de visites commentées en plusieurs langues.»

Comment évaluer le tourisme religieux?

Le tourisme religieux est de plus en plus important de nos jours. Peter Keller, responsable de la section tourisme de l'OFIAMT et président de la Commission suisse «Eglise et tourisme», de même que Eva Brechtbühl, membre de la direction de Suisse Tourisme à Zurich, en sont parfaitement conscients. Tous deux étaient d'ailleurs présents lors de la journée de travail consacrée à l'éthique et au tourisme au début du mois de décembre à St-Niklaus (OV). Le Conseil national du tourisme français ne néglige lui aussi pas non plus le tourisme religieux et il a récemment

présenté une étude qui évalue le poids du tourisme culturel, y compris religieux, dans l'Hexagone. Cette évaluation s'est toutefois avérée relativement difficile à mener car il n'existe pas encore de statistiques précises sur la fréquentation des lieux culturels, ni même en particulier des lieux religieux. Si le chiffre de douze millions de visiteurs à Notre-Dame est basé sur une estimation des personnes qui rentrent dans la cathédrale, il en va en revanche différemment pour les entrées au Trésor ou dans les tours, car l'entrée est payante. **LM**

Les adeptes du tourisme macabre

Si l'on salue ses défunts à la Toussaint, c'est toute l'année que certains hauts lieux funèbres reçoivent la visite de mortels. Les catacombes de Paris accueillent par exemple plus de 150 000 touristes par an avec leurs soigneuses empilements de crânes de six millions d'individus. Moins macabres, les cimetières de Montmartre et du Père-Lachaise sont eux aussi des hauts lieux touristiques où l'on se presse devant les tombes de Serge Gainsbourg, Honoré de Balzac ou Edith Piaf. Dans la récente polémique qui a mis aux prises à Fribourg les défenseurs de

l'Espace Jean Tinguely et les partisans d'un antimusée Tinguely à La Verrerie (FR), Jacques Deschenaux, ami de l'artiste et chef de la rubrique sportive de la Télévision Suisse Romande, a relevé que, pour lui, le plus beau Musée Tinguely était en fait la tombe de l'artiste devant l'église de Neyruz (FR). Et puisqu'on évoque Jean Tinguely, on ne manquera pas de signaler que la tombe de son ami Jo Siffert, pilote automobile décédé sur le circuit de Brands Hatch en 1971, a été très fréquentée à l'occasion du 25e anniversaire de la disparition du champion fribourgeois. **LM**

Les Diablerets

Aventura au défi

A l'origine de la production des événements Aventura et le Défi des entreprises, la société MP Communication a déposé son bilan. L'avenir des deux manifestations ne semble cependant pas remis en question.

Après deux éditions, il apparaît qu'Aventura, une manifestation aux passeports-aventure offrant quelque 25 activités sport «fun», relève désormais du marketing événementiel des Diablerets. Outre sa vocation de vecteur d'image pour la station, Aventura était également présentée, à la veille de sa seconde édition en juin dernier, tel un facteur de lancement de la saison d'été. Un produit populaire chez les jeunes et les sportifs et profilé auprès des enseignants comme une destination idéale pour les courses d'écoles. Aux Diablerets, l'avenir d'Aventura ne semble toutefois pas compromis, ainsi que l'explique Jean-François Morerod,

directeur de l'OT: «La création d'une association est envisagée pour la reprise de la manifestation. Tous les partenaires de l'OT, de même que la commune, sont unanimes quant au maintien et à la poursuite d'Aventura. Les sponsors sont actuellement recontactés et devraient donner leur réponse avant de la fin de l'année.» Signe résolument optimiste, les dates d'Aventura 1997 sont déjà fixées, soit les 21 et 22 juin. Les rencontres du Défi des entreprises se dérouleront quant à elles du 21 au 23 août dans la Broye. Les OT d'Estavayer-le-Lac et de Payerne assurent conjointement un rôle de coordination dans le cadre de la manifestation, toujours organisée par Dominique Traversini, à titre indépendant cette fois. «C'est une manifestation positive, une excellente façon de faire découvrir la région et qui plus est, un événement médiatique. Il s'agit aujourd'hui d'en assurer le budget et je souhaite qu'elle puisse avoir lieu», déclare Jean-Paul Schulé, directeur de l'OT de Payerne. **SJ**

Nuitées estivales

Le recul s'est ralenti

Signe d'un renversement de tendance ou embellie passagère? Toujours est-il que le recul des nuitées enregistrées par l'hôtellerie suisse s'est ralenti durant le semestre d'été. La diminution – la 6e consécutive – a atteint 5,2% contre 5,6% en 1995, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS).

Avec 16,81 millions de nuitées pour la période de mai à octobre, la demande d'hébergement hôtelier a atteint son plus bas niveau depuis 1959. La clientèle indigène a totalisé 6,83 millions de nuitées, soit une baisse de 4% par rapport à 1995. La clientèle étrangère a été à l'origine de 9,97 millions de nuitées, soit une baisse de 6% qui s'explique principalement par la situation économique difficile et les cours du change défavorables. Pour l'OFS, la baisse de la demande indigène

a probablement pour origine la retenue affichée par les Suisses en matière de consommation et le mauvais temps. Le recul de la clientèle étrangère a concerné la quasi-totalité des pays émetteurs. Les baisses les plus marquées ont été celles de la demande allemande, soit une diminution de 9,2% ou de 323 000 nuitées, et de la demande britannique (-11%/-84 000). On notera cependant une augmentation du nombre de visiteurs en provenance d'Espagne (+2,1%/+3800), d'Italie (+0,8%/+3200), du Liechtenstein (+24%/+1500) et d'Irlande (+7,9%/+1400). Sur le plan des régions touristiques, la statistique révèle que seule la région de Zurich (+0,9%/+15 000) a enregistré une progression des nuitées. Les autres régions ont annoncé, en revanche, des diminutions, dont les plus marquées ont été relevées aux Grisons (-10%/-260 000), dans le canton de Vaud (-10%/-144 000) et dans l'Oberland bernois (-6,8%/-141 000). **MH**

Restauration

Les grandes chaînes optent pour Zurich

McDonald's, Pizza Hut, TGI's Fridays, Wendy ou encore Kentucky Fried Chicken se sont installées à Genève avant de s'attaquer au marché suisse. Pendant longtemps, la réputation de Genève, « capitale mondiale de la paix », et son cadre enchanteur ont servi d'argument pour s'établir. Aujourd'hui, cela ne suffit plus. Les nouvelles implantations ont lieu de l'autre côté de la Sarine, en particulier sur les bords de la Limmat.

VÉRONIQUE TANERG

Un Suisse sur trois prend son repas dans un restaurant de chaîne. Ce qui représente 500 millions de francs de chiffre d'affaires annuel. Pourtant, lorsque les chaînes étrangères ont pris pied en Suisse, il y a vingt ou trente ans, les critères économiques n'étaient pas une condition sine qua non.

Les dirigeants prenaient en compte des facteurs humains, comme la renommée d'une cité, le cadre de vie et surtout le nombre d'entreprises américaines présentes. Ainsi, par exemple Dupont de Nemours, Philip Morris, Digital ou Caterpillar ont pesé lourd dans la balance. Et lorsque l'une chaîne hésitait entre deux implantations, l'avis de la femme du directeur était décisif...

Nombreuses études

Mais aujourd'hui les choses ont changé. Les managers font d'abondantes études de marché et veulent rentabiliser leurs unités à court terme. Et lorsqu'ils ont

leur compte, la Suisse romande ne pèse pas bien lourd. C'est pourquoi ils optent désormais pour des implantations de l'autre côté du Röstigraben, où, de l'aveu même des chaînes qui sont installées dans tout le pays, les affaires sont plus lucratives.

Planet Hollywood à Zurich

Par exemple, Planet Hollywood ne passera même pas par la case genevoise pour s'installer en Suisse. Le restaurant de Silverstein Stallone atterrira directement sur l'orbite zurichoise l'année prochaine. Depuis le début du siècle, Genève s'est forgée, lentement mais sûrement, une réputation de « capitale mondiale de la diplomatie ». Et les Nations Unies n'ont fait qu'accroître cette aura. A tel point que c'est devenu la seule ville suisse que les Américains connaissent. Pas étonnant donc que les chaînes de restauration se soient servies de la cité du bout du lac comme tête de pont pour prendre pied sur le marché helvétique.

Vingt ans en Suisse

McDonald's a ouvert son premier point de vente en plein centre de Genève il y a vingt ans. Et après avoir mûrement réfléchi, le roi du fast food a choisi d'implanter son siège pour la Suisse à Crissier plutôt qu'à Zurich. « A ce moment-là, notre infrastructure était plus développée en Suisse romande », se rappelle Thomas Schaefer, porte-parole de «McDo». Actuellement, ce fast-food possède 70 restaurants en Suisse (dont cinq à Genève) et emploie 4300 personnes.

Il prévoit huit ouvertures d'ici la fin de l'année, dont quatre de ce côté-ci de la Sarine, à Granges, à La Chaux-de-Fond, à Delémont et Marin. « Chez Mc Donald's, on a toujours voulu aller vers le client



Les critères d'implantation ont changé et les affaires sont plus lucratives outre-Sarine, estiment les responsables des grandes chaînes de restauration étrangères.

Photo: Karin Kofler

et non pas attendre que celui-ci veuille bien se déplacer», note Thomas Schaefer. Mc Do s'est donc installé d'abord dans le centre des grandes villes, puis dans les agglomérations de taille moyenne. « La moitié des restaurants est franchisée, l'autre appartient à Mc Donald's Restaurant Suisse. Ces derniers sont implantés grosso modo à Genève, dans le canton de Vaud et dans les environs de Zurich.»

Choix fortuit

Pizza Hut a pris pied dans la cité de Calvin dix ans plus tard. « Ce choix est purement fortuit. Mes parents, les fondateurs de la filiale suisse, habitaient ici, explique Khosrow Ameri qui préside aux

destinées de Pizza Hut Suisse depuis une année. Et, tout comme son concurrent américain, cette filiale de Pepsi Co a d'abord étoffé son réseau de ventes en Suisse romande: quatre unités à Genève, une à Lausanne, à Fribourg, à Ston, deux outre-sarines, à Berne et Zurich. « Nous ne sommes pas un fast-food, mais un fast-service restaurant, insiste son président. Nous servons nos clients, de façon serviable, mais pas coincée, en moins de 18 minutes.»

C'est pourquoi les clients qui mangent dans l'une des 12 000 unités du groupe passent en moyenne quarante cinq minutes à table pour le déjeuner et vingt minutes de plus pour le dîner.

Et d'ici l'an 2000, Pizza Hut compte mettre les bouchées doubles: « Notre chiffre d'affaires, qui s'élève actuellement à 20 millions de francs devrait passer à 50 millions d'ici la fin du siècle », affirme Khosrow Ameri. La filiale de Pepsi Co. entamera d'abord une campagne de publicité au début novembre (que l'on a d'ores et déjà pu voir sur les télévisions américaines, françaises et allemandes) pour annoncer l'arrivée de « Cheesy crust », une pizza qui contient du fromage jusque dans son rebord en pâte. Ensuite, cinq ouvertures se succéderont.

Cette offensive commerciale débutera à Bâle au mois de mars prochain avec un restaurant de 210 places, soit sa plus grande unité en Suisse. Puis elle continuera à Zurich, à Lucerne, à Interlaken et à Winterthur.

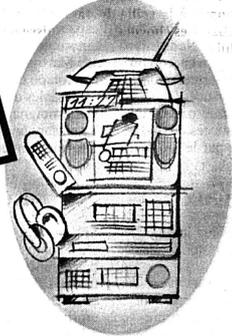
TGI en test à Stockholm

Début des années 1990, les nouveaux venus sont plus rares. TGI's Friday s'est lancé dans l'aventure en mars 1995. C'est une équipe genevoise, qui ayant repéré ce concept original, a œuvré pour l'introduire en Suisse.

Mais son projet zurichois est mis en veilleuse. « TGI s'est installé à Paris, Berlin, Madrid et Genève », explique Marcel Naegli, manager de TGI dans la cité de Calvin. Mais sa formule n'était pas tout à fait adaptée à l'Europe. En effet, aux Etats-Unis les serveurs touchent un salaire de base très réduit et ils vivent du pourboire qui s'échelonne entre 10 et 15% de l'addition. TGI avait sous-estimé les charges salariales en vigueur sur le Vieux-Continent. C'est pourquoi ils ont modifié leur concept et le teste actuellement à Stockholm.»

ANNONCES

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



Les appareils de TV et de radio les plus modernes pour vos chambres

Faites plaisir à vos hôtes exigeants en leur offrant une image et un son de haute qualité. Il existe aujourd'hui des appareils intégraux comprenant

- TV
- communication d'hôtel
- radio
- réveil, 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 81112 36

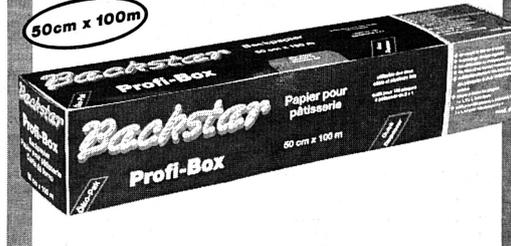
Nous offrons plus.



RADIO TV STEINER
ELECTRONIQUE PROFESSIONNELLE

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

Papier pâtisserie pour le professionnel



50cm x 100m

Backstar
Profibox

Papier pour pâtisserie
50 cm x 100 m

Backstar

disponible chez votre grossiste



Nous vous remercions de votre excellente collaboration et de la confiance témoignée au cours de l'année écoulée et vous souhaitons une fructueuse année 1997.

hotel + tourismus revue,
l'édition

L'année 1996 aura été marquée par différentes innovations, tant au niveau de l'accueil qu'au niveau des marchés. Elles témoignaient d'une farouche volonté de torse le coup à la récession ambiante. Et si les nuitées ont enregistré un nouveau recul en 1996, les différentes innovations relatives par le menu détail dans notre traditionnelle rétrospective laissent entrevoir des jours meilleurs. En attendant de vérifier de visu ces prometteuses visions d'avenir, nous vous souhaitons de bonnes fêtes et une bonne lecture!

Janvier

Verbier et Gstaad: l'accueil avec un grand A. Ces deux stations se sont en effet illustrées en début d'année en mettant sur pied deux opérations d'envergure qui tendaient toutes les deux au même objectif, soit une meilleure satisfaction des touristes. Si Gstaad a mis sur pied son action «Rayons de soleil» avec toute une cohorte de personnes bien intentionnées, prêtes à sourire et à venir en aide à tous les touristes, Verbier a lancé sur ses pistes les «GO des neiges».

Février

Démarrage des «Top Events of Switzerland». Claude Nobs, le grand manitou du Montreux Jazz Festival, a regroupé sous la bannière des «Top Events of Switzerland» les sept manifestations suisses «les plus cotées à la bourse de l'événement». C'est avant tout sur l'Extrême-Orient que porteront dans un premier temps les principaux efforts de promotion de cette association fort représentative du tourisme événementiel suisse.

Bicentenaire de la boîte à musique. 1996 n'a pas été une année



Agnese Brogkini, de l'Hôtel Stazione d'Intragna (TI), de même que Thomas et Cécile Moor (de g. à dr.), de l'Hôtel Rifflalp, à Zermatt, ont remporté les «Sésames de l'accueil», une des plus importantes distinctions de l'hôtellerie suisse.
Photo: Laurent Missbauer

comme les autres dans le Nord vaudois. Le bicentenaire de la boîte à musique a en effet servi de détonateur à une nouvelle collaboration régionale. Cette nouvelle volonté de collaborer au niveau touristique est pour le moins réjouissante dans la perspective de la future Exposition de 2001.

Mars

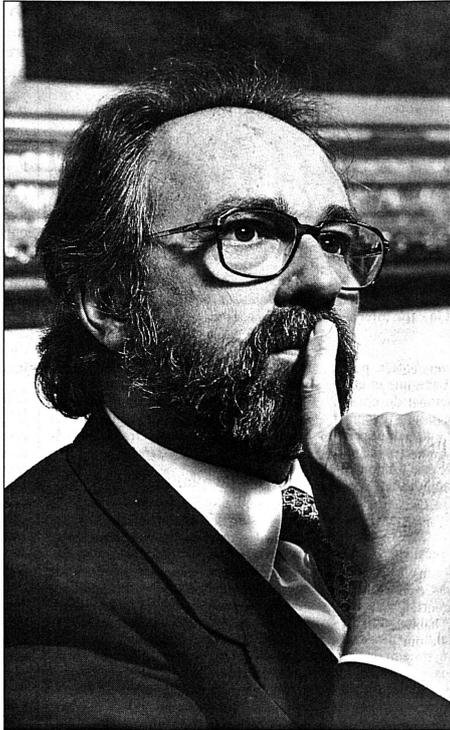
Paul Reutlinger à la tête de Sabena. A la fois membre de la direction de Swissair et président de Suisse Tourisme, Paul Reutlinger a été nommé avec effet immédiat à la tête de Sabena. Son poste de président de Suisse Tourisme sera donc bientôt à repouvoir. De sources bien informées, on apprend que le successeur proviendrait du Tessin. S'agit-il de Marco Solari comme le prétend le «Blick» ou plutôt de Dick Marty comme le suggère notre hebdomadaire?

Avril

Les Genevois réapprennent à sourire. Comment transformer le

Genevois râleur par tradition et rendu morose par les temps qui courent en un être souriant, cordial et serviable? Genève Tourisme, soucieux d'améliorer la qualité de l'accueil au bout du lac, a lancé le 3 avril un programme de sensibilisation à cet effet.

TVA réduite à 3% pour l'hébergement. La réduction de la



Après l'argent sale, Dick Marty (photo) va en découdre avec le tourisme suisse. L'ancien procureur de la «Lebanon connection» a en effet été élu à la présidence de Suisse Tourisme à la place de Paul Reutlinger, appelé à la tête de Sabena.
Photo: Markus Seen

manifestation annuelle était placée sous le titre «Agir ensemble». Un effort particulier sera dorénavant effectué sur le marché helvétique qui reste la destination numéro un des Suisses.

Juin

Tourisme Suisse: de meilleures conditions-cadre. Le rapport que le Conseil fédéral a publié sur la politique du tourisme est de nature à insuffler l'optimisme dans la branche touristique de notre pays. La lecture de ce rapport permet en effet de penser qu'une amélioration des conditions-cadre est en vue. Un montant de 18 millions de francs est destiné à encourager l'innovation touristique.

Dick Marty, président de Suisse Tourisme. Notre journal avait eu fin nez en citant Dick Marty parmi les candidats les plus papables à la succession de Paul Reutlinger à la présidence de Suisse Tourisme. C'est en effet l'ancien conseiller d'Etat tessinois qui a été finalement élu. Licencié en droit de l'Université de Neuchâtel, la ville de sa mère, Dick Marty n'est pas inconnu dans les milieux touristiques. Il a été président de l'Office du tourisme tessinois et son père a été le fondateur de l'Association suisse des maîtres d'hôtel.

Juillet

Lausanne lance une charte de l'accueil. La ville de Lausanne et sa région apportent elles aussi leur contribution au mouvement d'amélioration de l'accueil qui se dessine en Suisse. L'Office du tourisme de Lausanne et diverses associations locales ont en effet lancé la semaine dernière une «charte de l'accueil» qui entend responsabiliser toutes les personnes qui sont en contact avec les hôtes.

La Suisse est le paradis des golfeurs. Tel a été le message que les

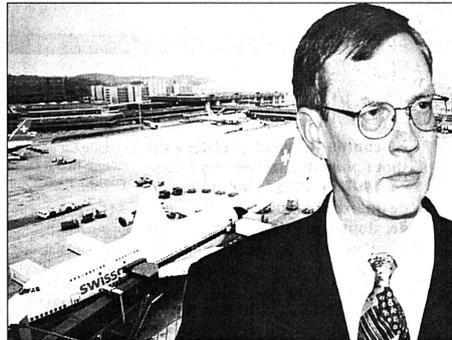
opérateurs touristiques helvétiques ont voulu faire passer aux 160 invités qui se sont déplacés à Crans-Montana, théâtre au début du mois de juillet du 2e Swissair International Tourism and Press Golf Championship. Le conseiller fédéral Adolf Ogi a honoré de sa présence cette manifestation qui est appelée à devenir un rendez-vous incontournable pour la promotion touristique de la Suisse.

Août

Grüezi Leipzig! C'est sous le titre stimulant de «Treffpunkt Schweiz», soit rendez-vous en Suisse, que notre pays a lancé au mois d'août une importante campagne de relations publiques dans toute l'Allemagne. Cette campagne qui entend promouvoir la Suisse en tant que plate-forme industrielle et destination touristique a été inaugurée à Leipzig par le conseiller fédéral Jean-Pascal Delamuraz.



Cuisinier du siècle, Frédéric Girardet (photo) était présent à Gastronomica à la veille de passer la main à son bras droit Philippe Rochat. Les chocolatiers de Suisse romande lui ont rendu honneur en lui offrant un canon... en chocolat.
Photo: asl



En décidant de concentrer ses vols long-courriers à Zurich, Philippe Bruggisser, grand patron de Swissair, ne s'est pas fait que des amis auprès des responsables du tourisme romand.
Photo: ex-press

Septembre

L'UVT est morte, vive Valais Tourisme! Le Vieux-Pays a tourné le 24 septembre une page historique. Avec la création de Valais Tourisme qui remplace désormais l'Union valaisanne du tourisme (UVT), il s'est en effet doté d'une nouvelle association faitière. Tous les secteurs d'activités liés à la branche touristique se sont enfin représentés.

Octobre

Le Cisalpino rapproche la Suisse des touristes italiens. Le train à grande vitesse italien, Pendolino, attendu en vain au début de l'été, est aujourd'hui une réalité bien tangible. Il relie désormais quotidiennement Milan aussi bien à Genève qu'à Bâle.

Tourisme romand: un centre de compétences en gestation. Le tourisme romand devrait disposer bientôt d'un centre de compétence susceptible d'améliorer ses performances. Le projet de créa-

tion d'une «plate-forme d'innovation touristique» (PIT) a en effet été présenté à Lausanne dans le cadre Perspective, le salon des solutions nouvelles. Francis Scherby, professeur associé de tourisme à l'Université de Lausanne, est la cheville ouvrière de ce projet.

Novembre

TTW: l'année de tous les records. TTW, le salon du tourisme réservé aux professionnels du voyage à Montreux, a battu tous les records cette année. La barrière des 10 000 entrées a en effet été franchie pour la première fois avec la distribution de très exactement 10 004 badges, soit 8,15% de plus qu'en 95 (9250 entrées). Les exposants ont eux aussi augmenté puisqu'ils sont passés de 115 à 1206 (+4,41%).

Georges Wenger, «cuisinier de l'année» du Gault Millau 97. Adepte d'une cuisine moderne et inconditionnel des produits régionaux, Georges Wenger, de l'Hôtel de la gare du Noirmont (JU) a été nommé «cuisinier de l'année» par le guide Gault Millau dont l'édition 1997 ne comporte qu'une

groupes feldschlösschen de fermer la brasserie fribourgeoise Cardinal et de mettre au chômage 200 employés a eu des répercussions qui ne sont pas sans rappeler celles qui avaient suivi l'annonce de Swissair de supprimer plusieurs de ses vols au départ de Genève. Gastro-Fribourg a invité ses membres à boycotter les produits du groupe Feldschlösschen, à savoir Arkina, Canada Dry, Elmer Citro, Fontessa, Orangina, Passugger, Pepsi, Red Bull, Schweppes et Sinalco.

L'Expo 2001 se dote d'une charte touristique. Destinée à régir la collaboration, la politique des prix et la communication dans le cadre de la future exposition nationale de 2001, une charte touristique a été signée le 15 novembre par les différentes sections de la Société suisse des hôteliers et de Gastro-Suisse, ainsi que par les offices du tourisme de la région des Trois-Lacs.

Gastronomia en novembre. Gastronomica, le salon bisannuel de l'alimentation, de l'hôtellerie et de la restauration, s'est déroulé comme lors des précédentes éditions au Palais de Beaulieu de Lausanne. La date était en revanche nouvelle en passant de la mi-octobre à fin novembre. Les «Sésames de l'accueil», une des plus importantes distinctions de l'hôtellerie suisse, ont été remportés par l'Hôtel Ristorante Stazione d'Intragna (TI) et par l'Hôtel Rifflalp à Zermatt.

Décembre

Manteau blanc et avenir en rose? Les récentes et abondantes chutes de neige tombées à la fin du mois de novembre et au début décembre laissent entrevoir une saison hivernale très prometteuse. Jamais, au cours de ces dix dernières années, on n'avait vu tomber autant de neige sous nos latitudes. Charmey, petite station gruérienne des préalpes fribourgeoises, a pu par exemple ouvrir ses installations à partir du 22 novembre.

Bye-bye Frédéric Girardet. Au soir du 30 novembre, le «cuisinier du siècle», comme l'on surnomme certains, a symboliquement mit la clé sous le paillason. A partir du 1er décembre, son prestigieux restaurant de Crissier a été repris par son fidèle bras droit Philippe Rochat.

Tourisme neuchâtelais: forfaits d'hiver vendus par Kuoni. Fort d'une nouvelle organisation, le tourisme neuchâtelais présente



Le conseiller fédéral Adolf Ogi, en compagnie ici de Walter Loser (à g.), directeur de l'OT de Montana, a honoré de sa présence les championnats touristiques de golf qui se sont déroulés au mois de juillet à Crans-Montana.
Photo: Laurent Missbauer

version en allemand. L'édition en français, de même que la carte routière ont en effet disparu.

Feldschlösschen fait mousser Fribourg. L'annonce de la part du

plusieurs innovations parmi lesquelles on citera notamment un forfait hivernal digne d'intérêt. Celui-ci sera vendu par les cent agences que Kuoni compte en Suisse et ses quinze succursales en France et en Allemagne.
Laurent Missbauer

COUP DE FIL À...



Jacqueline Dillmann-Faure

Directrice de Maison de la France en Suisse

Vous venez de reprendre la direction de Maison de la France à Zurich, après trois ans passés à la tête de la représentation de Francfort. Quels sont vos objectifs prioritaires pour le marché suisse et quels parallèles pouvez-vous tendre avec votre expérience allemande?

Sans hésiter, je dirai qu'il s'agira de garder à la France la place qu'elle occupe, à savoir la première destination des Suisses! Une place difficile à maintenir dans le contexte actuel, dans la mesure où la concurrence est vive, bien sûr. Le marché helvétique est, pour nous, prioritaire. En premier lieu parce que les Suisses voyagent beaucoup. Ensuite parce qu'ils sont de bons clients, non seulement au niveau du pouvoir d'achat, mais la clientèle suisse est une clientèle de connaisseurs de la France, qui représente différents segments de marché. De ce fait, pratiquement chacun de nos produits dispose d'un potentiel, à l'instar du tourisme fluvial, qui évolue très bien. La culture gastronomique qui existe en Suisse génère également un public d'amateurs avertis, fidèles aux arts de la table et aux vins. Et les Suisses, qui sont la première clientèle aux Antilles, viennent également en tête pour la thalassothérapie. Un produit qui ne rencontre par contre que peu d'intérêt en Allemagne, quand bien même ce marché, également sensible à l'environnement, présente des attentes similaires pour des produits ciblés et de qualité. Enfin, il n'y a pas ici de mouvements de masse tels qu'on les rencontre en Allemagne, où de très grands volumes de marché sont traités par des TOs qui sont de véritables «mastodontes».

Propos recueillis par Sandra Joye

MÉLI-MÉLO

Leysin: nouveau prospectus pour le voyage de motivation. L'Office du tourisme de Leysin vient d'envoyer 2000 nouveaux prospectus consacrés aux voyages de motivation. Destinataires? Personnes et institutions domiciliées en France, au Bénélux, en Allemagne, en Grande-Bretagne et en Suisse. Ce prospectus, de format A4, illustré par des photographies en noir et blanc, remplace le document rudimentaire et évasif qui était envoyé précédemment. Rédigé en français, en allemand et en anglais, il présente les diverses activités offertes par la station et la région à une clientèle d'affaires. Il donne également des informations sur la capacité des locaux à disposition. Le tourisme d'affaires, qui représente actuellement 15 à 20% des nuitées enregistrées à Leysin, offre un potentiel de développement certain, estime le directeur sortant, Pierre Starobinski.

*

Pavillon d'information sur l'autoroute. Le pavillon d'information de Courgevaux, près de Morat, est mort. Vive la ferme de Mussillens! C'est ainsi que l'on pourrait résumer l'initiative du Bureau des autoroutes du canton de Fribourg (BAR) qui vient d'inaugurer, dans une ferme magnifiquement rénovée, sise sur le territoire de la commune de Font (Broye), une double installation. Celle-ci sert en effet de local d'information sur la construction du tronçon autoroutier E 1 (artère désormais baptisée Amsterdam-Gènes) et de bureau de la direction générale des travaux du tronçon Cheyres-Cugy. Implanté là pour plusieurs années, le centre de Mussillens évoque également, par l'image et le graphisme, toutes les activités de la région; il est ouvert au public le mercredi de 14 h à 17 h, et le samedi de 9 h à 12 h. A noter que le nouveau tronçon autoroutier Löwenberg/Morat-Payerne a été inauguré le 12 décembre au cours d'une grande fête à même l'autoroute. Cette nouvelle voie de circulation suscite dans la région de grands espoirs touristiques.

JS

Lausanne

Contrat de franchise entre Jeunotel et l'Auberge de jeunesse

Dès le 1er janvier prochain, l'Auberge de jeunesse et le Jeunotel de Lausanne feront cause commune. Le second reprend l'enseignement du premier en «franchise» et réservera des tarifs préférentiels aux membres des associations d'auberges de jeunesse. Une formule qui pourrait se généraliser en Suisse.

PIERRE THOMAS

Le cas de Lausanne est certes particulier: c'est la seule ville à avoir lancé une formule d'hôtel de jeunesse - le Jeunotel -, ouvert il y a un peu plus de trois ans. Mais, en général, la nouvelle organisation centralisée des auberges de jeunesse (AJ), mise en place en Suisse depuis 1992, devrait pousser une vingtaine d'établissements connus sous cette enseigne - notamment à Genève et Berne - à choisir le système de la «franchise».

Hôteliers satisfaits

A Lausanne, cette «cause commune» satisfait tout le monde. Les dirigeants des AJ, d'une part. Jeunotel, d'autre part, qui devrait récupérer les 15 000 nuitées de l'auberge de jeunesse, qui s'ajoutent au 47 000 réalisées par l'hôtel lui-même, et qui bénéficiera du label et du système de réservation internationale des AJ. La Ville de Lausanne, ensuite, à la fois actionnaire principale de Jeunotel et propriétaire du terrain et des bâtiments de l'AJ. La clientèle, enfin, qui jouira de certains privilèges, à condition de faire partie du mouvement des AJ, et qui sera logée dans un bâtiment dont les dortoirs devraient être transformés prochainement en chambres à quatre et six lits. Car ni du côté de Jeunotel, ni du côté des AJ, la formule du dortoir ne fait plus recette. En signant un accord, qui porte sur cinq ans (jusqu'à fin 2001), les partenaires ont aussi accédé à un vœu des hôteliers de la ville. Certains regrettaient une double concurrence, portant sur quelque



Jeunotel, dont on voit la cour intérieure, devrait récupérer les 15 000 nuitées de l'Auberge de jeunesse.

Photo: asl

8% des nuitées. Jacques Pernet, président de la section de Lausanne et environs de la SSH, et membre du conseil d'administration de Jeunotel, reconnaît que l'hôtel situé à Vidy - à quelques centaines de mètres de l'AJ - a «créé un marché supplémentaire» et que l'union des deux entités répond aujourd'hui à «la logique».

Nouvelle image

Pierre Schwitzgubel, président de Jeunotel, insiste, quant à lui, sur l'image internationale que confère à Jeunotel ce contrat de «franchise». C'était, il est vrai, un peu le pot de fer contre le pot de terre: d'un côté, à Jeunotel, une infrastructure moderne, avec un restaurant self-service, offrant déjà deux cents chambres (et jusqu'à 400 lits), de l'autre, à l'Auberge de jeunesse, un bâtiment ancien de 84 lits, dont l'annexe avait dû être fermée, pour cause de vétusté. Toutefois, le vieux bâtiment pourra encore servir en cas de forte affluente, durant les mois d'été, ces deux prochaines années. Indépendamment de la situation lausan-

nne, les AJ entendent développer les contrats de «franchise» pour un produit dont le nom est juridiquement protégé. Après Rorschach, qui a signé un tel contrat, Genève, pourrait être la prochaine auberge romande «franchisée».

Contrôle de qualité

Alors que l'association faitière vient de fermer son secrétariat romand à La Chaux-de-Fonds, en octobre, et regroupé ses forces à Zurich - où, précise Andreas Ffirst, responsable du secteur romand, et nouveau membre du conseil d'administration de Jeunotel, quelqu'un répond en français! -, une réorganisation fondamentale des AJ est en cours. Des barrières de sexes, d'âge, d'horaires ou de consommation d'alcool, héritage du passé, tombent. En mars prochain, à Locarno s'ouvrira du reste une AJ de 250 lits, dont le concept est très proche du Jeunotel lausannois. Et pour ses septante adresses, représentant 6800 lits, l'association vient d'introduire un contrôle de qualité, où l'accueil est particulièrement pris en compte.

Sports d'hiver

Surtout la carte journalière

Les cartes journalières sont les titres de transports les plus prisés des amateurs de sports d'hiver. C'est ce que révèle une enquête de l'Association suisse des entreprises de transport à câbles (ASC). L'enquête constate également que 66% des clients des entreprises de remontées mécaniques sont des skieurs.

Réalisée sur la base des résultats obtenus durant la saison hivernale 1995/96, l'enquête de l'ASC montre que les cartes journalières et les cartes valables pour une demi-journée sont représentées 68% de la vente globale des «skypass», les cartes journalières représentant trois cinquièmes de cette proportion. Pour les «skypass» d'une durée supérieure, c'est la carte valable six jours ainsi que les cartes saisonnières qui ont le plus de succès. Elles représentent une part de 16% environ. La durée de validité cumulée des «skypass» vendus en Suisse durant l'hiver dernier s'élève à 17 millions de jours environ.

L'hiver en tête

L'ASC constate par ailleurs que les recettes de transports proviennent à raison de 84% des ventes enregistrées en hiver. 66% de la clientèle pratiquent le ski, 12% le snowboard et 6% sont des non-skieurs. En raison des hivers peu enneigés et relativement chauds relevés depuis 1985, la demande pour le ski a subi une «légère baisse», celle-ci a cependant été compensée par le boom du snowboard. L'ASC est d'avis que le ski restera une discipline clé. Toutefois, la clientèle manifeste un besoin d'innovation qui s'est concrétisé avec le snowboard et maintenant avec le «carving». Pour l'ASC, la proportion de skieurs et de snowboarders devrait s'égaliser.

MH

Montreux

Nouvel outil promotionnel



Il n'y a pas de «moindre» effort. Chaque geste compte, chaque intention est opportune. Sans grands frais, sans tapage, Montreux s'en est offert un, que l'Office du tourisme présentait la semaine dernière: une série de «stickers», de petits autocollants de la forme d'un timbre-poste qui valent tous azimuts l'image de la station de la Riviera. Déclinés sous forme générique (Montreux, Switzerland) ou plus ponctuelle (Montreux Jazz) ou (Montreux AnimExpo - le futur marché des collectionneurs qui sera organisé à Pâques), ces petites vignettes (3 x 4 cm) sont fournies gracieusement à tous les partenaires touristiques de la ville. Ils seront à utiliser essentiellement sur la correspondance selon le principe du «contre-emploi», à savoir, par exemple, que le Marché de Noël pourra vanter AnimExpo, qu'AnimExpo vantera la saison des festivals, que les Ecoles privées diffuseront le Montreux des festivals, etc. La vignette, issue des ateliers d'un graphiste montreuisien, a été tirée, pour le moment à 800 000 exemplaires. Les trois thèmes déjà cités seront au fil du temps augmentés d'autres sujets, pour un budget extrêmement restreint puisque l'opération n'est actuellement chiffrée qu'à treize mille francs.

JJE

Tourisme vaudois

Le sport pour dynamiser l'image

Le canton de Vaud profitera du sport pour dynamiser son image en 1997 et 1998. L'organisation de quatre championnats du monde, dont trois l'an prochain, lui offre un pilier de communication unique, a déclaré le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), Charles-André Ramseier, lors du «mercredi du tourisme».

MIROSLAW HALABA

C'est sous le thème «Les temps forts d'une région très sport» que l'OTV placera son activité de promotion des quatre manifestations mondiales, à savoir: les championnats du monde de patinage artistique (16 au 23 mars), les «mondiaux» de gymnastique artistique (31 août au 7 septembre), tous deux à Lausanne, les «mondiaux» de VTT (11 au 21 septembre) à Château-d'Oex et, en 1998, les championnats du monde de triathlon (29 au 30 août) à Lausanne.

La mise sur pied de ces événements est précieuse pour le tourisme des régions concernées. Ils donneront tout d'abord du relief à la région lémanique dont l'image est relativement floue, devait dire Charles-André Ramseier. Ils démontreront ensuite, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur, la capacité d'organisation de la région et la qualité des infrastructures liées aux sports et aux loisirs.

A cela s'ajoutent, bien entendu, les retombées médiatiques et les retombées directes de ces manifestations pour l'économie touristique. Selon notre évaluation, elles devraient engendrer 16 000 nuitées au moins et attirer, au bas mot, 160 000 spectateurs. Ces épreuves devraient aussi raffermir le rôle de Lausanne, capitale olympique. L'organisation de ces championnats du

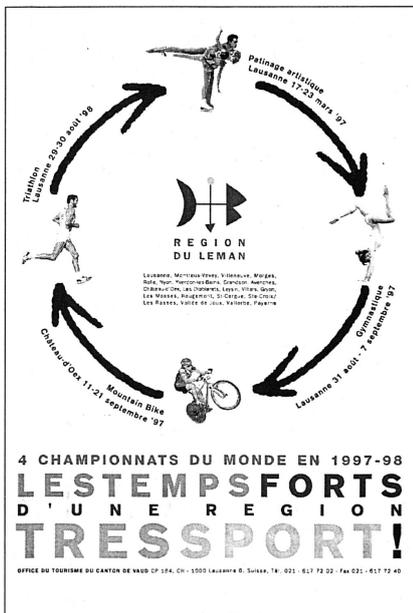
monde est par ailleurs exemplaire. Elle a donné lieu à la création d'un groupe de coordination.

Même langage

Placé sous l'égide du Comité olympique international, ce groupe s'efforce de profiter des synergies qui dans le domaine notamment de la logistique, de la sécurité, du sponsoring, de la communication (avec les médias notamment), du merchandising et du tourisme. «Il s'agit en

effet de parler le même langage face à tous les partenaires de ces manifestations», a indiqué le président du groupe, Gilbert Felli, directeur sportif auprès du CIO.

A noter que le bénévolat joue un rôle très important dans ces organisations. On sait que sans l'aide bénévole des membres de clubs et de leurs sympathisants, le sport suisse n'aurait guère la possibilité de déployer autant d'activités qu'il le fait aujourd'hui.



Rédigé en trois langues, le prospectus de promotion est en circulation dans le monde. Photo: OTV

MÉLI-MÉLO

Tourisme de congrès: accord. Suisse Tourisme (ST) et le Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB), précédemment Swiss Congress & Incentive Destinations, ont signé un accord de coopération afin d'augmenter la demande pour le tourisme de congrès et d'incentive. Les deux partenaires entendent procéder à une planification commune des actions et établir un programme concerté de marketing. ST se chargera notamment d'analyser les marchés, d'évaluer les exigences de la clientèle et de créer des plates-formes de marketing. Quant à SCIB, il préparera des offres conformes aux besoins du marché.

MH

Ehrungen/Distinctions 1996

Langjähriger Einsatz im Dienste der Branche
Plusieurs années au service de la branche



Chers collaboratrices et collaborateurs des établissements membres de la Société suisse des hôteliers. Rarement un secteur économique n'a été aussi souvent abordé par les médias que l'hôtellerie et la restauration cette année.

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Mitgliederbetriebe des Schweizer Hoteliervereins. Das Hotel- und Gastgewerbe war in diesem Jahr wieder über unsere Branche informiert – sehr positiv, jedoch auch negativ.

Das wichtigste Glied in der touristischen Wertschöpfungskette ist die Hotellerie. Ohne ihre Leistungsfähigkeit geraten alle anderen touristischen und gastgewerblichen Betriebe, ja ganze Städte und Regionen in Schwierigkeiten.

Sie alle haben sich während Jahren und Jahrzehnten für unsere schöne und interessante Branche engagiert und motiviert eingesetzt und zugepackt. Dafür gebührt Ihnen allen aufrichtiger Dank.

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Familien frohe Festtage und einen guten Start in ein erfolgreiches Jahr.

Alfred E. Urfer Präsident SHV, Heinz Probst Direktor SHV, Alfred E. Urfer Präsident SSH, Heinz Probst Directeur de la SSH

Aarau, Aarau

- 5 Friedli/Humi Janick
5 König Lucia

Kreuz, Adelboden

- 5 Koppes Patrice

La Perla, Agno

- 10 Almeida Cavaleiro Dos Reis
5 Ramalingam Sri Pachala
5 Andrade Fries Agostinho

Waldhotel National, Arosa

- 5 Niedertschädel Peter
10 Ardlean Anna
10 De Simone Christine
10 De Simone Mario
10 Ardlean Peter
5 Gramatica Adriano
5 Reber Gerd
5 Schranz Silke
5 Strümpf Susanne

Bellaria, Ascona

- 10 Fernandes Eduarda
10 Fernandes Osvaldo
10 Kovacevic Ivo
10 Krajncovic Lucia
10 Tumber Barbara

Castella del Sole, Ascona

- 25 Manjon Oliva
25 Manjon Manuel
20 Rada Amparo
15 Garasevic Dragisa
15 Voleriani Isidoro
15 Zellmeier Erwin
10 Krieviu Hasim
10 Torriani Anton
5 De Silva Rodrigo
5 Dian Stefano
5 Fandino Margarita
5 Ferreira Artur
5 Martins-Saravia Joao Manuel
5 Pereira-Monteiro Clara Maria
5 Simoes-Almeida Joao-Manuel

Eden Roc, Ascona

- 25 Maselli Franco
25 Vanini Urbano
20 Wenger Heinz
15 Brzovic Anto
10 Goncalves Julio
10 Kitanovski Milan
5 Kitanov Zlatko
5 Marotti Loreta
5 Pinto José

Sonnenhalde, Ausserberg

- 5 Terzic Nathalie Bozica

Verenahof, Baden

- 15 Nuhji Sadik
10 Erni Heidi
10 Malbosc Radovaska
5 Fritsch Franz
5 Manojlovic Tomka
5 Ramalingam Sri Pachala
5 Salikunasingam Sasikaran

Grand Hotels, Bad Ragaz

- 30 Simon Paul
30 Colli Melchior
30 Scherrer Christian
25 Derungs Paula
20 Senovialdo Marites
15 Di Pietro Antonio
15 Hediger Francisca
15 Magagnoli Pierino
15 Magagnoli Isabella
10 Grande Gabriele
10 Magaroth Eugenia
10 Naranjo Calogero
10 Prodromou Serge
10 Vukosavic Ruzica
10 Vukosavic Milan
5 Lichtenberger Elisabeth
10 Markovic Janja
5 Nagle Gerd
5 Nelharalingam Ruban

Admiral, Basel

- 10 Fernandez Francisco
10 Loganathan-Sebamalati Anton
10 Meyer Hans
10 Rantayngan Peter
5 Sobieszek-Husza Anne

Europe, Basel

- 15 Marquez Manuel
10 Hausensok Maya
10 Hausensok Marc
10 Kopf Franz
5 Buhr Arlette
5 Engler Josef
5 Fechtling Jean-Christophe
5 Ostovic Slavco
5 Rients Stephan

International, Basel

- 20 Brincanin Ismeta
20 Grutschnick Elsa
15 Machtan Franziska
5 Serati Davori
10 Habric Claudia

L'hôtellerie constitue un maillon essentiel dans la chaîne de création des plus-values touristiques. Sans sa fonction-clé, tous les autres organismes liés au tourisme, voire des villes et des régions entières, sont menacés. Il vaut donc assurément la peine de mettre la main à la pâte à chaque fois que l'occasion se présente, et ce à tous les niveaux et dans tous les domaines.

Vous avez tous oeuvré pendant des années et des décennies pour le bien de notre branche passionnante et intéressante qu'est l'hôtellerie. Nous vous devons à tous des sincères remerciements pour votre engagement et votre motivation. Nous sommes fiers et heureux de pouvoir compter sur votre appui et nous vous souhaitons ainsi qu'à vos familles de joyeuses fêtes de fin d'année et un bon départ dans une nouvelle année que nous espérons couronnée de succès.

Alfred E. Urfer, Heinz Probst, Alfred E. Urfer, Heinz Probst



Chers collaboratrices et collaborateurs des établissements membres de la Société suisse des hôteliers. Rarement un secteur économique n'a été aussi souvent abordé par les médias que l'hôtellerie et la restauration cette année.

L'hôtellerie constitue un maillon essentiel dans la chaîne de création des plus-values touristiques. Sans sa fonction-clé, tous les autres organismes liés au tourisme, voire des villes et des régions entières, sont menacés. Il vaut donc assurément la peine de mettre la main à la pâte à chaque fois que l'occasion se présente, et ce à tous les niveaux et dans tous les domaines.

Vous avez tous oeuvré pendant des années et des décennies pour le bien de notre branche passionnante et intéressante qu'est l'hôtellerie. Nous vous devons à tous des sincères remerciements pour votre engagement et votre motivation. Nous sommes fiers et heureux de pouvoir compter sur votre appui et nous vous souhaitons ainsi qu'à vos familles de joyeuses fêtes de fin d'année et un bon départ dans une nouvelle année que nous espérons couronnée de succès.

Alfred E. Urfer, Heinz Probst, Alfred E. Urfer, Heinz Probst

- 5 Tharmalingam Tharmasekaran
5 Theraajah Samithayran
Paxmontana, Flieli Ranft
10 Lopes Maria Clara
10 Rodriguez Alvaro
20 Zentgraf Sylvain
10 Rodriguez Maria
10 Romero Jesus
10 Teixeira Fatima
5 Linda Filomena
5 Pereira José

- Ambassador et Du Midi, Genève
20 Ammirali Gianni
20 Gallier Marcel
20 Zentgraf Sylvain
10 Rodriguez Maria
10 Romero Jesus
10 Teixeira Fatima
5 Linda Filomena
5 Pereira José

- Beau-Rivage, Genève
10 Crescass Richard
10 Goncalves Marcelino
10 Lehmann Marc
5 Brauli Pascal
5 Homer Didier
5 Laborde Hervé
5 Labre Martine
5 Mylan Pamakanthan

- Century, Genève
20 Alampi Fortunata
10 Cortez Dos Santos Manuel
15 Da Rocha Antonieta
10 Carvalho Da Silva Aurora
10 Moral José
10 Saravia Da Silva Licinio
5 Da Silva Neto Elsa
5 Da Silva Joao Antonio
5 De Jesus Dos Santos Helena
5 Rodrigues Maria
5 Rodrigues Eduardo

- Des Bergues, Genève
25 Pichon Jean-Louis
20 Nourry Pierre
10 Anaslacio Mario
10 Edmond Joyce
10 Heyer Alcin
5 Breton Anne-Marie
5 De Oliveira Jorge
5 De Souza Armando
5 Rodrigues Eric
5 Erasmo Violeta

- Du Rhône, Genève
30 Zanca Theodoros
30 Gonzalez Antonio
25 Capon Angel
10 Berraud Didier
10 Bourquin Bernard
5 Bourdon Pierre
5 Cuelo Maria-Thérèse
5 Figalli Lanni Barbara
5 Gascogne Eric
5 George Sylvain
5 Guevara Ivania
5 Insauro Lago Marie-José
5 Maillard Gilbert
5 Storrer Philippe

- International et Terminus, Genève
10 Lopes Gonçalves Carlos
10 Orsili Mario
10 Da Conceicao Dias José
5 Ferreira Da Silva Fernando
5 Goguy Vincent
5 Mangas Hernandez Alejandro

- Le Richemond, Genève
25 Mabilard Michel
5 Carona Damirka
20 Dos Santos Cristina
10 Jandea Paula
10 Loureiro Luisa
5 Duraki Vasilija
5 Micheau Thierry

- Le Warwick, Genève
15 Lombard Stara
15 Santos Ana Maria
10 Moreira José
5 Belloffre Frank
5 Bonito Manuel

- Métropole, Genève
30 Houri André W.
10 Aguas Rafael
10 Berchiotti Gilles
10 Duarte Luis
10 Fabrizio Enrico
10 Masse Radolphe
10 Renaud Jean-Michel
10 Schneider Jean-Luc
5 Aguiar Riza
5 Da Silva Paulo
5 De Oliveira Joao
5 Jokupi Sulejman

- Mon-Repos, Genève
5 Galante José
5 Junod Marcel

- Novotel Zürich Airport, Glattbrugg
10 Hennessey Ruth
10 Almeida Pereira da Silva Alice
5 Andrade Rosa Maria
5 Genot Olivier
5 Jorge Joaquim
5 Mann Caroline
5 Paulo Antonio
5 Theraulaz-Deloncelle Christel

- Parkhotel Trübsee, Engelberg
10 Burkhardt Andrea
10 Dajic Mara

- Panorama, Feusisberg
10 Aleksijevic Mirjana
10 Aleksijevic Milivoje
10 Wehrle Margrit
5 Höfliger Julia
5 Petric Jakob
5 Petric Luca
5 Tharmalingam Pashpamalar



- Seehotel Sternen, Horw
10 Matic Anika
10 Folini Adelio

- Carlton, Interlaken
5 Hamelberg Veronika
5 Leonhardt Martin
5 Sampaio Albertino
5 Vlijac Boban

- Interlaken, Interlaken
10 Van der Koelen Jürgen

- Victoria-Jungfrau, Interlaken
10 Cavaco Antonio
10 Inis Antonietta
10 Inis José
10 Lehmann Hans
10 Silva Mala Maria Amélia
10 Edmond Joyce
5 Daumüller Esther
5 De Araujo Rosli Carlos
5 Balista Domingues Carlos
5 Gunterm Martin
5 Marques Maria Gloria
5 Martins Elsa Isabel
5 Pereira Nogueira Manuel
5 Ramos Oliveira José
5 Pinto Monteiro Miguel
5 Soares Joaquim Felix
5 Schlüter Grit
5 Schuler René
5 Straub Simon
5 Teopisto Pinlo Paula
5 Zerkovic Verica
5 Vaz-Ribeiro Maria

- Restaurante Dreistern, Källiken-Süd
10 Bachmann Sabine
10 Herre Barbara

- Continental, Lausanne
25 Calo Marco
15 Kracun Trajan
10 Bruschi Alessandro
5 O'Sullivan Margaret
5 Scalabrini Sandro

- De la Paix, Lausanne
35 Palmieri Costantino
15 Parolella Manuel
5 Lefrançois Philippe
5 Moulin Jean-Bernard

- Lausanne Palace, Lausanne
15 Malosés Pedro
15 Vargas Gilbert
10 Saldanha Anunciacao
5 Balista Fernando
5 Duarte Horacio Manuel
15 Pellerin Nicolas
5 Kuechle Ulrike
5 Lourenco Paula
5 Toneguzzo Luigi

- Belvedere, Locarno
5 Gambonini Prisca
5 Quintos Marques José Manuel

- Rosa Saenger, Locarno-Muralto
10 Bauer Helmut

- Conca D'Oro, Lugano
10 Vicente-Rodriguez Esther

- De Alpes, Nyon
30 Zanica Romeo
15 Philippin Hugette

- Chesa Mülin, Pontesina
5 Rodasovic Ljubisa

- Kronenhof, Pontresina
15 Brocchi Bruno
5 Selmanaj Selman
5 Draxler Hildegard
5 Ludwig Regula
5 Ludvig Andreas
5 Markovic Zvezdinka
5 Markovic Branslav
5 Selmanaj Mustafa

- Du Signal de Chexbres, Puidoux-Gare
10 Goncalves José Agostinho

- Terminus, Samedan
15 Germanovic Zvezdinka
10 Avramovic Dragica

- Margna, Sils Baselgia
10 Simoes Antonio Alípio
5 Pasino Carmen
5 Pasino Erica

- Post, Sils Maria
5 Bastos Morgado Christina Maria
5 Custodio Figueiredo Rosaria
5 Maria
5 Inis José
5 Inis Pinja Anabela

- Gothard Raststätte, Schottdorf
10 Anemarie
15 Bertolosi Margrit
15 Gisliger-Horati Rosli
15 Gisliger-Horati Johanna
5 Gunterm Martin
5 Marques Maria Gloria
5 Martins Elsa Isabel
5 Pereira Nogueira Manuel
5 Ramos Oliveira José
5 Pinto Monteiro Miguel
5 Soares Joaquim Felix
5 Schlüter Grit
5 Schuler René
5 Straub Simon
5 Teopisto Pinlo Paula
5 Zerkovic Verica
5 Vaz-Ribeiro Maria

- Steffani, St. Moritz
10 Concini Sergio
10 Brusghini Giuliano
10 Caproni Enrico
10 Dos Santos José Luis
5 Alessandra Alessandro
5 De Oliveira Antonio Miguel
5 Peralta Menezes Maria
5 Pereira Fatima Maria
5 Perini Roberto
5 Vitillo Carmine

- Hostellerie de Genève, Vevey
10 Escardon Miguel

- Park Hotel, Vitznau
15 Maurer Christian
10 Bally Julia
10 Gonczyk Sander
10 Hediger Paul
5 Keller Rudolf
10 Walds Eric
5 Pereira Nogueira Maria Fatima
5 Storch Christoph
5 Streissenreuther Steffen

- Park-Hotel, Weggis
25 Otero Manuel

- Eiger, Wengen
10 Da Assuncao-Dos Santos Zulmira
10 Gonvalho Queiroz Luis Miguel
10 Cunha Simoes Ofélia
5 De Jesus Antonio
5 Dos Santos Reis Graça
5 Gonvalho Queiroz-Marques Regina Maria

- Aarhof, Wildegg
15 Danilovic Bogdan

- 20 Gohuey Bernard
15 Martin Cecilio
15 Rosati Francesco
10 Cannelli Bruno
10 Choudhry Mohammed Sultan
10 Ferreira de Almeida Alice
10 Flahart Therese
10 Kretz Eibjörn
10 Moser Erhard
10 Stricker Hans-Jörg
5 Cinotta Rosalia Carmel
5 Fernandes Mota Maria Laurinda
5 Hauser Sandra
5 Jacob Jevras
5 Joseph Peter Prince
5 Keen Nigel
5 Rasaga Nives
5 Sabani Remzije
5 Selakovc Sladon

- Bristol, Zürich
30 Zompi Filomena
15 Mazzone Lucia
10 Pereira-Seijo Maria de los Angeles

- Dolder Grand Hotel Zürich
35 Marel Raphael
15 Obradovic Milojce
15 Pukan
10 Mikan Danijka
10 Munčan Nikolajevic
10 Meisl Juliana
5 Belovic Dragana
10 Kamber Felix
5 Vojin Georg
5 Barbosa de Matos Jorge
10 Simoes Antonio Alípio
5 Sinniah Ravendran
5 Schmetzer Guido
5 Vojin-Kvirgic Stana
5 Gena Kasia
5 Nikolic Zoran
5 Janosevic Verolava
5 Al Kinani Sabiti

- Dolder Hotel und Verwaltung-AG, Zürich
25 Fernandez Lameias Orenico
10 Baumgartner Jörg
10 Diener Kurt
10 Scherer René
5 Schmid Martin
5 Piesbergen Monika

- Waldhaus Dolder, Zürich
5 Baumgartner Monika
10 Bosnjak Robert
10 Gwerder Alice
10 Strabel Regina
10 Stankovic Milica
5 Bosnjak Anita

- Eden au Lac, Zürich
5 Brandtler
5 D'Costa Jude
5 Frei Christoph
5 Grotz Zoran
5 Stefanov Miodrag

- Engemathof, Zürich
35 Delati Lucia

- Flughafen-Restaurants, Zürich
25 Andriopoulos Eva
10 Grotz Zoran
25 Grotz Joachim
25 Klein Jocky
25 Österreich Hans-Joachim
10 Dabic Milanka
10 Dabic Milan
10 Daminjanovic Lepojka
10 Lacz
10 Milnic Ljubisa
10 Ramadani Orhan
10 Ristić Edith
10 Saiti Beudin
10 Saiti Osman
10 Sudimac Zorica
10 Tomic Zoran
10 Tunisi Domenico
5 Arsenjovic Snezana
5 Blagovic Stojanka
5 Dedic Mimir
5 Denzler Erika
5 Fink Klaus
5 Galati Barbara
5 Grotz Zoran
5 Kitanovski Aco
5 Korhummel Winfried
5 König Anton
5 Küttiger Peter
5 Malaguti Christiane
5 Milnic Slobodanka
5 Mulvar Darko
5 Oebmichen Thomas
5 Pavlovic Milanka
5 Radokovic Radica
5 Rancan Kumanakumar
5 Stankovic-Popovic Mila
5 Tharmatharam Legendarajah
5 Thomayer Milisav
5 Velic-Burgic Martina
5 Verhage Susanna
5 Wenk Ernst

- Nova Park, Zürich
20 Jovanovic Ljubica
20 Schneider Maria
20 Roder Alexander
20 Wasser Christin
15 Naidu Jayaraman
15 Zdravkovic Nikodijev
15 Jovanovic Milica
5 Encarnacao Carlos
5 Jovinc Pedrag
5 Rancan Kumanakumar
5 Martins-Saravia Joao Manuel
5 Maric Antonio
5 Oliveira Maria Emilia
5 Schipbach Eric
5 Seno Chandra Chandrith
5 Shabani Seljima
5 Velchandar Maheswaran

- Softel, Zürich
10 Alonso Josefine
10 Usto Asije
5 Velimirovic Budinka

- Stoller, Zürich
35 Ballistreri Cataldo

- Tiefenau, Zürich
10 Rauter Maria
5 Erard Morille

- Zum Storchlein, Zürich
5 Brenwald Sophie
5 Häseli Petra
5 Sozjan Katalina

Hotel Waldhaus am See, Valbella

Ein Mekka mit 100jähriger Geschichte

Wer einmal hier war, kommt meist wieder: Die 70 Betten des Hotels Waldhaus am See in Valbella sind nicht zufällig im Saisondurchschnitt zu 90 Prozent belegt. Das Hotel wurde um die Jahrhundertwende in schöner Lage als Pension Waldheim erbaut. 1990 liess die Familie Blaes den Altbau durch ein komfortables 3-Stern-Haus ersetzen. Und in dem vom SHV lancierten Wettbewerb in der Sonntagsblick-Beilage «Sommerplausch» wurde der Betrieb zum Lieblingshotel des Gewinners erkoren.

HEDWIG SCHAFFER

Was macht das gemütliche Familienhotel Waldhaus am See so anziehend, dass sich die Besitzer *Valentin* und *Alice Blaes* und zwei im Betrieb arbeitende, erwachsene Nachkommen wegen der Bettenbelegung keine Sorgen machen müssen? Woran liegt es, dass die 42 Gästezimmer – Rezession hin oder her – stets überdurchschnittlich gut ausgebucht sind? Aus der Sicht der Besucher kumulieren sich im Haus mit dem Heile-Welt-Image gleich mehrere Pluspunkte. Eine Attraktion ist allein schon die privilegierte Lage: Das zur Landschaft passende, in rustikalem Stil erbaute Hotel bietet einen wundervollen Ausblick auf die benachbarten Gipfel und den idyllischen Bergsee von Lenzerheide. Der teils unter Naturschutz stehende Heidsee ist – auch für ältere Leute – auf einem ebenen Rundgang mühelos zu umwandern. In der kalten Jahreszeit verwandelt sich das zugefrorene Gewässer in ein Dorado für Wintersportler.



Das «Waldhaus am See» lockt das ganze Jahr hindurch sportbegeisterte oder erholungsbedürftige Gäste an. Für das Ehepaar Hedi und Walter Linder aus Unterentfelden ist es das Lieblingshotel schlechthin. So wollte es die Glücksfee, die das entsprechende Los des SHV-Sonntagsblick-Wettbewerbes zog.

Foto: zvg

Die herrliche Bergwelt Mittelbündens zieht Naturfreunde, Wanderer und Sportler jeden Alters an. Im «Waldhaus am See» geht zudem eine grosse Stammkundschaft ein und aus. «Im Sommer beherbergen wir vor allem Pensionierte. Manche ältere Paare besuchen uns sogar zwei- bis dreimal im Jahr», freut sich Valentin Blaes.

Die Kundschaft fühlt sich in den im Bündnerstil gestalteten Räumen wohl:

Sämtliche Zimmer, das Restaurant, der Speisesaal und der Aufenthaltsraum mit dem offenen Kamin wurden mit Arvenholz ausgestattet. Die grossen Doppel- und Einzelmöbel sind mit einer gemütlichen Sitzdecke, Bad oder Dusche, Toilette, Radio, Farbfernseher und Direktwahltelefon ausgerüstet.

Hütten- und Dancingstimmung

Die Gäste können die Wellness-Einrich-

tungen, bestehend aus Sauna, Solarium und Whirlpool, gratis benützen. Mit seinem grossen, direkt vor dem Haus befindlichen Parkplatz und zwei geräumigen Fahrstühlen verfügt das Haus über eine behindertengerechte Infrastruktur. Ein gediegenes, bei Jung und Alt weit über die Landesgrenzen hinaus bekanntes Dancing, in dem mit Live-Musik geboten wird, belebt den Betrieb zusätzlich. Und das «Hüttli», eine idyllische

Apéro-Bar, begeistert mit seiner Alphütten-Ambiance Einheimische wie Zugereiste – Bergler wie Städter gleichermaßen. Auch kulinarisch bietet das «Waldhaus am See» viel Feines und Gutes. Am Morgen werden die Gäste mit einem reichhaltigen Frühstücksbuffet mit vorwiegend einheimischen Produkten verwöhnt – am Abend mit abwechslungsreichen Viergang-Menüs. Im hoteleigenen Restaurant kommen auch Spezialitäten des Hauses auf den Tisch.

Prominenz und moderate Preise

Last but not least bewährt sich auch die Preispolitik der Familie Bläsi. Das Wochenarrangement (sieben Tage mit Halbpension) kostet im Sommer pro Person 550 Franken – im Winter 750 Franken. Dazu Valentin Blaes: «In der heutigen, rezessiven Zeit, trägt eine gastfreundliche Preispolitik viel zur Steigerung der Logiemächte bei.» Er bereut keineswegs, 1986 das geschichtsträchtige, in den vorangegangenen Jahrzehnten mehrmals erneuerte, inzwischen baufällige Hotel gekauft zu haben, um dieses vier Jahre später abzureissen und an gleicher Stelle einen modernen Betrieb zu errichten.

Auch Prominente kreuzen hin und wieder im «Waldhaus am See» auf – sei es für ein Gala-Diner oder eine ruhige Nacht in frischer Alpenluft. Unter anderem haben sich alt Bundesrat *Kurt Furgler*, der Spitzensportler *Markus Ryffel* (er führt regelmässig in Valbella Trainingswochen durch) sowie die Skisse *Paul Accola*, *Franz Heinzer* und *Michael von Grünigen* ins Gästebuch eingetragen. Aber auch die Hockeyspieler *Renato Tosio* und *Manuele Gelta*, bekannte Wirtschaftsbosse wie der SBG-Direktor *Mathis Caballavetta* und der SBB-Generaldirektor *Bénédict Weibel* sowie die international bekannte Musikgruppe U2 haben sich für kürzere oder längere Zeit im «Waldhaus» sehen lassen.

Vorankündigung

Das historische Hotel 1998

Die Landesgruppe Schweiz des Icomos (International council on monuments and sites, internationaler Rat für Denkmalpflege) verleiht in Zusammenarbeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Gastrosuisse und Schweiz Tourismus im Herbst 1997 bereits zum zweiten Mal die Auszeichnung «Das historische Hotel/Restaurant des Jahres».

Die Auszeichnung geht an Eigentümer/Hoteliers, die ihre historischen Gebäude noch denkmalpflegerischen Grundsätzen pflegen und erhalten. Es können sowohl Massnahmen im engeren denkmalpflegerischen Sinne als auch Um-, An- und Erweiterungsbauten bestehender Hotels und Gaststätten ausgezeichnet werden. Der Preis für 1998 wird im Herbst 1997 verliehen.

Die für die Bewerbung notwendigen Unterlagen können bezogen werden bei: Icomos Schweiz, Postfach, 3000 Bern 8; Schweizer Hotelier-Verein, PR/Medien, Postfach 3001 Bern; Gastrosuisse, Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich; Schweiz Tourismus, Bellariastrasse 38, 8027 Zürich oder bei allen kantonalen und kommunalen Ämtern für Denkmalpflege. Eingabefrist ist der 31. Januar 1997. shv

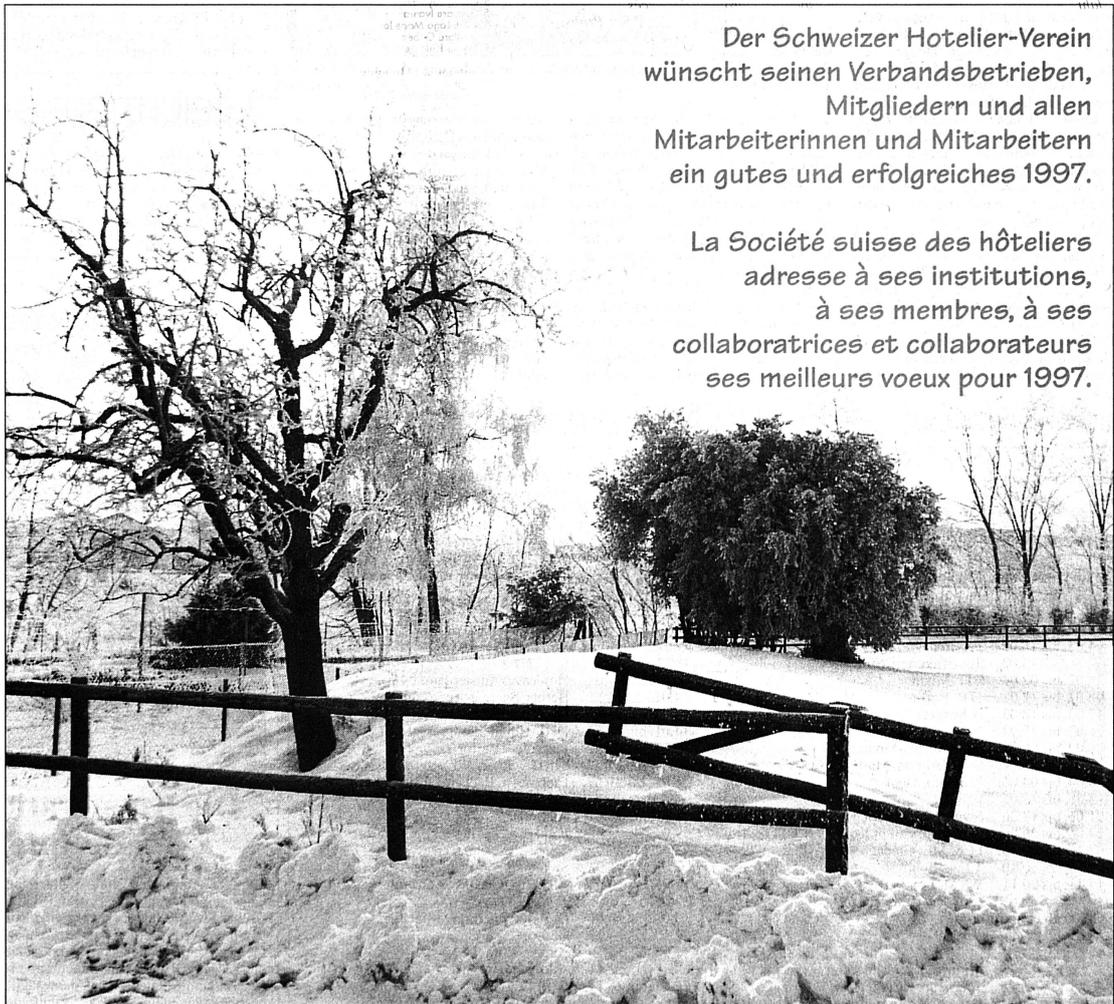
GRATULATION

Niklaus Weibel, Luzern

Am kommenden 28. Dezember feiert in Luzern *Niklaus Weibel* seinen 75. Geburtstag. Der Jubilar präsierte in den siebziger Jahren den Hotelier-Verein Luzern. Er war von 1962 bis 1971 Mitglied der Verbandsleitung SHV, von 1967 bis 1971 als Vizepräsident SHV. Als Hotelier wirkte er u.a. im «Park-Hotel» und im «Continental» in Luzern. Niklaus Weibel wurde 1971 zum Ehrenmitglied des SHV ernannt. Seit 1982 steht er auf der Liste der Veteranen. Wir entbieten Niklaus Weibel die herzlichsten Gratulationswünsche. shv

Der Schweizer Hotelier-Verein
wünscht seinen Verbandsbetrieben,
Mitgliedern und allen
Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
ein gutes und erfolgreiches 1997.

La Société suisse des hôteliers
adresse à ses institutions,
à ses membres, à ses
collaboratrices et collaborateurs
ses meilleurs voeux pour 1997.



031 370 42 16

CARROUSEL



031 370 42 24

Tourismus

Der Verwaltungsrat der Titlis-Bahnen hat kürzlich **Albert Wyler** zum stellvertretenden Direktor ab 1. Januar 1997 befördert und ihn gleichzeitig zum Nachfolger von **Eugenio Rüegger** per 1. November 1999 bezeichnet. Rüegger wird auf seinen Wunsch hin im Frühjahr 2000 aus der Geschäftsleitung austreten. Weiter wurde **Joe Hug**, Leiter der Restaurationsbetriebe, per 1. Januar 1997 zum Vizedirektor und zum neuen Mitglied der Geschäftsleitung der Gesamtunternehmung ernannt. **MAY**

*

Urs Schlegel ist zum SBB-Generalsekretär gewählt worden. Er wird Nachfolger von **Hans-Jürg Spillmann**, der im September 1996 zum Direktor Infrastrukturmanagement ernannt wurde. Schlegel ist 1981 als Sekretär des Präsidenten der Generaldirektion zu den

SBB gestossen. Seine weiteren Stationen waren die Direktion Liegenschaften und kommerzielle Nutzung und die Hauptabteilung Liegenschaften der Kreisdirektion in Lausanne. 1992 wurde er zum Direktor Liegenschaften und kommerzielle Nutzung der Generaldirektion gewählt. Er übernimmt das neue Amt voraussichtlich im April 1997. **r.**

*



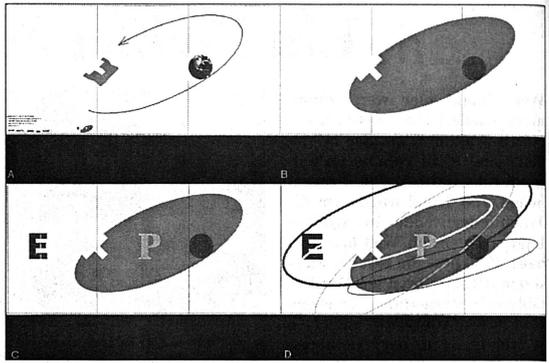
Per Ende 1997 wird der derzeitige Reka-Direktor **Hans Teuscher** (links)

altershalber zurücktreten. Neuer Reka Direktor ab 1998 wird der bisherige Vizedirektor **Werner Bernet**, der seit 1984 bei der Schweizerischen Reisekasse dem Bereich Reka-Ferien vorsteht. **STR**

*

Der neue Direktor der Luftseilbahnen Saas Grund-Trift AG heisst **Roland Zurbriggen**. Er trat seine Stelle als Nachfolger von **Bernhard Andenmaten** bereits anfangs Dezember an, wie der Verwaltungsrat kürzlich mitteilte. Der neue Direktor studierte an der Universität Bern Volks- und Betriebswirtschaft. Seine Lizentiatsarbeit schrieb er im Fachprogramm Tourismus und Freizeit bei Professor **Jost Krippendorf**. Während den letzten Jahren hat sich Zurbriggen in einem Visper Architektur- und Raumplanungsbüro vor allem mit Umwelt- und Raumplanungsfragen beschäftigt. **GER**

Landesaussstellung



Das Logo für die Expo 2001 steht

Die Expo nimmt langsam Formen an. Dazu gehört einerseits das neue Logo, das **Nino Conserva** und **Urs Stuber** aus Frauenfeld kreiert haben. Gewählt hat die Jury diesen Entwurf aus rund 700 Einsendungen, weil das Logo sehr entwicklungs- und wandlungsfähig ist. Andererseits wird auch der Inhalt der Expo konkreter. Die Ausstellung wird in zehn Zukunftsweg gegliedert, die verschiedenen Themen gewidmet sind. Jedes Forum auf den verschiedenen Artepales stellt die Thematik aus einem eigenen Blickwinkel dar. Im Forum in Yverdon les Bains wird unter anderem der Bereich «Tourismus und Öffnung» behandelt. **CK**

L'Expo a désormais son image! Lancée en août dernier, la mise au concours du logo avait suscité pas moins de 700 demandes de règlement pour 2000 projets soumis. Le jury a finalement retenu le travail de deux jeunes graphistes thurgoviens, **Nino Conserva** et **Urs Stuber**. Un logo au concept évolutif et dynamique, dont les multiples applications sont déclinables à souhait par le biais des imprimés et de l'affichage, mais aussi via les médias audiovisuels et virtuels. Par ailleurs, avec la figure symbolique de l'explorateur, le thème «Tourisme et ouverture» sera développé dans le cadre de l'Artepale de Yverdon-les-Bains. **JS**

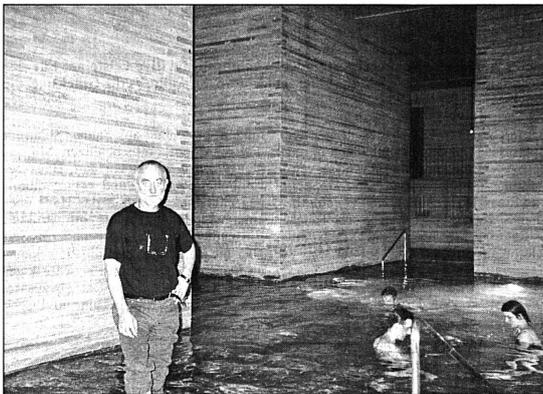
Therme Vals

Erste Felsentherme setzt neue Massstäbe

Graubünden ist mit dem Neubau der Therme Vals wieder um eine ganz spezielle Attraktion reicher. Die Tore der ersten Felsentherme der Schweiz öffneten sich am letzten Wochenende. Entstanden ist ein Zentrum der alpinen Badekultur, der Gesundheit, des Wohlbefindens und der Lebensbesinnung.

KARIN HUBER

Die Therme Vals lässt den Besucher die von der Valsener Natur vorgegebenen Elemente Naturstein, Wasser, Luft und Wärme spüren und erfahren. Wärme, Kälte, Akustik, Diffe, Wasserkraft, Licht und Schatten bilden die Erlebniswerte. Whirlpools, Wellenbäder, Rutschbahnen oder ähnliches sucht der Badegast vergebens. «Wir wollten ein in die Sinne ansprechendes Bad realisieren», erklärt der weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Bündner Architekt **Peter Zumthor**, der in Vals diese zukunftsgerichtete, archaische Bade- und Therapielandschaft im Berg erschaffen hat. Ermöglicht wurde das 26 Millionen Franken teure Gesamtkunstwerk von den Dorfbewohnern, denn die Gemeinde selbst ist Eigentümerin der Hotel und Thermalbad Vals AG. Dass Zumthor die beiden Elemente Stein und Wasser, die Vals und seine Entwicklung nachhaltig prägen, in Architektur umsetzte, fand bei den Valsenern Anerkennung. Entstanden ist eine streng geometrisch angeordnete Steinlandschaft, in die verschiedenen Badewelten eingebettet



Archaische Bade- und Therapielandschaft aus Stein und Wasser: Architekt **Peter Zumthor**. Foto: Karin Huber

sind. Dort, wo nichts das Auge stört, in vollkommener Harmonie, findet man zurück zu den Sinneserlebnissen. Fühlen, berühren, sehen, riechen, lauschen, in sich hineinhorchen, die primären Erfahrungen des Badens, des sich Reinigens und des sich Entspannens stehen im Vordergrund. Schmale, das Licht durchlassende Fugen im Dach zaubern zusätzlich immer wieder neue Licht- und Schattenspiele auf die Steinwände und das Wasser. Zur Erlebniswelt gehören aber auch das 45 Grad warme Feuerbad, ein Eisbad, das 32 Grad warme Blütenbad, eine Quell- und eine Klangstein-grotte sowie ein grosses Innen- und Aus-

senbad, ein mit schwarzem Basaltstein ausgestattetes Dampfbad sowie wärmende Steinbänke. Von diesem mythischen Ort der Begegnung und Meditation erhoffen sich die Valsener natürlich auch einen Zuwachs an Gästen. Geschaffen wurden günstige Pauschalangebote im Hotel «Therme» selbst oder den umliegenden Hotels. Für den Eintritt ins Bad haben Besucher 19 Franken zu entrichten. Offertiert werden zusätzlich umfassende Therapieleistungen ebenso wie Wellness-Angebote. Mit der neuen Therme reiht sich Vals nun in aufsehenerregender Weise in die «Top Fünf» der Bündner Bäderorte ein.

Top of Switzerland

Live aus Engelberg

750 000 Zuschauerinnen und Zuschauer werden am Samstag, 21. Dezember erwartet, wenn das Kabarettduo **Schmirinski's** mit «Top of Switzerland» um 20.05 Uhr über TV DRS gesendet wird. Die Unterhaltungssendung wird live aus dem Saal des Hotels Bellevue in Engelberg ausgestrahlt. Der Tourismusverein fungiert als Partner der Sendung. **MAY**

Garaventa

Anlagen eingestellt

Die Herstellerfirma hat die Ursache des Gondelbahnunglücks auf der Scharner (VS) gefunden. Ein Methodikfehler führte zu einer falschen Berechnung der Achsenstärke und zu einem Unterschreiten der Sicherheitsmarge. Die Firma teilte mit, der Fehler sei bei der Nachrechnung der gebrochenen Welle festgestellt worden. Die Garaventa rechnete nach eigenen Angaben die Daten aller ihrer mehr als 100 Bahnen nach, die in den vergangenen 20 Jahren installiert worden waren. Alle bis auf sechs Anlagen wurden als sicher eingestuft. Die betroffenen sechs Anlagen stellten auf Empfehlung der Garaventa ihren Betrieb sofort ein. Es handelt sich um die Bahnen Metch-Metschberg, Nättschen-Stöckli, Alp Trida Visnitzkopf, Tannenboden-Chrüz, First-Oberjoch und Alpe Fracch-Cofin Basso. **pd**

BERICHTIGUNG

Walter von Siebenthal, neuer Besitzer des Golfhotels Les Hauts de Gstaad ist nicht – wie in der *hotel + tourismus revue* Nr. 50 berichtet wurde – als Verwaltungsratspräsident der Bergbahnen Gstaad-Saanenland Holding AG abgewählt worden. Von Siebenthal ist zurückgetreten. **SR**

Switzerland Convention & Incentive Bureau



Die Kooperationsvereinbarung ist unterzeichnet

Schweiz Tourismus und Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB) (früher Swiss Congress) haben eine Kooperationsvereinbarung unterzeichnet. In Form einer rollenden 3-Jahres-Planung legen ST und SCIB gemeinsam eine Marketingstrategie und Jahresaktionspläne zur Steigerung der Nachfrage für die Kongress- und Incentive-Destina-

tion Schweiz fest. Dem SCIB gehören folgende Destinationen an: Arosa, Basel, Bern, Crans-Montana, Davos, Engelberg, Flims, Freiburg, Genf, Grindelwald, Gstaad, Interlaken, Lausanne, Leysin, Lugano, Luzern, Montreux, St. Gallen, St. Moritz, Zürich. Nebst ST sind auch Swissair, Crossair und Swiss Travel System Partner von SCIB. **CK**

AGENDA

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops

Foires, réunions, workshops

- 1997
- 09.01. bis 12.01. Ferienmesse, Bern
 - 17.01. bis 19.01. Ferienmesse, Basel
 - 23.01. bis 26.01. Fespo, Zürich
 - 30.01. bis 02.02. Fespo, Genf
 - 06.02. bis 09.02. Holiday World, Prag
 - 14.02. bis 16.02. Ferienmesse, St. Gallen
 - 14.02. Touristikertag, St. Gallen
 - 26.02. bis 02.03. BIT, Milano
 - 08.03. bis 12.03. ITB, Berlin
 - 17.03. bis 18.03. Schweizer Tourismustag, Zürich
 - 26.03. bis 29.03. MITT, Moskau
 - 06.04. bis 08.04. STM, Crans-Montana
 - 23.04. bis 25.04. Swiss Alpina, Martigny
 - 30.04. bis 04.05. Museum, Genf
 - 13.05. bis 15.05. EIBTM, Genf
 - 11.06. bis 12.06. Swiss Event, Zürich-Oerlikon
 - 24.06. bis 26.06. RDA-Workshop, Köln
 - 07.10. bis 09.10. IT & ME, Chicago
 - 28.10. bis 30.10. TTW, Montreux
 - 17.11. bis 20.11. WTM, London

Generalversammlungen

Assemblées générales

- 1997
- 13.06. Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus, Kandersteg
 - 03.09. bis 04.09. Generalversammlung STV, Davos

- 04.09. Generalversammlung Schweizerischer Verband der Seilbahnunternehmen, Arosa

Hotellerie/Gastronomie/Technik

Messen, Tagungen, Workshops

Foires, réunions, workshops

- 1997
- 06.01. bis 09.01. Horecava, Amsterdam
 - 14.01. Berner Energie-Apéro für das Gastgewerbe, Thun
 - 14.01. bis 17.01. ÖHV-Hoteliertag, Lech
 - 24.01. bis 27.01. Pizza Tec, Berlin
 - 25.01. bis 29.01. SIRHA, Lyon
 - 26.01. bis 30.01. Fachmesse Bäckerei-/Konditoreibedarf, Bern
 - 16.02. bis 19.02. Aufgetischt, Wien
 - 19.02. bis 22.02. Food & Hotel Indonesia, Jakarta
 - 23.02. bis 26.02. TEMA, Kopenhagen
 - 02.03. bis 05.03. Swinging Gast, Klagenfurt
 - 17.03. bis 20.03. Alles für den Gast, Salzburg
 - 17.05. bis 21.05. NRA, Chicago
 - 19.09. bis 26.09. Drinktec/Interbrau, München
 - 10.10. bis 13.10. Gourmet, Zürich
 - 11.10. bis 16.10. Anuga, Köln
 - 08.11. bis 12.11. Alles für den Gast, Salzburg
 - 21.11. bis 26.11. IGEHO, Basel

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

FRONT/KADER

merkur III

Unsere Geschäftsführerin des Buffet Espresso in Burgdorf wird innerhalb der Merkur Gastronomie eine neue verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen. Wir suchen daher per 1. Februar 1997 eine

Geschäftsführerin

Sie sind Unternehmerin mit fundierter Ausbildung im Gastgewerbe und besitzen den Fähigkeitsausweis A. Sie bringen Führungserfahrung mit, haben Freude am Verkauf und sind es gewohnt, in allen Bereichen aktiv mitzuarbeiten.

Wir bieten Ihnen eine weitgehend selbständige Position innerhalb unserer gut organisierten Merkur Gastronomie, eine attraktive Erfolgsbeteiligung, interessante Einsatzzeiten und Weiterbildung an internen und externen Kursen. Selbstverständlich werden Sie sorgfältig in Ihre neuen Aufgaben eingeführt.

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Für telefonische Auskunft steht Ihnen Walter Lehmann gerne zur Verfügung.

Merkur AG, Personal Gastronomie
Fellerstrasse 15, 3027 Bern
Tel. 031 990 20 20

P 90012/86851

In Miete oder Gerance übergeben wir nach Vereinbarung einem dynamischen

Wirteehepaar

zu Vorzugskonditionen unser grosszügig konzipiertes Spezialitätenrestaurant Mühle in Ried-Brig (VS).

Das schöne Haus im Natur- und Erholungsraum von Brig ist prädestiniert für Bankette, Seminare und als Ausflugsziel. Der angeschlossene Hotelbetrieb mit 56 Betten wird ebenfalls durch das Restaurant Mühle verpflegt.

Dieser Betrieb ist ein wirklich einmaliges Angebot. Interessiert? Gerne senden wir Ihnen unseren Hausprospekt zu. Für nähere Informationen stehen Ihnen unsere Herren Siegfried Willa und Rainer Willa gerne zur Verfügung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an

WILARO AG, Postfach 718, 3900 Brig.
Telefon 027 923 35 61.

ME 9007/4206229

GAUER HOTEL

SCHWEIZERHOF BERN

Zur Unterstützung unseres Chef pâtissiers, Herrn François Stahl, sowie seines Teams suchen wir per Ende Januar/Anfang Februar oder nach Vereinbarung einen

Commis pâtissier

welcher die Pâtisserie auf höchstem Niveau kennenlernen möchte.

Herr Stahl bietet Ihnen die Möglichkeit, Ihr vorhandenes Wissen zu vertiefen und Neues dazuzulernen. In einem aufgestellten Team erwartet Sie als motivierte Berufsperson mit abgeschlossener Lehre eine interessante Stelle.

Sie sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann freuen wir uns über Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf:

Hotel Schweizerhof Frau Michèle Cassani,
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern, Telefon 031 311 45 01.

P 90047/4600



The
Leading
Hotels
of
the
World



The Swiss Leading Hotels

JANUAR				DEZEMBER			
Mo	Lu	1	8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26		
Di	Ma	2	9 16 23 30	6 13 20 27	6 13 20 27		
Mi	Me	3 10 17 24 31	7 14 21 28	7 14 21 28	7 14 21 28		
Do		4 11 18 25	8 15 22 29	8 15 22 29	8 15 22 29		

Frohe Weihnachten
und die
besten Wünsche
für Ihr
persönliches Wohlergehen
sowie geschäftlichen Erfolg
im neuen Jahr
entbietet Ihnen.

90015/211990

Terminia Consulting
Steinstrasse 21 01 451 00 11
8036 Zürich 01 463 52 90

Schäfli
GRABS

HOTEL • RESTAURANT • BAR • METZGEREI

Vielseitiger Restaurant- und Hotelbetrieb im St. Galler Rheintal (Werdenberg) mit Bankettsaal, heimeliges Restaurant sucht per sofort oder nach Übereinkunft

Chef de service

(Betriebsassistent/in)

Sie sind jung, dynamisch, mit Interesse an Teamarbeit, dann sollten wir uns kennenlernen.

Hotel • Restaurant • Bar • Metzgerei
Schäfli
9472 Grabs

Für weitere Auskünfte steht Ihnen gerne Herr A. Burkhardt zur Verfügung.
Telefon 081 771 25 28

0 90002/378186

Saas-Fee

Hotel Dom, 3906 Saas Fee

Unser «Friendship-Hotel surft auf dem Zeitgeist und sucht per sofort

Direktionsassistent/in

Chef de réception

Servicemitarbeiterin (gelernte)

Schicken Sie Ihre Lebensgeschichte mit Foto an:

Hotel Dom, 3906 Saas Fee
Robi Anthamatten
Or just call us: 027 957 51 01

90089/29670

Gute Wünsche
für Weihnachten
und 1997

Besten Dank
für die
Zusammenarbeit
mit Arbeitgebern und
Arbeitnehmern

Hoteljob Personalberatung
Monbijoustrasse 130
Postfach
CH-3001 Bern

Telefon 031 370 43 33
Telefax 031 370 43 34

hoteljob

Hotel Bellevue Wiesen GR

Wir suchen für unser neu renoviertes Hotel mit gutgehendem Restaurant

Gerant/in oder Gerantenpaar

auf Ende der Wintersaison (zirka April/Mai 1997) oder nach Vereinbarung.

Unser Haus in den Bündner Bergen weist eine beachtliche Grundbelegung durch Gruppenferien auf, welche von unserer Gesellschaft selbst organisiert werden, und wird auch von Passanten aufgrund seines guten Kosten-/Leistungsverhältnisses gerne besucht. Das Restaurant wurde kürzlich in ansprechend-gemütlichem Bündner Stil neu gestaltet. Es wird gleichermassen von Einheimischen und Passanten geschätzt und findet mit seinem gepflegten Angebot auch in weiterem Umkreis beachtlichen Zuspruch.

Unser Hotelier und Wirt will sich nach 18jährigem, erfolgreichem Wirken zurückziehen; er würde sich freuen, einen würdigen Nachfolger einzuarbeiten.

Die angebotene Stelle bietet ein gutes Auskommen mit Umsatzbeteiligung, bei sehr viel Selbständigkeit. Die Anfrage richtet sich vor allem an Bewerber, welche bereits einige Erfahrungen in vergleichbaren Häusern gesammelt haben. Eine Verpachtung ist nicht vorgesehen.

Allfällige Fragen zum Betrieb beantwortet der bisherige Gerant J. Michel, Telefon 081 404 11 50.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen und Referenzen sind einzureichen an den Präsidenten der Gemeinnützigen Gesellschaft des Bezirks Dielsdorf, R. Conrad, dipl.-Ing. ETH/SIA, Unterberg 76, 8158 Regensberg.

90063/087575

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 kompetentes PORTEUILLES 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 89963 htr Bern. 89963/171093

Inhalt	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader/Hotellerie	2
Hotellerie/Tourismus	3-7
Stellengesuche	10

Sommaire	Page
Marché de l'emploi	8-9
Marché international de l'emploi	10
Demandes d'emploi	10

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 5

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

JANUAR		DEZEMBER
Mo Lu 1 8 15 22 29	5 12 19 26	5 12 19 26
Di Ma 2 9 16 23 30	6 13 20 27	6 13 20 27
Mi Me 3 10 17 24 31	7 14 21 28	7 14 21 28
Do	8 15 22 29	8 15 22 29

Wir wenden uns im Auftrag eines namhaften und erfolgreichen schweizerischen Unternehmens aus der **Gastronomiebranche** mit Sitz in Zürich an eine **praxisorientierte, unternehmerisch denkende** sowie **handelnde Führungspersönlichkeit**. Unser Klient ist nebst dem **Restaurationsbereich** ebenso erfolgreich im Segment **Unterhaltung** assimiliert.

In der neugeschaffenen, anspruchsvollen und vielseitigen Position als

Geschäftsführer/in

sind Sie parallel zu Ihrer **Gastgeberrolle** unmittelbar verantwortlich für die **sämtlichen Belange** Ihres Profit-Centers. Sie sind ein **«unruhiger Geist»**, ständig auf der Suche nach dem **Verbesserungsfähigen**. Die Hierarchie ist **flach**, die **Entscheidungswege** sind **kurz**, dadurch ist ein **hohes Mass an Selbständigkeit** gewährleistet. Ihre **Kundschaft** ist **breitgefächert** sowie (**international**). **Persönliche Entfaltung** bezüglich der **verschiedentlichsten Möglichkeiten** von **Verkaufskapazitäten** sind für eine **in-trendorientierte/n Macher/in** optimal gegeben. **Beisatzbarkeit** und **Flexibilität** werden von Ihnen täglich **ernütert** gefordert. Gefragt ist zudem ein **motivierender Teamchef** mit **Organisationstalent** und **besten Führungseigenschaften**.

Um die Anforderungen dieser besonderen Aufgabensstellung zu erfüllen, ist eine **fundierte, gastgewerbliche Aus- und Weiterbildung** oder ein **adäquater Berufsverwegang** erforderlich. **Erfolgswachstum** in **Direktions-/Betriebsleitungen** sind **unumgänglich**. Ihr **Idealalter** liegt **vorzugsweise** zwischen **30 und 40 Jahren**, den **Eintrittsbeginn** bestimmen Sie. -

Fühlen Sie sich vom **Anforderungsprofil** angesprochen? ... dann erwarten wir Ihr **komplettes, aussagekräftiges** **Bewerbungsdossier** mit **Lichtbild**. Sollten Sie **vorgängige Fragen** haben, **beantworten** wir Ihnen diese **gerne**. **Absolute Diskretion** ist für uns **verpflichtend**.

Terminieren Sie mit der TERMINIA Ihre Zukunft!

Terminia Consulting
Steinstrasse 11
8036 Zürich
☎ 01 451 00 11
☎ 01 463 52 90

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Haben Sie Spass am Einsatz an der Verkaufsfond eines Bar- oder Pub-Betriebes?

Für die Region Basel suchen wir Sie als

Geschäftsführer/in

oder

Geschäftsführer-assistent/in

Sind Sie kreativ, kontaktfreudig und gewohnt, ein kleines Mitarbeiter-team zu führen und zu motivieren, - auch in hektischen Zeiten? Mit uns können Sie erfolgreich und positiv Ihre Zukunft gestalten.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.
Alexandra Hämmerle
P. 90083247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die

hourismus hotel+revue

Angebot und Karrierechance für Gastro-Fachmann

In einem zukunftsweisenden Segment der Freizeitindustrie spielt meine Mandantin landesweit eine führende Rolle. Dazu gehört ein aktives Engagement unter anderem in der Parahotellerie. Um den hohen Qualitätsstandard sicherzustellen und das enorme Potential weiter auszuschöpfen - vorab im Rahmen des bestehenden Schweizer Netzes - wird das Managementteam verstärkt. Als

Verantwortlicher Gastronomie

entwickeln Sie innovative Konzepte, kommunizieren diese überzeugend und realisieren sie letztlich erfolgreich an vorderster Front. Gefragt ist demzufolge ein ausgeprägt kreativer, initiativer und entscheidungsfähiger **Praktiker und Visionär**.

Ihr Profil: solide Ausbildung (Hotelfachschule). Mehrjährige umfassende Berufspraxis im Hotel- und Gastgewerbe, verbunden mit nachweisbar erfolgreicher Führungs-, Marketing- und Verkaufserfahrung. Deutsch/Französisch bilingue. Circa 30-45jährig. Bereitschaft zu intensiver Reisetätigkeit vornehmlich in der Schweiz.

Die neu geschaffene Stelle bietet einen grossen Spielraum für Eigeninitiative. Arbeitsort ist Genf. Die Bedingungen und Konditionen entsprechen den hohen Anforderungen in diesem erstklassigen Unternehmen.

Interessiert und qualifiziert? Dann freue ich mich auf Ihre Bewerbung. Als Beauftragter stehe ich Ihnen - bei garantierter Diskretion - auch für telefonische Vorabklärungen gerne zur Verfügung.

Karl Schumacher, KaderKarriere
Postfach 375, 8024 Zürich, Tel. (01) 262 90 21

KaderKarriere

Ein Geschäftsbereich der Manpower für Kaderecherche
Zürich • Aarau • Lausanne • Genf

HOTELLERIE

Willkommen

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

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir nach **Übereinkunft** in Jahresstelle eine **erfahrene**

Bankett- und Kongress-Sekretärin

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

Herr Peter Schiltknecht freut sich auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

im Hotel Bern

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

ALPINE CLASSICS
SWISS INTERNATIONAL HOTELS
89702/4693

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, Wiesentstrasse 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

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin (Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.27 (inkl. MwSt.)

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

Anzeigenschluss

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr
Montag, 10.00 Uhr
Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber,

Druck: Druckzentrum Bern

HOTEL BERGHOF

ZERMATT

Für die kommende Wintersaison 1996/97, ab sofort, suchen wir zur Ergänzung unseres dynamischen Küchentears noch einen motivierten

Chef tournant

Helfen Sie mit, unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Lerjen-Perren
Hotel Berghof
CH - 3920 Zermatt
Telefon 027 967 54 00
Fax 027 967 54 52

Hotel Restaurant Landhaus CH-Emmenbrücke

LUZERN, E. Schriber-Rust
Telefon 041 280 17 37

Für unser modernstes ***-Hotel mit Gourmetrestaurant suchen wir

Chef de partie

Servicefachangestellte/n

Muttersprache Deutsch
Eintritt Anfang Februar 1997.

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 Januar 1997, oder nach Vereinbarung eine/n

Front-office-Manager

Anforderungsprofil:

- Mehrjährige Erfahrung als Front-office-Manager oder Assistent (Kandidaten aus der Stadthotellerie werden bevorzugt)
- Fideliokenntnisse
- Flair für Salesaktivitäten.

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

UNION

Wir sind ein bekanntes ****-Hotel im Zentrum von Luzern, verfügen über 190 Betten, ein Restaurant, zwei Bars sowie Bankett- und Seminarmöglichkeiten für bis zu 1 000 Personen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab 1. März 1997 oder nach Vereinbarung einen neuen

Night Auditor

Sie haben bereits Erfahrung an der Réception gesammelt, bringen das nötige «Know-how» in EDV und Gästebuchhaltung mit, um Tagesabschlüsse des Front-office und eines Kassensystems (NCR 2760) korrekt zu tätigen. Nebst diversen administrativen Aufgaben schreiben Sie auch unsere Tagesmenüs und Zimmerlisten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt und möchten Sie für diese abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit gerne Verantwortung übernehmen, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder freuen uns über Ihren Anruf.

Hotel Union Luzern
Christoph Koch, Direktor
Löwenstrasse 16, CH-6004 Luzern, ☎ 041 410 36 51



Wollen Sie erfolgreich sein...? ja...???

Wir wollen es sein, darum suchen wir Sie...! Zur Unterstützung unseres Schloss-Teams.

Wir haben ein renommiertes Schloss mit herrlichen Lokaltäten, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie zielstrebig und kreativ, Humor haben und viel Freude am Beruf mitbringen.

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef pâtissier

dem es richtig Freude macht, eine abwechslungsreiche und kreative Pâtisserie auf hohem Niveau zu zelebrieren.

Chef de partie

dem es richtig Freude macht, eine abwechslungsreiche und kreative Küche auf hohem Niveau zu führen.

Chef de rang

herzliche Servicemitarbeiter/innen mit eigener Station und denen es richtig Spass und Freude macht, in der Gastgeberrolle zu sein.

Wenn Sie zu den Schlossgeistern gehören und eine sichere Dauerstellung mit viel Anerkennung und freundlichem Klima suchen und jeden Montag/Dienstag Ihren Ruhetag möchten, Fortbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten zu Ihrer Lebensphilosophie gehören, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Bewilligungen für die Sommersaison 1997 oder Jahresstelle vorhanden.

Landgasthof Schloss Böttstein Fam. E. u. M. Rüetschli, Hotelier SHVVDH Schlossweg 20, 5315 Böttstein Telefon 056 245 71 81 Telefax 056 245 21 51

Auf den 1. März 1997 suchen wir für unseren gepflegten, paradiesisch gelegenen Landgasthof kreative/n und selbständige/n

Köchin oder Koch

Saisonbewilligung wäre möglich. Hätten Sie Interesse, in diesem Landgasthof unsere Gäste kreativisch 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 87421/19504

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 89961/75055



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 89964/97934



Restaurant SUNNEGGA Discover a Sunny Place Entdecke die Sonnenecke 本阿サキ一と発見しましょう

Diese sonnige Ecke ist mit der Standseilbahn von Zermatt in fünf Minuten erreichbar und befindet sich an der Skipiste des Rothorn Skigebietes. Dieses Restaurant mit windgeschützter Sonnenterrasse bietet eine schöne Aussicht auf die Zermatter Bergwelt. Zur Ergänzung des einsetzfreudigen Teams suchen wir ab sofort folgende Mitarbeiter:

Küche: Koch

Service: **Servicefachmitarbeiter/in (D/F/E)**

Buffet: **Buffetmitarbeiter**

- Haben Sie Freude am Beruf, den Bergen und am Skilaufen?
- Wünschen Sie sich geregelte Arbeitszeiten und haben dabei abends frei?
- Sind Sie kontaktfreudig und würden gerne im Umfeld einer internationalen Kundschaft tätig sein?
- Schätzen Sie ein gutes Arbeitsklima in einem jungen, dynamischen Team?
- Hätten Sie gerne durch uns ein Studio in Zermatt vermittelt?

Wir würden uns über Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto sehr freuen.

Restaurant Sunnegga z. H. Herrn Pius Perren 3920 Zermatt Telefon 027 967 30 46 (tagsüber) Telefon 027 967 25 98 (ab 19.00 Uhr) MATTERHORN-GRUPPE Discover the Diversity Entdecke die Vielfalt



Der FASAN ist ein innovatives und vielseitiges Business-Hotel mit 20 modernst eingerichteten Zimmern. Unsere Pizzeria (70 Pl.) ist bekannt für die besten Pizzas und ist am Wochenende bis 2.30 Uhr geöffnet, ebenso das «Birdland», die beliebte American Black Bar. Das Restaurant (100 Pl.) ist vor allem am Mittag bekannt für die guten und preiswerten Menüs. Am Abend genießt man im FASAN den seit 17 Jahren beliebten Tatarrenn, die FASAN-Spezialität. Für diesen FASAN suchen wir eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENTEN/-IN

Der Aufgabenbereich umfasst: Organisation und Mithilfe im Service, Einkauf, Verantwortung für die Einhaltung der Hygienekontrolle, Überwachung Umweltschutz und Entsorgung, Banktorganisation, Angebotsgestaltung.

Wir erwarten ein hohes Mass an Pflichtbewusstsein und persönlichen Einsatz. Als Verantwortlicher für das Service-Team verfügen Sie über Eigenschaften wie Einfühlungsvermögen, Geduld, Durchsetzungsvermögen und Motivationskraft.

Interessiert? Herr Joe F. Müller freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung. Business-Hotel FASAN, 6020 Emmenbrücke. 90034/90860



Unsere Réceptionistinnen wird uns leider verlassen. Auf 1. Januar 1997 oder nach Übereinkunft suchen wir zur Ergänzung in das aufgestellte Team

Réceptionist

- Was wir von Ihnen erwarten:
- eine solide kaufmännische Ausbildung
- Deutsch in Wort und Schrift
- gute Sprachkenntnisse in F/E
- Italienisch in Wort unerlässlich
- Freude am Umgang mit Menschen
- Belastbarkeit, um in einem lebhaften Betrieb Verantwortung zu übernehmen mit Schweregewicht z. B. Marketing/Buchhaltung.

- Sie erwartet hier:
- ein tolles Team von Mitarbeitern/-innen
- ein modernes Viersternhotel, ganzjährig geöffnet
- die angenehmsten Gäste, die man sich nur vorstellen kann
- interessanter, abwechslungsreicher Aufgabenbereich und interessante Arbeitsbedingungen und last, but not least - ein fabelhaftes Studio im Mitarbeiterhaus in Orselina.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und zeigen Ihnen gerne alle das was, was man im Inserat nicht beschreiben kann!!!

Hotel Belvedere, 6601 Locarno Peter C. und Ursi Taylor VDH/SHV 90055/21008 TEL 091 751 03 63 FAX 091 751 52 39



HOTEL MURALTO** LOCARNO**

Viersternhaus an der Seepromenade von Locarno gelegen, 150 Betten, Restaurant Muralto mit Holzkohलगrill, Bankett- und Seminarräume, Panoramaterrasse, Caffè - Ristorante Al Porto mit grosser Seeterrasse und eigener Coniferie - Boutique sucht per Eintritt auf ca. Anfang März 1997 oder nach Übereinkunft

KÜCHENCHEF

Sie verfügen über eine moderne Ausbildung im Bereich der Angebotsplanung, Kalkulation, Einkauf und sind befähigt Lehrlinge auszubilden.

Sie bekennen sich zu hoher, stabiler Qualität der Küchenleistungen und bringen Erfahrung in der Führung einer mittelgroßen Brigade mit.

Sie verfügen über italienische Sprachkenntnisse und lieben die leichte, marktfrische Küche Italiens.

Mit Freude stehen Sie auch selbst am Herd oder zeigen Ihr Können auch an Kochkursen für unsere Hotelgäste.

Wenn Sie diese Position anspricht, senden Sie bitte Ihre Bewerbung an Herrn Hans-Peter Kreuziger, Hotel Muralto, Piazza Stazione 8, 6602 Locarno-Muralto. Tel. 091 743 01 81 90051/985453



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

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

Mitarbeiter/in Personalwesen

Das vielfältige Aufgabengebiet umfasst unter anderem die Vermittlung der Personalzimmer, Ein- und Austrittsformalitäten, Unterstützung bei der Rekrutierung sowie allgemeine Personaladministration.

Idealerweise verfügen Sie über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder einer kaufm. Lehre mit Berufserfahrung und bringen Freude am Umgang mit Menschen sowie ein gesundes Mass an Durchsetzungsvermögen mit.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Bahnhof Buffet Zürich Personalbüro, Postfach, 8023 Zürich 90076/99870

☆☆☆ STERNEN

GOLF + GARTENHOTEL

*** Golf + Gartenhotel Sternen in Domat/Ems, Nähe Chur, sucht aufgestellte, verantwortungsbewusste

Barmaid

(nur Schweizerin oder EU-Bürgerin)

Eintritt nach Vereinbarung.

Bei uns erwartet Sie 5-Tage-Woche, Sonntag und Montag frei.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an:

Golf + Gartenhotel Sternen, Frau Curau, Via Nova 102, 7013 Domat/Ems, Telefon 081 633 27 27. 90044/9709

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

Servicefachangestellte/n

Küchenmädchen

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

Originell • Individuell Persönlich

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

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir

Sous-chef Chef de partie/ Commis de cuisine

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

Pâtissier

Jahres- oder Saisonstellen, ganze CH

Servicefachleute/Barnmaids

diverse Jahres- oder Saisonstellen ganze Schweiz, 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/PP 3061 CH - 5430 Wetztingen Tel. 056 437 17 17, Fax 056 437 17 18 ab 20. Dezember 1996 Marktplatz 189, 5080 Laufenburg Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44 0 90082/32824



IMMENSEE

In unser gepflegtes Spezialitätenrestaurant direkt am Zugersee suchen wir ab Frühling 1997 oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n Haus-/Zimmermädchen Hilfskoch Officeburschen

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in einem kleineren Team suchen, schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bruno und Sylvia Weber Seerestaurant zum Schlüssel 6405 Immensee Telefon 041 850 48 14 89725/101370

Klosters

Gesucht per sofort in Hotel/Pizzeria/Trattoria

Koch

mit Kenntnis der italienischen Küche.

Telefon 081 422 12 78 90049/51250



In über 100 Unternehmen der ganzen Schweiz suchen wir jede Mächtigkeit zu einem echten Erlebnis werden.

Für die Gastronomie im World Trade Center, Zürich-Oerlikon suchen wir per Januar 1997 einen

Jungkoch

(Nur mit Bewilligung)

der mit viel Engagement und Teamgeist an die Arbeit geht.

Was Sie von uns erwarten können:

- Arbeitszeit:
- vorwiegend Montag bis Freitag
- gut ausgebaute Sozialleistungen
- den vollen 13. Monatslohn
- 5 Wochen Ferien
- ein aufgestelltes Team.

Interessenten melden sich bitte bei:

Eurest SA (Suisse), World Trade Center «The Traders» Restaurant/Bar Herrn M. Schwab Leutschenbachstr. 95, 8050 Zürich Telefon 01 303 04 00

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen.



«Sehr geehrter Herr Direktor,
noch lieber als in Ihrem Hotel übernachten,
würde ich in Ihrem Hotel arbeiten.»

★ ★ ★ ★ ★

Könnte dies auch auf Sie zutreffen?
Vier weitere Möglichkeiten für junge
Berufsprofis, im Widder-Team dabeizusein!

Widder Bar:

Stv. Chef de bar (w/m)
Commis de bar (w/m)

Küche:

Pâtissier
Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
mit den kompletten Unterlagen und Foto.

Christoph Brügger
Leiter Administration
Widder Hotel
Rennweg 7,
8001 Zürich oder ruf uns an
Telefon 01 224 25 26



The Swiss Leading Hotels

9003237804

Trend Hotel

Eichwatt
Zürich

*Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken
Umsorgen – Ihr Herz einbringen...*

...sind die unabhängigen Eigenschaften unserer
hilfsbereiten, eigenständigen wie auch leistungs- und
qualitätsorientierten Gastgeber/innen:
Freie Stellen per sofort!

- **Receptionistin im Frühdienst**
mit Fideleerfahrung, Sa. und So. frei
- **Demi-chef & Chef de partie tournant**
- **Pâtissier-Konditor**, kein Splittedienst (w/m)
- **Sous-chef/A-la-carte/Saucier**

Wenn Sie ein eigenständiger, kreativer und serviceorientierter 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 Führungsfähigkeit und Unternehmertum.

Kontakt: Herr Roger Gloor.

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

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

Nordstrasse 1
CH-8006 Zürich
Residential and Office

EMA
house

THE ALL SUITE HOTEL

Etagenverantwortung/ Mitarbeit an der Réception

A Home away from Home bieten wir unseren Gästen im EMA house, in Zürichs einzigartiger und exklusiver Suiten- und Business-Residenz.

Als unsere junge, initiative, selbständige und flexible Etagenverantwortliche tragen Sie massgeblich dazu bei, dass sich unsere anspruchsvollen, internationalen Gäste bei uns zu Hause fühlen. Gleichzeitig sind Sie eine offene, gepflegte Person und schätzen den Umgang mit Menschen. Die teilweise Mitarbeit an der Réception, wo Sie unseren Gästen nicht nur ihre Wünsche von den Augen ablesen, sondern telefonisch auch unsere Dienstleistungen verkaufen, bereitet Ihnen somit Spass.

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

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

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

90099/263378



Hotel Restaurant
Mohren
Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental»

Auf Februar/März oder nach Über-
kunft 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-, Restaurants- 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.

8997/139432

Emmental
Ferien- und Seminarhotel



HOTEL
RESTAURANT
ROSSLI
AMDEN

Bar/Disc-Dancing

Gesucht per sofort für Wintersaison oder
Aushilfe

Serviertochter Barmaid

(evtl. Anfängerin)

Bewilligung für Bewerberinnen aus dem
EWR-Raum kann eingeholt werden. Wir
bieten gute Entlohnung und angenehmes
Arbeitsklima.

Linus Eberle, 8873 Amden
Telefon 055 611 11 94

90097/680

Saas-Fee

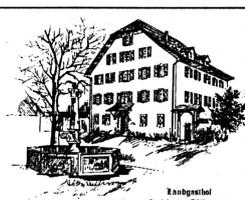
Ab Mitte Januar 1997 suchen wir qualifizierte

Servicefachangestellte (Schweizerin)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Familie Burgener-Siegfried
Restaurant Châmi-Stubba
3906 Saas Fee
Tel. 027 957 17 47
Fax 027 957 41 47

90035/207292



Wollen Sie erfolgreich sein...?
ja...???

Wir wollen es sein, darum

suchen wir Sie...!

Zur Unterstützung unseres

Schloss-Teams.

Wir haben ein renommiertes Schloss mit herrlichen Lokaltäten, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie zielstrebig und kreativ sind, Humor haben und viel Freude am Beruf mitbringen.

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Bankettmanager/ Chef de service

ein Allrounder für Bankett-, Seminar- und Party-Service-Bereich, dem es Spass macht zu organisieren, und der auch bei viel Arbeit seinen Humor und sein Lächeln nie verliert.

Wenn Sie zu den Schlossgeistern gehören möchten und eine sichere Dauerstellung mit viel Anerkennung und freundlichem Klima suchen, Fortbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten zu Ihrer Lebensphilosophie gehören, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Landgasthof Schloss Böttstein
Fam. E. u. M. Ruetzschli, Hotelleri SHWVDH
Schlossweg 20, 5315 Böttstein
Telefon 056 245 71 81
Telefax 056 245 21 51

90011/5312



SCHIFFAHRTSBETRIEB
RORSCHACH

Als eidg. konz. Schiffahrtsunternehmen auf dem Bodensee (Heimathafen Rorschach SG) umfasst unser Angebot

- fahrplanmässige Kursfahrten (täglich von Mai-September)
- öffentliche Sonderfahrten (meist mit einfacher bis gehobener Gastronomie)
- gebuchte Extrafahrten (Familien- und Firmenanlässe, Hochzeiten, Vereinsausflüge usw. mit entsprechender Küche).

Das gastronomische Angebot auf unseren 3 gepflegten Fahrgastschiffen reicht vom Apéro über einfache Snacks und Gerichte bis hin zu anspruchsvollen Mehrgangmenüs.

Als

Koch

sind Sie verantwortlich für die selbständige Führung der Küche und Teile der Gesamtrestauration.

Verfügen Sie über Organisationstalent und die Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz während der Sommersaison? Möchte Ihr Ehepartner evtl. mitarbeiten?

Ein gutes Arbeits- und Betriebsklima liegt uns ebenso am Herzen, wie die qualitativ gut und sauber geführte Küche.

Stellenantritt: April 1997 oder nach Vereinbarung.

Interessiert?...

... dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an den Schiffahrtsbetrieb Rorschach, Postfach 9401 Rorschach. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Kurt Reich, Betriebsleiter, über Telefon 071 841 14 25 gerne zur Verfügung.

P 90068/387598



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



HOTEL
NEUFELD

am Goldbrunnenplatz

3-Stern-Hotel in Zürich sucht per
1. 1. 1997 oder nach Vereinbarung

Réceptionisten/ Réceptionistin

D, E, F, Fidelity & PC-Kenntnisse, gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen.

Wir bieten interessanten, vielseitigen Job in kleinerem Stadtbetrieb.

Bewerbungen schriftlich oder mündlich an

Hotel Neufeld, Friesenbergstrasse 15
8055 Zürich, Telefon 01 463 74 00,
Frau A. Neufeld.

90036/382861



RESTAURANT
Benedenmühle

AN DER STRETKE GOSSAU-NIEDERBÜREN
Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen auf Ende Februar oder nach Vereinbarung eine/n versierte/n, junge/n

Chef de partie/Sous-chef

Unsere Gäste lassen sich gerne von unseren fachkundigen und dienstleistungsbegeisterten Mitarbeitern/-innen in Küche und Service verwöhnen. Die historische Benedenmühle umfasst ein A-la-carte-Restaurant (13 GM Punkte) und im Sommer eine Terasse für aussergewöhnliche Bankette und Festivitäten.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, damit wir uns im Gespräch näher kennenlernen können.

AMBROS WIRTH, 9200 GOSSAU
TEL. 071/385 15 09 - FAX 071/385 22 65
DIENSTAG UND MITTWOCH GESCHLOSSEN

90068/141518

restorama

ein Unternehmen der Swissair Gruppe

Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und führen die Restaurationsbetriebe des Waffenplatzes Reppischtal sowie «Grüner Igel» in Birmensdorf. Zur Ergänzung der Küchenbrigade suchen wir eine/n

Jungkoch/ Jungköchin

(Montag bis Freitag mit Zimmerstunden)

Sie übernehmen folgende Aufgaben:

- Mitarbeit in der Produktion der täglich frisch hergestellten Mahlzeiten (zirka 250 pro Tag)
- Zubereitung von raffinierten à-la-carte-Gerichten für das öffentliche Restaurant und die Soldatenstube.

Wir erwarten von Ihnen:

- abgeschlossene Lehre als Koch im Alter von 19 bis 28 Jahren
- Teamfähigkeit und Organisationstalent, Initiative, Innovation sowie Kreativität.

Sind Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen (besser als L-GAV) interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen René Derungs (Telefon 01 737 32 33) zur Verfügung.

Restorama AG, Waffenplatz Reppischtal und Restaurant «Grüner Igel», 3903 Birmensdorf.

0 90064/38487

BETTMER LP BETTMERHORN

Zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams suchen wir für die kommende Wintersaison 1996/97 oder nach Über-einkunft:

1 Serviceangestellte

für den **Snack Bettmer-Treff**
(Talstation Luftseilbahn Betten-Bettmeralp)
evtl. als Teilzeitjob.

1 Serviceangestellte

für das **Bergrestaurant Bettmerhorn**
Arbeitszeit in der Regel 8.00 bis 17.00 Uhr

Sind Sie interessiert?

Dann schicken Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Verkehrsbetriebe Betten-Bettmeralp
Direktion
3992 Bettmeralp
Telefon 027 927 12 81

ME 90001/38583



Für unser Garni-Hotel in **Uster** suchen wir:

• jüngere Réceptionistin

Anfängerin wird angelernt. Gute Weiterbildungsmöglichkeit für gelernte Hofa. Etwas Sprachkenntnisse sind von Vorteil, jedoch nicht Bedingung. Eintritt Januar 1997 oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf oder Ihre Kurz-Bewerbung.
Marianne Stelzer, **Telefon 01 940 85 85.**

90089/53319

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir, *****, Messe- und Kongresshotel mit 238 Zimmern und Suiten, nach Vereinbarung eine motivierte und einsatzfreudige

stellvertretende Generalgouvernante

welche unsere Abteilungsleiterin mit einer jungen und engagierten Brigade tatkräftig unterstützt.

Ihr Profil: Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung sowie Praxis in Häusern der gehobenen Hotellerie mit, sind mindestens 30 Jahre jung, haben Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent, Sprachkenntnisse in Englisch sowie Französisch und sind sowohl belastbar wie auch flexibel.

Unser Angebot: verantwortungsvolle und interessante Stellung, attraktives Salär, moderne Infrastruktur, Vorteile der Swissair-swissôtel-Gruppe und... alles weitere besprechen wir mit Ihnen gerne bei einem persönlichen Treffen.

Fühlen Sie sich angesprochen? So zögern Sie nicht, sondern senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto, Diplom- und Arbeitszeugnis) an

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

90043/3387

SAVOY

BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser traditionsreiches Erstklass-Hotel suchen wir auf Anfang Januar 1997 oder nach Vereinbarung eine sprachgewandte (D/E/F und I oder Sp)

Reservationssekretärin

Sollten Sie über Reisebüro- oder Empfangserfahrung verfügen, Freude an selbständigem Arbeiten haben und eine geregelte Arbeitszeit schätzen, dann würden wir Sie gerne näher kennenlernen.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto richten Sie bitte an:

Savoy Hotel Baur en Ville Zürich *****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich



Member of **The Leading Hotels of Switzerland**

90039/40957

HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

Zürich

ist ein idealer Arbeitsort für junge und moderne Menschen. Mitten in der Stadt am Bahnhofplatz führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel. Die zentrale Lage schätzen unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet.

Wollen Sie in einem aufgestellten und frisch geführten Team Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen? Zur Ergänzung unseres Team suchen wir per Anfang Februar 1997 je eine/n junge/n und initiative/n

Chef de partie Commis de cuisine

(Ausländer/innen benötigen eine Bew. B oder C)

Interessiert? Rufen Sie doch einfach Vreni Gallmann an, oder schreiben Sie uns.

Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich
Telefon 01 218 88 88

90045/41068



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 Spitzengastronomie, 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



89003/3030



Für unser 4-Stern-Hotel im Herzen der Stadt Bern suchen wir per **1. März 1997** eine **erfahrene**

Réceptionistin

Die Arbeit ist abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet (EDV Macintosh) und die Arbeitszeiten attraktiv.

Sind Sie freundlich und kontaktfreudig? Möchten Sie Ihre guten Sprach- und Fachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne in einem Team und sind Sie belastbar?

Wir freuen uns, wenn Sie an einer längeren Anstellungsdauer interessiert sind. Senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an **Frau M. Pfeiffer.**



Hotel Bristol
Schauplatzgasse 10
3011 Bern



90018/4090

❄️ *Wir wünschen allen*
Hoteliers, Gastronomen,
★ *Mitarbeitern* ★
☆ *und Bewerbern* ❄️
in der ganzen Schweiz
❄️ *und im Ausland* ☆
ein frohes Weihnachtsfest.

★ Übrigens: ADIA HOTEL Schweiz ★
arbeitet an Ihrem Mandat
während Sie die Feiertage genießen,
in den Ferien weilen oder eben arbeiten.
Sie wissen ja – wir sind immer für Sie da!
❄️ Fax 01-242 28 88 ❄️

HOTELFACHSCHULABSOLVENTEN

Dass Sie hinter die Bücher gehen können haben Sie nun bewiesen – bleibt nur noch, die Theorie in der Praxis anzuwenden. Für junge Leute mit Ideen und Piff bietet ADIA HOTEL unzählige interessante Herausforderungen in allen Bereichen der Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Wir unterstützen Sie kostenlos, die passende Herausforderung zu finden und nehmen uns Zeit, im Gespräch Ihre Wünsche und Vorstellungen zu erfassen. Rufen Sie mich an, und wir setzen gemeinsam einen Meilenstein in Ihrer beruflichen Karriere.
Zürich, Frau Wicki

DIRECTOR OF SALES AND MARKETING

Sie sind ein Mann oder eine Frau von Welt, kosmopolitisch im Denken und konsequent im Handeln. Mit gegliehtem Auftreten verkaufen Sie dieses führende Fünfster-Hotel in Zürich souverän und erfolgreich auf dem Platz Zürich. Sie betreuen bisherige Kunden, gewinnen neue dazu und sind für Ihre Mitarbeiter Motivator und Förderer. Sie sind 30 bis 40 Jahre alt, verfügen über ein ausgeprägtes und ausgewiesenes Verkaufstalent, pflegen gute Kontakte zu Wirtschaft und Gesellschaft und sprechen fließend Deutsch und Englisch. Verkaufserfahrung in Hotellerie/Tourismus sind ein Vorteil. Neben dem einzigartigen Produkt erwarten Sie ein moderner und grosszügiger Arbeitsplatz sowie ein fortschrittliches und dynamisches Team in einem weltweit tätigen Unternehmen. Sie sind flexibel, selbständig, kreativ und handeln erfolgsorientiert. Ein überdurchschnittlicher Einsatz mit grossem Erfolg wird entsprechend entlohnt. Senden Sie mir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Frau Wicki

STV. LEITER FOOD

Wenn Ihnen der Duft frisch gemahlener Kaffees oder 20 verschiedene intensive Curry-Gerüche um die Nase ziehen, dann fühlen Sie sich gut. Ein attraktives Gourmetgeschäft sucht für den Bereich Kolonialwaren einen neuen Leiter, der bei Abwesenheit des Gesamtleiters dessen Funktion übernimmt. Sie (mit fundierter Aus- und Weiterbildung, 30-40 Jahre) überzeugen uns mit Ihren Fach- und Produktkenntnissen im Bereich Küche, Ihrem extrovertierten Auftreten und einnehmendem Charme der Kundschaft gegenüber. Zudem verfügen sie über ein sicheres Flair, Mitarbeiter kompetent und erfolgreich zu führen und wünschen sich nichts sehnlicher, als eine verantwortliche Position in einem Randbereich der Gastronomie mit geregelten Arbeitszeiten und freien Sonn- und Festtagen. Ein hohes Salär und Erfolgsbeteiligungen runden die attraktiven Anstellungsbedingungen ab.
Zürich, Frau Bachmann

GESCHÄFTSFÜHRER w/m

Jetzt ist sie da, die einmalige Chance für Sie, die Nacht zum Tag zu machen. Als Trendsetter haben Sie stets die Nase vorn und lieben nichts mehr als die prickelnde Atmosphäre des Zürcher Nightlives. Wir suchen für ein aussergewöhnliches und erfolgreiches Betriebskonzept im Grossraum Zürich die neue Geschäftsleitung. Sie begeistern mit Ihrer ansteckenden Fröhlichkeit nicht nur die jungen Gäste, sondern vor allem auch Ihr motiviertes Mitarbeitersteam. Um diese grosse Herausforderung erfolgreich meistern zu können, verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und Führungserfahrung. Wenn Sie zum neuen Magnet in der Szene werden möchten – call right away.
Zürich, Frau Wicki

PERSONALBERATER

Frech und trotzdem diplomatisch – lustig, fröhlich und doch seriös – und nicht zuletzt charmant, intelligent und überzeugend. Ganz schön hoch sind die Erwartungen an unseren künftigen Arbeitskollegen, der den Temporär- und Try & Hire-Bereich mitbetreuen wird. Sie haben nach einer abgeschlossenen Berufslehre oder Matur die Hotelfachschule absolviert und in der Praxis gelernt, wie im Hotel das Geld verdient wird. Sie sind 24 bis 28 Jahre alt, der Zeit eine Nasenlänge voraus und überzeugen mit Ihrer Persönlichkeit. Ich freue mich Sie kennenzulernen. Schriftliche, komplette Bewerbungen an
Zürich, Herr Keller

**Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite**

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



BETRIEBSASSISTENT W/M

Für einen ambitionierten, aufgeschlossenen Réceptionsmitarbeiter haben wir eine tolle Herausforderung in einem ländlichen Hotel im Kanton Zug. Als rechte Hand des Geschäftsführers übernehmen Sie in diesem Hotel mit regem Seminar- und Bankettbetrieb die Gastgeberrolle als Chef de réception und als Leiter Seminarwesen. Sie sind verkaufsorientiert, flexibel und kompetent im Umgang mit Gästen, verfügen über organisatorisches Geschick sowie über gute EDV-Kenntnisse (Fidelio) und wissen, Ihre Mitarbeiter gut zu motivieren. Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss oder eine gleichwertige Ausbildung, und Sie suchen eine nicht alltägliche sowie sehr selbständige Aufgabe? Dann rufen Sie an. **Luzern, Herr Fehlmann**

CHEF DE SERVICE 50% W

Für einen modernen und renommierten Restaurationsbetrieb im Raum Zürich suchen wir eine fachlich versierte Dame als Chef de service. In dieser interessanten Position sehen wir eine reife Persönlichkeit mit Führungserfahrungen, Verkaufsfähigkeit und Kenntnissen in D, E und F, die sich Ihre Arbeitszeiten gerne selber einteilt. Wenn Sie 25 bis 45 Jahre jung sind, über eine abgeschlossene Hotelfachschule verfügen und eine Stelle als Karriere-sprung oder als Wiedereinstieg suchen, sind Sie meine Kandidatin. **Zürich, Frau Wicki**

1. RECEPTIONISTIN

Für ein bekanntes Geschäftshotel im Aargau suchen wir die gepflegte, effizient und selbständig arbeitende 1. Réceptionistin zwischen 25 und 30 Jahren. Sie buchen Zimmer, erledigen die Korrespondenz, betreuen die internationale Kundschaft und übernehmen bei Abwesenheit des Chef de réception die gesamte Verantwortung für einen reibungslosen Ablauf. Sie kennen Fidelio, sprechen D, E und F, haben rund drei Jahren Berufserfahrung im Front Office und suchen eine herausfordernde Stelle mit Führungsaufgaben. Rufen Sie an. **Zürich, Frau Wicki**

TELEFONISTIN

In einem bekannten und erfolgreichen Erstklasshotel in Zürich ist die Stelle als Telefonistin neu zu besetzen. Sie sind freundlich, charmant, diskret und verlieren auch in den hektischsten Momenten den Draht nicht. Sie sind 28 bis 35 Jahre alt, sprechen D, E, F und I oder SP, lieben eine exklusive Hotelatmosphäre und den telefonischen Kontakt zu Gästen aus aller Welt? Rufen Sie mich noch heute an. **Zürich, Frau Wicki**

CHEF DE PARTIE

Für mehrere Betriebe in und um Luzern suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung versierte und motivierte Chefs de partie. Eine gute fachliche Grundbasis, Spass am Beruf, Liebe zum Detail, Ideenreichtum und Flexibilität sind Eigenschaften, welche Sie für Ihren Beruf auszeichnen. Senden Sie Ihre Unterlagen oder rufen Sie mich an, damit wir einen weiteren Karriereschritt planen können. **Luzern, Herr Fehlmann**

JUNGKoch W/M

In mehreren Personalrestaurants von Grossbanken und Versicherungen bietet sich zur Zeit jungen Berufsleuten die Gelegenheit, den Einstieg in die Gemeinschaftsgastronomie zu finden. Diese Betriebe bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, ein entsprechendes Salär sowie freie Wochenenden und Tagesarbeitszeiten. Möchten Sie neben Ihrem Job Ihre Hobbies geniessen, dann rufen Sie mich an. **Zürich, Frau Bachmann**

WINTERSAISON - START 23.12.96

Denn der Schnee ist schon da! Es sind auch für Spätentschlossene noch interessante Positionen in den Saisongebieten offen. Flexiblen, jungen, europäischen Berufsleuten aus Hotellerie und Gastronomie, die Spass daran haben, eine Wintersaison (eventuell in Jahresstelle oder mit Saisonkontinent) in den Walliser Alpen oder im Bündnerland zu verbringen, bieten wir für Küche, Service und Administration die berufliche Herausforderung. Zögern Sie nicht, rufen Sie mich heute noch an. **Zürich, Frau Wenger**

Weitere Stellenangebote? Rufen Sie uns an!

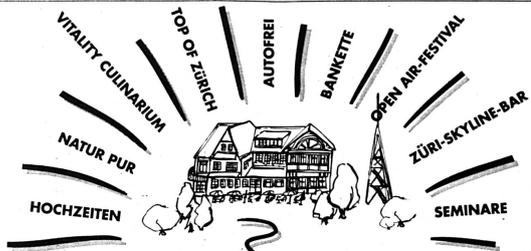
ADIA HOTEL
01/242 22 11

PERSONALBERATUNG FÜR HOTELLERIE, GASTRONOMIE, TOURISMUS
Temporärstellen · Dauerstellen · Kaderstellen

8026 ZÜRICH	BADNERSTR./LANGSTRASSE 11	01/242 22 11
9004 ST. GALLEN	NELGASSE/OBERER GRABEN 5	071/228 33 43
3000 BERN 7	MARKTGASSE 28	031/312 11 33
6002 LUZERN	PILATUSSTRASSE 3A	041/210 02 60
1000 LAUSANNE 17	PLACE DE LA RIFONNE 1	021/320 68 11

Zertifizierte Qualitätsfirma
ISO 9002/EN 29002
Reg. Nr. 1173501

Die Tourismusbranche informiert sich in der



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

**Zur Ergänzung unseres Service-Teams
fehlen uns jedoch noch**

SIE!

V Können Sie Steno?

Brauchen Sie auch nicht zu können.

Stattdessen sollten Sie bereits Erfahrung im Service-Bereich haben, selbständiges Arbeiten gewohnt sein, auch in hektischen Zeiten Ruhe bewahren und ein sicheres Auftreten haben.

? Mögen Sie Menschen und sind Sie kontaktfreudig?

Diese Voraussetzung müssen Sie mitbringen, um in einem multinationalen Service-Team unsere sehr vielseitige, individuelle Gästeschar zu verwöhnen.

X Möchten Sie im Geld schwimmen?

Dann können wir Ihnen nicht weiterhelfen.

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

OK!

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann rufen Sie uns noch heute an unter Tel. **01 457 66 66**
Giusepp Fry wartet auf Ihren Anruf.

**HOTEL-RESTAURANT
UTO KULM**

(Für Österreicher und Deutsche, welche noch nie in der Schweiz gearbeitet haben, kann eine Bewilligung besorgt werden.)



Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir zur Ergänzung unseres Teams
– Servicefachangestellte/n
– Jungkoch
Auf Ihren Kontakt freuen wir uns.
Restaurant Engel's, R. Engler
Brühlgasse 30, 9000 St. Gallen
Telefon 071 223 33 32 P 90056/38619

SEGETEN

SENIORENRESIDENZ ZÜRICH-WITIKON

*Die schönsten Aussichten
auf einen guten Arbeitsplatz*

Für unsere neue und moderne Seniorenresidenz an schöner Lage in Zürich-Witikon. Für unsere gepflegte Gastronomie suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung selbständige, flexible und initiative Mitarbeiter/innen für folgende Aufgaben:

**Koch
Chef de garde**
(bis zirka 20.00 Uhr)

Es erwarten Sie attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen. Ausländer nur mit Bewilligung B oder C; Personalzimmer sind vorhanden.

Bitte senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder verlangen Sie unseren Fragebogen.

Rolf Tinner, eidg. dipl. Küchenchef, und sein Team freuen sich auf Ihre Kontaktnahme.

Seniorenresidenz «Segeten»
Carl Spitteler-Strasse 70
8053 Zürich
Telefon 01 388 18 18

Eine Residenz
der Zürcher Kantonalbank.
© 90004/363413

Dampfkessel

Bistro Bar Buchs
Wir suchen auf 1. Februar 97 ev. früher eine aufgestellte, teamfähige, erfahrene

Barmaid/Kellnerin

die uns hilft, das zu bleiben was wir sind: "Best in Town". Ob Sie während der "heure bleue" gediegen Wein servieren oder um Mitternacht von 200 durstigen Kehlen umringt werden, Ihr freundliches Gesicht und den Überblick sollten Sie auf jeden Fall behalten. Interessiert an dieser Dauerstelle mit Perspektiven? Dann melden Sie sich bitte bei: Dampfkessel Bistrot-Bar GmbH
Herr M. Krüger
9470 Buchs SG
Tel. 081 756 48 45 (Bürozeit)

**Insrieren bringt
Erfolg!**

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser traditionsreiches Erstklass-Hotel suchen wir auf Januar 1997 oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Caissier/-ère/Réceptionist/in

Unbedingtes Muss für diese anspruchsvolle Stelle ist Ihre Gewandtheit und Sicherheit in der deutschen, italienischen und französischen Sprache, Zuverlässigkeit und Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Savoy Hotel Baur en Ville*****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 211 53 60

Member of **HT** The Leading Hotels of Switzerland



Gasthof zum Löwen

MOLLIS

Wiedereröffnung!

Im Dorfkern von Mollis werden wir am 30. Januar 1997 den stilvollen Landgasthof mit besonderer Atmosphäre wiedereröffnen. Unser Bijoux hat 30 Sitzplätze im A-la-carte-Restaurant, 80 im Bankettbereich und 40 im Dorfrestaurant.

Wäre es für Sie eine Herausforderung, in einem neu zusammengestellten Team die einmalige Erfahrung einer Wiedereröffnung mitzugestalten?

Dann sind Sie angesprochen!

Wir suchen per 27. Januar 1997 Gastgeber und Gastgeberinnen in den folgenden Positionen:

– Chef de service
– Servicemitarbeiter/innen
– Commis de cuisine
– Chef de partie

Gerne nehmen wir Ihre schriftliche Bewerbung entgegen.

Lulu und Heinz Schenkel, Gasthof zum Löwen,
Bahnhofstrasse 2, 8753 Mollis.

90059/238732

HOTEL & RESTAURANT
GRAUHOLZ
Autobahn A1, CH-3063 Ittigen/Bern



Wir suchen per 1. März 1997 aufgestellte

Réceptionsmitarbeiter/innen

Sie sind fröhlich, gästeorientiert und arbeiten gerne selbständig. Sie beherrschen D/F/E in Wort und Schrift und haben bereits Erfahrung im Réceptionsbereich.

Glauben Sie daran, dass zufriedene Gäste zufriedene Mitarbeiter voraussetzen? Schreiben Sie Teamgeist gross? Arbeiten Sie gerne mit EDV-Unterstützung (Visual, Word 6.0)? Sind Sie interessiert, bei der Neueröffnung eines Hotels mitzuhelfen?

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

Hotel & Restaurant Grauholz
Frau U. Junger
CH-3063 Ittigen



BEST WESTERN SWISS HOTELS

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
Commis de cuisine**

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
SWISS
INTERNATIONAL
HOTELS

89981/4693

Reception/ Administration/ Aide-du-Patron/ Direktionsassistent/in/ Réceptionist/in/ Sekretärinnen etc.
Küche/ Küchenchef/ Köchlein/ Commis/Jungkoch/ Bäcker/Konditor/ Hotelbäckerei etc.
Service/ Chef-de-Service/ Kellner/ Barman/Barmaid/ Serviceangestellte etc.
Hausdienst/ Hotel/Gouvernante/ Zimmermädchen/Portier/ Langenietarbeiter/in etc.
Divers/ Gärtner, Handwerker etc.
Suchen Sie Mitarbeiter oder Suchen Sie eine Stelle?
Dann rufen Sie einfach an!

**HOTEL
KRONEN
SARNEN**

皇冠
HUANG GUAN

Wir suchen für unser bekanntes und anspruchsvolles China-Restaurant

HUANG GUAN

eine freundliche, gepflegte, chinesische oder asiatische

SERVICEKRAFT

mit guten deutschen Sprachkenntnissen.

Wir bieten regelmässige Freizeit, 4 Wochen Betriebsferien.

Zimmer und Kost im Hotel.

Eintritt 1. Januar 1997 oder nach Vereinbarung.

Verlangen Sie Herr Andy De Jong, Chef de service, oder Herrn Stupan, Personalchef.

HOTEL KRONEN SARNEN

Bünigstrasse 130
6080 Sarnen
Telefon 041 660 66 33

P 90011/64084

ERLEBNIS
säntis
DER BERG

Wir sind eines der bekanntesten Ausflugsziele der Ostschweiz, 30 Minuten von St. Gallen entfernt. Die Säntisgasthäuser, mit dem romantischen Berghotel Schwägälp und den Gasthäusern Säntisjüpfel und Passhöhe sind bekannt für ihre grosse Ausflugsrestauration, für Seminare, Hochzeiten und Bankette.

Wir suchen in Jahres- oder Saisonstelle

Servicemitarbeiter/in Koch/Chef de partie Hilfskoch

Ein neues Zimmer oder Studio kann zur Verfügung gestellt werden. Wir bieten unseren Mitarbeitern eine vielseitige und interessante Tätigkeit in einer herrlichen Bergwelt. Zögern Sie nicht, der Berg ruft, lassen Sie sich durch die tolle Gegend hier im Appenzellerland verzaubern.

Telefonieren Sie, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Gasthäuser der
Säntis-Schwäbälp AG
Roland Schefer, Leitung Gasthäuser
9107 Schwägälp
Telefon 071 365 66 00

88439/136581

MÜLLI
MÜLLIGEN

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

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

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft 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

89568/135917

TOURISMUS



edelweiss

Edelweiss was fliegen heisst!

Edelweiss Air AG sucht

Flight Attendants.

Die nächsten Ausbildungskurse beginnen im März und April 1997.

Wenn Sie 20-30 Jahre jung sind, über gute Konversationskenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch verfügen, zudem kontaktfreudig, flexibel und von gepflegter, gewinnender Erscheinung sind und nicht vor unregelmässigen Arbeitszeiten zurückschrecken, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wenn ja, so verlangen Sie unsere Bewerbungsunterlagen über ☎ 01/816 55 64.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

0 90069/387599



Wir bedanken uns für Ihr Vertrauen
und die gute Zusammenarbeit
und wünschen Ihnen frohe Festtage
und ein erfolgreiches 1997.
hotel + tourismus revue, Verlag

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____



Inland
Ausland (Landweg)
Europa (Luftpost)
Übersee (Luftpost)

* inkl. 2% MwSt.

1/1 Jahr

Fr. 134.-*
 Fr. 168.-
 Fr. 228.-
 Fr. 299.-

1/2 Jahr

Fr. 79.-*
 Fr. 98.-
 Fr. 131.-
 Fr. 181.-

1/4 Jahr

Fr. 46.-*
 Fr. 58.-
 Fr. 75.-
 Fr. 99.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Porti. Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.-*

Bitte ausschneiden und einsenden an: **hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst**
Postfach, CH-3001 Bern

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Placement accéléré de la SSH

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emploi de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1021	Allainkoch	47	CH	sofort	D/E/I	VS/GR/BE-Oberl.	
1022	Küchef/Souschef	33	CH	sofort	F/D/E	ZH/West/CH	
1023	Küchef/Souschef	27	D	B	n. Var.	D/E/F	Zentral/CH
1024	Küchenchef	35	CH	sofort	I/D/F	Locarno/Lugano	
1026	Küchef/Souschef	43	CH	Febr. 97	D/F		
1027	Allainkoch	47	CH	sofort	D/E/I	GR/TI/VS/BE-Oberl.	
1028	Chef de partie	28	F	A	sofort	D/E/E	3-4*Hotel, GR/VS
1029	Koch	21	CH	n. Ver.	D/E/E	Rest., BE	
1030	Commis entremetier	25	CH	sofort	D/E/E	Zürich	
1031	Köchin	20	CH	Febr. 97	D/E/F	TG/SG	
1032	Sous-chef/Koch	32	D	C	Jan. 97	D/E	Tagesbetrieb
1033	Allainkoch	47	CH	sofort	D/E/I	GR/VS/BE-Oberl.	
1034	Commis de cuis./w.	22	CH	Jan. 97	D/E/F	Winterthur	
1035	Koch/Kellner	36	CH	sofort	D/E/E	zus. mit 4913	
1036	Koch	24	F	B	Jan. 97	D/E/E	zus. mit 4917, SG/AR/Al
1037	Jungkoch	22	CH	Jan. 97	D/E/E	ZH/SG/ZG/SZ/LU/GR	

2370	Chef de service	30	GR	B	sofort	D/G/E	Rest., ZG/ZH/LU
2371	Sefa	22	CH	Jan. 97	D/E/F	West-CH	
2372	Sefa/Buffer	46	CH	sofort	D	SH/Neuhausen/ bis 30. 1. 1997	

4915	Zimmerfrau	36	BR	B	sofort	P/E/I	ZH/ZG/LU
4916	Shiatsu Therapeut	28	CH	sofort	D/E/F	Kurhotel	
4917	Hilfskraft/w.	28	P	B	Jan. 97	D/E/E	zus. mit 1036, SG/AR/Al
4918	Nachtportier	52	I	A	sofort	D/I/F	BE/ZH/TI

Service/service

2356	Barman	34	CH	sofort	D/E	Bar/Pub, GR/VS/Skigebiet	
2357	Kellner	24	A	sofort	D/F/E		
2358	Sefa	29	CH	sofort	D/E/E	Baden/Wahlen/Muri	
2359	Barman	23	CH	Febr. 97	D/F/E	Bar/Dancing, Berggebiete	
2360	Kellner/Barman	26	P	B	Jan. 97	D/E/E	Zürich
2361	Kellner	24	A	Jan. 97	D/E/E	BE	
2362	Sefa	20	CH	Febr. 97	D/E/E	Bern+Umgeb.	
2363	Sefa	19	CH	Jan. 97	D/E/E	Rest./Café, ZH	
2364	Barmaid	23	CH	sofort	D/E/F	Disco/Bar, Skigebiete	
2365	Kellner	22	I	A	sofort	I/F/E	3-5*Hotel
2366	Kellner	31	D	A	Febr. 97	D/E/F	Basel/Chur/Zermatt
2367	Barmaid/Sefa	29	A	B	sofort	D/E/I	zus. mit 3431
2368	Barmaid	22	S	A	sofort	D/E	GR/VS
2369	Sefa	48	CH	n. Ver.	D/E/F	Interlaken+Umgeb.	

Administration/administration

3419	Anfangsrecept./w.	28	CH	sofort	D/F/E		
3420	Anfangsrecept./w.	28	CH	Febr. 97	D/F/E	ZH/AG/LU/BS	
3421	Receptionistin	26	CH	sofort	D/I/E	ZH/GR/Chi-CH	
3422	F&B/Betriebsass./w.	26	CH	sofort	D/F/E	3-4*Hotel, BE/SO	
3423	Receptionistin	56	CH	sofort	D/F/I	Hotel Garni, TI/GR	
3424	Geschäftsführer	42	CH	n. Var.	D/E	Tagesbetrieb, ZH	
3425	Receptionistin	19	CH	sofort	D/E/E	BE	
3426	Receptionistin	21	CH	sofort	F/D/E	VS/TI/VD/GR/ZH	
3427	Betriebsassistent	25	A	B	Jan. 97	D/E/E	Zürich+Umgeb.
3428	Receptionist	34	IND	B	sofort	D/E/F	Zürich
3429	Anfangsrecept./w.	20	I	B	n. Ver.	F/D/I	
3430	Receptionsprakt.	22	CH	Jan. 97	D/F		
3431	Receptionist	35	D	C	sofort	D/E/E	zus. mit 2367
3432	Receptionsprakt./w.	22	A	A	n. Ver.	D/E/F	West-CH
3433	Betriebsass./w.	23	CH	Jan. 97	D/E/E	West-CH/Skigebiete/ZH	
3434	Receptionsprakt./w.	29	CH	Jan. 97	D/E/E		

Hauswirtschaft/ménage

4904	Hofa/Hilfskouv./w.	19	P	C	Jan. 97	D/F/I	3-5*Hotel, ZH
4905	Buffetdame	43	CH	Febr. 97	D/E	3-4*Hotel, Bern/Luzern	
4906	Hilfskraft	40	I	C	n. Var.	F/I/D	West-CH
4907	Hofa/Gouvernante	24	D	A	Jan. 97	D/E/E	Bern+Umgeb.
4908	Hilfskraft/w.	28	P	A	sofort	P/F/D	
4909	Etagel/Lingerie	20	CH	Jan. 97	D/E/F	4-5*Hotel	
4910	Hilfskraft	51	CH	Jan. 97	D/E/F	BE	
4911	Hilfskraft/w.	26	CH	sofort	D/E	Bern	
4912	Zimmerfrau	29	I	A	sofort	D/I/E	
4913	Hofa	43	GR	B	sofort	D/G/E	zus. mit 1035
4914	Hofa/Sefa	25	CH	Jan. 97	D	ZG	

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungen anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschließlich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuertrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnieren-vous au Service de placement accéléré

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

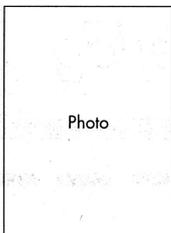
Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt préalable récupérable.

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)



Je suis à la recherche d'un emploi de: _____ Date d'entrée: _____

Nom: _____ Prénom: _____

Rue: _____ N° postal/Ville: _____

Né(e) le: _____ Nationalité: _____

N° téléphone privé: _____ N° téléphone professionnel: _____

Langue maternelle: _____ Permis de travail: _____

Type d'établissement souhaité: _____ Région: _____

Remarques: _____

Connaissances linguistiques:
 Allemand: _____ Français: _____ Italien: _____ Anglais: _____
 (1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:

Etablissement: _____ 1. _____ Lieu: _____ Fonction: _____ Durée: _____

2. _____

3. _____

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. Date: _____ Signature: _____

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:
Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, case postale, 3001 Berne (On n'a pas besoin de certificats!)

90066/84735



Nous vous remercions de votre excellente collaboration et de la confiance témoignée au cours de l'année écoulée et vous souhaitons une fructueuse année 1997.
 hotel + tourismus revue, l'édition

L'HÔTEL CHAVANNES-de-BOGIS

(180 chambres)

cherche

réceptionniste

Profil demandé:

- jeune, dynamique et motivé(e)
- français, anglais, allemand
- formation hôtelière souhaitée
- connaissances en informatique
- un atout: Fidélio.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou avec permis valable sont priés d'adresser leur dossier complet avec photo à:

M^{lle} Nathalie Merlin
HÔTEL CHAVANNES-de-BOGIS
Les Champs-Blancs
1279 Chavannes-de-Bogis



P 90054/131318

CARRIERE

collaborateur/-trice au support et à la formation

pour notre logiciel FIDELIO Food & Beverage.

Ce qui vous distingue:

- diplôme d'école hôtelière
- expérience dans le domaine F & B
- très bonnes connaissances de Fidelio F & B
- expérience informatique (produits Microsoft)
- bilingue français-allemand
- bonne culture générale
- bon contact humain
- volonté d'apprendre et don pour l'enseignement
- bonne présentation.

Nous assurons une formation interne étendue. Si ce poste intéressant et varié, aux multiples responsabilités et en contact permanent avec la clientèle, vous tente, nous serions ravis de faire votre connaissance.

Pour tout renseignement téléphonique, M. Michel Chervet (tél. 021 966 15 55) et M^{me} Evelyn Altorfer (tél. 01 733 74 00) se tiennent à votre disposition. Veuillez envoyer votre dossier complet à Check-In Data S.A., Av. de Florimont 1, 1820 Montreux.

CHECK-IN DATA S.A.

Informatique pour l'hôtellerie et la restauration

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

BEST/080673

Les étudiants de la SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

recherchent des

PLACES DE STAGE SERVICE ou CUISINE

22. 12. 1996-12. 1. 1997

et

30. 1. 1997-31. 8. 1997

Téléphone 021 962 99 64
M^{lle} F. Mast

90029/383471

«Hôtel 4 étoiles» de Lausanne cherche pour compléter son équipe

- cuisinier (chef de partie tournant)

avec de solides références

- jeune night-auditor

(langue étrangère: anglais), connaissance de Fidélio

- jeune employée de commerce à 50%

connaissant Excel et Word pour divers travaux administratifs.

Envoyer votre dossier complet avec photo sous chiffres 90078, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

90078/18473

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

HÔTEL★★★

RELAIS DE CÉLIGNY

RESTAURANT · BAR · PISCINE

Nous cherchons pour entrée à convenir

CHEF DE CUISINE QUALIFIÉ

(cuisine italienne soignée)

expérimenté, mais surtout motivé, créatif, flexible et en possession d'un permis de travail valable. Si vous êtes intéressé, envoyez votre dossier avec copies des certificats à la Direction du Relais de Céligny, 32, ch. du Port, 1298 Céligny.

90033/322580



LUISONI
CONSULENZE PROFESSIONALI SA

PROFESSIONALITA'
SOTTO OGNI PROFILO.

Primaria struttura internazionale operante nel campo della ristorazione, ricerca per punto vendita ubicato in Ticino:

direttore/direttrice

(età ideale 35/45 anni)

Preparazione professionale:

la ricerca e finalizzata a reperire candidati/e che dispongano di formazione specifica nel settore alberghiero, o in possesso di certificato di categoria A, che abbiano maturato probanti esperienze nella conduzione autonoma di analoga struttura.

Competenze e motivazioni:

La posizione contempla le seguenti mansioni: diretta conduzione del ristorante/bar in relazione al budget prefissato, allestimento e nuova ideazione carte vivande, menus, lunch. Interesse spiccato all'acquisizione di nuova clientela per banchetti, meeting, conferenze, nonché gestione autonoma degli acquisti. (Il settore amministrativo-contabile, essendo centralizzato, non rientra nel mansionario di servizio.)

Entusiasmo, creatività e fantasia, capacità di ampliare il raggio dei visitatori grazie anche al supporto a targa di importante organizzazione, dimistichezza nella conduzione del personale, secondo le più moderne metodologie di gestione integrata delle risorse umane, padronanza delle lingue nazionali e inglese, completano il quadro dei requisiti richiesti per occupare questa importante funzione che prevede remunerazione fissa mensile assicurata.

Garantita professionalità e discrezione.

P 90067/387597



Uffici - Via Balestra 9 - 6901 Lugano - Tel. 091/923 22 01 - 923 55 41

UN

POSTE

A

REPOURVOIR

!!!!!!

LE

BUREAU

DE PLACEMENT

HOTEL JOB

SSH

EST

LA

POUR

ACCUEILLIR

VOS

DEMANDES

ALORS

APPELEZ

LE

021/320.28.76

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



89910/1848

CARRIERE

Cherchons pour le 15 janvier ou date à convenir

sommelier

Envoyez votre candidature à

M. et M^{me} Pultau Mörle
Restaurant de la Plage
1028 Prévèrenges.

90040/71773

INTERN. STELLENMARKT

Holiday Inn LHASA

Tibet, P.R.C.

Holiday Inn Lhasa is 3600 m above sea-level and has 486 comfortable guest rooms with 2 Western Restaurants, 2 Chinese Restaurants and a Tibetan Restaurant.

We are looking for the next Summer Season (April-October) for a young Sous-chef for our Western Kitchen - who can lead and teach a team of 40 cooks.

We offer an attractive package with return flight, tax free salary, 6 months work, 1 month holiday paid, one month bonus, and free accommodation.

Interviews will be from 5th-8th January 1997.

Should you be interested to work on the Roof of the World please send your c.v., application and certificates to:

Leo Muehlebach
c/o B. Caminada Muehlebach
Faltscharidas
7180 Disentis

Tel/fon 081 947 56 90
Fax 081 947 45 53

90103/387815

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

HOTEL TRES PLAYAS
E-07838 COLONIA DE SANT JORDI
MALLORCA TELEFON 71 65 51 51
TELEFAX 71 65 56 44

KONTAKTSTELLE SCHWEIZ
FREIE STRASSE 5, TELEFON 052 721 55 66
CH- 8501 FRAUENFELD TELEFAX 052 721 17 39



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
90100/356760



HOTEL BAD SCHACHEN

Internationales Sommersaisonhotel ersten Ranges,
200 Betten, sucht in Jahresstellung ab sofort oder
nach Übereinkunft

Empfangschefin

welche während der Saison (April bis Oktober) den Empfangsbereich (Fidelio) nach entsprechender Einweisung selbstständig führt und zwischen November und März Aufgaben in Verwaltung und Marketing übernimmt.

Auf ein längerfristiges Engagement wird reflektiert. Gute englische und französische Sprachkenntnisse sind erforderlich. Die Dotierung entspricht den Anforderungen an diese Position in einem sehr persönlich geführten Haus.

Bewerbungen werden auf Wunsch vertraulich behandelt und sind erbeten an

HOTEL BAD SCHACHEN
z. Hd. Herrn Dir. G. Kämer
D-88131 Lindau (Bodensee)
Tel. 0049/ 8382/ 298604

90063/387570



HOTEL BAD SCHACHEN

Internationales Sommersaisonhotel ersten Ranges,
200 Betten, sucht in Jahresstellung ab sofort oder
nach Übereinkunft

1. Hausdame

welche während der Saison (April bis Oktober) den Etagenbereich nach entsprechender Einweisung selbstständig führt und zwischen November und März Aufgaben wie Planung, Beaufsichtigung der Renovierungsarbeiten usw. übernimmt.

Auf ein längerfristiges Engagement wird reflektiert. Gute englische Sprachkenntnisse sind erforderlich. Die Dotierung entspricht den Anforderungen an diese Position in einem sehr persönlich geführten Haus.

Bewerbungen werden auf Wunsch vertraulich behandelt und sind erbeten an

HOTEL BAD SCHACHEN
z. H. Herrn Dir. G. Kämer
D-88131 Lindau (Bodensee)
Tel. 0049/ 8382/ 298604

90062/387570



Hier könnte Ihr Kaderinserat stehen!

Rufen Sie uns an unter Tel. 031 370 42 22

Südengland - Sefa, Hofa für sofort

Möchten Sie Ihre Englischkenntnisse aufbessern und zugleich in einer kleineren Pension (Bed & Breakfast) arbeiten.

Auskunft: Telefon 055 244 13 61.

84548/385495

Manhattan/New York

Suche Manager/Partner für Wine/Beer & Cigar-Bar.
Investition \$ 100.000,00.
(Investoren-Visa wird eingeholt).
P.O. Box 1387
Avenue of America
USA - NY, NY 10185-1387

P 90086/385174

ÜBERSETZUNGSDIENST

JCW SERVICES, Wiesmattstr. 18, CH-4310 Frensdorf,
☎ 061 422 06 57 Fax 061 422 06 56

Ob Sie sich in USA • CANADA • AUSTRALIEN • NEUSEELAND oder auf Kreuzfahrtschiffen bewegen, erwartet man, dass Sie sich in ENGLISCH bewerben. Mit unseren englischen, gastgewerblich orientierten Spezialisten bieten wir Ihnen eine professionelle Übersetzung Ihrer Unterlagen (Lebanauftrag/Zeugnisse). Rufen Sie an oder verlangen Sie unseren Prospekt.

78870/308913



auch als Geschenk!
Telefon 031 370 42 22

STELLENGESUCHE

International erfahrener
Barman 90104/387624

29jährig (D), für Schneebar, Hotelbar, ab sofort verfügbar. (Saison 1996/97).
Offerten unter Chiffre 90104 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Ihr Aushilfskoch

kurzfristige Aushilfe, tage-, wochenweise, von versiertem Koch.

Telefon 041 787 30 33 abends.

86610/386144

Österreichische
Köche/Servicekräfte

zu vermitteln.
Weyermann Personal Agentur
Postfach 22
9472 Grabs
Telefon 081 740 32 50

89786/291293

Sie, 25jährig (CH) und er, 26jährig (D) suchen ab 1. März 1997 neue Herausforderung in einem 4- oder 5-Stern-Hotel. Sie, mit Hotelfachabschluss, sucht eine Stelle als **Anfangschef de service**.

Er, langjährige Berufserfahrung in CH-Küche, sucht **Sous-chef-Einstiegsstelle**.

Interessiert? Bitte melden Sie sich unter Chiffre 90019, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern. Wir freuen uns auf Ihre Angebote.

90019/329525

26jähriger, gel. Sanitärinstallateur, mit Verkaufserfahrung, sucht neue Stelle als **Allrounder**

für Reparaturen, Garten, Mithilfe in Haus und Küche. Ganze Deutschschweiz.
Urs Schwaller, Kleinfeldstrasse 510,
4652 Winznau, Telefon 062 295 39 14.

90055/387599

Jung und voller Schwung!
Motivierter, belastbarer Koch (D), 26jährig, mit vielen Ideen, speziell in der vegetarischen Küche, sucht Stelle als **Jungküchenchef oder Sous-chef**

mit Perspektive, PC-Kenntnisse. Benötigte A-Bewilligung für laufende Saison.
Telefon 01 241 03 48

90091/387595

Erfahrener Küchenchef mit sehr guten Leistungsausweisen sucht **neuen Wirkungskreis**

in gepflegtem Spezialitätenrestaurant. Bern und Umgebung.
Offerten unter Chiffre 90092 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

90092/387596

CH-Hotelfachmann, 43jährig, mit Kadererfahrung in allen Sparten der Hotellerie und mit Ausländerfahrung, sucht auf Frühling 1997

Sommersaisonstelle als Kadermitarbeiter

Sprachen: D/F/E/Sp.

Mehrjährige Mitarbeit erwünscht.

Kontaktaufnahme bitte unter Chiffre 89744 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89744/346500

Qualifizierter

Küchenchef

aus Auslandsaufenthalt zurück, sucht neuen Wirkungskreis in Saison- oder Jahresstelle (ganze CH). Eintritt ab sofort möglich. **Telefon 061 841 16 52** (ab 17 Uhr).

90081/386657

Chef de cuisine

qualifié, avec références, 39 ans, CH, cherche

place de travail

à l'année, hôtel 3* et 4* ou restauration. De suite ou à convenir.

Téléphone 091 871 14 21

89912/270008

Hotelier mit langjähriger Erfahrung im internationalen Marketing und Verkauf, fundierten Kenntnissen in Hotellerie und Tourismus, sucht

neue Herausforderung

in der Schweiz oder im Ausland. EU-Bewilligung vorhanden. Ausländerfahrung in verschiedenen ****-Hotels in Asien. Kontakte zu Tourismus und Grosskonzernen für Incentive-Geschäfte. Gewandtheit mit Presse und Behörden. Reisebereitschaft weltweit... D/F/E/Sp, gewinnende **Persönlichkeit** mit hoher Einsatzbereitschaft erwartet Ihre Zuschriften unter Chiffre 90021, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

90021/327433



Suchen Sie das Außergewöhnliche?

Unsere 5-Sterne-Deluxe-Anlage Vila Vita Parc in Portugal an der Algarve, Mitglied von „The Leading Hotels of the World“, bietet ihren Gästen in 182 Zimmern und Suiten Komfort in höchster Vollendung. Dazu tragen außerdem fünf Restaurants und sieben Bars bei. Für Tagungen, Seminare und Bankette stehen sieben Konferenzräume mit multimedialer Ausstattung zur Verfügung. Zu den Freizeitmöglichkeiten zählen beispielsweise vielfältige Wassersportarten während der Sommermonate, eine 9-Loch-Pitch & Putt-Golfanlage, ein 18-Loch-Minigolfplatz, fünf Tennisplätze und eine Squashhalle. Die hoteleigene Yacht sowie spezielle Golfangebote auf ausgesuchten Golfplätzen runden dieses Angebot ab.

Wir suchen zum baldmöglichsten Eintritt eine/einen

STELLVERTRETENDE/N DIREKTOR/IN

In dieser Position sind Sie als perfekter Gastgeber verantwortlich für eine internationale, anspruchsvolle Gästeklientel, für die Vertretung des General Managers in allen Bereichen sowie die Mitarbeiterführung.

Sie haben ein perfektes Auftreten und ein positives Erscheinungsbild, kennen den nationalen wie auch den internationalen Markt, besitzen gut fundierte Deutsch-, Englisch- und Portugiesisch- bzw. Spanischkenntnisse und sind zwischen 30 und 35 Jahre alt.

Wir bieten eine hervorragende Position in einem internationalen Unternehmen, in dem Qualität und Leistung zählen und auch dementsprechend honoriert werden.

Wenn Sie diese Voraussetzungen erfüllen, freuen wir uns auf Sie. Ihre aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Bild und Gehaltsvorstellung senden Sie bitte an:

VILA VITA Hotels
Herrn B. Jandl, Generaldirektor
Münchener Straße 1, D-60329 Frankfurt

Vila Vita Parc, Algarve, Portugal
Hotel und Feriendorf Pannonia, Burgenland, Österreich
Burghotel Dinklage, Deutschland
Schloßhotel Oberstozingen, Deutschland

Recommended by Bernhard Langer

UR 90062/386765

Ein Inserat in der htr bringt Erfolg!



Heisses Erlebnis am runden Tisch



Viel Erlebnis mit wenig Aufwand bietet man seinen Gästen mit dem Heissen Tisch. Wie das funktioniert, zeigt BLANCO. Seite 3

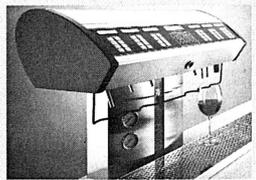


Edito

Sie halten den letzten Marktplatz des Jahres 1996 in den Händen. Der jüngste Spross der *hotel + tourismus revue* hat sich bereits nach kurzen 8 Monaten gut entwickelt, etabliert und lehrte doch einigen Gastrotiteln das Fürchten. Der Marktplatz macht jetzt eine Weihnachtspause und erscheint wieder am 30. Januar 1997 mit neuen Themen in den Bereichen Produkte, Portraits und Konzepte. Dann allerdings unter neuer Regie, da dieser «marktplatz» auch der letzte unter meiner Leitung ist. Weil sich meine Firma ebenfalls gut entwickelt hat, fehlt mir in Zukunft die nötige Zeit, um alle zwei Wochen eine Zeitung herausgeben zu können. Ich bin jedoch sicher, dass mein Nachfolger den Marktplatz professionell und auf selbem Niveau weiterführen wird. Wer es ist? Lassen Sie sich doch überraschen...

Bleibt mir, Ihnen eine herrliche Wintersaison zu wünschen, den Bergregionen viel Schnee und Sonne, Ihnen allen umsatzstarke Festtage und ein gesundes 1997, mit hoffentlich vielen glücklichen Augenblicken, in denen Sie stolz darauf sind, einer so vielseitigen und herrlichen Branche anzugehören wie der Schweizer Hotellerie und Gastronomie.

Rolf Mantel



**Schön und gescheit:
Ausschankanlagen
von WMF-Hogatron.**

Seite 4



**Sulcus Hospitality
Schweiz AG:
Partner statt Kunden.**

Seite 5



**Forum:
Die ganze Schweiz
eine Beiz?**

Seite 7

The Noble Prize of Botany

Wacholder

Gordon's Gin genießt seit langem das Privileg, zuerst und vor allen anderen die edelsten Wacholderbeeren der Toskana für sich auslesen zu dürfen. Doch nicht nur in der Qualität, sondern auch in der Menge der verwendeten Beeren übertrifft diese Marke jeden anderen Gin. Der Wacholder bildet das Herz von Gordon's Gin und schenkt ihm seinen einzigartigen Geschmack, seine Tiefe, seinen Reichtum und seine Sanftheit.

Angelikawurzel

Diese spezielle Wurzel, die man in feinsten Qualität nur in Sachsen findet harmonisiert die vielen verschiedenen Aromen im Gordon's Gin. Sie rundet Gordon's Gin ab dank ihrer zurückhaltenden leichten Holznote.

Koriander

In seiner besten und würzigsten Form kommt er aus Moldavien: Der Koriander ist dem dominierenden Wacholder ein wichtiger Begleiter, er verfeinert dessen Aroma und gibt noch sein leichtes Zitronenaroma dazu.

Diesen drei Grundelementen fügte Alexander Gordon dazumals noch mehrere Zutaten hinzu. Immer Zutaten bester Herkunft, die als Geheimnis bis heute im Originalrezept festgehalten sind. Alles zusammen ein Rezept für Qualität, unerreicht bis heute und offiziell anerkannt seit 225 Jahren.



Spirit of Excellence



Gordon's London Dry Gin 37,5 Vol. : Hat die Goldmedaille IWSG 1995 (International Wine & Spirit Competition) und die Grand Gold Medals der "Monde Selection" 1996 gewonnen.

Gegessen wird, was auf den Tisch kommt

Eine garantiert heisse Runde erlebt, wer am Heissen Tisch von BLANCO Platz nimmt.

Text: Rolf Mantel

Essen ohne starre Menufolge, à la discrétion und erst noch selber zubereitet, was will das Gästeherz mehr? Der Heisse Tisch von BLANCO SCHWEIZ macht ein Esserlebnis besonderer Art möglich. Der runde Tisch aus Edelstahl mit einem Durchmesser von 120 cm bietet Platz für vier bis sechs Gäste. In der Ständersäule unterhalb des Tisches befindet sich eine Elektroheizung. Im Betrieb bildet sich in der Mitte des Tisches eine Kochmulde von etwa 40 cm Durchmesser und 2,5 cm Tiefe, ähnlich einem Wok. Die Zutaten werden in dieser Mulde zubereitet, die Hitze kann von 140 bis 220°C reguliert werden.

Claus Hörr, Geschäftsführer der BLANCO SCHWEIZ.

Essen am Heissen Tisch, wie funktioniert das?

Am Heissen Tisch zu essen, ist für Gäste ein völlig neues Erlebnis. Aber, wie funktioniert das? Die Zutaten werden auf einem Buffet angerichtet, die Gäste können sich so ganz nach ihrem Gusto selbst bedienen. Ein paar Tropfen Öl in die heisse Kochmulde geben und schon darf mit dem Essplausch begonnen werden. Meeresfrüchte, Pilze, Gemüse, diverses Fleisch, Fisch, asiatisch, mexikanisch oder echt schweizerisch zubereitet. Der Auswahl sind praktisch keine Grenzen gesetzt. Die Garmethode kommt aus Japan und ist dort als Teppan-Yaki bekannt. Sie ist besonders nährstoff- und vitaminschonend, weil das Kochgut nur kurz aber scharf erhitzt wird.

Verschiedene Wärmebereiche

Der Heisse Tisch besitzt verschiedene Zonen: Die Heizzone als Kochbereich in der Mitte (Ø 40 cm), als drumherum den Warmhaltebereich, ein Ring von ca. 20 cm, und den Essbereich, als äussersten Ring, welcher völlig kalt bleibt. Da sich die Heiz-

Viel Erfolg mit wenig Aufwand

Das Konzept des Heissen Tisches kommt Gastronomen sehr entgegen. Die Zutaten werden vorbereitet und auf einem Buffet angerichtet, und das war dann auch gleich die ganze Arbeit der Küche, der Service kann sich voll und ganz den Gästen und dem Getränkeverkauf widmen, da sich die Gäste ja selber verpflegen, das beruhigt den Ablauf – vor allem bei vollem Haus.

Kommunikatives Esstheater

Für Gäste ist das Essen am Heissen Tisch ein kommunikatives Erlebnis. Man kommt sich näher, spricht miteinander, es entsteht eine ungezwungene, zuweilen ausgelassene Atmosphäre.

re, gute Stimmung ist garantiert. Claus Hörr, Geschäftsführer der BLANCO SCHWEIZ: «In einer Zeit, wo Menschen immer weniger miteinander reden, ist es wichtig, dass man seinen Gästen eine Chance gibt, sich zu unterhalten. Vielleicht kommt der Heisse Tisch gerade deswegen so gut an.»

Flambieren direkt auf dem Tisch

«Bis anhin wurde am Tisch flambiert. Mit dem Heissen Tisch von BLANCO kann jetzt direkt auf dem Tisch flambiert werden.» Claus Hörr meint weiter: «Als krönenden Abschluss eines gelungenen Essens den Dessert auf dem Heissen Tisch flambieren, entlockt jedem Gast ein Kompliment.»

Auch im Freien ein Erlebnis

Der Heisse Tisch kann selbst im Freien genutzt werden. Sein 5 Meter langes Kabel sorgt dafür, dass es keine Anschlussprobleme gibt, und die wetterfeste Ausführung ermöglicht es, den Tisch das ganze Jahr über im Freien stehen zu lassen. Gereinigt ist der Heisse Tisch problemlos und rasch, Wasser und Reinigungstücher genügen und schon glänzt die elegante Tischfläche aus Edelstahl wieder. Rundum eine heisse Sache...

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

BLANCO SCHWEIZ
Haushalttechnik
Feldstrasse 25
Postfach 128
4663 Aarburg
Tel: 062 787 20 80
Fax: 062 787 20 88

Antworttalon

Das interessiert mich:

- Senden Sie mir Ihre Unterlagen zum Heissen Tisch.
- Ich möchte den Heissen Tisch in Aktion erleben. Nehmen Sie mit mir Kontakt auf.

Firma: _____

Ansprechperson: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Tel: _____

Einsenden oder faxen an:

BLANCO SCHWEIZ, Feldstrasse 25, 4663 Aarburg,
Tel: 062 787 20 80, Fax: 062 787 20 88.

Technik, die man sehen darf

Ausschankanlagen braucht man nicht mehr zu verstecken, die sind jetzt so schön, dass man sie ruhig zeigen kann. WMF-Hogatron stellt sie vor. Redigiert von Reto Winter

Schon auf den ersten Blick signalisiert der neue Offenausschank von WMF-Hogatron moderne Technik und hohen Bedienkomfort. Tatsächlich verbirgt sich hinter der eleganten Hülle mit ihrer Wärme und Harmonie ausstrahlenden Optik eine zukunftsorientierte Technik. Es ist ein Gerät entstanden, das voll auf die hohen Ansprüche der Gastronomie ausgerichtet ist. Die einfache Bedienung, eine integrierte Intelligenz, die den Stand-Alone-Betrieb ermöglicht, die Verwaltung von bis zu 63 Kellnern, Anschlussmöglichkeit von Kaffeemaschinen, Spirituosenauschank oder Biersäule sowie die Programmierung von 3x255 Produkten (auch Speisen), sind die Merkmale des vollelektronischen Offenausschanks von WMF-Hogatron.

Technik, die sich zeigen lässt

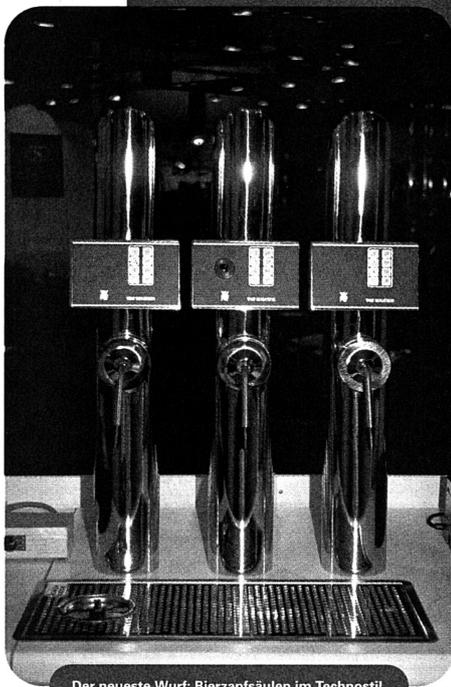
Schankanlagen gehören zum gastronomischen Inventar und sind damit Bestandteil der sichtbaren Einrichtung. Um so wichtiger, dass sie neben der Bedienerfreundlichkeit auch dem Gast ein angenehmes Bild vermitteln. Die nach hinten gezogene Ellipse wirkt elegant und harmonisch und sorgt auch zum Gast hin für eine ansprechende Optik. Weiche, dennoch klare Linien gliedern das Gerät übersichtlich. Das Servicepersonal hat einen gleichermassen bequemen Blick auf die Tastaturfelder wie auf die Ausläufe. Das Kellnerschloss ist dort angebracht, wo es hingehört, nämlich leicht erreichbar in der Mitte des Geräts. Alles in allem: ein High-Tech-Gerät mit einer Soft-Tech-Optik.

Schnellerer Service – zufriedene Gäste

Mit den technisch ausgereiften Gerätekomponten für den Offenausschank von WMF-Hogatron, sind gastronomische Betriebe allen Anforderungen gewachsen. In Spitzenzeiten kann eine Bedienung an allen Ausgabestellen gleichzeitig zapfen. Selbstverständlich immer in den vorprogrammierten und gewählten Mengen. Schnellerer Service und zufriedene Gäste sind das Ergebnis. Pro Schankventil können bei der Kombisäule bis zu acht verschiedene Abgabemengen programmiert werden, bei der Biersäule sind es acht und beim Weinfass sechs verschiedene Mengen.

Mixen und unterbrechen – die Technik macht's möglich

Wird ein Zapfvorgang einmal frühzeitig gestoppt, zum Beispiel wenn das Getränk ausgeht, ist das für das Gerät kein Problem. Die Restmenge wird kellnerspezifisch gespeichert und kann anschliessend zu Ende gezapft werden. Das automatische Leermeldesystem zeigt ausserdem durch ein optisches Signal an, wenn das für die exakte Dosierung notwendige Fördergas zur Neige geht. Selbst Mixgetränke bewältigt das System spielend, wenn sie einmal programmiert sind. Nehmen wir zum Beispiel das beliebte «Panaché»: nach der Freigabe des Erstgetränks, bei unserem Beispiel dem Bier, erfolgt die Freigabe der Folgegetränke. Bis zu fünf Komponenten sind programmierbar. Der



Der neueste Wurf: Bierzapfsäulen im Technostil.



Peter Allemann, Geschäftsführer der WMF-Hogatron Schweiz bei der Präsentation der neuen Ausschankgeneration.

Jedes Getränk sicher und schnell im Griff

Aber bevor gezapft werden kann, muss sich das Servicepersonal am Gerät angemeldet haben. Eine Einheit kann bis zu 63 Kellner verwalten. Die Kellnerstifte, – jeder ist übrigens ein Unikat – sind auf die jeweilige Komponente programmiert. Entnahme ohne Berechtigung ist absolut ausgeschlossen. Der Offenausschank von WMF-Hogatron ist damit nicht nur schnell und wirtschaftlich, sondern auch sicher.

Nicht nur im laufenden Service, sondern auch bei Abrechnung und Warenwirtschaft macht sich das System bezahlt. Jedes Getränk

hat man damit sicher im Griff. Das so viel Technik auch noch schön aussehen kann, hat WMF-Hogatron hiermit bewiesen...

Folgekredit kann sogar an externe Geräte weitergegeben werden. Bei Cuba Libre wird die Cola an der Kombisäule und der Rum am Spirituosengerät gezapft. Insgesamt können bis zu 255 Schankartikel gespeichert werden, zusätzlich ist die Verwaltung weiterer 255 externer Artikel wie Kaffee oder Spirituosen möglich. Der Offenausschank ist nicht mehr auf die Hilfe

«fremder» Intelligenz angewiesen, sondern er ist auch im Stand-Alone-Betrieb als vollwertige Kasse mit allen Abrechnungsfunktionen einsetzbar, die auch den Kellner-X- und -Z-Abschlag beinhalten. Jedes Getränk wird automatisch auf die Bedienung boniert, die es entnommen hat. Der Tagesumsatz jedes Mitarbeiters wird detailliert über den Kellnerstift erfasst und belegt. Es gibt keine komplizierten Einzelabrechnungen mehr nach Feierabend. Ausserdem können bis zu 255 Speisen verwaltet und ein Küchendrucker angesteuert werden. Dank der neuen WMF-Hogatron-Philosophie verringert sich der Montageaufwand erheblich. Natürlich kann auch über separate Abrechnungsgeräte, Verbundkassensysteme und PC-Verwaltungen problemlos abgerechnet werden.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

WMF-Hogatron AG
Bollstrasse 61
3076 Worb
Tel: 031 839 74 74
Fax: 031 839 39 65



Das automatische Leermeldesystem sorgt dafür, dass kein Schaum in die Bierleitung kommt.

Partner statt Kunden



Die aus der Lodgistix AG hervorgegangene Sulcus Hospitality Schweiz AG ist ein starker Partner für die EDV in Hotellerie und Gastronomie. Karim Toledano, Marketing Manager der Sulcus, legt im Interview einige Ansichten und Visionen der Firma dar.

Interviewer: Rolf Mantel



Karim Toledano, Sales & Marketing Manager von Sulcus Hospitality Schweiz: «Kunden sind für uns Partner».

MP: «Die Sulcus Hospitality Schweiz AG ist aus der früheren Lodgistix AG hervorgegangen, erklären Sie uns bitte die Besitzverhältnisse und wie es dazu kam.»

Karim Toledano: «Die Lodgistix AG war eine eigenständige Aktiengesellschaft, mit der Lizenz für den Vertrieb von Lodgistix Front Office Lösungen und Squirrel Kassensystemen. Die Lizenz wurde von der Sulcus Hospitality Group dem internationalen EDV-Multi erteilt. Als sich die Tore der Lodgistix schlossen, haben sich einige Mitarbeiter zusammengetan, mit Hilfe des Stammhauses Sulcus Hospitality Group die Aktiva der Lodgistix aufgekauft, und am 1. Juni 1996 die Sulcus Hospitality Schweiz AG gegründet. Sulcus Hospitality Schweiz AG ist in Rothenburg, am Sitz der früheren Lodgistix, domiziliert. Ein Grossteil der Mitarbeiter blieb dabei, die Produktpalette ebenfalls. Bestehende Kunden haben dank der guten Kundenbetreuung während der Übergangsphase von dem Wechsel nichts gespürt.»

MP: «Was sind die Stärken der Sulcus Hospitality Schweiz AG?»

Karim Toledano: «Wir verkaufen nicht nur Front Office Programme oder Kassensysteme, wir verkaufen



«Welcome to the hospitality of Sulcus»: Gastfreundschaft als neues Image.

so zeitaufwendige Besichtigungstouren mit Interessenten, die manchmal über sämtliche Stockwerke gehen, sparen. Die gewonnene Zeit kann für die Pflege der Gäste verwendet werden.»

MP: «Auf was sollen Hoteliers beim Kauf einer Front Office Software-Lösung achten?»

Karim Toledano: «Die Software soll rasch erlernbar sein, damit neue Réceptions-Mitarbeiter schnell eingeführt sind. Sie soll der Crew Arbeit abnehmen, soll auf einen Blick eine Übersicht über die aktuelle Zimmersituation geben. Das Check-in / Check-out Handling soll speditiv und unkompliziert sein. Listen sollen sich den Bedürfnissen des Hoteliers anpassen lassen. Das wichtigste aber ist, dass man sich einen verlässlichen Partner für die Betreuung sucht, denn mit diesem Partner wird man die nächsten paar Jahre zu tun haben und da ist es wichtig, dass der Support aber auch die Chemie im Zwischenmenschlichen stimmt.»

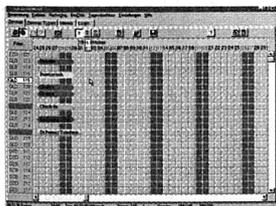
tionalen Markt erprobt. Sulcus Hospitality Group zählt weltweit rund 15000 Kunden. Das Know-how von 52 Niederlassungen auf der

Inn Maxx, die Front Office Lösung für kleinere und mittlere Betriebsgrößen, die in der Schweiz bereits 40mal erfolgreich installiert wurde.

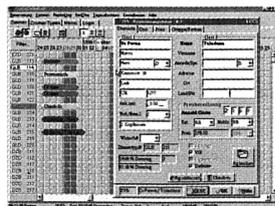
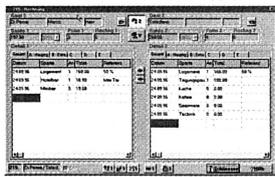
Winnfinity, die Front Office Lösung für mittlere und grössere Betriebe, welche natürlich Windows 95 und Windows NT fähig ist. Die Software wurde intuitiv gestaltet. Das heisst, dass sie rasch erlernbar und einfach zu bedienen ist, was dem regen Personalwechsel einer Réception entgegenkommt.»

dikarte garantiert. In naher Zukunft wird es auch möglich sein, dass ein Gast in einem Reisebüro, zum Beispiel in Japan, per Virtual Reality die Zimmer eines Schweizer Hotels besichtigen kann.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Sulcus Hospitality Schweiz AG
Buzibachring 1
6023 Rothenburg
Tel: 041 289 10 10
Fax: 041 289 10 20



Mit dem übersichtlichen Zimmerplan immer auf dem neuesten Stand.



vielmehr Dienstleistungen. Dabei setzen wir ganz klar auf ein Beziehungsmanagement. Kunden sind für uns Partner. Partner behandelt man gut, weil man sie langfristig behalten möchte. Ist ein Projekt verkauft, beginnt unsere Dienstleistung erst richtig, sie hört nicht schon dann auf, wenn der Vertrag unterschrieben wurde. Da wir zu unseren «Partnern» gute Beziehungen pflegen, können gegenseitig auch unkonventionelle Lösungen gefunden werden. Unsere Softwarelösungen sind im interna-

ganzen Welt sorgt stets dafür, dass unsere Software stetig den neuen Bedürfnissen angepasst wird. Dieses Jahr sind wir gleich mit mehreren Neuheiten auf den Markt gekommen: SquirrelLite, die Touch-Screen-Kassenlösung für kleinere und mittelgrosse Betriebe mit bis zu drei Arbeitsstationen.

uns, selbst kleinere Betriebe, für wenig Geld – 700 bis 2000 Franken pro Jahr, je nach Betriebsgrösse – an das Global Distributions System anschliessen lassen und so weltweit von rund 40000 Reisebüros Buchungen direkt in ihr Front Office Programm empfangen. Diese Buchungen sind bereits per Kre-



Die Maxxis führen bei der Inn Maxx Softwarelösung den Benutzer durchs Programm.

Antworttal

Ich möchte mehr Informationen:

- Senden Sie mir Unterlagen über die Lodgistix Front Office Gesamtlösung.
- Ich möchte mehr Informationen über Inn Maxx, die Front Office Software für kleinere und mittlere Betriebe.
- Senden Sie mir Informationen über die Touch Screen Kasse Squirrel.

Firma: _____

Ansprechperson: _____

Adresse: _____

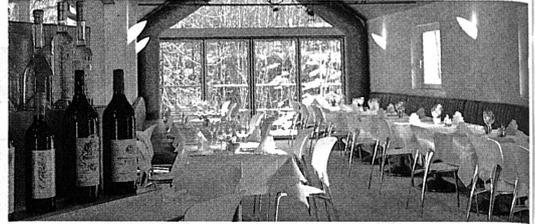
PLZ/Ort: _____

Tel: _____

Fax: _____

Einsenden oder faxen an: Sulcus Hospitality Schweiz AG, Buzibachring 1, 6023 Rothenburg, Tel: 041 289 10 10, Fax: 041 289 10 20.

Weiterkommen in Hotellerie und Gastronomie



Lehrgang im Hotel- und Gastromanagement

Grundlage für die langfristig erfolgreiche Führung eines gastronomischen Betriebes ist ein breites Spektrum an Fachwissen und Engagement in die laufende Weiterbildung.

Top-Leistungen sind gefragt

Schöne Zimmer, saubere Küche und guter Service genügen schon lange nicht mehr. Erfolg beginnt im Management. Unser 20tägiger Intensiv-Lehrgang gibt Ihnen eine solide Basis für die grundlegenden Elemente des Managements in Hotellerie und Gastronomie.

Gesamtschweizerisches Klubschulzertifikat

Unsere Lehrkräfte sind ausgewiesene, praxisnahe Fachspezialisten mit grosser Erfahrung und aktuellem Know-how. Sie sorgen für beste Voraussetzungen zum Erreichen des Lernziels. Über 50 Jahre Erfahrung in der Erwachsenenbildung garantieren für die hochstehende Qualität der Klubschule Migros.

Erstklassige Weiterbildung für Leute vom Fach

Der Lehrgang richtet sich an Fachleute aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Angesprochen sind alle die weiterkommen wollen.

Die Fachbereiche des Lehrgangs

Marketing, Verkauf (inkl. WinWord) 7 Tage

Mitarbeiterführung 3 Tage

Mitarbeitermanagement 3 Tage

Finanzbuchhaltung 1 Tag

Finanzkennzahlen, Finanzwesen (inkl. Excel) 4 Tage

Food and Beverage-Management 2 Tage

Nächste Lehrgänge

Biel April 97 und Oktober 97

Basel ab Juli 97

Chur ab April 97

St. Gallen ab Oktober 97

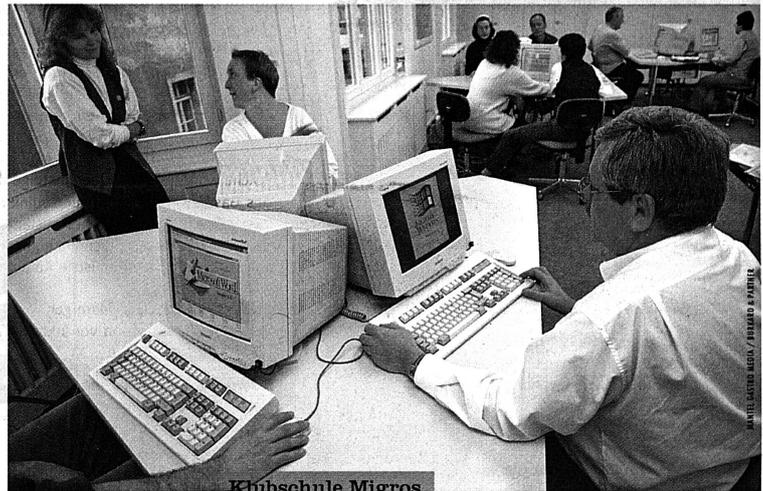
Luzern ab Mai 97

Brig ab November 97

Dauer und Kosten:

20 Kurstage Fr. 4000.— (exkl. Material und Prüfungsgebühr.)

Unterricht in Kleingruppen bis max. 12 Personen.



Klubschule Migros

Reichsgasse 25

Klubschule Migros

7002 Chur

Unionsgasse 13

Tel. 081-252 66 88

2500 Biel

Fax 081-257 17 49

Tel. 032-322 88 33

Fax 032-322 71 40

Klubschule Migros

Jurastrasse 4

4053 Basel

Tel. 061-366 96 66

Fax 061-361 99 78

Klubschule Migros

Schweizerhofquai 1

5004 Luzern

Tel. 041-418 86 66

Fax 041-418 66 22

Klubschule Migros

Brühlgasse 15

9004 St. Gallen

Tel. 071-223 25 24

Fax 071-223 22 60

Klubschule Migros

Belalpastrasse 1

3900 Brig

Tel. 027-923 44 85

Fax 027-923 70 37

Noch Fragen zum Kurs?
Rufen Sie Frau C. Eggli an,
unsere Kurskoordinatorin.

Telefon 032-322 88 33



Für weitere Informationen senden wir Ihnen gerne unsere Unterlagen.

Ich bestelle eine Informationsbroschüre Ich melde mich an für den Lehrgang in _____ im Monat _____

Vorname/Name _____

Adresse _____ PLZ _____ Ort _____

Telefon _____ Datum _____ Unterschrift _____

BITTE EINSENDEN ODER FAXEN AN EINE DER OBENSTEHENDEN KLUBSCHULEN.

**école-club
klubschule
scuola club
migros**

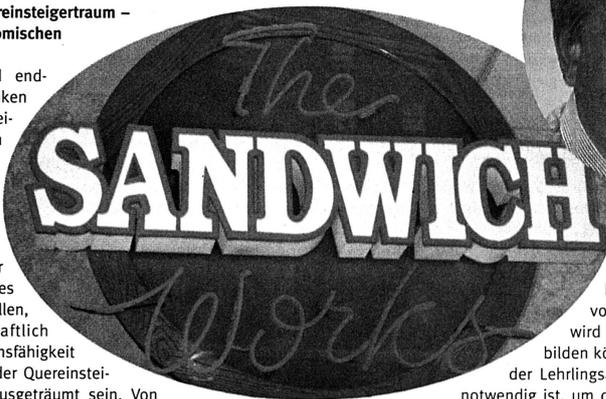
Die ganze Schweiz wird eine Beiz!

Wuchern ob der Deregulierung im Gastgewerbe bald unzählige neue Restaurants aus dem Schweizer Boden? Ein paar Gedanken von Michael Hostmann, Vizedirektor der Katag.



Vom neuen Quereinsteigertraum – und oft gastronomischen Katastrophen

Ein Traum wird endlich wahr, denken viele Quereinsteiger und lassen sich selbst von Ratschlägen nicht davon überzeugen, dass das Restaurant oder das Café, welches sie eröffnen wollen, betriebswirtschaftlich keine Überlebensfähigkeit hat. Der Traum der Quereinsteiger wird bald ausgeräumt sein. Von den 16 neuen Gastrobetrieben im Kanton Zug besitzen rund ein Drittel kein Konzept. Während das Time Restaurant (thailändische Gerichte), die Newsbar mit über 50 Tageszeitungen und Journalen, das Lord Sandwich von Coop sowie das Subway über ein Konzept verfügen, gibt es mehrere Beispiele, die konzeptlos und amateurhaft gastgewerbliche Dienste anbieten. Dazu gehört ein Bistro und ein Imbisswagen. Solche Konzepte von Quereinsteigern machen den guten Ruf des Gastgewerbes kaputt und ruinieren langfristig wohl auch das Image der Schweiz bei ausländischen Touristen. Solche Betriebe der neuen Quereinsteiger besitzen keine Konzepte, sondern sind gastronomische Katastrophen.



Schon heute werden ein Drittel der Kochlehrlinge in Spitälern und Heimen ausgebildet. Wer von den Quereinsteigern wird in Zukunft Lehrlinge ausbilden können und wollen? Die Last der Lehrlingsausbildung, die unbedingt notwendig ist, um das Niveau des Gastgewerbes zu halten, bleibt somit auf den traditionellen Restaurants sitzen. Die Quereinsteiger drücken sich fast generell um diese gesellschaftliche Verantwortung.

Die neue Zwei-Klassen-Gastronomie

Durch die neue Gesetzgebung im Gastgewerbe gibt es in Zukunft zwei Klassen von gastgewerblichen Unternehmern:

1. Die Wirte und Hoteliers, die während der Zeit der alten Gastgewerbegesetzgebung ein Restaurant gemietet haben. Oft haben die Vermieter nie etwas für die Modernisierung des Vermietungsobjektes unternommen. Der Zustand der Liegenschaften ist teilweise erneuerungsbedürftig und die gastgewerblichen Konzepte sind oft veraltet. Jetzt ist die Zeit reif für die Mieter, mit dem Vermieter über eine Attraktivitätssteigerung (ob Investition oder niedriger Mietzins) der gemieteten Liegenschaft neu zu verhandeln.
2. Die neuen Betreiber von gastgewerblichen Unternehmen seit Gültigkeit der neuen Gesetzgebung im Gastgewerbe. Diese nutzen die Situation auf dem Liegenschaftsmarkt aus (günstigerer Mietzins), profitieren von den gelockerten Bauvorschriften

Horrorvision – auf 150 Personen wird im Jahr 2000 eine Beiz zu stehen kommen. Zum heutigen Zeitpunkt gibt es auf 212 Personen einen gastgewerblichen Betrieb. Aber gehen wir der Reihe nach: In vielen Kantonen der Schweiz werden die Gastgewerbebesetze überarbeitet, oder neue Gesetze sind bereits in Kraft wie in den Kantonen St. Gallen, Zürich und Zug. Es bestehen keine Bedürfnisklauseln mehr und auf den Fähigkeitsausweis wird ebenfalls verzichtet.

Schrumpfendes Marktvolumen – mehr Betriebe

Welche Auswirkungen hat diese Entwicklung auf das Schweizer Gastgewerbe? Die KATAG hat die Auswirkungen des neuen Gastgewerbegesetzes am Beispiel des Kantons Zug untersucht. Der Kanton Zug zählt laut aktueller KATAG-Statistik 305 gastgewerbliche Betriebe per 31.12.1995. Seit Inkrafttreten des neuen Gastgewerbegesetzes am 1.7.1996 sind in 6 Monaten nicht weniger als 16 neue Gastrokonzepte realisiert worden oder stehen vor ihrer Vollendung: 2 Restaurants, 2 Bistros, 3 Cafés, 1 Dancin, 2 Imbisswagen, 1 Bar, 1 Pizzeria, 3 Snackrestaurants sowie 1 Kioscafé. In 6 Monaten entstanden also im Kanton Zug 5% mehr Restaurationsbetriebe. Für 1997 werden rund 20 neue Gastronomiekonzepte geplant. Ein gewaltiger Boom von neuen Restaurants wird auch in Zukunft erkennbar sein – bei schrumpfendem Markt versteht sich...



Erfolgreiche Alt-Quereinsteiger

Trotzdem gab es schon vor Inkrafttreten der neuen Gesetzgebung im Gastgewerbe einige erfolgreiche Quereinsteiger (z.B. Kaufleuten, Zürich). Was zeichnet sie aus?

1. Sie mussten kämpfen, um einen Restaurationsbetrieb zu erhalten.
2. Sie brauchten einen Geschäftsführer mit Fähigkeitsausweis.
3. Sie benötigten Geld, um ihr Restaurant zu finanzieren.



Diese drei Dinge setzten Anstrengungen voraus und formten die Quereinsteiger zu erfolgreichen Gastronomen. Jeder der kämpfen konnte, hatte schon früher seinen Restaurationsbetrieb erhalten. Heute braucht es nur noch Geld, um ein Restaurant zu

öffnen und schon wird der Traum vom neuen bzw. eigenen Restaurant oder Café wahr.

Bilden Quereinsteiger Lehrlinge aus?

1995 bestanden im Schweizer Gastgewerbe 6135 Lehrverträge

Wie ist Ihre Meinung zu diesem Thema?
Schreiben Sie an: Redaktion «marktplatz», Postfach 57, 8307 Effretikon

Über den Umgang mit Lieferanten

Es ist schon unerhört, wie Hoteliers und Gastronomen zuweilen mit ihren Lieferanten umgehen. Der Marktschreier appelliert mit dieser Geschichte für mehr Fairness.
Der Marktschreier

Ein neuer Volkssport scheint entbrannt zu sein, mit dem Namen: «Quält die Lieferanten!». Das geht so: Man lässt sich von zwei Firmen für dasselbe Produkt – sagen wir einmal Geschirr – eine Offerte erstellen, gibt eine erheblich hohe Bestellmenge an, damit die Lieferanten sich auch richtig viel Mühe geben. Sind die Offerten im Hause, ruft man beide an, teilt ihnen mit, dass man sehr interessiert sei und für die Details noch ein Gespräch wünsche. Die Vertreter sind natürlich sehr erfreut, so gut wie sicher einen «dicken Fisch» an Land gezogen zu haben und rennen damit gleich zu ihrem Vorgesetzten.

Geschickterweise bestellt man beide Vertreter zur selben Zeit ins Haus. Wenn sie sich dann im Vorraum der Direktion verduzt gegenüber stehen, zeigt man sich ein wenig zerstreut und gibt ihnen zu verstehen, dass sie beide gleichzeitig ins Büro kommen sollen, da man sonst zuwenig Zeit hätte, weil man doch so beschäftigt sei... Nun fängt das Spielchen erst richtig an. Die Vertreter können nach den grossen Sprüchen im Geschäft natürlich nicht ohne Abschluss nach Hause kommen und lassen sich «wunderbar» auspressen. Gekonnt spielt der Hotelier beide Angebote gegeneinander aus, worauf er ein wirklich «gutes» Angebot erhält, welches 30% unter dem vorher angebotenen Preis liegt, der ja auch schon 30% unter dem Listenpreis lag.

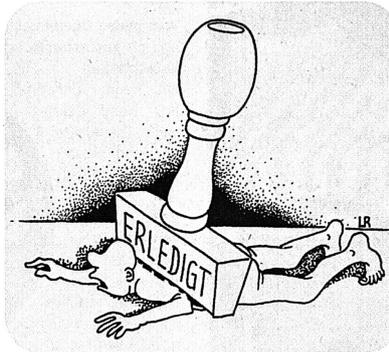
Dann schickt man beide nach Hause und lässt eine Woche lang nichts von sich hören. Jetzt wird dem einen nach einem erneuten Versuch, den Preis zu drücken, zugesagt, die Bestellmenge aber auf einen Drittel heruntergekürzt. Will der Vertreter jetzt den Preis wieder erhöhen, wird ihm mitgeteilt, er

solle sich das nochmals sehr gut überlegen. Dann wird das gleiche Spielchen mit dem Mitbewerber gespielt. Bleiben beide hart, wird versprochen, dass man innerhalb einer bestimmten Zeit, die zwischen 1 und 3 Jahren liegt, die erstgenannte Menge abnehmen werde.

Der Deal wird abgeschlossen. Die Ware wird geliefert und die Rechnung kommt ins Haus. Nach vierzig Tagen kommt die erste Mahnung, es wird nicht reagiert; bei der zweiten und dritten Mahnung ebenfalls nicht. Wenn nun der Lieferant anruft und sich erkundigt, warum nicht gezahlt wird, sagt man in gewohnt arroganter Art, dass man sowieso nie vor 90 Tagen zahle und der Lieferant froh sein solle, wenn er überhaupt Geld sehe, da die Ware sowieso mangelhaft sei und man deshalb auf die Restlieferung verzichte. Der Lieferant bleibt nun auf der bereits beim Produzenten bestellten Ware sitzen und gerät zudem in einen Liquiditätsengpass.

Der Hotelier hat sein Ziel erreicht. Hat er das wirklich? Eines morgens schlägt er die Zeitung auf und liest einen Bericht, welcher über den Konkurs seines Lieferanten informiert. Mit wichtiger Miene wettet er darüber, dass schon wieder eine

etablierte Firma mit jahrzehntelanger Geschichte das Zeitliche gesegnet habe und dass wir uns halt schon in einer Krise befinden, dabei habe er dieser Firma noch geholfen und für viel Geld Ware «gekauft»...



Ein paar Monate später gerät der Hotelier selber in einen Liquiditätsengpass. Das wäre alles kein Problem, wenn seine Lieferanten ein wenig geduldiger wären. Aus unerklärlichen Gründen sind sie es aber nicht, die erste Konkursandrohung flattert ins Haus und dann geht alles ganz schnell...

Lieferanten sind doch Partner, Hoteliers und Gastronomen sind genauso auf sie angewiesen wie umgekehrt. Ein fairer Umgang zählt sich auf die Dauer immer aus. Natürlich ist man darauf bedacht, dass das Preis-Leistungs-Verhältnis bei Produkten stimmt. Doch sei-

en Sie ehrlich, das stimmt doch schon lange nicht mehr, Sie erhalten seit langer Zeit viel mehr für weniger Geld, die Leistung ist also höher als der Preis und das geht auf die Substanz der Lieferanten. Das dem so ist, zeigt ein Blick ins Handelsamtsblatt unter der Rubrik Geschäftsaufösungen und Konkurse. Das wäre doch ein guter Vorsatz fürs neue Jahr, etwas fairer mit seinen Lieferanten umzugehen, oder?

Marktnotizen

Viele Gerichte um Gastro 24

Es brodelt in der Gerüchteküche. Es wird gemunkelt, dass sich Gastro 24, die kreativen Einrichter für Bar,

Gastronomie- und Hotellerie aus Basel vergrössert und im Raum Luzern eine Zweigstelle einrichtet. Es soll sogar gebaut werden. Bis das

Gebäude fertiggestellt sei, werde in einem provisorischen Domizil gewohnt. Aber das sind natürlich alles nur Gerüchte, wer weiss schon, was daran stimmt...

Gastro 24
Binningerstrasse 15
4051 Basel
Tel: 061 281 44 24

Bio-Knospen-Gipfeli by Hiestand AG. Die A. Hiestand AG bietet als erster Lizenznehmer der VSBLO unter den Schweizer Grossbäckereien einen Bio-Knospen-Gipfel an, vorerst zusammen mit zwei Brötchen. Besonders bedeutungsvoll ist dies deshalb, weil Hiestand als grösster Schweizer Hersteller von Buttergipfeln, Bäckereien und Gastronomiebetriebe in der gesamten Schweiz mit seinen im aargauischen Birr-Lupfig hergestellten Tiefkühlteiglingen beliefert. In Zusammenarbeit mit der VSBLO hat Hiestand ein System für

die Logistik, die Produktionsabwicklung beim jeweiligen Anbieter und die Darbietungsform an den Verkaufsstellen ausgearbeitet, das Missbrauch ausschliesst und den KonsumentInnen Transparenz verschafft. Dies erlaubt theoretisch jeder Bäckerei und jedem Hotel, Restaurant oder Café in der Schweiz, Knospen-Bio-Gipfel und Brötchen anzubieten, was erheblich zur Akzeptanz und Verbreitung von Bio-Knospenprodukten beitragen dürfte. Die Schlierener Grossbäcker setzen sich aus Tradition für naturbelassene und hochwertige Backwaren ein und gelten als Pioniere in diesem Bereich. So könnte der wegberbeitende Schritt ähnliche Signalwirkung haben, wie 1991, als Hiestand mit dem Einsatz von Extensio-Weizenmehl begann, was schnell erfreulich viele Nachahmer fand. Und wie ernst es Hiestand mit der Etablierung seiner Knospen-

Bio-Backwaren ist, zeigt die Tatsache, dass die Mehrkosten für die Bio-Rohstoffe bei der Kalkulation von der Faktorrechnung ausgenommen sind, damit das Endprodukt gegenüber traditionellen Backwaren nicht zu teuer wird.

A. Hiestand AG
8952 Schlieren-Zürich
Tel: 01 738 43 38

TREND

Kulinarisches Trendbarometer – natürlich völlig ohne Gewähr – von Arne van Grondel, Foodmaster der Michel Comestibles in Interlaken:



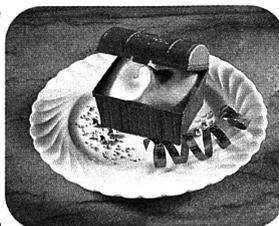
OUT

- Polnische Enten
- Hafermastgänse
- Hirschrücken
- Spanische Muscheln
- Consommé
- Imperial Austern
- Süsswasserfische aus See Teich und Fluss
- Angus Beef

IN

- Aylesbury Ducks aus dem Cherry Valley in England
- Freiland Weihnachtsgänse aus der Bresse in Frankreich
- Rentier Rolls Royce aus Schweden
- Miesmuscheln im Meerwasser aus Holland
- Bouillabaisse
- Huître fines de Claire au bassin de marennes aleron
- Frösche «Frutta di mare» vom Mailänder Fischmarkt
- «Am Knochen gereiftes» Schweizer Weidefleisch vom Rind

Auf Schatzsuche gehen können Ihre jüngsten Gäste mit der Pierrot-Lusso-Schatztruhe. Wenn Sie Kindern eine Freude machen wollen, dann darf die mit Glace gefüllte Schokoladen-Schatztruhe auf der Dessertkarte nicht fehlen. In jeder Truhe ist im doppelten Boden ein

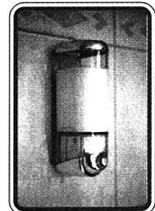


echter Schatz versteckt. Der Riesengag für junge Gäste. Bleibt zu hoffen, dass ob der Schatzsuche nicht ganz vergessen wird, das Glace zu essen.

Pierrot-Lusso AG
Frau Y. Lanz
Tel: 031 930 35 10



Präsentiert:
COSI, der Spender fürs Gästebadezimmer



Dazu Duschhauben und Seifen von:

Permatin Seifenfabrik
8260 Stein am Rhein
Tel: 052 742 02 42
Fax: 052 742 02 49